

THE LIBRARY
BRIGHAM YOUNG UNIVERSITY
PROVO, UTAH

Digitized by the Internet Archive
in 2011 with funding from
Brigham Young University

LES

REMÈDES DES CHAMPS

PREMIÈRE PARTIE

COULOMMIERS. — TYP. PAUL BRODARD ET C^{ie}.

DOCTEUR SAFFRAY

~~581.634~~
~~8a 17a~~
LES

REMÈDES DES CHAMPS

HERBORISATIONS PRATIQUES

A L'USAGE DES INSTITUTEURS, DES ECCLÉSIASTIQUES
ET DE TOUS CEUX QUI DONNENT LEURS SOINS AUX MALADES

Ouvrage couronné

par la Société libre d'instruction et d'éducation populaires

PREMIÈRE PARTIE

OCTOBRE A MARS

contenant 75 figures

CINQUIÈME ÉDITION

PARIS

LIBRAIRIE HACHETTE ET Cie

79, BOULEVARD SAINT-GERMAIN, 79

1883

THE LIBRARY
BRIGHAM YOUNG UNIVERSITY
PROVO, UTAH

INTRODUCTION

Le jour viendra sans doute où l'on organisera, dans les campagnes, un service médical assez complet pour que la chaumière la plus pauvre et la plus isolée puisse recevoir la visite du médecin toutes les fois qu'elle sera nécessaire. On verra en même temps disparaître la révérence assez commune chez le paysan contre la médecine officielle. Mais en prenant les choses telles qu'elles sont aujourd'hui, il est facile de constater, d'une part, que le nombre des médecins est insuffisant, et que, de l'autre, l'habitant des campagnes donne volontiers la préférence aux remèdes indiqués par un voisin ou par un *guérisseur* de village. A la campagne, on se méfie des *drogues* de pharmacien, peut-être un peu parce qu'elles coûtent cher, l'on a

confiance dans les *simples*. De plus, la médecine des pauvres y reste souvent entre les mains de personnes charitables qui ne savent et ne peuvent employer que les ressources des champs où s'exercent leur officieux ministère.

Leur bonne volonté, leur dévouement ont besoin d'être guidés, éclairés, et nous leur dédions ce petit livre, dans lequel nous adoptons la forme familière d'entretiens d'un instituteur avec ses élèves les plus avancés.

LES

REMÈDES DES CHAMPS

HERBORISATIONS PRATIQUES

Nous nous proposons, dans ces herborisations pratiques, de diriger les instituteurs, les ecclésiastiques, les volontaires de l'art de guérir, dans la formation de l'herbier des plantes médicinales qui croissent spontanément dans leur canton ou qui peuvent y être cultivées. Nous indiquerons pour chaque plante son histoire, ses propriétés, son emploi. Nous combattons les préjugés, les erreurs populaires qui attribuent à certains végétaux des vertus imaginaires ou conduisent à en faire un imprudent usage ; car s'il est dangereux d'administrer sans connaissances suffisantes une substance énergique, on peut arriver à un résultat non moins favorable par l'emploi d'une substance inerte, alors que la vie du malade dépend de la promptitude des secours. Dans les indications que nous donnerons au sujet de la médecine domestique, nous nous efforcerons donc d'établir la propriété la plus marquante de

chaque plante, sa manière d'agir sur l'homme et sur les animaux, autant qu'on peut la connaître la limite de son emploi en l'absence du médecin et nous laisserons de côté tout ce qui est sujet à controverse ou réclame de nouvelles expériences. Nous ne craignons pas de sortir souvent de notre cadre spécial pour étudier, au point de vue économique et industriel, les plantes dont nous nous occuperons, et nous saisirons toutes les occasions d'entrer à leur sujet dans des explications botaniques dont l'ensemble embrassera les notions élémentaires indispensables à la formation du plus simple herbier.

Nous ne nous bornerons pas à indiquer les moyens de reconnaître, de cueillir et de conserver les plantes ; nous donnerons aussi quelques instructions sur leur culture, afin que l'instituteur puisse leur consacrer une partie de son jardin. Toutefois, on n'oubliera pas que les plantes sauvages sont d'ordinaire plus énergiques que celles soumises à la culture. Ce petit jardin botanique, si modeste qu'il soit, offrirait au maître une ressource importante pour ses leçons alors qu'une excursion dans la campagne serait impossible, et lui permettrait de suivre jour par jour avec ses élèves les phénomènes les plus curieux de la végétation.

Mais c'est en pleine campagne, dans les prés, les jachères, les bois, le long des fossés, au bord des ruisseaux, près des marécages et sur les montagnes, que se donneront les leçons les plus attrayantes et les plus fructueuses. Là, dans une intimité qui rend la parole persuasive et la grave sans effort dans la mémoire et dans le cœur, le maître causera de science, encouragera les ques-

tions, lancera à la piste d'échantillons, et, choisissant un type convenable, trouvera moyen d'intéresser son curieux auditoire, avant d'avoir glissé aucun mot technique ou risqué un nom latin. Il se gardera bien de commencer par expliquer pendant plusieurs heures les mots Pétale, Pistil, Ovaire, Monocotylédone, Phanérogame, etc. : ce serait effaroucher ses jeunes amis, ce serait faire de la science, et ils sont conviés à une promenade, à une partie de plaisir. Mais une fois l'intérêt éveillé, ils retiendront sans peine, à chaque séance, quelques termes étrangers, quelques mots rébarbatifs, et, au bout de quelque temps, ils auront acquis les éléments de la théorie en même temps que la pratique, et seront botanistes, sans le savoir. Que de choses on pourrait apprendre ainsi !

Comme il importe de cueillir les plantes à l'époque où les parties actives sont dans toute leur vigueur, nous avons divisé nos promenades par saisons au point de vue de leur récolte. Cette division ne peut être rigoureuse, puisque la floraison de beaucoup d'espèces et la maturation de leurs graines ou de leurs fruits peut varier en France dans une limite de cinq à six semaines. Lorsqu'il s'agit d'une racine, d'une graine, d'une écorce, le moment de la récolte n'est pas toujours opportun pour étudier la plante qui la fournit ; dans ce cas, nous aurons soin de la faire remarquer incidemment dans le cours de nos causeries et nous n'aurons qu'à rappeler quelques détails quand nous en ferons l'étude complète. Voici quelle sera la manière la plus ordinaire de procéder dans nos excursions : choisissant une plante comme type d'une certaine pro-

priété médicale, nous expliquerons son usage, son emploi, ses effets, son histoire, pendant qu'elle passera de main en main. Nous dirons alors à quelle famille elle appartient, ayant soin d'avoir tout prêt un échantillon type de cette famille, au moyen duquel nous indiquerons les principaux caractères qui la distinguent. Nous citerons alors les diverses plantes de cette famille qui nous sont familières, procédant toujours par associations de faits et d'images. Puis revenant à la propriété médicale, nous grouperons autour de la plante type celles qui jouissent des mêmes vertus à divers degrés.

Par ce moyen, nous espérons éviter l'aridité d'un cours de Botanique ou d'un traité de Matière médicale. L'esprit sera toujours tenu en éveil par la comparaison des objets, l'enchaînement des idées, le rapprochement des faits. De nombreuses répétitions, dans un ordre préconçu, favoriseront la mémoire. Les définitions, les termes techniques indispensables, appris peu à peu, sans effort, formeront, dans leur ensemble, les notions d'un cours élémentaire de Botanique ; la curiosité sera toujours entretenue et satisfaite. Voilà sur quoi nous comptons pour faire aimer nos promenades et rendre fructueuse notre *école buissonnière*.

Nous chercherons toujours le langage le plus simple et conserverons avec soin les noms vulgaires des plantes qui sont les plus familiers ; le nom latin, mis en regard des noms vulgaires, dans l'herbier, mais que les commençants ne seront pas tenus de connaître, suffira pour éviter toute erreur.

Nous n'avons point la prétention d'offrir un traité complet, d'autant moins utile en pratique qu'il serait plus étendu. Nous présentons simplement un

cadre que chacun pourra varier selon les circonstances, selon ses goûts, ses études.

En dehors de l'utilité spéciale de nos promenades, nous croyons qu'elles pourront contribuer à développer l'amour des champs chez ceux qui sont appelés à y vivre. Il est certain que la démoralisante émigration vers les villes cessera lorsque le paysan comprendra la nature qui l'environne, les richesses qu'elle offre spontanément ou donne en échange du travail ; quand l'instruction, l'éducation, sources de moralisation et de bien-être, l'auront mis à même d'entrer en pleine possession de son domaine.

Les résultats immédiats, pratiques, ne manquent pas non plus d'importance. On envoie souvent les enfants *faire de l'herbe*, et, s'ils ne sont pas prévenus, ils mêlent à leur récolte de fourrage des plantes malsaines ou de véritables poisons. Les pâturages sont quelquefois infestés d'herbes vénéneuses ; l'instinct n'en éloigne pas toujours les animaux, et l'on préviendrait des accidents si l'on prenait soin de les détruire. Les pâtres pourraient utiliser les loisirs forcés de leur genre de vie en cueillant, dans les meilleures conditions possibles, les plantes médicinales de leur canton, pour les vendre à la ville la plus proche.

Là où les secours du médecin sont forcément tarifs, où la médecine domestique est le plus souvent la seule à laquelle on ait recours, par suite de routine, de préjugés ou de pénurie, il importe de vulgariser la connaissance des plantes ; il est à souhaiter que chaque maison ait sa petite provision de simples. On en usera avec prudence, en attendant le médecin ; on les aura sous la main, pour les employer selon ses prescriptions.

Les médecins de notre génération, même ceux des campagnes, négligent malheureusement l'étude de nos végétaux indigènes. Beaucoup seraient embarrassés s'il leur fallait dire le nom et les propriétés de plantes vulgaires que leur apporte un paysan beaucoup même ne reconnaîtraient pas dans la campagne celles qu'ils prescrivent chaque jour, et dont ils n'ont vu que des fragments dans les boîtes d'une pharmacie. La mode a fait adopter des plantes de l'Inde ou de l'Amérique, dont le seul mérite est d'agir d'une façon plus énergique que celles douées des mêmes vertus sous nos climats. Alors même que nous avons autour de nous des agents aussi énergiques, on a donné la préférence aux produits lointains ; puis est venue la médecine chimique, par qui les végétaux ont été relégués au second rang, et même presque entièrement négligés.

Nous ne pensons pas avec Fernel qu'il existe entre les plantes et les hommes d'un même climat une espèce de sympathie ou de congénialité qui les rendent spécifiques, mais nous sommes convaincu que, de l'équateur au 60° degré de latitude, la Providence bienfaisante a placé dans chaque pays toutes les plantes nécessaires à la guérison de nos maladies. Et cependant nous portons à l'étranger des millions pour payer des produits dont nous faisons chaque jour l'équivalent sous nos pas.

Il y a donc tout avantage à vulgariser l'étude de nos plantes médicinales : on évitera des maux et des accidents, on élargira le domaine de la médecine domestique ; le médecin se rendra plus populaire, et partant fera plus de bien, si l'on n'a pas à craindre d'aller chez l'apothicaire ; l'herboristerie

viendra une branche plus importante de commerce, et demandera ses approvisionnements aux habitants des campagnes.

Puissent ces considérations servir d'encouragement à ceux à qui nous nous adressons ; puissent-ils trouver dans ces promenades tout l'intérêt que nous y prenons nous-même et faire en sorte que leurs jeunes amis regardent comme une fête d'aller herboriser sous leur direction.

Avant d'entrer en campagne, faisons quelques recommandations sur la manière d'herboriser et de faire un herbier.

Notre bagage sera des plus simples : une ou plusieurs boîtes en fer-blanc ou mieux en zinc ; quelques cahiers de papier brouillard, maintenus entre deux planches et serrés par une ficelle, pour recevoir les plantes ou les portions de plantes les plus délicates ; un bâton ferré d'une bonne houlette ; un couteau à plusieurs lames ; un sac pour les tubercules, les écorces, etc., et, s'il se peut, une loupe, pour l'examen des parties les plus ténues des végétaux.

Dans bien des cas, nous ne pourrions pas recueillir le même jour toutes les parties d'une plante nécessaires pour former un échantillon complet. Si nous détachons une écorce pendant l'hiver, nous sommes obligés de revenir, pendant la belle saison, cueillir un rameau en fleur, et plus tard cueillir un fruit. Nos herborisations étant faites au point de vue spécial des vertus médicinales des plantes ou de quelque-une de leurs parties, nous devons ré-

colter la partie dont nous avons besoin au temps sa plus grande activité, afin de nous familiariser avec l'apparence, l'odeur, la saveur caractéristique. Puis, pour former une page d'herbier, nous y joindrons la plante entière, ou un rameau, ou au moins une fleur et une feuille.

La moisson du jour terminée, il faudra, le plus tôt possible, sécher les plantes. Après avoir nettoyé et mondé les échantillons, on les plongera pendant quelques minutes dans de l'eau tiède légèrement alunée, et on les fera ressuyer entre des feuilles de papier non collé, qui aura été d'avance passé à l'alun et séché. Les plantes n'offrant plus de trace d'humidité à l'extérieur, on place chacune entre deux feuilles de papier aluné, et l'on superpose les échantillons, en ayant soin de mettre entre eux un cahier de papier non collé. Dix ou douze échantillons seront alors fixés entre deux planches et soumis à une pression modérée, au moyen d'une presse ou de poids quelconques. On augmentera graduellement la pression pendant deux ou trois jours, après lesquels les plantes seront exposées à un courant d'air dans un endroit sec.

Pour former les pages de l'herbier, on prend du papier collé un peu fort, préalablement aluné, passant dessus une éponge imbibée d'eau d'alun. On y fixera la plante ou ses diverses parties au moyen de bandelettes de papier retenues par des épingles. On inscrira au bas le nom latin de la plante, celui de la famille à laquelle elle appartient; les noms vulgaires; le lieu et la date de la récolte; les principales vertus médicales. Chaque page libre sera recouverte d'une feuille de papier non collé et aluné, et l'on formera avec ces pages des cahiers peu vo-

eux portant sur la couverture l'indication des
lles qui s'y trouvent, suivie de la liste des plantes
prenant seulement le nom français et le nom la-
Chaque page étant numérotée, ainsi que chaque
er, un catalogue général portant le numéro du
er et de la page permettra de trouver immédia-
ent l'échantillon cherché.

herbier le plus feuilleté est celui qui se con-
e le mieux, car il est moins sujet aux attaques
insectes. On doit, dans tous les cas, saupou-
de camphre les enveloppes de l'herbier, le con-
er dans un endroit sec, et l'exposer souvent au
d air. Celui d'une école se trouvera dans d'ex-
ntes conditions, puisqu'il servira, pendant les
s de pluie, à répéter les leçons données en plein
Même si vous le destinez à une Exposition sco-
, ne craignez pas de le laisser toucher par des
is un peu maladroitement ou même susceptibles
laisser quelques traces de leur pression. On ai-
à constater que vous n'avez pas fait une
ste collection de parade; une tache par-ci, par-
e sera comme les trous de balles d'un drapeau.

PREMIÈRE SÉRIE DE PROMENADES.

(OCTOBRE, NOVEMBRE, DÉCEMBRE.)

Vous me demandez, mes amis, si nous irons bien loin chercher des plantes. Je ne le pense pas car nous trouverons partout des sujets d'enseignement. Le chemin, le fossé, le buisson, abonderont en végétaux utiles. En voulez-vous un exemple : gardez à vos pieds, qu'est-ce que cela ? — C'est la mauvaise herbe. — Oui, on l'appelle souvent ainsi, et comme elle croît vite, comme elle a la racine dure, on dit : mauvaise herbe croît toujours. Cette herbe, excellente, comme vous allez voir, c'est le CHIENDENT (*Triticum repens*), ainsi nommé parce que les chiens et les chats la mangent pour se purger, et surtout pour se faire vomir.

Nous appelons le chiendent mauvaise herbe parce qu'il nuit à nos cultures et qu'il est très-difficile à détruire, à cause de ses longues racines ramifiées dans toutes les directions et dont le moindre suc en eau reproduit la plante.

Goûtez ces racines noueuses et blanchâtres, je viens de découvrir, vous trouverez que les plus tendres, les plus jeunes, ont une saveur légèrement sucrée. C'est qu'en effet elles contiennent du sucre et de l'amidon. Voilà pourquoi, si vous faites bouillir dans de l'eau, après les avoir un peu écrasées, vous obtiendrez une tisane adoucissante légèrement diurétique et rafraîchissante. C'est la *tisane commune* des hôpitaux. Les médecins la rangent parmi les médicaments *émollients*, c'est-à-dire



Chiendent.

à-dire capables de ramollir, de relâcher les parties avec lesquelles on les met en contact, de calmer l'irritation, de diminuer la douleur. En se mêlant avec le sang, ils le délayent, le rendent moins épais, et par conséquent font cesser les inflammations. Tous les médicaments de cette classe contiennent de la gomme, ou de la fécule, ou du sucre, ou de l'huile, quelquefois plusieurs de ces substances ; leur odeur est faible, leur saveur douceâtre.

Le temps le plus favorable pour récolter la racine de chiendent est le mois d'octobre.

On choisit les plus jeunes, on sépare avec soin les tiges, puis on les bat pour enlever l'épiderme qui donnerait à la décoction un goût âcre, on fait sécher par petites bottes. Il ne faut pas conserver le chiendent plus d'une année, car les vers l'attaquent facilement et en rongent la fécule.

La composition de cette racine fait supposer tout d'abord qu'elle est nutritive. Les anciens Egyptiens lui reconnaissaient cette propriété ; ils la réduisaient en farine qu'ils mélangeaient avec celle de blé, dans les temps de disette. Les peuples du Nord ont quelquefois recours au même expédient, principalement en Pologne. On peut aussi en retirer du sucre, et par la fermentation de ce sucre, obtenir de l'alcool ; de sorte que l'on a quelquefois fabriqué avec la racine de chiendent, une bonne bière de ménage. Voici comment on procède. Vous prenez 4 kilogrammes de chiendent haché, vous mettez dans un baquet et l'arrosez de temps en temps avec de l'eau tiède, de manière à le maintenir très-humide, mais sans le couvrir d'eau. Au bout de peu de jours vous voyez germer de petites pousses blanches. Lorsqu'elles ont atteint environ

centimètre, vous mettez les racines dans un baril
1 kilog. de baies de genièvre concassées, 2 kil.
sucre brut et environ 60 grammes de levûre de
bière. Vous versez dessus 3 litres d'eau très-chaude
et vous remuez ; le lendemain, vous ajoutez 8 litres d'eau
chaude et le troisième jour 9 litres, ayant soin de
couvrir un fausset d'évent pour le dégagement des
gaz produits par la fermentation. Au bout de cinq
ou six jours, vous soutirez dans un baril propre,
deux jours après vous pouvez boire cette bière
froide et agréable. Vous voyez, mes amis, que
c'est une mauvaise herbe qui sert à quelque chose.
Il faut avouer cependant que c'est un fléau pour
le champ qu'elle envahit, et vous devez désirer sa-
voir comment faire pour la détruire, car vous avez
souvent dit que c'était impossible. Quand
vous essaieriez de retourner la terre à la
charrue et d'arracher toutes les racines, il vous en
resterait toujours quelques fragments qui bien-
tôt repeuplèrent un grand espace. Le Chiendent
a besoin d'humidité, il meurt dans une terre bien
drainée, pendant les mois les plus chauds. Si
vous cultivez dans le champ infesté une plante
qui demande une terre bien préparée et un ou
deux buttages, le Chiendent ne pourra résister.
Vous donnerez à la terre au moins deux labours
ou deux hersages, pour la bien ameublir ; puis, en
septembre vous y sèmerez des pommes de terre en don-
nant un troisième labour ; en juin vous y repiquerez
des betteraves. Les façons que nécessiteront en-
suite ces plantes achèveront de tuer les derniers
restes de Chiendent.

Nous avons dit que le Chiendent est une herbe. Cette
herbe appartient à la famille la plus nombreuse et

la plus utile des végétaux, la famille des *Gramin* (du latin *gramen*, herbe). Ces plantes sont faciles à reconnaître. La tige simple, ronde, ordinairement creuse, est divisée par des nœuds un peu renflés d'où partent des feuilles étroites et longues qui embrassent en partie la tige ou chaume. La nature ne leur a pas donné les fleurs brillantes dont l'éclat et le parfum sont souvent l'apanage de végétaux peu utiles. Les Graminées, qui comprennent plus de 3000 plantes, constituent, en quelque sorte la démocratie du règne végétal : elles représentent le peuple, dont la vie simple, mais féconde, procure la richesse et la prospérité des nations. Ce sont les Graminées qui forment ce tapis de verdure dont la terre se couvre naturellement dans tous les climats tempérés. Nous leur devons l'herbe de nos prairies, nourriture ordinaire des troupeaux. Les fruits ou graines sont la base de l'alimentation de l'homme : le Blé, le Seigle, l'Orge, l'Avoine, dans les régions froides ou tempérées ; le Mil, le Maïs, le Sorgho, le Riz, dans les climats plus chauds, fournissent amplement à nos besoins. Leur culture remonte à l'antiquité la plus reculée. Plusieurs Graminées sauvages pourraient, au besoin, contribuer à l'alimentation de l'homme : tel est le Patu aquatique (*Poa fluitans*), dont la tige flotte sur les eaux stagnantes, et que l'on appelle quelquefois herbe-à-la-manne. En Prusse, les paysans la cueillent pour s'en nourrir.

Les roseaux appartiennent aussi à la famille des Graminées. Dans les pays chauds, les Bambous, roseaux gigantesques, s'élancent à vingt-cinq mètres de hauteur, et leur tige creuse, grosse comme celle d'un chêne de trente ans, sert à constru-

les maisons, à fabriquer des meubles, des ustensiles de ménage. Chez nous, les usages de la paille sont familiers. Le sucre est produit, dans les contrées intertropicales, par l'évaporation du suc du roseau, la Canne à sucre ; on en retire aussi duorgho, et même du Maïs, dans les régions chaudes. Toutes les graminées sont utiles ; quelques-unes, vous le voyez, constituent la principale richesse du cultivateur, et chose remarquable, il n'y en a que trois ou quatre qui soient nuisibles à l'homme ou aux animaux. Parmi celles-ci, vous connaissez l'ivraie annuelle ou enivrante (*Lolium temulentum*), dont il est quelquefois difficile de débarrasser les blés. La farine de ses graines, mêlée au pain dans la proportion d'un quinzième, cause déjà, chez l'homme, des effets semblables à ceux de l'ivresse. L'ivraie annuelle est aussi un poison pour les chiens, les moutons et le cheval. Il est donc important de ne pas la confondre avec l'ivraie perenne ou faux froment (*Lolium perenne*) qui est au contraire un excellent fourrage et dont on fait de vastes prairies artificielles.

Vous voyez que le Chiendent, que vous appelez à l'heure une mauvaise herbe, est très-bien parenté. Il appartient à une bonne et nombreuse famille, sans laquelle l'homme mènerait une vie insupportable. Ayez toujours chez vous une petite provision de ses racines émoullientes, adoucissantes et un peu diurétiques. La tisane que l'on en fait est utile pour les rhumes, la fièvre, et toutes les maladies inflammatoires.

Mes amis, asseyons-nous à l'ombre, et faisons l'inventaire de notre récolte.

Nous avons parlé tantôt des remèdes émollients ou adoucissants. Voici deux plantes que j'ai eu soin d'arracher avec leurs racines, et qui appartiennent à cette classe. Celle-ci est la GRANDE CONSOUDE



Sommité de grande Consoude.

(*Symphitum officinale*), vulgairement appelé Oreille-d'âne, sans doute à cause de la forme de ses feuilles, lorsqu'elles ne sont pas complètement développées. Quant à son nom de Consoude, il lui vien

une erreur populaire répandue par les médecins y a quelques siècles. Ils attribuaient à cette plante la vertu de consolider, de réunir les organes, de guérir les fractures et d'arrêter les hémorrhagies en contractant les vaisseaux ouverts des plaies. La Consoude aime les terres grasses et humides, les prés, les fossés, les bois, le bord des ruisseaux et des étangs. La plante est vivace, haute de 50 à 60 centimètres. La tige est un peu branchue, velue, charnue, anguleuse : les feuilles sont grandes, sans découpures, mais seulement un peu ondulées sur les bords, de forme ovale aiguë; elles sont *alternes*, c'est-à-dire qu'elles ne partent pas deux à deux du même point de la tige, mais se trouvent, en face l'une de l'autre, séparées par un certain intervalle. Les fleurs, *tubulées* et un peu en cloche, se montrent en mai et juin. Elles sont disposées en épis courbés et pendants; il y en a de rouges, de jaunes et de blanches.

Les racines sont épaisses, à peine rameuses, brunes à l'extérieur, blanches en dedans, succulentes, sucrées au goût, inodores, pleines d'un mucilage aqueux auquel elles doivent leur propriété adoucissante. Il est bon de les récolter au mois d'octobre ou de novembre. Après les avoir bien nettoyées on les coupe par tranches sur la longueur et on les sèche. Les surfaces mises à nu deviennent jaunes, puis brunes.

La tisane de consoude se prépare en faisant bouillir dans un litre d'eau 60 grammes de racine dont on a eu soin d'enlever l'écorce. Pour toutes les préparations que je vous indiquerai, on doit employer des vases de terre. La racine fraîche écrasée et appliquée sur les tumeurs enflammées, calme la dou-

leur. Un cataplasme bien chaud fait avec cette racine bouillie procure un soulagement notable dans les accès de goutte, non point par une vertu spécifique contre cette maladie, mais seulement par la propriété adoucissante, analogue à celle de la Guimauve, de la graine de Lin, et de beaucoup d'autres plantes dont nous nous occuperons.

Il y a deux autres espèces de Consoude que l'on peut utiliser dans la petite culture, ce sont : la CONSOUDE A FEUILLES RODEES et la CONSOUDE HÉRISSEE. On les sème de bonne heure dans une terre douce et profonde, et dès le mois d'avril elles fournissent un fourrage auquel les vaches s'accoutument aisément.

La Consoude appartient à la même famille que la bourrache, celle des *Borraginées*, qui tire son nom de cette dernière plante, dont nous parlerons une autre fois.

Cette plante à feuilles oblongues, lisses, d'un vert clair tacheté de brun noirâtre, et dont la racine forme deux *tubercules* de la grosseur d'une noisette, c'est l'ORCHIS TACHÉ (*Orchis maculata*), dont vous avez vu au mois de mai les jolies fleurs pourpres disposées en longs épis, et que vous nommez *Pentecôtes*. Examinées avec attention, ces fleurs offrent une disposition particulière qui en fait le type de la famille des *Orchidées*, famille peu riche dans nos climats, mais qui, dans les pays chauds contribue pour beaucoup à l'ornement des forêts où elles vivent sur l'écorce des arbres. Là elles affectent les formes les plus étranges : il y en a qui ressemblent à un papillon, à une amphore, à un sabot à une sauterelle.



Orchis taché.

Mais c'est de la racine que nous avons à nous occuper ; elle présente tantôt une forme ovale et régulière, tantôt celle que vous voyez dans cet échantillon. Les racines proprement dites sont les filaments qui entourent ces deux *tubercules* charnus, réceptacles de matières dont se nourrit la plante qui doit sortir de leur sommet. Le Dahlia nous offre un exemple familier de tubercule. On donne aussi ce nom aux tiges souterraines renflées de la pomme de terre ; mais dans ce cas le terme n'est pas exact. Dans les tubercules vrais, ceux du Dahlia, de l'Orchis, il n'y a qu'un *germe* capable de reproduire la plante, tandis que dans la pomme de terre il y en a un grand nombre, qui sont comme les *bourgeons* d'un rameau.

Vous voyez que l'un des tubercules de l'Orchis est à demi desséché : c'est celui qui a été appauvri par la végétation de cette année ; l'autre, destiné à nourrir une nouvelle plante, est gorgé d'une espèce de gomme mêlée d'amidon. Ces tubercules, mondés, passés à l'eau bouillante, séchés et réduits en grains sous la meule, constituent le *salep*, substance alimentaire très-estimée des Orientaux, qui lui attribuent une vertu restaurante toute particulière. C'est de l'Orient que nous vient le vrai salep du commerce produit par diverses variétés d'Orchis dont les tubercules sont plus gros que ceux de notre Péninsule ; cependant ceux de notre pays ont la même composition, et le salep indigène peut rivaliser avec celui de la Perse.

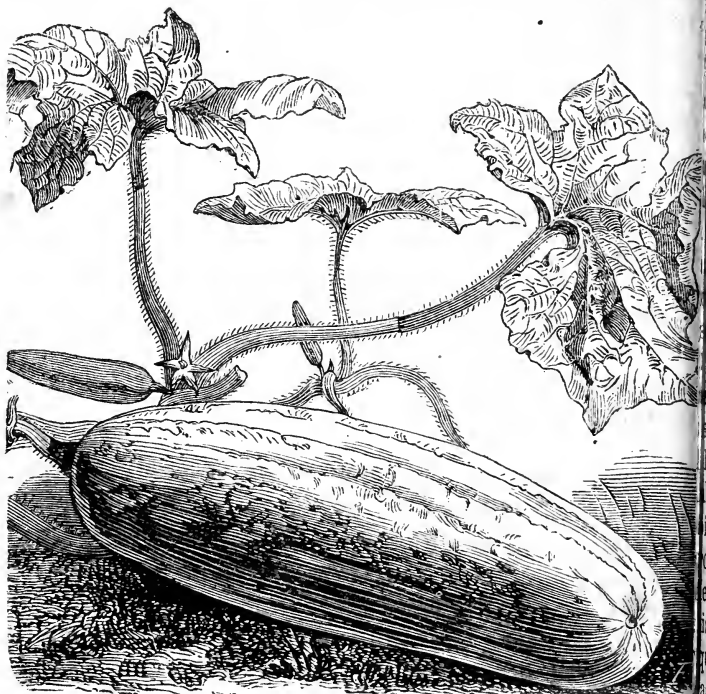
On pourrait employer le salep à l'extérieur comme la racine de Consoude, la Guimauve et les autres émoullients ; mais on en fait principalement usage pour préparer des potages, des bouillies lé-

res, qui conviennent dans le commencement de convalescence des maladies graves, parce qu'ils ont d'une digestion facile. Mais il faut bien prendre garde de croire, ainsi que les marchands essayent de le persuader, que le salep soit comme une quintessence d'aliment, de sorte qu'une très-petite dose suffise pour un repas. Il faut 60 grammes de lait ou bouillon pour dissoudre un gramme de salep, lequel n'a pas plus de propriétés nutritives qu'un mélange à parties égales de semoule et de gomme, mélange que l'on vend quelquefois, par fraude, sous nom de salep.

Cette substance serait donc pour l'homme en bonne santé un aliment insuffisant et d'un prix exorbitant. Le médecin l'emploie avec succès dans les maladies inflammatoires de l'estomac et des intestins; mais c'est un remède de luxe, que l'on peut heureusement remplacer par la gomme et la fécule de pomme de terre.

Pouvez-vous me dire, mes amis, quelle est cette plante? — C'est une Citrouille. — Un Potiron. — Pépon. — Une Courge. — Vous avez tous raison : la CITROUILLE (*Cucurbita pepo*) porte tous ces noms. Si ce végétal nous était moins familier, nous nous étonnerions de voir un fruit si volumineux produit par une tige si mince. Connaissez-vous d'autres plantes qui ressemblent à celle-ci? — Le Melon. — La Gourde. — Le Concombre. — C'est ainsi; toutes ces plantes se ressemblent d'une manière frappante, et constituent une famille : celle des *curbitacées*. Ce sont des herbes annuelles, rampantes ou grimpantes, à tige creuse et rude. Les feuilles alternes, grandes, et couvertes de poils, sont

fortement crispées. A l'aisselle de chaque feuille se développe un long filament appelé *vrille*, parce qu'il se contourne naturellement en spirale pour embrasser les branches des arbres, les treillis, et s'y accrocher avec assez de force pour soutenir les



Concombre.

fruits pesants qui pendent de distance en distance.

Avez-vous remarqué ces fleurs de deux espèces qui partent aussi de l'aisselle des feuilles ? Les unes sont petites, et passent presque inaperçues ; les autres forment un grand cornet jaune à cinq dents. S

On détruisait sur un pied de citrouille les unes ou les autres de ces fleurs à mesure qu'elles apparaissent, la plante serait stérile; elle ne porterait pas de fruits. Pour qu'une citrouille se développe à la place de la grande fleur, il faut qu'une fine poussière née sur la fleur la plus petite lui soit apportée par le vent ou par un insecte, qui passe de l'une à l'autre. Vous expliquer ce mystère de la nature nous entraînerait trop loin aujourd'hui; nous y reviendrons une autre fois. Pour le moment, je veux seulement vous parler des propriétés de la Citrouille. La pulpe de ce fruit, cuite, constitue pour l'homme un aliment aqueux, rafraîchissant, et légèrement astringent. Crue, on l'emploie avec succès, comme la poudre de terre râpée, pour les brûlures qui n'ont pas pénétré au-dessous de la peau. Vous savez que la Citrouille est d'une grande ressource dans une épidémie. Les porcs s'en trouvent fort bien, ainsi que les vaches, dont elle augmente le lait.

Les semences ne sont pas moins utiles que la pulpe; elles contiennent environ le tiers de leur poids d'huile comestible et propre à l'éclairage. Mélangées avec du lait ou de l'eau gommée et sucrée, elles forment une *émulsion* émollissante et rafraîchissante. Cette émulsion (préparation liquide dans laquelle se trouve intimement mélangé un corps solide) se recommande, en outre, par un mérite tout particulier, celui de tuer le ver solitaire, dont il est ordinairement très-difficile de se débarrasser. Il y a plusieurs siècles que cette vertu était connue de quelques guérisseurs des campagnes, sans que la médecine eût pris soin de la constater et d'en répandre l'usage; mais enfin ce remède indigène nous ayant été envoyé comme nouveau de l'île de France, puis

de l'île de Cuba, avec le prestige dont s'entoure qui vient de loin, a reçu l'approbation de plusieurs médecins, et produit des cures nombreuses. Voyez combien il est difficile d'être prophète en son pays.

Nous resterons aujourd'hui dans les limites de notre enclos. Le jardin va nous fournir assez de plantes utiles pour vous intéresser. Vous les connaissez par leur nom, quelques-uns de leurs usages vous sont déjà familiers, mais vous ignorez sans doute la plupart de leurs propriétés.

Le Thym de cette bordure montre, par ses éclaircies, que la bonne ménagère lui fait de fréquentes visites.

Comme vous voyez, c'est une petite plante haute de quinze à vingt-cinq centimètres, très-rameuse dont les feuilles *opposées*, c'est-à-dire placées en regard l'une de l'autre, à la même hauteur, sont roulées sur les côtés, ce qui les fait paraître très-étroites. Elles sont couvertes, en dessous, d'un duvet qui donne à la plante un aspect grisâtre. Les fleurs qui se succèdent de juin à octobre, sont roses, purpurines, et quelquefois blanches, arrangées à peu près en épis.

Le THYM (*Thymus vulgaris*) est employé en cuisine comme condiment, pour relever le goût des viandes fades ou de certains légumes. Placé dans les malles, les armoires, il en éloigne les mites et autres insectes. Les abeilles le recherchent et il communique à leur miel un arôme assez prononcé,

ssons maintenant en revue ses propriétés mé-
 es. Il est éminemment excitant, stimulant, c'est-
 e qu'il donne
 impulsion au
 me nerveux,
 mble augmen-
 a vitalité. On
 loie avec suc-
 son infusion
 les cas de pa-
 e de l'estomac,
 aiblesse géné-
 accompagnée
 ristesse et de
 que d'énergie,
 la colique et
 aoux de tête.
 ne infusion
 entrée, em-
 és en lotions
 uentes, au mo-
 d'une brosse
 eu rude, peut
 re pour faire
 le petit in-
 de la gale.
 roduit aussi de
 effets, en lo-
 s, et surtout en
 gations, dans
 ques cas de
 eurs nerveuses



Branche de Thym.

rhumatismales des membres. Les bains chauds,
 natisés avec du Thym, conviennent aux enfants

scrofuleux ou très-déliçats ; on peut en mettre quelques branches dans la paille de leur lit.

Le SERPOLET (*Thymus serpyllum*), si commun long des fossés, des chemins, et dans les pelouses des bois secs, n'est qu'une variété du Thym. On l'on cultive dans les jardins et qui croît spontanément dans nos départements du Midi. Il possède les mêmes qualités, mais à un degré un peu moindre. Le Thym et le Serpolet donnent, à la distillation, une huile essentielle, très-fragrante, dont une petite goutte, introduite dans une dent cariée, par le moyen d'un peu d'ouate, peut calmer pour quelque temps la douleur.

Cette humble petite plante a donc quelque mérite, et l'on doit la trouver dans tous les jardins. Si vous avez des ruches, plantez-en le plus que vous pourrez. Je me bornerai à vous dire aujourd'hui qu'elle est de la famille des *Labiées*, dont nous aurons souvent à nous occuper, car beaucoup de ses membres possèdent à un degré remarquable les propriétés stimulantes, dues principalement à leur parfum, comme le Romarin, la Menthe poivrée, la Mélisse, la Sariette, le Basilic. Il faut récolter le Thym après la floraison, c'est-à-dire dans le courant d'octobre, et le suspendre par petits paquets dans un lieu sec.

Vous savez tous, sans doute, reconnaître le LAURIER (*Laurus nobilis*), qui s'élève quelquefois jusqu'à six à sept mètres, l'un de nos arbres toujours verts, aux feuilles dures, coriaces, foncées en dessus, un peu plus pâles en dessous. Ses fleurs, petites, d'un blanc jaunâtre, se réunissent en petits faisceaux ou *corymbes*, comme disent les

nistes, disposition dans laquelle elles forment espèce de parasol à rayons un peu inégaux. A fleurs succède un fruit de la grosseur d'un n de cassis et qui devient bleu en mûris-

arbre fut dédié par les Grecs à Apollon, dieu arts, d'où lui vient son nom de Laurier des es; on l'appelle aussi Laurier franc. Jadis une onne de Laurier était la récompense des vain-urs, des héros; plus tard elle devint une dis-ion académique, d'où le mot *lauréat*; aujour-i on la fait encore figurer sur la tête des sou-ns dont l'effigie est gravée sur les pièces de naie. Malgré ces illustres emplois, comme les ons-bleus de tous degrés font entrer ses feuilles le bouquet destiné à relever le goût de leurs arations, le Laurier noble a été baptisé démo-quement Laurier sauce, ce qui ne lui retire de sa valeur.

appartient à la famille des *Lauracées*; qui est ssez répandue dans les régions intertropicales, omprend les végétaux les plus aromatiques. s lui devons la Muscade, la Cannelle, le Sassa-le Benjoin, le Camphre.

Laurier possède des vertus stimulantes, qu'il à ses principes balsamiques. Il convient donc les affections qui affaiblissent les organes et ent les fonctions languissantes, tandis qu'il est re-indiqué toutes les fois qu'il y a irritation ou mmation.

s feuilles, âcres au goût, sont aromatiques, des. Leur infusion est utile en lotions pour uler les ulcères; en bains, pour raffermir les s et fortifier les enfants délicats. On en extrait

une huile essentielle avec laquelle on pratique des frictions dans les névralgies, le rhumatisme, la paralysie restreinte. On retire aussi de ses baies fruits une huile volatile analogue à celle des felles, connue sous le nom d'*huile de Laurier*, et qui est utile pour exciter les tumeurs molles, résoudre les engorgements.

On brûle souvent des feuilles de Laurier ou d'autres végétaux aromatiques dans la chambre des malades, sous prétexte d'en purifier l'air. Mais l'odeur agréable qu'elles répandent ne peut que dissimuler celles qu'on désirait faire disparaître. C'est le défaut de tous les prétendus désinfectants, à l'exception du chlorure de chaux. Au lieu de brûler du sucre, du vinaigre ou des aromates dans la chambre d'un malade, n'y laissez jamais l'air se vicier, faites en sorte qu'il se renouvelle *constamment*, et en cas d'épidémie, maintenez-y, dans une assiette, un peu de chlorure de chaux humide.

Arrêtons-nous devant cette belle touffe de plantes herbacées, hautes de plus d'un mètre, à grosses tiges cylindriques, *fistuleuses*, c'est-à-dire creuses en partie, et couvertes d'une poussière glauque. Voyez ces grandes feuilles profondément découpées en deux ou trois *lobes*, dentées, d'un beau vert dessus, blanchâtres en dessous, et soutenues sur leur tige par un *pétiole* fistuleux qui s'élargit beaucoup vers sa base. C'est l'ANGÉLIQUE (*Angelica archangelica*).

Vous vous rappelez sans doute avoir vu, pendant l'été, ses fleurs verdâtres, petites et nombreuses disposées en parasol à rayons égaux, formé par la même de petites touffes arrangées avec la même

étrie. Cet arrangement en parasol à rayons



Sommité d'Angélique.

s'appelle une *ombelle*, et les plantes dont

l'inflorescence offre ce caractère distinctif formant une nombreuse et très-importante famille, celle des *Ombellifères*. De ce nombre sont le Panais, le Persil, la Carotte, la Ciguë, le Céleri.

L'Angélique doit son nom à l'odeur balsamique de ses feuilles. Vous pouvez vous assurer de sa valeur aromatique, un peu âcre et amère. La racine qui est la partie la plus employée en médecine, d'abord douceâtre, puis chaude, aromatique, amère et provoque la salivation.

A ces caractères, vous reconnaissez qu'elle a des propriétés stimulantes énergiques.

Les feuilles d'Angélique perdent leurs vertus par la dessiccation, aussi n'emploie-t-on en médecine que les graines et la racine. Cette partie est la plus importante. On la récolte en automne. Après l'avoir nettoyée, on la fend en morceaux, on la sèche et on la renferme dans des boîtes.

L'infusion se prépare avec une once de racine dans un litre d'eau. C'est un des stimulants les plus utiles, principalement pendant la convalescence longue et difficile des maladies graves. Elle excite doucement le système nerveux et combat la torpeur de l'appareil digestif. Les jeunes tiges fraîches peuvent s'employer à la place de la racine. Les pétioles confits au sucre et la liqueur produite par la macération des tiges dans de l'eau-de-vie, possèdent sous une forme très-agréable, toutes les qualités médicales de la plante.

L'Angélique croît naturellement sur nos montagnes et prospère jusqu'en Laponie. Il ne faut pas la confondre avec l'ANGÉLIQUE SAUVAGE qui croît sur le bord des fossés et des ruisseaux, dans les bois, les lieux ombragés et les prairies humides.

elle-ci est notablement plus petite et douée de propriétés plus faibles. On peut toutefois l'employer, toute d'Angélique vraie, en ayant soin d'augmenter les doses.

Les peuples des contrées boréales, dont la flore est bien moins riche que la nôtre, et qui ont fait de ces rares végétaux de leurs climats une étude pratique des plus fécondes, estiment fort l'Angélique. En Norvège, en Islande, en Sibérie, on l'emploie comme aliment et comme condiment; on mange avec du pain les jeunes tiges crues dépouillées de leur épiderme. Les Norvégiens mettent un peu de racine d'angélique dans le pain. Les Lapons l'emploient dans la colique, dans les affections de poitrine. Ils mâchent sa racine, et croient que cette plante a la propriété de faire vivre longtemps. Un nommé Camous, qui mourut à Marseille à l'âge de 111 ans, avait l'habitude de mâcher de la racine d'Angélique, et comme les Lapons, il attribuait à sa vertu stimulantes, toniques et restauratives, une étonnante longévité.

Maintenant que vous savez ce que c'est qu'une plante *Ombellifère*, voyons si vous pourrez m'en signaler quelque-une dans ce jardin. — Voici en effet deux bons échantillons, d'autant plus qu'ils appartiennent à la classe de remèdes dont nous cautions aujourd'hui : celui-ci est l'ANIS (*Pimpinella anisum*), l'autre, le FENOUIL (*Anethum fœniculum*). On les désigne aussi sous les noms d'Anis boucage, Anis vert, Boucage à fruits sauvages; Fenouil des vignes, Anis doux, Aneth, Aneth-fenouil. Elles ont beaucoup de points de ressemblance. Ce sont des végétaux herbacés : le premier, annuel; le

second, vivace; à tige fistuleuse, remarquables par leur feuillage divisé en lanières étroites, principalement vers le sommet de la plante. Ce que l'on appelle communément la graine de l'Anis et du Fenouil sont en réalité de petits fruits. Brisez un de ceux de l'anis, et vous y verrez les véritables graines, grosses comme une tête d'épingle.

Ces fruits ou graines exhalent une odeur aromatique assez intense, leur saveur est d'abord un peu sucrée, puis chaude et stimulante. Le principe actif réside dans une huile essentielle, très-abondante qu'on en sépare par la distillation.

L'odeur d'Anis se retrouve, à divers degrés, dans un assez grand nombre de végétaux appartenant à des familles très-éloignées, croissant sous tous les climats. Eh bien ! les indigènes de ces pays ont par là tout découvert les propriétés inhérentes à cette odeur, et emploient depuis longtemps ces plantes comme stimulantes et toniques.

Les vertus du Fenouil et de l'Anis sont les mêmes. Il n'y a pas dans la médecine domestique, de remède plus efficace contre l'atonie de l'appareil digestif, les flatulences. On les emploie journellement pour combattre les coliques venteuses, et l'ensemble de symptômes pénibles qui accompagnent la dyspepsie, maladie dans laquelle l'estomac et les intestins, devenus paresseux, accomplissent lentement et imparfaitement leurs fonctions, d'où résultent au bout de peu de temps des désordres graves, faiblesse générale, maux de tête, tristesse et dégoût des aliments. Mais rappelons que des coliques accompagnées de fièvre, des douleurs d'estomac causées par une inflammation réclament des émoullients et non des stimulants. Administrés e

pareils cas, ceux-ci ne feraient qu'aggraver le mal. Il ne suffit donc pas de dire : l'Anis est bon pour la colique ; il faut remarquer qu'il est seulement utile dans les cas où les intestins, par suite d'une faiblesse malade, ne peuvent pas se débarrasser des gaz qui les distendent. Mais si la colique provenait de l'irritation, de l'inflammation des parties, au lieu d'un stimulant, il serait nécessaire d'employer une substance de Chiendent, de Consoude, ou des lavements d'amidon, c'est-à-dire des remèdes émoullients.

À côté des deux échantillons d'Ombellifères que vous m'avez apportés, je trouve celui d'une plante qui n'est pas de cette famille. Nous n'allons pas nous en occuper. Ce qui a contribué à vous induire en erreur, c'est la disposition du feuillage découpé profondément en lanières presque filiformes. Mais les fleurs de celle-ci sont disposées d'une façon très-différente, chacune d'elles forme ce que l'on appelle un *capitule*, c'est-à-dire une réunion de plusieurs petites fleurs très-simples, ce qui leur a fait donner le nom de *Composées*. La grande Marguerite des champs en est un exemple. Ce que vous appelez une corolle dans la fleur de Marguerite est en réalité une fleur entière.

Cette plante qui nous occupe, c'est l'AURONE (*Artemisia abrotanum*), appelée aussi Armoise mâle, Armoise des jardins, Citronnelle, Armoise citronnelle. Ces derniers noms viennent de ce qu'il suffit de froisser légèrement ses feuilles pour développer une odeur de citron assez prononcée, fraîche et exquise.

On peut cueillir pendant toute l'année les rameaux de l'Aurone pour les conserver. La dessic-

cation ne diminue pas sensiblement ses propriétés. C'est encore un médicament stimulant ; son infusion d'un goût très-agréable, est utile contre les vents stomachique et légèrement *anthelminthique*, c'est-à-dire capable de faire périr les vers intestinaux.

Vous avez dû remarquer, mes amis, que pour classer une plante, c'est-à-dire pour déterminer quelle famille elle appartient, j'ai d'abord examiné ses fleurs. Ce sont elles, en effet, qui forment la base de la classification des végétaux par familles. Une des choses les plus intéressantes pour vous est donc de bien savoir ce que c'est qu'une fleur et de pouvoir reconnaître les différences essentielles qui les distinguent, aux yeux du botaniste, bien plus que leur couleur, leur taille ou leur parfum.

La fleur est l'ensemble d'organes destinés à produire un fruit, une graine, c'est-à-dire, à assurer la reproduction de la plante.

Prenons-en une, un peu grande, celle de la Cressonnette, par exemple : nous en avons beaucoup sous la main, et vous pouvez les cueillir pour suivre nos explications.

En regardant d'abord cette fleur par derrière vous voyez, insérée sur la tige, une enveloppe en forme de cornet recourbé ou d'éperon, terminée à la partie supérieure par cinq dentelures aiguës. Cette première enveloppe s'appelle *calice*. Elle est verte dans la plupart des fleurs, mais quelquefois elle se colore au point de ressembler à la fleur même, comme nous le voyons ici. Bien que sa forme soit très-variable, le plus souvent elle entoure la fleur d'une espèce de collerette dentelée.

Enlevons avec précaution le calice. Voici,

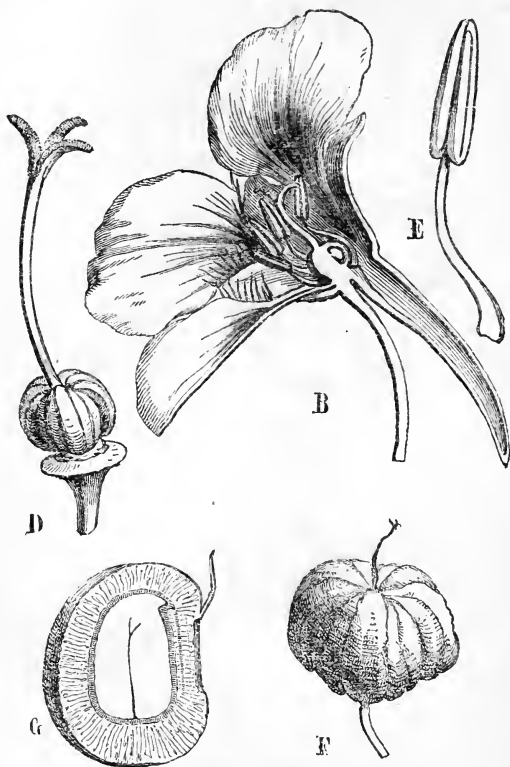
ombred de cinq, ce que vous appelez les *feuilles de fleur*; en botanique, on les nomme *pétales*. Leur ombre varie extrêmement. Il y a des fleurs qui



Capucine. A, fleur. C, le calice et son éperon.

ont point : d'autres, comme les roses doubles, offrent cinquante, soixante ou davantage. Vous êtes étonnés de m'entendre dire que certaines fleurs ont point de pétales ; car pour vous, leur réunion, que nous appelons *corolle*, constitue la fleur. Ce

ne sont pourtant que des accessoires, si brillants qu'ils puissent être. Ce qui constitue véritablement une fleur, nous le trouvons en arrachant un à un



TAPr

Capucine. B, coupe verticale de la fleur. D, le pistil montrant les différentes parties, ovaire, style et stigmate. E, une étamine. F, fruit. G, coupe du fruit.

les *pétales*. Ce qui reste suffit pour reproduire la plante, c'est la fleur; le *calice*, les *pétales*, ne sont que des enveloppes protectrices. Remarquez ce

it petites masses ovales soutenues par de minces
 ets : ce sont les *étamines* ; lorsqu'elles sont ar-
 rées à maturité, elles s'ouvrent et laissent échapp-
 r une fine poussière qu'on appelle *pollen*. Celui
 la fleur de lis, abondant et d'un beau jaune d'or,
 us a fourni l'occasion de plus d'une espièglerie.
 tachons les *étamines*. Il nous reste une tige di-
 ée à la partie supérieure, renflée à sa base, c'est
pistil. La partie supérieure s'appelle *stigmat* ;
 tige, *style* ; la base, *ovaire*.

Une *étamine*, un *pistil* et un *ovaire* sont néces-
 res à la reproduction de la plante ; mais il peut
 faire qu'une fleur n'ait que le *pistil*, par exem-
 , tandis qu'une fleur voisine n'a que l'*étamine*.
 est ce qui a lieu pour la Citrouille.

L'*étamine* constitue l'organe mâle ; le *pistil*, l'or-
 ne femelle. Voyons comment ils produisent le
 it ou la graine. Le pollen tombe sur la surface
 tante du *stigmat*, s'y attache, et lance un fila-
 ent qui, traversant le *style*, arrive dans l'*ovaire*,
 pénètre dans un *germe*, un petit œuf de plante,
 n de le féconder, c'est-à-dire de lui donner la
 opriété de se développer. L'*ovaire* commence alors
 roître, et quand on voit cet organe grossir après
 chute des fleurs d'un arbre à fruits, on dit que
 fruits sont *noués*.

Voilà ce qu'il vous est le plus essentiel de savoir
 sujet de la fleur. Les mots nouveaux que j'ai
 ployés vous deviendront familiers par l'habitude
 me les entendre répéter. Ne vous découragez
 s, s'ils vous échappent pendant quelque temps.
 Maintenant, revenons à nos plantes. Et, puisque
 us avons entre les mains des fleurs de Capucine,
 sifitons de l'occasion pour en dire quelques mots.

Originnaire du Pérou et du Mexique, où elle est vivace, la CAPUCINE (*Tropæolum majus*), nommé



Capucine.

aussi Cresson d'Inde, est une de nos plus jolies plantes grimpantes, qui fleurit jusqu'aux premières

es. On mange ses fleurs en salade, et l'on confit vinaigre les boutons et les fruits; mais on ne pas assez usage des feuilles à saveur piquante, peu poivrée. Toutes les parties de la plante sont ulantes, et peuvent rendre de grands services dans les cas de scrofules et de scorbut. La Capucine est de la famille des *Géraniacées*, dont nous avons occasion de parler dans la suite, qui a pour nom le *Géranium*.

Le fleur de Capucine donne lieu à l'un des phénomènes les plus curieux que l'on ait lieu d'observer dans les végétaux. Pendant les jours les plus chauds de juin, si vous observez, au crépuscule du matin ou du soir, la variété rougeâtre, vous la verrez projeter, de temps à autre, de petites étincelles. C'est la fille du botaniste Linné qui appela d'abord attention sur ce fait. On a, de nos jours, découvert du phosphore dans la fleur de Capucine; mais sa présence ne semble pas expliquer le phénomène des étincelles, qui ne ressemble en rien à la phosphorescence du bois pourri, mais bien à la lumière produite par la charge d'une petite machine électrique. On connaît, quelquefois, la production d'étincelles sur d'autres fleurs de la même couleur, l'Œillet d'Inde, le Souci orangé et le Souci, plante trop dédaignée, à laquelle j'ai offert, vous voyez, une large hospitalité. Ne passons pas près de lui sans nous informer de ses vertus.

Le Souci (*Calendula officinalis*), de la famille des Composées, est une de ces plantes qui semblent amies à l'homme, tant elles se reproduisent facilement sur de lui. Sans parler du Souci des champs, du Souci de vigne, celui de nos jardins s'y main-

tient sans culture et donne pendant plusieurs mois ses belles fleurs orangées, qu'on dédaigne parce qu'elles sont trop faciles à obtenir.



Fleur du Souci.

Toute la plante exhale une odeur aromatique pénétrante, un peu bitumineuse; la saveur est amère et âcre, surtout dans la racine et dans les feuilles. A ces signes, on peut lui supposer tout d'abord des propriétés stimulantes, excitantes. Elle appartient en effet à la classe de remèdes sur lesquels j'appelle aujourd'hui votre attention, et que nous occuperons souvent dans nos promenades.

On doit toujours employer les boutons, fleurs, sommités de tiges à l'état frais; en séchant, ils deviennent inertes. Les feuilles fraîches, écrasées, modifient d'une façon favorable les tumeurs et les ulcères.

ns scrofuleuses, surtout si l'on prend en temps une infusion des boutons ou des fleurs. Feuilles écrasées, appliquées avec persévérance et fréquemment renouvelées, peuvent faire tomber verrues, les cors et les durillons. Enfin, comme excitant général, le Souci favorise l'excrétion bilieuse et de la sueur. Voilà certainement des remèdes suffisants pour l'admettre dans notre col-

Après terminer notre promenade, arrêtons-nous sur cette belle plante vivace à tiges simples, cylindriques, haute de 50 à 60 centimètres, et dont nous avons admiré pendant l'été les fleurs blanches groupées, surmontées de longues étamines, et disposées en épis. C'est la FRAXINELLE (*Dictamnus*), de la famille des *Rutacées*, désignée sous divers noms de Dictame blanc et de Buisson ardent. Son nom ordinaire vient de la ressemblance de son aspect avec celui du frêne. Les feuilles, qui sont composées comme celles-ci de la réunion de plusieurs petites feuilles sur un même pétiole, s'appellent *folioles*.

Lorsque nous frottez légèrement une de ces feuilles, il se dégage une odeur pénétrante, aromatique, analogue à celle de la Citronnelle; les fleurs sentent le citron. Cette odeur peut faire préjuger des propriétés de la plante : nous sommes autorisés d'abord à la supposer stimulante, excitante et tonique, comme toutes celles que nous avons vues aujourd'hui. Le thé de Fraxinelle, d'un usage journalier en Sibérie, est aussi agréable que celui de l'Aurone, et possède les mêmes vertus. La corce de la racine, qui exhale une odeur de

houc assez prononcée, était jadis vantée pour guérir la fièvre, les scrofules, la peste, les fièvres intermittentes. Il est certain qu'elle peut rendre services comme tonique stimulant; mais les résultats obtenus sont trop peu décisifs pour en faire recommander l'usage. Cependant on la recueille encore à l'automne, pour la livrer au commerce.

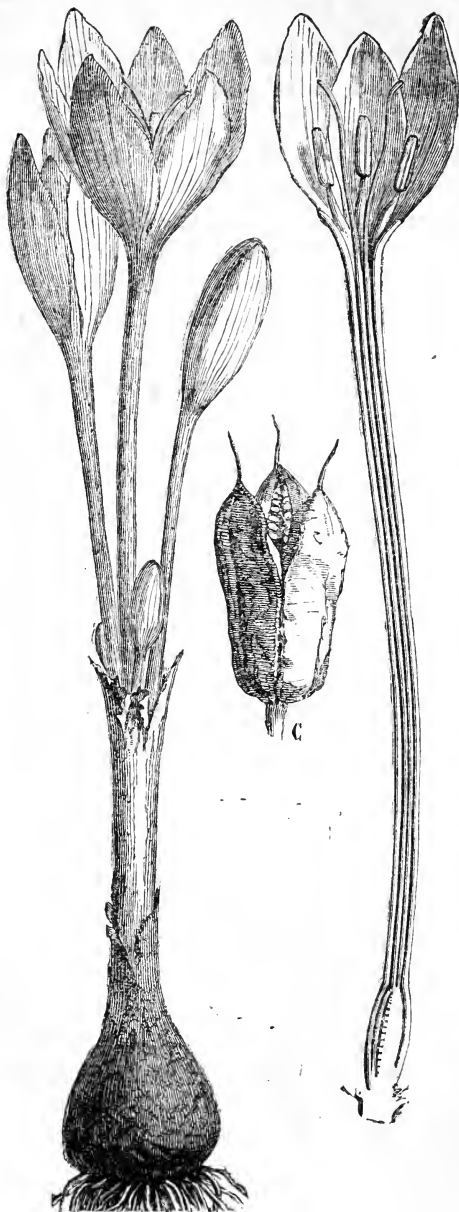
Vous avez été surpris, sans doute, quand je vous ai dit que la Capucine et quelques autres fleurs de couleur rouge orangé devenaient, pendant les nuits chaudes et sèches de l'été, de petites machines électriques d'où partaient des étincelles lumineuses. La Fraxinelle donne lieu, dans les mêmes circonstances, à un phénomène non moins intéressant. Nous savons que le parfum des plantes est dû à une huile essentielle volatile. Dans la Fraxinelle, cette huile est sécrétée en abondance par de petites glandes nombreuses surtout sur les sommités. Par un temps sec et chaud, cette huile s'évapore lentement, de manière à former autour de la plante une atmosphère artificielle. Si on approche une allumette enflammée, cette atmosphère prend feu et brûle pendant quelques secondes en développant une vive flamme. Voilà pourquoi la Fraxinelle s'appelle *Belle-saison ardent*.

Voici dans la prairie une de ces plantes activement vénéneuses même, qu'il faut se garder d'administrer sans l'avis du médecin, mais qui, entre les mains habiles, peuvent produire les plus heureux résultats : c'est le COLCHIQUE D'AUTOMNE (*Colchicum autumnale*), qui sert de type à la famille des Colchiques.

acées. Il a plusieurs noms vulgaires : Safran prés, Safran bâtard, Mort-chien, Tue-chien, leuse, Veillotte, Chenarde, etc.

Colchique est une plante vivace, herbacée, consiste en un oignon ou, pour parler comme botanistes, un *bulbe* d'où sortent, en automne, ou quatre belles grandes fleurs d'un lilas tendre allongées en tube et découpées en six divisions égales, un peu aiguës. A ces fleurs succède un fruit ou *capsule*, divisé en trois compartiments remplis de graines, qui mettent près d'une année à mûrir. Les feuilles n'apparaissent pas en même temps que les fleurs, mais se développent au printemps suivant. Elles sont grandes, *lancéolées*, c'est-à-dire ovales et terminées en pointe comme une lance. Les animaux n'y touchent jamais dans la vie, et s'ils en mangent, à l'étable, mêlées à d'autres herbes, ils sont atteints d'une inflammation des intestins qui peut causer la mort. L'homme éprouve les mêmes accidents.

Il faut veiller à ce que les jeunes enfants ne mangent pas les fleurs de Colchique, car ils pourraient en être sérieusement incommodés. La médecine les emploie fraîches, mais se sert principalement des racines et des *bulbes*. Voyez celui-ci, que j'ai arraché avec soin ; un côté est arrondi ; l'autre, un peu aplati, présente un sillon à la base duquel apparaît le commencement du nouvel oignon destiné à remplacer celui qui a fleuri et qui a perdu ses propriétés médicinales. C'est au mois d'août que le nouvel oignon est parvenu à toute sa force, et c'est alors qu'il faut le cueillir, ce qui n'est pas facile, à moins que l'on n'ait auparavant ménagé d'avance sa place, car il n'y a alors ni racine ni fleurs pour indiquer sa présence. Il n'a



pas d'odeur. sa saveur est chaude, amère, âcre et si on le laisse pendant une ou deux minutes en contact avec la langue, elle demeure assés longtemps engourdie. Pour le conserver, on le coupe par tranches, et on le sèche au soleil ou au four.

L'ognon jeune contient un principe sucré; plus tard, on y trouve une proportion notable de fécule, et, l'ébullition lui faisant perdre ses propriétés toxiques, il peut devenir comestible, au moins pour les animaux.

Comme la plupart des plantes très-actives, le Colchique a été essayé dans une foule de maladies, principalement

desquels la médecine est souvent impuissante. Les seuls résultats incontestables sont ceux obtenus dans l'hydropisie, le rhumatisme et la goutte. Cependant il est rare qu'il guérisse radicalement ces affections, qu'il détruise la prédisposition aux attaques futures; il calme la douleur locale, ce qui est déjà beaucoup, plutôt qu'il ne disparaître le germe de la maladie. Il agit à des degrés divers, selon les individus, sur l'estomac, les intestins ou la vessie; mais on le considère surtout comme diurétique et apéritif.

Les deux mots demandent explication. On nomme diurétiques les médicaments que l'on suppose capable de favoriser l'expulsion des matières dont la présence, dans le sang, donne lieu à des maladies, comme la jaunisse, la goutte. C'est surtout par les diurétiques que l'économie se débarrasse de ces substances, tantôt spontanément, tantôt sous l'influence de médicaments propres à en augmenter la quantité, et que l'on appelle apéritifs. Les propriétés apéritives et diurétiques se rencontrent souvent dans le même médicament: nous allons rechercher aujourd'hui des végétaux qui les possèdent. Toute boisson abondante et surtout chaude augmente nécessairement la quantité des sueurs ou de l'urine, puisqu'il lui faut trouver une issue; mais on doit réserver le nom de diurétiques aux substances qui, par une action spécifique sur les reins, les obligent à sécréter une urine abondante ou d'une composition anormale.

Je vais vous dire deux mots d'une autre plante diurétique non moins active et dangereuse, la Scille (*Scilla maritima*), de la famille des Liliacées, qui a pour type le Lis commun. Elle croît sur les bords sablonneux de l'Océan et de la Méditerranée.

née. Son bulbe, gros comme les deux pois écaillés, produit d'abord une hampe, puis de grandes feuilles lancéolées. Les fleurs, très-nombreuses disposées sur la hampe en long épi, sont blanches avec une légère teinte de violet. On emploie les écailles du bulbe, ayant soin de rejeter celles de la surface et celles du centre.

Voici un arbuste d'apparence bien modeste, le bougri, couché, tortueux; on dirait qu'il a honte de vivre, et ses longues aiguilles ne sont pas faites pour attirer la main. Heureusement nous savons qu'il ne faut pas se fier aux apparences. Les fleurs si engageantes du Colchique sont vénéneuses, et peut-être un trésor dans ce buisson hérissé de bourru.

Cet arbrisseau vous est d'ailleurs familier : c'est le GENÉVRIER (*Juniperus communis*), que l'on appelle aussi vulgairement Genièvre, Potron, Pétrot.

Il appartient à la famille des *Conifères*, presque tous les individus nous fournissent des produits fort importants. C'est déjà une bonne commandation. Le type de cette famille est le pin, remarquable par ses feuilles simples, minces, étroites, longues et aiguës, réunies en faisceaux de deux, trois ou cinq. Il porte pour fruits ce que vous appelez des *pommes de pin*, et ce que les botanistes nomment des *cônes*, d'où le nom de la famille. Ceux-ci sont formés d'écailles épaisses et dures, qui, après plusieurs années, se séparent et laissent tomber la graine huileuse, féculente et comestible. Les Sapins, les Mélèzes, sont des Conifères. Les Thuyas, les Cyprès, les Ifs, les Genévriers, tous se classant dans la même famille; s'en éloi-

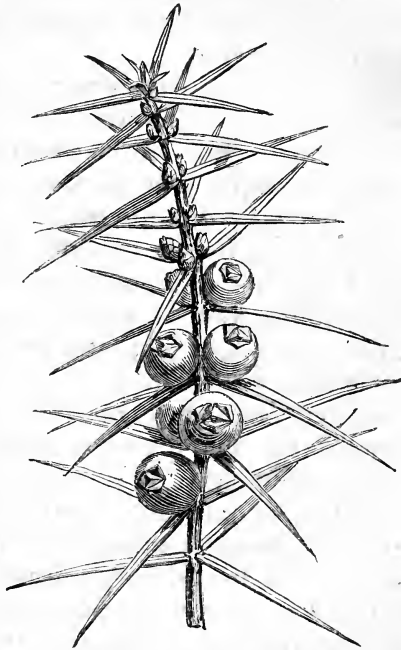
plusieurs caractères particuliers, entre autres l'orme et l'arrangement des feuilles. C'est à cette famille qu'appartiennent les plus grands végétaux nus. Il y a en Californie des espèces de Pins hauts d'environ 130 mètres, et dont le tronc me-

sure 9 mètres de diamètre. On a enlevé avec soin l'écorce d'un de ces géants pour en faire une salle de concert, à San-Francisco, parois d'une salle de concert qui contient, outre un piano, quatre sièges pour quatre personnes!

Mais revenons à notre arbuste. Vous le voyez réduit à des proportions rabougries, ce qu'il ne refuse pas de croître dans les mauvais terrains comme celui-ci; mais on le plante en pleine terre, à une position bien chaude, il s'élève à 4 ou 5

mètres, et fournit un bois d'un grain serré, incorruptible, excellent pour fabriquer des seaux et autres ustensiles.

On reconnaît facilement le Genévrier à ses feuilles linéaires, c'est-à-dire extrêmement étroites et longues, piquantes, fixées trois par trois à la tige. Ses fleurs sont mâles et femelles, comme dans toute



Rameau de Genévrier.

cette famille, composées de petites écailles. Le fruit de la grosseur d'un pois, vert pendant deux ans brun à l'automne de la troisième année, époque de sa maturité, ressemble à une baie charnue plus qu'à aucun des autres fruits des Conifères. Cependant la partie pulpeuse est produite par la transformation des trois écailles, bien accentuées dans les fruits verts.

Ces baies du Genévrier ont une saveur d'abord douceâtre, puis chaude, amère et aromatique. Elles contiennent une huile essentielle abondante, de laquelle réside leur principe actif. Leur action générale sur l'économie est stimulante; elle donne la vigueur, de la vitalité aux organes, et anime les fonctions des surfaces sécrétantes. Voilà comment elles sont si utiles dans les débilités de l'estomac, les engorgements, les maladies scrofuleuses; mais elles semblent agir spécialement sur les reins et constituent un de nos meilleurs diurétiques, dans tous les cas où il n'y a pas inflammation, mais atonie. Elles rendent de grands services dans les hydropisies simples, et dans l'état maladif qui succède souvent aux fièvres intermittentes. On les emploie en infusion, à la dose d'une poignée dans un litre d'eau.

On a coutume de pratiquer des frictions échauffantes avec de la flanelle imprégnée des vapeurs qui s'exhalent des baies de genièvre projetées sur des charbons ardents. Quelques gouttes de l'huile essentielle donneraient, avec moins de peine, le résultat plus certain.

La décoction du bois réduit en copeaux, à la dose de 60 grammes par litre d'eau, est un sudorifique. On s'en sert également pour laver les ulcères indolents.

Les baies du Genévrier, infusées dans l'eau, donnent un *Vin de Genièvre* ou *Genevrotte*, qui est lubre et légèrement diurétique. Voici la manière de procéder. Dans un hectolitre d'eau, on jette quelques litres de baies et une poignée d'Absinthe; on laisse fermenter pendant un mois environ, dans un endroit frais, et l'on tire au clair. On peut pendant quelque temps remplacer par de l'eau le vin que l'on a retiré. Le vin de Genièvre fournit, par la distillation, une eau-de-vie aromatique qui conserve un léger goût de térébenthine; mais le Genièvre du commerce est d'ordinaire préparé en distillant l'eau-de-vie sur des baies, ou même en y ajoutant simplement un peu de leur huile essentielle.

L'huile de Cade, employée en médecine vétérinaire, provient de la distillation du bois du Genévrier et du cèdre. C'est une substance très-active, que l'on doit confier qu'à des mains expérimentées.

Vous voyez, mes amis, que l'humble Genévrier méritait à quelque considération. Les propriétaires des forêts, le classant parmi les sous-bois de peu de valeur, l'abandonnent d'ordinaire aux pauvres gens, qui en font des bourrées : c'est un nouveau service qu'il leur rend, après leur avoir fourni des boissons salubres et des remèdes précieux.

— Voyons, mon ami, ce que vous m'apportez là; vous avez l'air tout fier de votre trouvaille. Comment appelez-vous cette plante? — Coqueret. — A-t-elle peut-être une utilité? — Je n'en sais rien. — Voilà justement ce que je veux que vous sachiez. Ce fruit vous a souvent servi de jouet; peut-être même avez-vous goûté de ses fruits, malgré qu'on vous l'ait dit, — ce qui est une erreur, — qu'ils étaient

vénéneux. Mais vous n'avez pas demandé si elle était bonne à quelque chose : ce que nous allons voir.

Le COQUERET, ou Coquerelle, nom qui vient de cette légère enveloppe rouge, s'appelle en botanique *Alkékenge* (*Physalis alkekengi*) : c'est un mot un peu dur ; mais que voulez-vous ? il vient de l'arabe ! La plante est vivace ; elle atteint de 40 à 50 centimètres de hauteur : on la rencontre fréquemment dans les champs et dans les vignes. Sa famille est celle des *Solanées* à laquelle appartient la Pomme de terre, dont les fleurs ressemblent beaucoup à celles du Coqueret. La partie la plus remarquable, celle qui la rend familière à tous les enfants, sous le nom de *Pommes d'amour* ou de *Cerises d'hiver*, c'est le fruit, qui, pendant l'automne, devient rouge et ressemble assez à une cerise. Ces fruits sont comestibles, d'un goût analogue à celui de la tomate crue ; cuits dans du sirop ils constituent une bonne confiture. Remarquez comment ils se trouvent enveloppés par cette capsule légère et demi-transparente, dont les nervures forment une élégante mosaïque. Cette capsule n'est autre chose que le calice, qui, après la chute du fleur, a continué de croître, rapproché et soudé sur des découpures, de manière à mettre le fruit à l'abri des intempéries.

Les baies fraîches, à la dose de quinze ou vingt sont diurétiques ; l'infusion prolongée de baies sèches a la même propriété. Les feuilles peuvent servir, comme celles de la Pomme de terre, à préparer des cataplasmes émollients ; on a proposé les feuilles, les tiges et les capsules comme fébrifuges. Il est certain qu'elles pourraient être utiles, si l'on pouvait se procurer rien de mieux ; mais nous ve

ons que nous avons autour de nous plusieurs remèdes de cette classe d'une action plus énergique.

Tous nos pourvoyeurs sont revenus les mains pleines : je n'ai que l'embarras du choix. Prenons d'abord cette branche de PETIT HOUX (*Ruscus aculeatus*), autrement dit : Houx-Frelon, Fragon, Fragon piquant, Myrte sauvage ou épineux, Housson, Myrteuse, Buis piquant. La médecine n'emploie que la racine blanche et un peu amère de cet arbuste, à laquelle on a reconnu des propriétés apéritives et diurétiques. On en prépare d'ordinaire une décoction dans laquelle on met 60 ou 80 grammes de racine fendue par litre d'eau.

Le Petit Houx est de la famille des *Asparagiacées*, dont le type le plus vulgaire est l'Asperge, pour ne pas démentir leur origine, les jeunes pousses du Petit Houx sont comestibles.

Le port de la plante est celui du Myrte, d'où lui viennent plusieurs de ses noms vulgaires. Ce que l'on prend généralement pour ses feuilles ne sont autre chose que des rameaux qui, au lieu d'être plats, s'élargissent et se terminent en pointe aiguë. Vous allez facilement vous en convaincre. Remarquez où sont fixées les petites baies rouges qui succèdent aux fleurs; elles se trouvent, sur la grande feuille, à côté d'une petite écaille. Eh bien, cette écaille, c'est la vraie feuille attachée au rameau ainsi que le fruit. Nous avons donc ici, au lieu d'une monstruosité, une preuve nouvelle de simplicité avec laquelle la nature produit ses œuvres, même lorsqu'elle les revêt des apparences plus contrastées.

Cet échantillon est un rameau de PASSERAGE (*Lepidium latifolium*) ou Passerage à grandes feuilles, grande Passerage, de la famille des Crucifères. Le Chou, le Radis, le Cresson, le Raifort, Colza, la Giroflée sont aussi des crucifères. De cette famille, les fleurs ont quatre pétales réguliers, *unguiculés*, c'est-à-dire attachés au réceptacle par un prolongement mince et étroit du *pétale*. Il y a six étamines. L'ovaire très-allongé se transforme, en mûrissant, en une gaine formée de deux valves qui s'ouvrent pour laisser échapper les graines fixées sur un châssis membraneux. Ces sortes de fruits s'appellent *siliques*.

La Passerage est vivace, amie des terrains ombragés et humides. Elle atteint près de 1 mètre 50 de hauteur. De sa tige robuste et rameuse partent de grandes feuilles d'un vert bleuâtre, ovales-lancéolées. Les fleurs se montrent en juin-août, elles sont blanches, très-petites, groupées en grappes serrées qui forment une *panicule*, nom que l'on donne à une espèce d'épi droit formé de la réunion de petites grappes.

Toute la plante, mais principalement les feuilles offrent une saveur poivrée, âcre. Les feuilles cuites, appliquées sur la peau, la font rapidement rougir. Cette action rubéfiante a été utilisée contre les douleurs névralgiques et rhumatismales. Les feuilles séchées n'ont plus de vertu, mais on peut récolter en automne la racine pour s'en servir toute saison à l'intérieur. On ne sait pas encore bien régler l'emploi de la Persicaire, par conséquent le mieux est de s'abstenir. Pour ce qui est de guérir le passage, comme l'indique son nom, cette plante n'a aucune vertu plus spécifique que tant d'autres successivement préconisées et abandonnées par la médecine.



Branche de Petit Houx. |

cine populaire. La cautérisation profonde de la plaie doit, dans tous les cas, précéder les essais curatifs.

Pour éviter une confusion facile, notons qu'il y a aussi la PETITE-PASSERAGE, *Lepidium iberis*, qui croît dans les lieux arides, dont les feuilles sont petites, étroites, qui porte une panicule de fleurs écartées ; puis la PASSERAGE SAUVAGE, *Lepidium ruderale*, amie des ruines, et enfin la PASSERAGE CULTIVÉE, *Lepidium sativum*, ou Cresson alémanique dont les feuilles remplacent le Cresson. Toutes les trois sont stimulantes, utiles dans le scorbut et les maladies scrofuleuses.

Nous avons fait aujourd'hui une ample récolte dans la campagne et dans les jardins de quelques amis que nous avons visités. J'espère que la qualité va répondre à la quantité. Asseyons-nous bien à l'aise sur le gazon, et mettons un peu d'ordre dans ce fouillis. Cherchez vous-mêmes à réunir les Graminées, les Solanées, les Ombellifères et autres familles que vous savez déjà reconnaître. Pendant ce temps, et tout en répondant à vos questions, je vais mettre de côté quelques échantillons que je vous ai fait choisir à dessein, comme douces de propriétés analogues sur lesquelles je me propose d'appeler aujourd'hui votre attention.

Voici sept plantes appartenant à des familles très-diverses, et qui rentrent dans la même classe de médicaments : les purgatifs. Avant de les étudier en détail, je suis obligé de faire une petite incursion dans le domaine de la médecine, pour vous expliquer ce que c'est qu'un purgatif, de

les circonstances on en doit faire usage, quelles précautions on observe dans l'effet des remèdes de cette catégorie.

Il doit être bien entendu entre nous, en principe, que le médecin seul est réellement compétent pour la prescription des remèdes, et que l'on doit commencer d'avoir recours à ses soins dès le commencement d'une maladie même peu dangereuse en apparence. Mais en pratique il arrive que les habitants des campagnes ne recourent à l'homme de loi qu'à la dernière extrémité. Le malade est immédiatement assailli par des officieux, des guérisseurs, voire même des demi-sorciers, vantant à tort et à travers mieux mieux leurs recettes infaillibles. Il est donc utile, nécessaire, de faire contre-poids à ces influences en vulgarisant les notions les plus élémentaires de la médecine. Il arrivera infailliblement que, dans le plus petit village, quelques personnes déjà un peu instruites prendront goût à l'étude et acquerront, sur les vertus et l'emploi des plantes, des connaissances qui les mettront à même de rendre de grands services. Leurs bons conseils étant désintéressés, et leurs conseils appuyés sur de saines notions, bien qu'incomplètes, elles ne pourront pas à remplacer les guérisseurs à honorer et les personnes d'ailleurs dévouées qui mériteraient pas les mêmes titres à la confiance. Plus tard, l'exercice de la médecine étant devenu une profession publique, chaque village aura son docteur ou son officier de santé, les humbles volontaires devenus de guérir abdiquant toute initiative, seront à la disposition de ses ordres des auxiliaires précieux. Puisse ce vœu être proche ! En attendant, faisons de notre mieux pour que les souffrants, les pauvres, les dé-

laissés soient secourus dans les meilleures conditions possibles.

Revenons aux purgatifs. Ce sont des médicaments qui augmentent et altèrent d'une manière sensible, mais passagère, les évacuations intestinales. Ceux qui purgent doucement, sans irritation, sont appelés *laxatifs*; on donne spécialement le nom de *purgatifs* à ceux dont l'effet est marqué; enfin, les *drastiques* sont ceux dont l'action est très-forte et même violente. Comme les purgatifs sont presque toujours des remèdes de mauvais goût ou d'une odeur désagréable, on cherche à masquer ce défaut par le sucre et des substances odorantes, ou bien on les administre sous forme de pilules. Quelques-uns sont très-bien absorbés par le lavement; d'autres sont assez énergiques pour qu'on puisse les employer en frictions sur la peau.

Après avoir pris un purgatif, on éprouve du malaise, le pouls s'accélère, on ressent une contraction pénible des intestins; la sécrétion de la bile, du suc pancréatique et du suc intestinal est notablement augmentée aux dépens de la partie liquide du sang, d'où vient la soif qui accompagne les résultats de cette médication. Il y a donc deux effets bien marquants: augmentation des fonctions vitales de l'intestin et des organes qui y déversent leurs sécrétions; diminution de la masse du sang qui équivaut dans presque tous les cas à une saignée.

Le besoin d'un purgatif est généralement indiqué par l'aspect blanchâtre de la langue, le dégoût, les nausées, le manque d'appétit. Si l'on donne le remède dans l'espoir de soulager ou de guérir l'hydropisie, on se gardera de satisfaire ensuite la soif du malade, car il agit alors en augmentant



Sommité de Belle de nuit.

fonctions d'absorption, par suite d'une élimination notable de liquides formés aux dépens du sang. Dans les cas où il y a irritation, fièvre, il faut au contraire réparer les pertes par des boissons émollientes, bouillon aux herbes, bouillon léger, tisane de chiendent, etc. On évitera de se purger pendant les temps très-chauds ou très-froids, lorsqu'il n'y a pas d'urgence; et, le jour où l'on aura pris médecine, on se préservera du froid et de l'humidité.

On a beaucoup abusé des purgatifs, puis, la réaction étant venue, on les a trop négligés. Administrés à propos, ils peuvent faire avorter un grand nombre de maladies; pour beaucoup ils constituent un remède assuré. Nous trouverons souvent dans nos promenades des plantes purgatives à bas prix, au moins aussi efficaces que les remèdes exotiques les plus renommés, et pour lesquelles on n'aurait pas assez d'éloges si elles venaient de l'étranger. Nous qui ne cherchons dans la médecine ni le mode, ni le luxe, nous étudierons leurs propriétés avec un soin tout spécial.

Vous avez sans doute remarqué souvent dans les jardins ces belles fleurs dont la forme *campanulacée*, c'est-à-dire en forme de cloche, rappelle le Lis des champs. Ce sont des BELLES-DE-NUIT (*Mirabilis jalapa*), type de la famille des *Nyctaginées*, plantes dont les fleurs ne s'ouvrent que le soir. Il y a de nombreuses variétés rouges, blanches, jaunes et panachées. Belle-de-Nuit est originaire du Pérou; mais elle s'est très-bien acclimatée en Europe. On la sème sur couche, au printemps; on la plante, en mai, dans une terre légère et riche, et l'on jouit, de juillet jusqu'aux gelées, de ses fleurs nombreuses.

sées en bouquets au sommet des tiges, qui pignent de 50 à 60 centimètres. On peut aussi server les racines dans un lieu tempéré pendant l'hiver, et les replanter au printemps. Cette plante est connue chez nous plusieurs noms vulgaires : on l'appelle Jalap à fleurs pourpres, faux Jalap, Jalap péruvien, Nyctage du Pérou. La partie active est la racine en forme de fuseau, noirâtre en dehors, blanche en dedans, d'une odeur nauséuse, et d'un goût âcre.

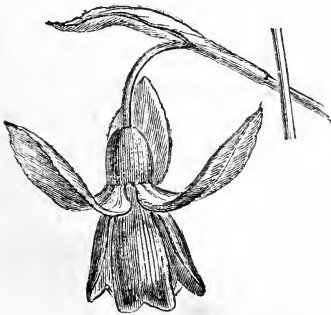
En attendant la Belle-de-Nuit, nous n'avons nul besoin du Jalap du Pérou ; notre Jalap indien est tout aussi bon, et ne coûte rien. On peut l'administrer en poudre, à la dose de 2 à 4 grammes dans un verre d'eau miellée ; il convient même aux enfants, chez qui il tue et fait évacuer les vers intestinaux. La décoction de 4 à 8 grammes de racine concassée, dans 150 grammes de bouillon de veau ou de poulet, produit un effet un peu moins énergique que la poudre, et sera donnée de préférence aux personnes délicates. On a obtenu de bons résultats de l'emploi prolongé de la Belle-de-Nuit dans les cas d'hydropisie simple, de rhumatisme chronique, de maladies rebelles de la peau. En somme, c'est une belle et bonne plante, à laquelle nous réserverons une place d'honneur dans notre herbier.

Nous rappelez-vous avoir vu s'ouvrir en décembre, dans les plates-bandes couvertes de neige, la fleur blanche des fleurs, la *Rose de Noël*? Sa corolle chargée de givre semble vouloir nous dire que la nature est encore active pendant son sommeil ; que la plante s'épanouit en dépit des frimas, et que l'espoir survit aux épreuves. Entre les

grandes feuilles coriaces, d'un vert triste, des lées, profondément divisées et ouvertes comme main, on voit apparaître sur une hampe nue un ton d'un blanc rougeâtre, d'abord courbé vers le mais qui se dresse peu à peu et déploie cinq pérosés. Un faisceau d'étamines jaunes occupe le cer

Les botanistes l'appellent ELLÉBORE NOIR (*Hiborhus niger*). Elle est de la famille des Renoncées, dont nous aurons occasion d'étudier plusieurs individus très-importants : la Renoncule, l'Accle Pied d'alouette, la Clématite, la Pivoine, l'colie. Toutes ces plantes sont très-actives, et l qu'on les emploie avec intelligence, elles peu rendre de grands services.

La partie la plus usitée de l'Ellébore noir es



Fleur d'ellébore blanc

racine. C'est une sou noirâtre d'où partent fibres épaisses. On la cueille à l'automne, on sèche rapidement, et la conserve dans un v bouché. Elle perd as vite ses propriétés, et l doit l'employer frai autant que possible.

La Rose de Noël es spontanément dans

montagnes d'Italie, de la Suisse et du midi de France, mais on la cultive partout en Europe. Elle aime un terrain sec, léger, une exposition à l soleil. On la multiplie généralement par éclats de la souche. Les graines, semées aussitôt après la maturité, donnent des variétés à fleurs plus grandes ou plus colorées.

anciens regardaient l'Ellébore comme le
meilleur remède contre la folie, mais la plante



Ellébore noir ou Rose de Noël.

employaient diffère un peu de la nôtre. Ce-
nt les aliénistes utilisent encore aujourd'hui

les vertus *altérantes* et l'action dérivative puissante de l'Ellébore noir dans les affections mentales ne sont pas accompagnées de fièvre, d'inflammation ou de désorganisation des organes vitaux.

L'Ellébore purge à la dose de 1 gramme à 150 centigrammes de poudre, administrés dans l'eau miellée, du vin, etc. On prépare l'infusion la décoction dans la proportion de 1 à 5 grammes par litre d'eau, que l'on fait prendre par verres mais on peut, sans inconvénient, mettre la même dose dans une quantité moitié moindre de liquide.

C'est une substance trop active pour l'emploi comme purgatif ordinaire, même chez des sujets robustes, et l'on ne peut guère conseiller de faire usage autrement que sous la direction du médecin. Elle produit souvent de très-heureux effets dans la paralysie, la goutte, le rhumatisme, les maladies chroniques de la peau. De nombreuses expériences prouvent son utilité dans les cas de dropsie passive fréquents chez les personnes qui habitent des contrées marécageuses.

Les vétérinaires introduisent dans les sétons des fragments de racine de Rose de Noël, pour produire une inflammation artificielle.

Il faut bien vous garder de confondre l'Ellébore noir avec l'ELLÉBORE BLANC (*Veratum album*), pelé aussi Varaire, Vraire, Vérâtre blanc. Celle-ci appartient à la famille des *Colchicacées*. C'est une plante que le médecin seul peut employer sans danger.

J'ai mis ici à part trois échantillons d'arbres d'abrisseaux qui vous sont familiers : le Fusain, la Bourdaine et le Nerprun. Tous trois appartiennent

famille des *Rhamnées*, et jouissent, à divers degrés, de propriétés semblables.

Prenez d'abord le FUSAIN (*Evonymus europæus*). Vous le voyez, un arbrisseau très-rameux, que l'on rencontre partout dans les haies et les bois. On l'appelle Bonnet de prêtre et Bonnet carré à cause de la forme de ses fruits divisés en trois ou quatre angles, et qui, dans le mois de septembre, prennent, en mûrissant, une belle couleur rouge. Ses rameaux sont toujours opposés, les feuilles sont ovales, lancéolées, bordées de fines dents. Ses fleurs, qui se montrent en mai-juin, sont disposées, à quatre pétales oblongs, blanchâtres et disposées en *corymbe*, c'est-à-dire en parasol à branches inégaux. Le Fusain se multiplie de semences et rejette des rejetons et on le cultive comme plante d'ornement ; tous les terrains lui conviennent.

Ses feuilles, l'écorce et les fruits du Fusain ont une odeur désagréable, nauséuse. Toutes les parties contiennent un principe irritant, âcre, qui produit, chez l'homme et les animaux, des vomissements et des selles accompagnées de coliques. Ses jeunes pousses sont un poison mortel pour les enfants, les chèvres et même les vaches. Les fruits, à la dose de trois ou quatre, purgent fortement et doivent en adoucir l'action par des tisanes émoussées de mauve, de graines de lin, ou par du bouillon de veau. Le mieux est de ne pas s'en servir sans l'avis du médecin. Nous avons bien assez de purgatifs innocents pour ne pas recourir à ceux dont l'emploi peut offrir quelque danger. Mais extérieurement, la décoction d'une once de fruits bien lavés, dans un litre d'eau, aiguisée d'un peu de vinaigre, est un remède populaire justement ap-

précie contre la gale. Elle peut aussi être utilisée pour animer et améliorer les ulcères indolents. La poudre des semences fait mourir les parasites de la tête. Enfin, les vétérinaires guérissent la gale et autres affections parasitaires des animaux avec une décoction de feuilles, de fruits et d'écorce dans du vinaigre. C'est donc une plante à la fois dangereuse et utile, qu'il vous importe de connaître.

Le Fusain est employé dans l'industrie. En calcinant avec soin dans des tubes de fer les rameaux fendus en trois ou quatre brins, on obtient les crayons dits *fusains*, dont la trace s'enlève facilement, ce qui les fait adopter pour tracer des esquisses. Les artistes s'en servent aussi pour faire rapidement de grands croquis. Le bois de Fusain calciné en vase clos, est un de ceux que l'on préfère pour la confection de la poudre.

Passons à la BOURDAINE ou BOURGÈNE (*Rhamnus frangula*), appelée aussi Nerprun-Bourdaïne, Aunoir et Bois noir. Elle croît dans les halliers, les taillis, surtout dans les terrains frais et ombragés. On la reconnaît facilement à ses tiges très rameuses, sans épines, couvertes d'une écorce noirâtre tachetée de blanc. En août-septembre montrent de petites fleurs jaunes ou verdâtres *axillaires*, c'est-à-dire partant de l'aisselle des feuilles, et auxquelles succèdent de petites baies qui deviennent noirâtres en mûrissant. Ces fruits contiennent trois noyaux cartilagineux, coriaces.

La partie la plus usitée est l'écorce moyenne ou seconde écorce, c'est-à-dire celle qui se trouve entre l'écorce et l'aubier. On la récolte un peu après la floraison. Elle peut se conserver assez long-

ps. Cette écorce est jaune, d'une odeur nauséabonde et d'une saveur amère. On peut l'employer sous la teinture en jaune, ainsi que les baies, mais leur préfère avec raison les fruits d'une variété commune dans le midi de la France et que l'on vend sous le nom de *Graines d'Avignon*.

L'écorce de Bourdaine fraîche, surtout celle de la mer, est trop active, elle provoque des vomissements en même temps que des selles douloureuses. Mais après sa dessiccation, elle constitue un purgatif dont l'action se rapproche de celle de la Rhubarbe; on n'a plus à craindre ses effets drastiques. Une infusion ou la décoction de 20 à 40 grammes de l'écorce dans un demi-litre d'eau constitue un purgatif ordinaire qu'il est facile de se procurer partout sans frais. On peut aussi administrer de 1 à 3 grammes de poudre dans des confitures ou du miel. Elle convient très-bien aux enfants, si l'on a soin de proportionner la dose à leur âge, car elle tue et fait évacuer les vers intestinaux. Les fruits passent pour purgatifs, mais c'est une erreur. On peut en manger un grand nombre sans se sentir incommodé.

Une forte décoction de racine de Bourdaine dans l'eau et du vinaigre s'emploie à l'extérieur dans les mêmes circonstances que celle du Fusain.

Autrefois l'administration de la guerre avait le projet de mettre la Bourdaine en réquisition pour la fabrication de la poudre, mais maintenant on l'a abandonnée de gré à gré. Son bois blanc, fibreux et dur sert à faire des allumettes, des chapeaux, des panieriers et autres ouvrages.

Voici maintenant le NERPRUN (*Rhamnus cathar-*

ticus), vulgairement : Bourg-épine, Nerprun purgatif, Nerprun, Epine de cerf.

Comme ses deux congénères, c'est un arbrisseau très-rustique, qui s'accommode de tous les sols de toutes les expositions, bien qu'il préfère un terrain frais. Ses rameaux épineux le rendent très propre à former des haies impénétrables. Ses fleurs petites, d'un blanc verdâtre, réunies en bouquets à l'aisselle des feuilles, fleurissent en avril-mai ; elles produisent des baies de la grosseur d'un pois, vertes d'abord, et qui deviennent noires à la fin d'octobre époque à laquelle on doit les recueillir.

Une de ces baies bien mûres, écrasée entre les doigts, donne un suc visqueux d'un rouge noirâtre qui devient promptement d'un vert sombre au contact de l'air. Les fruits de Nerprun du commerce sont souvent mélangés de petites prunelles et de fruits de Troëne. Voici le moyen de les reconnaître. La prunelle renferme un seul noyau ; la baie de Troëne en contient deux ; tandis qu'il y en a quatre dans celle du Nerprun.

A ce propos, laissez-moi vous donner un bon conseil. Lorsque vous cueillerez ou ferez cueillir pour la vente quelque remède indigène, attachez le plus grand soin à ce qu'il remplisse toutes les conditions que l'on est en droit d'attendre, et surtout, ne vous laissez jamais tenter par la mauvaise pensée d'augmenter votre gain par la fraude. Ne penseriez-vous de l'herboriste ou du pharmacien qui, en vous payant, mêlerait à des pièces d'argent quelques pièces de cuivre argenté, pour diminuer sa dépense ? Eh bien ! en falsifiant un remède non-seulement vous donnez du cuivre en pl

argent, mais vous exposez la vie de vos semblables ! Le marchand vous volerait ; vous, vous levez et vous tuez ! Et cependant ces choses-là se font tous les jours. Dans le commerce des drogues, on est habitué à ne plus ajouter foi qu'aux résultats de l'analyse et du plus minutieux examen. Avec la science de la fraude il a fallu opposer une autre science qui en déjoue les pièges et les méfaits. La voix de votre conscience suffira pour vous empêcher de commettre une fraude qui peut avoir des conséquences funestes ou du moins constituer un véritable vol. Mais votre intérêt même vous y engage. Quand un marchand s'est laissé tromper une fois, sa juste méfiance lui fait souvent une règle de ne plus rien recevoir de l'individu qui l'a trompé, et souvent même il l'étend à tout un canton. Dans les pays qui produisent la Salsepareille, le Rhabarbra, l'Indigo, le Quinquina, on a vu des provinces entières obligées de renoncer à une industrie lucrative parce que des spéculateurs malhonnêtes, abusant de la confiance de leurs correspondants, ont fait envoyer quelques chargements adultérés. Les innocents ont souffert pour les coupables, on ne peut plus voulu entendre parler du produit de ces régions. Croyez bien que les choses se passent partout ainsi sur une échelle plus ou moins vaste, et que si l'on veut faire revivre chez nous l'usage et conséquemment le commerce des *simples*, la première condition est d'y apporter le soin le plus soigneux et la plus rigide honnêteté.

Les baies de Nerprun fraîches, écrasées, sont amères, âcres, nauséuses. Elles constituent un purgatif énergique, drastique et anthelminitique, d'un effet sûr, et qui n'offre pas d'inconvénients

pour les tempéraments robustes. Voici les différentes formes sous lesquelles on peut l'administrer : en décoction, 20 à 30 baies par litre d'eau suc exprimé : 8 à 30 grammes, édulcoré avec du sucre, du miel ou de la mélasse : sirop composé de parties égales de suc et de sucre, de trente à cent grammes. Enfin, on peut avaler tout simplement comme des pilules, de dix à vingt baies, fraîches ou sèches, en ayant soin de boire, à de courts intervalles, un mucilage de graines de lin, du bouillon de veau, ou quelque autre tisane émolliente, afin de prévenir les coliques. Les graines légèrement torréfiées et pulvérisées purgent bien à la dose d'environ 4 grammes en pilules ou dans du miel, du sirop. On peut aussi en faire une décoction à la dose de 8 grammes dans une ou deux tasses d'eau.

On trouve dans l'écorce moyenne du Nerprun les propriétés éméto-cathartiques du Fusain et de la Bourdaine, mais il vaut mieux s'en tenir à l'usage de ses fruits.

Nous allons maintenant nous occuper d'une plante fort intéressante, le RICIN (*Ricinus vulgaris*), de la famille des *Euphorbiacées*. Toutes les plantes de cette famille sont douées de propriétés très-actives. La plupart renferment un suc laiteux plus ou moins caustique ou un principe résineux âcre. Elles agissent à l'extérieur comme rubéfiantes ; à l'intérieur, comme émétiques et cathartiques. Quelques-unes constituent de véritables poisons. Au groupe appartiennent le Réveil-matin, d'un usage populaire contre les verrues et les cors ; l'Épurg dont les semences sont purgatives et les feuilles vésicantes.



Sommité de Ricin.

Le Ricin est un arbre originaire des contrées chaudes de l'Afrique et de l'Inde, où il s'élève jusqu'à douze à quinze mètres. Dans les pays tempérés où il s'acclimate facilement, ce n'est plus qu'une plante annuelle à croissance très-rapide, et qui s'élève pas au delà de trois mètres. On la cultive dans les jardins à une exposition chaude. Dans nos départements du midi et particulièrement aux environs de Nîmes, il est assez répandu pour fournir presque entièrement à la consommation de France. En serre, on peut le faire durer deux ou trois ans. C'est une des plus belles plantes de nos jardins, et l'on devrait la trouver partout où l'on cultive un coin de terre. On le sème au printemps dans un sol léger, substantiel et frais. Sa culture tend à prendre beaucoup d'accroissement depuis l'introduction en Europe d'une espèce de ver-à-soie qui se nourrit de ses feuilles.

La tige droite, rameuse, fistuleuse, prend une teinte rougeâtre d'un bel effet, tandis que les jeunes pousses sont d'un vert glauque. Les feuilles, portées par de longs *pétioles*, sont divisées en sept ou neuf *lobes* inégaux, pointus et dentelés en scie. Les fleurs qui paraissent en juillet-août, forment des *thyrses* ou *épis* élégants à l'extrémité des rameaux. Le même épi contient des fleurs mâles à la base, des fleurs femelles au sommet. Les fleurs mâles ont un petit *calice* à cinq divisions qui disparaît sous une multitude d'étamines. A la fleur femelle succède, peu de temps après la chute de la fleur, une *capsule* à trois côtes saillantes, couverte d'épines molles, comme le marron d'Inde. Cette capsule contient trois graines ovales de la grosseur d'un petit haricot, tachetées de rouge sur fond grisâtre.

de saveur, d'abord oléagineuse et douceâtre, devient bientôt nauséuse, âcre et brûlante. On en tire par la pression, après les avoir broyées, ou l'ébullition dans l'eau, une huile incolore, visqueuse, d'une odeur et d'une saveur peu prononcées quand elle est fraîche, mais qui rancit assez vite.

L'huile de ricin se prescrit dans tous les cas où l'on désire simplement obtenir un effet laxatif. Elle agit très-bien dans les cas de constipation opiniâtre. Elle ne fatigue pas les personnes qui souffrent d'hémorroïdes; on peut sans crainte l'administrer aux enfants. La dose varie de 15 à 60 gr. pour un adulte, mais rarement on a besoin de dépasser 30 gr. On la dissimule dans du bouillon aux herbes chargé d'oseille, ou du thé additionné de jus de citron. Mélangée avec de la poudre de sucre ou du miel, elle ne répugne plus aux enfants. Il ne faut pas se garder d'avaler deux ou trois graines entières, comme on le fait quelquefois pour produire une purgation énergique; il pourrait en résulter des accidents graves. Mais l'émulsion formée en triturant de 20 à 50 centigrammes de semences avec une jaune d'œuf et du sucre, ou bien avec de l'eau sucrée, constitue un purgatif très-énergique et d'une action sûre. Toutefois, comme il pourrait provoquer le vomissement chez des personnes délicates, on fera bien de la prendre en deux ou trois prises à une demi-heure d'intervalle. C'est surtout utile d'avoir toujours une petite provision de capsules, pour les employer sous cette forme, que l'on trouverait à voir quelques pieds de Ricin dans tous les jardins. Peu de plantes réunissent à un plus haut degré l'utile à l'agréable.

Voyez maintenant cette grosse racine et ce meau chargé de graines que nous avons cueilli même temps. Qui d'entre vous peut me dire nom ? — C'est la Vigne du diable. — C'est le N du diable. — La Couleuvrée. — En effet, quelques-uns des noms qu'on lui donne, mais en a bien d'autres. On l'appelle Vigne blanc Racine vierge, Colubrine, Feu ardent : toute son vrai nom est BRYONE (*Bryonia alba*). C'est *Cucurbitacée*, comme la Citrouille.

La Bryone est vivace, on la rencontre fréquemment dans les haies, où ses tiges minces, grappantes, longues de 3 à 4 mètres, s'accrochent par un moyen de longues *vrilles*. Comme la Citrouille, elle porte des fleurs, mâles et femelles, petites, de couleur blanc terne, disposées en bouquets peu touffus à l'aisselle des feuilles. Aux fleurs femelles, qui se distinguent par un *pédoncule* ou support très-court, succèdent des *baies* grosses comme un pois, qui acquièrent en mûrissant la belle couleur rouge que vous voyez. On croit à tort qu'elles sont veinées. Les graines qu'elles renferment contiennent une forte proportion d'huile. Le principe actif réside dans la racine, ordinairement grosse comme un bras, pivotante, charnue, jaunâtre à l'extérieur, blanche au dedans, marquée transversalement par plusieurs sillons. Cette racine étant vivace, on peut se la procurer fraîche toute l'année. Afin de l'avoir sous la main pendant l'hiver, le mieux est de la récolter à l'automne et de la conserver dans du sable comme les racines des *Légumineuses*. Pour la dessécher, on la coupe par rouelles que l'on étend en laissant un peu d'espace entre chacune, et on l'expose à la chaleur modérée d'un four. Dans cet é

conserve bien ses propriétés médicinales. Elle est très-amère, d'une saveur nauséabonde, et cède aisément à l'eau ses principes actifs.

Entre les mains d'un médecin expérimenté la Bryone, selon les doses et le mode d'emploi, agit comme vomitive, purgative, résolutive et rubéfiante, ce qui la rend utile dans les hydropisies, la paralysie, le rhumatisme, les affections catarrhales, la dysenterie. Malheureusement ce n'est pas un remède à la mode, et peu de praticiens savent en faire parti. Dans la médecine usuelle, nous ne devons la considérer que comme un purgatif capable de remplacer le Jalap. Sèche et pulvérisée, on en fait une poudre de deux à trois grammes. Le suc à la dose de 12 grammes dans du bouillon, produit toujours de bons effets, ainsi que la décoction de 10 à 15 grammes par litre d'eau. On l'administre aux enfants avec non moins de succès. La dose, pour l'adulte, est de deux à trois onces en décoction.

Appliquée à l'extérieur, la Bryone rend de grands services. La racine fraîche pilée et cuite avec du miel forme une excellente pommade contre la gale. Il suffit de cinq ou six frictions à un ou deux jours d'intervalle. La pulpe de racine fraîche exerce une action excitante et résolutive sur les engorgements indolents des articulations et sur les tumeurs dures. Comme rubéfiante et par conséquent irritative, elle est apte à soulager les douleurs nerveuses et rhumatismales.

Malgré ces titres suffisants pour faire placer la Bryone au rang des plantes les plus utiles. Mais ce n'est pas tout. Non-seulement elle se prête très-bien à la Clématite et la Vigne vierge à garnir les treilles et les treilles, mais elle se contente de

toutes les expositions et des terrains même les plus ingrats. Vivace et agreste, sa racine acquiert souvent la grosseur de la cuisse. Si on la râpe dans l'eau et que l'on enlève par des lavages les parties fibreuses légères et les principes âcres qui en font un agent curatif, on obtient pour résidu une fécule aussi blanche et aussi saine que celle de la Pomme de terre. La pulpe simplement lavée à grande eau et soumise aux procédés ordinaires de fermentation donne un alcool de bonne qualité. Enfin, ses graines nombreuses sont très-riches en huile, et mériteraient d'être récoltées pour en extraire ce produit. Il est donc à souhaiter que l'on multiplie la Bryone par semis ou par éclats de racines, dans les terrains improductifs, à la lisière des bois, au pied des haies et le long des routes. Dans les cantons où la main-d'œuvre est à bon marché et les ressources abondantes, cette plante, trop longtemps négligée, fournirait à l'industrie agricole une véritable richesse.

En attendant que nous arrivions en pleine campagne, je vais, mes amis, vous dire quelques mots d'une plante qui vous est très-familière, mais dont vous ignorez les propriétés : c'est le Buis. Il a pendant quelque temps, en Allemagne, d'une grande réputation, mais sous un nom supposé. Un homme possédait un remède secret pour la guérison des fièvres, et l'on citait par centaines ses cures authentiques. Le bruit en vint jusqu'à la cour, et Joseph acheta le secret de ce remède au prix de 1500 florins. Son but était de vulgariser, en la publiant,

découverte si utile. Mais quand on sut que le meilleur remède était simplement le Buis vulgaire des jardins, le prestige disparut. Comment une chose si commune pouvait-elle être bonne ? On ne donna même plus la peine de l'essayer, la plante, si appréciée lorsqu'elle était inconnue, tomba dans l'oubli lorsqu'on apprit son nom, et depuis, quelques amis des *simples*, exempts de préjugés, seuls conservé la tradition de ses vertus.

Le BUIS (*Buxus semper virens*) est de la famille des *Euphorbiacées*, dont nous avons déjà étudié un individu : le Ricin. C'est un arbrisseau qui croît spontanément en Espagne, en Italie et en Suisse. On n'en a en France que deux forêts de Buis : l'une dans le Mâconnais, l'autre au mont Jura. Le Buis nain ou d'Artois, que l'on emploie en bordures des jardins, se rencontre à l'état sauvage en Suisse et en Franche-Comté.

Il porte des fleurs des deux sexes, petites, partant de l'aisselle des feuilles. Le fruit est une capsule formée de trois petites cornes, correspondant à trois loges contenant chacune deux graines. On peut en faire des semis en terre légère ou le multiplier par marcottes. On greffe quelques variétés, comme le Buis panaché.

Les feuilles de Buis ont une odeur vireuse un peu aromatique. On les mêle souvent, par fraude, avec celles du Séné. Elles sont purgatives à la dose de deux à trois onces en infusion ou en décoction dans un litre d'eau, et de 3 ou 4 grammes en poudre, sous forme de pilules ou mêlées à du miel. Leur action dans les fièvres intermittentes n'est pas moins réelle aujourd'hui qu'au temps de Pline II. La meilleure manière de l'administrer

est de donner de 2 à 3 grammes de feuilles en poudre, dans de l'eau sucrée ou tout autre véhicule au commencement de l'accès. On constate dès premières doses un changement notable, et l'on obtient au bout de quelques jours, une guérison complète.

Le bois de Buis râpé, et surtout celui de la racine à la dose de 30 à 60 grammes en décoction dans un litre d'eau, est un bon sudorifique, dont les effets sont en tout comparables à ceux du Gayac, dans les affections rhumatismales chroniques et les accidents qui en sont la suite, principalement les engorgements d'articulations.

On emploie quelquefois les feuilles de Buis pour augmenter l'amertume de la bière et diminuer la dépense de houblon. On reconnaît la falsification par l'apparence un peu trouble du liquide et à sa saveur nauséuse différente de l'amertume franche de la bonne bière.

Le Buis fournit le bois le plus dur et le plus compacte de nos climats. Sa densité égale ou surpassé celle de l'eau. On l'emploie, comme vous savez, à une foule d'usages. On en fait des peignes, des boîtes, des toupies. C'est sur du buis que l'on exécute les gravures dites sur bois.

Voici une bonne fortune. Cette belle plante vivace, haute de plus d'un mètre, à tige simple et droite, d'où partent des feuilles opposées d'un beau vert, ovales, aiguës, à nervures longitudinales saillantes, c'est la GENTIANE (*Gentiana lutea*), autrement dite Grande-Gentiane, Gentiane jaune. Elle a donné son nom à la famille des *Gentianées* dont nous possédons en France plusieurs individus et



SCARLANTÉ

Rameau de Buis.

téressants, entre autres, la Petite-Centaurée, de nous parlerons plus tard. Les plantes de cette mille sont remarquables par la présence d'une amertume franche douée de propriétés toniques très prononcées, propriétés qui ont été reconnues dans les pays les plus éloignés et utilisées d'une façon peu près uniforme.

La Grande-Gentiane est commune dans les départements du milieu et du midi de la France. On peut la multiplier de semis ou d'œilletons, au printemps, dans une terre fraîche, à mi-ombre. Plusieurs variétés, entre autres la bleue, sont cultivées dans les jardins pour la beauté de leurs fleurs disposées en faisceaux à l'aisselle des dernières feuilles, et qui s'ouvrent en juin-juillet.

La partie active est la racine pivotante, spiraleuse, rugueuse et ridée, qui atteint quelquefois le grosseur du poignet. On la récolte au plus tôt à la fin de la deuxième année, après la chute des feuilles. Sa saveur est d'une amertume franche intense, et âcreté.

Vous entendrez dire que la Gentiane est utile dans la dyspepsie, les flatuosités, la diarrhée, les scrofules, la jaunisse, le scorbut, la goutte, les fièvres intermittentes. Cela est très-vrai. Mais l'Échinacée, le Houx, la Chausse-trappe, le Saule seront pas moins efficaces. Est-ce donc par un antagonisme spécial que ces plantes agissent contre ces maladies? Evidemment non. Leur effet consiste simplement à produire dans les organes une modification qui les rend capables de résister à l'influence de la maladie et de rejeter, s'il y a lieu, les principes étrangers dont la présence trouble leurs fonctions. Le remède a donné du ton, d

aux nerfs, aux muscles, aux viscères : les plantes capables de produire cet effet s'appellent *toniques*. La Gentiane en est un type parfait; elle agit que par un principe amer pur. D'autres, comme la Camomille, l'Absinthe, sont à la fois toniques et excitants, parce que au principe amer ils ajoutent un aromate. Il y a des plantes qui exercent une action tonique d'une espèce particulière, spécialement à la présence d'un acide ou le plus souvent à celle du tannin, comme dans l'écorce de quinquina : ce sont des *toniques astringents*. A l'extérieur, ils resserrent les fibres et peuvent ainsi s'opposer aux hémorrhagies et aux écoulements morveux provenant d'un relâchement des tissus; ils empêchent ou diminuent l'inflammation en s'opposant à l'afflux du sang. A l'intérieur, ils agissent comme anti-putrides, et une fois mêlés au sang, le rendent plus coagulable, ce qui explique leur utilité dans les hémorrhagies et les flux de toute nature. Les toniques sont naturellement contre-indiqués dans les maladies inflammatoires. Ces principes bien simples étant posés, je vais tâcher, dans notre promenade, de vous montrer le plus grand nombre possible de plantes appartenant à cette classe de remèdes, pour laquelle nous n'avons rien à envier à l'étranger.

Revenons d'abord à notre Gentiane. Personne ne contestait ses vertus fébrifuges lorsque le quinquina était inconnu en Europe. Depuis, on les a oubliés absolument. Il n'en est pas moins vrai que la Gentiane, administrée en poudre dans du vin, ou à l'acide, soit seule, soit unie à l'écorce de quinquina ou d'Aune, ce qui vaut encore mieux, guérit promptement les fièvres de printemps et d'automne,

et même les fièvres paludéennes. Elle offre de plus l'avantage de prévenir ou de guérir également les engorgements de la rate ou du foie, et l'état malingre qui persistent trop souvent après ces affections. Aucun tonique n'est plus efficace dans les maladies scrofuleuses sauf peut-être le Noyer, mais dans ces cas, il est indispensable de placer le malade dans des conditions hygiéniques convenables : bonne nourriture, bon air et beaucoup de soleil.

La décoction de Gentiane concassée à la dose de 30 grammes par litre d'eau, et prise à la dose de 60 à 100 grammes par jour, continuée pendant longtemps, est le meilleur tonique dans toutes les affections produites par un manque de vitalité. Le vin de Gentiane préparé en faisant macérer 30 grammes de racine coupée dans 500 grammes de vin, et pris par petits verres avant le repas, est très-efficace contre la dyspepsie ; les digestions deviennent plus faciles et la santé revient bientôt.

Maintenant nous allons nous reposer un peu, je vais vous donner, au sujet des feuilles, quelques connaissances botaniques que nous mettrons souvent à profit.

Vous avez tous remarqué des différences bien notables dans la forme, la couleur et la disposition des feuilles des végétaux. Nous avons vu celles de la Capucine s'étaler en disque, celles du Gévrier s'allonger en aiguilles, celles de la Rose de Noël se séparer comme les doigts d'une main. Nous allons examiner aujourd'hui leurs caractères principaux et nous familiariser avec les noms qui servent à désigner.

On distingue dans la feuille le *limbe*, partie

oppée, et le *pétiole* ou support. Quelquefois le *stipule* manque et la feuille est dite *sessile*. Celle qui part directement de la souche ou racine s'appelle *radicale*.

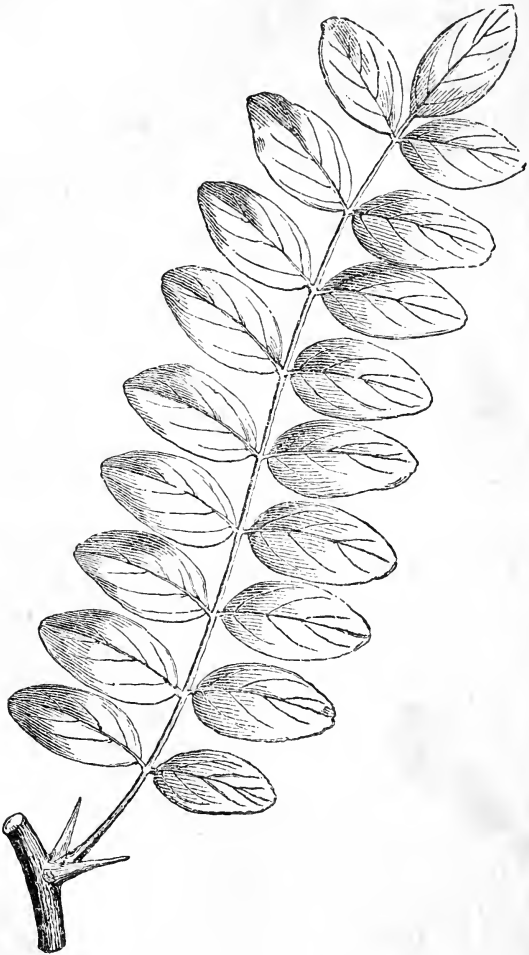
Une feuille est *simple*, si elle n'a qu'un limbe ; elle est dite *lobée*, lorsque le limbe est divisé en plusieurs portions obtuses ; et *pennée* ou *composée*, si plusieurs *lobes* ou *limbes* qui prennent le nom de *folioles* viennent s'attacher au *pétiole* par des *pétiolules*, comme dans cette feuille de faux Acacia. Lorsque le *pétiole* commun se ramifie et porte d'autres *pétiolules* sur lesquels s'attachent des *folioles*, la feuille s'appelle *décomposée*.

La feuille du Ricin est *fide*, c'est-à-dire fendue en plusieurs parties ; quand les fentes arrivent jusqu'au *pétiole*, comme dans le Chanvre, la feuille est dite *partite*, ou *palmée*, comme dans le Marron-

raminons maintenant les *nervures* qui forment le squelette des feuilles. Dans le plus grand nombre, on voit une *nervure* principale qui va de la base au sommet, et donne naissance à d'autres *nervures* latérales disposées à intervalles à peu près égaux : le Laurier nous en offre un exemple. Souvent, comme dans la Mauve, un certain nombre de *nervures* principales, partant du *pétiole*, rayonnent vers les contours du *limbe*. On voit aussi des *nervures* parallèles se diriger de la base du limbe au sommet comme dans la Gentiane, l'Orchis.

Il est un autre point qu'il nous importe de remarquer. Les feuilles ne sont pas disposées de la même manière sur la tige. On les dit *opposées* si elles sont placées en face l'une de l'autre à la même hauteur ; *alternes*, si le point d'insertion est diffé-

rent; *verticillées*, quand elles se trouvent gro



Feuille composée.

pées en touffes autour de la tige, comme dans
Thym, le Genévrier,

Le pétiole des feuilles est souvent accompagné, à sa base, d'une espèce de petite feuille que l'on appelle *stipule*, dont la forme est très-variable. Quelquefois, comme dans l'Eglantier, il fait corps avec le pétiole.

De même que la peau de l'homme et des animaux est criblée de *pores*, ouvertures microscopiques qui donnent passage à des liquides et à des gaz, l'épiderme des feuilles est percé d'un grand nombre de *stomates*, orifices par lesquels s'évapore l'eau et qui servent également à l'absorption et au développement de gaz nécessaire à la vie de la plante. J'aurais bien d'autres choses intéressantes à vous dire au sujet des feuilles, mais je veux me borner à quelques notions les plus indispensables, sauf à entrer dans quelques détails, à mesure que l'occasion s'en présentera. Ne vous effrayez pas des mots nouveaux. *Limbe*, *pétiole*, *verticille*, ne sont pas plus difficiles à retenir que substantif, adjectif, interjection, que l'usage vous a rendus familiers. Toute la question est de n'en pas apprendre beaucoup à la fois et de les entendre répéter souvent, ce que nous ne manquerons pas de faire dans nos promesses.

La racine pivotante, fibreuse, brune en dehors, blanche en dedans, c'est la PATIENCE (*Rumex acetosa*), de la famille des *Polygonacées*. Cette famille renferme un assez grand nombre de végétaux composés de feuilles *alternes* munies d'un *stipule*, et avant leur développement, sont roulées en dedans. Nous lui devons la Persicaire, dont je vous ai tout à l'heure ; la Bistorte, un astringent

dont nous avons trouvé un exemplaire ; le Blé noir, l'Oseille, la Rhubarbe.

Les tiges de Patience, vulgairement Parel Dogue, sont hautes d'environ 1 mètre 50 centimètres, droites, cannelées, un peu rameuses. Les feuilles pétiolées, sont grandes, ovales à pointe, peu ondulées.

Elle développe en juin-août ses fleurs très-petites verdâtres, sans corolle, disposées en espèces d'éterminaux formés de nombreux verticilles. On cultive dans les jardins pour ses bourgeons et feuilles légèrement acides, que l'on apprête comme celles de l'Oseille, et que l'on nomme Épinards à mortels. Il faut semer ses graines sur place à l'automne à toute exposition, dans une terre fraîche substantielle.

Il y a plusieurs espèces de Patience, parmi lesquelles la PATIENCE SAUVAGE ou Lampée (*Rumex acutus*) ; la PATIENCE CRÉPUE (*Rumex crispus*) et PATIENCE A FEUILLES OBTUSES (*Rumex obtusus*). Toutes ont les mêmes propriétés. Leur action tonique, dépurative et même purgative à doses peu élevées. On fait surtout usage de la racine décoction à la dose de 30 à 60 grammes par litre d'eau. C'est un remède très-populaire dans les campagnes, principalement contre les maladies de la peau. Les feuilles contuses peuvent exercer une heureuse influence sur les ulcères indolents et les engorgements lymphatiques. On prépare un onguent contre la gale en mélangeant parties égales d'axonge, de soufre et de pulpe de racine de patience ramollie en la faisant bouillir dans du vinaigre ; mais il faut observer que le soufre contribue pour une bonne part à la guérison.



Bourgeon de Patience.

La BISTORTE (*Polygonum bistorta*) appartient comme la Patience, à la famille des *Polygonacées*. On l'appelle quelquefois Renouée-Bistorte. Un coup d'œil donné à sa racine vous explique son nom : elle est contournée deux fois sur elle-même. Brun en dehors, rougeâtre en dedans, elle porte de sillons annulaires, d'où naît un chevelu de nombreuses *radicelles*. Son principe actif est le *tannin* si abondant qu'on l'a employée au tannage. Elle contient en outre beaucoup d'amidon que l'on peut en séparer et que l'on utilise en Russie en le mêlant au pain. Heureusement nous ne sommes pas réduits à cet expédient, et nous possédons, en cas de disette, bon nombre de plantes sauvages qui peuvent contribuer largement à l'alimentation.

La Bistorte est assez commune dans les prés et les pâturages ombreux. Les animaux, à l'exception du cheval, aiment à en brouter les tiges qui atteignent 30 à 50 centimètres. Elles sont cylindriques, striées, fistuleuses, noueuses, garnies de feuilles ovales-lancéolées. Les fleurs, qui s'ouvrent en masses très-petites et très-nombreuses, forment à l'extrémité d'une hampe grêle, un *épi* en forme de massette qui rappelle l'inflorescence du Roseau massette. Il n'y a pas de corolle ; le calice, de couleur rosée, est surmonté de longues étamines qui dépassent la surface de l'épi.

On peut semer la Bistorte à l'ombre, en automne aussitôt après la maturité des graines, ou la propager par division des pieds. La souche ou racine se récolte à la fin de novembre.

Je vous ai dit que je comptais vous parler d'une *Polygonacée* que l'on appelle PERSICAIRE (*Polyg*

um hydropiper). C'est que je savais où en trouver en abondance. Nous y voici. Elle aime, vous savez, les lieux humides, on la rencontre dans les prés, les marais. Ses noms vulgaires sont nombreux : Poivre d'eau, Piment d'eau, Renouée âcre, Orage, Herbe Saint-Innocent. Si vous goûtez ses feuilles, qui ressemblent à celles du pêcher, et surtout ses petites graines triangulaires, vous leur trouvez une saveur poivrée, âcre et brûlante, qui annonce, à n'en pas douter, des propriétés énergiques.

Vous reconnaîtrez la Persicaire à sa tige nue, lisse, un peu rougeâtre, garnie de quelques ramifications, haute de 30 à 80 centimètres, portant des feuilles *alternes* lancéolées aiguës ; mais principalement à ses fleurs très-petites, formées simplement d'un *calice* rosé, six *étamines* et trois *styles* portant chacun un *stigmate*. Ces petites fleurs sont disposées en *épi* grêle, filiforme, arqué, garni de petites écailles et s'ouvrent de juin à octobre.

On emploie la plante entière, fraîche, car les principes augmentent son activité. Elle perd beaucoup de son énergie par la dessiccation.

À l'intérieur, la Persicaire agit comme stimulant énergique ; mais c'est une de ces plantes injustement abandonnées des médecins, et dont les effets ont été jusqu'ici mal étudiés. Le mieux est donc de ne pas l'employer à l'intérieur sans l'avis de quelque homme de l'art, en attendant que des expériences bien dirigées nous apprennent comment utiliser ses propriétés.

Ses services à l'extérieur sont incontestables. Elle peut remplacer la moutarde dans la préparation des cataplasmes. Une forte décoction tue l'*acarus* de la

gale. Le suc de la plante, pur ou étendu d'eau, constitue l'un des remèdes les plus efficaces pour ramener les ulcères atoniques, séparer les chairs mortes et hâter la cicatrisation. Il est bon, dans ce cas, de mêler le suc à une décoction concentrée de feuilles de noyer. Les vétérinaires connaissent bien cette propriété et se servent aussi de cataplasmes de Persicaire pour résoudre les engorgements lymphatiques des articulations. Sa décoction constitue en outre un bon gargarisme dans les cas d'angine, d'aphthes et d'ulcérations de la gorge, et peut même calmer quelques maux de dents rebelles.

Il ne faut pas confondre la plante qui nous occupe avec la PERSICAIRE DOUCE (*Polygonum persicaria*) et la PERSICAIRE AMPHIBIE (*Persicaria amphibia*), qui se distinguent par leurs fleurs en épis oblongs cylindriques, compactes, et dont les propriétés sont encore mal définies.

Voyons si vous avez retenu ce que je vous ai dit au sujet des différentes espèces de feuilles. — Comment appelons-nous celle-ci ? — Feuille composée. — Pourquoi ? — Parce qu'elle est formée de petites feuilles ou *folioles*, fixées par des *pétiolules*, ou petits *pétioles*, à un pétiole commun qui leur sert de support. — Fort bien. Vous voyez que la Botanique n'est pas si difficile à apprendre.

Vous connaissez tous la petite plante que je viens d'arracher. Elle croît dans les lieux humides, et bien que les chevaux et les vaches la broutent, et que les oies la recherchent, elle fait quelquefois tort aux prairies où elle se multiplie trop. Les porcs sont très-friands de sa racine et bouleversent

tre pour s'en emparer. On l'appelle vulgairement Argemoine sauvage, Bec-d'oie, Potentille ansérine. Son vrai nom est ARGENTINE (*Potentilla anserina*) et à la couleur blanche soyeuse du duvet qui recouvre la partie inférieure des feuilles. Elle appartient à la famille des *Rosacées*. La racine contient du tannin et de l'amidon. Quant à ses propriétés, elles sont, à un degré un peu plus faible, celles que nous avons reconnues dans la Bistorte de sorte que nous n'y reviendrons pas.

Pour terminer notre promenade, nous allons détacher de ce vieux mur une petite plante presque rampante que vous avez vue partout sur les toits, les décombres et dans les terrains arides. C'est la VERMICULAIRE (*Sedum acre*), d'une famille remarquable par l'épaisseur des feuilles et parfois des tiges, celle des *Crassulacées*, qui comprend ce que l'on peut appeler les plantes grasses de notre climat, entre autres la Grande Joubarbe. La Vermiculaire n'a pas manqué de parrains. On la connaît sous le nom de Petite Joubarbe, Sédon âcre, Orpin rampant, Poivre des murailles, Pain d'oiseau, Herbe saint-Jean.

Il suffit de l'avoir vue une fois pour la reconnaître à ses tiges longues de 5 à 10 centimètres, peu rameuses, à demi rampantes, couvertes de feuilles épaisses, ovoïdes, et à ses petites fleurs réunies en épis courts formant des *corymbes* terminaux.

Il est à peu près inutile d'en faire une provision, car la dessiccation lui enlève ses propriétés. Heureusement on peut se la procurer fraîche sans difficulté. Elle est d'un goût piquant, âcre, qui fait

présumer des éléments très-actifs. Il faut, en effet, la manier avec beaucoup de prudence. Une once du suc produit un effet cathartique violent. Mais, doses modérées, entre les mains d'un médecin, elle



Rameau de Vermiculaire.

peut agir d'une façon remarquable comme remède *altérant*, c'est-à-dire capable de modifier les fonctions des organes, de les mettre à même de réagir contre la maladie. On a eu principalement à s'en louer dans le traitement du scorbut et de l'épilepsie.

A l'extérieur, on peut employer sans crainte le Vermiculaire ou des cataplasmes faits avec la plante pilée, pour provoquer la résorption des enflures, des engorgements glanduleux ou lymphatiques, et surtout pour nettoyer et aviver les vieux ulcères, même ceux qui affectent un caractère cancéreux. En pareil cas, la Vermiculaire est capable d'agir avec plus d'énergie que la Persicaire que nous parlions tout à l'heure.

Je ne passons pas devant ce buisson d'EPINE-VINETTE sans nous informer des propriétés de cet arbuste, de la nature fait croître spontanément dans presque tous les terrains, et que l'on cultive dans les parcs et les jardins d'agrément. L'écorce de la tige est jaunâtre ; celle des rameaux grise, les feuilles vertes, oléées, obtuses, dentées en scie, sont disposées en bouquets alternes. De fortes épines partent de la base des rameaux. Les fleurs paraissent en mai-juin. Elles sont d'un jaune pâle, disposées en grappes pendantes. Leurs étamines, au nombre de six, offrent un curieux exemple de la sensibilité des plantes. Si vous en touchez une avec la pointe d'une épingle, elle se contracte et va se poser sur le pistil.

Vous vous étonnez sans doute de m'entendre dire que les plantes sont *sensibles*. Je ne prétends pas dire par là qu'elles sont susceptibles de douleur ou de plaisir, mais seulement qu'elles sont capables, dans certaines circonstances, d'accomplir des mouvements provoqués par les agents extérieurs. Vous savez tous que les plantes dirigent leurs rameaux vers l'air et la lumière. Quelques-unes exécutent des mouvements continuels. Si vous examinez

attentivement une *vrille* de Bryone, vous la verrez se dresser, se tordre et se contourner lentement. Vous avez entendu parler de la Sensitive, dont les



Bourgeond'Epine-vinette

feuilles se ferment au moindre attouchement. Mais il y a une plante bien plus curieuse encore c'est la Dionée attrape-mouche. Ses feuilles, portées par un long pétiole si large qu'on le prendrait volontiers pour la feuille elle-même, sont couvertes d'une lamelle visqueuse qui attire les insectes. Mais si une mouche vient s'y poser, les longs cils qui la bordent s'entre-croisent, et le pauvre insecte demeure captif pour toujours car la feuille ne s'ouvre qu'après sa mort, alors qu'elle n'est plus irritée par ses mouvements.

Maintenant que vous savez que les plantes imitent quelquefois les mouvements qui semblent n'appartenir qu'aux animaux, vous n'oublierez pas, au printemps, d'en faire l'expérience sur l'ÉPINE-VINETTE ou Vinettier (*Berberis vulgaris*), appelée aussi Berbérus, qui a donné ce nom à la famille des *Berberidées*, dont elle est le type.

Toutes les parties de la plante sont utiles : la racine et les tiges sont employées pour teindre en jaune la laine, le fil, le coton et les cuirs ; le suc



Épine-vinette.

des baies donne avec l'alun une laque d'un rouge; la seconde écorce de la tige, et surtout celle de la racine, est amère, tonique et légèrement purgative; enfin ses baies rouges servent à préparer une limonade préférable à celle de citron, très-utile dans les cas de fièvres inflammatoires, typhoïdes ou bilieuses. La décoction acidulée des feuilles forme aussi une bonne tisane rafraîchissante. En on prépare avec ses fruits écrasés, macérés dans l'eau avec du sucre brut et quelques aromates, une piquette agréable.

On récolte les fruits en automne, et on les sèche; ils conservent toutes leurs propriétés.

A côté de toutes ces qualités, l'Épine-vinette a un défaut. Mais qui n'en a pas, même parmi les plantes? L'important est de les connaître. C'est un fait avéré que la transformation d'un champignon microscopique qui s'y attache fait naître la rouille ou la carie sur le blé, le seigle et les autres céréales qui croissent dans son voisinage. On fera donc attention de ne multiplier cet arbuste utile que loin des cultures auxquelles il peut nuire. On peut en faire des boutures, des marcottes, ou détacher des branches enracinées. Malgré ses épines, il ne fait pas de bonnes haies, parce qu'il se dégarnit du bas; on ne souffre pas d'autres plantes près de ses racines qui épuisent le sol.

Voici nos pourvoyeurs qui reviennent les mains pleines. Voyons un peu ce qu'il y a de bon dans tout cela.

Pouvez-vous me dire le nom de cette bran-



Dionée attrape-mouches.

couverte de petites baies rouges, de forme allongée — C'est du Bois-Gentil. — Vous avez raison ; mais il a bien d'autres noms : on l'appelle Merlin, fa Garou, Malherbe, Tramentel, Bois d'oreille, La réole femelle. En botanique, c'est le MÉZÉREON (*Daphne mezereum*), famille des *Daphnacées*, laquelle appartient le Garou, dont nous allons avoir occasion de parler, et plusieurs autres arbustes que l'on cultive pour leurs fleurs précoces.

Le Mézéréon aime surtout les bois montues des Alpes et des Pyrénées ; mais on le trouve dans beaucoup de départements du centre et du nord ; c'est un arbuste élégant, qui atteint un mètre de hauteur. Ses fleurs en forme de cloche, à quatre découpures, roses, odorantes, disposées en fascicules, c'est-à-dire en faisceaux ou groupes, à l'extrémité des rameaux, paraissent en février-mars avant les feuilles. Celles-ci sont alternes, entièrement ovales, lancéolées, d'un vert foncé en dessus, peu glauques en dessous.

Il ne faut pas confondre le Mézéréon avec la LA RÉOLE (*Daphne laureola*), dont les fleurs d'un jaune verdâtre forment de petites grappes axillaires. Ses feuilles sont *persistantes* ; elles ne tombent pas en hiver. Quant aux fruits, ils sont noirs et non pas rouges comme ceux du Mézéréon.

Enfin il y a un autre arbuste de la même famille le GAROU (*Daphne gnidium*), ou Sain-Bois, qui donne des fruits rouges, mais que l'on distingue facilement des deux précédents par ses feuilles sessiles, éparses, très-nombreuses, déliées à la base étroites et lancéolées. Les fleurs, petites, odorantes blanches ou un peu rougeâtres, sont disposées

extrémité des rameaux en *panicule*, grappe formée de petits bouquets soutenus par un pédoncule commun. On trouve le Garou dans nos départements du midi; mais dans ceux du nord, où on le cultive, il a besoin d'être rentré dans l'orangerie pendant l'hiver. Toutes les Daphnacées réclament une terre substantielle et fraîche. On les sème en pots à l'automne dans de la terre de bruyère, et l'on repique l'année suivante.

Le Mézéréon, la Lauréole et le Garou ont des propriétés semblables. Un fragment de leur écorce, placé sur la langue, produit bientôt une sensation brûlante, persistante, qui s'étend jusqu'à la gorge. Les feuilles fraîches et les fruits, frais ou conservés, ont aussi à peu près les mêmes effets.

À dose un peu forte, les Daphnacées sont des remèdes très-violents, et il n'appartient qu'au médecin de s'en servir, à l'intérieur, comme dépuratifs, fondants et drastiques. Entre ses mains, elles peuvent produire des cures inattendues dans l'hydropisie, le rhumatisme chronique, les scrofules, les tumeurs indolentes, les engorgements et les affections dartreuses. C'est un de ces agents énergiques, capables de produire, par révulsion ou autrement, une opération salutaire, une crise, qui permet aux organes d'éliminer les produits morbides, cause ou résultat de la maladie.

En comprenant ainsi la manière d'agir des remèdes, on s'explique comment des plantes dont le principe actif est très-différent peuvent produire les mêmes effets. Il n'y a pas de *spécifique*, c'est-à-dire de remède capable d'aller attaquer l'être organique nommé fièvre, rhumatisme, jaunisse, et de le tuer en l'empoisonnant ou en se combinant

avec lui de manière à former un nouvel être in-
fensif, de même que l'acide sulfurique, poison vi-
lent, en s'unissant à la chaux vive, autre poison,
forme du sulfate de chaux, substance parfaitement
inerte. Il y a cependant des cas où les choses peu-
vent se passer ainsi, par exemple dans la gravelle,
mais ce sont des exceptions. En général, nous ignore-
rons quelle est l'essence des maladies, et nous donnons
ce nom aux phénomènes, aux symptômes produits
par la lutte du principe vital contre le trouble
survenu dans les fonctions ou dans la constitution
des organes. Dans cette lutte, la nature est souvent
impuissante; les remèdes interviennent alors pour
exciter la réaction si elle est insuffisante, la moderer
si elle est trop vive. Tel est leur vrai rôle. Ils
ne guérissent point, ils dirigent simplement les
efforts de la nature. Envisagée à ce point de vue,
la médecine se trouve dégagée de toutes les super-
stitutions, de tous les mystères, qui plaisent, il est
vrai, au grand nombre, toujours ami du merveilleux,
et dont savent tirer parti les charlatans ou les
habiles, mais qu'il importe de faire disparaître
pour le plus grand bien de ceux qui souffrent. Il
faut que la confiance du malade, cet auxiliaire
puissant de la thérapeutique, au lieu de se fonder
sur les vertus occultes de quelque remède secret,
compte sur la sympathie et sur le savoir éclairé du
médecin.

J'espère que vous avez compris ma petite digression;
mais comme je tiens à vous bien inculquer ces idées,
j'y reviendrai à l'occasion, lorsqu'une circonstance
me fournira une application remarquable des principes
que je viens de vous énoncer.

Il est donc bien entendu que l'emploi des Daps

cées à l'intérieur est réservé à des mains habiles expérimentées. A l'extérieur, leur emploi n'offre pas les mêmes dangers, et la médecine usuelle peut compter parmi ses agents les plus utiles. C'est l'écorce séchée que l'on emploie d'ordinaire. La plus énergique est celle du Garou.

L'écorce de Garou, ramollie par un séjour de quelques heures dans de l'eau, et mieux dans du vinaigre, appliquée sur la peau et maintenue en place par un bandage, produit au bout de vingt-quatre heures la rubéfaction, et au bout de quatre-vingt heures une vésication complète; elle a sur les cantharides l'avantage de ne pas irriter les voies urinaires, de donner lieu à une exsudation liquide plus abondante et plus prolongée, et de ne pas laisser de traces. On lui reproche de causer quelquefois une démangeaison pénible et une irritation des parties environnantes; mais une décoction de feuilles et de fleurs de Sureau suffit pour calmer ces petits accidents. Il sera donc bien d'employer le Garou toutes les fois qu'il n'y aura pas besoin d'obtenir une vésication rapide.

Le nom de Bois d'oreille vient de l'usage que l'on en faisait communément dans quelques contrées du midi, avant qu'il fût connu des médecins. On l'employait comme révulsif derrière les oreilles des enfants, dans les engorgements des glandes du cou, les maux d'yeux et les dentitions pénibles. Le Garou figure aujourd'hui dans les pharmacies; mais combien d'autres plantes non moins utiles, dont les habitants de la campagne, sans autre guide que la tradition, mettent chaque jour à profit les services, méritent leur place dans les livres classiques et dans les officines!

Passons à ce pied de PARIÉTAIRE (*Parietaria officinalis*), que l'on a eu soin d'apporter tout entier et qui fera un excellent échantillon. Vous dirai-
 tous ses noms vulgaires? Voici ceux que je con-
 nais : Perce-muraille, Casse-pierre, Herbe de Notre
 Dame, Espargoule, Vitriole, Panatage, Epinard de
 muraille. Elle appartient à la famille des *Urticées*
 qui renferme, en outre de l'Ortie, d'où lui vient
 son nom, l'Orme, le Chanvre, le Houblon,
 Mûrier.

Elle croît sur les murs et les décombres. Ses
 tiges atteignent de 50 à 60 centimètres; elles sont
 fragiles, rameuses, légèrement couvertes de poils
 garnies de feuilles, alternes, pétiolées, ovales-oblon-
 gues, velues et un peu rudes. Les fleurs, verdâtres
 très-petites, ont besoin d'être examinées à la loupe
 pour bien reconnaître leurs caractères, qui méritent
 de fixer notre attention.

Ces fleurs sont réunies à l'aisselle des feuilles, à
 nombre de 3 ou 5. Dans chaque groupe, il y a un
 fleur bisexuée, c'est-à-dire contenant des étamines
 et un pistil, une fleur mâle, dans laquelle le pistil
 ne s'est pas développé, et enfin une fleur femelle
 qui n'a qu'un pistil sans étamines. Nous trouvons
 ici un nouvel exemple de l'irritabilité de certains
 organes chez les végétaux. Si vous touchez un
 étamine avec la pointe d'une aiguille, elle se redresse
 comme un ressort qui se débande; l'anthère s'ouvre,
 et laisse échapper un nuage de pollen.

La Pariétaire offre une saveur un peu salée, due
 à la présence d'une notable quantité de nitre (nitrate
 de potasse) qu'elle contient, et auquel on doit attribuer
 ses propriétés rafraîchissantes et diurétiques.



Pariétaire.

C'est un remède populaire dont on abuse un peu cependant son infusion à la dose de 30 grammes par litre d'eau peut agir comme calmant dans les cas d'inflammation des voies urinaires. Pour conserver, il faut la sécher rapidement à l'étuve au feu.

Il suffit d'avoir vu une fois l'arbrisseau dont vous avez ici une branche pour le reconnaître même de loin. Il croît naturellement dans le midi de France, aime les terrains secs et pierreux. On peut le cultiver à l'exposition du levant, dans une terre légère. Il se multiplie facilement de semis ou de boutures faits en automne. La tige, qui atteint 3 à 4 mètres, porte des branches très-ramifiées. L'écorce est rude, cendrée et un peu rougeâtre. Les feuilles, alternes, très-petites, en forme d'écaill, ressemblent à celles du cyprès. Les fleurs forment un chaton écaillé qui donne naissance à un petit cône qui devient charnu en mûrissant, comme le fruit du Genévrier.

Cet arbrisseau, toujours vert, c'est la SABINE (*Juniperus Sabina*), autrement dite Genévrier-Sabine, Savinier, de la famille des *Conifères*. Toute la plante et particulièrement les rameaux sont doués d'une odeur pénétrante, peu agréable, et d'une saveur amère, âcre, résineuse. Son principe actif est une huile essentielle, analogue à celle du Genévrier mais qui semble plus excitante.

On ne doit l'employer qu'à doses très-modérées. Par exemple, l'infusion de 2 à 8 grammes de feuilles fraîches par litre d'eau, prise en petite quantité, est la meilleure préparation. Elle peut être utile dans les affections goutteuses et rhumatismales.

oniques, sans inflammation. La décoction contrée est utile pour aviver les ulcères et favoriser la cicatrisation.

Les propriétés excitantes de la Sabine sont bien connues dans les campagnes ; les femmes abusent souvent de ce remède, qui demande à être employé avec beaucoup de circonspection. Elles feraient bien de ne jamais en faire usage sans avoir consulté le médecin.

Voici un plant de MORELLE (*Solanum nigrum*), appelée quelquefois Morette, Crève-chien, Herbe aux magiciens, Raisins de loup. C'est une *Solanée* annuelle, qui croît spontanément le long des chemins, dans les décombres et dans les terrains arides. Pour cultiver, on la sème au printemps.

La tige herbacée, anguleuse, est haute de cinquante centimètres. Les feuilles pétiolées, lisses, généralement dentées, sont d'un vert sombre, elles exhalent une odeur un peu fétide. On voit paraître en juillet-août les fleurs blanches, petites, disposées en corymbes renversés. Elles donnent naissance à de petites baies qui deviennent rouges et noires en mûrissant.

Les baies de Morelle sont légèrement narcotiques, mais il en faudrait manger une grande quantité pour en éprouver des accidents sérieux. Cependant elles pourraient être dangereuses pour de jeunes enfants. La plante est inerte quand elle est jeune, on peut même en manger les feuilles ; mais à l'automne, époque de son entier développement, on lui attribue une vertu narcotique faible, qui augmente un peu par la dessiccation. On emploie avec avantage la décoction très-chargée en lotions sur les

parties enflammées, douloureuses. Le cataplasme préparé avec les feuilles calme la douleur des yeux irrités, des hémorroïdes, des brûlures; c'est un sédatif peu énergique, il est vrai, mais que l'on trouve toujours sous la main, et qui suffit dans une foule de cas peu graves, dans lesquels il suffit d'entretenir une chaleur douce et humide, tout en exerçant une action sédatrice ou narcotique modérée. Il ne faut pas lui demander plus que cela.

Puisque nous rentrons par le jardin, laissez-moi avant de vous séparer, vous parler d'une plante intéressante que vous connaissez tous, la Pivoine (*Pœonia officinalis*). Elle est de la famille des *Nonculacées*, dont nous aurons à parler plusieurs fois, car elle fournit plusieurs plantes médicinales très-actives. La Pivoine s'appelle vulgairement Pione, Rose de Notre-Dame, Rose bénite, Hebe Sainte-Rose, Fleur de Mallet. Cette plante vivace se trouve à l'état sauvage dans les prairies et les bois montueux du Centre et du Midi, et on la cultive partout pour ses belles grandes fleurs terminales, c'est-à-dire situées à l'extrémité de la tige, formées d'un calice à cinq *sépales* ou divisions, d'une corolle à cinq grands *pétales* obtus, d'un rouge vif, lacé, de deux à cinq *ovaires* ayant chacun son *stigmate*, et de trente à cent *étamines*, qui, dans la plante cultivée, se changent en pétales pour former une fleur dite double. Car telle est l'origine de ces fleurs, et si vous examinez avec soin une Rose, vous verrez, au centre, la gradation de l'étamine au stigmate.

Les rameaux légèrement rougeâtres, striés, un peu anguleux, partent d'une tige souterraine ter-



Pivoine.

courte. Les feuilles sont *alternes*, pétiolées, épaisses, bipennées, à divisions profondes, d'un vert foncé en dessus, un peu blanchâtres en dessous. Leur odeur est forte et légèrement nauséuse. Les racines, qui affectent une forme tuberculeuse, sont grosses, charnues, rougeâtres en dehors, blanches dedans, imprégnées d'un suc laiteux, d'une odeur aromatique vireuse, forment un faisceau autour de la tige, ainsi que vous pouvez voir sur ce pied que j'ai dégarni de terre. On la récolte, pour la sécher, à la fin de l'automne, mais il vaut beaucoup mieux l'employer fraîche; c'est alors seulement que l'on peut se fier à son efficacité.

On se sert quelquefois des fleurs et même des feuilles, mais il est préférable de s'en tenir à la racine. Il serait imprudent de l'administrer autrement que sous la direction d'un médecin, car c'est un agent énergique qui a donné lieu à divers accidents. Malheureusement les médecins des villes n'en font point usage, et l'on n'a pas encore de données exactes sur ses vertus curatives dans les maladies convulsives et spasmodiques, la coqueluche, les convulsions, l'épilepsie. On l'a surtout vanté, avec apparence de raison, contre cette dernière maladie, non-seulement de nos jours, mais dès l'antiquité.

Les anciens, en effet, avaient la plus haute opinion de la racine de Pivoine. Ils la regardaient comme une plante divine, une émanation de la lune capable de préserver des malheurs et d'éloigner les mauvais esprits, mais pour en ressentir les bons effets, il fallait qu'elle eût été cueillie la nuit. Elle guérissait, disait-on, les plaies les plus dangereuses, les morsures de serpent et l'épilepsie. Pour ce

nière maladie, il suffisait même de la porter en amulette ! Vous riez, et cependant, il ne manque pas de gens qui, de nos jours, soient aussi crédules. Les graines de Pivoine figurent dans les officines, parce qu'il se présente pour les acheter des parents qui en font des colliers destinés à préserver leurs enfants des convulsions. Nous sommes, hélas ! bien arriérés, au dix-neuvième siècle ! Il y a encore des gens qui croient qu'un crapaud desséché, porté sur le corps, préserve de la peste ; qu'un fil rouge évient les saignements du nez ; que la cire à cathéter guérit la dysenterie ; qu'il suffit de porter sur soi un marron d'Inde pour éviter les hémorroides et des graines de Pivoine pour écarter les convulsions !

Cherchons donc à comprendre bien la nature. Partons le merveilleux, demandons à l'expérience la sanction des faits indiscutables ; aux superstitions retenues par la crédulité, opposons des préceptes utiles ; aux amulettes, des remèdes ; à l'ignorance, le savoir ; aux ténèbres, la lumière.

DEUXIÈME SÉRIE DE PROMENADES

(JANVIER, FÉVRIER, MARS.)

A cette époque de l'année, nous ne pouvons mes amis, compter sur une ample récolte de plantes. Cependant nous trouverons moyen de faire quelques promenades fructueuses. Nous nous occuperons des végétaux qui conservent pendant l'hiver leur parure de feuillage, nous récolterons des écorces, et bientôt, épiant le premier réveil de la nature, nous cueillerons des bourgeons et souhaiterons la bienvenue aux fleurs hâtives qui descendent le printemps.

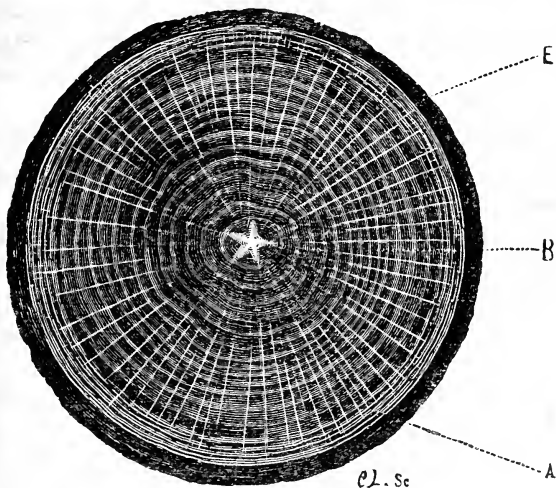
J'ai l'intention, aujourd'hui, d'appeler sur votre attention sur plusieurs écorces intéressantes. Mais il est bon de vous dire d'abord quelques mots au sujet des écorces en général et de leur rôle dans la végétation.

Si vous coupez un arbre, un jeune Chêne, par exemple, vous remarquerez une différence notable entre divers points de la partie tranchée.

Au centre, on voit une partie blanchâtre, étendue, c'est la *moelle*, formée d'un tissu lâche, spongieux et sans fibres. Puis viennent en B des couches de couleur foncée, dures, composées de fibres très résistantes, qui constituent le corps de l'arbre, le *bois* proprement dit. Ensuite paraissent des couches également fibreuses, mais d'un tissu lâche, résistant (A), c'est l'*aubier*, qui constitue un bois de mauvaise qualité. Autour de l'aubier se trouve l'*écorce* (E), formée en partie de tissu fibreux, n

varie beaucoup dans sa structure, comme le montre l'apparence si diverse des végétaux.

On distingue dans l'écorce l'épiderme, pellicule mince qui se dessèche, se fendille et se détache facilement, mais se reproduit aussitôt. Au-dessous l'épiderme se trouve le *suber*, partie non fibreuse, qui se développe parfois d'une façon remar-



Coupe du tronc d'un jeune chêne.

le, comme dans le Sapin et surtout dans le liège. Enfin, entre le suber, que l'on peut appeler première écorce, et l'aubier, on rencontre la seconde écorce. Celle-ci a pour caractère caractéristique d'être ordinairement formée de fibres plus fines, plus minces et plus tenaces que celles de l'écorce et du bois. C'est du liber que l'on retire les fibres textiles du chanvre et du lin. Quelquefois elle contient de l'amidon, de la gomme, et peut être considérée comme alimentaire.

Si vous regardez attentivement la section d'un jeune arbre, vous verrez que les diverses couches dont nous venons de parler sont séparées par de très couches, ordinairement assez minces, qui sont toutes criblées de petits trous, et que l'on observe ces trous même dans la partie la plus compacte du bois. C'est que les plantes sont traversées dans toute leur longueur par de petits canaux, qui sont comme leurs artères et leurs veines, et dans lesquels circulent la sève et les liquides élaborés par sa transformation.

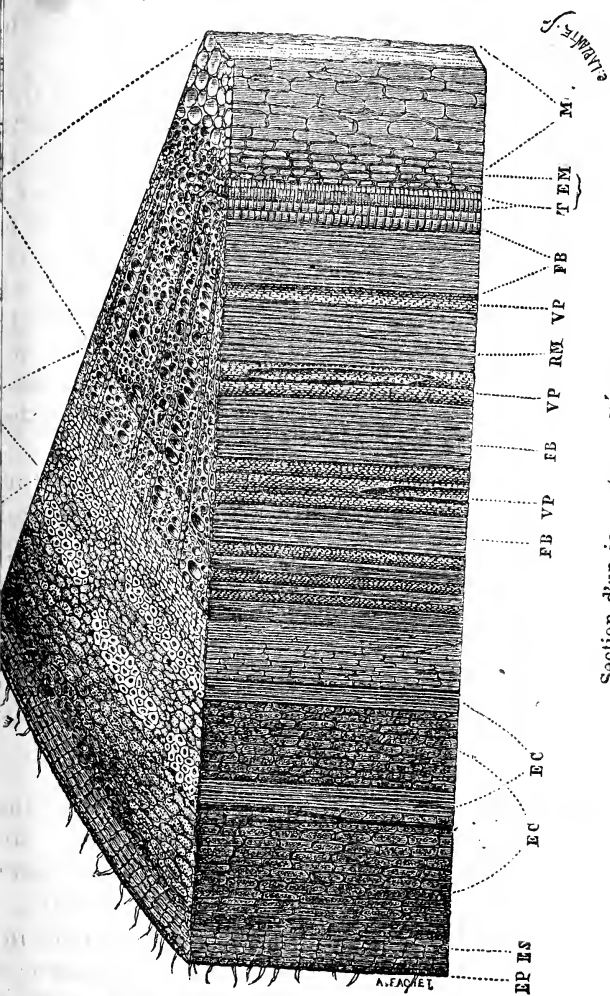
L'Erable jeune est un des arbres où l'on peut mieux observer la constitution des végétaux. Je viens de vous donner une idée.

Je conserve à cet effet une section de tronc d'Erable de deux ans, et je l'ai apportée pour vous faire examiner. Vous voyez que l'on distingue facilement le bois de la première année (accolade 1) celui de la deuxième année (accolade 2) et les parties constituantes de l'écorce (accolade 3). Au centre est la *moelle*, entourée de *vaisseaux* bien distingués (TEM), puis viennent trois couches de *fibres ligneuses* ou bois (FB), séparées par des *vaisseaux* (VP). La même succession se répète pour la première année formée pendant la seconde année. Puis viennent les *fibres corticales*, ou *liber* (EC), le *suber* (E) et enfin l'épiderme (EP).

Telles sont les notions élémentaires dont vous avez besoin pour bien comprendre les observations que nous ferons aujourd'hui.

Voici tout près de nous un premier sujet d'observation. Vous connaissez cet arbre, le *Fagus sylvatica*, autrement dit Fau ou Fa

la famille des *Cupulifères*. C'est un des arbres plus beaux et les plus utiles de nos forêts. Son



Section d'un jeune tronc d'Érable.

est estimé pour la menuiserie et le charron-
 e PARTIE.

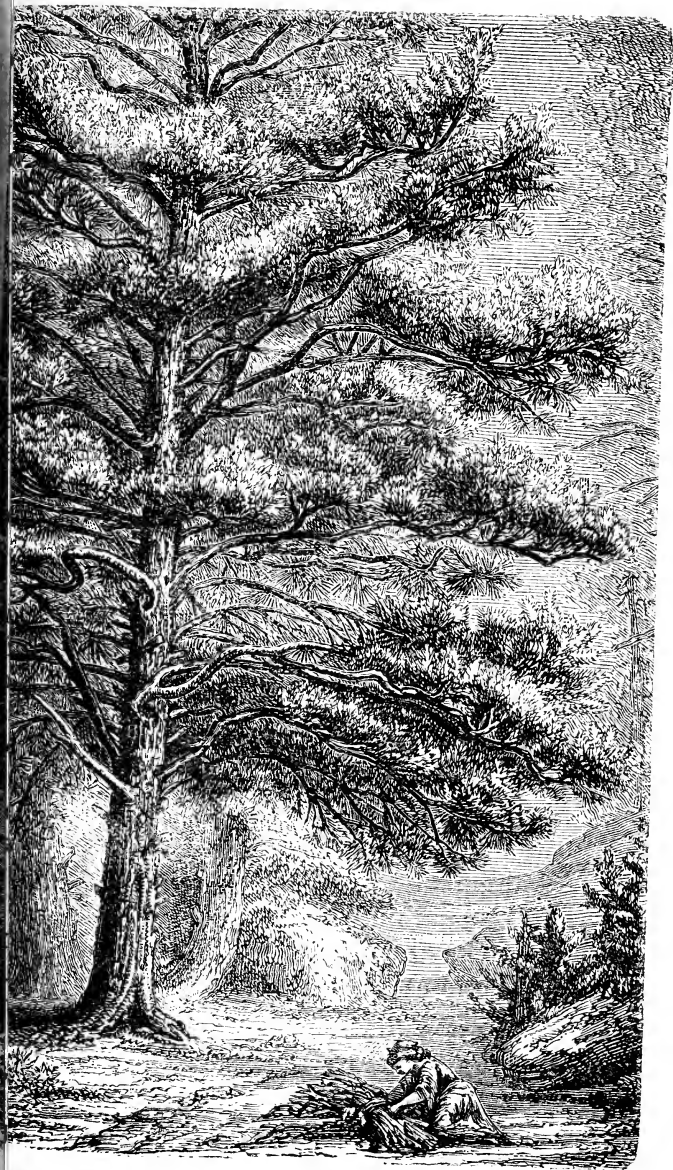
nage, on en fait des brancards, des jantes de roues, des vis. Il dure très-longtemps dans l'eau, tant qu'à l'air il est facilement piqué des insectes. On en fournit un charbon excellent, supérieur même à celui du chêne.

Les graines nommées fâines ont un goût de noisette. On les récolte en automne pour fabriquer une huile comestible qui jouit de la propriété de ne rancir que très-lentement. Les tourteaux de ces graines, on extrait l'huile peuvent être donnés en petite quantité aux animaux ruminants, aux cochons, à la volaille, mais ils sont un poison pour le cheval. Il existe, en effet, dans la graine, un principe létal inconnu qui produit chez l'homme un effet comparable à celui de l'ivresse; il faut donc se garder de manger une grande quantité de ces fruits.

L'écorce est douée d'une saveur âpre due principalement à la présence du tannin. On l'emploie en décoction comme fébrifuge, à la dose de 30 grammes d'écorce fraîche ou 15 gr. d'écorce sèche pour 200 gr. d'eau, administrés une heure avant l'accès. A dose plus forte, elle agit comme vomitive et purgative, et il peut y avoir avantage à obtenir cet effet. C'est un remède qu'il est bon de connaître bien que nous en ayons de plus énergiques.

Pouvez-vous me dire à quoi sert le Pommier? Vous ne vous êtes jamais demandé cela, tout en croquant ses fruits, verts ou mûrs, dans votre jardin, et peut-être aussi dans celui du voisin.

Vous savez déjà que le POMMIER (*Pyrus malus*) est, comme la plupart de nos arbres fruitiers, appartenant à la grande famille des *Rosacées*. Il est



Hêtre.

tile de vous le décrire. Celui qui croît naturellement dans nos forêts diffère beaucoup de celui que vous est familier. Celui-ci a perdu par la culture ses épines, tandis que les fruits ont considérablement gagné en grosseur et en saveur. Les semis



A

Fleurs de Pommier.

la greffe aidant, on possède aujourd'hui plus de 200 variétés de pommes douces ou aigres.

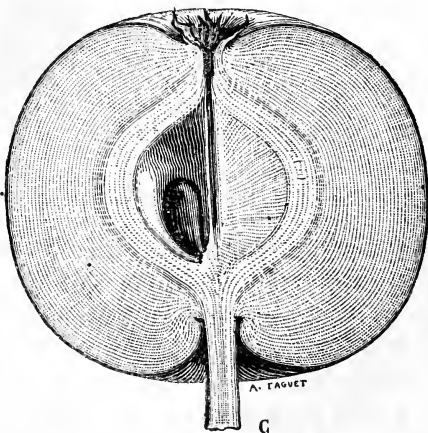
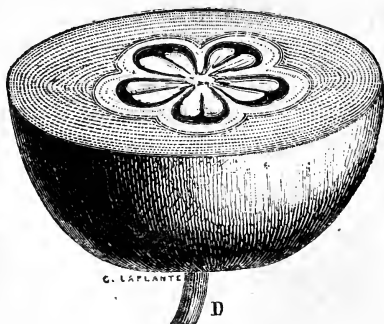
La pomme, avant sa maturité, est acide, après elle contient une espèce d'amidon, qui se transforme ensuite en sucre, en même temps que le principe astringent se modifie.

Les pommes de reinette et d'autres variétés de ces sont usitées journellement pour préparer, par décoction, une tisane rafraîchissante utile dans

maladies inflammatoires. Avec les pommes aigres, on fabrique le cidre, boisson ordinaire dans le nord-ouest de la France. On a remarqué que cette

boisson préserve des maladies calculieuses. Je ne vous parlerai que pour mémoire du sucre de pomme préparé avec le suc épaissi de pommes choisies, additionné de sucre; c'est une friandise plutôt qu'un médicament.

Employée en décoction, l'écorce de la racine de Pommier à la dose de 60 grammes dans 200 grammes d'eau, coupe très-bien les fièvres d'accès simples, surtout si l'on a précédé son emploi par un légitime vomitif suivi d'un purgatif. De nombreuses expériences confirment

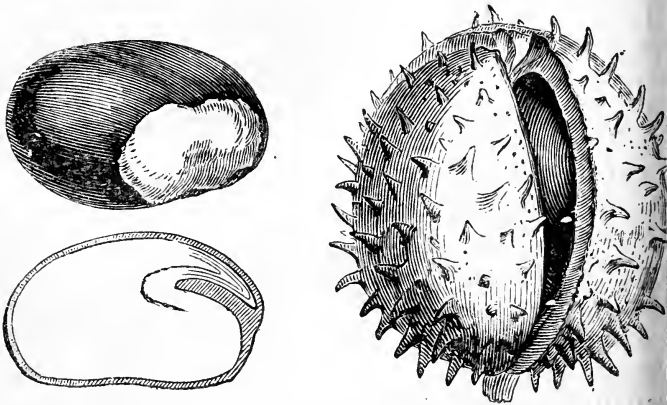


Sections de pommes.

premières observations recueillies à ce sujet, et on a extrait de l'écorce du Pommier une substance nommée *phloridzine*, qui peut, dans beaucoup de

cas de fièvres quotidiennes et tierces, remplacer sulfate de quinine.

Le MARRONNIER D'INDE (*Æsculus hippocastanum*) type de la famille des *Æsculacées*, nous offre un autre exemple de ces fébrifuges incertains dans leurs effets, dont on a tour à tour trop vanté puis nié les propriétés. Je tâcherai de vous expliquer ces an



Marron et son enveloppe.

malies lorsque nous nous occuperons du Saule, meilleur des fébrifuges indigènes. Aujourd'hui disons quelques mots du Marronnier.

C'est un arbre d'Asie, parfaitement acclimaté en Europe, où il fait l'ornement des parcs et des jardins par son port élégant, ses belles feuilles *palmées* qui semblent formées de sept feuilles réunies à l'extrémité d'un même *pétiole*. A ses grappes de fleurs recherchées des abeilles, succèdent des fruits semblables à la châtaigne et qui mûrissent à l'automne.

L'écorce des jeunes rameaux, que l'on doit r



| Branche de Marronnier. |

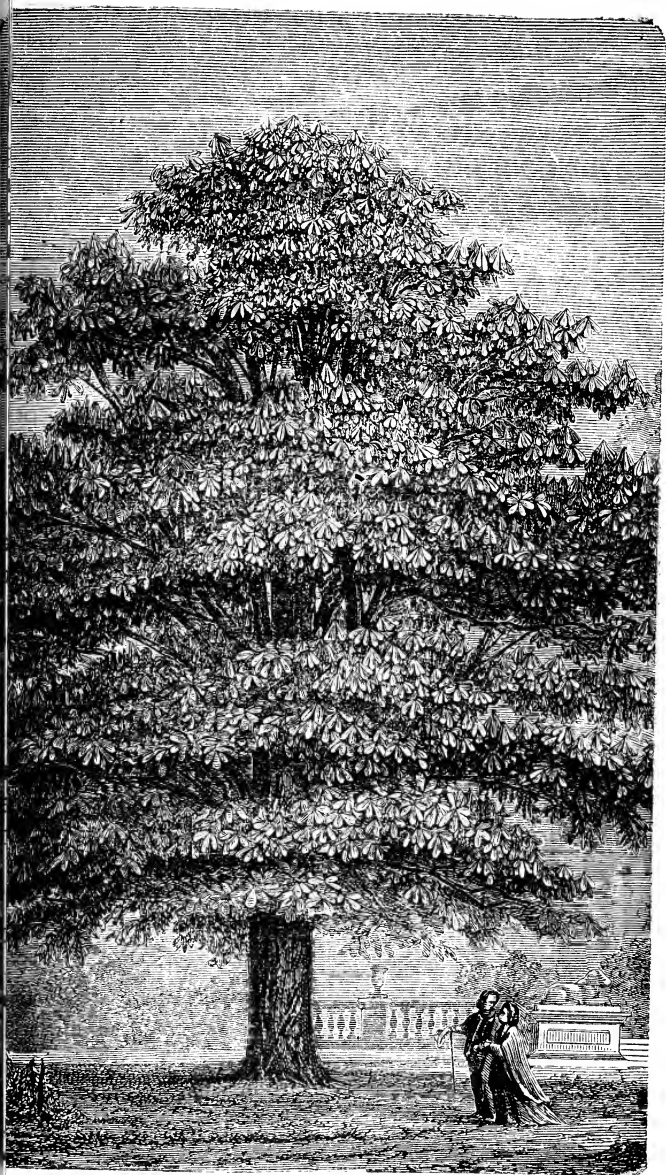
cueillir au mois de février, a une saveur âpre amère. On en fait une décoction de 2 à 3 onces par litre d'eau, que l'on prend par tasses, pour produire une action légèrement tonique et astringente. Comme fébrifuge, il faut administrer 12 ou 15 grammes d'écorce en poudre avant l'accès, dans du miel ou sous toute autre forme. Une décoction concentrée d'écorce fraîche remplirait le même but, serait probablement plus efficace, attendu que la dessiccation semble diminuer notablement ses propriétés. Jusqu'ici on doit regarder l'écorce de Marronnier comme un agent douteux, qui appelle de nouvelles expériences.

Mais, ce qui est incontestable, c'est que l'on peut tirer bon parti des marrons d'Inde. Ceux-ci renferment 30 pour 100 d'une excellente fécule, aussi bonne que celle de pommes de terre. Mais elle est unie à un principe amer, âcre, dont il faut la débarrasser. Pour cela, on réduit les marrons en pulpe, on y ajoute, par 100 kilogrammes, 1 ou 2 kilogrammes de carbonate de soude dissous dans de l'eau; on mélange, on laisse macérer pendant quelques heures. Il suffit alors de laver la pulpe dans une grande eau, pour recueillir, par précipitation, une fécule parfaitement pure.

Il est à désirer que l'on utilise ainsi les fruits de Marronnier, plutôt que de les donner aux moutons et aux chèvres, qui ne peuvent s'en trouver bien.

On fait avec la fécule amère du marron une colle très-utile pour les grands herbiers, parce que les insectes ne l'attaquent pas.

Ce joli arbuste toujours vert, à tiges un peu rampantes, rameuses, dont le feuillage ressemble à ce



Marronnier d'Inde,

lui du buis, ce qui lui a valu son nom, c'est la BUSSE-ROLE (*Arbutus uva ursi*), de la famille des ERICACÉES ou Bruyères. On l'appelle aussi Arbousier traînant, Bousserole, Petit buis, Raisin d'ours. Elle croît spontanément dans le midi de la France, et surtout dans les montagnes. Il aime les terrains pierreux et ombragés. Pour le cultiver dans le Nord, il faut garder dans l'orangerie pendant l'hiver les jeunes plants, provenant de semis ou de boutures, et ne les placer en pleine terre qu'à l'âge de trois ans. En avril-mai paraissent ses fleurs rosées, disposées en grappes inclinées à l'extrémité des rameaux. Ses fruits sont des petites baies rouges oblongues.

La corolle est d'une forme particulière, dite *céolée*, dont le type est fourni par un grand arbuste de la même famille, l'ARBOUSIER (*Arbutus unedo*), dont les fruits, qui mûrissent en automne, ressemblent à des fraises.



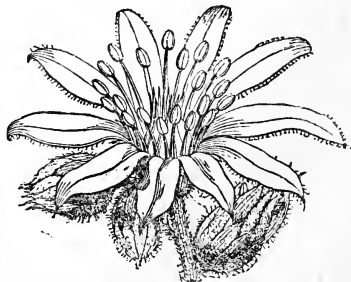
Fleur d'Arbousier.

Ce genre de corolle, commun dans les bruyères, a l'apparence d'un vase conique dont la base renflée est embrassée par le calice, et dont l'orifice étroit est découpé en dents courbées.

L'écorce, les feuilles et les fruits de la Bousserole sont diurétiques et légèrement astringents. On emploie surtout la décoction des feuilles à la dose de 30 grammes par litre d'eau. Cette plante est une des plus efficaces dans les maladies des voies urinaires. Elle guérit souvent les difficultés d'urine accompagnées de catarrhe de la vessie, et soulage toujours les malades qui souffrent de la gravelle. La Bousserole n'agit point, dans ce cas, par un

tu spécifique, mais elle exerce une action locale marquée sur les organes affaiblis et leur permet d'opposer à la maladie une réaction suffisante. L'action légèrement tonique sur le système nerveux l'a fait employer avec succès pour combattre l'infirmité extrême qui accompagne certaines affections chroniques des voies respiratoires, mais elle n'a aucun pouvoir contre la phthisie véritable, qui implique la présence de tubercules dans le poumon. Dans ce cas les toniques n'agissent que comme palliatifs; ils ne guérissent pas, mais peuvent prolonger de beaucoup l'existence du malade.

Vous savez tous le nom de ces grandes rosettes charnues, un peu semblables à des têtes d'artichaut, si abondamment pleines de grâce dont la nature pare toute l'année les toits de chaume. A ses feuilles épaisses et charnues, vous reconnaissez une plante de la famille des *Crassulacées*, qui remplacent, dans nos climats, le *Cactus* des régions chaudes. On la multiplie facilement de drageons que l'on plante dans un terrain sec. C'est la **JOUBARBE** (*Sempervivum tectorum*), nommée aussi Grande Joubarbe, pour la distinguer du Petit Joubarbe, dont nous avons parlé dans notre dernière promenade, est nommée aussi Herbe à cors, Artichaut sauvage. Elle fleurit en mai-juin et juillet-septembre. Ses fleurs roses, purpurines, sont disposées en *corymbe* irrégulier à l'ex-



Fleur de Joubarbe.

trémité d'une grosse tige simple garnie de feuilles moins grandes et plus minces que celles de la base. Les feuilles-ci sont les seules dont on fasse usage. Elles sont plus actives avant et après la floraison. Le suc est à la fois fraîche et un peu astringent.

Le suc de Joubarbe et ses feuilles pilées calment l'irritation des dartres vives, des ulcérations, des brûlures, soulagent les maux de têtes fébriles, mais dans tous les cas il est nécessaire d'en renouveler souvent l'application. Le nom d'Herbe aux cors a été donné à cause de son emploi populaire pour détruire ces callosités de la peau. Il y a, vous savez, une foule de remèdes contre les cors : feuilles de Souci, de Chou rouge, de Lierre, petite Joubarbe ; les uns s'emploient à l'état naturel, les autres macérés dans du vinaigre. Il importe, surtout, de maintenir pendant longtemps sur le cor une compresse humide, rendue active par un acide qui aide au ramollissement de la peau. Si la durée, la gonfle, et permet de l'enlever sans douleur. Si le remède est légèrement caustique, il peut détruire les parties profondes du cor, et prévenir sa reproduction, à la condition que la chaussure ne soit pas une cause constante de récurrence.

En attendant que le soleil printanier fasse éclore les premières fleurs, nous allons nous occuper aujourd'hui d'écorces, de bourgeons ou de plantes toujours parées de verdure. Le réveil de la saison donne déjà des vertus plus énergiques aux parties jeunes des végétaux, c'est le temps propice pour recueillir plusieurs produits précieux.

Voici un arbre familier, le BOULEAU (*Betula alb.*)

de la famille des *Bétulinées*, qui mérite quelques moments d'attention. On l'appelle aussi Bouleau blanc, Pommier, Bouillard, et du temps où l'on croyait qu'un bon faisceau de verges était indispensable à la discipline d'une classe, on l'avait surnommé le Sceptre des maîtres d'école. Le nom et la chose ont heureusement tombés en oubli.

Le Bouleau se contente de toutes les expositions, de tous les terrains, et croît dans les régions arctiques jusqu'aux limites de la végétation des arbustes. Les feuilles ont une odeur agréable, le saveur un peu amère et assésante, leur décoction est légèrement diurétique et excitante, on l'emploie dans le Nord comme dépurative et anti-rhumatismale. Les bourgeons ont des propriétés plus énergiques. La partie la plus intéressante est l'écorce. L'épiderme, très-mince, se lève par couches argentées enduites d'une résine en poudre; aussi on l'emploie pour faire des torches. Les Suédois, les Japonais, couvrent leurs cabanes avec l'écorce de Bouleau, ils en font des corbeilles, des cordes, des vases capables de contenir des liquides. Au



Bourgeons de Bouleau.

Kamtchatka, on mange la seconde écorce et on prépare une sorte de bière; l'épiderme sert de papier. La distillation de l'écorce de Bouleau fournit une huile empyreumatique employée en Russie à la préparation des cuirs, auxquels elle communique une odeur agréable, et la propriété de n'être point attaqués par les insectes. Enfin l'écorce, comme les feuilles, sert à teindre en jaune. Quant à ses propriétés médicales, ce sont à peu près celles des bourgeons; on les met surtout à profit dans les maladies de la peau et les affections scrofuleuses.

Les jeunes Bouleaux servent à faire des cercles, des jantes de roue, des sabots, avec les branches on fabrique des balais.

Les habitants du Nord, moins favorisés que nous sous le rapport de la diversité des végétaux utilisent également parti de la sève sucrée de l'arbre. Un peu avant le développement des feuilles on fait dans le tronc, au moyen d'une vrille, un trou un peu profond dans lequel on enfonce un bout de roseau, et l'on dispose au-dessous un vase pour recevoir la sève qui coule par cette blessure. Quand elle ne tombe plus que goutte à goutte, on bouche le trou avec un fausset pour que l'arbre ne s'épuise pas. Ce liquide donne, par l'évaporation, un sirop qui remplace la mélasse. On en prépare aussi une boisson fermentée. C'est ainsi que dans les pays les plus dénués, sous le climat le plus rude, l'industrie de l'homme découvre et met à profit les richesses naturelles que l'on ignore ou que l'on méprise dans les régions plus favorisées.

Pendant que nous nous reposons au pied de ce Chêne, je vais vous faire en peu de mots l'histoire



Chêne.

de ses qualités. On le considère à bon droit comme le plus utile et le plus bel ornement de nos forêts.



Fleurs mâles de Chêne.

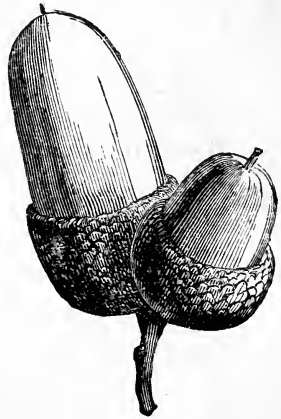
où il acquiert des dimensions énormes. Son bois solide et durable est recherché pour la charpente des constructions navales, le charonnage et la ma-

uiscrie. Le CHÈNE, ou *Chêne-rouvre* (*Quercus robur*) est de la famille des *Cupilifères*, comme le hêtre, le Coudrier, le Charme, le Châtaignier. On la distingue par sa floraison remarquable. Les fleurs mâles en chatons allongés sont composées d'étamines et d'un calice.

Les fleurs femelles sont réunies par deux ou trois



Chêne. — Fleurs femelles.

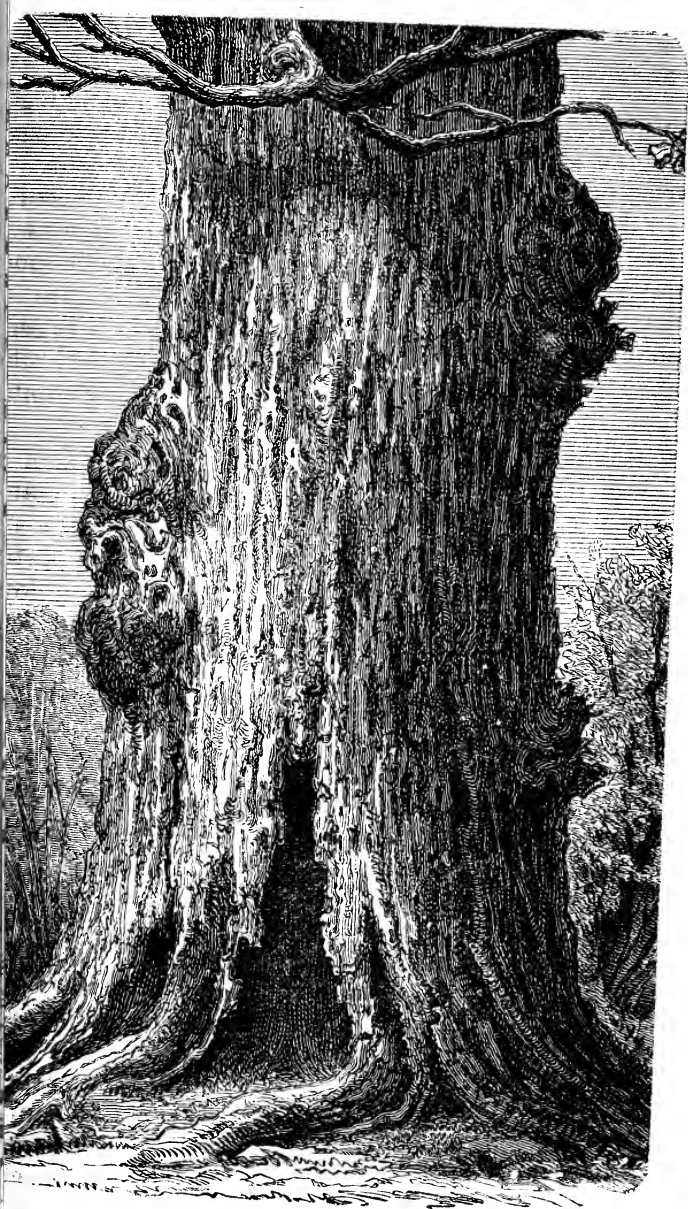


Fruit.

ans une enveloppe commune qui plus tard s'accroît et se transforme en une espèce de coupe à laquelle adhère le fruit, comme on le voit dans le gland, ou qui le recouvre tout entier, comme dans la noisette. L'écorce recueillie sur les jeunes branches de Chêne est lisse, d'un blanc verdâtre en dehors, rougeâtre en dedans. L'odeur est fade, la saveur astringente, à cause de la grande quantité de tannin qu'elle contient. C'est ce principe astringent qui la rend précieuse pour le tannage. Aucune autre écorce ne donne d'aussi bons produits.

C'est également à ses principes astringents que cette écorce doit ses propriétés médicales, d'autant plus appréciables, qu'on peut se la procurer partout sans frais. Il ne faut l'administrer à l'intérieur qu'avec circonspection, à la dose de 2 à 4 grammes pour combattre les flux muqueux chroniques, accompagnés d'une relaxation générale des tissus dans la dysenterie, les hémorrhagies scorbutiques ou provenant de débilité des organes. Au lieu de l'écorce en poudre, on peut donner la décoction préparée avec 10 à 15 grammes d'écorce broyée dans un demi-litre d'eau. On a cru qu'elle était douée d'une haute vertu fébrifuge, et lors du blocus continental, sous le premier empire, le Quinquina ayant atteint le prix énorme de 12 francs l'once, on vendait sous le nom de Quinquina indigène, un mélange à parties égales de poudres d'écorce de Chêne, de Camomille romaine et de Gentiane. Ce mélange eut un effet excellent pour guérir les fièvres intermittentes récentes ou anciennes, mais il n'est pas plus infallible que les autres fébrifuges, et le médecin a besoin de beaucoup de tact pour bien choisir le remède qui convient le mieux à chaque cas.

A l'extérieur, l'écorce de Chêne rend aussi nombreux services. La décoction de tan (nom de l'écorce en poudre) employée en lavement ou en lotions, est très-utile comme astringent, dans la diarrhée, la dysenterie, les écoulements muqueux lorsqu'il n'y a pas d'inflammation, mais manque de vitalité des organes. On peut aussi en faire des gargarismes dans les cas de maladies ulcéreuses de la gorge. Les personnes obligées de travailler habituellement les pieds dans l'eau, se trouvent très-bien de saupoudrer leurs chaussures avec



Chêne. — Tronc.

tan, ou de garder la nuit des bas qui en sont légèrement couverts. Les gerçures de la peau se cicatrisent et les parties ramollies se raffermissent.

La décoction concentrée de tan ou d'écorce fraîche de Chêne assainit la surface des ulcères et hâte leur cicatrisation. On peut aussi les saupoudrer avec un mélange de tan et de poudre de charbon, qui, agissant à la fois comme astringent, absorbant et désinfectant, est principalement utilisé dans les cas de gangrène, de pourriture d'hôpital et d'ulcères sanieus.

On trouve dans le commerce, sous le nom de café de glands, une poudre composée de glands torréfiés et broyés. Lorsqu'elle est bien préparée et que la fraude n'y ajoute pas une forte proportion d'orge, l'infusion de cette poudre est employée avec avantage pour combattre les accidents scrofuleux chez les enfants, ranimer les fonctions dissiper les engorgements, entre autres le carreau. On sait que malgré leur amertume et leur astringence, les glands sont fort recherchés des pouceaux ; cette nourriture les engraisse rapidement attendu que les fruits du Chêne contiennent une grande quantité de fécule.

Vous avez remarqué sans doute sur les bougeons, les pétioles et les jeunes branches du Chêne des excroissances dures, ligneuses, à surface ridée ou lisse, ce sont des *galles* ou *noix de galles*. Elles résultent de la piqûre d'un insecte qui y dépose un œuf autour duquel s'accumule peu à peu cette excroissance. Un petit ver sort de l'œuf, puis se transforme en mouche, comme la chenille se transforme en papillon, et perce la galle pour s'envoler.

Les noix de galles possèdent à un haut degré les propriétés astringentes de l'écorce de Chêne. Leur infusion donne, avec les sels de fer, un précipité bleu noirâtre, et l'on utilise cette action pour fabriquer l'encre et pour la teinture en noir.

Nous avons sous la main un autre objet d'étude. Voyez ce Lierre qui grimpe autour du tronc du chêne plusieurs fois centenaire et semble vouloir échapper sa vétusté sous les guirlandes d'un feuillage toujours vert. Ce n'est point un parasite ; il ne demande qu'un appui à l'écorce crevassée dans laquelle il enfonce ses *crampons* comme des racines. Toutes les parties du Lierre sont utiles. Les fruits ou baies noires, de la grosseur d'un pois, qui mûrissent en janvier-mars, constituent, à la dose de six à douze, un purgatif très-énergique dont on abuse un peu dans les campagnes. A la dose de deux grammes en poudre, elles ont guéri des fièvres vernales et automnales, mais c'est un médicament qui demande de nouvelles expériences. Avec le bois de Lierre on fait des pois à cautère, qui entretiennent très-bien l'irritation de la petite plaie sur laquelle on maintient une feuille de la plante. Enfin les feuilles, cuites à l'eau et réduites en pulpe, opèrent un changement favorable sur les écèzes indolents et les plaies de mauvaise nature ; ces cataplasmes agissent aussi comme résolutifs sur les engorgements froids. L'infusion d'une poignée de feuilles dans du vinaigre, employée en lotions matin et soir, guérit la gale en huit à dix jours.

Il ne faut pas confondre le LIERRE GRIMPANT (*Hedera helix*), de la famille des *Araliacées*, avec le LIERRE TERRESTRE (*Glechoma hederacea*), qui est une

Labiée, et dont nous aurons occasion de nous occuper plus tard. Le Lierre commun, arbuste rampant



Lierre.

pant ou grimpant, qui croît naturellement en Europe et que l'on cultive principalement pour cacher les murailles des jardins, ou former des bordures

se reconnaît à ses feuilles coriaces et luisantes, échancrées en cœur à leur base ; à ses petites fleurs l'un vert jaunâtre, disposées en *corymbes* globuleux, et à ses fruits qui deviennent noirs en mûrissant. La tige, grêle dans nos climats, acquiert dans les régions chaudes un volume beaucoup plus considérable. Elle laisse exsuder une gomme résine aromatique dont on n'a pas encore bien étudié les propriétés.

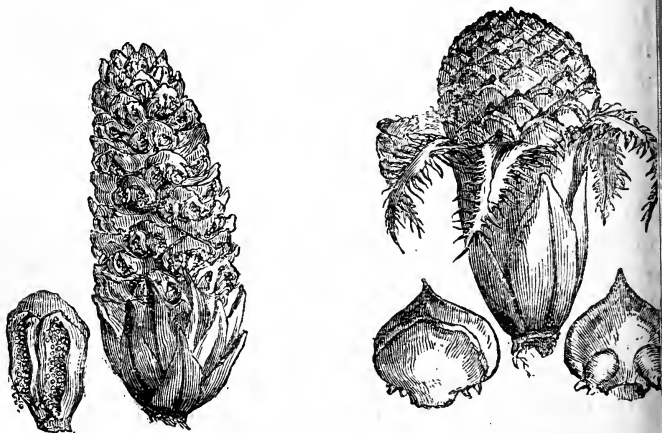
Le Lierre, vous voyez, n'est pas seulement destiné à donner un aspect pittoresque aux murailles nues, aux ruines et aux troncs délabrés, c'est une plante vraiment utile, et comme telle nous la ferons figurer dans notre collection.

Ce bel arbre dont le tronc élancé, les rameaux buffus, un peu tombants, et le feuillage toujours vert, forment pendant la saison rigoureuse le plus bel ornement de nos paysages, c'est le PIN SYLVESTRE (*Pinus sylvestris*), ou Pin commun, Pin domestique, Pin sauvage. Il s'élève souvent à plus de trente mètres. On le distingue des autres arbres toujours verts de la même famille, par ses feuilles longues d'environ cinq centimètres, dures, étroites, formant gouttière, aiguës au sommet, réunies deux à deux dans une gaine molle. Les fleurs mâles sont disposées en grappe tronquée, arrondie, tandis que les fleurs femelles sont réunies en un chaton globuleux. Les ovaires de ces fleurs, s'accroissant après la fécondation, donnent naissance à des cônes persistants, pendants, formés d'écaillés ligneuses entre lesquelles se trouve les graines.

Le Pin sylvestre sert de type à la famille des Conifères, qui comprend, en outre du Genévrier et

de la Sabine que nous avons étudiés, les espèces nombreuses de Pins, les Sapins dont les feuilles sont éparses, et les cônes formés d'écaillés minces arrondies ; les Mélèzes, les Cèdres, les Cyprés.

Les Pins et les Sapins fournissent un bois excellent, et l'on en retire un grand nombre de produits indispensables à l'industrie : la térébenthine, la résine, le brai sec, le brai gras, la poix blanche.



Fleur mâle.

Pin sylvestre.

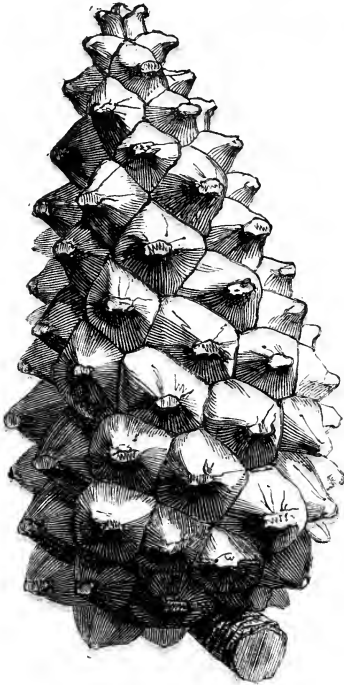
Fleur femelle.

noire, le noir de fumée, l'essence de térébenthine, la benzine, des huiles essentielles légères, employées dans l'éclairage, la paraffine dont on fabrique des bougies, le goudron, le vinaigre de bois, la créosote, l'acide phénique ou carbolique. Vous voyez que peu de végétaux sont aussi précieux. Mais ce n'est pas tout encore. Les Lapons mangent la seconde écorce du Pin, qui est nutritive, tandis que la première écorce est assez légère pour remplacer le liège des filets. Les semences du Pin d'Italie se



Sapin.

comestibles, celles du Pin sylvestre conviennent aux volailles, et le cône est un excellent combustible. Enfin les feuilles de ces arbres, bouillies dans



Cône de Pin.

une solution de carbonate de soude, lavées et cardées, fournissent une espèce de laine végétale dont on confectionne des flanelles hygiéniques, des étoffes moelleuses et chaudes et dont on peut faire d'excellents matelas. Il me faudrait de longues heures pour vous expliquer tout cela en détail et je dois me borner à vous indiquer, par les produits des Pins et des Sapins, ceux qui sont le plus employés en médecine.

Les bourgeons, en infusion prolongée ou en décoction dans l'eau, le petit lait, le cidre, le vin, et surtout la bière

à laquelle ils donnent un goût agréable, constituent un excellent remède antiscorbutique. Leurs propriétés toniques, excitantes, diurétiques, sudorifiques, favorisent puissamment la réaction nécessaire pour triompher de l'affaiblissement général qui accompagne non-seulement le scorbut, mais la plupart des maladies chroniques contractées par suite

e mauvaise nourriture et d'une habitation mal-
e. La décoction concentrée avive les ulcères
lents. Les fumigations dans lesquelles la vapeur
est mêlée aux vapeurs des bourgeons sont
loyées avec succès dans le rhumatisme.

La térébenthine que l'on recueille d'incisions
sur le tronc des conifères est un excitant du sys-
tème nerveux, et porte particulièrement son action
sur les membranes muqueuses. A la dose d'un
gramme élevée progressivement jusqu'à vingt au-
grammes, administrée avec du miel ou autrement,
est presque toujours très-utile dans les catar-
actes chroniques du poulmon ou de la vessie, la diar-
rhée atonique, c'est-à-dire causée ou entretenue par
le relâchement des tissus et le manque de vitalité,
les écoulements muqueux, les névralgies, le rhu-
matisme chronique. Son principe actif réside dans
l'essence de térébenthine que l'on isole par distilla-
tion. Celle-ci s'administre à doses graduées, depuis
quelques gouttes jusqu'à deux grammes, et semble
exercer une action plus marquée sur le système
nerveux. Elle triomphe souvent de sciatiques re-
currentes. Dans ces cas on peut élever la dose à huit
grammes par jour, pris dans du miel, en plusieurs
prises. Si le remède n'a pas produit d'effet au bout de
huit jours, on doit y renoncer.

À l'extérieur, l'essence de térébenthine est très-
utile comme rubéfiante, et produit une révulsion
dans la bronchite chronique, la coqueluche,
les névralgies superficielles, les rhumatismes mus-
culaires.

Le goudron, produit impur et complexe de la dis-
tillation du bois des conifères, jouit des propriétés
de la térébenthine, et augmente plus qu'elle les sé-

crétions urinaire et cutanée. On en prend de dix à quatre grammes en pilules. Cependant son usage en nature est peu avantageux. L'eau de goudron c'est-à-dire qui a séjourné pendant quelque temps en contact avec cette substance, lui est justement préférée, surtout dans les maladies des bronches.

La poix blanche ou poix de Bourgogne, en plâtre, usitée dans les affections pour lesquelles on conseille la térébenthine, est d'un emploi général on la remplace avec avantage par des frictions d'essence. La poix noire est employée dans les canchères pour faire mourir les vers intestinaux et les poulains.

La créosote produite par la distillation du goudron n'est réellement utile qu'à l'extérieur. Dissoute dans dix fois son volume d'alcool, on s'en sert avec succès contre la carie, la gangrène, pour le traitement des plaies et des ulcères de mauvaise nature et aussi pour arrêter les hémorrhagies peu graves. Une goutte fait cesser la douleur des dents gâtées.

La distillation du goudron fournit aussi l'acide phénique ou carbolique que l'on a cru capable de détruire les miasmes du choléra, mais qui n'est utile qu'à l'état de solution concentrée et caustique. Dans ce cas, il détruit véritablement les virus.

Dans la pustule maligne et le charbon, après avoir fendu en croix la tumeur et cautérisé profondément au fer rouge, on fait avaler à l'animal (bœuf ou cheval) de huit à dix grammes d'acide phénique dissous dans un litre d'eau, et l'on administre la même dose en lavement. Ce traitement se répète deux ou trois fois par vingt-quatre heures pendant trois jours; le quatrième, on n'administre qu'une ou deux doses. Pendant ce temps, l'animal reçoit

nourriture fortifiante, boit de l'infusion de genévrier, du vin, et on le frictionne avec de l'essence de térébenthine. On trouvera ce traitement beaucoup plus certain que celui qui consiste en applications répétées de feuilles de noyer contuses, sur la plaie débarrassée de son épiderme, sans préjudice au régime tonique. Des expériences récentes tendent à prouver qu'il y a une variété de pustule sans virulence réelle, sans virus contagieux, que l'on guérit par simple incision suivie de l'emploi des collants. Peut-être les cas nombreux de guérison avec les feuilles de noyer rapportés par des médecins, appartenant-ils à cette variété. Toutefois, la question n'est pas encore résolue, et dans le doute, on préférera pas à choisir l'acide phénique.

En ce que notre promenade ait duré déjà plus que l'habitude, je ne la terminerai pas sans vous donner quelques notions intéressantes sur les propriétés du SAULE BLANC (*Salix alba*), qui sert de type à la famille des *Salicacées*, comprenant le Peuplier, le Saule pleureur, le Saule herbacé, le Tremble. Dans cette famille, les fleurs mâles et femelles sont séparées, elles n'ont ni calice ni corolle. Les étamines d'une, l'ovaire de l'autre, sont placés à l'aisance d'écaillés formant des chatons touffus allongés.

La écorce du Saule est très-amère et astringente, elle s'emploie au tannage. Celle des rameaux de deux à trois ans, récoltée avant la floraison, est la plus précieuse. Elle contient beaucoup de *salicine*, substance que l'on fabrique en grand, comme succédané de la *quinine*, principe éminemment fébrifuge, retiré du Quinquina. Il a fallu du temps à la

médecine pour adopter ce tonique et fébrifuge pulvaire, d'un usage général dans les campagnes. Aujourd'hui il est officiellement reconnu que les malades qu'il a guéris par milliers n'ont pas été victimes d'une illusion.

On administre avant l'accès de 10 à 30 grammes



Chaton femelle de Saule.



Chaton mâle de Saule.

de l'écorce en poudre, ou bien une décoction de 60 grammes dans un demi-litre d'eau.

Maintenant, deux mots sur les fièvres. Il y a deux grandes classes : les unes revenant à intervalles réguliers, ou intermittentes; les autres continues. Celles-ci réclament des émoullients, des acides pour calmer l'inflammation, un vomitif ou un purgatif pour produire une dérivation sur l'appareil

stif, des toniques et des excitants si la nature
est trop faible pour réagir contre le mal. Le



Saules.

le fébrifuge est réservé aux remèdes destinés
à combattre les fièvres intermittentes. Le plus sûr et
le plus prompt est le Quinquina ou le sulfate de

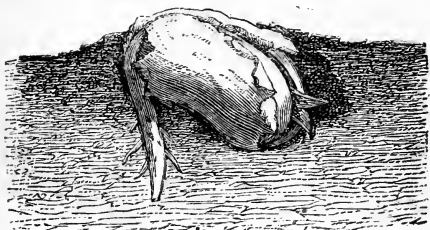
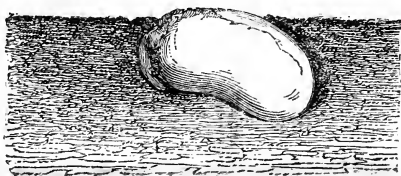
quinine, qui en dérive. Mais il ne guérit pas toujours, et l'on est souvent obligé de lui associer des astringents et des toniques. Son grand défaut est de coûter fort cher, et c'est ce qui a fait chercher à le remplacer par des végétaux indigènes, parmi lesquels le Saule figure au premier rang. Puis viennent les plantes qui contiennent à la fois un principe amer et du tannin, comme le Chêne, le Merisier, et tant d'autres que nous avons étudiés. Mais comment expliquer qu'un tonique amer comme la Gentiane, fasse disparaître la fièvre intermittente? Simplement parce que la nature a besoin à guérir, et n'a souvent besoin que d'un peu d'aide. Un peu plus de force, pour mettre le mal à la portée de la nature, pourvu que le malade ne vive pas continuellement au milieu des circonstances qui ont altéré sa santé.

Bien plus, les fièvres intermittentes chroniques semblent, dans bien des cas, ne continuer que par suite d'une habitude des organes soumis à l'influence nerveuse. Alors, non-seulement les toniques amers, les astringents, les antispasmodiques sont inutiles, mais tout ébranlement violent du système nerveux, toute réaction vive des organes, un accès de très-froid, un purgatif ou un vomitif énergique, un excès de table, l'ivresse, suffiront pour rompre l'habitude. La foi vive en un remède peut être assurée, puisqu'il ne manque pas de gens guéris au moment de toiles d'araignée!

Profitons de ce beau soleil printanier pour aller aujourd'hui une bonne promenade et une abondante moisson de plantes. L'hiver cherche en vain à lui

entre les brises attiédies qui devancent le printemps. Les prés sont verts, les arbres bourgeonnent, quelques-uns déjà couvrent leurs rameaux de fleurs parfumées. La terre semble pressée de nous offrir des dons. Les germes brisent leur enveloppe, la vie monte : c'est le grand réveil de la nature. Allons la voir de près, admirer ses merveilles, et demander quelques-unes de ces vérités, que l'on cherche en vain à tort des secrets puisqu'il suffit de l'interroger pour les apprendre.

Arrêtons-nous un instant devant cette plate-bande; nous allons prendre sur le fait le phénomène capi-

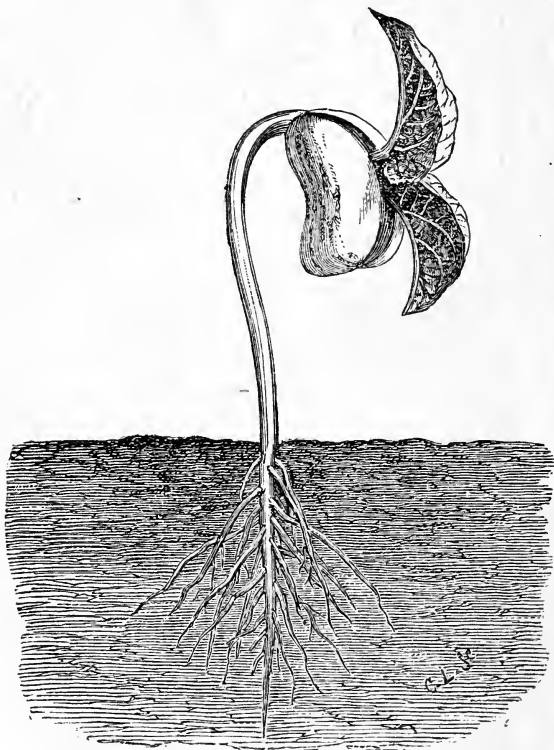


CL. J. C.

Germination d'une graine de Haricot.

de la vie des plantes : la germination. Voyez la graine de Haricot que je viens de déterrer. Inflée par l'humidité, elle a brisée son enveloppe, et l'on voit paraître d'un côté un filament charnu,

fragile, d'où partent quelques petits filets; c'est la racine qui s'enfonce dans le sol. A l'autre extrémité, s'ouvrant passage entre les deux moitiés de la graine, se montre la pointe de deux petites feuilles



Jeune Haricot.

plissées comme les ailes d'un papillon nouveau-

Le germe de la plante, l'*embryon*, caché dans la graine s'ouvrant, sous l'influence de la chaleur et de l'humidité, laisse voir quatre parties bien e

ctes : les deux moitiés de la graine, nommées *ailles germinatives*, ou *cotylédons*; le bour-
on, ou *gemmule*; un commencement de tige,
tigelle, et la *radicule* qui deviendra la ra-
le.

Les graines de quelques plantes, celles du Blé,
r exemple, n'ont qu'un *cotylédon*. D'autres en
nt complètement privées, comme nous aurons
asion de le voir.

Ces enveloppes de la graine ne sont pas seulement
stinées à protéger l'embryon ; elles ont aussi pour
e de nourrir la jeune plante en attendant qu'elle
t assez forte pour puiser dans le sol et dans l'at-
sphère les éléments nécessaires à son accroisse-
nt. Aussi trouvons-nous, dans ce sujet, âgé
à de quelques jours, les cotylédons flétris et
uisés.

Je vois avec plaisir, mes amis, que vous vous in-
essez à ces notions élémentaires, et que vous ne
is laissez pas effaroucher par quelques mots un
i grecs ou latins ; c'est la preuve que vous pre-
z goût à nos causeries. Continuons ainsi, et tout
nous promenant, tout en recueillant des plantes,
remêlant la pratique et la théorie, nous appren-
ons peu à peu, sans efforts, les éléments de la
anique. Maintenant, aux champs, cueillez de
ite et de gauche, et dans votre moisson je ferai
choix des plantes qu'il vous importe le plus de
anaître.

A tout seigneur tout honneur. Saluons la Vio-
te, qui se montre timidement entre les feuilles,
mière fleur, premier parfum, emblème juste-
nt cher aux poètes.

La VIOLETTE ODORANTE sert de type à la famille des *Violarinées*, à laquelle appartient aussi la Pensée. Les feuilles sont *radicales*, *cordiformes*, c'est-à-dire échancrées en cœur, soutenues par un long



Violette.

pétiole, et légèrement duveteuses. Les fleurs, *radicales* comme les feuilles, sont portées par un long *pédoncule* grêle qui se recourbe au sommet. De cinq *pétales* de la *corolle*, le supérieur, plus grand que les autres, se termine en éperon à sa base.

Toutes les parties de la plante sont utiles. Le

illes fraîches forment un cataplasme émollient. Leur suc, à la dose de deux onces, constitue un sirop doux. Les fleurs au parfum à la fois suave et très-diffusible, sont émollientes, légèrement diurétiques, et, comme telles, d'un emploi journalier, en infusion théiforme, à la dose de 4 à 10 grammes par litre d'eau, dans les bronchites, les diarrhées, les fièvres éruptives. Fraîches, elles sont également laxatives. La racine possède une propriété vomitive à peu près analogue à celle de l'Ipécacuanha, elle peut très-bien le remplacer dans les cas où ce dernier semble indiqué, soit à dose nauséuse, soit à dose vomitive, surtout chez les enfants et les personnes délicates. Elle peut rendre aussi de grands services dans le catarrhe pulmonaire chronique, la toux, la dysenterie. La dose vomitive et laxative pour un adulte est de huit à douze grammes de poudre de racine ou de racine coupée en menus morceaux, en décoction dans un verre d'eau, prise deux fois. Si l'on recherche surtout l'effet vomitif, il vaut mieux administrer de deux à quatre grammes de la poudre récente dans de l'eau sucrée.

La VIOLETTE SAUVAGE, Violette inodore ou Violette de chien (*Viola canina*) est sans odeur. Les propriétés de sa racine sont à peu près les mêmes que celles de la Violette odorante, mais ne paraissent produire aucun effet aussi certain.

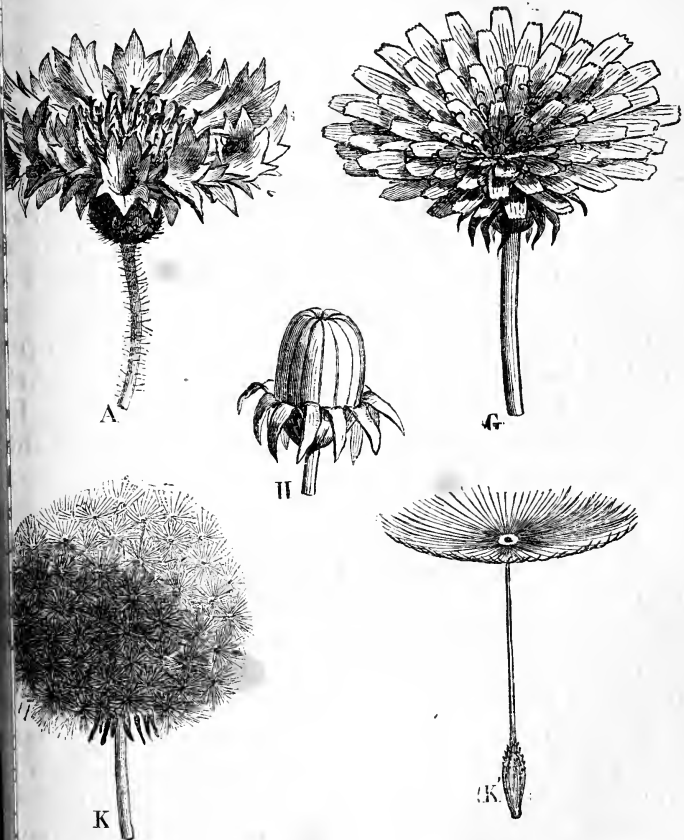
Vous savez que la culture a produit des variétés remarquables de cette fleur, entre autres la Violette DE PARME, et celle dite remontante, qui donne une seconde floraison en automne. Sa culture demande peu de soins, on la multiplie par semis, par boutures de pieds; elle prospère surtout dans une terre, à mi-ombre.

Voici une plante amie de l'homme, vulgaire, partant peu appréciée dans les villes, où l'on aime ce qui est rare, ce qui vient de loin et se paye cher. Mais pour nous qui cherchons à combattre cette tendance, en vulgarisant la connaissance des richesses naturelles que nous offrent les champs, vulgarité ne peut être qu'une bonne recommandation. Vous la connaissez bien, cette plante ; elle croît partout : dans les prairies, au bord des chemins, les chèvres, les moutons et les vaches la cherchent malgré son amertume, et vous vous êtes souvent amusés à disperser d'un souffle vigoureux ses fruits à longues aigrettes. C'est le Pissenlit (*Leontodon taraxacum*), nommé aussi Fleur d'or, Dent de lion.

La racine, vous voyez, est grosse comme le doigt, d'un brun rougeâtre en dehors, blanche en dedans. Elle possède les mêmes propriétés que les feuilles, longues et profondément découpées, mais ce sont nous ce sont surtout celles-ci qu'on emploie. Leur amertume franche n'a rien de désagréable, au contraire, on les mange-t-on en salade au printemps. Plus tard elles deviennent coriaces et contiennent plus de principe actif.

La décoction de pissenlit, à la dose de 30 à 60 grammes de feuilles fraîches, leur suc à la dose de 50 à 150 grammes, agissent comme antiscorbutiques, toniques, diurétiques et dépuratifs. Leur emploi prolongé est utile dans les affections chroniques de la peau, la débilité des organes digestifs, efficace dans les engorgements du foie et de la rate qui accompagnent si souvent les fièvres de marais, ainsi que dans les maladies bilieuses. Nous en usons largement, en dépit de la mode, et soyez sûr

ue nous nous en trouverons bien. Il est toujours facile de se procurer la plante fraîche, cependant



leur de Bleuet. — PISSENLIT. G, capitule en fleurs. — H, le même avant son épanouissement. — K, ensemble des fruits. — K, un de ces fruits isolés.

peut récolter la racine au milieu de l'été pour faire sécher.

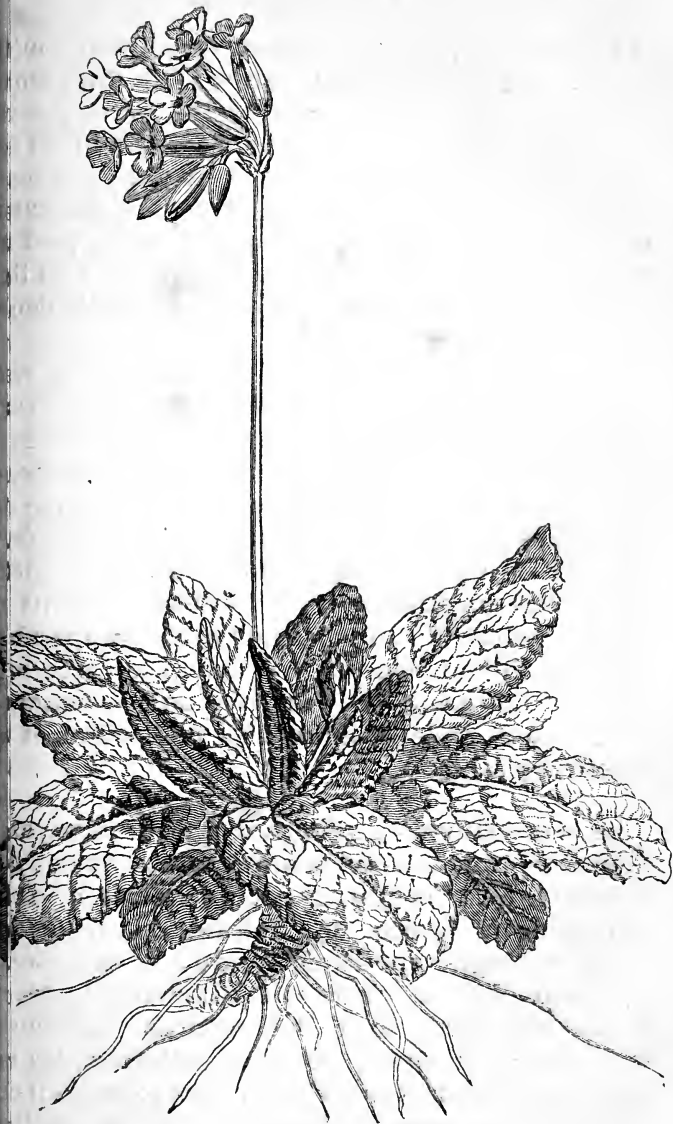
La fleur de Pissenlit mérite de fixer un instant votre attention. Elle est de la famille des *Composées* ou *Synanthérées*, l'une des plus nombreuses, remarquable par la disposition de ses fleurs réunies en *capitule* et insérées sur une sorte de plateau. Dans ces agglomérations, dont l'ensemble paraît former une fleur unique, les *fleurons* sont tantôt complets, comme dans le Bleuet, tantôt, comme dans le Pissenlit, la Chicorée, ils consistent seulement en une étroite languette ou *demi-fleuron*. Leur fruit est d'ordinaire couronné par une agrette plumeuse, parachute élégant qui permet au vent de les disséminer au loin.

Parmi les composées, je vous citerai la Marguerite, la Laitue, les Salsifis, les Chardons, l'Artichaut, la Camomille, l'Arnica, l'Immortelle. Les caractères de cette famille sont des plus frappants et vous n'aurez pas de peine à les retenir.

Il y a des fleurs dont le nom seul est un poème, telles sont la Violette, l'Aubépine, la Primevère. Les voir, y penser même, c'est rappeler à l'instant des scènes du premier âge, des heures délicieuses de la jeunesse, des impressions toujours vives et toujours heureuses. Enfants, nous avons tous fait des bouquets, des guirlandes avec ces Coucou dorés que mars sème le long des haies et dans les prairies. Je vois que plusieurs d'entre vous ont amplement renouvelé connaissance avec ces fleurs favorites. Je vais en profiter pour vous dire à quelles elles sont utiles.

La PRIMEVÈRE (*Primula officinalis*) est le type de la famille des *Primulacées*.

C'est une plante vivace dont une longue culture



Primevère.

a obtenu les variétés à grandes fleurs de couleurs variées qui font, en cette saison, l'un des premiers ornements des jardins. La racine est une souche horizontale d'un rouge brun, garnie de fibres lisses et charnues. Il n'y a pas de tige, les feuilles oblongues, dentées, ridées et légèrement velues, s'amincissent en *pétiole* vers leur base. De la souche part une hampe qui supporte une *ombelle* penchée de fleurs jaunes, tachetées d'orangé, dont la *corolle* dépasse peu le long tube du *calice*.

Les gens de la campagne emploient sa racine dans la gravelle et comme fébrifuge, mais c'est un remède très-incertain, et en tout cas peu énergique auquel on ne doit attacher aucune importance.

Les fleurs ne manquent pas d'une certaine efficacité. Elles n'ont jamais mérité à la Primevère le nom d'Herbe à la paralysie qu'on lui donne parfois mais elles exercent sur le système nerveux une action calmante, antispasmodique, comparable à celle du Tilleul. On pourra donc user avec avantage de l'infusion en vase clos de ces fleurs, joint à une belle couleur d'or une odeur et un saveur agréables.

Le sous-arbrisseau grimpant que vous voyez rouler ses rameaux sarmenteux aux arbustes du buisson, c'est la DOUCE-AMÈRE (*Solanum dulcamara*), de la famille des *Solanées*. Dans les lieux frais, ombragés, elle atteint jusqu'à deux mètres de longueur. Les moutons et les chèvres la recherchent, son odeur attire les renards. Les feuilles sont ovales, en cœur, *pétiolées*, *alternes*, les unes entières, les autres divisées en trois lobes dont deux petits et l'un très-développé au centre. Les fleurs

ettes ou blanches, assez semblables à celles de Morelle, disposées en *corymbes* un peu irréguliers vers le sommet des tiges, durent de juin à septembre, et produisent des baies arrondies, légères, accompagnées du calice de la fleur. On lui a donné les noms de Vigne de Judée, Vigne sauvage, Morelle grimpante, Herbe à la fièvre, Loque, Ve-chien.

Les tiges d'un an ou deux sont la partie usitée. On les récolte avant l'apparition des feuilles ou à la fin de l'été : au bout d'une année elles commencent à perdre une partie de leurs propriétés.

La meilleure préparation est la décoction des racines coupées et fendues, dans la proportion de 15 grammes graduellement augmentée jusqu'à 90 grammes par litre d'eau à prendre en vingt-quatre heures.

La Douce-amère est stimulante, sudorifique, dépressive et faiblement narcotique. Son action varie selon les constitutions et les désordres apportés à l'économie par la maladie, mais d'ordinaire elle agit directement sur le tube digestif et secondairement sur le système nerveux. A haute dose, elle cause des vomissements et des évacuations abondantes, provoque la sueur, augmente la sécrétion de l'urine ; puis viennent des crampes, des ardissements, des vertiges.

Après avoir joui d'une haute réputation, la Douce-amère est tombée dans un oubli aussi injuste que les louanges des anciens auteurs étaient exagérées. C'est ainsi que la médecine abandonne souvent des agents actifs, et d'une utilité incontestable.

Sans nier absolument les avantages qu'on a pu obtenir dans l'hydropisie et les scrofules, il vaut

mieux combattre ces maladies par des remèdes certains, et réserver notre Solanée pour quelques cas de rhumatisme chronique, les catarrhes intestinaux, la coqueluche, les ulcères indolents, les douleurs dans les os ou leur enveloppe, et principalement pour les dartres et autres maladies rebelles de la peau. Mais un point important, c'est de donner des doses suffisantes, jusqu'à produire même quelques accidents légers, maux de tête, étourdissements, et de continuer la médication pendant un temps assez long, non-seulement pour dissiper les symptômes actuels, mais pour combattre la disposition morbide ou le principe même de la maladie. Que d'insuccès on n'aurait pas à enregistrer, si l'on administrait toujours des remèdes bien choisis, bien conservés, préparés avec soin, et continués avec persévérance !

Les feuilles de Douce-amère offrent à un très faible degré les propriétés calmantes des feuilles de Morelle et des autres *Solanées*, mais elles sont émoullientes, et, comme telles, peuvent être employées en cataplasmes sur les tumeurs simples et les contusions.

La Douce-amère se multiplie facilement, par ses graines, par boutures, marcottes ou éclats du pied. On en garnit les tonnelles, les murailles, qu'elle décore, pendant toute la belle saison, par ses grandes fleurs violettes et de fruits rouges.

Le NARCISSE DES PRÉS (*Narcissus pseudonarcissus*) vous est aussi familier que la Primevère. Comme elle, il se montre de bonne heure dans les prés et les bois. Il est de la famille des *Amaryllidées*, qui compte parmi ses membres l'odorant

poéreuse. Il est connu sous les noms de Narcisse
 sauvage, Faux-Narcisse, Aiault, Porion, Jeannette,
 Dchette des bois.

C'est une plante bulbeuse dont l'ognon lisse,

comme le pou-
 donne naissance
 une tige haute
 environ 30 centi-
 mètres, remarqua-
 par ses deux an-
 saillants, en-
 trée de cinq à six
 elles moins hau-
 qu'elle, lisses et
 ngées en forme
 éc. Avant leur
 eloppement, les
 rs sont renfer-
 es dans une en-
 oppe ou *spathe*
 se fend et per-
 e sur la tige. Ces
 rs d'un jaune
 e, penchées sur
 nampe, présen-
 t très-distincts
 caractères de la
 ille dont elles
 t le type.



Fleurs de Narcisse cultivé.

l'enveloppe des
 anes reproducteurs, ou enveloppe florale, forme
 long tube, étroit et simple dans sa partie infé-
 re, mais qui s'élargit et se dédouble de ma-
 re à former deux *limbes*, l'extérieur divisé en

six languettes lancéolées, l'intérieur d'un jaune formant une couronne un peu évasée.

On peut récolter en tout temps les *bulbes* Narcisse. Quant aux fleurs, il y a deux manières de les préparer. On les sèche rapidement dans un four peu chaud, ou bien on les expose à l'humidité de manière à ce qu'elles perdent lentement les sucres et prennent une couleur verdâtre. A cette préférence dans la manière de les sécher correspondent des propriétés diverses.

Le bulbe de Narcisse est vomitif, mais on l'emploie peu. On préfère les fleurs, d'un usage plus sûr et plus facile, et l'on choisit celles qui sont venues vertes par la dessiccation lente. L'eau bouillante développe singulièrement leurs propriétés. La décoction d'une vingtaine de fleurs produit, en quelques jours, l'effet désiré. Ces fleurs agissent comme la racine de Violette, et peuvent comme elle remplacer l'Ipécacuanha, à dose nauséuse, surtout chez les sujets délicats, dans les catarrhes pulmonaires, la période non inflammatoire de la coqueluche; à dose vomitive dans le début inflammatoire de cette maladie, dans les diarrhées chroniques, même quelques dyssenteries. Quant à son usage dans les fièvres intermittentes due en partie à son pouvoir légèrement narcotique, elle est trop faible pour qu'on y ait recours dans les circonstances ordinaires. Lorsque l'on veut utiliser les propriétés antispasmodiques et narcotiques des fleurs, il faut choisir celles qui, séchées rapidement, ont conservé leur couleur jaune.

Vous connaissez les variétés de Narcisses obtenues par la culture. Elles sont certainement plus odorantes que le Narcisse sauvage, mais celui-ci

t à l'élégance et à la grâce champêtres des qua-
 qui nous feront lui accorder une place dans
 e collection.

our terminer notre promenade, je vais vous
 er du Pêcher, que nous voyons ouvrir ses
 rs précoces aux rayons déjà vivifiants du soleil
 nars.

es fleurs, d'un rose tendre, ont une odeur
 e, agréable et une saveur amère. Elles sont
 rement purgatives et anthelminthiques. L'infu-
 dans du bouillon de veau ou dans du lait, à la
 d'une petite poignée de fleurs par 500 gram-
 de liquide, convient très-bien aux enfants,
 il faut l'administrer par portions de demi-
 e en demi-heure, jusqu'à ce que l'action du
 de commence à se faire sentir.

Les feuilles et la seconde écorce sont purgatives
 brifuges, anthelminthiques et diurétiques. La
 ction de 30 grammes de feuilles fraîches dans
 grammes d'eau purge aussi bien que le Séné.
 ministrée entre les accès d'une fièvre intermit-
 n, elle opère en peu de jours la guérison. Il
 avoir soin dans ce cas de graduer les doses
 manière à n'obtenir qu'une légère purgation.
 econde écorce s'emploie de la même manière.
 tates les parties du Pêcher contiennent, en
 ité très-minime, un poison violent, l'*acide*
ique, qui leur donne une vertu sédative. Un
 asme des feuilles pilées calme la douleur des
 es enflammées, des ulcères, des contusions.

PÊCHER (*Amygdalus persica*), de la famille
 osacées, nous est venu de la Perse. On le
 olie par semis, et surtout par greffe, sur l'A-

mandier ou le Prunier. Il demande une terre



Rameau de Pêcher.

fonde et substantielle, souvent remuée et fu

ne bonne exposition, et un abri mobile contre les gelées tardives qui brûleraient ses fleurs. Sa culture est toute une science, mais aussi quels surprenants résultats ! Quelle distance entre le fruit petit, verdâtre et sec de la Perse et les magnifiques éches de Montreuil ! Qu'a-t-il fallu pour obtenir ce changement ? Un travail intelligent, une culture raisonnée et continue ; je pourrais dire, la volonté, le travail, étude, persévérance, bon propos, tels sont, dans ce monde, les éléments du progrès. Si l'homme est capable d'améliorer, de transformer des fleurs, des fruits, des arbres, des animaux même, il peut, soyez-en sûrs, apporter dans l'ordre moral des perfectionnements non moins remarquables, et par la fraternité, l'honnêteté, le travail, réaliser le problème de la vie heureuse.

Cet Agaric que nous venons de cueillir appartient à la nombreuse famille des Champignons : j'en profite pour vous donner quelques détails sur ces plantes qui fournissent, selon l'espèce, un mets succulent ou un poison mortel. Et d'abord, je vais sans doute vous étonner en vous disant que la plante du champignon ordinaire croît sous terre, que la partie qui nous est familière sous ce nom constitue seulement le *réceptacle* des organes reproducteurs. Quant à la plante elle-même, ce sont tout simplement des filaments blanchâtres, entrecroisés, feutrés, nommés en botanique *mycelium* et vulgairement *blanc de champignon*. Mais il y a des Champignons dont la plante et les organes reproducteurs vivent à ciel ouvert, par exemple

ceux qui causent la maladie de la Vigne, et d'autres qui ne paraissent jamais à la surface du sol, comme les Truffes.



Champignons.

Si nous prenons pour exemple l'AGARIC CHAMPÊTRE, vulgairement appelé Agaric comestible ou Champignon de couche, je vais pouvoir vous donner une idée de la nature de ces végétaux. Le pied ou *stipe* est surmonté d'un *chapeau* lisse, blanc ou

jaune pâle qui s'étale peu à peu et laisse voir en dessous des *feuillet*s rosés qui passent bientôt au brun. Les feuillets sont pendant quelque temps recouverts par une membrane qui se déchire et forme un *collier* autour du stipe. Si l'on prend sur l'un de ces feuillets une tranche mince et qu'on l'examine au microscope, on voit que la surface veloutée au toucher est formée de *cellules* saillantes dont quelques-unes portent quatre pointes terminées par un petit sac qui constitue une *spore*, c'est-à-dire l'organe reproducteur capable de germer et de reproduire du *mycelium* qui, à son tour, donnera naissance à des Champignons. Les organes de la reproduction se trouvant ainsi cachés, et ne se révélant qu'à un examen attentif, on a donné aux plantes qui présentent cette particularité le nom de *Cryptogames*, par opposition aux plantes *Phanerogames* qui exposent aux regards leurs fleurs plus ou moins compliquées.

Je n'ai pas à vous enseigner ici quels sont les champignons comestibles, mais je puis vous donner comme règle générale de ne jamais cueillir ceux qui poussent dans les endroits très-humides, dont le chapeau est visqueux, couvert de verrues, qui se pèlent pas facilement ou dont le stipe est enflé à la base. Une saveur âcre et acide, une odeur nauséabonde, une chair molasse qui noircit au contact de l'air, sont aussi caractéristiques des espèces vénéneuses.

Mais il y a des champignons dangereux qui ressemblent beaucoup aux espèces comestibles. Pour éviter toute erreur on peut employer le moyen bien simple que voici : on fait cuire avec les champignons la moitié d'un oignon blanc ; s'il devient

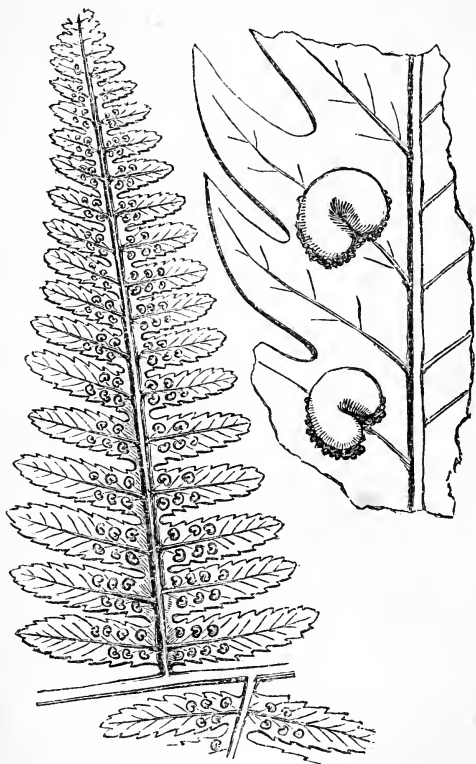
bleuâtre ou brunâtre, c'est le signe qu'il s'est glissé quelque intrus dans la cueillette. Il semble désagréable mais prouvé que l'on peut manger sans crainte presque toutes les espèces vénéneuses après les avoir débarrassées des principes toxiques. Pour cela on les coupe par morceaux et on les fait macérer pendant quelques heures dans de l'eau fortement vinaigrée; on les lave ensuite à grande eau et on les blanchit par quelques bouillons.

Puisque nous avons aujourd'hui l'occasion de nous occuper des plantes *Cryptogames*, je vais profiter pour vous parler de la Fougère dite Fougère MALE (*Polypodium filix mas*) qui vous est très-familière et dont l'étude, pourtant, vous ménage plus d'une surprise.

Vous avez remarqué sans doute que la partie inférieure des feuilles est comme brodée de points et de lignes brunes. Ce sont les réceptacles des spores ou organes reproducteurs. Si nous suivons, dans la terre humide, le développement d'un de ces germes, nous verrons qu'il donnera naissance à une petite plante qui ne ressemble en rien à une fougère. Cette plante est un être de transition, elle n'est point destinée à vivre et à se reproduire; elle fournit seulement deux organes séparés de reproduction qui, par leur action réciproque, sont capables de former une plante nouvelle qui sera une fougère. Ainsi nous assistons à ce phénomène singulier : une spore de Fougère se développe sous la forme d'une petite plante qu'on appelle *prothalle*, qui porte des organes sexuels capables de reproduire non pas un autre *prothalle*, mais une fougère semblable à sa grand-mère. Ce mode de génération

qui existe aussi chez quelques animaux inférieurs, s'appelle *génération alternante*.

Je n'ai guère besoin d'insister sur le port et l'aspect de cette plante que vous avez si souvent occa-



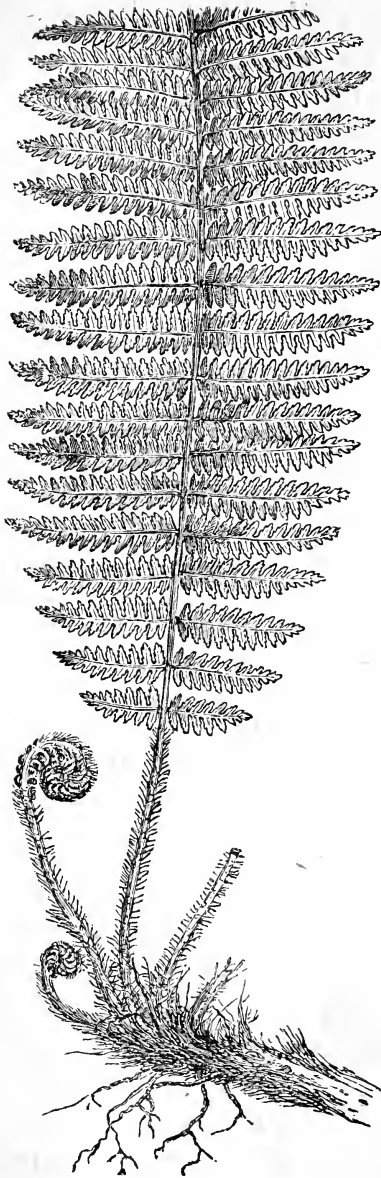
Feuille de Fougère mâle.

si de voir; mais je veux attirer votre attention sur la partie souterraine ou *rhizôme* dont je viens de cueillir un spécimen. Comme vous voyez, il est de la grosseur du pouce, noueux, écailleux, de cou-

leur brune à l'extérieur, blanchâtre à l'intérieur. On peut s'en servir en tout temps à l'état frais, et la dessiccation lui fait perdre une partie de ses propriétés. Pour le commerce, on doit le récolter en été alors qu'il est dans toute sa vigueur et plein de suc qui donnent une teinte verte à sa cassure. Des gens peu scrupuleux mélangent aux rhizômes de Fougère mâle ceux d'autres espèces communes dans nos campagnes. C'est une pratique déshonorable et dangereuse, car il ne suffit pas que des plantes appartiennent à la même famille pour avoir les mêmes propriétés, et si l'on administre un remède inerte dans un cas urgent, on s'expose à perdre le seul temps propice pour une médication utile.

L'odeur de cette souche est un peu nauséuse; le saveur, d'abord douceâtre, puis légèrement amère et astringente, est due surtout à une huile volatile mélangée à une résine et à des corps gras qui constituent les principes actifs de la plante.

Son usage, en médecine, est limité à l'expulsion du tænia ou ver solitaire. Je vous ai déjà indiqué les graines de citrouille comme un excellent tæniifuge, par conséquent nous n'avons pas besoin d'aller chercher à l'étranger des remèdes rares ou d'un prix élevé lorsque nous en avons d'excellents sous la main, qui seront « prophètes dans leur pays » toutes les fois qu'on les emploiera dans les conditions nécessaires au succès. Pour obtenir une guérison complète dans les cas de ver solitaire, il ne suffit pas de faire expulser l'animal dans son entier, il faut s'assurer qu'il ne reste pas un autre ver dont la présence ramènerait tous les accidents de la maladie. Il est donc prudent de continuer l'



Fougère mâle.

médication pendant plusieurs mois. Il faut d'ailleurs être familier avec la structure de ces animaux pour s'assurer que la tête très petite n'est pas restée dans l'intestin, car elle suffit pour reproduire cet animal. Pour éviter les récidives, le plus sûr est d'administrer pendant un certain temps le remède à des intervalles de quinze à vingt jours.

On trouve dans les pharmacies plusieurs préparations de Fougère mâle, principalement une huile éthérée et un extrait résineux, mais la poudre ou la décoction du rhizôme, soit frais soit conservé dans de bonnes conditions, suffit toujours dans la pratique. Pour la décoction, qui doit se faire en un vase clos, on emploie de 30 à 60 grammes de racine concassée pour un litre d'eau qu'on laisse réduire de moitié. Mais la manière la plus simple, et peut-être la plus efficace d'administrer ce médicament, consiste à mêler la poudre de rhizôme à quantité égale de miel. On en prend à jeun de 60 à 90 grammes par jour pendant trois jours, puis on facilite l'expulsion du tœnia au moyen d'une forte dose d'huile de ricin, soit 60 grammes. Si le premier essai ne réussissait pas, on recommencera au bout de quelques jours.

La Fougère mâle n'est pas seulement employée en médecine. Les peuples du Nord, si ingénieux à tirer parti de leurs ressources, mangent les jeunes pousses comme les asperges. En Sibérie on emploie la racine à parfumer la bière. Chez nous, les souches engraisent bien les porcs et les feuilles tendres, mêlées à la paille, constituent un assez bon fourrage pour les temps de disette. Les feuilles sèches sont employées dans les campagnes pour

uche des enfants, et les coussins ou matelas que n en fait sont beaucoup plus sains que ceux de me. Ils sont utiles surtout aux enfants scrofux ou rachitiques.

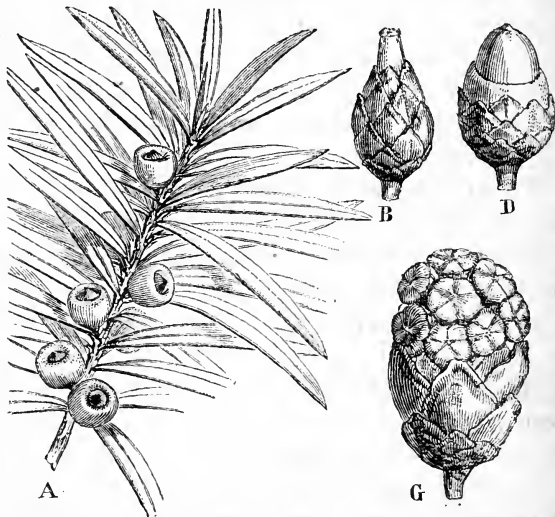
Remarquez, mes amis, dans ce jardin, ces arbres auxquels les cisailles et la serpe ont donné des formes capricieuses de colonnes d'arches, de niches; est un membre de la famille des *Conifères* qui nous a déjà fourni pour sujets d'étude le Genévrier et le Pin Silvestre.

L'IF (*Taxus baccata*), livré à lui-même atteint une hauteur d'environ dix mètres. La tige, couverte d'une écorce raboteuse, soutient un très-grand nombre de rameaux souples garnis de feuilles *persistantes*, c'est-à-dire qui ne tombent point sous l'action du froid, d'un vert sombre, *linéaires*, très-prochées, et rangées, sur deux côtés opposés. Les fleurs femelles ressemblent à une pomme de pin en miniature surmontée d'un petit cylindre creux formé d'écailles allongées; les fleurs mâles, plus nombreuses, ont l'aspect d'un petit bourgeon verdâtre. Elles sont *axillaires*, c'est-à-dire attachées immédiatement au rameau. A mesure que le *style* grossit dans la fleur femelle, les écailles qui s'enchaînaient comme une gaine, une *arille* à sa partie inférieure, deviennent charnues et recouvrent peu à peu le fruit.

Cet arbre croît spontanément dans les montagnes de l'Italie, de la Suisse et des départements méridionaux de la France. On le propage facilement de boutures, mais les sujets venus de graines sont

plus grands et plus durables. Les graines restent souvent trois années en terre avant de germer. L'if se plaît de préférence dans les bonnes terres fraîches; il aime l'ombre, surtout dans sa jeunesse, aussi le voit-on prospérer surtout dans les vallées à l'exposition du nord.

On a répandu beaucoup d'idées erronées au sujet



If. — A, rameau avec fruit. — B, fleur femelle. — D, fleur femelle plus avancée. — G, chaton de fleurs mâles.

de l'arbre qui nous occupe : on a prétendu que son ombre même, comme celle du Mancenillier, pouvait donner la mort. Il est vrai que la plupart des gens peuvent séjourner impunément au milieu d'ifs même fraîchement taillés, mais il n'en est pas moins exact que chez certaines personnes, les émanations qui s'en dégagent peuvent, à la longue, produire des accidents. Ses feuilles sont un poison

ur les chevaux, les ânes, les moutons et les vaches, et il est à remarquer que ces animaux ne les mangent guère que pressés par la faim.

L'étude de ses effets sur l'homme a démontré qu'il agit d'abord comme poison irritant et âcre, qu'il provoque des vomissements et des évacuations et qu'il cause l'inflammation de l'estomac; puis, lorsque l'absorption commence à se faire, on remarque une action narcotique et stupéfiante; inquiétude, éblouissement, syncope; les victimes tombent comme foudroyées. Quant aux fruits, ils sont dépourvus de qualités délétères, ils sont simplement laxatifs et peuvent, comme tels, rendre quelques services. La decoction des feuilles, administrée à petites doses, et dont on surveille avec soin les effets, a donné quelques bons résultats dans les affections rhumatismales. Quant aux propriétés emménagogues de cette plante, elles ne sont nullement prouvées tandis que l'on a constaté des accidents mortels à la suite de son usage. En somme, c'est un arbre qu'il faut éviter plutôt pour s'en abstenir que pour essayer ses vertus curatives.

Mais s'il doit être rejeté de l'usage médical, l'If est précieux pour l'industrie. Son bois, presque entièrement courvu d'*aubier*, est d'un rouge orangé; le cœur est dur et sert à faire des ouvrages de marqueterie, de tour et de menuiserie. Son élasticité et sa durée le font rechercher pour le charronnage; enfin la facilité avec laquelle cet arbre se prête à la taille le faisait rechercher autrefois pour certains ornements bizarres de jardins heureusement passés de mode.

Ne passons pas devant ces touffes de Pervenches sans leur donner quelques moments d'attention. Il

est probable que cette plante doit plus à ses qualités extérieures qu'à ses vertus intrinsèques. Sa feuillage toujours vert, le port gracieux de ses tiges sarmenteuses, l'étoile bleue ou blanche de ses fleurs qui parent, au mois de mai, les bois et les parties ombreuses des jardins, en attirant sur elle une attention sympathique, ont bien disposé les observateurs à l'admettre au nombre des plantes bienfaisantes. Autrefois les sorciers l'employaient dans leurs philtres, d'où son nom de Violette des sorciers, et en Flandre on en semait sous les pas des jeunes mariées d'une réputation intacte; en Italie on dépose encore des couronnes de pervenches sur la tombe des jeunes filles. La vue de cette fleur reportait Jean-Jacques Rousseau aux souvenirs des Charmettes, et Mme de Sévigné recommandait à sa fille « la bonne petite Pervenche » pour les maux de poitrine dont elle souffrait.

Tout en rendant hommage à cette favorite des jardins et des bois, nous ne pouvons pas, au point de vue qui nous occupe, lui accorder une place bien importante. La PERVENCHE (*Vinca minor*) appartient à la famille des *Apocynées*, dont nous n'aurons guère à nous occuper. On l'appelle, en certains endroits, Herbe à la capucine. Les feuilles seules sont usitées en médecine. On les récolte d'ordinaire avant la floraison, mais on peut les recueillir à toute saison. Leur saveur, amère à l'état frais, devient astringente après la dessiccation. Elles cèdent facilement à l'eau leur principe amer et une quantité notable de tannin, ce qui la rend utile toutes les fois que l'on a besoin d'un astringent peu énergique.

Maintenant, arrachons une de ces touffes et ét



Pervenche.

dions un peu la structure générale, le *port* de cette plante. Vous voyez que les rameaux qui portent les fleurs sont groupés de distance en distance sur un renflement qui forme souche et d'où partent les racines, et que ces souches sont reliées entre elles par une partie assez grosse, solide, et que l'on pourrait, de prime-abord, prendre pour une racine découverte. Cette portion de la plante est la *tige*. Après avoir rampé à quelque distance sur la terre, elle a donné naissance, à courts intervalles, à des *nœuds* d'où partent des rameaux qui se dressent pour porter des feuilles et des fleurs, et des racines qui s'enfoncent dans le sol pour procurer à la plante un nouveau centre de vie. C'est ainsi que le Fraisier produit des filets, des *stolons* origine de plantes nouvelles. Le marcottage des jardiniers est une imitation de ce procédé naturel.

Puisque nous avons l'occasion d'étudier les tiges des plantes, je vais vous donner, pour ce qui s'en concerne, quelques indications générales.

La *tige* est la partie de la plante qui porte les feuilles, les fleurs, les fruits. Mais la tige peut être souterraine sans pour cela devoir être nommée racine comme on le fait souvent dans le langage usuel. On donne le nom de *rhizôme* aux tiges qui rampent dans le sol donnant naissance à des rameaux et à des racines. Lorsque la tige très-charnue présente une forme arrondie, comme dans la pomme de terre, c'est un *tubercule*, si l'apparence est un peu près celle de l'ognon, comme dans le Colchique, le Lis, on lui donne le nom de *bulbe*. Quant aux tiges proprement dites, celles qui vivent à l'air libre, il y en a de *dressées*, de *couchées*, de *rampantes*,

ques-unes, comme celles du Liseron, du Hou-
; trop faibles pour se tenir dressées, s'enroulent
ur des troncs, des branches qui se trouvent
leur voisinage, d'où leur nom de *volubles* ou
biles; d'autres, comme les Pois, la Bryone, la
ne, se servent de *vrilles* pour s'accrocher et
ter vers la lumière, ce sont des tiges *grim-*
tes.

orsqu'une tige, au lieu de grandir par la pro-
ion successive de rameaux, s'allonge seulement
le sommet, comme nous le voyons dans les
hiers, on l'appelle *stipe*; si la tige forme, de
nce en distance, des *nœuds* comme dans le
l, les Céréales, elle prend le nom de *chaume*
e peut être plein comme dans la Canne à sucre,
-plein comme dans le Maïs ou *fistuleux*, c'est-
e creux, comme dans les céréales. Enfin lorsque
e est formée de plusieurs couches concentri-
e comme nous l'avons vu en examinant la struc-
des bois, et se dédouble à partir d'une certaine
ur en branches et en rameaux, elle constitue
onc. On a classé, en outre, les tiges, par rap-
à leur durée, en *annuelles*, *bisannuelles* et
es.

Nous avons dit qu'il ne fallait pas confondre une
souterraine avec une racine, et nous avons
s. parmi les tiges le *tubercule* de la pomme de
r ce qui vous a fort étonnés. Mais si nous con-
éns comme signes distinctifs de la tige la pré-
e de feuilles ou de cicatrices laissées par la
ou l'avortement de ces organes, nous ne cour-
plus risque de faire une confusion. Toutefois,
la pomme de terre, la tige souterraine était
t petite au moment où elle portait des feuilles,

et ces organes, à l'état rudimentaire, sont tombés laissant sur le *tubercule* qu'une cicatrice peu sensible, il est vrai, mais que l'on ne trouve pas dans la racine du Dahlia.

Bien que notre promenade se soit prolongée un peu plus que de coutume, je veux encore vous parler d'une plante qui vous est familière, la vigne, sur laquelle je vous donnerai quelques détails tout en passant devant notre école, me bornant d'ailleurs, faute de temps, aux applications médicales qu'elle est susceptible de recevoir.

La VIGNE (*Vitis vinifera*) est le type de la famille des *Ampelidées*. Je n'insisterai pas sur son port, ses feuilles, ses vrilles, mais j'aurai occasion de vous faire remarquer ses fleurs, disposées en grappe terminale composée et dans lesquelles les organes de reproduction sont très-distincts après la chute des pétales.

Les feuilles de vigne sont astringentes, et sont très utiles dans la dysenterie, la diarrhée chronique, les hémorrhagies passives, c'est-à-dire produites par un manque de tonicité, de vitalité des artères. Vous avez entendu peut-être les commodes vanter comme remède des ophthalmies la sève cristalline qui découle, au printemps, des incisions faites aux rameaux, mais c'est une des nombreuses erreurs populaires que je m'applique à vous signaler. Les *pleurs de vigne* sont tout à fait inertes.

Les raisins bien mûrs sont nourrissants, rafraichissants et un peu laxatifs, leur usage est souvent utile, dans les maladies chroniques, aux personnes d'un tempérament sanguin ou bilieux, ou à la constitution sèche, irritable. Aussi beaucoup de malades se rendent-ils chaque année en Ba-

en Suisse pour y faire la *cure aux raisins*. Chaque



Grappe de Vigne en fleur.

onne en mange de 1/2 à 4 kilogrammes par

1^{re} PARTIE.

jour, en trois, quatre ou cinq fois, et autant que possible le malade cueille lui-même son repas en promenant; de sorte qu'il faut tenir compte de l'influence salutaire des conditions hygiéniques dans lesquelles il se trouve. Le raisin agit par ses propriétés alcalines, laxatives et diurétiques.

Le suc de raisin vert ou *verjus* est fort utile comme tempérant dans les maladies inflammatoires, les fièvres bilieuses, les irritations de l'estomac et des intestins, et quelquefois comme gargarisme dans les angines, le ramollissement des gencives, etc. On l'emploie comme boisson à la dose de 100 à 200 grammes par kilogramme d'eau.

Quant au vin, il n'y a guère que le médecin qui puisse bien apprécier l'opportunité de son emploi dans les maladies et les doses convenables pour chaque cas. Il convient dans toutes les maladies où la faiblesse n'est pas causée par une inflammation. On le donne avec avantage dans la période de prostration de la fièvre typhoïde et des affections contagieuses, dans certaines pneumonies qui ne demandent pas la saignée. Enfin, bien que ce mode d'administration ne se soit pas généralisé, il résulte d'expériences bien faites que des lavements de vin de 150 à 200 grammes précédés d'un lavement émollient tiède qui débarrasse l'intestin, produisent d'excellents résultats dans les maladies chroniques et la convalescence des maladies aiguës. Je n'ai pas à vous parler ici des dangers de l'abus du vin, que vous connaissez sans doute; je vous dirai seulement que l'ivrognerie prolongée cause une affreuse maladie, le *delirium tremens*, sorte de folie; que l'excès de boissons alcooliques procurent aux médecins au moins un quart de leur clientèle.

Mes bons amis, si vous vous intéressez à nos Promenades, ainsi que j'ai lieu de le croire, nous les continuerons pendant la belle saison. Les notions élémentaires que vous avez acquises nous permettent d'aller un peu plus vite dans notre étude des *mples* et de faire une riche collection de « bonnes plantes. »

FIN DE LA PREMIÈRE PARTIE.

Lycopodium obscurum

Lemnaceae — page 82-148
 flens — 156-148-36-32
 Graminaceae — 145
 Tigris — 174

58

Paludifera ... page 99

Grass — page 142

Lycopodium ... page 145

Lycopodium ... page 9, 70

Lycopodium ... page 72, 70

LES
REMÈDES DES CHAMPS

DEUXIÈME PARTIE

COULOMMIERS. — TYP. PAUL BRODARD ET C^{ie}.

DOCTEUR SAFFRAY

LES

REMÈDES DES CHAMPS

HERBORISATIONS PRATIQUES

A L'USAGE DES INSTITUTEURS, DES ECCLÉSIASTIQUES
ET DE TOUS CEUX QUI DONNENT LEURS SOINS AUX MALADES

Ouvrage couronné
par la Société libre d'instruction et d'éducation populaires

DEUXIÈME PARTIE

AVRIL A SEPTEMBRE

contenant 85 figures

CINQUIÈME ÉDITION

PARIS

LIBRAIRIE HACHETTE ET C^{ie}

79, BOULEVARD SAINT-GERMAIN, 79

1883

LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF TORONTO

1911

THE UNIVERSITY OF TORONTO LIBRARY

100 St. George Street, Toronto, Ontario

Acquired from the University of Toronto
Library of the University of Toronto
Library of the University of Toronto

UNIVERSITY OF TORONTO

1911

ALBANY: WADSWORTH & COMPANY

100 St. George Street, Toronto, Ontario

TABLE ALPHABÉTIQUE DES PLANTES

ÉTUDIÉES DANS LA PREMIÈRE PARTIE

	Pages.
aric champêtre.....	161
gélifique.....	30
is.....	33
gentine.....	90
roue.....	35
le-de-Nuit.....	60
torte.....	88
aleau.....	124
irdaine.....	66
one.....	74
s.....	76
serole.....	120
ucine.....	40
ne.....	126
endent.....	12
ouille.....	23
chique.....	44
soude (Grande).....	18
ueret.....	51
née attrape-mouches.....	97
ce-amère.....	154
bore noir.....	62
ie-Vinette.....	93
ouil.....	33
gère mâle.....	164
inelle.....	43
in.....	65
ou.....	98
évrier.....	48
tiane.....	78
e.....	112
x (Petit).....	53

	P	es.
If.....	69	
Joubarbe.....	23	
Lauréole.....	98	
Laurier.....	28	
Lierre grim pant.....	33	
Marronnier d'Inde.....	18	
Mézéréon.....	98	
Morelle.....	105	
Narcisse des prés.....	156	
Nerprun.....	67	
Orchis taché.....	20	
Pariétaire.....	102	
Passerage.....	54	
Patience.....	83	
Pêcher.....	159	
Persicaire.....	88	
Pervenche.....	171	
Pin sylvestre.....	135	
Pissenlit.....	151	
Pivoine.....	101	
Pommier.....	114	
Primevère.....	151	
Ricin.....	71	
Sabine.....	101	
Saule.....	14	
Souci.....	4	
Thym.....	2	
Vermiculaire.....	9	
Vigne.....	17	
Violette odorante.....	14	

La Clandestine.

(*Luttrecoa clandestina*)

de la famille, des Orobranche,
est une plante parasite (qui
pousse sur les autres végétaux)
Elle a une tige qui se cache dans
la mousse, et porte des fleurs
d'un pourpre violet. Elle
croît dans les lieux humides,
et ombragés.

Coulommiers. — Typ. PAUL BRODARD et Cie.

Suivant un préjugé que Dalé-
champ a contribué à
maintenir, cette plante avait
la vertu de faire cesser la
sterilité.

Complémentaire de la
propriété de végétation
par L. Dufour.

Lausanne 1855

Continued. — 1911. —

INTRODUCTION

Le premier volume des « Remèdes des champs » est formé de deux séries de Promenades comprenant les mois d'octobre, novembre, décembre, janvier, février et mars. Ce volume contient deux autres séries, d'avril à octobre, et complète le cadre de l'ouvrage.

Les éléments les plus indispensables de Botanique, et les notions premières sur l'action des remèdes ayant été, en grande partie, étudiés dans le premier volume, nous pouvons, dans lui-ci, réserver plus de place à l'objet spécial de nos herborisations et passer en revue un plus grand nombre de plantes.

Toutefois, les richesses de ces mois féconds

sont si nombreuses que nous serons obligés d'omettre beaucoup de *simples* fort intéressants pour ne pas dépasser les limites de ce livre.

LES

REMÈDES DES CHAMPS

TROISIÈME SÉRIE DE PROMENADES

(AVRIL, MAI, JUIN.)

Nous entrons, mes amis, dans la saison la plus propice pour nos excursions dans la campagne. De quelque côté que nous dirigions nos promenades, les prés, les bois, les buissons, les jardins vont nous offrir une abondante moisson de plantes utiles. Nous constaterons souvent que beaucoup d'entre elles joignent, aux qualités solides qui nous les font rechercher et étudier, les agréments extérieurs qui nous les rendent plus attrayantes. Puisque vous avez continué de vous intéresser à nos études pendant la saison rigoureuse, alors que la nature n'offrait à l'observateur superficiel rien qui méritât son attention ou ses suffrages, je suis sûr que les influences bienfaisantes du printemps vont doubler votre zèle et que les impressions reçues dans ces circonstances favorables laisseront dans votre esprit une durable impression.

Chacun de vous, je vois, a fait déjà sa cueillette et je n'ai vraiment que l'embarras du choix. Je vais mettre à part six ou sept échantillons très-différents d'aspect, mais qui présentent tous, bien qu'à des degrés divers, des propriétés semblables.

Vous vous rappelez sans doute les explications que je vous ai données au sujet des remèdes purgatifs, parmi lesquels nous avons étudié la Belle nuit, l'Ellébore, le Fusain, la Bourdaine, le Neprun, le Ricin, la Bryone, etc. Ces médicaments vous le savez, augmentent et altèrent d'une manière passagère les évacuations intestinales. Mais il y en a qui agissent en même temps sur l'estomac et provoquent des vomissements, ce sont les *émético-cathartiques*. Les plantes que je viens de choisir appartiennent toutes à cette classe de médicaments.

Commençons par ce beau spécimen que vous avez entendu nommer Flambe, Glaïeul bleu, Coutraï, Lirguo, Flamme, mais dont le vrai nom est IRIS COMMUN OU IRIS GERMANIQUE (*Iris germanica*) type de la famille des *Iridacées*. Cette belle plante à qui il ne manque, pour être recherchée et admirée que d'être exotique, rare et chère, croît spontanément dans les lieux arides et incultes, les ruines, les toits de chaume, auxquels elle donne un aspect riant et pittoresque. Il n'est guère de jardin où l'on n'en trouve des touffes à l'ombre, dans quelque coin perdu. Ce que l'on nomme vulgairement sa racine est une tige souterraine ou *rhizôme* noueuse épaisse, charnue, blanchâtre, produisant beaucoup de *chevelu*. La tige aérienne, qui atteint de 50 à 70 centimètres, est garnie à sa base de feuilles planes, aiguës, *ensiformes* c'est-à-dire en forme d'épée. Les grandes et belles fleurs d'un bleu violet



Tige souterraine ou rhizôme de l'Iris,

agréablement veinées se montrent à l'extrémité de la tige, au nombre de cinq ou six dans les mois d'avril et mai.

On peut recueillir en été le rhizôme, le gratter et le faire sécher promptement au soleil, dans un lieu bien ventilé. Toutefois la dessiccation lui fait perdre beaucoup de son activité. A l'état frais, exhale une odeur désagréable ; sa saveur est amère âcre, nauséuse, et un peu styptique.

A petite dose, la racine fraîche est excitante, expectorante, diurétique et anthelminthique ; à dose plus forte elle produit des évacuations de l'estomac et des intestins. On l'a employée avec succès dans les hydropisies, mais il ne faut pas oublier qu'il est dangereux lorsque cette maladie est liée à des lésions organiques du foie ou du cœur, les évacuants ne peuvent y apporter qu'un soulagement temporaire. Dans ces cas, on peut donner le suc frais de la racine à une dose de 15 à 30 grammes, mêlé à une tisane de guimauve, édulcorée et aromatisée. Cette dose doit être prise, en deux ou trois fois à une heure d'intervalle. Si l'on négligeait d'étendre le suc dans une boisson mucilagineuse, il causerait pendant longtemps une sensation de chaleur âcre et brûlante qui en a souvent fait proscrire l'emploi.

Lorsqu'on se propose de produire une action altérante continue, comme il convient dans beaucoup de maladies chroniques, on administre avec avantage la poudre de racine sèche à la dose de 1 à 2 grammes chaque jour. On peut aussi préparer un vin d'Iris en faisant macérer pendant quelques jours 120 grammes de racine fraîche broyée dans un demi litre de vin.

La racine d'Iris germanique sèche possède, à un



Fleurs d'Iris.

faible degré, l'odeur de violette qui fait rechercher celle de l'*Iris de Florence* et ne lui est pas inférieure pour la fabrication des petites boules nommées *plombes* à cautères destinées à entretenir par suite de leur gonflement, l'irritation de ces petites plaies artérielles.

L'IRIS FÉTIDE (*Iris foetidissima*) nommé aussi gigot, Glaïeul puant, Spatule, Glaïeul sauvage, l'IRIS JAUNE (*Iris pseudo-acorus*) ou Iris des marais, Iris faux acore, Iris glaïeul, Flamme bâtarde, Flammule d'eau ont des propriétés analogues à celles de l'*Iris germanique*.

La plante que voici, l'ASCLÉPIADE BLANCHE (*Aspias vincetoxicum*) ou Dompte-venin, de la famille des *Asclépiadées*, se rencontre communément dans les bois, les terrains incultes. Les animaux la respectent, si ce n'est les chèvres qui broutent volontiers l'extrémité de ses tiges. Les chevaux ne la mangent que pressés par la faim, et après que la gale lui a fait perdre la plus grande partie de son âcreté. La racine est une souche tuberculeuse longue d'environ cinq centimètres; les tiges, hautes de 40 à 60 centimètres, simples, droites, flexibles, portent des feuilles opposées, cordiformes, entières, peu coriaces, pubescentes sur les bords et les nervures. Les petites fleurs blanches, disposées en petits bouquets se montrent en mai et août; ce sont des étoiles à cinq lobes; le fruit oblong, ventru, renferme de nombreuses graines ovales, aplaties, rugueuses, munies d'une aigrette soyeuse.

On emploie les feuilles et la racine qui perd beaucoup de ses propriétés par la dessiccation. Celle-ci fraîche, exhale une odeur nauséabonde qui rappelle

de la valériane ; la saveur, douceâtre d'abord, devient bientôt âcre et amère. On administre la décoction de racine à la dose de 15 à 30 grammes par programme d'eau, pour augmenter la sécrétion des larmes ou celle des sueurs ; dans les affections dardées, les engorgements lymphatiques et glandulaires ; la poudre des feuilles à la dose de 1 1/2 à 3 grammes comme vomitif.

Cette plante ne mérite nullement le nom de compte-Venin que les anciens lui avaient donné à cause de prétendues vertus alexipharmiques. On ne cultive dans les jardins quelques espèces exotiques remarquables par les houppes de soie chantante qui accompagnent les graines.

Comme je vous ai promis de mêler peu à peu, à l'étude spéciale que nous faisons des plantes médicinales, des notions théoriques les plus indispensables pour commencer à initier aux éléments de la Botanique, et, comme vous avez pu le remarquer, j'évite de suivre une marche didactique et de fatiguer votre mémoire de notions qui, sans doute, auraient peine à s'y fixer. Je ne vous entretiens aujourd'hui de ce que l'on appelle la classification des plantes. C'est d'ordinaire un chapitre fort compliqué, aride ; mais, comme je n'ai point la prétention de vous faire ici un cours de Botanique, je me sens libre de trancher dans le détail à ma guise pour l'adapter au but que je me propose.

Quand on examine chacun des individus-plantes qui constituent un champ de blé, on reconnaît facilement qu'ils sont de même nature, qu'ils appartiennent à la même espèce, et l'on s'attend à ce qu'ils reproduisent des individus semblables à eux. Mais la culture,

le climat et d'autres influences peuvent apporter chez quelques individus des différences notables qui se reproduisent de manière à constituer des *sous-variétés*, des *variétés*, des *races* nouvelles.

Si l'on rassemble des espèces dont les traits principaux sont très-rapprochés, par exemple la *Roscent feuilles*, l'*Eglantine* et la *Rose du Bengale* on formera naturellement le *genre Rosier*.

Nous avons déjà remarqué des plantes *Phanogames* et *Cryptogames*, c'est-à-dire dans lesquelles les organes reproducteurs sont visibles ou cachés; voilà un élément utile de distinction. En étudiant la germination du Haricot, je vous ai fait remarquer les deux *cotylédons* ou parties charnues qui enveloppent puis nourrissent l'*embryon*; bien! il y a des plantes, comme la Fougère, le Champignon, dont les graines sont dépourvues de ces organes; d'autres, comme le Blé, le Lis, l'Orchis, l'Arum n'ont qu'un *cotylédon* et sont appelées *Monocotylédones*. Maintenant, parmi les plantes *Dicotylédones* (à deux *cotylédons*) il y a des plantes dont les fleurs n'ont pas de *pétales* comme l'Asperger, le Plantain; d'autres qui n'en ont qu'un, par exemple le Bleuet, le Sureau, la Laitue; d'autres enfin qui en ont plusieurs, comme l'Angélique, le Pavot, le Rosier; de sorte que l'on peut établir les grandes divisions de plantes *Apétales*, *Monopétales*, *Polypétales*, c'est-à-dire sans pétale, possédant un, possédant plusieurs pétales. Chaque une de ces grandes divisions peut se scinder en classes ou familles qui seront reconnaissables à la disposition et au nombre des organes de la reproduction; telle est, en abrégé, la méthode de classification de Jussieu.

comme vous voyez, vous saviez déjà une partie de ce que je viens de vous dire ; la plupart des mots techniques, tirés du grec, vous étaient familiers, de sorte que vous avez pu saisir en quelques instants les principes, fort simples d'ailleurs, mais qui sont souvent une pierre d'achoppement dans les livres techniques de Botanique. — Cela dit et retenu, revenons à nos plantes.

Cette petite *Labiée* à fleurs purpurines dont les *scilles* très-rapprochés forment un *épi* terminal, c'est la BÉTOINE (*Betonica officinalis*), qui croît dans les lieux ombragés, les bois, les taillis, les prairies. Sa tige, haute de 30 à 60 centimètres, est droite, carrée, un peu velue, porte des feuilles opposées oblongues, *pubescentes*, dont les nervures diminuent en se rapprochant du sommet.

On n'est pas peu d'accord sur ses propriétés. Louée à tort par quelquefois par quelques médecins, elle en a vu d'autres lui refuser toute efficacité. Réduites à leur véritable valeur, ses propriétés n'en sont pas moins intéressantes. La poudre des feuilles, administrée avec un jaune d'œuf à la dose de 3 à 6 grammes deux ou trois heures après la fin de l'accès, dans les fièvres intermittentes rebelles, produit une révulsion siccative par un effet éméto-cathartique, après laquelle l'usage des toniques achève la guérison. On peut aussi employer la poudre de racine à la dose de 3 grammes, pour obtenir des évacuations de bile et des intestins. Pour préparer l'infusion de feuilles la dose est 10 à 20 grammes par litre d'eau. On emploie la poudre des feuilles comme *sternutatoire* pour combattre les maux de tête nerveux.

Souhaitons la bienvenue à cette fleur charmante des bois, l'une des premières et des plus superbes productions du printemps. Un parfum qui rappelle celui de la fleur d'oranger se dégage de ses petites fleurs blanches en grelot attachées au nombre de douze environ à une *hampe* grêle, haute de 15 centimètres, embrassée à la base par deux petites feuilles et grandes feuilles *radicales*. C'est le Muguet ou LIS DES VALLÉES (*Convallaria maialis*).

On emploie en médecine le rhizôme, les fleurs et les petites baies tachetées d'abord puis rouges qui leur succèdent, on récolte les fleurs au moment où elles s'ouvrent, il faut séparer les pétales et les sécher à l'étuve ou dans un four peu chaud. La dessiccation détruit leur odeur mais n'en altère pas la saveur amère, âcre, nauséuse, qu'elles communiquent à l'infusion aqueuse. Les baies, et les racines que l'on peut cueillir en toute saison, cèdent aussi à l'eau des principes amers et âcres assez abondants.

On a employé le muguet comme antispasmodique, mais avec un succès douteux. Il suffit de constater à profit son action sur l'estomac et sur l'intestin. La racine surtout a la propriété de faire vomir et de purger selon les doses que l'on administre. Malheureusement on ne règle bien ces doses, dans chaque cas, qu'après quelques tâtonnements. La sorte que, s'il n'y a pas de temps à perdre, il est plus prudent d'employer un éméto-cathartique d'un effet plus certain ou plus constant. 10 grammes de fleurs fraîches broyées avec du sucre produisent d'abondantes évacuations intestinales accompagnées de coliques peu durables que l'on apaise d'ailleurs en prenant quelques tasses

llon de veau pendant l'action du remède. Si on augmente la dose, on produit des nausées, puis vomissement. Ce que nous avons dit au sujet de ces autres remèdes éméto-cathartiques dans le traitement des fièvres intermittentes s'applique à l'usage du Muguet : il agit surtout en causant une évacuation salutaire, et l'on doit compléter ou assainir la cure par l'emploi prolongé des toniques doux et astringents. Quant aux baies, que l'on a recommandées comme antiépileptiques à la dose de 16 grammes, elles ne doivent guère inspirer confiance contre cette maladie qui a le triste avantage de compter plus de remèdes que toute autre. Par cela même qu'on n'en a pas encore trouvé un certain, même pour les genres d'épilepsie qui sont susceptibles de céder à un traitement rationnel. En présence de cette terrible maladie et de celles qui imitent les symptômes, il est impossible de choisir un remède sûr, dans chaque cas, le remède qui guérira ; pour quoi on est obligé de recourir à des essais de toute sorte dans l'espoir, fondé d'ailleurs, de trouver le médicament le mieux approprié à chaque circonstance.

Les fleurs de Muguet, pulvérisées après dessiccation, se forment comme les feuilles de Bétoiné, un médicament sternutatoire, dont l'action révulsive sur la muqueuse du nez est souvent utile dans les rhinorrhées, les douleurs de tête invétérées, les fluxions chroniques des yeux et des oreilles.

En passant en revue les variétés de Muguet on a produit une variété de Muguet à fleurs plus grandes, on possède deux sous-variétés : l'une à fleurs doubles, l'autre à fleurs simples d'un beau blanc. Elles sont traçantes comme l'espèce sauvage,

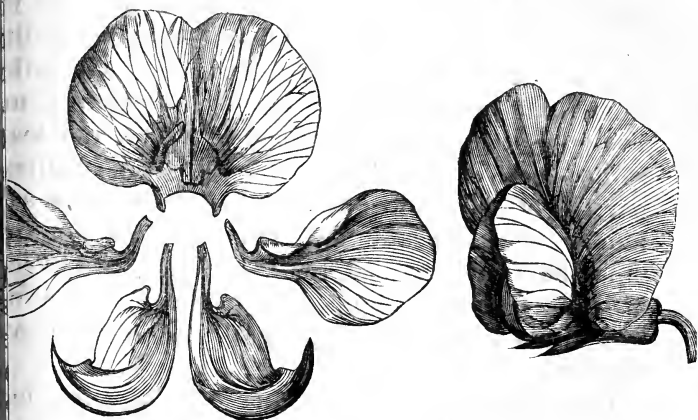
on peut les multiplier comme elle par séparation des touffes après la floraison ou par semis, excepté pour la sous-variété double.

Mes amis, lorsqu'on n'a vu les plantes médicinales que dans la boutique de l'herboriste, on imagine facilement que les plus laides sont les meilleures, et que les vertus plus ou moins occultes qu'on leur suppose, n'agissant d'ailleurs qu'à une série de sensations désagréables, excluent toute idée de beauté, de grâce, de fraîcheur, dans les végétaux-remèdes. Il faut avouer que cela est quelquefois, mais aujourd'hui, vous voyez que nous pouvons former un vrai bouquet champêtre avec les sujets que j'ai triés pour notre cause. Que chacun de vous prenne en main une des branches fleuries de Genêt; leurs belles grappes jaunes méritent de nous occuper quelque temps. Vous l'avez peut-être entendu nommer Spartium balai, Genettier, Juniesse; pour nous, c'est GENÊT A BALAI (*Spartium scoparium*) de la famille des *Légumineuses*.

Avant d'aller plus loin, je veux vous dire quelques mots de cette famille très-intéressante, à laquelle appartiennent le Haricot, le Sainfoin, l'Acacia, la Lentille, le Trèfle, la Luzerne. Toutes ces légumineuses sont réunies sous la dénomination de *Papilionacées* à cause de la forme caractéristique de leurs fleurs que nous allons étudier en détail.

Si vous examinez attentivement la fleur de l'une de ces plantes, vous verrez qu'elles se rapportent toutes à un type qui vous est bien familier, la fleur du Pois cultivé. Comme vous voyez, la première pièce de la corolle est un grand pétale évasé, fer-

haut, qui semble destiné à recouvrir, à protéger
 autres parties : on le nomme le *pavillon* ou
endard. Si vous détachez ce pétale, vous remar-
 qu'il est emboîté solidement avec les deux



Corolle papilionacée

les inférieurs ou *ailes* qui se réunissent pour
 former les organes de reproduction soutenus à
 partie inférieure par deux pièces recourbées
 comme la proue d'une barque, d'où leur nom de
keel. Si nous continuons à disséquer la fleur,
 nous trouvons, dans le genêt, dix *étamines*, un
 surmonté d'un *style* simple un peu courbé
 terminé par un *stigmate*. Le fruit est, comme
 celui du pois, une *gousse* dans laquelle les graines
 sont attachées par un pédoncule nommé *funicule*.
 Cette particulière de fruit appelée *gousse* est le
 caractère caractéristique des *légumineuses*, et la forme
 que nous venons d'étudier a fait ranger

toutes les légumineuses qui en sont pourvues de la tribu des *Papilionacées*, dont le Genêt est représentant digne d'intérêt à tous égards.

Le Genêt est un *sous-arbrisseau*, c'est-à-dire sa tige est dure, *ligneuse*, tandis que ses rameaux sont tendres, *herbacés*. Vous voyez que ses feuilles ovales, *pubescentes*, deviennent plus petites mesure qu'elles se rapprochent de l'extrémité du rameau et perdent peu à peu leur *pétiole* pour venir *sessiles*. Il croît abondamment dans les terrains secs et fleurit en mai et juin. Toutes les parties offrent une odeur désagréable, une saveur amère et nauséabonde. On emploie en médecine les rameaux, les fleurs, les graines, l'écorce et l'on obtient, selon les parties et les doses, des effets diurétiques, purgatifs ou émétocathartiques.

Une décoction des rameaux et sommités fleuries (30 à 60 grammes par kilogramme d'eau) admise à dose *altérante* ou légèrement laxative excite toutes les sécrétions, notamment celle des urines et peut rendre de grands services dans le rhumatisme chronique, la goutte, les scrofules, les névroses chroniques du foie et de la peau ; à dose forte, c'est un des meilleurs remèdes à essayer contre les infiltrations aqueuses et les diverses formes d'hydropisie. Pour cette dernière maladie, on trouve très bien de l'usage d'un vin préparé avec 500 grammes de cendres de genêt dans 2 litres de vin blanc, à la dose de 125 grammes chaque matin. Mais ce remède, comme tous ceux qui augmentent l'activité des reins, serait nuisible si ces organes étaient le siège d'inflammation. L'indication thérapeutique des cendres de genêt est d'



Sommité de Genêt.

leurs due en grande partie au carbonate de sodium qu'elles renferment, elles agissent donc d'une façon toute autre que les fleurs ou les rameaux.

Le GENÊT D'ESPAGNE (*Spartium junceum*), cultivé dans nos jardins et qui croît naturellement dans le midi de la France, a les mêmes propriétés que celui qui nous occupe. Il en est ainsi du GENÊT DES MONTAGNARDS (*Genista tinctoria*) vulgairement Genêt de trole, Spargelle, Herbe à jaunir, qui fournit par sa teinture une belle couleur jaune vif; et du GENÊT PURGATIF ou Genêt griot (*Spartium purgans*).

On a faussement attribué au Genêt des vertus anti-rabiques. Dans les cas où l'on a cru réussir, il est possible que l'on doive attribuer le succès à la cautérisation des pustules qui se développent ordinairement sous la langue du troisième au quatrième jour après la morsure. Mais ces pustules n'existent pas toujours, et jusqu'à présent il n'existe qu'un remède qui puisse mériter quelque confiance, c'est l'emploi d'un bain de vapeur prolongé, à la plus haute température que le patient pourra supporter.

Terminons cette promenade déjà bien longue par l'examen de ces sommités fleuries d'HYÈBLE (*Sambucus ebulus*) et de SUREAU (*Sambucus nigra*) nommé dans quelques campagnes Séu et Sèu. Leurs propriétés étant les mêmes, je ne vous parlerai que du Sureau dont nous avons ici les fleurs disposées en *corymbes* terminaux *ombelliformes*. Vous avez pu remarquer que cet arbre n'est attaqué ni par les animaux domestiques ni par les chenilles. On dit que ses baies qui sont purgatives,

ent les poules et que ses fleurs sont funestes aux
ndons. Vous savez du reste que ses feuilles, lors-
l'on les froisse, dégagent une odeur très-désa-
éable, et que l'odeur des fleurs fraîches est nau-
euse, mais devient presque agréable après leur
ssiccation. L'infusion de ces fleurs sèches, à la
se de 4 à 15 grammes par kilogramme d'eau, est
a sudorifique d'un emploi vulgaire, tandis qu'une
coction de fleurs fraîches agit comme diurétique
purgatif ainsi que celle des feuilles (30 grammes
r kilogramme d'eau) qui est d'ailleurs moins
itée.

La partie du Sureau qui a le plus d'énergie à
tat frais est la seconde écorce, c'est-à-dire l'écorce
rte qui se trouve immédiatement au-dessous de
piderme grisâtre. Une décoction de 60 à 70 gram-
es dans un kilogramme d'eau, coupée avec moitié
t et administrée quatre ou cinq fois par jour à
ses croissantes de 60 à 100 grammes, a souvent
nné de bons résultats dans l'hydropisie; il en est
même du vin de sureau préparé en faisant in-
ser 150 grammes de seconde écorce dans un kilo-
amme de vin blanc. On peut aussi donner le suc
l'écorce par doses de 15 à 60 grammes par jour.
our obtenir un résultat, il faut causer de copieuses
acuations. Toutes ces préparations, bien que spé-
lement purgatives agissent aussi comme vomitif
esque les doses sont un peu fortes.

Laissez-moi choisir d'abord dans votre cueillette
tte petite plante remarquable par son odeur de
uc qui croît sur les vieux murs, les décombres,

les lieux frais et incultes, où elle fleurit pendant toute la belle saison. Vous l'entendrez appelée Herbe à Robert, Bec de grue, Géraine robert,



Géranion.

Herbe à l'esquinancie. Pour nous, c'est le GÉRANIUM (Geranium Robertianum), plante bisannuelle de 30 à 35 centimètres, aux rameaux rougeâtres, a

urs rosées, dont le fruit velu se termine en bec
ongé, type de la famille des *Géraniacées*.

C'est un astringent faible, usité parfois en gar-
risme dans l'angine et à l'intérieur dans les hé-
rrhagies; la dose est de 15 à 30 grammes dans
grammes d'eau.

Si vous examinez attentivement le fruit du Géra-
n, vous verrez que les graines sont renfermées
is de petites loges enchâssées au bas d'un axe
ongé et soutenues par des filets qui partent du
omet de l'axe. A la maturité, les loges s'entrou-
nt et les filets se recourbant subitement vers le
omet, lancent les graines de manière à les semer
ne certaine distance.

Vous pouvez admirer dans beaucoup de plantes
ilières cette prévision de la nature pour la dis-
mination des graines par la force mécanique dé-
oppée à un moment donné par les parties élasti-
es du fruit, et vous avez sans doute provoqué
jouant cette *détente* des fruits de la Balsa-
ne.

le que vous me présentez ici est un membre de
amille des *Fougères*, nommé parfois Adiante,
veux de Vénus, qui croît abondamment dans
ieux humides et ombreux, surtout dans le midi
la France, et dont les feuilles ont acquis en mé-
ine une réputation fort exagérée. La CAPILLAIRE
(*Adiantum capillus Veneris*) est légèrement styp-
ie et amère, son odeur agréable se développe
us son infusion. C'est un remède vulgairement
ployé comme *béchi*que dans les affections de la
trine, mais assez insignifiant. On appelle *bé-*
iques des médicaments doux, émollients, cal-

mants qui apaisent la toux et les irritations de la poitrine.

Voici un autre remède béchique, mais plus utile parce que ses propriétés sont plus actives et plus nombreuses, c'est le TUSSILAGE (*Tussilago farfara*), de la famille des *Composées*, appelé aussi Pas d'âne, Pas de cheval, Herbe de Saint-Quirin, ou de Saint-Guérin, Tacconnet, Procheton ; c'est une plante vivace qui se trouve dans les terrains argileux, aux bords des fossés, des ruisseaux, les tiges sont des hampes simples, longues de 10 à 15 centimètres, garnies de nombreuses écailles et qui porte chacune en avril-mai une fleur d'un beau jaune de soufre à laquelle succède un fruit (akène) oblong, cylindrique, couronné par une aigrette. Les feuilles, radicales, pétiolées, cordiformes, lisses, dentées, d'un beau vert en dessus, sont blanches et cotonneuses en dessous, et ne se montrent qu'après les fleurs ; pour les conserver il faut les dessécher avec soin, car l'humidité les détruit promptement.

Les fleurs d'une odeur forte, agréable, d'une saveur douce et aromatique, sont rangées parmi les espèces pectorales ou béchiques, comme la Mauve, le Bouillon blanc, la Violette. Quant aux feuilles que l'on emploie en décoction à la dose de 60 à 100 grammes et plus par litre d'eau, elles passaient depuis longtemps pour efficaces dans les affections scrofuleuses, lorsqu'il s'éleva sur leurs vertus de doutes exagérés qui ne sont pas encore bannis de l'esprit des médecins. Des expériences consciencieuses reprises depuis quelques années ont prouvé qu'elles constituent une ressource précieuse, pour

campagnes, dans la scrofule et ses complications
 rses, soit seule, soit vidée par l'usage du vin
 entiane. Le traitement est toujours long, quels
 soient les remèdes employés, aussi ne faut-il
 se rebuter après les premiers essais. On fera
 de donner chaque jour 60 grammes de suc
 feuilles, en augmentant progressivement jus-
 100 grammes. Pour boisson on préparera une
 ction de 50 grammes de feuilles sèches dans un
 gramme d'eau, à prendre dans la journée. Pour
 ge externe, le Tussilage est avantageusement
 placé par des plantes plus énergiques, comme
 exemple les feuilles et les sommités de la sa-
 ire dont nous allons maintenant nous occuper.

SAPONAIRE (*Saponaria officinalis*), de la famille
 Caryophyllées, vulgairement Saponière, Sa-
 ère, Herbe à foulon, est une plante vivace,
 mune auprès des rivières, des ruisseaux, des
 s, des haies, etc. D'une racine grêle, d'un blanc
 âtre, allongée, rampante, s'élève une tige her-
 e peu rameuse, haute d'environ 60 centimè-
 e garnie de feuilles opposées, lisses, d'un vert
 re, et terminée par un *corymbe-ombelliforme*
 olies fleurs blanches ou rosées à cinq pétales,
 paraissent en juillet-août. Toute la plante con-
 une substance nommée *saponine*, soluble dans
 , à laquelle elle communique toutes les pro-
 és de l'eau de savon ; aussi l'emploie-t-on pour
 chir le linge et enlever les taches des vête-
 ts. On s'en servait autrefois pour préparer les
 es de laine avant la teinture, d'où son nom
 rbe à foulon. La saponine se rencontre aussi
 le Mouron rouge, l'Œillet, l'Arum, les jeunes

pousses de Pomme de terre et dans un grand nombre de végétaux exotiques.

La culture a produit deux variétés de Saponaire à fleurs simples et semi-doubles, elles demandent un sol frais et un peu d'ombre.

Cette plante est spécialement dépurative, c'est-à-dire capable non pas de délivrer l'organisme de quelque matière impure qui s'y trouve toute forme comme on le croyait autrefois, mais capable de donner aux tissus, par son action tonique, apéritive, fondante et légèrement diurétique, la force de sécréter et d'absorber dans des conditions normales. C'est en effet un agent excitant, tonique, propre à augmenter les sécrétions et à stimuler les fonctions de nos organes. On comprend dès lors qu'elle est utile dans les maladies chroniques, comme adjuvant du traitement spécial, ainsi que dans les convalescences. Elle rend parfois de grands services contre les affections dartreuses, et son emploi n'entraîne aucun danger.

Pour préparer la decoction on emploie de 30 grammes de racine broyée, ou de feuilles ou racines sèches, par kilogramme d'eau.

Ce que nous venons de dire au sujet des propriétés médicales de la Saponaire s'applique, en grande partie, à celles de la petite plante que nous avons ici, la FUMETERRE (*Fumaria officinalis*) de la famille des *Fumariacées*, qui est tonique, fondante, dépurative et légèrement vermifuge. On l'emploie avec avantage dans le traitement des maladies des viscères, des scrofules et des maladies de la peau qui ne réclament pas l'emploi de remèdes spéciaux, comme les dartres. Elle convient tes-

aux enfants atteints de faiblesse des organes digestifs, de croûtes de lait, d'affections vermineuses. Cependant la Fumeterre n'agit dans ce dernier cas que par ses propriétés toniques et par son amertume; elle ne serait pas assez énergique s'il fallait de débarrasser rapidement l'intestin de ceux qui causeraient des accidents inquiétants. Comme la Fumeterre croît abondamment dans les champs, les terres cultivées, les vignes, on peut la substituer au Trèfle d'eau comme antiscorbutique, là où il est difficile de se procurer cette plante.

Les vaches et les moutons la broutent malgré son amertume, mais elle est délaissée par les chiens et les chevaux. Vous l'avez peut-être entendue nommer Fiel de terre ou Pied de geline. Elle est facile à reconnaître : la racine blanche, charnue, fibreuse, donne naissance à une tige dressée, étalée, longue de 25 à 30 centimètres, portant de très-petites feuilles d'un vert bleuâtre ou cendré, composées, et dont la disposition rappelle celle des feuilles de Persil. La fleur, d'un bleu rougeâtre, terminée de pourpre au sommet, forme des grappes racémiques lâches qui se montrent de mai à octobre.

On récolte la Fumeterre un peu avant l'éclosion des fleurs, et on la dessèche promptement. Le suc exprimé se donne à la dose de 60 à 100 grammes, ou mêlé au petit-lait, on prépare un sirop en ajoutant son poids de sucre. Pour l'infusion ou la décoction on emploie de 30 à 60 grammes de la plante sèche par litre d'eau, de bière ou de vin.

Il y a quelques autres espèces de Fumeterre, dont les autres la FUMETERRE BULBEUSE (*Fumaria bulbosa*) dont la racine qui contient de l'amidon est

mangée par les Kalmoucks, mais elles ne remplacent pas bien celle dont je viens de vous parler.

Voici encore une plante qui jouit de propriétés dépuratives, mais à un degré moindre que les précédentes : c'est la PENSÉE SAUVAGE (*Viola tricolor*) ou Petite jacée, Fleur de la Trinité, Herbe à clavelée, qui vous est trop familière pour avoir besoin de description. Elle appartient à la famille des *Violariées*. On récolte l'herbe entière et fleurie pendant toute la belle saison, et il faut prendre soin de la dessécher promptement.

On prépare l'infusion avec 30 à 60 grammes de plante sèche par litre d'eau. Elle semble spécialement utile dans les croûtes de lait, cette maladie commune de l'enfance qu'il faut s'empresser de guérir aussitôt qu'elle se manifeste, malgré le préjugé populaire qui veut qu'on les respecte comme un travail utile de la nature. Pour cela, on fait macérer pendant la nuit de 4 à 8 grammes de plante sèche dans 250 grammes d'eau chaude ; le matin on fait bouillir, on coupe avec un quart de sucre et l'on administre à jeun. Il faut donner ce remède pendant deux ou trois semaines.

La racine de Pensée sauvage est émétique, comme celle de Violette.

Voici, mes amis, une plante plus connue dans les jardins potagers qu'à l'état sauvage, mais qui, pendant, croît spontanément dans les terrains légers et sablonneux : c'est l'ASPERGE (*Asparagus officinalis*), de la famille des *Liliacées*.

La souche, que les jardiniers appellent *griffe*, se forme d'un faisceau de racines jaunâtres ou d'

es, grosses comme une plume d'oie. Au prin-
 os elle donne naissance à des tiges souterraines



Asperge.

Griffe.

Rameau

driques, écailleuses, nommées *turions*, qui se
 inent par un bouton légèrement conique formé

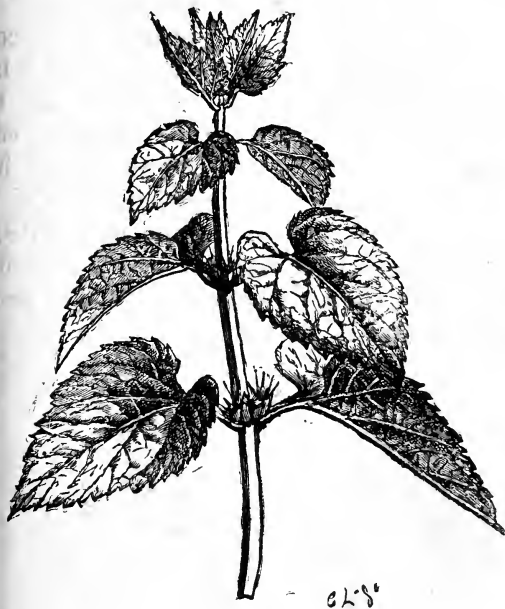
par la réunion d'écaïlles qui recouvrent les nœuds des rameaux. Au lieu de couper les tiges à l'état de turions pour l'usage de la table, si on les laisse se développer, elles atteignent au-dessus du sol, plus d'un mètre de hauteur. Les bouquets ont des formes qui garnissent les rameaux sont de plusieurs formes, ou plutôt des rameaux secondaires partant de l'aisselle de la feuille véritable qui consiste en une simple petite écaïlle brunâtre. Les fleurs mâles et femelles se trouvent d'ordinaire sur des individus différents, ce sont donc des *floridiques* ; elles consistent en petites clochettes à six découpures, qui produisent une baie glauque, d'abord verte, qui devient d'un rouge violacé en mûrissant.

Il n'y a guère qu'une préparation d'asperge intéressante en médecine, c'est la décoction de racine. La dose de 15 à 60 grammes par kilogramme d'urine. Elle possède la propriété d'activer la sécrétion rénale, et comme tous les diurétiques, serait utile dans le cas d'inflammation des reins. Les turions jouissent de la même propriété, mais à un faible degré. L'asperge donne aux urines une odeur caractéristique désagréable.

Cette plante est une de celles qui s'améliorent le plus par la culture, et qui récompense le cultivateur les soins industriels et persévérants. Le jardinier peut transformer un sauvageon sans valeur en un des produits les plus recherchés de nos tables.

Je vous ai dit tout à l'heure que les fleurs de l'Asperge étaient dioïques, c'est-à-dire que les fleurs de sexe différent étaient portées par des plantes différentes. Voici maintenant une plante à fleurs

dioïques c'est-à-dire de sexe mâle et femelle sur
 seul pied, comme nous l'avons vu dans la ci-
 ville; c'est l'ORTIE (*Urtica*), vulgairement Ortie
 commune, Petite Ortie, Ortie brûlante, type de la
 famille des *Urticées*; mais dans cette même famille,

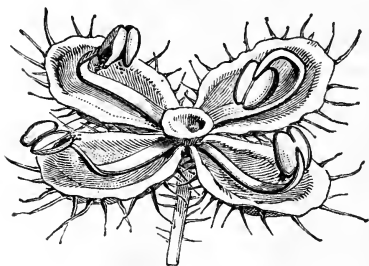


Ortie.

On trouve l'*Ortie dioïque* (*Urtica dioica*), vul-
 gairement Grande Ortie, Ortie vivace, dans laquelle
 les fleurs de sexe différent sont séparées comme
 dans l'asperge.

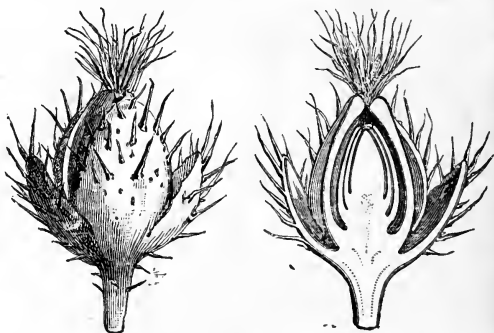
Ces deux espèces croissent abondamment dans
 les décombres, les lieux incultes, les haies. La Pe-
 tite Ortie possède à un bien plus haut degré que la

grande, la propriété de produire sur la peau
cuisson douloureuse accompagnée de démangea-
son, dont la médecine se sert parfois comme ru-



Fleur mâle d'Ortie.

que les poils pénétrant dans la peau, comprime
le réservoir. Toutefois l'habitude rend à peu
insensible à l'effet de ce venin.



Fleur femelle d'Ortie, entière et coupée.

La seule propriété médicale indiscutable de la
petite et de la grande Ortie, c'est d'arrêter prop-
riété tement les hémorrhagies. Pour cela, on con-
surtout le suc des tiges et des feuilles à la do-



Lamier blanc ou Ortie blanche.

100 à 200 grammes, répétée assez souvent, sur les cas. Ce suc introduit sur du coton dans les narines, arrête facilement les saignements de nez.

En Suède on cultive la Grande Ortie comme fourrage. Elle donne de la nourriture aux bestiaux dès le commencement du printemps, et l'on en fait pendant l'été deux ou trois coupes que l'on conserve pour l'hiver. Les volailles aiment ses graines et mangent ses feuilles après qu'elles sont fanées. Elles ne peuvent plus leur piquer le palais, celles-ci sont utiles surtout aux jeunes dindonneaux. Enfin les peuples du Nord retirent de la racine une couleur jaune et emploient les fibres des tiges à la place du chanvre. Vous voyez, mes amis, que malgré son aspect d'abord peu attrayant, cette plante si vulgaire est une de celles qu'il nous importe de connaître, que l'on n'utilise pas assez chez nous.

Il ne faut pas confondre les plantes que nous venons de décrire avec l'Ortie blanche qui appartient à la famille des *Labiées*, appelée en botanique **MIER BLANC**.

Nous avons ici une des plus belles plantes de notre climat, remarquable par ses feuilles sagittales longues de 25 à 30 centimètres, souvent marquées de taches blanchâtres et brunes, et par la grande fleur qui termine la tige. Cette fleur est caractéristique de la famille des *Aroidées*. Au lieu du calice elle présente une *spathe* ou enveloppe membraneuse en forme de cornet, dans laquelle se trouve un *spadice* formé par la réunion de plusieurs organes reproducteurs.

L'ARUM (*Arum maculatum*) a reçu les noms de
 Ciel, Pied de veau, Vaguette, Langue de bœuf,
 herbe à pain, Raci-
 amidonnière, Her-
 dragone. C'est une
 plante vivace com-
 mune dans les lieux
 humides. Sa racine
 est un rhizôme char-
 nu brunâtre à l'exté-
 rieur, blanc intérieu-
 rement, imprégné
 d'un suc laiteux très-
 épais, de saveur brû-
 lante, mais dont les
 propriétés nuisibles
 disparaissent par l'é-
 buli-bouillie ou la torrê-
 tion, de sorte que
 on peut alors le
 manger sans crainte
 et on en retire un ami-
 don de qualité supé-
 rieure. Les feuilles
 sèches, contuses,
 sont employées pour
 faire disparaître la rubé-
 cille ou la vésica-
 ture. A l'intérieur on
 s'en fait un remède
 minime surtout
 la racine d'un an, qui
 est la plus énergique.
 On doit autant que
 possible l'employer fraîche, car la dessiccation lui fait



Fleur d'Arum.

perdre beaucoup de son activité. Elle rend des services incontestables à la dose de 1 à 2 grammes comme *altérant*; de 4 à 10 grammes comme purgatif ou éméto-cathartique, dans de l'eau de gomme ou du mucilage de graine de lin. On l'emploie avec succès, à dose un peu forte, dans le rhumatisme, mais surtout dans les affections chroniques des organes respiratoires. Du reste, il ne faut pas oublier que l'Arum est un poison violent, et l'on doit veiller à ce que les enfants n'aient pas occasion d'y goûter. Retenez d'ailleurs que l'Oseille possède la propriété de neutraliser le principe âcre de l'Arum, de l'Euphorbe, de la Bryone, du Garou, et qu'il suffit d'en mâcher pour faire disparaître l'inflammation de la bouche produite par leur contact.

Je vous ai parlé plusieurs fois de remèdes *altérants*, et nous allons avoir aujourd'hui l'occasion d'en étudier plusieurs, aussi je veux vous donner à leur sujet quelques mots d'explication. On appelle ainsi des médicaments qui exercent sur l'économie une action insensible d'abord, lente, continue, de manière à *altérer* les conditions de vitalité des organes. Ils sont spécialement utiles dans les cas fort nombreux où les désordres causés dans l'organisation, ne se manifestent pas avec les symptômes d'une maladie bien déterminée, et dans beaucoup de maladies chroniques.

Ne négligeons pas cette humble plante qui croît partout, dans les lieux cultivés, les décombres, les terrains pierreux. Les noms un peu gaulois lui ont été prodigués, on l'appelle Foïrolle, Chiolle, Carrelle, Caquenlit, Rinberge. Pour nous, c'est la **MERCURIALE** (*Mercurialis annua*), de la famille des



A. FAGUET. 1852

TRIEBAULT

Sommité d'Ancoche.

Euphorbiacées, remarquable par son odeur fétide, sa saveur amère et salée. On n'emploie que la plante fraîche. La décoction de 20 à 50 grammes dans un demi-kilogramme d'eau est laxative; pour obtenir une action purgative, il faut employer de 30 à 100 grammes de suc. Dans les cas très-rare où il est utile de rappeler les croûtes de lait dont la suppression brusque causerait une maladie interne, il paraît que ces applications de mercuriale contuse, chaude, font revenir l'affection cutanée.

Je trouve dans notre cueillette cinq plantes d'une famille dont nous avons déjà étudié deux espèces: l'Ellébore noir, et la Pivoine: celle des *Renonculacées*. Je ne puis entrer ici dans les détails botaniques nécessaires pour vous décrire cette famille. Qu'il me suffise de vous dire qu'elle se divise en plusieurs tribus bien distinctes: les Clématites, les Renoncules, les Ellébores et les Pivoines. Presque tous les végétaux qui la composent sont doués de propriétés très-énergiques, quelques-uns sont de véritables poisons violents.

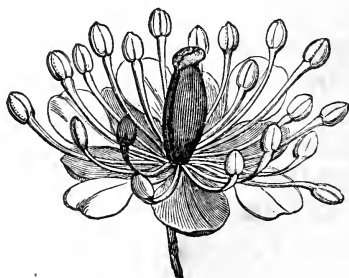
Choisissons d'abord l'ANCOLIE (*Aquilegia vulgaris*) nommée aussi Gant de Notre-Dame, Aiglantin, Colombine, qui se trouve dans les bois montagneux et que l'on cultive dans les jardins où elle fournit des variétés nombreuses, à fleurs simples ou doubles, rouges, roses, bleues, blanches et panachées. C'est une plante herbacée vivace, haute de 50 à 100 centimètres; sa tige rameuse porte à différentes hauteurs des feuilles blanchâtres en dessous, de formes très-diverses. Ses belles fleurs bleues pendantes sont employées dans la teinture.

Les racines, les feuilles, les fleurs, les graines

possèdent des propriétés diaphorétiques, très-propres à exciter l'évolution normale des maladies eruptives lorsqu'elle ne semble pas suffisamment développée sur la peau. On emploie la poudre de semences à la dose de 2 à 4 grammes, en émulsion dans du jaune d'œuf, ou l'on fait une infusion de 4 à 8 grammes dans un demi-litre d'eau. L'infusion d'un ou deux grammes de fleurs, édulcorée, agit comme sédatif dans l'irritation des bronches, et calme notablement la toux. Elle diminue aussi, à son début, l'effervescence urinaire. On multiplie l'usage par semences par éclats de pieds, en automne : elle aime une exposition ombragée et la terre de bruyère.



Sommité d'Actée.



Fleur d'Actée.

Je vous dirai peu de chose au sujet de ce spécimen d'ACTÉE (*Actæa spicata*), Herbe de Saint-Cristophe, Faux Ellébore noir, Herbe aux poux,

plante vivace des bois ombragés et montueux qu'atteint de 40 à 80 centimètres, à feuilles *découpées décomposées*, d'un vert foncé au dessus, blanchâtre en dessous, qui montre, en mai-juin, des grappes compactes de petites fleurs blanches. Il est prudent de ne pas employer à l'intérieur les préparations de cette plante qui agit à la manière des poisons narcotico-âcres. La racine fraîche est un purgatif violent analogue à l'Ellébore noir, dont les vétérinaires usent quelquefois. Dans la médecine humaine, on doit se borner à employer la poudre et la décoction de la plante dans les maladies parasitaires.

Remarquez bien, mes amis, cette plante couverte de longs poils soyeux à feuilles *radicales* deux ou trois fois pennées, comme celles du Persil, qui montre d'avril à juin à l'extrémité de chaque tige une fleur dans laquelle le *calice* d'un bleu violet velu et soyeux, remplace la *corolle*. Elle habite les lieux arides, les bois sablonneux, les coteaux calcaires, où l'on doit la récolter avant la floraison. Ses propriétés, extrêmement actives lorsqu'elle est fraîche, diminuent de beaucoup par la dessiccation. C'est la PULSATILLE (*Anemone pulsatilla*), connue sous les noms de Coquelourde, Herbe au veau, Fleur de Pâques, Teigne-Œuf, Passe-fleur, Fleurs-Dames. Elle se rapproche beaucoup de l'*Anemone des prés* (*Pulsatilla nigricans*) et les deux plantes rendent en médecine les mêmes services.

La pulsatile est âcre et irritante. Pilée fraîche et appliquée sur la peau, elle produit de la rougeur, puis la vésication, et enfin l'ulcération de la partie. Les paysans l'emploient ainsi autour des poignets, comme sinapisme, pour guérir les fièvres intermittentes.

ntes, mais elle ne peut agir efficacement que si on a au préalable administré un vomitif et un purgatif. Le suc frais produit sur la langue un sentiment d'âcreté brûlante, il suffit de le respirer pour provoquer l'éternuement, et la poudre des fleurs et des feuilles sèches est un bon sternutatoire. Il semble que la Pulsatille agisse d'une manière très-efficace dans la coqueluche. On emploie l'infusion de grammes, au plus, de feuilles fraîches, dans 200 grammes d'eau édulcorée. La même préparation, à doses répétées, est utile contre les maladies dardieuses, mais il faut en surveiller l'effet.

Pour ce qui concerne la CLÉMATITE DES HAIES (*Clematis vitalba*), qui vous est familière sous l'un de ses noms de Cranquillier, Aubervigne, Berceau de Vierge, Viorne, Vigne blanche, Herbe aux gueux, j'ai qu'un conseil à vous donner, c'est de vous abstenir de l'employer en médecine, si ce n'est comme vésicant, à la manière de la Pulsatille, car elle n'est pas encore bien fixée sur ses propriétés qui sont très-actives, et par conséquent dangereuses entre des mains inexpérimentées. Son nom d'Herbe aux gueux vient de l'usage qu'en font certains mendiants pour former des ulcères superficiels afin d'attirer la commisération sur une fausse infirmité.

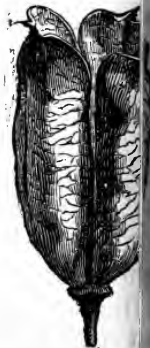
Peu de plantes ont reçu autant de noms que celle que je tiens ici. On l'appelle suivant les provinces ou les cantons, Coqueluchon, Capuchon, More, Madriélet, Capuce de moine, Tue-Loup, Pistets, Napel. En botanique, c'est l'ACONIT NAPEL (*aconitum napellus*), plante vivace qui croît dans les lieux ombragés, principalement sur les monta-

gnes. On la cultive dans les jardins, mais elle e-
vrait en être bannie, car de toutes les *Renoncia-*
cées c'est la plus énergique et la plus dangereuse.
Toutefois, comme elle a été étudiée avec soin, elle
peut rendre en médecine de grands services.

La racine noirâtre ressemble assez à un petit



Fleur d'Aconit.



Fruit d'Aconit.

navet (d'où son nom latin) accompagné de rhizômes
latéraux, les feuilles sont profondément *incisées* en
lanières étroites. Les fleurs disposées en *grappes*
terminales allongées, sont remarquables par la forme
d'une portion du *calice* nommée *casque* qui recou-
vre comme un capuchon les deux *ailes* ou *pétales*
latéraux. Le *gynécée*, ou ensemble des organes fé-
minels, se développe en un fruit formé de trois *ar-*
pelles, sortes de cornets membraneux qui renfer-
ment les graines.



Sommité d'Aconit.

La racine est la partie la plus active. On la récolte à l'automne. Celle qui provient des montagnes du midi est la plus énergique. On ne peut employer avec précision les feuilles qu'à l'état frais, car le mode de dessiccation et le temps pendant lequel on les a conservées changent complètement leur valeur thérapeutique.

On devra commencer l'usage de cette plante par des quantités très-faibles et surveiller son effet à mesure que l'on augmentera les doses. Il n'y a pas à s'inquiéter du fourmillement que produit l'Aconit sur la langue et dans la bouche, ni même de l'altérement causé par une dose un peu forte, mais on ne doit pas aller jusqu'à produire de la somnolence accompagnée de frissonnements. L'empoisonnement par l'Aconit se manifeste par la froideur de la peau, des douleurs violentes de tête, des vomissements et la diminution très-notable de la force et de la fréquence du pouls.

On emploie souvent l'Aconit avec succès contre les névralgies rebelles à l'Opium, à la Jusquiame et à la Belladone; il agit comme stupéfiant de la douleur par suite de son action sur la circulation et sur le système nerveux; c'est de la même manière qu'il se comporte dans quelques maladies inflammatoires, principalement dans le rhumatisme aigu. Comme les autres Renonculacées que nous venons d'examiner, il peut rendre de bons services dans la coqueluche. Entre les mains du médecin, l'Aconit est une arme puissante, mais elle est dangereuse dans la médecine domestique, et l'on ne peut guère en conseiller l'usage aux personnes inexpérimentées.

On emploie la teinture alcoolique (préparée avec une partie de racine fraîche broyée pour cinq d-

ol) à la dose de 1/2 à 2 grammes, l'extrait aqueux à dose de 5 à 30 centigrammes, ce sont les seules préparations qu'il soit utile de vous indiquer.

Comme nous ne manquons pas de remèdes énergiques sans être dangereux, nous devons nous appliquer à les bien connaître, afin d'en tirer tout le parti possible, et ne pas nous laisser entraîner, par l'attrait des difficultés vaincues et des dangers évités, à user sans une préparation scientifique suffisante, des moyens d'action qui réclament des connaissances approfondies. Les notions pratiques, élémentaires, que je vous donne dans nos entretiens, excluent les détails techniques sans lesquels l'emploi de certains végétaux actifs pourrait causer de terribles accidents.

Nous allons nous occuper spécialement aujourd'hui d'une famille fort intéressante, dont beaucoup d'individus vous sont familiers, et dont les caractères botaniques sont simples et bien définis, je veux parler des *Crucifères* dont nous avons ici nombreux échantillons.

Je prendrai pour type la Moutarde. Le nom *Crucifères* donné à cette famille vient de la disposition en croix des quatre pétales, dont se compose la corolle. Ce sont presque toutes des plantes crucifères; beaucoup d'entre elles sont alimentaires, comme le Chou potager, le Chou-fleur, le Navet, le Rave; le Radis, le Cresson; d'autres, comme la Cressonnette, le Thlaspi, la Julienne, sont cultivées pour leurs fleurs; le Colza fournit une huile employée dans l'éclairage; on retire de la Guède un principe

colorant bleu, nommé *pastel*. Un des caractères plus saillants des Crucifères, c'est la disposition de leur fruit qui consiste en une membrane épaisse sur laquelle sont attachées les graines, recouverte par



Moutarde sauvage.

E, silique; D, graine.

deux valves qui s'écartent à l'époque de leur maturité : on appelle *siliques* les fruits de cette nature qui se retrouvent du reste dans d'autres familles.

Ce spécimen que vous avez récolté appartient à la MOUTARDE SAUVAGE (*Sinapis arvensis*), plante ve-

leurs jaunes, très-abondante dans nos champs, il est presque impossible de la détruire, mais on n'emploie pas en médecine, parce que ses propriétés sont moins énergiques que celles de la MOUTARDE NOIRE (*Sinapis nigra*) qui est l'objet d'une culture assez importante. On la sème à la volée au printemps, dans une terre douce, légère et bien ameublie et on la récolte vers la fin d'août.

Quand on écrase la graine de moutarde on y reconnaît une odeur assez forte et une saveur âcre piquante, mais pour développer l'huile volatile qui constitue son principe spécial, il faut l'immerger dans l'eau à la température de 10 à 30 degrés. C'est à la présence de cette huile volatile que la Moutarde doit sa propriété la plus importante, que l'on met en œuvre lorsque l'on emploie des sinapismes ou cataplasmes de cette graine crue, pour produire la rubéfaction de la peau. Cette médication *révulsive*, c'est-à-dire capable de détourner des parties profondes le cours du sang vers l'appeler à la surface, et aussi de produire un engorgement dans certains organes par l'action nerveuse mise en jeu en certains points. Il faut bien se garder de préparer les sinapismes avec de l'eau tiède, à moins que l'on ne veuille diminuer l'action de la Moutarde. L'application de ce remède bien lié réclame une certaine surveillance, car son emploi trop prolongé pourrait donner lieu à des accidents surtout chez les enfants ou chez les personnes dont la sensibilité est éteinte par la maladie. On emploie les sinapismes pour produire une excitation générale dans les fièvres de mauvaise nature, alors qu'au mouvement fébrile a succédé la prostration extrême et inquiétante; dans la pa-

ralysie, l'apoplexie; pour produire vers la sur
la *dérivation* de quelques affections, comme la
goutte, le rhumatisme, les dartres; enfin pour en
battre la douleur dans des cas de point de côté
névralgies, ou pour rappeler des écoulements su
primés. Au lieu de l'employer en cataplasmes,
la mêle parfois à l'eau de maniluves ou de pédiluv

La graine de moutarde pulvérisée et mêlée à
vin blanc est très-utile dans le scorbut, mal
dont je vais vous parler tout à l'heure. On l'a en
née avec avantage (15 grammes en décoction en
150 grammes d'eau) dans la fièvre putride maligne
et aussi dans la période de calme des fièvres in
mittentes, l'angine, le rhumatisme chronique.
L'huile douce que l'on retire des semences est pr
gative à la dose de 60 grammes et anthelminthi
Lorsqu'on a besoin d'un vomitif prompt et ur
comme dans les cas d'empoisonnement, on ad
nistrer une cuillerée de farine de graine de mu
tarde dans un verre d'eau. On en fait aussi un
gargarisme contre l'angine tonsillaire.

Mais si la moutarde rend de grands services
personnes lymphatiques et aux malades épuisés
la souffrance, elle serait nuisible aux sujets
veux, irritables, disposés à l'inflammation et
congestions.

On administre quelquefois, une cuillerée
graines de moutarde, entières, comme laxatif
les cas d'atonie de l'intestin chez les hypoco
driaques, les paralytiques, les vieillards, ma
lui préfère, pour cet usage, les graines de mu
TARDE BLANCHE (*Sinapis alba*) qui sont moitié
grosses. Le charlatanisme qui s'annonce dan
journaux a fait un sujet de réclame des pro

s inconstestables mais limitées de cette graine et transformée en une panacée ; vous saurez maintenant l'apprécier à sa juste valeur. Pour préparer le condiment nommé *moutarde*, on fait macérer pendant trois ou quatre jours les graines de Moutarde noire dans une quantité de vinaigre suffisante pour les mouiller, puis on les broie au moulin ou dans un mortier : on peut y ajouter de l'Estragon, du Persil, du Cerfeuil, de l'Ail, de la Cannelle pour obtenir un produit aromatisé.

Je vous disais il y a quelques instants, que le vin de Moutarde était utile contre le Scorbut ; je tiens à vous donner ici quelques indications sur cette maladie, dans laquelle sont utilisées toutes les plantes dont nous allons nous occuper aujourd'hui. Le scorbut consiste principalement dans l'appauvrissement du sang, causé par un mauvais régime continué pendant un temps assez long. Le manque d'air, d'exercice et de soleil, joint à une nourriture variée suffit pour développer cette maladie qui agit surtout au printemps. L'usage prolongé des viandes salées et la privation de légumes frais rendent autrefois le scorbut redoutable pendant les voyages au long cours ; aujourd'hui, les marins en souffrent beaucoup moins parce que l'emploi des légumes conservés, du vinaigre, des citrons, des pommes de terre crues, retarde ou prévient le développement de la maladie. Les symptômes principaux sont le gonflement des pieds, la bouffissure de la face qui prend une teinte jaune, l'engorgement des gencives qui deviennent saignantes et ulcérées, les saignements de nez, enfin des taches rouge-violettes de sang retenu dans les vaisseaux superficiels.

Vous connaissez tous le CRESSON (*Sisymbrium nasturtium*), je n'ai pas besoin de vous le décrire. Il contient du fer, de l'iode, du soufre, des phosphates, c'est donc une plante riche en minéraux ;



Cresson.

est stimulant, diurétique, diaphorétique et antiscorbutique, utile dans les engorgements de la tête qui accompagnent les fièvres intermittentes ou les accès qui succèdent ; dans les scrofules, certaines hydropisies et dans une foule de maladies chroniques. Si l'on mange la plante en nature, le suc exprimé est



Cochléaria, rameau fleuri.

meilleure préparation ; on le donne à la dose de 60 à 150 grammes coupé avec du lait, du petit lait ou d'autres sucs d'herbes. On le mâche pour affermir les gencives ramollies et ulcérées par le scorbut. Il est avantageux d'employer, en même temps que le Cresson, les boissons ou les plantes acidulées : cidre, Oseille, Épine-vinette.

Ce que je viens de vous dire se rapporte également au COCHLÉARIA (*Cochlearia officinalis*) ou Herbe aux cuillers, Cranson, Herbe au scorbut, qui fleurit en mai-juillet dans les lieux humides, au bord de la mer et sur les montagnes ; à la CARDAMINE (*Cardamine pratensis*), dont vous avez remarqué sans doute, au printemps, les jolies fleurs d'un blanc rosé ou lilas, disposées en *corymbe* ou en *grappe* terminale, nommée aussi Cresson des prés, Cresson élégant, Cresson sauvage, Passerage sauvage et au RAIFORT SAUVAGE (*Cochlearia armoracia*) ou Moutarde des capucins, Moutarde des Allemands, Radis de cheval, Cran de Bretagne, Rave sauvage, qui croît spontanément dans les fossés, au bord des ruisseaux, et que l'on cultive dans les jardins. On emploie surtout sa racine forte, charnue, très-molle, d'un blanc jaunâtre à l'extérieur, blanche et tendre dedans, qui contient une huile assez semblable par ses propriétés à celles de la Moutarde. Après l'avoir râpée, on l'emploie comme assaisonnement ou on en prépare du vin, de la bière, un sirop à la dose de 30 à 40 grammes par kilogramme de liqueur. C'est aussi un bon rubéfiant.

Le VÉLAR (*Erisimum officinale*) ou Sinapi, ou Moutarde des haies, Herbe-au-chantre, est une plante annuelle qui croît spontanément dans les



Cochléaria. — Port de la Plante.

lieux incultes, au bord des chemins, où elle monte en mai-juin ses très-petites fleurs jaunâtres dis-



Ail.

sées en épi grêle, est une autre crucifère qui, inusitée dans la médecine urbaine, n'en méritait pas moins son ancienne réputation populaire dans l'enrouement, les extinctions de voix et les affections catarrhales. C'est une des rares plantes de cette famille qui ne perd qu'une assez faible partie de ses propriétés par la dessiccation. Toutefois il vaut mieux l'employer fraîche. On donne le suc à la dose de 10 à 30 grammes ; on prépare l'infusion avec 30 à 60 grammes par litre d'eau.

Je vous mentionnerai en passant une autre crucifère, l'ALLIAIRE (*Erysimum alliaria*) ou Herbe aux aulx, Julienne, Véronique alliaire, qui jouit des propriétés déjà étudiées dans les individus de cette famille, et qui contient la même essence que l'AIL (*Allium sativum*), de la famille des Liliacées, dont je vais vous entretenir pour terminer cette promenade.

Le bulbe de l'Ail contient une huile volatile d'une saveur piquante et chaude, d'une odeur caractéristique extrêmement diffusible.

qui a de l'analogie, quant à ses effets, avec celle de la Moutarde.

On a tour à tour vanté et abandonné l'usage de l'Ail dans presque toutes les maladies. Autrefois on lui attribuait la vertu d'éloigner les maléfices, comme on le croit encore capable de préserver des épidémies. Pris à dose ordinaire, comme assaisonnement, il augmente l'appétit et favorise la digestion ; son action excitante se manifeste par une plus grande activité des organes sécréteurs et absorbants ; peut-être que c'est simplement par ses propriétés toniques qu'il préserve des fièvres paludéennes ou qu'il les guérit ; c'est d'ailleurs un bon vermifuge. On peut employer contre la fièvre d'accès ou contre les vers, une décoction de 4 à 15 grammes par 500 grammes d'eau ou de lait. On l'a donné avec succès dans le croup et dans la période *gide* (de refroidissement) du choléra. Dans ce cas, on l'applique pilé en frictions et en cataplasmes. C'est un rubéfiant et vésicant fort utile, et l'on use comme antiseptique, pour le pansement des plaies de mauvaise nature, des ulcères, un vinaigre d'ail préparé par infusion. Enfin, appliqué sur les cors aux pieds, un bulbe d'ail écrasé détruit le reste de vitalité de la partie dégénérée que l'on détache facilement après un pédiluve prolongé.

Comme vous le voyez, l'Ail se rapproche par ses propriétés des Crucifères, dont il exagère pour ainsi dire les vertus médicales. Quant à l'inconvénient de son usage à cause de son odeur, c'est une question de peu d'importance dans les campagnes et qui ne devrait jamais arrêter, dans les villes, lorsque son emploi est indiqué. On peut d'ailleurs neutraliser sensiblement son odeur en mâchant des

feuilles de persil ou de cerfeuil. L'Oignon (*Allium cepa*) réunit, mais à un degré moins développé, ses propriétés précieuses de l'Ail.

Maintenant que vous avez tous fait votre cueillette, nous allons nous asseoir à l'ombre, sur un beau gazon, avec le ciel bleu sur nos têtes, écoutant les gazouillements et les chansons du ruisseau, des pinsons et des fauvettes. C'est dans un milieu comme celui-ci que l'on retire le plus de profit de l'étude de la nature ; l'attention que nous donnons aux détails est rendue plus fructueuse par les impressions de l'ensemble.

Je suis obligé d'éliminer bien des plantes utiles, parmi celles que vous avez récoltées, mais le temps que nous pouvons dédier à ces leçons ne nous permet pas de nous occuper des remèdes d'une importance secondaire ou d'énumérer tous les végétaux qui peuvent remplir le même but. D'ailleurs, en cherchant à rendre notre étude plus complète il me faudrait surcharger votre mémoire, et courir le risque de vous voir tout oublier pour avoir voulu trop apprendre.

J'ai mis à part trois plantes de la même famille, celle des *Composées* qui nous a déjà fourni l'Arnica et le Pissenlit.

Voici d'abord l'ARMOISE (*Artemisia vulgaris*) ou Herbe de la Saint-Jean, que vous reconnaîtrez à ses feuilles *décomposées* d'un vert sombre en dessus, blanches et cotonneuses en dessous, qui deviennent linéaires à l'extrémité des rameaux. Celle-ci portent une *panicule* longue et étroite de fleurs

disposées en épis axillaires, c'est-à-dire attachés à l'axe principal. Ces fleurs d'un jaune verdâtre en forme de *capitule* de forme ovoïde s'ouvrent en mai-juin. C'est une plante vivace, haute d'un mètre ou plus, que l'on rencontre dans les terrains incultes, les ruines, et qui se plaît dans les lieux arides. Ses propriétés se rapprochent de celles de l'Abatthe, mais elles sont moins énergiques ; elle est tonique, stimulante, antispasmodique et emmenagogue, c'est-à-dire capable de rappeler les écoulements naturels supprimés, l'odeur des sommités est aromatique, leur saveur un peu amère. On recueille les sommités au moment de la floraison et on les sèche avec soin. Elles servent à préparer avec l'eau ou du vin une infusion dans laquelle on emploie de 10 à 30 grammes de la plante par litre de liquide.

Ce que je viens de vous dire s'applique à la MATRICICAIRE (*Matricaria parthenium*), qui montre un peu plus tard ses fleurs assez semblables à de petites pâquerettes, disposées en *corymbes* à l'extrémité des rameaux, nommée vulgairement Esparoutte, Œil de soleil ; et aussi à la MATRICICAIRE CHAMOMILLE (*Matricaria chamomilla*) dont le feuillage se rapproche de celui de l'Armoise, mais dont les fleurs, plus grandes que celles de la Matricaire, se montrent isolées à l'extrémité des rameaux.

Vous avez remarqué sans doute, dans les lieux secs, sablonneux, le long des routes, cette plante à tiges étalées, demi-couchées, hautes de 30 à 35 centimètres, aux feuilles composées de nombreuses découpures linéaires, courtes, un peu velues, aux

fleurs un peu plus petites que celles de la Matricaire : c'est la CAMOMILLE ROMAINE (*Anthemis nobilis*) dont les propriétés sont malheureusement en raison inverse de la beauté des fleurs que l'on double par la culture. On récolte celles-ci de juillet à septembre, un peu avant leur entier épanouissement, et on les sèche à l'étuve ou au soleil. Il faut pas la confondre avec la CAMOMILLE PUNTE (*Anthemis cotula*) ou Maroute, Bouillot, Arduroche, qui d'ailleurs, à part son odeur désagréable s'en rapproche beaucoup par ses propriétés, et qui est fort utile contre les accidents nerveux.

Comme les plantes dont nous venons de parler la Camomille est tonique, stimulante, fébrifuge, anthelmintique, antispasmodique. Il est utile de remarquer que la décoction est particulièrement tonique, tandis que l'infusion, plus chargée de principes volatils, est spécialement excitante et antispasmodique. L'une et l'autre se préparent avec 4 à 8 grammes de fleurs par litre d'eau. L'infusion est fort utile dans les coliques venteuses, les accidents nerveux, l'affaiblissement qui accompagne la fièvre typhoïde et aussi contre quelques névralgies ; elle favorise l'action des vomitifs. Les bains de Camomille rendent de grands services aux enfants débiles, scrofuleux.

L'infusion concentrée (8 à 15 grammes par verre d'eau), ou la poudre des fleurs à la dose de 4 à 8 grammes dans du vin ou en pilules constituent un excellent fébrifuge, soit qu'on l'administre seule, soit qu'on lui adjoigne d'autres remèdes de cette classe, amers ou astringents, comme la petite Cataire, la Benoite, l'Écorce de saule. Mais n'oublions pas, à propos des fièvres d'accès ou fièvres



Camomille cultivée.

intermittentes, que l'on est souvent obligé de varier la médication et que le même traitement donne des résultats très-divers selon les individus, les lieux, les saisons. C'est ce qui a fait adopter et rejeter sans fondement beaucoup de remèdes. D'ailleurs une impression physique très-vive ou une émotion morale ont réussi dans quelques cas où la médecine avait échoué. Il est donc prudent lorsqu'il s'agit d'apprécier la valeur d'un remède, de se tenir également éloigné d'un scepticisme de parti pris et d'une crédulité amie du merveilleux. Il reste encore beaucoup à découvrir, mais surtout beaucoup à simplifier dans l'étude des remèdes et de leur mode d'action ; en attendant les progrès de la science, contentons-nous de quelques notions saines et sûres.

La RUE (*Ruta graveolens*), type de la famille des Rutacées, à laquelle on a donné les noms de Pégion, Rouda, Ruda, Herbe de grâce, croît naturellement dans les lieux montueux et arides du midi de la France. On la rencontre aussi dans les environs de Paris. C'est un arbuste d'un mètre de hauteur dont les rameaux supérieurs, herbacés, sont parsemés de petites glandes qui contiennent une huile volatile odorante. Les feuilles d'un vert bleuâtre, épaisses, sont *décomposées*, à *folios* ovales ; les petites fleurs jaunes, à quatre ou cinq *pétales*, montrent leurs *corymbes* terminaux en juin-août.

Appliquée sur la peau, elle produit une rubéfaction intense, surtout lorsqu'elle est contuse. On a mis à profit cette action irritante dérivative en faisant porter sur la poitrine un linge imprégné de sa

ou trempé dans sa décoction concentrée, pour



Rue.

guérir des catarrhes chroniques. C'est un anti-parasitaire fort utile en lotions contre les poux, la gale,

la teigne, les larves de mouches qui se trouvent parfois dans les plaies ; et pour déterger les ulcères atoniques. En lavement elle fait périr promptement les vers intestinaux. On obtient le même résultat chez les enfants en frottant le ventre avec de l'huile d'olive ou d'œillette dans laquelle on a fait infuser des feuilles de Rue ; elle peut être utile dans les accidents nerveux, et possède des propriétés emménagogues incontestables, mais dont il faut se garder d'user lorsqu'il existe une cause quelconque d'inflammation.

Il faut récolter les tiges avant l'épanouissement des fleurs ; la dessiccation ne diminue pas ses propriétés. On prépare l'infusion avec 2 à 10 grammes par litre d'eau, à prendre par tasses ; on donne la poudre en pilules à la dose de 1/2 à 3 grammes. La Rue se sème au printemps, sur couche, ou en pleine terre à une bonne exposition. Ses tiges restent vertes pendant les hivers peu rigoureux, mais si le froid et l'humidité font périr les rameaux et les tiges, la racine reproduit une plante nouvelle.

J'ai appelé plusieurs fois votre attention sur ces plantes à tige couchée, traçante, d'où partent souvent des racines ; nous en avons un exemple dans celle-ci, la VÉRONIQUE (*Veronica officinalis*) ou Té d'Europe, Herbe aux ladres, qui appartient à la famille des *Scrofulariées*. Vous la reconnaîtrez facilement à ses jolies grappes axillaires de petits fleurs bleues, longues de 8 à 12 centimètres, qui fleurissent en juin-août, et à ses fruits en forme de cœur. On la récolte dans les lieux arides qu'elle affectionne, pendant ou peu de temps après la floraison ; on emploie en infusion les feuilles et les sommets

sont légèrement toniques et excitantes, utiles dans les catarrhes pulmonaires chroniques, les flatulences, la dyspepsie. Quant aux autres vertus de Véronique, elles ne sont nullement prouvées. Il



Véronique.

Il existe plusieurs variétés qui peuvent remplacer celle-ci, ce sont : la VÉRONIQUE PETIT CHÊNE, remarquable par les deux rangées de poils des rameaux, la VÉRONIQUE A ÉPI et la VÉRONIQUE GERMANDRÉE, à

fleurs plus grandes, commune dans les bois, plus amère que les autres espèces.

La plante vivace que vous voyez ici, croît partout dans les lieux incultes, sur les ruines, les rochers.



Chélidoine.

On l'appelle Eccein, Herbe d'hirondelle, Felougène, Erigodentaire. Pour nous, c'est la Chélidoine (*Chelidonium majus*), de la famille des Papavéracées, sur laquelle je vous parlerai, tout à l'heure, quelques détails. La racine a la forme de fusil à chevelure, elle est brun rouge et donne naissance à une tige haute de 4 à 7 décimètres, fragile, garnie de longs poils, pourvue

des feuilles alternes, molles, à segments ovales crénelés, et terminée par une ombelle de cinq à sept petites fleurs jaunes à quatre pétales qui se montrent d'avril à septembre, et sont remplacées par des fruits en forme de *siliqua*.

Toutes les parties de la Chélidoine sont utilisées, on la récolte de préférence un peu avant la floraison. A l'état frais elle a une odeur désagréable.

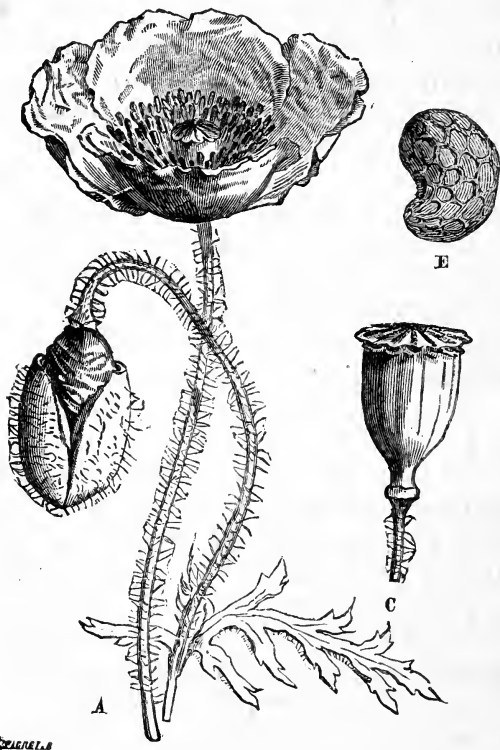
œuf couvé. Sa tige renferme un suc jaune, caustique, âcre et amer qui contient de la gomme-gutte. La dessiccation diminue son âcreté et augmente son amertume. La racine est plus active que la tige.

A la dose de 60 à 90 grammes, le suc frais de Scilla tue un chien de taille moyenne. C'est un poison narcotico-âcre qui agit d'abord en irritant les muqueuses de la digestion, puis en produisant le narcotisme ou assoupissement accompagné de délire, de hallucinations.

L'activité de cette plante, employée avec précaution, la rend fort utile dans les engorgements, l'hypertrophie, les scrofules, la goutte, les dartres. Elle est excitante, diurétique, purgative et vomitive; elle possède en outre une vertu *altérante* qui la rend précieuse dans beaucoup de maladies chroniques. On donne, dans les cas que je viens de citer, 5 à 6 grammes de suc frais dans 700 grammes environ de petit lait, à prendre chaque jour en plusieurs doses. Comme purgatif ou vermifuge, on étend le suc à du jaune d'œuf, du mucilage de Guaiacum ou de graine de Lin; la quantité varie de quelques gouttes à une cuillerée à café; cette dernière dose agit souvent comme éméto-cathartique. Le suc étendu d'eau forme une lotion détersive et excitante pour les ulcères de mauvaise nature; il peut rendre aussi des services comme anti-parasitaire; quant à son emploi contre les verrues, il est peu efficace et produit l'inflammation des parties voisines.

Lorsqu'on ne peut pas employer le suc frais, on administre l'infusion ou la décoction de plante sèche à la dose 15 à 30 grammes par litre d'eau, à pren-

dre par tasses dans les vingt-quatre heures. Si l'on emploie la racine, on diminue la dose de près de moitié; on peut aussi préparer par infusion, un vin ou une bière de Chélideine. Son nom d'Eclairé vient



Coquelicot. — A, fleur et bouton. — C, fruit. — E, graine.

de l'usage populaire que l'on en fait, non sans succès, dans les campagnes pour la guérison des ophtalmies chroniques. On emploie dans ce cas, un collyre composé de 4 gr. de suc étendu dans 60

00 gr. d'eau, dans lequel on baigne les yeux une
1 deux fois par jour.

Je viens de vous annoncer quelques détails sur
famille des *Papavéracées*. En voici un type fami-
er, c'est le COQUELICOT (*Papaver rhœas*) ou Pon-
au, Mahon, Pavot des champs. On reconnaît les
antes de cette famille au *calice* formé de deux
pales, à la corolle composée de quatre grands
tales, renfermant de très-nombreuses *étamines*
un *ovaire* qui plus tard devient, dans presque
utes les espèces, une *capsule* à nombreux com-
rtiments surmontée d'une espèce de collerette.
es feuilles, *semi-composées*, dentées et *pileuses*,
nt profondément *incisés*.

Le Coquelicot, ornement de nos champs où il se
multiplie parfois outre mesure, fournit à la méde-
ie ses pétales dont on emploie l'infusion (3 à 4
cées par litre d'eau) à titre de calmant dans le
arrhe pulmonaire, la coqueluche, les coliques
s enfants. La décoction des capsules est plus
ergique, et peut dans quelques cas remplacer
avantageusement l'opium.

Dans les jardins on sème le Coquelicot au prin-
nps, ou mieux à l'automne, dans un sol bien
endé; la culture produit des variétés blanches
llettes, panachées et semi-doubles, qui se repro-
isent par semis.

On a donné à la petite plante que voici les noms
Surelle, Pain de coucou, Oseille de Pâques, Trèfle
re : c'est l'ALLÉLUIA ou OXALIDE (*Oxalis aceto-*

sella), de la famille des *Oxalidacées*. Remarquez son rhizôme écailleux, traçant, d'où partent directement de petites feuilles semblables à celles du trèfle, pileuses et blanchâtres en dessous, et des petites fleurs blanches solitaires sur un long pédicule. C'est une plante vivace, abondante dans les lieux ombragés. Ses feuilles fraîches ont une saveur acide agréable : on en prépare une boisson rafraîchissante, tempérante, diurétique, antiscorbutique, qui remplace très-bien la limonade dans les maladies inflammatoires, putrides, les fièvres malignes, certains désordres de la digestion. Elles doivent leurs propriétés à un oxalate de potasse (sel de seille) employé en teinture et dont on se sert pour enlever les taches d'encre. L'extraction de ce sel se fait en Suisse et en Allemagne.

Appliquées contuses sur des tumeurs scrofulleuses, des abcès froids, les feuilles d'Alléluia agissent comme maturatif.

Tout ce que je viens de vous dire au sujet de l'Alléluia s'applique à l'OSEILLE SAUVAGE ou Surelle et à l'OSEILLE COMMUNE (*Rumex acetosa*) cultivée dans les jardins potagers.

Il y a, mes amis, des végétaux qui semblent doués de qualités sociales par rapport à l'homme, et qui l'accompagnent partout, et semblent croître spontanément sous ses pas. Celle-ci en est un exemple frappant. En Europe, en Asie, en Amérique, sous les climats tempérés comme sous l'équateur, partout où l'homme a construit une cabane, même au sein de forêts vierges, on ne tarde pas à voir cette plante amie, la MAUVE (*Malva sylvestris*), type de la famille des *Malvacées*. Dans ses fleurs que l'on a



Mauve.

ploie en tisane, dans ses feuilles dont on fait des cataplasmes, dans ses racines riches en mucilage réside la même vertu émolliente, adoucissante, utile dans les maladies aiguës toutes les fois qu'il y a inflammation. L'infusion des fleurs (10 à 15 grammes par litre d'eau) est la préparation la plus usitée. On recueille les fleurs et les feuilles au commencement de l'été : la racine, moins employée, n'est guère usitée qu'à l'état frais. La GUIMAUVE (*Althæa officinalis*) a des propriétés identiques.

Disons en passant que le Cotonnier, le roi de l'industrie, comme l'appellent les Américains, appartient à la même famille que la Mauve.

Il faudrait écrire un livre pour relater toutes les propriétés de la plante que vous voyez ici, les travaux auxquels elles ont donné lieu, les expériences des médecins au sujet de cet agent précieux et redoutable en même temps. Je vais essayer néanmoins de vous le faire connaître, dans la mesure que comporte la nature de nos entretiens :

La BELLADONE (*Atropa belladonna*) appartient à la famille des *Solanées* qui nous a déjà fourni comme sujets d'étude la Morelle, la Pomme de terre, le Coqueret, la Douce-amère. Les noms vulgaires ne lui font pas défaut ; on la nomme : Belle-dame, Morelle furieuse, Mandragore baccifère, Parmeton, Guigne de côte, Herbe empoisonnée. Elle croît dans les lieux ombragés, le long des haies, des murs. La racine vivace est épaisse, longue et charnue ; la tige, un peu velue, porte d'assez grandes feuilles ovales-aiguës entières, molles, d'un vert sombre, et de leur aisselle partent des fleurs de pourpre obscur, solitaires ou deux à deux, formées



Sommité de la Guimauve.

d'une *corolle* en cloche allongée à cinq divisions obtuses auxquelles succèdent des *baies* de la gr-



Belladone.

seur d'une petite cerise, d'abord vertes, puis rouges
et enfin noires, accompagnées du *calice* en éto-

inq divisions, qui ont causé de nombreux empoisonnements. Elle fleurit de juin à septembre; on récolte les feuilles en juin, les baies en août, la racine en mai et juin.

Toute la plante est douée d'une odeur vireuse et d'une saveur un peu âcre et nauséabonde. C'est un poison narcotico-âcre qui cause d'abord une excitation générale, des nausées, puis une véritable folie simulant l'ivresse, un délire furieux, des spasmes et la mort. Cependant elle est recherchée par les lapins, les moutons, les cochons, et ne leur fait aucun mal.

La Belladone semble être le remède par excellence des névralgies. Lorsque l'affection est superficielle, il suffit d'appliquer sur le siège de la douleur un cataplasme de feuilles fraîches contuses ou vieux de racine écrasée; dans les autres cas, on donne par jour, à la dose de 30 à 60 grammes, avec précaution et progressivement, l'infusion préparée avec 2 à 3 grammes de feuilles par litre d'eau. C'est un remède excellent pour calmer la douleur, émousser la sensibilité, prévenir ou arrêter les convulsions, les spasmes qui accompagnent les crises nerveuses et le tétanos. Il compte de nombreux succès dans les coliques sèches, les vomissements nerveux, la toux, les palpitations, l'asthme, l'angine de poitrine, les constriction spasmodiques, les hernies étranglées, l'incontinence d'urine. Entre les mains des oculistes, il rend de grands services pour dilater la pupille et contribue, par ses vertus sédatives, à la guérison des ophthalmies.

Dans la coqueluche, la Belladone est peut-être le remède sur lequel on peut le plus compter. Aussitôt que la période catarrhale et inflammatoire est

dissipée, on administre de quatre heures en quatre heures de 2 à 5 centigrammes de poudre de racine, augmentant, suivant l'âge et les circonstances, jusqu'à 25 centigrammes. Ce traitement qui modère promptement les quintes, amène souvent la guérison au bout de trois ou quatre septennaires. Enfin il semble prouvé que l'usage de petites doses de Belladone, deux ou trois gouttes de la teinture pour des enfants de deux à quatre ans, préserve de la scarlatine.

Il arrive pour ce médicament, comme pour beaucoup d'autres, que l'on n'en retire pas tout le bien possible, ou même que l'on échoue dans son emploi, faute d'en continuer assez longtemps l'usage ou d'arriver à des doses assez fortes. Lorsque les symptômes à combattre sont graves, il est nécessaire d'augmenter ou de rapprocher suffisamment les doses pour produire ce que l'on appelle l'effet *physiologique* du médicament, c'est-à-dire les troubles qui précèdent les accidents auxquels des quantités trop fortes pourraient donner lieu.

Ce que je viens de vous dire au sujet de la Belladone peut s'appliquer, en grande partie, à une autre *Solanée* dont nous avons cueilli un exemplaire, le *JUSQUIAME* (*Hyoscyamus niger*) ou Hanebane, Polio, Herbe aux engelures, Herbe à la teigne, Peccet, Mort-aux-poules; plante bisannuelle très commune près des lieux habités et qui, malgré ses propriétés toxiques pour l'homme, ne cause aucun accident aux chèvres, aux vaches, aux cochons, aux brebis.

La racine épaisse et ridée, brune en dehors, blanche en dedans, a quelquefois été prise pour celle

corée. La tige velue, haute de 50 à 60 centimètres, est garnie de longues feuilles cotonneuses, lan-



Jusquiame.

ées, profondément découpées; les fleurs *campanulées*, d'un brun jaunâtre, veinées et marquées pourpre, forment d'un seul côté des sommités

feuillées un long *épi* recourbé; elles paraissent de mai à juillet et sont remplacées par une capsule



Capsule de Jusquiame.

deux compartiments qui s'ouvre comme une boîte à savynette, pour laisser échapper les graines mûres. On récolte la plante comme la précédente, un peu avant la floraison.

La Jusquiame est un poison narcotico-âcre qui affecte spécialement le système nerveux, et produit, mais à doses plus élevées, des effets analogues à ceux de la Belladone.

On prépare l'infusion de 2 à 4 grammes de feuilles sèches par litre d'eau et donne le suc à la dose de 1 à 4 grammes et progressivement.

J'ai mis de côté pendant notre promenade trois plantes vénéneuses de la même famille, à que vous soyez à même de les examiner comparativement et de les distinguer d'autres végétaux inoffensifs. Voici d'abord la Ciguë (*Conium maculatum*), ou Ciguë commune, Grande Ciguë, Ciguë tachetée, qui est le type de ce genre, et la seule employée en médecine. C'est une *Ombellifère* qui croît dans les lieux frais, les terrains gras et cultivés. La racine bisannuelle, blanche, pivotante, grosse comme le petit doigt, est longue de 5 à 25 centimètres. La tige épaisse, fistuleuse, un peu striée, d'un vert clair tacheté de pourpre violacé, de brun noirâtre, atteint de 1 à 2 mètres de hauteur.

ur ; elle contient un suc blanc. Les feuilles *alter-*
s grandes, un peu molles, sont *décomposées*



Ciguë.

leurs *folioles* aiguës, incisées, ressemblent assez
celles du Persil sauvage. Les fleurs blanches, très-

petites, forment des ombelles terminales de 10 à 12 rayons; elles paraissent en juin-août. La plante répand une odeur fétide.

La CIGUË VIREUSE (*Cicuta virosa*), plante vivace se distingue par un suc jaune, une odeur de persil, une tige sans taches, un feuillage plus délié à folioles très-étroites, elle habite le bord des eaux. Enfin la PETITE CIGUË (*Æthusa cynapium*), plante annuelle, qui habite les lieux cultivés, n'atteint pas plus de 45 à 60 centimètres de hauteur, elle contient un suc incolore, sa tige est tachetée de violet à la base, et son odeur vireuse se rapproche de celle de la Grande ciguë, mais ses ombelles très-garnies sont planes, et son feuillage tient le milieu entre ceux des deux espèces précédentes.

Un peu d'attention suffira donc pour ne pas confondre les Ciguës avec le Persil dont l'odeur est plus aromatique que celle de la Ciguë vireuse, et dont les folioles sont larges, trilobées et en forme de coin.

On récolte avant la floraison les sommités de la Ciguë, que l'on sèche à l'abri de la lumière. Mais il vaut beaucoup mieux employer la plante fraîche ou un extrait de son suc préparé à une très-basse température. Cette plante, qui constitue dans les pays chauds un poison narcotico-âcre, perd rapidement de ses propriétés à mesure qu'on avance vers le Nord. Pour préparer l'infusion, on emploie de 20 à 40 grammes de feuilles par litre d'eau; on donne la poudre de feuilles par doses progressives de 10 centigrammes jusqu'à 4 grammes.

La Ciguë n'affecte ni les chèvres ni les moutons, mais elle empoisonne les lapins, les bœufs, les chevaux. Chez l'homme, les doses toxiques produisent la soif, les vomissements, des douleurs de tête

stomac, des vertiges suivis de défaillance, de
 re, et enfin d'un refroidissement général qui
 cède la syncope et la mort. Les Grecs faisaient
 re aux condamnés à mort un breuvage dont la
 uë formait la base : c'est ainsi que mourut So-
 e, le plus grand philosophe de l'antiquité.

La propriété la plus importante et la moins dis-
 tinguée de la Ciguë, consiste à modifier la vitalité des
 vases, des engorgements, des éruptions dartreu-
 de manière à produire leur résorption partielle
 complète. On l'emploie pour cet effet à l'inté-
 rieur et à l'extérieur. Pour ce qui est de guérir le
 cancer on n'a encore aucune preuve qu'elle
 possède jusqu'à lui sa puissance résolutive. Elle peut
 rendre de bons services comme stupéfiant du sys-
 tème nerveux dans la phthisie, les névralgies, mais
 son emploi est assez incertain.



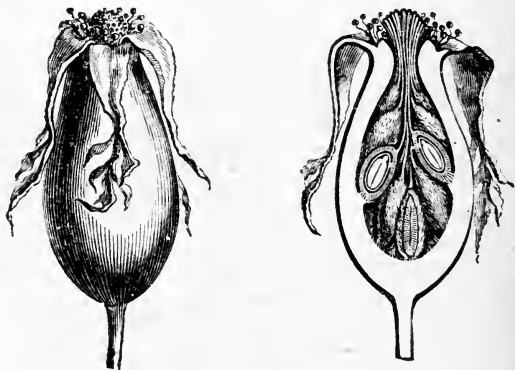
Fraisier.

Ces deux mots, en passant, à propos du FRAISIER
 (*Fragaria vesca*), de la famille des Rosacées, dont

les feuilles et les racines sont diurétiques et légèrement astringentes, tandis que ses fruits sont rafraîchissants et tempérants.

Cette plante nous offre un exemple, plus remarquable que la Pervenche et la Véronique, de végétaux chez lesquels il semble qu'il n'y a pas de tige proprement dite. Les racines, à peu près de même taille, partent d'un même point sans dépendre d'un axe plus considérable; au-dessus s'élève une rosette de feuilles qui couvre la terre. Mais il n'y a pas de feuilles sans tige, et nous devons admettre à cet égard l'axe qui se montre à la surface du sol. Cet axe donne naissance à de véritables rameaux ou nouveaux bourgeons nommés *coulants* munis d'appendices à l'aide desquels naissent de nouveaux bourgeons qui développent bientôt des feuilles et des racines.

Vous me demandez, mes amis si l'ÉGLANTIER (*Rosa canina*) est bon à quelque chose. Il s



Fruit de l'Églantier.

vraiment regrettable que cet ornement de nos jardins et de nos buissons n'eût d'autre attrait que celui

fleurs rosées, jaunes ou rouges, selon les va-
riétés. Vous avez reconnu déjà que c'est un membre



Eglantier.

de la famille des *Rosacées* qui nous a fourni deux
genres intéressants : le Pommier et le Pêcher.
La médecine emploie surtout la *Rose de Pro-*
vence (*Rosa Gallica*) naturelle du midi de la France,

qui est astringente et tonique à un faible degré convient aux personnes délicates. On prépare une infusion avec 8 à 15 grammes de fleurs sèches par litre d'eau. On administre la poudre à la dose de 4 à 8 grammes, dans du miel, du jaune d'œuf. L'églantier commun nous fournit ses fruits (*Cydonia rhodons*) dont on prépare, en les écrasant avec du sucre, un sirop astringent qui réussit bien contre les diarrhées des enfants. On a soin de dépouiller les fruits des poils dont ils sont recouverts, à moins que l'on ne veuille produire un effet anthelminthique car ces fines aiguilles, qui causent, appliquées sur la peau, une démangeaison insupportable accompagnée de gonflement et de douleur, n'affectent pas la *muqueuse* qui tapisse la bouche, l'estomac et les intestins, et vont s'implanter dans la peau des animaux qu'elles font promptement mourir.

Je vous citerai, en passant, une autre *Rosacée* la RONCE (*Rubus fruticosus*), dont les fruits peuvent fournir un sirop rafraîchissant, et dont les tiges et les feuilles, en décoction concentrée et miellée, fournissent un bon gargarisme astringent pour les maladies de gorge et les maladies des gencives.

Nous avons vu déjà que l'un des caractères des *Rosacées* est d'avoir au plus cinq *pétales* et qu'ils portent de nombreuses *étamines*. Ces deux organes, transformés en pétales par la culture, donnent à la rose double sa physionomie. Il peut arriver aussi, que par suite d'un excédant de fertilité, l'*ovaire* devienne foliacé, et donne naissance à un nouveau bouton qui s'épanouit au-dessus de la première fleur, c'est ainsi que l'homme a créé la *Rose prolifère*.

De ces faits vous pouvez déduire que l'homme

it pas se borner au rôle de spectateur curieux ou



Rose prolifère.

nousiaste de la nature, mais qu'il doit mettre à
fit les leçons reçues d'abord du hasard, puis

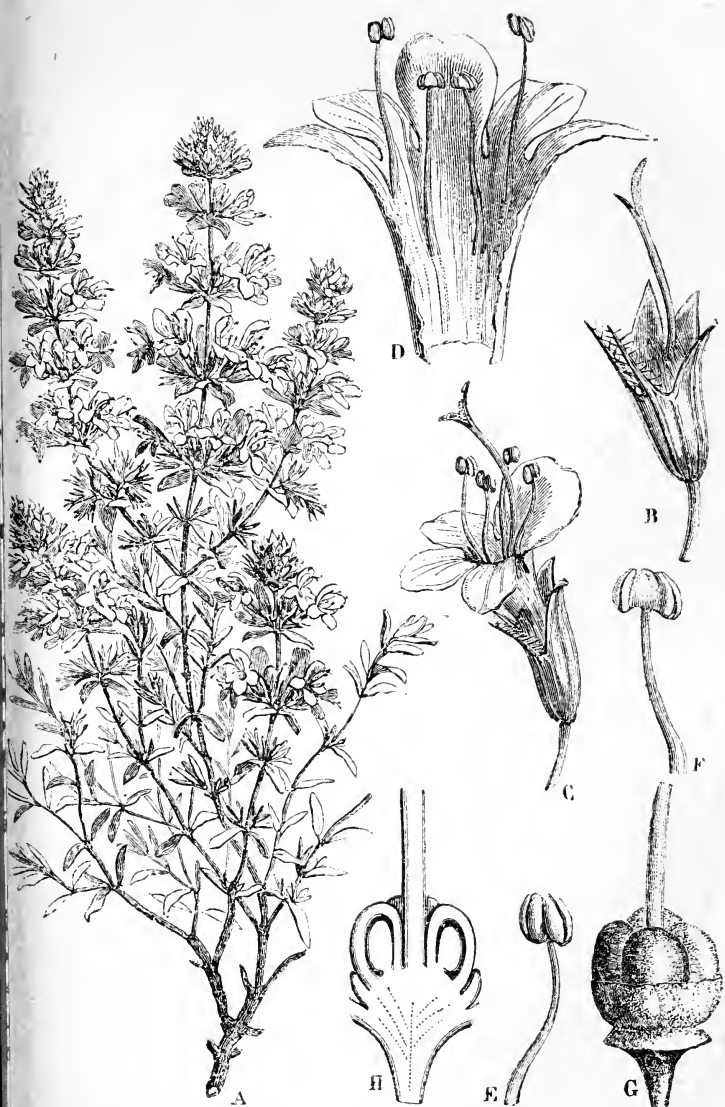
complétées par l'expérimentation, pour chercher bien connaître les lois qui régissent la matière brute, afin de la plier à ses besoins matériels et intellectuels dans les conditions les plus avantageuses de manière à retirer de ses efforts la plus grande somme possible de connaissances et de bien-être.

Vous voyez, mes amis, que j'ai dirigé aujourd'hui vos recherches de manière à former de gros bouquets de plantes odorantes. Asseyons-nous, trions notre cueillette, afin que chacun de vous ait un exemplaire de chaque espèce et préparez pour moi une de ces collections.

Dans toutes ces plantes, nous n'avons guère, en résumé, qu'un seul remède. Cela ne veut pas dire qu'une seule pourrait, dans la pratique, les remplacer toutes, parce qu'elles offrent, dans leur mode d'action, quelques différences de détail, et que la même substance ne produit pas les mêmes effets chez tous les sujets et dans tous les cas, de sorte qu'il est très-utile d'avoir sous la main, des remèdes de rechange pour ainsi dire.

De même que ces plantes sont douées de propriétés médicales à peu près identiques, sauf les différences d'énergie de leurs principes actifs, et qu'elles appartiennent toutes à la même famille, celle des *Labiées*, dont nous connaissons un membre auquel nous allons revenir comme type botanique de cette famille : c'est le Thym.

Chez les *Labiées*, plantes herbacées, presque toujours vivaces, la tige et les rameaux de forme érigée portent des feuilles *simples, opposées, ovales*



, rameau en fleur; — B, calice au milieu duquel s'élève le pistil; — C, fleur entière; — D, corolle étalée portant les 4 étamines; — E, petite étamine; — F, grande étamine; — G, ovaires; — H, coupe de l'ovaire.

aiguës, c'est-à-dire chez lesquelles une extrémité de l'ovale se transforme en pointe, *dentées* et de surface ridée. Les fleurs disposées en petites *cîmes* superposées, pressées à l'aisselle des feuilles supérieures, sont *irrégulières* et renferment les organes reproducteurs mâle et femelle. Le *calice* est *monosépale* ou d'une seule pièce; la *corolle* est *monopétale*, c'est-à-dire d'une seule pièce aussi, mais ce pétale unique est fendu profondément de manière à former comme deux lèvres, d'où le nom de *Labiée* (du latin *labium*, lèvre). Les étamines sont au nombre de quatre, deux petites et deux grandes. Le *pistil* est fendu à la partie supérieure de manière à former deux *stigmates*; le *style* pénètre dans un ovaire qui présente, à la partie supérieure, quatre bosses qui correspondent à quatre *loges* renfermant chacune un germe ou *ovule*. Une fois mûres, ces loges ou segments du *fruit* s'appellent des *akènes*.

Maintenant que vous connaissez bien les caractères que présentent les *Labiées*, vous serez à même de noter les différences de détails faciles à reconnaître dans les diverses espèces.

Toutes les *Labiées* possèdent, à un degré plus ou moins prononcé, des propriétés stimulantes, excitantes, dues à un principe aromatique volatil ou fixe. Quelques-unes contiennent, de plus, une substance amère qui augmente l'effet et surtout la durée de leur action qui est alors excitante et tonique à la fois. Laissez-moi fixer clairement dans votre esprit le sens médical de ces deux mots.

Un remède excitant ou stimulant administré à l'intérieur agit d'abord sur l'estomac dont il active la sécrétion, où il détermine une sensation de chaleur; puis, passant dans le sang, il accélère la circu-

ation, augmente la vitalité et cause une fièvre passagère pendant laquelle toutes les fonctions se trouvent surexcitées. Quelques stimulants, outre leur action générale, semblent propres à concentrer davantage leur influence sur quelques organes, tout en agissant d'une manière sensible sur toute l'économie. Mais l'excitation que procurent ces agents est bientôt suivie d'une réaction pendant et après laquelle les forces se retrouvent au même point ou même plus bas qu'avant l'emploi de moyens artificiels d'excitation. Le propre des stimulants est donc de donner à la vitalité générale ou locale une énergie factice, temporaire. Un pareil résultat est surtout utile dans une foule de cas où l'on est obligé de recourir au plus pressé, et dans beaucoup d'indispositions fugaces qui pas plus que la médication, ne laissent de traces de leur passage.

Mais lorsqu'il s'agit de relever graduellement la vitalité et de la maintenir en cet état pour attendre le développement, le déclin et la convalescence naturelle des maladies, ce n'est plus aux stimulants qu'il faut avoir recours d'une façon régulière, mais aux toniques, spécialement aux amers et aux astringents, dont l'action lente, mais persistante, rétablit d'une manière permanente l'équilibre des fonctions et constitue la santé.

J'avais besoin de vous donner au moins ces indications, pour vous mettre à même de juger dans quelles circonstances et dans quelle mesure on est en droit d'attendre des services de la classe de remèdes qui nous occupe.

Puisque vous voilà édifiés sur les généralités qui se rapportent à l'usage médical des *Labiées*, il me

suffira de vous faire une énumération rapide de celles que nous avons recueillies, n'insistant que sur les points les plus intéressants de leur histoire.

Le MARRUBE (*Marrubium vulgare*) ou Marroche min, Herbe vierge, croît partout dans les lieux incultes; les fleurs, petites et blanches, se montrent de mai à octobre. On recueille, avant le développement des fleurs, les sommités, qui perdent par la dessiccation leur odeur aromatique un peu musquée, mais conservent leur saveur chaude, amère, nauséuse et un peu âcre. Il contient un principe astringent et un peu de fer. Comme le Lierre-terrestre, l'Hysope, il paraît agir spécialement sur le système pulmonaire, d'où son emploi dans le catarrhe chronique, l'asthme humide, la toux rebelle. C'est aussi un bon détersif des ulcères.

L'AGRIPAUME (*Leonorus cardiaca*) ou encore Cardiaque, Cardiaire, Herbe aux tonneliers, affectionne les alentours des habitations rurales, les terrains incultes. Elle atteint de 60 à 80 centimètres; les feuilles sont palmées et *pubescentes*, les fleurs un peu velues à l'extérieur, roses ou blanches, ponctuées de pourpre, s'ouvrent de juin à septembre. On récolte avant et pendant la floraison les sommités d'une odeur aromatique peu agréable, d'une saveur amère et âcre. On l'appelle vulgairement Cardiaque parce qu'elle peut guérir les palpitations chez les enfants, lorsqu'elles n'ont pas d'autre cause que la présence des vers qu'elle tue dans les intestins.

Le LIERRE-TERRESTRE (*Glechoma hederacea*), vulgairement Glécome lierre, Couronne de terre, Herbe de Saint-Jean, Rondette, Terretta, Drienne, se re

entre dans les endroits frais et ombragés, au pied des murs, des haies. Ses fleurs sont bleuâtres ou blanches. On recueille les sommités en juin ou au commencement de juillet. Son odeur est forte, aromatique ; sa saveur, balsamique, amère et un peu acre. Comme le Marrube, il semble exercer plus spécialement son influence sur les organes de la respiration, et on l'emploie avec avantage dans les maladies chroniques de la poitrine.

Peu de plantes médicinales ont reçu autant de surnoms que la SAUGE (*Salvia officinalis*), nommée aussi Sale, Herbe sacrée, Thé de la Grèce. C'est un sous-arbrisseau que l'on trouve à l'état sauvage dans le midi de la France et que l'on cultive dans les jardins. Elle demande un terrain léger et un peu chaud. On peut cueillir pendant toute la belle saison ses feuilles épaisses, comme chagrinées, qui ne perdent pas par la dessiccation leur odeur aromatique, leur saveur chaude, piquante et un peu amère. On trouve du camphre dans l'huile essentielle qu'elle contient en assez grande quantité. Elle est utile dans les faiblesses d'estomac, les sueurs nocturnes, la diarrhée des enfants débilités, les catarrhes chroniques, les fièvres rhumatismales. C'est un bon styptique qui favorise la cicatrisation des blessures et des plaies suppurantes.

Voici une autre plante qui contient du camphre, c'est la GERMANDRÉE MARITIME (*Teucrium marum*), vulgairement Marum, Herbe aux chats. Ce dernier nom lui vient de ce que les chats l'aiment autant que la Cataire et la Valériane, de sorte qu'on est obligé de la cultiver dans une cage grillée ou en

pot suspendu. C'est un sous-arbrisseau aux tiges cotonneuses et blanches, qui croît naturellement sur les bords de la Méditerranée. Les feuilles sont d'un vert grisâtre en dessus, duveteuses et blanches en dessous ; les fleurs purpurines, peu nombreuses, un peu campanulées, se montrent en juillet-août. L'odeur de la Germandrée est balsamique très-pénétrante, sa saveur aromatique et très-amère contient plusieurs principes astringents et une huile essentielle camphrée. On peut lui substituer la Sauge, le Romarin, la Menthe poivrée, dont les propriétés sont analogues, et que l'on a toujours sous la main. Il y a plusieurs variétés de Germandrée qui croissent spontanément dans nos départements du centre, mais leurs vertus sont assez faibles.

La MENTHE POIVRÉE (*Mentha piperita*), originaire d'Angleterre, ce qui la fait nommer Menthe anglaise, est cultivée dans nos jardins. On récolte en juillet, un peu avant la floraison, ses feuilles détachées en scie, d'un vert foncé en dessus, un peu duveteuses en dessous. Elle est remarquable par son odeur vive, camphrée, balsamique, une saveur chaude, poivrée et camphrée qui laisse dans la bouche une sensation de froid caractéristique. Elle fournit une huile essentielle abondante dans laquelle résident ses propriétés de stimulant diffusible, analogue, pour ses effets, à ceux de l'éther du camphre. On l'emploie avec succès dans les affections que nous avons déjà citées comme cédaient à l'action des labiées, et aucune ne semble aussi efficace contre les désordres provenant d'atonie de l'estomac, gastralgies ou dyspepsies sans inflammation.

ation. Les autres variétés de Menthes nombreuses
dans nos campagnes, utiles dans les mêmes cas,
sont moins énergiques.



Menthe poivrée.

On nous en fait un seul groupe de ces quatre espèces
et les propriétés sont à peu près identiques : la
SAVONNIÈRE (*Satureia hortensis*), ou Sadrée, Savou-



Sommité de Lavande.

vée, Herbe de Saint-Julien, le SERPOLET (*Thymus serpyllum*), nommé aussi Thym sauvage, Serpoale, Pilolet, Pileur, Pouliet; l'ORIGAN (*Origanum vulgare*) ou Marjolaine sauvage; enfin l'HYSSOPE (*Hyssopus officinalis*) naturel au midi de la France et cultivé dans les terrains légers et calcaires, pour les besoins de la médecine et de la parfumerie.

Toutes ces espèces jouissent de propriétés à peu près identiques et l'on peut, dans presque tous les cas, substituer l'une à l'autre.

La CATAIRE (*Nepeta cataracta*) ou Herbe aux chats, Mercuriale de chat, doit son nom à sa singulière attraction qu'elle exerce sur les chats qui se précipitent à la manger et à se frotter dessus. Elle croît sur tous les terrains et à toutes les expositions. On récolte pendant tout l'été les sommités fleuries dont l'odeur rapproche de celle de la Menthe. Les feuilles fraîches, mâchées excitent la sécrétion de la salive, et par une sorte

privation, peuvent ainsi soulager ou faire disparaître des maux de dents.

La LAVANDE (*Lavandula spica*) s'appelle aussi Lavande en épis, Lavande aspic, Spic, Aspic, Faux aspic. Ses tiges grêles, à rameaux dressés, nombrueuses, atteignent environ 75 centimètres, elles portent de petites feuilles étroites, lancéolées, d'un vert foncé. Ses petites fleurs, d'un bleu violacé, quelquefois blanches, sont groupées en verticilles réguliers formant un épi terminal. On récolte les sommités fleuries en juin-septembre avant l'épanouissement complet.

La Lavande doit sa saveur chaude, un peu amère, et son odeur agréable à une huile essentielle riche en camphre, connue dans le commerce sous les noms d'*huile de spic* ou d'*aspic*.

Les abeilles sont très-friandes de la plante que nous venons de décrire, dont la tige rameuse, haute de 75 centimètres, porte des feuilles ovales, dentées, d'un vert foncé et de petites fleurs blanches ou d'un rouge violacé qui se développent de juin à juillet. C'est la MELISSE (*Melissa officinalis*) ou Mélisse citronnelle, Citronnade, Pouchirade, Piment des ruches. Elle croît spontanément dans les Alpes, les Pyrénées et aussi dans les environs de Paris; on la cultive dans les jardins. Les feuilles, cueillies avant l'épanouissement des fleurs, exhalent, lorsqu'on les froisse, une odeur de citron qui se change légèrement en celle de punaise lorsque les fleurs sont fanées.

Le CALAMENT (*Melissa calaminta*), que l'on rencontre dans les pâturages secs, sur les coteaux, a une tige de 3 à 6 décimètres, à fleurs violettes et pur-

purines, qui durent de juillet à septembre, pour se substituer à la Mélisse.

On emploie la Mélisse comme stimulant et antispasmodique dans les affections nerveuses : palpitations, hypochondrie, vertige, migraine. Elle forme la base de l'*Eau de Mélisse des Carmes*, d'un usage fort répandu, que l'on prépare comme suit : On met dans une cruche de grès 3 litres d'absolu de vin à 85 degrés centigrades, 500 grammes de sommités de Mélisse, 125 grammes de zeste de citron, 15 grammes d'Angélique. Au bout d'une dizaine de jours, on passe en exprimant à travers un linge, et l'on ajoute : coriandre 200 grammes, noix muscade 40 grammes, cannelle 40 grammes, quelques clous de girofle; au bout de huit jours on passe et l'on filtre.

Les préparations les plus usitées des Labiées sont l'infusion, pour laquelle on emploie de 15 à 40 grammes de sommités fleuries par litre d'eau, selon l'énergie de la plante et l'effet à obtenir; le vin, dans lequel on fait infuser la même quantité, dont on administre de 50 à 100 grammes; l'huile essentielle à la dose d'une à trois ou quatre gouttes sur un morceau de sucre ou dans une potion. Pour les bains, on emploie quelques poignées de plante.

Telles sont, mes amis, les notions indispensables que je confie à vos souvenirs, au sujet de la nombreuse et bienfaisante famille des Labiées.

Arrêtons-nous sous ce grand arbre, au droit revêtu d'une écorce cendrée. Examinez ses feuilles composées à folioles ovales, lancéolées

ntelées. Ses fleurs n'ont point de pétales; son fruit est un *akène* muni d'une membrane oblongue qui le fait appeler *samarre*. En mai ou juin, suivant le climat, les feuilles laissent suinter une matière visqueuse, c'est le temps favorable pour récolter.

Chacun de vous connaît son nom : c'est le FRÈNE (*Fraxinus excelsior*), de la famille des *Oléinées*, dont les feuilles sont recherchées par les moutons, chèvres, les bœufs, les chevaux, et communiquent une saveur désagréable au lait des vaches quand on en mange habituellement. On détache au printemps l'écorce sur des branches de trois à quatre ans. Celle-ci possède, comme les feuilles, une saveur amère, âcre, astringente; elle contient assez de tannin pour être employée au tannage. On en fait une décoction (30 à 60 grammes par litre d'eau) que l'on fait prendre dans l'intervalle des accès des fièvres intermittentes, ou bien on l'administre en poudre à la dose de 10 à 24 grammes répétée trois ou quatre fois par jour, pendant plusieurs jours, dans l'intermission des accès. Sans doute plus infallible que les autres fébrifuges, c'est le remède sur lequel on peut compter.

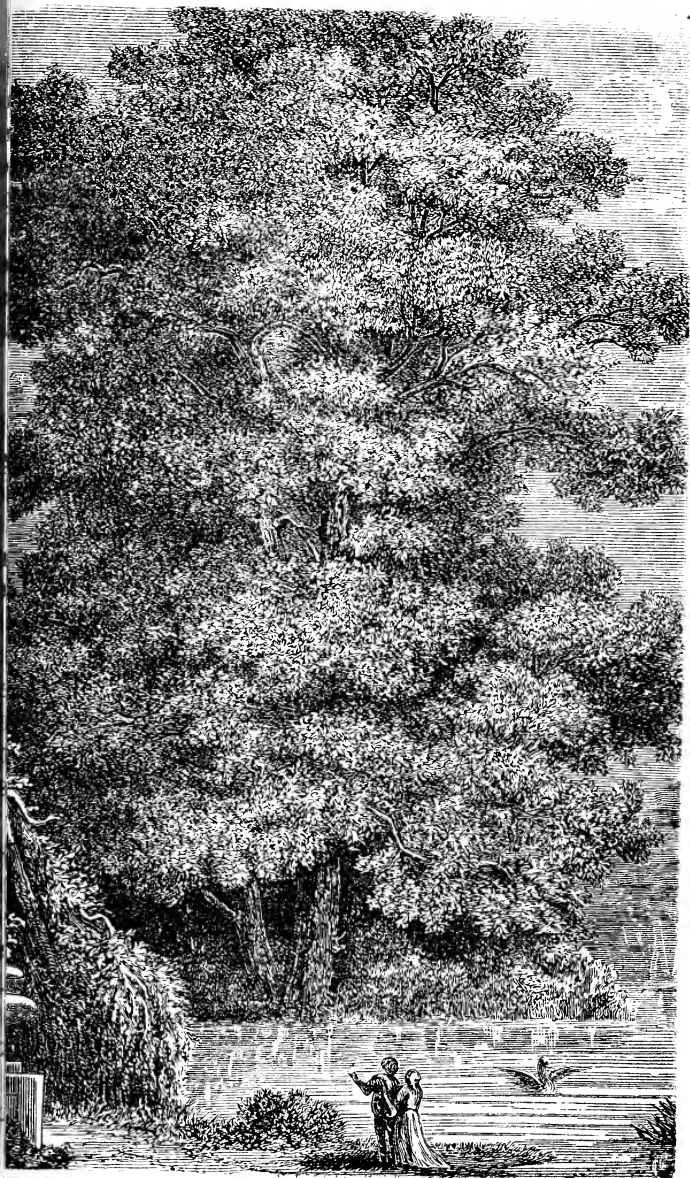
On emploie avec avantage, dans le traitement de la goutte et du rhumatisme, la décoction de 50 à 60 grammes de feuilles sèches par litre d'eau, prise en petites tasses deux ou trois fois par jour après le repas. Ce médicament d'un effet purgatif un peu inconstant, agit sans doute par dérivation de l'inflammation sur le canal intestinal.

Enfin la décoction de semences (10 à 30 grammes par litre d'eau) est diurétique, et à forte dose purge plus que les feuilles.

La *manne* est un suc qui découle d'incisions faites, dans les climats méridionaux, au tronc de quelques variétés de Frêne. La *cantharide* est élevée de ses feuilles et l'on récolte ces insectes secouant le matin les branches où ils sont engendrés par la fraîcheur de la nuit. Son bois rouge est recherché pour l'ébénisterie; avec les grosses branches, on fabrique des instruments aratoires, des brancards; ses feuilles fournissent aux bestiaux un fourrage d'hiver.

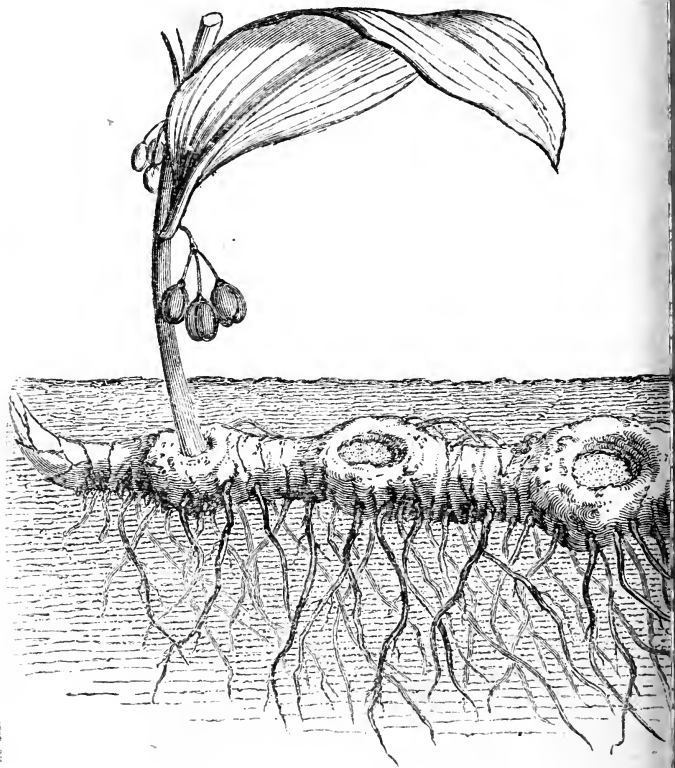
La famille des *Asparaginées*, qui nous a fourni comme sujets d'étude, outre l'Aspergillus, le Petit houx et le Muguet, nous offre ici une plante dont la tige souterraine, accompagnée de racines adventives, peut servir de type de ce que l'on appelle un *rhizôme*, c'est le SCEAU DE SALOMON (*vallaria polygonatum*) ou Muguet anguleux, nouillet, Signet, Herbe aux panaris, commun dans les bois, les lieux ombragés. La tige aérienne atteint de 30 à 60 centimètres, porte de grandes feuilles ovales oblongues; de leur aisselle pendent de petites fleurs d'un blanc verdâtre, tubuleuses sans calice.

La racine, d'une saveur douceâtre, visqueuse et peu âcre, est légèrement astringente, mais au point de vue médical je ne puis que vous dire de ne pas ajouter foi aux propriétés qu'on lui accorde gratuitement. Dans les campagnes, on vante, pour hâter la maturation, puis la cicatrisation des panaris un cataplasme formé de la racine cuite soigneusement en cendre et broyée avec quantité égale de saindoux. Comme maturatif, l'oignon et le saindoux sont préférables; et pour favoriser la cicatrisation d'un



Frêne.

trouve beaucoup mieux de lotions d'eau-de-vie
ble. D'ailleurs, toutes les fois qu'un panaris
bien reconnu, le moyen le plus prompt et le plus
sûr de s'en débarrasser consiste à le fendre sur



Sceau de Salomon.

samment pour donner, de bonne heure, une issue
au sang décomposé; on évite ainsi beaucoup de
souffrances inutiles, et l'on prévient les accidents
causés par les progrès du mal.

Vous avez vu souvent dans les bois et les prés humides ou sur le bord des ruisseaux, la REINE DES PRÉS (*Spirea ulmaria*), de la famille des Rosacées, connue sous les noms populaires de Spirée, Ulmaire, Ornière, Barbe de chèvre, Herbe aux abeilles, Herbe de bouc, Vignette, Grande potentille. D'une tige assez grosse, noirâtre en dehors, sort une racine garnie de grandes feuilles *composées* vertes en dessus, d'un blanc cendré et pubescentes en dessous. Les fleurs blanches, très-petites et très-nombreuses, paraissent en juin-juillet, à l'extrémité des rameaux, en *panicules corymbiformes*.

Par la dessiccation les feuilles prennent une teinte grisâtre, mais les fleurs, jaunies, conservent, même qu'atténué, leur arôme primitif. Les feuilles et surtout la racine contiennent du tannin, leur sève est légèrement styptique. On retire des sommités fleuries une couleur jaune, solide, employée en teinture. Pour l'usage médical, on récolte ces sommités avant l'épanouissement complet des fleurs.

Le thé des fleurs, plus agréable que celui de Sureau, peut le remplacer comme sudorifique; lorsqu'on n'a pas besoin d'un agent actif la décoction de la plante entière est légèrement astringente et styptique.

En somme, la Reine des prés ne mériterait guère de sortir de l'oubli dans lequel elle est longtemps restée, si l'on n'avait constaté que la racine, la tige, les feuilles et les fleurs possèdent des propriétés diurétiques incontestables que l'on a mises à profit dans diverses espèces d'hydropisies. On administre par verrées l'infusion ou la décoction préparée avec 10 à 30 grammes de plante par kilo-

gramme d'eau. Cette préparation dont l'usage doit être continué assez longtemps, offre l'avantage de ne pas fatiguer l'estomac et de ne pas occasionner de troubles nerveux.

Cette plante dont je viens de vous distribuer quelques exemplaires est le CHARDON-BÉNIT (*Centaurea benedicta*) appelée aussi Centaurée bénite, Cnicus béni. On le cultivait depuis longtemps dans les jardins à cause de ses propriétés médicinales, comme plante importée de l'Inde, lorsqu'on reconnut qu'elle croît spontanément dans nos départements méridionaux. Heureusement elle ne cessa pas d'être réputée utile lorsqu'on sut qu'elle ne venait pas nécessairement de loin. La disposition de ses fleurs qui forment une *capitule* terminal composé de vingt à vingt-cinq fleurons jaunes, auxquels succèdent de petits fruits longs à aigrettes, vous la font reconnaître facilement pour une *Composée*. La racine est blanche, fibreuse, rameuse ; la tige rameuse, cannelée, rougeâtre, couverte d'un duvet laineux, s'élève à 30 à 40 centimètres. Les feuilles *alternes*, poilues, profondément dentées, portent une petite épine à chaque denture ; on récolte en juin, avant l'entier épanouissement des fleurs, les feuilles et les sommités.

Cette plante est douée d'une saveur amère intéressante mais dont l'effet est peu durable ; elle pourrait servir à la place de houblon dans la fabrication de la bière. A doses ordinaires elle est sudorifique, diurétique, vermifuge, tonique et fébrifuge. A l'intérieur, sa décoction modifie heureusement les ulcères de mauvaise nature. On peut l'employer comme succédané de la Centaurée et de la Gentiane lorsque les circonstances n'exigent pas une mé-

cation très-active : elle rend des services incontestables dans la faiblesse d'estomac, la dyspepsie, les fièvres intermittentes.

On administre l'infusion préparée avec 15 à 60 grammes de plante par litre d'eau ou de vin ; le suc rougeâtre, qui gonfle les feuilles un peu avant la floraison, à la dose de 30 à 100 grammes ; on excite et déterge les ulcères avec la décoction concentrée ou la poudre des sommités.

On peut considérer comme tonique amer du même genre, le CHARDON MARIE (*Carduus Marianus*) ou Artichaut sauvage, Chardon argenté, Chardon Notre-Dame, dont les têtes assez coriaces remplacent quelquefois celles d'artichaut, et qui est remarquable par ses grandes feuilles épineuses tachetées et marbrées de blanc.

La VERVEINE (*Verbena officinalis*), appelée communément Herbe du foie, Herbe sacrée, Herbe de sang, est le type de la famille des *Verbénacées*. On la rencontre sur le bord des chemins, des haies, dans les lieux incultes. Les tiges triangulaires, rougeâtres, cannelées, portent des feuilles profondément découpées en lobes inégaux ; les petites fleurs d'un blanc violacé, qui s'ouvrent en juin-août, sont disposées en épis très-allongés. On cueille, avant la floraison, les feuilles et les sommités que l'on fait sécher promptement afin qu'elles ne se décolorent pas.

Autrefois la verveine guérissait les fièvres intermittentes, la pierre, la jaunisse, l'hydropisie, les coliques, les maux de gorge, les vapeurs, les ulcères, la pleurésie, la céphalalgie, l'ophtalmie ; ou du moins la crédulité, les préjugés populaires, des

expériences conduites sans méthode, lui avaient conservé les vertus légendaires qu'on lui attribuait dans les temps anciens.

Aujourd'hui, il est bien reconnu que cette plante sans arôme, mais légèrement amère, et qui contient une très-faible proportion de tannin, ne peut guère rendre de services comme remède interne.

Il est vrai que les feuilles écrasées cuites dans du vinaigre, et appliquées en cataplasme sur le côté ou sur la tête, calment parfois les migraines ou le *point de côté* des pleurésies, mais on doit, dans ces cas, tenir compte de l'action légèrement révulsive du vinaigre.

La culture a produit de remarquables variétés de Verveines blanches, roses, rouges et violettes. On peut les semer en place dans les parterres au commencement du printemps, elles fleurissent pendant toute la belle saison. On les multiplie aisément de boutures et de marcottes faites à la fin de l'été. Si l'on rentre pendant l'hiver, dans la serre froide, ces jeunes plantes mises en pots, on a de bonne heure des sujets vigoureux dont on forme des massifs de couleurs assorties.



Épi de Verveine.

Je n'ai guère besoin de vous décrire le CHÈVRE

FEUILLE (*Lonicera periclymenum*), type de la famille des *Caprifoliacées*, qui croît spontanément dans les haies et les bois et dont on cultive plusieurs espèces ou variétés. Les feuilles sont souvent *perfoliées*, c'est-à-dire qu'elles embrassent toute la circonférence de la tige, qui semble les traverser. Les fleurs, disposées en *fascicules* à l'extrémité des rameaux, présentent une *corolle ménopétale* en tube très-allongé, fendue en deux lèvres, dont la supérieure est incisée en quatre *lobes* peu profonds, tandis que l'inférieure, très-étroite, est roulée en dessous; elles produisent des *baies* d'un jaune clair.

A défaut d'autres agents plus actifs, on pourrait employer l'infusion des fleurs sèches (4 à 8 grammes par litre d'eau), comme antispasmodique et aussi comme tonique dans les catarrhes, mais il est rare que l'on n'ait pas sous la main des préparations plus sûres et plus énergiques.

Je crois néanmoins que le Chèvrefeuille est un très-bon remède, à la condition de le laisser là où il est, dans les bois, les buissons, qu'il égaie et qu'il embaume. Conduisez les malades, les convalescents, dans les endroits privilégiés, où il pourra respirer en pleine nature, et vous ne pourrez manquer de constater les heureux effets des influences printanières sur les organisations que la maladie a rendues éminemment susceptibles de recevoir de transformer les impressions.

C'est là une médication bien simple, que l'on apprécie pas assez. L'exercice modéré, l'air pur des champs ensoleillés, la vue de paysages, de plantes, que des souvenirs rendent chers, le chant d'oiseaux favoris, les parfums agrestes dont les flûtes pénétrantes ravivent toutes les facultés et

toutes les fonctions ; toutes ces influences employées à propos, sont plus utiles que les préparations plus ou moins déplaisantes auxquelles on réserve à tort le nom de remèdes : un rayon, un chant, un parfum peuvent être des remèdes aussi.

QUATRIÈME SÉRIE DE PROMENADES

(JUILLET, AOUT, SEPTEMBRE.)

Avant que les remèdes exotiques eussent envahi les pharmacies et pris la place des produits de nos campagnes avec lesquels nos aïeux savaient fort bien se guérir, cette petite plante dont j'ai arraché quelques pieds pour notre leçon était réputée l'une des plus utiles parmi celles qui croissent spontanément dans nos climats. L'*Ipecacuanha* ayant été importé d'Amérique, réunissant deux inconvénients de l'esprit humain a transformés en qualités de convention : venir de loin et coûter cher, l'humble plante de nos bois a été bannie de la médecine urinaire. Aujourd'hui, c'est à peine si, dans les campagnes, on conserve la tradition des services qu'elle rendait autrefois et qu'elle tient toujours aux oreilles de ceux qui savent l'employer à propos. C'est le CASABRET (*Asarum europœum*), que l'on appelle aussi Asarine d'Europe, Oreille d'homme, Oreille de chien, Rondelle, Nard sauvage, Cabaret, Roussin, Nard. Il appartient à la famille des *Aristolochiées* et fournit beaucoup d'espèces précieuses à la médecine, mais la plupart exotiques.

La racine est une souche horizontale ou rhizôme grosse comme une plume d'oie d'un brun grisâtre, creuse, munie de fibres blanchâtres. Les tiges presque nulles se terminent par deux feuilles en forme de rein, coriaces, vertes et luisantes en dessus,

pâles et duveteuses en dessous, portées par un long *pétiole*. Les petites fleurs solitaires, d'un pourpre noirâtre, se montrent en avril et mai à la bifurcation des pétioles, ce sont des clochettes, formées par le calice. On récolte les feuilles pendant l'été ; leur odeur, leur saveur et leurs propriétés sont, à un degré un peu moindre, celles de la racine. Celle-ci doit se récolter deux fois par an : au printemps avant la floraison, et à l'automne, car ses propriétés changent rapidement à mesure qu'on la conserve. Fraîche elle est vomitive et purgative ; après six mois elle n'est plus vomitive ; après deux ans elle ne purge presque plus, mais elle possède alors des qualités diurétiques. Fraîche ou récemment séchée elle est douée d'une odeur camphrée et térébenthinée agréable et pénétrante ; sa saveur, comme celle des feuilles, est âcre, amère, nauséuse.

Toute la plante est excitante, émétique, purgative, anthelminthique et sternutatoire. Lorsque l'on propose seulement d'opérer une perturbation *altruente* dans la bronchite chronique, la diarrhée, le coqueluche, de 10 à 20 centigrammes de poudre de racine remplissent très-bien le but. Pour faire vomir, on donne de 60 à 80 centigrammes ; une dose plus forte agit en même temps sur l'estomac et l'intestin. Si l'on commence par une ou deux doses d'Asaret le traitement des fièvres quartes, il en vient facilement à bout. Les vétérinaires l'emploient contre le farcin et les vers. Le nom de Asaret lui vient de ce que les ivrognes en ont fait usage pour se faire vomir afin de recommencer à boire ; mais c'est en même temps un remède contre la maladie qui consiste dans le désir irrésistible de s'écarter du rituel ; il relève l'appétit et, pour peu que le t...

ment moral lui aide, dissipe ou éloigne le besoin d'acte.

La poudre des feuilles, qui peut dans tous les cas remplacer, — mais à dose un peu plus forte, — celle de la racine, est un bon sternutatoire, utile dans les maux de tête invétérés ; fraîches, ces feuilles sont *sialagogues*, c'est-à-dire augmentent, lorsqu'on les mâche, la sécrétion de la salive, et peuvent ainsi soulager quelques névralgies des dents.

Toutes les autres plantes dont nous allons nous occuper aujourd'hui appartiennent à la famille des *Umbellifères*, qui nous a déjà fourni une espèce importante, l'Angélique. Toutes offrent, à des degrés divers, un caractère dominant, celui d'agir sur l'organisme comme *stimulant* des actions vitales. Mais en outre de cette propriété commune, chaque espèce est douée de vertus spéciales que nous allons étudier en détail.

L'ACHE (*Apium graveolens*) ou Céleri des marais, Céleri sauvage, Persil odorant, est une plante bisannuelle de 60 à 90 centimètres de hauteur, qui croît communément dans les lieux humides. Cultivée depuis longtemps dans les jardins elle a produit une variété qui est le Céleri ou Ache douce, puis une sous-variété nommée Céleri-rave à cause de la forme globuleuse de sa racine charnue. Les tiges ne touchent jamais à ses feuilles une ou deux fois *décomposées*, solides, larges, incisées ou dentelées, mais elles sont mangées par les moutons, les chèvres et les vaches. Les tiges ressemblent assez à celle de l'Angélique ; les fleurs très-petites, à cinq pétales disposés en roue, forment des *ombelles* à l'aisselle des feuilles et à l'extrémité des

rameaux. On emploie fraîches les feuilles d'une odeur aromatique particulière et d'une saveur âcre. La racine qui est bisannuelle, courte, pivotante, ramée, roussâtre en dehors, blanchâtre en dedans doit être récoltée pendant la seconde année ; c'est alors seulement qu'elle possède toutes ses propriétés actives. La dessiccation lui fait perdre son odeur désagréable, un peu vireuse. Quant au fruit qui est un *akène* oblong, rayé, grisâtre, il est aromatique, stimulant, stomachique.

La décoction des feuilles (30 à 60 grammes par litre d'eau) coupée avec du lait frais et prise à jeun a été utile dans l'extinction de voix, l'asthme humide et le catarrhe pulmonaire chronique. Les feuilles pilées et appliquées, seules ou avec addition de vinaigre et de sel, sur les contusions, les engorgements froids, les engorgements laiteux, agissent comme résolutif. Leur suc est antiscorbutique, c'est un bon gargarisme pour les ulcérations de la gorge, un *topique* détersif pour les ulcères cancéreux.

Enfin, pour guérir les fièvres paludéennes intermittentes avec leurs complications, engorgement de la rate, gonflement des pieds, etc. On obtient d'excellents résultats en faisant prendre en trois doses, entre les accès, de 150 à 200 grammes de suc de feuilles d'Ache dans une décoction concentrée de la racine sèche. Il faut noter que ce traitement comme toutes les médications fébrifuges, doit être continué pendant deux ou trois septennaires après la cure apparente, en ayant soin toutefois de diminuer et d'éloigner les doses ; que l'on abrège l'usage assure la guérison par une bonne nourriture, un air sain, et l'usage de toniques amers et astringents.

spécimen que je tiens ici vous est certainement lier, car cette plante, qui croît spontanément le midi de la France, est cultivée dans tous jardins potagers pour les besoins de la cuisine ; un assaisonnement agréable, toujours prêt, et ne coûte rien.

PERSIL (*Apium petroselinum*), appelé dans quelques campagnes Persin ou Ache persil, fréquemment employé par les paysans dans leur médecine traditionnelle, a été étudié à nouveau depuis quelque temps par les médecins et les chimistes. La science officielle y ayant reconnu la présence d'un principe actif bien déterminé, de nouvelles expériences ont confirmé les données existantes sur ses propriétés thérapeutiques. Parmi les végétaux que nous avons étudiés, un grand nombre méritent encore cette sanction ou ce passe-port de science doctrinaire, et guérissent tout bonnement les bonnes gens qui y croient parce qu'ils les ont vus à l'œuvre.

Je n'aurais pas besoin de décrire une plante si commune, s'il n'était fort important de savoir la différence de la Petite ciguë. Celle-ci exhale une odeur nauséuse, la racine est petite, la base de la tige est violette ou rougeâtre, couverte d'une poussière glauque ; ses feuilles, plus aiguës que celles du persil, sont d'un vert noirâtre. La racine du Persil est assez grosse, les tiges atteignent près d'un mètre de hauteur, elles portent des feuilles composées d'un beau vert, les fruits sont ovoïdes, allongés. C'est une plante bisannuelle qui ne monte à fleur que la seconde année.

Le Persil vient dans tous les terrains, mais il préfère les terres fraîches et légères peu fumées. En

hiver il faut le couvrir de paillassons pour le préserver



Sommité de Persil.

ver de la gelée à laquelle d'ailleurs il résiste mieux

tre un mur exposé au nord qu'à l'exposition du li. On le sème depuis le printemps jusqu'à la de l'automne. Si l'on coupe les tiges à mesure elles se montrent, on peut le faire durer trois . On cultive deux variétés de Persil frisé dont très-petite qui se reproduit bien de graine, dis que l'autre dégénère quelquefois en l'espèce amune,

a décoction de racines de Persil, fraîches ou es à la dose de 30 à 90 grammes par kilo- comme d'eau, est stimulante et *apéritive*, c'est-à- capable d'ouvrir une voie d'élimination par les es ou les sueurs dont elle provoque la sécré- ; aussi rend-elle des services dans les engor- ents du foie, l'hydropisie, les irrégularités de irculation du sang. Les feuilles pilées appli- es sur les contusions, les tumeurs froides, les orgements laiteux produisent le même effet ré- tif que les feuilles d'Ache, en stimulant la cir- tion et l'absorption dans la partie affectée ; elles aussi la propriété d'aviver, de déterger les ul- s de mauvaise nature et de les pousser à la risation. Ce topique peut rendre des services les ophthalmies purulentes. Pour ce qui est de emploi pour hâter la cicatrisation des coup- il est fondé sur un préjugé populaire qui a fait nter une foule de recettes destinées à ce but. Mais que les bords d'une coupure ou d'une plaie sim- ont rapprochés avec soin et maintenus en place, ture se charge de la guérison soit en produisant réunion immédiate, véritable *soudure* des tis- qui commence au bout de quelques heures et ure qu'une semaine ou deux ; soit par la pro- on de tissu intermédiaire qui remplit les espa-

ces vides et réunit les parties lésées. Dans le premier cas, il n'y a absolument rien à faire, ou peine de contrarier le travail naturel de réparation dans le second, comme il y a formation de pus, l'eau tiède est le meilleur *cicatrisant*. Cependant chez les sujets d'une mauvaise constitution ou soumis à une hygiène défavorable, il arrive que quelquefois que les plaies, les simples coupures, au lieu de tendre naturellement à la cicatrisation, s'ulcèrent et se recouvrent d'une espèce de membrane d'où il coule un pus couleur de rouille, d'une odeur repulsive. C'est alors que l'on emploie avec profit le *cool* dilué ou les remèdes que nous avons appelés *détersifs* pour faire tomber la membrane, arrêter les bourgeons charnus, faire sortir un pus blanc et ramener l'ulcère à la condition de plaie ordinaire. La propreté locale et générale, un air salubre et fréquemment renouvelé, une bonne nourriture et des médicaments d'ailleurs indispensables au succès. De plus, si l'état anormal de la plaie est causé ou maintenu par un vice du sang, par une maladie chronique, il faut combattre ces causes dans leur source par les remèdes appropriés. Les stimulants et les toniques amers seront presque toujours utiles.

Mais revenons au Persil pour constater qu'il possède comme l'Ache des propriétés fébrifuges incontestables. Il convient de donner de 150 à 200 grammes de suc au moment de l'accès, lorsqu'il ne s'agit seulement de combattre les fièvres de printemps et d'automne de nos climats.

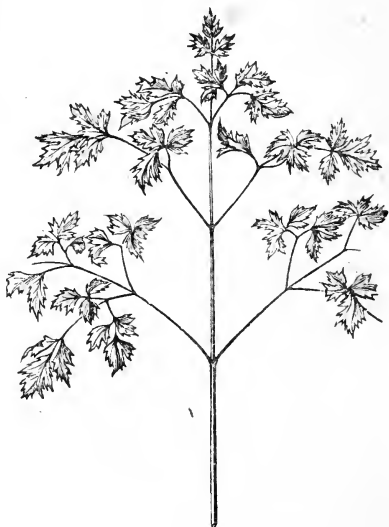
Les détails que je vous ai donnés sur le Persil dispensent de vous parler longuement du Cerfeuil (*Scandix cerefolium*) dont les propriétés, un peu

moins actives, sont de même nature, mais sur lequel on ne peut guère compter comme fébrifuge. En revanche, le suc de celui-ci est plus efficace comme application externe dans les ophthalmies. Notez toutefois que si la maladie des yeux est liée à une maladie constitutionnelle, scrofuleuse ou autre, aucun remède local ne procurera une guérison durable si l'on ne détruit en même temps, par un traitement interne, la cause des accidents locaux.

Il y a une variété de cerfeuil dite CERFEUIL MUSQUÉ, (*Scandix odorata*) doué de propriétés plus énergiques; les racines charnues et féculentes du CERFEUIL BULBEUX (*Chærophyllum bulbosum*) sont alimentaires; mais il faut éviter le CERFEUIL SAU-

AGE (*Chærophyllum sylvestre*) ou Persil d'âne, qui se trouve dans les endroits humides et couverts, car il agit à la manière des poisons narcotico-âcres. Ses tiges n'atteignent pas plus de 50 à 60 centimètres, les folioles sont un peu pliées en goutte, il ressemble assez à la Ciguë.

Le PHELLANDRE (*Phellandrium aquaticum*) ou guë aquatique, Fenouil d'eau, Millefeuilles, aqua-



Cerfeuil.

tique, Persil des fous, a beaucoup de rapports avec la Ciguë, mais il habite toujours l'eau ou les lieux marécageux ; de plus, il exhale une odeur aromatique, contient un suc incolore, et ses tiges ne sont tachées de pourpre. Mangé vert par les chevaux il les paralyse. Il exerce une action notable sur le système nerveux, et à faibles doses, agit comme calmant sans donner lieu aux effets désagréables de l'opium. Il est prudent de ne l'employer que dans les affections catarrhales chroniques. On donne deux en deux heures la poudre des semences à dose $\frac{1}{4}$ de gramme augmentée graduellement jusqu'à 2 grammes.

Quant à l'ŒNANTHE (*Œnanthe crocata*) ou Pasacre, qui croît dans le nord et l'ouest de la France je vous inviterai seulement à la reconnaître pour ne n'y jamais toucher. C'est un poison narcotico-âcre violent dont la médecine n'a pas encore méthodiquement l'usage. Son port rappelle le Phellandre et le Persil, mais les tiges brisées ou incisées exsudent un suc jaune caractéristique, plus abondant que celui de la Ciguë vireuse. On a proposé cette plante pour guérir la lèpre, mais elle n'a pas été soumise à des expériences concluantes et son usage a causé de graves accidents. En même temps que nous apprenons à bien connaître nos amis, rangeons au moins parmi les suspects les végétaux actifs, vénéneux dont les experts seuls pourront découvrir l'utilité et la rendre pratique. Surtout gardez-vous bien de vous laisser aller à la tentation d'expérimenter les effets des végétaux qui vous sont signalés comme actifs et dangereux et de substituer ainsi, au désir de bien, la satisfaction d'une curiosité coupable pu-

qu'elle vous exposerait à causer de terribles accidents. Vous devez vous contenter de suivre les chemins battus, et laisser à des personnes autorisées le soin d'élargir le champ de vos travaux.

Si notre herborisation d'aujourd'hui n'a pas été bondante, elle va du moins nous fournir comme objet d'études des plantes douées de propriétés énergiques et bien définies, fort intéressantes au point de vue spécial de nos excursions.

Commençons par ce type de la famille des *Convolvulacées*, le LISERON (*Convolvulus sepium*), autrement dit Liseron des haies, Grand Liseron, Lisette, Manchette de la Vierge. Cette famille comprend des herbes, des arbrisseaux et même des arbres, mais la plupart des espèces qui la composent sont *herbacées*, à tige longue, flexible, qui s'enroule autour des tiges et des branches à sa portée, d'où le nom de tiges *volubiles* et aussi le nom de la famille. Les feuilles *alternes* munies d'un assez long *pétiole* sont entières ou *lobées*; les fleurs, ordinairement grandes, sont solitaires ou réunies au nombre de deux à quatre à l'aisselle de feuilles; la *corolle monopétale* présente la forme d'une cloche ou d'un entonnoir; avant l'épanouissement elle est plissée comme un filtre de papier. Aux fleurs succède une *capsule* à deux ou quatre loges, recouverte par le *calice*. La racine charnue contient une résine âcre, purgative, que l'on ne trouve pas, quelquefois, dans celle de la Patate et de quelques autres espèces comestibles.

Cette définition générale me dispense de vous

décrire en détail la plante si familière qui nous



Tige de Liseron.

cupe, remarquable par des tiges longues de p

sieurs mètres et ses très-grandes fleurs blanches sans parfum. Le Liseron est très-commun dans les haies, les buissons où il fleurit depuis juin jusqu'en octobre. C'est aux mois de juillet et d'août qu'il convient de le récolter pour en conserver le suc ou la racine. Les feuilles et surtout les fleurs sont amères ; la racine possède une saveur un peu âcre.

Une dose de 6 à 2 grammes de feuilles contuses, infusées dans de l'eau, forme une bonne potion purgative. Pour éviter toute irritation, il est bon d'y ajouter un peu de miel ou mieux du mucilage de racine de Guaiave ou de graine de Lin. Séchées à l'ombre, pulvérisées et mêlées à du miel, les feuilles



Fleur de Liseron.

conservent bien leurs propriétés purgatives.

Le suc laiteux de la racine, épaissi en consistance de sirop, est un des purgatifs les plus efficaces, il agit comme le Jalap, et convient particulièrement à la dose de 1 gramme et plus, assez souvent répétée dans les hydropisies et les maladies constitutionnelles chroniques. Les enfants prennent sans répugnance une dose proportionnée à leur âge.

Le PETIT LISERON (*Convolvulus arvensis*) ou Liseron des champs, Petit Liset, Campanette, à

fleurs petites, d'un blanc rosé, est doué de propriétés analogues à celles du Grand Liseron.

La culture a produit un grand nombre de sous-variétés de Liserons de diverses couleurs, que l'on sème en place au printemps et dont les fleurs succèdent sans interruption depuis l'été jusqu'à fin de l'automne. Ses guirlandes, mariées à celle de la Capucine et du Haricot d'Espagne, forment aux croisées le plus gracieux encadrement. Ces plantes amies fournissent à la plus humble maison sarda un jardin de fenêtre et une tonnelle qui exercent une heureuse influence sur l'esprit et par suite sur la santé de ses habitants.

L'EUPATOIRE (*Eupatorium cannabinum*) est une plante vivace, élégante, très-commune dans les prairies humides, les marais, et au bord des eaux tranquilles. On l'a nommé aussi Origan des marais, Herbe de Sainte-Cunégonde. Elle appartient à la famille des *Composées*, qui nous a déjà fourni l'Armoise, le Pissenlit, le Tussilage, l'Armoise, la Camille, la Matricaire.

La tige un peu rameuse, parfois rougeâtre, dure, pleine de moëlle, s'élève à un peu plus d'un mètre. Elle porte des feuilles divisées en trois segments lancéolés et dentés. Les fleurs, de couleur pourprée, disposées en *corymbes* à l'extrémité des rameaux, s'ouvrent de juillet en septembre. On cueille la plante un peu avant la floraison; quand la racine oblique, blanchâtre, un peu fibreuse, la grosseur du petit doigt, d'une saveur amère piquante mais sans odeur, il faut la récolter au printemps. Une partie des contradictions que l'on observe dans l'appréciation des simples provient

ce que les diverses parties n'ont pas été récoltées, préparées, conservées et administrées ainsi qu'il convenait. Si l'on ne se procure une racine qu'après la maturation des graines, alors que la plante a dépensé à leur profit toute la sève et les principes actifs de sa base, il est certain que l'on n'aura plus qu'une substance à peu près inerte, au lieu d'un médicament énergique.

En médecine pratique, il est bon de se borner à utiliser les propriétés toniques des feuilles d'Eupatoire dont on prépare une infusion à la dose de 30 à 60 grammes de plante par litre d'eau, et la vertu purgative de la racine qui produit des évacuations sans causer d'affaiblissement. Pour cet effet on administre la décoction ou l'infusion de 30 à 60 gr. de racine broyée dans 250 grammes d'eau ou de vin.

La famille des Euphorbiacées nous a déjà fourni deux espèces intéressantes : le Ricin et la Mercuriale. Nous allons maintenant nous occuper de l'EUPHORBE EPURGE (*Euphorbia lathyris*) ou Grande Consoude, Euphorbe catapuce, Euphorbe lathyrienne, Lithymale épurge. Elle est commune sur la lisière des routes, dans les terrains sablonneux et boisés. D'une racine droite, en forme de fuseau, s'élève à un mètre 50 centimètres environ une tige lisse d'un vert rougeâtre ramifiée en forme d'ombelle, portant des feuilles lisses, très-étroites, d'un vert bleuâtre. En juin et juillet se montrent les petites fleurs d'un jaune verdâtre, renfermées dans des appendices (bractées) situés à la bifurcation des rameaux. Les fleurs mâles, au nombre de quinze ou vingt, consistent en une simple étamine ; elles entourent leur femelle formée d'un ovaire à trois loges

muni de trois *styles*, qui produit trois capsules réunies dont chacune renferme une graine dont on extrait par expression une huile purgative. Cette



Momordique.

huile, lorsqu'elle est fraîche, agit d'une manière très-douce, à la dose de deux à trois gouttes chez les enfants, de six à huit chez les adultes; mais un

is rance, elle cause des coliques. Appliquée sur la peau elle détermine la formation de boutons, d'ampoules, et son action dérivative, qu'il faut d'ailleurs surveiller, peut être utile dans les catarrhes, les érythèmes et autres maladies chroniques. L'huile d'olive ou d'œillette dans laquelle on a fait macérer les graines concassées d'Épurgé devient également irritante.

Les paysans emploient souvent pour se purger six à douze graines d'Épurgé. Ils les concassent et les mâchent avec soin, selon l'intensité d'effet qu'ils recherchent. Quatre ou cinq feuilles, broyées avec du miel, peuvent remplacer les graines.

Comme tous les *drastiques*, l'Épurgé a été vanté pour la guérison d'une foule de maladies, mais c'est dans les diverses espèces d'hydropisie qu'elle semble le mieux réussir. Le suc des tiges est vulgairement employé pour détruire les cors et les verrues.

De nombreuses espèces de cette plante croissent dans nos campagnes : elles sont moins bien connues, et il est prudent de ne pas les employer. La plus active est l'Euphorbe des marais (*Euphorbia palustris*) nommée aussi Grande Esule, Tithymale des marais.

Vous vous rappelez, mes amis, que la famille des cucurbitacées nous a déjà procuré deux sujets d'étude : la Citrouille et la Bryone. Nous allons continuer l'examen des remèdes purgatifs *drastiques* par un autre membre de cette famille. Plus d'un d'entre vous s'est amusé avec les fruits singuliers de cette plante sans se douter de ses qualités énergiques.

La MOMORDIQUE OU COMCOMBRE SAUVAGE (*Momordica elaterium*) a reçu les noms de Gôlante, Comcombre d'âne, Pomme de merveille. Elle est vivace croît spontanément dans le midi de la France; on sème dans les jardins, au printemps, dans un terrain pierreux et sec.

La racine blanche, charnue, épaisse, assez semblable à celle de la Bryone, mais moins grosse purge sans coliques après avoir été desséchée. Mais c'est le suc des fruits privés de semences que l'on emploie d'ordinaire. Les tiges sont rampantes, sans vrilles, et couvertes de poils courts ainsi que les feuilles *cordiformes*. Le fruit, en forme d'olive gros comme une petite noix, se détache très-facilement de son pédoncule, et l'élasticité des parois qui se resserrent fait jaillir avec force les graines entourées d'une espèce de mucilage.

L'extrait du suc de ces fruits, nommé *élatérium*, d'une saveur amère, désagréable, purge ordinairement à la dose de 30 à 90 centigrammes. C'est un purgatif *drastique* qui exerce une action irritante sur l'appareil digestif, et un *hydragogue*, c'est-à-dire un purgatif qui agit spécialement en rendant beaucoup plus abondante et plus liquide la sécrétion des intestins, de manière à procurer des selles fluides très-copieuses. Le fluide ainsi évacué étant pris dans la partie aqueuse du sang, celui-ci a besoin de récupérer le liquide perdu; si on ne le lui rend pas par des boissons et qu'il y ait dans l'organisme quelque dépôt anormal de liquide, comme dans l'hydropisie, l'absorption de ce liquide est favorisée par l'énergie avec laquelle le sang tend à absorber les fluides sur son parcours pour compenser la perte qu'il a subie.

Si on laisse déposer lentement le suc frais de Mordique, on peut recueillir au fond du vase une pièce de fécule cinq ou six fois plus énergique que l'extrait, et qui réclame la plus grande circonspection dans son emploi.

Quelle que soit la préparation dont on fait usage, est prudent de commencer par des doses trop faibles afin d'essayer la sensibilité du malade. On augmente graduellement et l'on continue à provoquer une purgation copieuse tant qu'il ne survient pas du côté de l'estomac ou des intestins une irritation qui indique la nécessité de changer de remède ou de suspendre le traitement. Les émoullients, peu puissants, sont souvent nécessaires pour calmer l'irritation que l'on a ainsi causée dans l'appareil digestif.

Ce que je vous ai dit aujourd'hui et dans d'autres écrits sur les purgatifs et l'indication de leur emploi me permet d'être bref en vous signalant ceci. C'est la *COLOQUINTE* (*Cucumis colocynthis*) appelée vulgairement Chicotin, plante originaire de l'Orient mais naturalisée chez nous où elle vient en abondance de semis dans une terre substantielle, exposée au midi.

Les tiges rampantes, anguleuses, poilues, munies de vrilles, portent de grandes feuilles à cinq lobes, en cœur et parsemées de poils à leur face inférieure. Aux fleurs femelles, petites et jaunâtres, succèdent des fruits d'abord verts, puis jaunes ou orangés, qui atteignent la grosseur d'une orange. La pulpe est d'une masse blanche, spongieuse qu'ils renferment est traversée d'une saveur nauséuse et extrêmement amère. Une dose de 10 à 60 centigrammes de cette

pulpe tenace pulvérisée au contact de gomme ou de sucre bien sec, ou encore 8 à 30 grammes d'un vin dans lequel on a mis à infuser 1 partie de pulpe



Coloquinte.

sur 6 de liquide constitue un purgatif énergique. On l'emploie avec avantage dans les maladies nerveuses, les affections du foie, les dérèglements de la circulation, la goutte, le rhumatisme chronique, les engorgements atoniques, les maladies de la peau.

La pulpe fraîche de Coloquinte, teinture, l'infusion aqueuse, l'extrait appliqués sur le ventre, produisent au bout de quelque temps le même effet que si on les avait administrés à l'intérieur, et l'on peut

ainsi mettre à profit les qualités vermifuges de cette plante, chez les enfants auxquels il est difficile de faire prendre les préparations d'un goût désagréable,

Pour en finir avec le sujet qui nous occupe spécialement aujourd'hui je vais vous dire quelques mots de la GRATIOLE (*Gratiola officinalis*), de la famille des *scrofulariées*, c'est une plante vivace que l'on trouve dans les lieux humides et marécageux. On la récolte avant ou pendant la floraison qui a lieu de juin à septembre. La dessiccation fait perdre un peu de son énergie, ce qui n'est pas un mal. Vous la reconnaîtrez à sa tige herbacée, noueuse, creusée de sillons latéraux, haute de 15 à 45 centimètres, portant des feuilles d'un vert foncé, ovales-lancéolées dentées, à trois nervures ; et à ses petites fleurs solitaires, tubuleuses, de couleur blanc jaunâtre ou rose. Elle a reçu, selon les pays, des noms très-variés : Grâce de Dieu, Digitale, Herbe à pauvre homme, Centaure, Séné des prés, Herbe à fièvre. Voilà certes de beaux noms qui valent des titres de noblesse. Je ne puis bien convenir que la Gratiolle les mérite tous, mais la racine, d'un effet peu constant, est émétique à la dose de 1 à 2 grammes, et le reste de la plante agit comme purgatif violent. « Tout est dans la dose », peut-on dire à propos de bien des remèdes réputés « héroïques », mais à la condition de savoir apprécier les circonstances favorables à leur usage et les principes qui doivent en régler l'administra-

tion. On donne par cuillerées la décoction ou l'infusion de la racine à 12 grammes pour 120 grammes d'eau ou de vin, et 1/2 à 2 grammes de poudre en pilules ou dans une émulsion de gomme gommeuse et de jaune d'œuf.

La médecine urbaine a délaissé la Gratiolle comme elle a délaissé d'autres produits naturels de nos campagnes, pour adopter des végétaux exotiques dont l'emploi

ne demande pas moins de prudence et de précautions. Puisse la mode qui envahit même la science par un de ces retours qui lui sont fréquents aller ramener les esprits observateurs et curieux, à des moyens d'investigation des méthodes modernes vers l'étude si attrayante de nos remèdes. La récolte de la culture et le commerce des *simples*, leurs préparations pharmaceutiques, deviendraient pour nos campagnes comme pour les villes une nouvelle source de richesse. En attendant, lorsque nous avons à soigner, aidés de connaissances plus ou moins limitées, l'habitant de la plus modeste commune, sachons trouver dans le champ, sur la route au bord du chemin ou du ruisseau les remèdes que la Providence semble avoir semés autour de l'homme partout où la maladie peut atteindre son cours, comme elle lui donne partout contre les défaillances de l'âme des parfums, des couleurs attrayantes, des chants d'oiseaux et des rayons de soleil.

Asseyons-nous, mes amis, sous ce grand Noyer qui va nous fournir son ombre, une atmosphère balsamique et un sujet d'étude fort intéressant. Je me dis souvent en parcourant nos campagnes : nous sommes trop riches, nous sommes gâtés ; nous ne savons guère le temps et l'occasion d'apprécier nos trésors et nous passons avec indifférence devant des végétaux qui seraient presque l'objet d'un culte dans des régions moins favorisées.

Le NOYER (*Juglans regia*) appartient à la famille des *Juglandées* ; il vous est assez familier pour que je n'aie pas besoin de vous le décrire. Toutes

ties de l'arbre, excepté le bois très-recherché par l'ébénisterie, sont utiles en médecine : écorce des tiges et des racines, feuilles, fleurs mâles distillées en longs *chatons* cylindriques, *drupe* verte (noix), épiderme de la noix, enfin la noix elle-même. L'amande de la noix contient la moitié de son poids d'une huile siccativée utilisée dans les arts, et que l'on a employée comme *tœnifuge* à la dose de 150 grammes à jeun pendant quinze jours. Parfois pour assurer son action il faut y faire intervenir cinq ou six gousses d'ail. L'épiderme qui enveloppe l'amande, d'un saveur astringente et amère lorsqu'il est frais, est un tonique astringent riche en tannin; il en est de même du *zeste* qui sépare les amandes de l'amande. La seconde écorce des jeunes branches, enlevée au printemps à la dose de 2 à 4 grammes, et la seconde écorce des racines trempée pendant une heure dans du vinaigre, peuvent s'employer comme rubéfiant et vésicant. Dans les cas compliqués de fièvres intermittentes, un bracelet de cette nature appliqué et bien maintenu autour du poignet trois ou quatre heures avant l'accès présumé de l'accès pourra en prévenir le retour par son action révulsive et perturbatrice. On use de la plaie produite par ce vésicatoire avec des linges de noyer enduits d'un corps gras.

Quant aux feuilles, leur infusion ou leur décoction (15 à 30 grammes par kilogramme d'eau), employées extérieurement en lotions, en gargarismes ou en bains, et administrées à la dose de quatre à six tasses par jour, semblent le remède par excellence des maladies scrofuleuses : engorgements, ulcères, ophthalmies. L'action du traitement est lente, et ne commence guère à se manifester

avant la fin du premier mois, mais les guérisons qu'il obtint sont généralement permanentes, et on peut espérer un plein succès dans les trois quarts des cas. Ces préparations sont en outre vermifuges et utiles contre la teigne; elles constituent l'une des meilleurs lotions astringentes contre les écoulements de mauvaise nature.

On peut remplacer les feuilles par le *brou* à double. Le suc du brou de noix, étendu d'eau, guérit facilement les diarrhées, et constitue un bon gargarisme dans les angines chroniques.

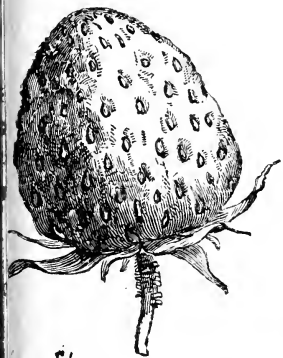
Vous le voyez, mes amis, quand même nous voudrions réduire à une vingtaine les végétaux auxquels il nous serait permis de demander des remèdes, le noyer occuperait une place d'honneur même dans ce petit nombre.

Tout à l'heure, en vous parlant du fruit du Noyer, j'ai employé le mot *drupe* dont je ne m'étais encore servi dans nos causeries. Comme nous sommes dans la saison des fruits, et que je ne vous en ai parlé qu'incidemment de cette partie des plantes, je vais vous donner aujourd'hui quelques notions élémentaires sur leur nature et leur classification.

Une fois que les fleurs ont été fécondées les organes femelles de reproduction absorbent toute la vitalité et la concentrent dans l'*ovaire* qui commence à s'accroître sous le nom de *péricarpe* dans l'*ovule* qui devient la *graine* : le *péricarpe* et la *graine* constituent le *fruit*. Celui-ci est ou *charnu*. Parmi les fruits secs, il y en a qui s'ouvrent pour laisser échapper les graines, on les appelle *déhiscents*, tels sont ceux de l'Aconit, de la Jusquiame, de la Moutarde; d'autres nom-

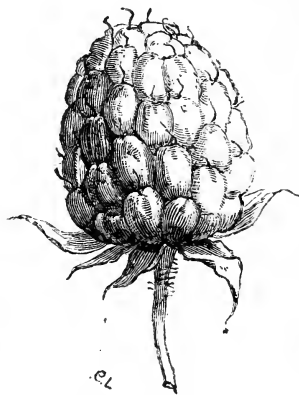
ènes sont *indéhiscents*, c'est-à-dire ne s'ouvrent pas; vous connaissez ceux de l'Angélique, du Pissalite, du Persil, et bien d'autres. Si l'*akène* est unî d'une sorte d'aile membraneuse, comme celui du hêtre, il prend le nom de *samarre*.

Parmi les fruits à *péricarpe* charnu on distingue les *drupes*, comme la Cerise, la Pêche, la Prune, qui



C.L.

Fraise.



C.L.

Framboise.

ont un *noyau*, et les *baies* dont les graines ne sont pas protégées par une enveloppe ligneuse, comme on le voit dans le Groseillier, le Cassis.

Mais la formation, la structure et l'apparence des fruits donnent lieu à des phénomènes très-complexes que je ne puis étudier ici avec vous. Ainsi il arrive pour quelques-uns que ce n'est pas l'ovaire qui devient la partie succulente et comestible, mais le *réceptacle* ou le pédoncule de la fleur. Dans la Fraise le *réceptacle* de la fleur s'accroît, se gonfle de suc et porte à sa surface les *fruits* nombreux qui sont des *akènes*, tandis que la Framboise

est formée par la réunion de petites *drupes* b distinctes. Dans la Figue, ce que l'on appelle com nément les graines sont des *akènes* produits c cun par une des fleurs nombreuses renfermées d un *réceptacle* commun qui devient charnu et s culent.

Si je vous faisais un cours de botanique j'en rais ici dans des détails fort intéressants au su des fruits, mais je dois me borner, ainsi que je v l'ai promis, aux définitions les plus indispensab de crainte de fatiguer votre mémoire et de v éloigner du but pratique de nos promenades.

Vous avez déjà reconnu à la forme *papiliona* de ses fleurs et à la *gousse* qui leur succède que c plante appartient à la famille des *Légumineus*. Elle est remarquable d'ailleurs par ses tiges du étalées ou couchées, hautes de 40 à 60 centimèt par ses feuilles *trifoliées*, par sa racine traçar très-forte, grosse comme le petit doigt, qui o parfois à la charrue un obstacle assez fort p l'arrêter, d'où son nom d'Arrête-bœuf. De dista en distance la tige porte de longues épines qui sont autre chose que des rameaux avortés. L'ARR BOEUF (*Ononis spinosa*) est une plante vivace co mune dans les terres incultes, les terrains sabl neux; les vaches et les chèvres la broutent, n elle est délaissée par les cochons, les moutons et chevaux; on lui a donné les noms de Bugrane, B grane, Bougrande, Chaupoint, Tenon, Herbe ânes.

On peut arracher en tout temps la racine d l'odeur est désagréable, la saveur douceâtre et n séabonde. Une fois séchée elle est grise en deho

lanche en dedans, et la cassure montre des rayons au centre à la circonférence. La décoction de cette racine (30 à 60 grammes par litre d'eau), forme une bonne tisane diurétique, utile dans les infiltrations, les engorgements produits par les désordres des reins ou du foie. La décoction très-concentrée des racines et des fleurs est un bon gargarisme pour les maux de gorge ; elle possède aussi des propriétés diurétiques.

La VALÉRIANE (*Valeriana officinalis*), type de la famille des Valérianacées, appelée vulgairement herbe à la meurtrie, Herbe Saint-Georges, Herbe aux chats, est une plante bisannuelle qui croît dans les bois et les lieux humides. Les tiges fistuleuses, annelées, hautes de 1 mètre à 1 mètre 50 centimètres, sont garnies de feuilles ailées. Elle montre de juin à octobre ses jolies cymes en forme de corymbe, composées de petites fleurs rougeâtres. La seule partie usitée en médecine est la racine fibreuse, à odeur forte, nauséuse, d'une saveur âcre et amère, brune en dehors, blanchâtre en dedans. On récolte au printemps avant la pousse des tiges, choisissant de préférence, comme plus active, celle qui croît dans un terrain sec.

On administre la poudre de racine de Valériane à dose de 2 à 30 grammes, dans du vin ou mêlée à du miel ; l'infusion à la dose de 15 à 30 grammes par litre d'eau ; ce sont les préparations les plus usitées. La Valériane a été employée avec succès comme fébrifuge dans les fièvres d'accès et aussi dans les fièvres putrides ; c'est un vermifuge peu énergique mais nullement à dédaigner ; enfin, par son action spéciale toute spéciale sur le cerveau et la moelle

épinière, elle est indiquée dans le traitement des maladies qui dépendent des centres nerveux,



Valériane.

principalement lorsqu'il s'agit de tics, peurs, maux de nerfs, spasmes, accompagnés ou non de battements ou bruits dans la tête de frissons, de bouffées de chaleur au visage, d'impatiences, de brûlements d'entrailles. Pour tous ces troubles non définis de l'organisme, la Valériane d'une utilité incontestable, on peut dire même incomparable. Elle est douée d'une action excitante sur le système nerveux qui se manifeste sur les chats comme celle de la Cataire, et de l'empirisme a tiré un très-bon parti de l'homme.

Quant à ses prétendues vertus anti-épileptiques, elles

se bornent à soulager ou à guérir les convulsions épileptiformes, mais demeure impuissante, comme

is les agents connus, contre la vraie épilepsie. Je vous offre un nouvel exemple des difficultés qui entourent l'art de guérir, de l'exactitude rigoureuse et de l'expérience que réclament les observations sur l'effet thérapeutique des médicaments.

Je trouve dans notre cueillette une plante sur laquelle je suis bien aise d'avoir l'occasion d'appeler votre attention bien que je n'aie pas à vous en conseiller l'emploi. Vous la connaissez peut-être sous l'un des noms suivants : Plantain aquatique, Fluteau plantagine, Fluteau trigone, Pain de crad, Pain de grenouille. C'est le PLANTAIN D'EAU (*Alisma plantago*), de la famille des *Alismacées*, plante vivace commune au bord des eaux tranquilles. Les feuilles sont *radicales*, grandes, entières, ovales, aiguës, soutenues par de très-longes pétioles ; les tiges hautes de 40 à 50 centimètres se terminent en *verticilles* qui portent, de juin à septembre, de nombreuses petites fleurs rosées.

Le Plantain d'eau a eu ses jours de renommée : on disait avoir enfin découvert en lui un spécifique contre la rage. Mais une fois soumise à des expériences méthodiques, cette plante a failli à sa réputation. L'Allemagne compte une vingtaine d'antiques, la Russie bien plus encore, les Indiens de l'Amérique du sud en vantent plusieurs ; chez nous elle a été prônée et abandonnée tour à tour l'Aconit, le Ron rouge, l'Armoise, l'Eupatoire, le Genêt, la Sarrisane, la racine d'Églantier, les cantharides et même la fiente de coucou, les coquilles d'huîtres, aucune personne n'a guéri un cas authentique de rage furieuse. Comme je vous l'ai déjà indiqué, ce qui a entretenu et continué les illusions au sujet de la vertu

de certains médicaments dans cette horrible maladie, c'est qu'il existe une *hydrophobie* ou horreur des boissons qui peut devenir *rabique* mais de l'origine toute nerveuse n'a rien de commun avec la rage véritable, et qui cède à un traitement antispasmodique et tonique lorsqu'on l'emploie au début des accidents.

Remarquons toutefois que les personnes qui ont la prétention de guérir la rage emploient le plus souvent des remèdes capables de provoquer une transpiration abondante ou obligent le malade à un exercice violent. Cela tendrait à expliquer et à confirmer les observations faites sur les bains de peur, seul traitement qui semble avoir réussi entre les mains de médecins. Mais puisqu'il existe une sorte de rage guérissable, si l'on est en présence d'une personne qui se croit menacée d'hydrophobie, on essaie les remèdes populaires connus, ne fût-ce que pour agir sur son moral. Quant à la rage elle-même la succion du venin par des ventouses et la cautérisation profonde de la plaie sont seuls capables de prévenir le développement, et contre la maladie déclarée, on ne connaît pas de remède, si ce n'est peut-être le bain de vapeur à une très-haute température que l'on peut improviser en faisant bouillir l'eau dans une chaudière dans une petite chambre.

Nous allons inclure dans notre causerie d'aujourd'hui l'examen de deux plantes qui ne croissent pas spontanément en France, mais qui, se trouvant à la portée de tous, et possédant des propriétés remarquables, ont droit, par exception, à entrer

tre cadre d'étude. Mon jardin, bien modeste, nous fournit les spécimens.

Parlons d'abord du PAVOT (*Papaver somniferum*), de la famille des *Papavéracées*, dans laquelle nous connaissons déjà la Chélidoine et le Coquelicot. Les détails dans lesquels je suis entré au sujet de ce dernier m'exemptent de vous décrire longuement le Pavot, qui est un Coquelicot augmenté dans toutes ses proportions. Remarquez cependant que ses feuilles, très-grandes, d'un vert bleu cendré, ne sont pas incisées comme celles du Coquelicot. Quant aux fleurs, elles sont blanches, pourpres, violettes panachées. La culture a produit des Pavots doués de toutes couleurs sauf le bleu. On les sème en France en février ou mars pour obtenir la floraison la même année, ou en septembre pour obtenir la floraison en juin et juillet de l'année suivante. On trouve aussi une espèce vivace.

Il y a deux variétés du Pavot somnifère : le blanc et le noir ; c'est le blanc que l'on emploie de préférence en médecine. Tous deux, originaires de l'Orient, sont cultivés dans le midi de la France pour leurs fruits ou *capsules* destinées aux pharmacies, dans le Nord pour leurs graines dont on retire l'huile d'œillette.

L'odeur du pavot est nauséabonde, sa saveur amère et âcre. Les capsules contiennent une petite quantité d'*opium*, dans lequel résident leurs propriétés médicinales. Dans les pays orientaux où le pavot acquiert des qualités plus actives que sous notre climat, on pratique sur les capsules des incisions obliques d'où s'écoule lentement un suc qui se coagule en gouttelettes, ce suc séché constitue l'*opium*, substance très-complexe dans laquelle les

chimistes ont découvert une quinzaine de substances dont plusieurs et principalement la *Morphine* sont usitées en médecine.

L'opium est le narcotique par excellence : il produit graduellement la somnolence, puis le relâchement complet des forces physiques et intellectuelles. A dose trop forte il cause des vomissements, des mouvements convulsifs, la torpeur et la mort. A petites doses, il excite et régularise la circulation, même temps qu'il calme, émousse la sensibilité nerveuse. Cependant il y a des personnes qui ne peuvent en supporter les doses les plus faibles et auxquelles il agit toujours comme excitant. En se proposant à l'élément douleur, à la fois résultat et cause dans bien des maladies, en régularisant la circulation et par là beaucoup de fonctions, et en d'autres celles de la peau, l'opium est utile dans un très-grand nombre de cas, en même temps qu'il agit avec d'autres médicaments attaquent le mal dans son siège spécial ou sa cause déterminée. Il rend de grands services dans les maladies nerveuses, les affections des organes respiratoires, les coliques, la diarrhée, la dysenterie; mais il est contre-indiqué au commencement des inflammations aiguës, des fièvres malignes, chez les enfants et chez les vieillards.

Il ne faut pas oublier que l'infusion de têtes de Pavot (1 ou 2 capsules par litre d'eau) contient l'opium et que l'on doit être très-prudent dans l'administration de ce remède. Des nourrices coupables et des mères ignorantes la donnent aux jeunes enfants pour leur procurer un calme trompeur; nombreux accidents sont résultés de cette pratique. Seul le médecin peut prescrire l'emploi des na-



Pavot.

tiques pour les jeunes enfants. Pour les adultes cette infusion peut s'employer en fomentations dans les cas d'inflammation, d'irritation, ou en lavement contre les coliques, la dysenterie, la diarrhée, mais toujours avec de grandes précautions.

L'autre plante exotique dont j'ai à vous parler c'est le TABAC (*Nicotiana Tabacum*), qui a été nommé Petun, Jusquiame du Pérou, Herbe l'ambassadeur, Herbe sainte, Herbe à tous les maux, etc., etc. D'une racine rameuse blanchâtre part une tige un peu fistuleuse, rameuse, légèrement velue, haute de 1 mètre 50 centimètres à 2 mètres, portant de grandes feuilles ovales-lancéolées sans *pétiole*, d'une saveur amère et âcre. Les fleurs rosées ou purpurines forment, en juillet et août, des panicules terminales. La corolle, vue en dehors, a la forme d'un tube renflé surmonté d'un *limbe* divisé en cinq *lobes*. Les fruits sont des *capsules* ovales qui s'ouvrent par le sommet et contiennent des graines nombreuses.

Dans une autre espèce de Tabac (*Nicotiana rustica*) les feuilles sont pétiolées, les fleurs vertes et disposées en panicules serrées. Le tabac rustique se reproduit naturellement dans beaucoup d'endroits.

Les Indiens du nouveau monde ne se contentaient pas de fumer le tabac, ils l'employaient en médecine, et lors de son introduction en Europe on soumit cette plante à de nombreuses expériences qui ont prouvé son utilité, à l'état frais, dans des cas assez nombreux. Toutefois, les expériences récentes font défaut et il vaut mieux s'adresser à des agents mieux connus et moins dangereux. Qu

au tabac auquel on a fait subir des préparations



Floraison du Tabac.

péciales pour développer les qualités qui le font

rechercher des priseurs, des chiqueurs et des fumeurs, je n'ai pas à faire ici le procès de cette préparation âcre, puante et sale, qui agit intérieurement comme poison narcotico-âcre et qui, appliquée à l'extérieur, comme anti-parasitaire, peut encore occasionner de graves accidents. A quelque point de vue que je me place, je vous conseille donc l'abstention.

Revenons aux végétaux de notre pays, qui n'ont rien à envier à ceux des contrées lointaines, si ce n'est d'avoir été l'objet d'études méthodiques par des personnes compétentes, depuis les derniers progrès de la médecine.

La LAITUE VIREUSE (*Lactuca virosa*) ou Laitue sauvage, Laitue fétide, Lerceron, est une *composée*. La tige, simple, bleuâtre, ramifiée en panicule au sommet, porte des feuilles d'un vert bleu cendré : les unes, à la partie inférieure, grandes, ovales, dentelées ; les autres, placées vers l'extrémité, petites, aiguës et incisées. Les fleurs jaunes forment des *panicules* rameuses à l'extrémité des branches. Les fruits sont couronnés par une aigrette soyeuse et nacréée.

La laitue sauvage est bisannuelle. On la trouve dans les lieux arides, les chemins, les haies, les décombres. On la récolte au milieu de l'été, un peu avant l'épanouissement de ses fleurs. Elle contient un suc laiteux abondant, de saveur âcre et amère, doué de propriétés narcotiques comparables à celles de la jusquiame. On administre le suc exprimé de la plante fraîche à la dose de 1 à 60 grammes ; l'extrait de ce suc à la dose de 10 centigrammes à 1 gramme.

Il y a souvent beaucoup d'avantages à substituer à l'opium qui produit la constipation, un calmant légèrement laxatif, et la laitue vireuse rend ainsi de grands services dans les cas d'engorgement des viscères. Elle est également précieuse dans les maladies où l'action excitante de l'opium sur la circulation, tendrait à augmenter une congestion, ou bien lorsque le malade ne peut pas supporter ce médicament, même à faible dose. Le seul inconvénient que présente l'usage des préparations de laitue vireuse, c'est qu'il est difficile de prévoir quelle quantité produira l'effet voulu. On ne doit pas craindre d'ailleurs de commencer par une assez forte dose et de l'augmenter rapidement.

La plante que voici a reçu les noms de Pomme épineuse, Pomme du diable, Pommette, Herbe du diable, Herbe aux sorciers, Chasse-taupe, Endormie. Pour nous, c'est la STRAMOINE (*Datura stramonium*), de la famille des *Solanées*. C'est une plante annuelle qui atteint 1 mètre de hauteur, Elle est remarquable par ses grandes feuilles, d'un vert sombre, molles, anguleuses, à dents aiguës, et ses fleurs blanches ou violettes, en forme de long cornet terminé par cinq dents pointues, correspondant à cinq lobes de la corolle. Le fruit est une capsule de la grosseur d'un œuf de poule, d'abord verte, puis brunâtre à maturité, hérissée de fortes pointes, divisée en quatre loges contenant des semences en forme de rein, noirâtres et chagrinées. Elle croît dans les lieux incultes où l'on récolte ses feuilles en juillet. La dessiccation détruit leur odeur et leur saveur sans nuire à leurs propriétés.

Les feuilles exhalent une odeur vireuse péné-

trante; leur saveur est âcre, nauséuse et un peu amère. Son action narcotico-âcre, analogue à celle de la Belladone, est plus irritante. On l'utilise surtout dans les névralgies, les spasmes et particulièrement dans l'asthme. Pour toutes les maladies des organes respiratoires, on aspire sa fumée en fumant des cigarettes préparées avec les feuilles séchées, soit seules, soit mêlées à celles de Sauge; on peut aussi bien les fumer dans une pipe.

De même que la Belladone, la Stramoine calme facilement les douleurs, surtout dans les névralgies. On administre à cet effet l'infusion ou la décoction à la dose de 20 à 50 centigrammes par 125 grammes d'eau. Le même remède s'est montré efficace dans la coqueluche et autres toux nerveuses, dans le rhumatisme aigu ou chronique. A l'extérieur on l'applique en cataplasmes, ou en lotions, seule ou unie à la Jusquiame, sur les engorgements, les tumeurs douloureuses. Les doses ordinaires sont les suivantes : poudre des feuilles de 5 à 30 centigrammes dans les vingt-quatre heures, augmentant jusqu'à 1 gramme; suc exprimé de 30 centigramme à 1 gramme. A moins d'urgence, on ne l'administrera que sur l'avis du médecin, et dans tous les cas il est nécessaire de surveiller les effets de cette solanée et de s'arrêter aussitôt que son *action physiologique* se manifeste par de légers vertiges accompagnés de troubles de la vue et de propension au sommeil. Notons en passant que l'opium neutralise assez complètement les effets de ce médicament.

Je viens, mes amis, de vous distribuer des échantillons d'une plante, commune dans les bois et l'

ong des routes, que vous connaissez sous les noms



Digitale.

le Gant Notre-Dame, Gantelet, Doigtier, Gaudis, etc.
C'est la DIGITALE (*Digitalis purpurea*), membre de

la famille des *Scrofulariées* dans laquelle nous avons étudié déjà la Véronique. C'est une plante herbacée bisannuelle, haute de 60 à 90 centimètres, à tige simple velue, à feuilles longues, ridées, duveteuses et blanchâtres à la partie inférieure; aux fleurs tubuleuses, garnies de poils à l'intérieur, de couleur rose pourpre et tigrées de brun, disposées en bel épi terminal et penchées d'un côté de la tige.

La Digitale n'a presque pas d'odeur, mais son saveur est amère et âcre. Elle agit sur l'économie à la manière des poisons narcotico-âcres; irrite d'abord l'estomac, puis cause des nausées, des vertiges, des désordres visuels, de la somnolence et du délire. A dose médicinale, elle est diurétique et se fait remarquer par sa propriété spéciale de ralentir les battements de cœur, surtout lorsqu'ils ne sont pas accélérés par un trouble nerveux.

On récolte les feuilles de Digitale en juin et juillet. L'infusion préparée avec 1 à 4 grammes de feuilles par litre d'eau, agit comme diurétique utile dans les hydropisies; pour obtenir un effet spécial sur le cœur et la circulation du sang, l'infusion d'un litre se fait avec 4 à 12 grammes de feuilles, et on l'administre par petites tasses. Son usage réclame la plus grande prudence, et le mieux est de n'en faire usage que sur l'avis du médecin.

En passant près de cette *chênevière*, vous avez remarqué l'odeur vireuse, pénétrante qu'elle exhale. Par une journée chaude, il serait imprudent de s'endormir dans cette atmosphère qui produit un effet narcotique, dû à l'évaporation d'une huile es-

entielle volatile contenue dans les parties vertes du chanvre. Vous avez noté aussi que le ruisseau dans lequel baignaient des paquets de la plante produisait des eaux brunes et qu'il s'en échappait des émanations putrides fort désagréables. Ces eaux ont empoisonné les poissons qui s'y trouvaient autrefois, et les miasmes qui s'en dégagent sont, pour l'homme, une cause de maladie et surtout des fièvres intermittentes. Voilà donc une plante qui peut faire beaucoup de mal. Toutefois, ce qui regarde le chanvre, comme dans presque toutes les autres circonstances analogues, non seulement la somme de bien qu'il peut procurer à l'homme dépasse énormément la somme de mal qu'il occasionne parfois, mais l'étude de la nature des causes du danger, puis les progrès de l'industrie permettent presque toujours d'éviter les inconvénients et de mieux profiter des avantages. Il est facile de ne pas se laisser aller au sommeil dans une chènevière, et quant au rouissage, l'autorité désigne pour cette opération certains étangs et cours d'eau et l'on peut prendre le soin de ne s'y habiter dans leur voisinage. D'ailleurs on a le droit d'espérer que des procédés chimiques et mécaniques plus rapides et peut-être moins coûteux, produisant des fibres plus belles, permettront de renoncer entièrement au système actuel. La disparition des rouissoirs produira, dans certains cas, une amélioration notable de l'état sanitaire.

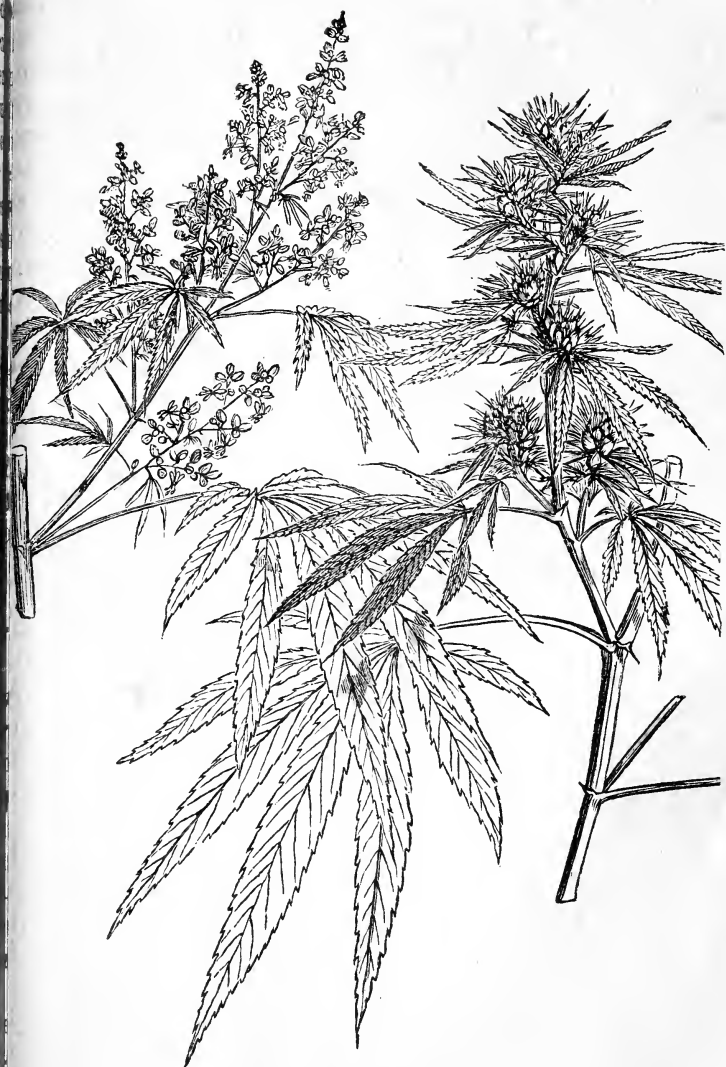
Le CHANVRE (*Cannabis sativa*), originaire des Indes Orientales, est naturalisé par la culture dans toute l'Europe. Il appartient à la famille des Urticacées, dans laquelle nous avons étudié l'Ortie, la Nette, le Chiendent, etc. Ses feuilles sont digitées, c'est-à-dire

fendues jusqu'au *pétiole* de manière à former de longues *folioles* étroites. Les fleurs qui s'ouvrent en juillet, sont *dioïques*, c'est-à-dire, vous le savez, que les fleurs mâles et femelles paraissent sur des pieds différents ; les mâles forment de petites grappes lâches, composées seulement d'un *calice* cinq *sépales* et de cinq étamines ; dans les femelles un *ovaire* surmonté d'un *style* fendu et velu, est enveloppé d'une sorte de *spathe* ou calice d'une seule pièce. Le fruit est un *akène* lisse qui renferme une graine blanche et huileuse.

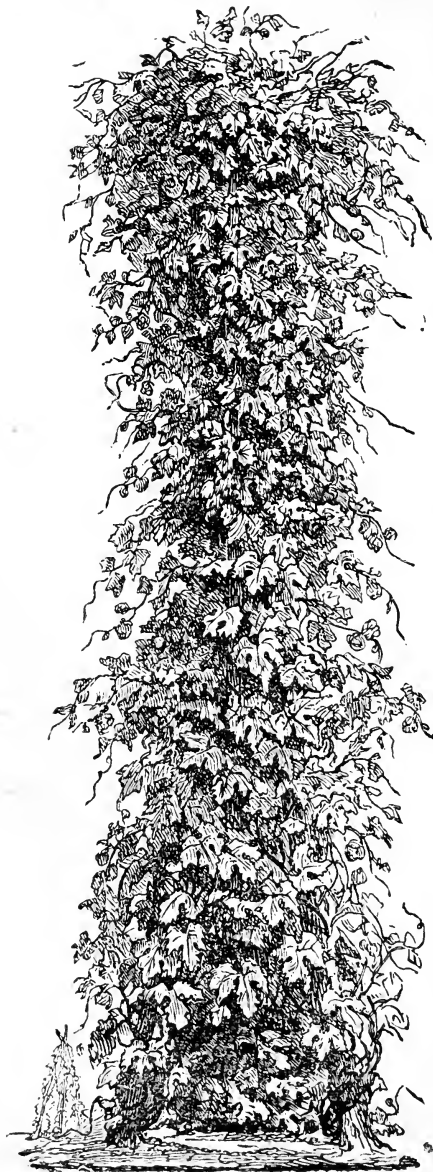
Lorsque le *rouissage* a suffisamment désagrégé le *tissu cellulaire* qui réunit les fibres dont est formée en grande partie l'écorce du chanvre, celui-ci est soumis au *teillage*, puis au *peignage*, pour isoler et lisser les fibres dont on fait de belles et fortes toiles. Le fruit, communément appelé graine, est recherché des oiseaux, convient à la volaille ; on retire une huile employée pour l'éclairage et la peinture, dont les tourteaux servent à engraisser le bétail.

On cultive dans l'Inde une espèce de Chanvre (*Cannabis Indica*) doué de propriétés plus actives que celui des pays moins chauds, et dont on prépare un extrait nommé *haschisch*, employé par les Orientaux pour se procurer une excitation cérébrale qui se manifeste par une exhalation accompagnée le plus souvent d'une sorte de délire suivie de somnolence et de torpeur. Notre chanvre possède à un moindre degré, des propriétés analogues.

L'infusion des feuilles de chanvre (30 à 60 grammes par litre) a donné de bons résultats dans les rhumatismes chroniques et les dartres ; elle agit



Rameau de Chanvre mâle et femelle.



comme diurétique et sudorifique. Toutefois, on s'abstiendra de l'employer si son usage occasionne des nausées ou des maux de tête. Il est probable que la médecine tirera meilleur parti plus tard de ce médicament encore mal étudié.

Passons à un autre individu de la même famille le HOUBLON (*Humulus lupulus*) plante grimpante qui croît spontanément dans les haies, et que l'on cultive en grande quantité dans quelques contrées.

Remarquez les fleurs mâles disposées en petites grappes, et les fleurs femelles renfermées dans les écailles de ces cônes verts qui passent

Houblon.

en mûrissant, au jaune roux, et renferment de petits



Houblon, cônes florifères.

kènes. Ces écailles laissent exsuder de leur base
ne résine odorante et amère nommée *lupulin*, qui

possède une partie seulement des propriétés du cône entier.

Les cônes florifères constituent le houblon de commerce. On les récolte à la fin d'août et on le soumet, au four ou à l'étuve, à une dessiccation qui n'altère ni leur arôme ni leur saveur. On emploie ces cônes à parfumer la bière et à lui donner l'amertume peu persistante que l'on recherche dans cette boisson. Mais leur prix élevé les fait remplacer souvent par d'autres plantes amères, telle que le Trèfle d'eau, l'Absinthe, le Buis, le Quassia qui lui communiquent des propriétés, sinon malfaisantes au moins inutiles, et laissent souvent distinguer dans la boisson un goût âcre fort différent de l'amertume franche du houblon.

On pourrait employer les pointes, les feuilles et même les sarments de Houblon à préparer de la petite bière si le gouvernement autorisait les particuliers à fabriquer pour leur usage cette boisson saine et économique.

Dans le nord, on mange, en guise d'asperges, les jeunes pousses de Houblon ; les bestiaux recherchent son feuillage ; on en fait des berceaux, des tonnelles ; les sarments qui contiennent des fibres tenaces, comme c'est le cas pour beaucoup de plantes de la même famille, une fois ramollis par un rouissage incomplet, servent à faire des liens fort utiles dans les fermes.

Le Houblon mérite une place d'honneur parmi les toniques amers, et peut se ranger immédiatement après la Gentiane. Il n'y a guère de maladie chronique dans laquelle il ne puisse être utile pour relever l'appétit, activer la circulation. Il rend de services du même genre dans les convalescences et

suffit souvent pour ramener à la santé les personnes affaiblies par de mauvaises conditions hygiéniques : nourriture insuffisante ou trop peu variée, habitation humide, à la condition, bien entendu, de faire cesser d'abord la cause du mal. Dans les affections scrofuleuses, les dartres, le carreau, les tumeurs blanches, les diarrhées chroniques, le scorbut, les engorgements du foie et de la rate, le Houblon est un remède précieux ou un adjuvant utile de la médication spéciale de chaque maladie. Enfin il est employé avec succès à haute dose contre les vers intestinaux, et réussit très-bien dans le traitement des fièvres automnales après l'usage d'un vomitif et d'un purgatif.

En outre de son action remarquable sur la circulation et la nutrition, le Houblon est doué d'une vertu sédative due surtout au *lupulin*, qui se manifeste spécialement sur le système nerveux, et contribue aux bons résultats de son emploi. La décoction ou l'infusion se préparent avec 15 à 60 grammes de cônes par litre d'eau.

Un parfum suave et pénétrant vient d'attirer votre attention sur cet arbre au port élégant, au feuillage touffu, aux fleurs odorantes : c'est le TIL-LEUL (*Tilia Europæa*), type de la famille des *Tiliacées*, nommé parfois Tillot ou Thé d'Europe. Il croît naturellement dans nos forêts ; mais sa beauté le fait cultiver dans les parcs et les jardins où il fournit une ample moisson de fleurs d'un blanc jaunâtre, disposées en petit *corymbe* dont le pédoncule est soudé en partie à une *bractée* membracée.

On récolte ces fleurs dans les mois de juillet et

d'août. Il serait bien de séparer les bractées afin de ne les employer que dans les cas où l'on désire augmenter l'action diurétique et diaphorétique des fleurs qui sont douées surtout de vertus calmantes et légèrement antispasmodiques. L'infusion des



Rameau de Tilleul.

fleurs, d'une odeur et d'un goût agréables, est d'un usage familier dans la migraine, les vomissements, les indigestions, il remplace avantageusement le Thé qui cause souvent une irritation nerveuse. On l'emploie aussi avec avantage dans les diarrhées chroniques, les courbatures, les coliques, les fris-

ons fébriles. Pour la préparer on emploie de 4 à 10 grammes par litre d'eau.

Pour les diarrhées chroniques dans lesquelles les stringents ne réussissent pas à cause de l'irritation de la membrane muqueuse qui tapisse l'intestin, on obtient souvent de bons résultats en employant avec persévérance un mucilage produit par la décoction d'écorce de Tilleul. Cette préparation rend aussi de grands services, appliquée sur les plaies enflammées, les brûlures. Les feuilles, qui sont aussi mucilagineuses, peuvent remplacer celles de Mauve comme émollient.

La seconde écorce du Tilleul, très-fibreuse, sert dans quelques pays à fabriquer des sacs d'emballage, des nattes, des cordes. On l'assouplit aisément par une simple macération dans l'eau. Son bois, tendre et d'un grain égal, est employé par les layetiers, les sculpteurs, les tourneurs; il donne un charbon léger dont on fait des *fusains* pour esquisser, et que l'on emploie en médecine, une fois pulvérisé, comme celui de Peuplier, dans la dysenterie, la dyspepsie. On l'applique aussi comme antiseptique sur les plaies, les brûlures. Ainsi toutes les parties de cet arbre sont utiles, et nous devons le considérer comme l'une des essences les plus précieuses de nos forêts.

C'est dans mon jardin que nous allons terminer notre promenade. Arrêtons-nous devant cette plante haute de 40 à 60 centimètres à tige herbacée, creuse et poilue. Remarquez ses grandes feuilles *radicales* couchées sur la terre et celles de la tige, plus petites et allongées; toutes sont ridées et velues comme la tige. A l'extrémité des rameaux s'étalent des pa-

nicules de fleurs quelquefois blanches, mais ordinairement purpurines, qui passent au bleu foncé à mesure qu'elles s'épanouissent. Le *calice* forme une étoile à cinq rayons sur laquelle s'applique l'étoile bleue de la *corolle*, dont les pointes se trouvent placées entre celles des *sépales*.

Vous connaissez tous cette plante, qui se propage d'elle-même dans les jardins, et dont les fleurs disputent à celles de la Capucine l'honneur de couronner les salades : c'est la BOURRACHE (*Borrago officinalis*), type de la famille des *Borraginées* qui nous a déjà fourni comme sujet d'étude la Grande Consoude; on l'appelle aussi Buglose à larges feuilles.

On cueille en été les fleurs, et pendant toute la belle saison les tiges non encore fleuries, que l'on fait sécher à l'ombre.

L'infusion des fleurs possède les propriétés de celles de Mauve et de Violette et se prépare de la même manière. La plante contient, au moment de la floraison, un mucilage épais dont on utilise les qualités émollientes dans les maladies inflammatoires; pour cela on prépare une décoction avec 30 à 60 grammes de plante par litre d'eau.

Il ne faut pas demander à la Bourrache des propriétés énergiques, pas plus qu'à la GUIMAUVE (*Althæa officinalis*) ou au BOUILLON BLANC (*Verbascum thapsus*) qui doit à ses grandes feuilles blanchâtres, douces et molles, le nom de Molène. Ces remèdes émollients ne sont point appelés à produire des effets capables de frapper l'imagination, mais l'infusion ou la décoction de ces végétaux, dont les fleurs sont légèrement sudorifiques et diurétiques et dont la racine, les tiges ou les feuilles



Bourrache.

cèdent à l'eau leur mucilage, constituent une ressource précieuse qui suffit à la guérison d'indispositions, et favorise, dans les cas plus graves, l'action des agents plus énergiques. Ce sont les matériaux toujours prêts de breuvages qui, pour être simples et peu coûteux, n'en sont pas moins utiles et dignes d'intérêt.

Examinons encore, avant de nous quitter, ce LIS BLANC (*Lilium candidum*), et avant de nous enquê-



Fleur de Lis blanc.

rir de ses propriétés médicinales, considérons un instant les signes distinctifs de la famille des *Lilia-*

s, à laquelle il appartient, et dont nous avons
dié déjà plusieurs individus : la Scille, l'Ail,
perge.

si vous analysez la fleur du Lis, au parfum si



Bulbe de Lis coupe.

e et si pénétrant, vous ne pouvez pas, au pre-
coup d'œil, distinguer les trois pièces du ca-
des trois autres qui constituent la *corolle*, car
ont toutes une forme et une couleur à peu
identiques. Les étamines, très-longues et dé-

liées, supportent des *anthères* mobiles qui laissent sortir en s'ouvrant un abondant *pollen* d'un ja



Bulbe de Lis.

vif : le *pistil* est formé d'un *ovaire* à trois lobes surmonté d'un long *style* terminé par un *stigma* triangulaire.

La conformation de la *tige* ornée de petites feuilles et supportant des bouquets de fleurs pourrait faire croire qu'au-dessous de cette tige il n'y a que des racines. Cependant si nous arrachons un de ces plants, vous allez voir qu'entre les *racines* et la tige aérienne, il y a un organe important : l'*ognon*, nommé en botanique *bulbe*. Celui-ci est formé par superposition de lames ou écailles disposées autour d'un axe, comme nous le rendons manifeste en les arrachant ou en coupant le *bulbe* par la moitié. De plus, à l'aisselle d'une ou de plusieurs feuilles il y a un bourgeon capable de reproduire la plante ; de sorte que l'*ognon* est réellement une tige souterraine, vivace. Dans quelques espèces, l'Asperge par exemple, la forme du bulbe est considérablement modifiée, mais on y retrouve toujours les caractères essentiels. Le Poireau, l'Oignon, la Cipolle, la Jacinthe, appartiennent à la famille qui nous occupe ; elle peut donc se vanter de fournir à l'homme des remèdes, des aliments et quelques-unes des fleurs les plus remarquables pour leur éclat, leurs couleurs et leur parfum.

Le *bulbe* de Lis est mucilagineux : bouilli dans l'eau ou le lait, ou bien cuit sous la cendre et mêlé au saindoux, on l'emploie comme émollient et cicatrisant sur les furoncles, les engelures, les plaies, les plaies enflammées.

Le Lis, emblème de pureté et de paix, fleurit en juillet. On le multiplie, dans un terrain meuble, exposé au midi, soit par graines, soit par les *bulbilles* que l'on détache à l'automne des bulbes adultes. Le Lis bulbifère porte des bulbilles à l'aisselle de quelques feuilles de sa tige aérienne. La culture produit une variété dans laquelle les fleurs sont

remplacées par un épi de feuilles modifiées de couleur blanche. Il y a un assez grand nombre de variétés de Lis jaunes, rouges, rosés et tigrés, presque tous assez rustiques pour orner le jardin le plus modeste ou même le bord d'une fenêtre.

J'espère, mes amis, que vous vous rappelez les explications que je vous ai données au sujet des propriétés et de l'administration de quelques-uns de nos toniques amers. En vous reportant à ce que je vous ai dit au sujet de la Gentiane, de la Carmille, du Chardon béni, vous verrez que ces simples appartiennent à la même classe de remèdes que leur emploi est indiqué dans des circonstances analogues et qu'ils agissent spécialement en vertu de leurs principes toniques. J'ai insisté sur leur influence heureuse dans les états de faiblesse générale causés par de mauvaises conditions hygiéniques, le manque d'air, de lumière, de nourriture suffisamment abondante ou variée. Vous savez aussi que dans les maladies chroniques et pendant la convalescence des maladies aiguës ils préparent l'organisme à l'action des médicaments spéciaux ou ajoutent à leurs effets, ou rétablissent l'harmonie des fonctions en augmentant la vitalité des organes.

En vous signalant comme fébrifuges les amers astringents, j'ai insisté également sur le danger qu'il pourrait y avoir à se méprendre sur les indications des fièvres dans lesquelles ils donnent de bons résultats, sur la manière dont ils opèrent.

Je vais vous parler maintenant de la PETITE C

URÉE (*Gentiana centaurium*), de la même famille que la Gentiane, et qui s'en rapproche beaucoup par ses propriétés. C'est une plante annuelle assez commune dans les bois, les prés, les terres sablonneuses. On l'appelle Herbe au Centaure, Centaule, Chironée, Fiel de terre, Herbe à la fièvre.

D'une racine blanchâtre, ligneuse, part une tige grêle haute de 30 centimètres, entourée d'une rosette de feuilles *radicales* et garnie d'autres feuilles plus petites ovales-aiguës, terminée, de juin à septembre, par un *corymbe* de petites fleurs roses à corolle *tubulée* dont le *limbe* est divisé en cinq parties. On récolte les sommités au plus fort de la raison, on les dessèche rapidement et on les garde dans des cornets de papier pour conserver leurs valeurs et leur saveur d'une amertume intense, qui se communique à l'infusion préparée habituellement avec 10 à 30 grammes de plante par kilogramme d'eau.

Au commencement de son emploi, la Petite Centaurée cause parfois une irritation de l'estomac et des intestins. Si cet effet persistait, on devrait renoncer à son usage car il existerait une inflammation qui indiquerait le besoin d'émollients et non de toniques.

On prépare un bon fébrifuge en faisant infuser 10 grammes de Petite Centaurée et 20 grammes de momille dans un litre d'eau, que l'on donne à la dose d'un verre de quatre heures en quatre heures pendant l'accès. N'oubliez pas d'ailleurs que ce remède et d'autres analogues réussissent toujours mieux après l'administration d'un vomitif et d'un purgatif.

Il ne faut pas confondre la plante qui nous

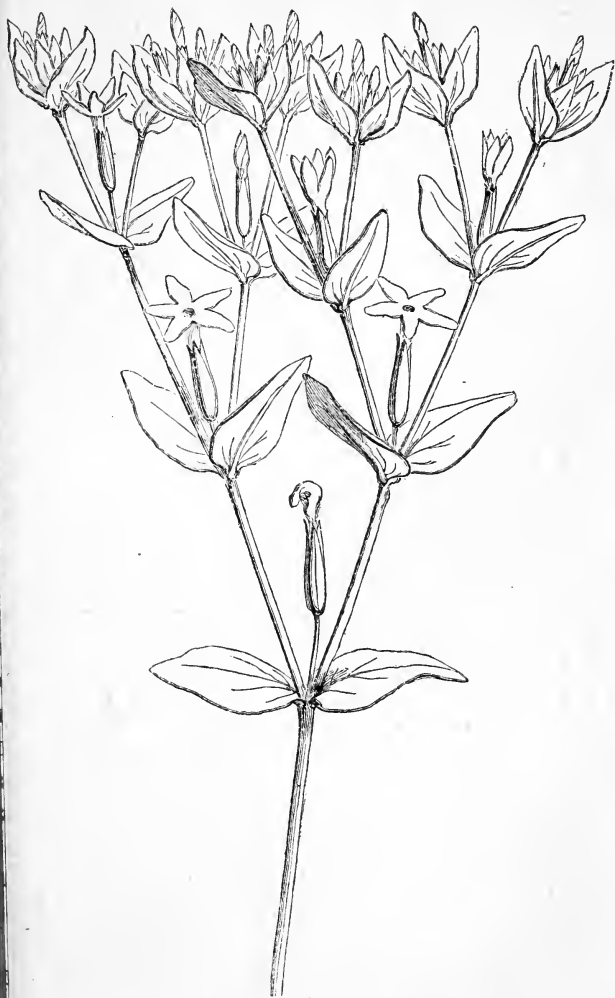
occupe avec la GRANDE CENTAURÉE (*Centaurea c. taurium*), qui est une *Composée*, et dont les propriétés sont bien moins prononcées.

Laissez-moi vous mentionner une autre *Gené* née que la Providence semble avoir répandu dessein près des étangs, dans les marais, pour offrir un remède toujours prêt contre les maladies paludéennes; c'est le MENYANTHE (*Menyanthes trifoliata*) ou Trèfle d'eau, excellent tonique, brifuge, vermifuge et antiscorbutique.

Je vais vous dire quelques mots d'une *Composée*, la MILLEFEUILLE (*Achillea millefolium*), appelée à cause de ses feuilles longues, un velues, divisées en segments étroits et dentés qui lui donnent l'apparence d'une feuille composée à *folioles linéaires*. Si les noms populaires végétaux pouvaient donner une idée un peu exacte de leurs propriétés, celui-ci aurait droit à notre attention sans autre examen que la liste de ses titres: Herbe aux charpentiers, Herbe aux coupures, Herbe aux voituriers, Herbe aux militaires, Endive, Scilla de Vénus, Herbe au cocher, Herbe Saint-Jean.

La Millefeuille est très-commune dans les lieux incultes où elle monte, du mois de juin au milieu d'août, ses *capitules* de petites fleurs blanches rosées réunis en *corymbes* à l'extrémité des rameaux. On la cultive dans les jardins où l'on en trouve plusieurs variétés, mais on doit préférer pour l'usage médical, celle qui croît spontanément dans un terrain sec.

La racine, traînante, fibreuse, a une odeur camphrée; la tige et les feuilles, très-peu odorantes, sont amères et astringentes, tandis que les fleurs



Fleurs de petite Centaurée.

amères aussi, contiennent un principe aromatique.

L'infusion de Millefeuille, qui se prépare avec à 20 grammes de racine broyée ou de sommités fleuries par 500 grammes d'eau, se décompose rapidement au contact de l'air. On ne la prépare qu'au moment de l'administrer. Les tiges et les sommités agissent comme tonique amer et peuvent être utiles dans les cas très-nombreux que je vais vous signaler comme réclamant l'action de ces agents, tandis que la racine jouit de propriétés excitantes.

Les noms d'Herbe aux charpentiers, Herbe aux coupures ont été donnés à la Millefeuille à cause de ses propriétés prétendues cicatrisantes. Les paysans l'appliquent souvent, en effet, sur leurs coupures, et le travail de cicatrisation, bien que retardé par la présence d'une substance irritante, s'opère selon les lois naturelles, *en dépit* de la Millefeuille qui n'en reçoit pas moins le mérite du résultat.

Il y a plusieurs autres espèces de Millefeuille dont les propriétés sont à peu près semblables : plus énergique est la MILLEFEUILLE NOIRE (*Achillea atrata*) ou Genipi noir dont les fleurs sont jaunes au centre, blanches à la circonférence et qui doit son nom à la bande noire des écailles qui leur servent de base. Cette espèce, très-aromatique, croît sur les montagnes élevées ; c'est un bon tonique excitant.

Tous les spécimens que vous voyez ici appartiennent à une seule famille, celle des *Renonculacées*, laquelle nous devons plusieurs de nos remèdes à

ifs et aussi de nos poisons les plus dangereux. Elle nous a déjà fourni des purgatifs énergiques : l'Ellébore noir, l'Actée ; des rubéfiants et des vésicants : la Clématite, la Pulsatille ; un antispasmodique : la Pivoine ; des altérants : l'Ancolie et surtout l'Aconit.

Nous devons nous attendre à trouver, dans les individus de cette famille que nous venons de cueillir, des propriétés énergiques, nous rendre bien compte des circonstances qui réclament leur emploi et connaître la mesure prudente de leur application.

Le spécimen que je vous présente ici ne croît spontanément que sur les plages de nos côtes méditerranéennes, mais on le cultive dans les jardins où l'on repique au printemps les pieds qui ont été semés à la fin de l'été. C'est une espèce de Pied d'alouette, nommé STAPHYSAIGRE (*Delphinium Staphysagria*), appelée communément Pied d'alouette staphysaigre, Dauphinelle staphysaigre, Herbe aux poux, etc. On n'emploie que les petites graines, brunes, ridées, courbées, anguleuses et rudes, connues dans le commerce sous le nom de *graine de cacucin*.

On a administré la poudre de ces graines à l'intérieur, à la dose de 50 centigrammes à 1 gramme, comme éméto-cathartique et anthelminthique, mais son action irritante, capable de produire, à dose un peu plus forte, une inflammation mortelle, doit faire rejeter absolument son usage interne. On se bornera donc à mettre à profit les vertus anti-parasitaires de cette graine, pour détruire les poux ou la tète. A cet effet, on emploiera soit la poudre soit une pommade composée d'une partie de poudre

pour 20 d'axonge, soit une décoction de 15 à 30 grammes dans un litre d'eau. Il ne faut pas oublier d'ailleurs que la peau, surtout lorsqu'elle est excoriée, laisse passer dans le sang les substances solubles avec lesquelles elle se trouve en contact, qu'en appliquant à l'extérieur un remède énergique il est nécessaire d'en surveiller l'effet, car l'absorption cutanée pourrait produire les mêmes accidents que l'ingestion dans l'estomac.

Ce que je viens de dire s'applique à cette plante annuelle, commune dans nos moissons où elle montre en juin et en juillet ses panicules de fleurs ordinairement bleues, quelquefois blanches ou rosées, et dont la culture a produit des variétés doubles, panachées, qui forment de très-jolis massifs. C'est le PIED D'ALOUETTE (*Delphinium consolida*) nommé aussi Dauphinelle des blés, Consoud, Herbe du cardinal. Vous le reconnaissez à ses feuilles duveteuses fendues en folioles linéaires, ses fleurs longuement éperonnées.

La plante et les semences possèdent, à un moindre degré, les propriétés de la Staphysaigre. D'ailleurs, à l'intérieur, le Pied d'alouette, en décoction, peut rendre des services contre la gale et la maladie pédiculaire; mais il serait imprudent de lui demander davantage.

Au premier abord, la plante que voici ressemble assez au Fraisier : c'est la RENONCULE ACRE (*Ranunculus acris*), vulgairement Clair bassin, Jauneau, Herbe à la tache, Patte de loup, Codron, Grenouillette, Renoncule des prés, Bouton d'or. D'une racine presque horizontale partent des feuilles palmées

obes incisés, dentés, et une tige haute de 35 à 60 centimètres, portant des feuilles de plus en plus étroites et des fleurs à cinq *pétales* d'un beau jaune doré, comme vernissées, supportées par un long et mince pédoncule. Elle croît spontanément dans les bois, les prés, les lieux humides, où elle fleurit au milieu de l'été. Cultivée dans les jardins, elle produit le Bouton d'or à fleurs doubles. La plante jouit de toute son énergie un peu avant la maturation des fruits. On ne l'emploie qu'à l'état frais, car la dessiccation lui fait perdre ses propriétés, ce qui explique son innocuité mêlée aux fourrages.

Le Bouton d'or préfère une terre un peu forte et humide : on le multiplie par division des touffes au printemps, et l'on a soin de le changer de place tous les deux ans si l'on veut l'empêcher de dégénérer.

Avant de vous parler des propriétés de la Renoncule âcre, je dois vous signaler quelques autres espèces importantes : la RENONCULE SCÉLÉRATE (*Ranunculus sceleratus*), nommée aussi Renoncule des marais, Grenouillette d'eau, Herbe sardonique, Mort aux vaches, dont les feuilles sont moins découpées, les fleurs très-petites, et dont les fruits fort nombreux forment une masse ovoïde ; la RENONCULE ALBEUSE (*Ranunculus bulbosus*), aux fleurs très-grandes, aux feuilles plus divisées que celles de l'espèce précédente, et remarquable par l'expansion albeuse de sa racine, qui lui a fait donner le nom de Rave de Saint-Antoine. Je vous citerai encore la RENONCULE THOR (*Ranunculus thora*), qui croît sur les hautes montagnes, et dont le suc concentré servait à nos ancêtres pour empoisonner leurs flèches.

Il y a environ cent cinquante espèces de Renon-

cules, mais celles que je viens de vous signaler sont les plus importantes à connaître au point de vue qui nous occupe. Leurs propriétés médicinales sont à peu près identiques, toutefois il y en a dont le principe actif est plus concentré dans la racine que dans les autres parties ; c'est ce que l'on remarque dans la Renoncule bulbeuse.

Les Renoncules ont des propriétés trop âcres trop irritantes, pour qu'on en fasse usage à l'intérieur. On doit seulement mettre à profit leur action rubéfiante, vésicante et même caustique, en le appliquant sur la peau dans le but de produire une *dérivation* ou une *substitution* salutaire par laquelle on remplace l'irritation d'un organe par celle d'un autre moins important. C'est ainsi que l'on peut prévenir un accès de fièvre au moyen d'un bracelet de Renoncule pilée, guérir ou soulager des rhumatismes, des névralgies, quelques maux d'yeux, par des sinapismes ou des vésicatoires du même genre. Mais il n'est pas toujours facile de limiter l'action des Renoncules, et chez les personnes délicates à peau fine, leur application peut amener la mortification des parties si elle n'est pas l'objet d'une surveillance intelligente. Les feuilles de Bouillon-blanc écrasées constituent le meilleur adoucissant en cas d'accidents de ce genre.

Comme les Renoncules sèches sont inertes, il serait utile de conserver pour l'hiver la teinture préparée avec 1 partie de plantes et 4 parties d'eau de-vie ordinaire ou du vinaigre fort.

Tout ce que je viens de vous dire au sujet des *Renoncules* s'applique à cette autre espèce de la même famille : l'ANÉMONE (*Anemone pratensis*)



Renoncule âcre.

connue sous les noms vulgaires de Bassinet, Sylvie, Pulsatille noirâtre.

Sa racine, de la longueur du doigt, est noirâtre et fibreuse; les tiges velues n'ont pas plus de 15 à 20 centimètres; les feuilles *radicales*, sont incisées en découpures menues; la fleur est solitaire, pendante, d'un violet presque noir.

Cette plante est inodore mais très-âcre. Son usage à l'extérieur est indiqué dans les mêmes cas que ceux pour lesquels on emploie les Renoncules, sujet aux mêmes inconvénients, et réclame la même surveillance. On peut en préparer une teinture dans le vinaigre ou l'eau-de-vie, dont on mouille des compresses pour obtenir l'effet désiré depuis la simple rubéfaction jusqu'à la vésication.

Vous entendrez dire quelquefois, au sujet de plantes que je proscriis comme médicament interne ou dont je limite les doses avec parcimonie, que l'emploi des unes ou de fortes doses des autres on amené des cures, sinon merveilleuses, au moins retentissantes. Je vous conseille de vous tenir en garde contre l'entraînement que de pareils résultats, fussent-ils vrais, pourraient causer dans l'usage de nos simples. Il est certain que dans quelques maladies un remède dit *héroïque*, l'ancienne *médecine Leroy* si vous voulez, qui était un purgatif violent, peut causer dans l'économie une perturbation assez forte pour donner un cours nouveau à la maladie, et susciter une crise favorable. Mais ces moyens énergiques ne sont point du ressort des personnes inexpérimentées. Entre leurs mains leur emploi serait aussi peu sage que de jouer à pile ou face la vie du malade : le médecin lui-même se permet rarement de semblables hardiesses, qui



Anémone.

pour n'être pas coupables, ont besoin de la sanction d'une science éprouvée.

Voici l'une des plantes les plus justement recherchées par la médecine usuelle, c'est un membre de la famille des *Composées* dans laquelle nous avons trouvé déjà l'Aurone, le Pissenlit, le Tussilage, l'Armoise, la Camomille, la Matricaire, le Chardon bénit, l'Eupatoire et la Laitue vireuse. Tous les échantillons que j'ai choisis dans votre moisson d'aujourd'hui appartiennent à cette famille aussi nombreuse qu'utile.

Examinons d'abord cette CHICORÉE SAUVAGE (*Cichorium intybus*). C'est une plante vivace qui croît abondamment partout. Remarquez sa racine de la grosseur du doigt, pivotante, brunâtre à l'extérieur ; les longues feuilles à lobes anguleux qui garnissent la base de la tige, tandis que celle-ci en porte de petites qui sont entières ; les grandes fleurs bleues, quelquefois blanches, solitaires ou disposées deux à deux, sur les rameaux ou à leur extrémité qui se montrent en août et septembre.

La Chicorée n'a pas d'odeur, mais possède un saveur amère franche et agréable, plus prononcée dans la racine que dans les feuilles, et qui diminue beaucoup dans les espèces cultivées.

On donne l'infusion des feuilles fraîches, la décoction des feuilles sèches ou de la racine, à la dose de 15 à 60 grammes de plante par kilogramme d'eau ; le suc exprimé des feuilles, seul ou uni au suc de Crucifères ou de plantes amères, à la dose de 30 à 120 grammes, comme médicament tonique

péritif, laxatif et fébrifuge, dont l'usage, continué long-temps, est utile, au moins comme adjuvant, dans l'atonie des fonctions digestives, les engorgements des viscères, les fièvres légers du printemps et les maladies chroniques de la peau.

On cultive en grand la chicorée sauvage, dans nos départements du Nord, pour sa racine qui, séchée, trépannée et réduite en poudre, se vend sous le nom de *café chicorée*. Cette poudre est souvent mêlée, par égale partie, au café moulu, et pour constater sa présence il suffit de laisser tomber une cuillerée du mélange dans un verre d'eau : la chicorée, promptement précipitée par le liquide, tombe au fond et le café sur- nage. La racine, enterrée dans une cave pendant l'hiver, fournit de longues feuilles étiolées, d'un blanc jaunâtre, que l'on prépare en salade sous le nom de *Barbe de capucin*.



Fleurs de Chicorée sauvage.

Cultivée dans les jardins, la chicorée sauvage produit, par des modifications successives, plusieurs espèces ou variétés à feuilles planes ou frisées que l'on mange crues en salade, ou cuites comme les épinards.

La plante vivace que vous voyez ici ressemble assez, en petit, au Soleil ou Hélianthe; elle atteint quelquefois près de 2 mètres de hauteur, dans les prés gras, les lieux ombragés, le long des fossés des étangs. C'est l'AUNÉE (*Inula helenium*), appelé aussi Inule, Hélénaire, Lionne, Œil de cheval. La racine, grosse, charnue, rameuse, d'un jaune brunâtre en dehors, blanche à l'intérieur, est la seule partie usitée en médecine. Elle a une saveur amère aromatique, piquante et âcre; une odeur forte, pénétrante, agréable, qui, par la dessiccation, se rapproche de l'arôme de l'Iris ou de la Violette. Les feuilles, longues de 30 centimètres et plus, molles *crénelées*, vertes et ridées en dessus, paraissent, en dessous, blanchâtres et cotonneuses. En juillet et août se montrent les fleurs *terminales*, grandes formées de *fleurs* jaunes, auxquelles succèdent des *akènes* surmontés d'une aigrette d'un blanc roussâtre.

L'Aunée est un bon tonique excitant et peut, comme telle, favoriser l'expectoration, les sueurs ou le cours des urines. On emploie avec avantage l'infusion de 15 à 30 grammes de racine par litre d'eau dans la faiblesse des organes digestifs, les catarrhes et la diarrhée chroniques, l'asthme humide, dans les cas de débilité générale et dans les convalescences. Mêlée à de l'eau rouillée, elle est très-utile dans l'anémie, la chlorose et autres ma-

adies dans lesquelles dominant l'appauvrissement du sang et la torpeur des fonctions vitales.

La décoction qui est âcre a été employée à l'intérieur contre les dartres, et à l'extérieur contre la gale. Pour celle-ci, il vaut mieux appliquer une pommade composée de 2 parties de racine d'Aunée en poudre et 1 partie de saindoux.

Vous avez remarqué souvent sans doute de petites boules couvertes de pointes recourbées qui s'attachent aux vêtements et forment parfois des mas enchevêtrés dans la laine des moutons. En les regardant de près vous reconnaissez que ce sont les involucres ou bases à sépales à demi recouverts les uns par les autres, qui soutiennent les fleurs en capitule de la plante que je viens de faire passer entre vos mains. La BARDANE (*Arctium lappa*), nommée communément Napolier, Dogue, Glou-eron, Herbe aux teigneux, est commune le long des chemins, près des masures, sur les terrains in-cultes. Sa racine bisannuelle grosse, pivotante, noi-âtre en dehors, blanche en dedans, inodore, est d'une saveur légèrement amère et astringente. La tige annuelle, herbacée, striée, rameuse, haute de 60 à 90 centimètres, porte de grandes feuilles très-amères en forme de cœur, crénelées, légè-rement cotonneuses en dessous. Les fleurs forment un capitule arrondi de couleur purpurine qui sort d'un calice globuleux dont chaque sépale se ter-mine par une pointe en crochet; elles sont disposées en panicule irrégulière et feuillée.

On récolte en octobre la racine de la première année, et celle de la seconde année au commence-ment du printemps, mais on peut l'employer fraîche

en toute saison. La décoction de racine ou de feuilles, préparée avec 15 à 60 grammes de plante par kilogramme d'eau, est sudorifique, diurétique et dépurative. Elle est utile dans le catarrhe pulmonaire chronique, la goutte, le rhumatisme, les maladies de la peau et les éruptions de mauvaise nature, à la condition que l'on suive le traitement pendant un temps suffisant. Elle semble capable de remplacer la Salsepareille que nous envoie l'Amérique intertropicale et qui coûte fort cher. Le suc des feuilles agit favorablement sur les excoriations superficielles, la teigne, les croûtes de lait. En appliquant sur la peau le côté duveteux et glutineux des feuilles, elles causent sur la partie couverte une exhalation analogue à celle produite par les emplâtres de poix de Bourgogne et procurent un certain soulagement dans les maladies de la poitrine, et les engorgements des articulations.

Mes amis, il me reste à vous parler aujourd'hui de deux plantes qui appartiennent, comme celle dont nous venons de nous occuper, à la famille des *Composées* et qui se ressemblent beaucoup par leurs propriétés. Je passerai rapidement sur la première et vous donnerai plus de détails sur la seconde qui est plus énergique.

La *TANAISIE* (*Tanacetum vulgare*) est une plante vivace qui croît spontanément dans les terrains incultes et un peu frais, le long des chemins, dans les prairies, et qui produit, par la culture, une belle variété à feuilles frisées. Seuls les moutons mangent ses feuilles desséchées. La plante étendue en litière dans la niche des chiens les délivrent de leurs puces. Vous avez pu l'entendre désigner sous

es noms de Barbotine indigène, Herbe aux vers, Herbe Saint-Marc. Elle est facilement reconnaissable à ses feuilles *incisées* et découpées en lanières étroites, dentées ; à ses fleurs jaunes qui forment, de juillet à septembre, des *corymbes* très-compactes à l'extrémité des rameaux. Ces fleurs sont composées d'une agglomération de petits *fleurons* tubulaires très-courts auxquels succèdent des akènes. Ceux-ci administrent comme vermifuge à la dose de 2 à 8 grammes en poudre incorporée à du miel, ou délayée dans du vin.

On cultive la Tanaisie dans une terre franche, sablonneuse et fraîche, bien exposée : on sème en place au printemps ou en pépinière à l'automne ; on peut aussi la multiplier par éclats de pied détachés au commencement du printemps. On récolte au mois d'août ses fleurs dont l'odeur est forte et pénétrante, la saveur aromatique, nauséuse, très-amère, et qui ne perdent rien de leurs propriétés par la dessiccation. Leur infusion à la dose de 15 à 20 grammes par litre d'eau, est tonique, excitante, vermifuge, anti-fébrile et convient aussi dans les accidents nerveux, les spasmes.

Appliquée en cataplasme sur le bas-ventre, seule ou mêlée d'ail, la Tanaisie agit comme vermifuge ; sa décoction concentrée est un bon détersif, stimulant et antiseptique des plaies de mauvaise nature.

Nous allons terminer notre causerie par l'étude de l'une de nos plantes les plus précieuses : l'ABSINTHE (*Artemisia absinthium*), nommée aussi grande absinthe, Absin menu, Alvuine, Aluine, amoise amère, Herbe sainte, Herbe aux vers.

C'est une plante herbacée vivace qui se propage

d'elle-même dans les lieux incultes, et que l'on cultive dans une terre légère exposée au soleil. On sème au printemps ou l'on plante, à cette époque des éclats de vieilles souches. En hiver il faut l'entourer d'un paillis.

D'une racine ramifiée part une tige droite, du canalée, rameuse, d'un gris cendré, qui atteint 60 à 70 centimètres et porte des feuilles décomposées finement découpées, soyeuses sur les deux faces, d'un blanc argenté en dessous. De juillet-septembre s'ouvrent les petites fleurs globuleuses jaunâtres, formées par l'agglomération de petits fleurons tubulés et disposés en *panicule* allongée.

On récolte, à l'époque de la floraison, les fleurs et les sommités, que l'on fait sécher à l'ombre; elles conservent après la dessiccation leur odeur forte aromatique et leur saveur très-amère. Elles contiennent une huile essentielle volatile qui s'évapore pendant la préparation du décocté de la plante. Il reste dans l'infusion en vase clos; puis des principes résineux amers moins excitants et plus toniques que l'huile essentielle. La poudre, le vin, la teinture d'absinthe contiennent les deux classes de principes.

La poudre, à la dose de 4 à 16 grammes, le vin (1 partie de plante pour 30 de vin blanc) à la dose de 30 à 125 grammes, sont fort utiles comme fébrifuges surtout dans les régions marécageuses et chez les sujets débilités atteints d'engorgement de la rate, de décoloration et d'infiltration de la peau. Une fois la fièvre coupée, on continue l'administration journalière du médicament à petites doses pour mettre simplement à profit ses propriétés toniques, stimulantes et diurétiques.

Le vin blanc dans lequel on fera infuser 30 gram-



℞. Rouyer

Absinthe.

s d'Ail et 30 grammes d'Absinthe par litre, pris

à la dose de 30 à 100 grammes par jour, est un excellent fébrifuge et vermifuge. Le vin préparé avec l'Absinthe et l'écorce de saule blanc remplace avec avantage, dans les campagnes, le vin de quinquina. Enfin la décoction d'Absinthe, seule ou additionnée de sel marin, est un excellent antiseptique des plaies et ulcères, qu'elle assainit et cicatrise promptement lorsque son action locale est favorisée par un traitement général approprié et une hygiène convenable.

C'est avec différentes espèces d'Absinthe des Alpes, que l'on prépare la liqueur nommée *Crème d'Absinthe* ou *Absinthe suisse*; on y ajoute pour l'aromatiser de l'Angélique et de la Badiane. Cette liqueur ne renferme que le principe excitant de l'Absinthe, l'huile essentielle, qui agit à peu près à la manière des poisons narcotico-âcres. Aus l'excès accidentel de cette boisson cause-t-il une excitation générale accompagnée de soif et de chaleur à l'estomac, tandis que son abus prolongé occasionne la stupeur, l'hébétéude, les hallucinations, l'affaiblissement de l'intelligence, et enfin un abrutissement complet.

Vous le voyez, mes amis, l'Absinthe est à la fois un remède précieux et un agent terrible, selon l'usage que nous en faisons. Il en est de même de beaucoup d'autres plantes que nous avons étudiées. La Providence, en permettant à l'homme d'analyser les richesses qu'elle étend partout sous ses pas, lui a imposé le devoir d'appliquer à la fois son intelligence et sa raison à discerner en chaque chose la part du bien et du mal. Il ne reçoit point les dons de la nature sous une forme qui encourage sa paresse et son oisiveté, mais bien sous celles qui l'



LR

Sommité d'Absinthe.

permettent le mieux d'exercer et de développer ses facultés, de fortifier et d'appliquer ses vertus natives, par le travail, l'attention, le jugement, la persévérance, sans lesquels il passerait sur la terre comme les créatures inférieures.

Nous terminons aujourd'hui, mes amis, la série de promenades que nous avons entreprises pour vous donner le goût d'étudier nos remèdes des champs, nos *simples*, et aussi pour vous indiquer brièvement leurs propriétés les plus saillantes. J'ai profité également de ces *herborisations pratiques* pour vous apprendre, à bâtons rompus, les éléments de Botanique les plus indispensables au point de vue spécial de nos causeries.

Pour être complet, j'aurais eu beaucoup plus à vous dire sur la nature des maladies et des remèdes; il m'aurait fallu entrer dans des détails plus circonstanciés au sujet de chaque plante et ouvrir à beaucoup de celles que j'ai omises le cadre de mes leçons. Mais le temps, les circonstances et le but de nos promenades ne le permettaient point. Je crains même que pour beaucoup d'entre vous notre tâche restreinte n'ait semblé un peu compliquée. A ceux-là je vais donner un conseil. Parmi les plantes que nous avons étudiées, il y en a beaucoup qui ont des propriétés à peu près identiques : au lieu de les étudier toutes, limitez-vous, au moins provisoirement, au petit nombre que je vais vous énumérer. Les bien connaître sera pour vous un fonds excellent qui vous permettra d'étendre peu à peu votre étude selon le temps que vous pourrez y consacrer et les circonstances qui vous appelleront à en faire usage.

Liste des plantes les plus importantes à connaître :

Chiendent. — Citrouille. — Thym. — Anis. — Colchique. — Bryone. — Gentiane. — Pariétaire. — Chêne. — Valériane. — Saule blanc. — Muguet. — Sureau. — Clématite. — Aconit. — Raifort sauvage. — Ail. — Camomille. — Belladone. — Alléluia. — Menthe poivrée. — Persil. — Coloquinte. — Noyer. — Pavot. — Digitale. — Houblon. — Moutarde. — Renoncule. — Chicorée sauvage. — Absinthe.

Un dernier mot avant de nous séparer. Je vous ai, dès le premier jour, expliqué le but de nos promenades. Vous savez que j'ai voulu seulement vous mettre à même, en l'absence de médecin, de soulager les malades et d'exercer au chevet du pauvre un ministère de charité. Laissez-moi vous affirmer avec une expérience qui date déjà de loin : quelle que soit la peine que vous vous donniez pour acquérir les connaissances nécessaires, quels que soient les sacrifices que vous vous imposiez pour les appliquer, vous serez amplement dédommagés par la conscience d'être devenus plus utiles et par la joie de rendre à la santé, à la vie, un proche, un ami, ou quelque déshérité dont le remerciement sera pour vous la meilleure, la plus complète récompense.

FIN

Teig	10
Cuvellette der Plante	39
	114

Thé - théine	110
David, théine	150

Teig	125
Badon - (aus de Chine)	175

TABLE ALPHABETIQUE DES PLANTES

ÉTUDIÉES DANS LA DEUXIÈME PARTIE

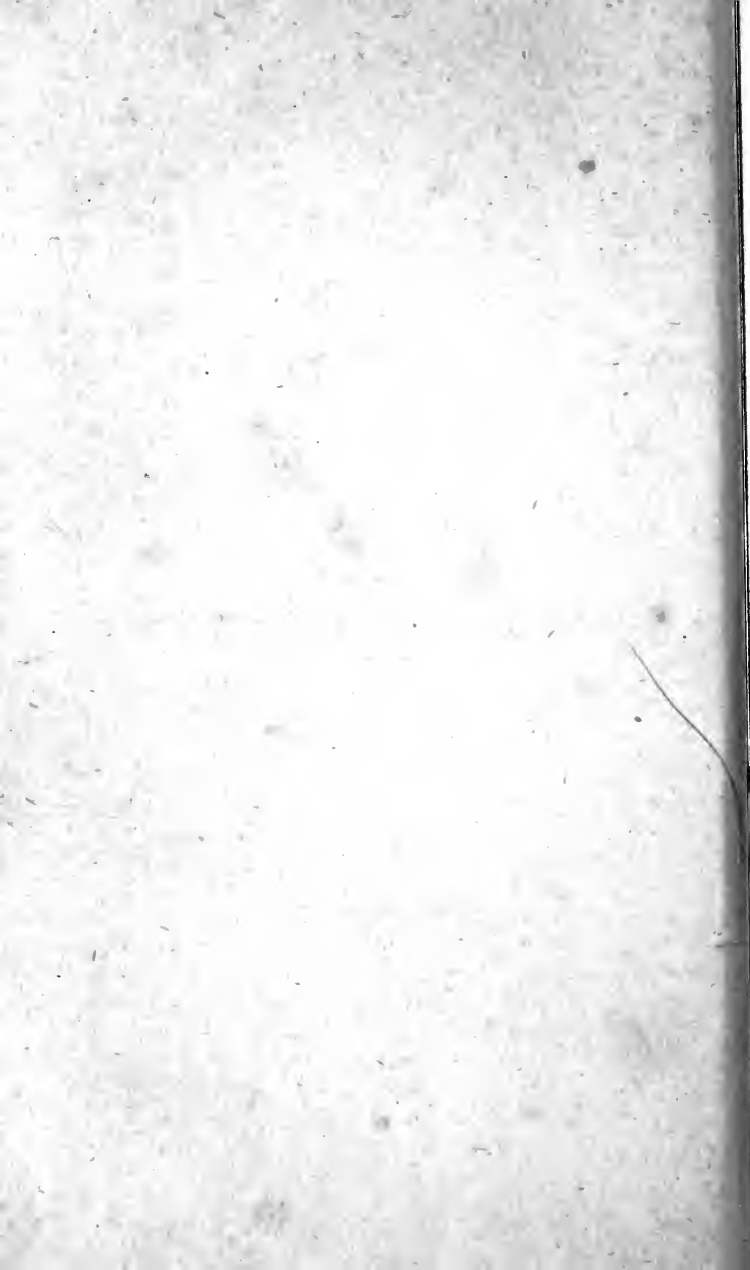
osinthe.....	175
che..... <i>Celari</i>	105
ctée.....	37
onit napel.....	39
gripaume.....	86
l.....	52
colie.....	36
mémone.....	166
léluia.....	65
moise.....	54
rête-bœuf.....	128
um.....	32
aret.....	103
clépiade blanche.....	8
perge.....	26
inée.....	172
rdane.....	173
toine.....	11
lladone.....	63
urrache.....	152
lament.....	91
momille romaine.....	56
pillaire.....	21
taire.....	90
ntaurée (petite).....	158
rfeuil.....	110
anvre.....	143
ardon bénit.....	98

Chélidoine	
Chèvrefeuille	1
Chicorée sauvage	1
Ciguë	
Clématite des haies	
Cochléaria	
Coloquinte	1
Coquelicot	
Cresson	
Digitale	14
Eglantier	
Eupatoire	17
Euphorbe épurge	11
Fraisier	7
Frêne	9
Fumeterre	2
Genêt à balai	1
Géranion	2
Germandrée maritime	8
Gratiolle	12
Houblon	14
Hyssope	9
Iris commun	
Jusquiame	7
Laitue vireuse	13
Lavande	9
Lierre terrestre	8
Lis blanc	15
Liseron	11
Marrube	8
Matricaire	5
Mauve	6
Mélisse	9
Menthe poivrée	8
Mercuriale	3
Millefeuille	16
Momordique	12
Moutarde noire	4

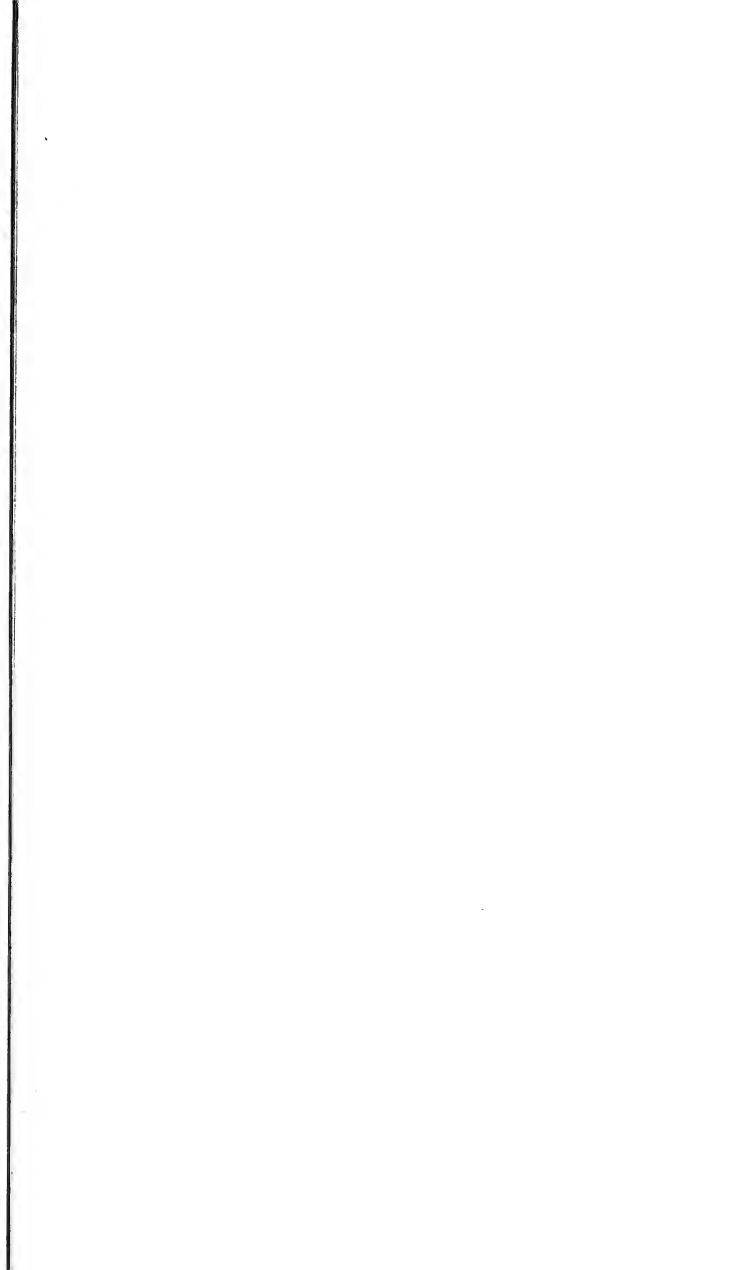
iguët.....	12
oyer.....	124
nanthe.....	112
igan.....	90
tie.....	29
vot.....	133
nsée sauvage.....	26
rsil.....	107
ellandre.....	111
ed d'alouette.....	164
antain d'eau.....	131
lsatille.....	38
rifort sauvage.....	50
ine des prés.....	97
enoncule âcre.....	164
ne.....	58
ponaire.....	23
rriette.....	89
uge.....	87
seau de Salomon.....	94
rpolet.....	90
reau.....	18
aphysaigre.....	163
ramoine.....	139
bac.....	136
naisie.....	174
leul.....	149
ssilage.....	22
alériane.....	129
lar.....	50
ronique.....	60
erveine.....	99

Panorae	page	94
Hypocypria	"	97-141
Planiscia	"	100
Myzocera	"	100
Toemia	"	125
Panorae	"	125
Scorpa	"	117

Coulommiers. — Typ. PAUL BRODARD et Cie.







Date Due

All library items are subject to recall at any time.

NOV 20 2009		
MAR 16 2011		
SEP 15 2011		

BRIGHAM YOUNG UNIVERSITY



3 1197 21102 0588



