Imprimé en France.

Georges PELLERIN

ENCYCLOPÉDIE
DES CONNAISSANCES AGRICOLES

GEORGES PELLERIN

Les

Plantes Médicinales

et leur exploitation



• HACHETTE •



TILLEUL.

ENCYCLOPÉDIE DES CONNAISSANCES AGRICOLES
Sous la Direction de M. E. CHANCRIN, Inspecteur général honoraire de l'Agriculture

Les Plantes Médicinales

et leur exploitation

PAR

GEORGES PELLERIN

Pharmacien-Colonel (en retraite)
Secrétaire Général de l'Office National
des Matières premières végétales
pour la Droguerie, la Pharmacie, la Distillerie et la Parfumerie.



OUVRAGE ADOPTÉ
PAR LE SYNDICAT CENTRAL
DES AGRICULTEURS DE FRANCE

LIBRAIRIE HACHETTE
79, BOULEVARD SAINT-GERMAIN, PARIS

DEUXIÈME ÉDITION

Tous droits de traduction, de reproduction
et d'adaptation réservés pour tous pays.
Copyright by Librairie Hachette, 1929.

LES
PLANTES MÉDICINALES

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

Ce qu'il faut entendre par plantes médicinales. — Sous le nom de *Plantes médicinales*, vulgairement appelées *Simples*, on entend les plantes susceptibles d'emplois médicaux. On les appelle aussi *Herbes à tisanes*, parce que leur usage le plus fréquent réside dans la préparation des tisanes.

Par extension, on applique le même nom aux diverses parties de ces plantes (**racines, fleurs, feuilles, tiges, fruits, graines**).

Ces plantes poussent spontanément à l'état sauvage dans les champs, les jachères, les prés, les bois, le bord des chemins, les décombres, au bord de la mer, des cours d'eau, en plaine et en montagne, où elles sont souvent nuisibles à l'agriculture et détruites comme de *mauvaises herbes*.

La Droguerie et la Pharmacie les utilisent pour leurs propriétés médicinales, et le « Codex » ou pharmacopée française, qui est le formulaire légal des médicaments, donne la nomenclature d'un certain nombre d'entre elles, que l'on appelle *plantes officinales*, parce qu'elles font partie des médicaments que l'on trouve dans toutes les officines de pharmacie.

Parmi ces dernières, il en est qui sont des poisons redoutables, ce sont les plantes *toxiques ou vénéneuses*.

Parmi les plantes médicinales, quelques-unes sont douées de propriétés aromatiques; ces dernières trouvent leur emploi dans la préparation de certaines boissons dans les établissements publics, cafés, brasseries, restaurants (**Tilleul, Menthe, Camomille, Verveine odorante**, etc.), soit encore chez les fabricants de liqueurs et d'apéritifs (**Anis, Fenouil, Angélique, Coriandre, Génépi**, etc.), ou encore dans les épiceries, charcuteries, comme condiments (**Moutarde, Marjolaine, Thym, Sarriette**. etc.), soit encore chez les fabricants d'essences pour parfums (**Oranger, Rose, Tubéreuse, Cassie, Mousse de Chêne**, etc.).

Les différents modes d'exploitation. — Les plantes médicinales poussent en France en telle quantité que si leur exploitation était faite convenablement, elle suffirait à assurer non seulement les besoins indigènes mais encore laisserait un excédent notable pour l'exportation.

L'exploitation des plantes médicinales peut être faite sous deux modes différents :

1° PAR LE RAMASSAGE ou *cueillette* des PLANTES SAUVAGES;

2° PAR LA CULTURE de ces mêmes plantes. Ce dernier mode peut comprendre :

a) *La culture familiale* qu'un amateur ou un agriculteur peut faire dans une partie de son domaine;

b) *La culture industrielle* réservée à des exploitations spéciales fournissant la grande industrie (vente en gros aux droguistes et à l'industrie pharmaceutique).

PREMIÈRE PARTIE

RAMASSAGE OU CUEILLETTE DES PLANTES SAUVAGES

CHAPITRE I

TRAVAUX A EFFECTUER

I. — CONSEILS PRÉLIMINAIRES

Définition. — *Le ramassage ou cueillette consiste à ramasser ou cueillir les plantes sauvages telles qu'on les trouve partout.*

Conditions que doit présenter le ramassage pour être rémunérateur. — Le ramassage est *rémunérateur* lorsqu'il est fait dans des conditions *économiques* et *raisonnées* :

1° *Il faut disposer d'une main-d'œuvre suffisante et d'un prix bas.*

Elle sera fournie par des mains un peu débiles ou enfantines, ou par celles des personnes momentanément sans travail ou en période de morte-saison, ou de celles dont les forces sont insuffisantes pour les travaux des champs. On la trouvera chez les *petits rentiers*, ou *retraités*, chez les *vieillards* des hospices, des maisons de retraite; chez les *mutilés* et chez les *enfants* des écoles, des patronages, orphelinats, etc.

D'autre part, les ouvriers agricoles, les bergers, les cantonniers, les gardes, les femmes qui travaillent aux champs, en allant et venant dans la campagne, dans les cultures, dans les vignes, dans les bois, sur les talus des chemins, peuvent trouver dans la cueillette des « *simples* » une occupation lucrative, qui ne les détourne nullement de leurs occupations normales; aux jours de chômage, ou de morte-saison, elle leur permet d'utiliser un temps qui serait perdu pour eux.

2° *Il faut, pour que cette main-d'œuvre soit productive, qu'elle ne s'égare pas sur de vains espoirs,* car du ramassage

des plantes médicinales, il ne faut attendre que la rémunération normale d'un travail méthodique et soigné.

En conséquence le ramasseur devra, avant de commencer son travail, rechercher dans son pays les plantes médicinales qui y poussent abondamment, celles qui peuvent y être cueillies facilement en quantité telle qu'il soit possible d'en faire rapidement et au moment propice une importante récolte; il devra noter surtout les stations ou gîtes naturels, c'est-à-dire les endroits où ces plantes y forment des champs, des tapis serrés ou des agglomérations importantes.

S'il ne connaît pas bien les plantes et les endroits où elles poussent, il pourra trouver des renseignements éclairés auprès des pharmaciens, des herboristes, des instituteurs, des ecclésiastiques de son voisinage.

Il pourra dès lors faire des échantillons des diverses espèces qu'il est susceptible de ramasser.

3° *Il faut que le ramasseur étudie les possibilités de vente de la récolte présumée.*

A cet effet, après avoir dressé la liste des plantes qu'il présume pouvoir ramasser et réuni les échantillons, il portera le tout aux pharmaciens et herboristes voisins s'il se dispose à ne récolter que des lots ne dépassant pas 10 kilogrammes de chaque plante, il pourra ainsi conclure un marché sur place.

Mais s'il peut ramasser des lots supérieurs à 10 kilogrammes, il devra adresser sa liste et ses échantillons à un droguiste-herboriste en gros, en lui demandant de lui faire connaître si les échantillons qu'il lui envoie sont d'un usage commercial et s'il en est acheteur et à quel prix. Dans l'affirmative le droguiste lui fera connaître la forme sous laquelle les plantes devront être livrées (voir p. 11), l'époque approximative de la récolte pour chaque espèce (voir p. 146), les précautions à prendre pour celles qui demandent des soins particuliers, les quantités qu'il achètera et les prix qu'il les payera.

4° *Il faut que le ramasseur choisisse parmi les plantes qu'il peut vendre celles dont la vente est la plus avantageuse.*

Il peut, en effet, ramasser les plantes très abondantes, même si leur prix est bas, car la quantité que l'on ramasse et la facilité de ramassage rendent l'opération néanmoins rémunératrice. Par contre, les plantes moins abondantes, mais d'un prix de vente élevé, méritent qu'on passe plus de temps à les récolter.

5° *Pour tirer le plus de profit de la récolte,* il faut :

a) *Ne récolter que quelques espèces seulement,* sur celles qu'il connaît bien, qui poussent en abondance comme il a été dit précédemment.

Les ramassages seront ainsi plus faciles, plus rapides et ils donneront des lots plus uniformes, plus faciles à sécher, plus importants et, par suite, de meilleure vente.

b) *Ne pas se laisser entraîner à ramasser sans discernement toutes les plantes qu'il rencontre* : ce serait une erreur préjudiciable à ses intérêts.

S'en tenir à deux ou trois espèces au plus, abondantes, dont la vente est certaine et rémunératrice.

En effet, un lot de 50 kilogrammes constitué par une ou deux espèces trouvera facilement acheteur, alors qu'un lot de même poids contenant une dizaine d'espèces différentes sera difficilement écoulé. De plus, avec un ramassage fait sans méthode, en vue seulement du gain, quelques plantes de grande valeur sont détruites pour toujours.

Il arrive souvent que la préparation d'un « remède de bonne femme », en vogue localement attire l'attention sur certaines espèces; on doit se tenir en garde contre cette vogue qui peut ne pas durer, ce qui exposerait le ramasseur à la perte de sa récolte.

c) *Ramasser les plantes au moment qui leur convient le mieux* (voir p. 13).

L'époque favorable au ramassage n'étant pas la même pour toutes les plantes et même pour les diverses parties d'une même plante, consulter le *Calendrier du Récolteur.*

Il est bien entendu que parmi les espèces à ramasser le ramasseur doit rechercher celles qui donneront leurs produits à des époques répondant à ses possibilités personnelles (époque de morte-saison ou de travaux ordinaires moins pressants, etc.), soit qu'il s'agisse d'un travail à faire à une époque déterminée, ou à répartir sur toute une année.

d) *Apporter le plus grand soin dans le ramassage et le séchage,* de manière que les plantes se présentent à l'acheteur avec une belle apparence et répondent finalement aux exigences du consommateur (voir p. 20); *l'acheteur, en prenant possession de la marchandise, en fixe en effet le prix d'après son aspect extérieur.*

e) *Centraliser ses récoltes.* — Le ramassage individuel, lorsqu'il est pratiqué par des personnes exercées ou compétentes, peut donner des résultats fort intéressants, mais de nombreux ramasseurs se sont lassés devant les difficultés qu'ils ont rencontrées dans l'écoulement de leurs récoltes, soit parce que ces dernières ne comportaient pas des plantes d'un usage courant, soit parce qu'elles ne présentaient pas toutes les garanties de pureté ou de bon séchage exigées par le commerce, soit enfin parce qu'elles étaient trop peu importantes. Aussi est-il recommandé d'organiser, par endroits, un ramassage collectif et une centralisation

des récoltes partielles. Des récolteurs avisés peuvent obtenir des résultats surprenants en groupant les petites récoltes qu'ils trient, sèchent et vendent *au prorata* et pour le plus grand profit de chacun.

Le ramasseur, ainsi documenté pendant une première année, pourra, par la suite, acquérir très facilement les connaissances nécessaires pour ne ramasser que les meilleures plantes, s'instruire des exigences du commerce, des besoins en drogues et des prix, ainsi que de la qualité et des conditions d'acceptation; il pourra constituer une série d'échantillons types que le marché exige. D'ailleurs, s'il travaille sur marché passé d'avance avec un acheteur, il aura l'avantage de récolter tout ce qui, à l'époque convenable et dans le pays, est intéressant au point de vue herboristerie; s'il a fait à son acheteur l'offre de récolte de diverses espèces, il pourra répartir ses frais généraux sur plusieurs marchés, surtout s'il connaît ces gîtes de chaque espèce intéressante.

Recommandations spéciales :

a) *Ne jamais ramasser les plantes vénéneuses en même temps que les plantes inoffensives, et réciproquement.*

En effet, même avec la plus grande attention, des mélanges et des confusions grosses de conséquences peuvent se produire (voir p. 18).

b) *Se munir des autorisations nécessaires lorsque la cueillette doit se faire sur les domaines de l'État ou des communes* (*ces autorisations sont accordées moyennant une minime redevance* (voir p. 151) *et sous la surveillance des agents de l'Administration des Eaux et Forêts*).

On doit respecter avec le plus grand soin les semis forestiers dans lesquels certaines plantes qui paraissent sauvages de prime abord ont un rôle de protection pour les semis de reconstitution. La récolte des bourgeons de pin et de certaines plantes alpines ont donné lieu à des règlements de l'Administration forestière. Le ramassage doit être fait sans brutalité; un ramasseur qui dévaste et détruit doit s'attendre à être inquiété par les agents forestiers et même à être expulsé des terrains de ramassage.

Il est enfin recommandé, lorsque le ramassage doit se faire sur un terrain privé, un enclos, etc., de se munir des autorisations nécessaires auprès des propriétaires ou gérants.

II. — OPÉRATIONS QUE DOIT EFFECTUER LE RAMASSEUR

Les différentes opérations. — Ces opérations se résument de la manière suivante :

Ce qu'il faut ramasser;
Quand il faut ramasser;
Comment il faut ramasser;
Comment il faut sécher;
Comment il faut expédier.

CE QU'IL FAUT RAMASSER

Ce que demande l'acheteur. — La pharmacie, l'herboristerie, la droguerie, les industries de la distillerie ou de la parfumerie exigent les plantes ou parties de plantes adaptées à leurs besoins particuliers. Ce sont des *plantes entières, des fleurs, des feuilles, des tiges, des racines, des fruits ou des graines.*

Mais ces commerces exigent que ces différentes plantes ou parties de plantes soient livrées sous certaines *formes* qui facilitent le transport, la vente, ou sont mieux appropriées aux usages auxquels on les destine. Les *formes* qu'il faut connaître et dont l'ignorance pourrait être cause de dépréciation de la récolte sont les suivantes :

1° *La plante entière avec racines ou plante totale.*
Cette forme est rarement demandée, elle s'applique au Muguet seulement.

2° *La plante entière.* — C'est la plante débarrassée de sa racine et que l'on a coupée au-dessous des premières feuilles du bas de la tige; *elle s'applique au Muguet, à la Saponaire, à la Pensée sauvage, au Pyrèthre.*

Les deux appellations ci-dessus ne précisent pas si la plante doit être fleurie ou non. Bien que généralement ces expressions signifient que la plante ne doit pas être fleurie, le récolteur fera bien de se renseigner auprès de l'acheteur; à défaut d'indications il livrera toujours la plante non fleurie.

On emploie d'ailleurs dans le commerce les deux expressions : *Plante entière fleurie avec racines* et *Plante fleurie* (cette dernière expression s'appliquant à la plante entière fleurie).

Les *plantes paquets* sont les plantes entières que l'on a réunies en paquets de dix à vingt plantes au moyen d'une ficelle ou d'une corde de raphia. *Les paquets sont dits longs quand ils ont* 40 *à* 45 *centimètres de long; courts, quand ils ont* 15 *centimètres. L'expression « paquets » sans autre qualificatif implique une longueur de* 25 *centimètres.*

Les *plantes vrac* sont les plantes entières non réunies en paquets; elles sont livrées telles quelles.

3° *La fleur.* — Elle comprend, comme on le sait, deux parties : une partie colorée qui est la *corolle* (formée de pétales) et une partie verte au-dessous de la corolle, c'est le *calice* (formé de sépales).

Lorsque plusieurs fleurs sont groupées autour d'un même rameau elles constituent une *inflorescence*.

Le commerce donne aux divers organes de la fleur les appellations suivantes :

La fleur mondée est la fleur entière, réduite par conséquent à la corolle et au calice; les fleurs mondées doivent être débarrassées pour la livraison de toutes impuretés, comme les débris de feuilles, de paille, de tiges, etc.

Les pétales : expression qui signifie *pétales seuls* de la fleur, sans sépales.

Les sépales : expression qui ne désigne pas comme on pourrait le croire les sépales seuls de la fleur, mais bien les pétales avec quelques sépales que l'on tolère (alors que dans les *pétales* il ne doit pas y avoir de sépales, comme il est dit ci-dessus).

On *dit par exemple : Ortie blanche pétales* (sans calices), *et Ortie blanche sépales* (avec calices); *il importe de bien distinguer ces deux expressions.*

Les sommités fleuries représentent le sommet de la plante coupée au-dessous de l'inflorescence; c'est-à-dire le sommet de la plante avec ses fleurs.

Les Bouquets fleuris ou Bouquets sont des sommités fleuries que l'on coupe un peu au-dessous de l'inflorescence de manière à conserver un certain nombre de feuilles. *On les coupe à la longueur (comptée à partir du sommet des fleurs) demandée par l'acheteur.*

Pour le séchage on met les bouquets en paquets (voir ci-dessus).

Les Bractées représentent une expression qui ne s'applique qu'à la fleur de Tilleul qui est livrée avec la petite feuille qui la supporte. Si on livrait la fleur seule, ce serait du Tilleul « mondé ».

4° *Les feuilles.* — Les feuilles comprennent comme on le sait une partie étalée ou *limbe*, attachée à la tige de la plante par un *pétiole*.

Le commerce appelle :

Feuilles : les feuilles entières avec leur limbe et leur pétiole attachés à la tige. Cette forme est peu demandée.

Feuilles mondées : feuilles entières, avec leur limbe et leur pétiole séparé de la tige, débarrassées de tous corps étrangers.

5° *Les fruits, semences ou graines, racines et tiges.* — Le commerce demande encore des *fruits*, des *semences* ou *graines*, des *racines*, des *tiges* avec l'indication *mondé*, ce qui veut dire que les produits doivent être débarrassés des corps étrangers (paille, débris de feuille, de bois, etc.).

Par *seconde écorce* on entend l'écorce raclée au couteau, de manière à enlever la couche supérieure (voir Sureau).

Recommandations. — Le ramasseur doit se conformer aux usages et séparer la partie demandée avec soin, sans mélange d'autres organes; il doit toujours éviter les débris étrangers, les organes desséchés et jaunis. Sans ces précautions, la marchandise est toujours dépréciée et peut être refusée, car il y a tromperie sur la qualité du produit.

QUAND IL FAUT RAMASSER

Les différentes époques. — *Le choix du moment propice à la cueillette a une très grosse importance, la valeur thérapeutique des plantes étant intimement liée à leur âge et au milieu où elles ont vécu.* Il s'agit de trouver pour chaque espèce le moment où elle a son maximum de vitalité. C'est le degré de développement de la plante qui permet de fixer ce moment. Le *Calendrier du Récolteur* placé à la fin de l'ouvrage donne des indications générales sur les saisons auxquelles les plantes atteignent leur développement (voir p. 146).

Les fleurs se récoltent au moment où la fécondation va s'opérer, c'est-à-dire dès qu'elles sont épanouies et même un peu avant leur entier épanouissement; plus tard la couleur s'altère, l'odeur diminue, les pétales tombent, diminuant sensiblement la valeur du produit. Il en est cependant quelques-unes, comme les Violettes et les Pensées, qu'on ne doit cueillir qu'après leur complet épanouissement, mais à condition que cet épanouissement se soit opéré depuis peu.

Certaines fleurs se récoltent en *boutons* (Rose de Provins, Armoise, Ronce, Arnica, Aubépine, Camomille, etc.), sinon elles se briseraient en séchant et il n'en resterait qu'une poussière informe et invendable, d'autres à l'état de *sommités fleuries* : on doit alors les choisir au moment où elles vont s'épanouir; dans les deux cas leur épanouissement se complète pendant le séchage. Les sommités fleuries des plantes aromatiques sont

récoltées dès que l'épanouissement des fleurs paraît complet (Thym, Romarin, Hysope, Basilic, etc.).

Les plantes entières avec ou sans racines se récoltent un peu avant l'apparition des fleurs, à moins qu'elles ne soient demandées *fleuries*; on se reportera à l'étude particulière de chaque plante pour savoir exactement comment et quand chacune d'elles doit être ramassée.

Les feuilles des plantes *annuelles* sont récoltées au moment de la pleine végétation, c'est-à-dire un peu avant la floraison.

Pour les plantes *vivaces* (Frêne, Noyer, Ronce, Cassis, etc.) on récolte les feuilles après la floraison et jusque vers la maturité des fruits, mais sans attendre l'époque de leur chute naturelle.

Si les feuilles sont inodores et d'assez grandes dimensions, et faciles à séparer de la tige, les cueillir un peu avant l'apparition des fleurs.
Si les feuilles sont odorantes (aromatiques), attendre la floraison pour les cueillir; c'est le cas des sommités fleuries, comme il est dit ci-dessus.
(Il y a exception pour la Menthe : voir page 126.)

Ne jamais cueillir les feuilles basses.

Les tiges herbacées sont cueillies sur la plante bien en feuilles et un peu avant l'épanouissement des fleurs (voir Douce-Amère).

Les bourgeons de Sapin et de Peuplier se récoltent dans des conditions particulières (voir p. 151).

Dans tous les cas ils doivent être recueillis au moment où le mouvement d'ascension de la sève commence, et bien avant leur épanouissement, car ils s'ouvriraient au séchage.

Les écorces non résineuses se récoltent en automne après la chute des feuilles ou au printemps avant le développement de celles-ci, sur les branches adultes, ou sur les racines, si ce sont des écorces de racines (Grenadier Cynoglosse). Plus les écorces sont vieilles, plus elles ont de qualité.

Les écorces résineuses se récoltent au printemps quand les arbres commencent à être en sève.

Les racines des plantes herbacées *annuelles* s'arrachent de septembre à mars et alors un peu avant la feuillaison; celles des plantes *bisannuelles* (Patience, Bardane, Cynoglosse) à l'automne, après la chute des feuilles, ou pendant l'hiver, à la fin de la première année de végétation.

Celles des plantes herbacées *vivaces* (Gentiane, Saponaire, Guimauve) sont arrachées en automne ou en hiver, mais après la deuxième ou troisième année de végétation, plus tard elles deviennent dures et s'altèrent rapidement. Laisser celles qui sont devenues ligneuses, noires et sont plus ou moins vides. Celles des arbrisseaux ou des arbres (Grenadier) s'arrachent aussi en automne ou en hiver.

Les racines dont on n'emploie que l'écorce ne doivent être arrachées que lorsque la partie ligneuse et solide est déjà formée; il faut en effet que cette écorce soit devenue assez épaisse pour qu'on puisse la détacher facilement du corps ligneux.

Les oignons se récoltent en automne peu après floraison et fructification de la plante. Il y a exception pour l'oignon (que l'on nomme *bulbe*) du Colchique (voir p. 58).

Les fruits charnus se récoltent lorsqu'ils sont mûrs et pleins de sucs si on doit les employer frais, mais si l'on se propose de les faire sécher il faut les cueillir avant leur maturité parfaite.

Pour ceux dont le jus devient visqueux et altérable dès la maturité (Mûres), ils doivent être cueillis un peu avant la complète maturité.

Les fruits secs, comme les têtes de Pavot, se récoltent avant qu'ils s'ouvrent pour laisser tomber leurs graines; ceux des plantes odorantes (Fenouil, Anis, Angélique, Ciguë, Coriandre, etc.) se récoltent quand ils sont bien secs, on les appelle *à tort* des graines. Il suffit pour les récolter de couper la tête qui les porte et de la secouer sur un drap.

COMMENT IL FAUT RAMASSER

Il est avantageux de travailler par petits groupes; on peut ainsi échanger ses observations et ses connaissances; le travail se fait généralement dans de meilleures conditions, les progrès des débutants sont plus rapides.

Emporter une brouette ou une voiture à bras, chargées de quelques larges paniers et de quelques sacs : une bêche, une petite binette, un échenilloir, un sécateur, une faucille sont les instruments utiles à emporter.

Précautions à prendre. — On ne doit ramasser que les plantes bien connues, ne prendre que les parties saines, fortement développées, choisies sur des végétaux sains.

On doit faire la cueillette par beau temps sec, jamais par la brume, la gelée, le brouillard et la pluie, *car le séchage se fait mal et le produit jaunit ou noircit par fermentation.* Il n'y a d'exception que pour les lichens et les racines que l'on récolte à toutes les heures.

Le meilleur moment pour travailler est le matin, quand le soleil a séché la rosée, et on ne doit pas pousser trop tard la cueillette, car le soir les fleurs ouvertes dans la matinée ne se prêtent déjà plus à une bonne dessiccation. D'autre part, il faut craindre l'échauffement des herbes fraîches mises dans les paniers; *enfin il faut pouvoir mettre les plantes au séchoir le jour même.* De nombreuses fleurs sont cueillies dans les meilleures conditions au petit matin avant le déploiement des pétales. Les plantes et parties de plantes qui doivent être employées fraîches seront récoltées par un temps serein plutôt que nébuleux ou pluvieux.

La cueillette des fleurs est particulièrement délicate, car elles s'abîment et se froissent facilement.

Si on ne doit prendre que les pétales (Coquelicot, Pied de Chat, Bouillon blanc, Ortie blanche, etc.), il faut avoir soin de détacher la corolle avec délicatesse et sans la froisser, et de ne prendre que celles des fleurs qui sont largement épanouies; rejeter celles qui sont flétries, déchirées ou rongées par les insectes et les limaces.

On a vu précédemment page 12 ce qu'on entend par fleur mondée ou calice, il importe de tenir compte de ces définitions pour la cueillette.

Lorsqu'on cueille une *inflorescence* (Reine des Prés, Sureau, Aubépine), on doit s'assurer que les fleurs dont elle se compose ne sont pas complètement épanouies, car dès qu'elles sont arrivées à cet état elles se flétrissent et ne conservent plus ni leur couleur, ni leur aspect.

Dans les deux cas ci-dessus, déposer la récolte au fur et à mesure dans des paniers, dans des sacs, en ayant soin de ne pas tasser, sans quoi les tissus seraient brisés et la récolte prendrait en séchant un vilain aspect peu favorable à la vente.

Si on est obligé de le faire pour en faciliter le transport, réduire au strict minimum la durée de ce tassement, se hâter ensuite de desserrer et d'étaler les plantes.

Si on récolte des *sommités fleuries*, des *plantes fleuries* avec ou sans racines, que l'on doit faire sécher en petits paquets, ou en petites bottes, il est bon de les disposer, au moment de la

cueillette, dans les paniers en couches croisées; la mise en paquets est ensuite plus facile.

On pourra même, sur le terrain de la cueillette, faire les petites bottes provisoires de plantes entières, avec ou sans racines, leur transport sera ainsi facilité.

Dans la récolte des sommités fleuries on aura soin de ne pas détruire la plante; de ne pas l'arracher; dans celle des plantes entières, il faudra toujours laisser sur place quelques pieds pour la graine.

La cueillette des feuilles demande presque autant de soins que celle des fleurs, car il faut choisir le moment opportun à cette cueillette; quelques-unes même ne se récoltent que tous les deux ans (Digitale). On les cueille sans les froisser, sans abîmer le végétal qui les porte, si c'est un arbre ou un arbuste; s'il est grêle ou menu, ou une herbe, on récolte toute la plante, puis on les dépose sans les tasser dans des paniers.

Ne jamais détruire la plante dont on enlève les feuilles; trop souvent on coupe les tiges, puis on enlève les feuilles une à une, les feuilles les plus grandes et les plus saines, pour laisser les petites ou celles qui sont endommagées, cette pratique doit se faire sans sacrifier la plante.

On doit rejeter impitoyablement celles qui sont étiolées ou endommagées par les insectes.

Aussitôt récoltées les feuilles doivent être portées dans un local ventilé ou sous un hangar; ne pas les mettre dans des paniers ou des sacs pour éviter les fermentations.

La *cueillette des plantes entières*, lorsqu'elles sont en masses serrées, peut être faite à la faucille; lorsqu'elles ne le sont pas, la cueillette se fait à la main ou au couteau, en ayant soin de rejeter les tiges trop grosses ou dégarnies de feuilles et les parties décolorées ou malades.

Déraciner toujours avec précaution et adresse pour éviter de déchirer les tissus végétaux, les organes de la plante.

La cueillette des bourgeons de Sapin et de Peuplier se fait suivant une technique spéciale indiquée à l'étude de chacun d'eux.

La *cueillette des écorces* doit être faite sur des arbres vigoureux, sains, dans la force de l'âge, sur des branches de deux ou trois ans.

La cueillette des racines se fait par arrachage au moyen d'une bêche, d'une fourche ou d'une pioche, la tâche est souvent pénible surtout en terrain non cultivé; l'arrachage se fait mieux lorsqu'il peut être effectué par la charrue (Chiendent), à la charrue défonceuse (Bardane) ou au « brabant, » dans le cas de la Guimauve ou du Raifort.

Remettre en terre les débris de racine pour assurer la reproduction de la plante.

La *cueillette des bois* usités en médecine doit se faire avant le développement des bourgeons ou après la chute des feuilles; on choisit les grosses branches et à l'exception de celui du Genévrier on laisse l'écorce et l'aubier.

La cueillette des fruits se fait en laissant toujours un certain nombre de fruits sur la plante pour les graines futures.

Recommandations spéciales :

1° Il existe des plantes dont on récolte plusieurs parties à des époques différentes.

C'est ainsi que la *Saponaire* fournit ses feuilles en été, ses racines en octobre; la *Guimauve* donne ses feuilles et ses fleurs de juin à septembre, ses racines en octobre; l'*Aconit* donne ses feuilles en été, ses racines à l'automne, etc.
Il faudra donc au moment de la récolte de la première partie avoir soin de conserver la plante pour cueillir la seconde, puis la troisième.

2° Il ne faut pas mélanger des plantes d'espèces différentes ayant les mêmes propriétés médicinales, parce qu'il ne sera plus facile d'en fixer le prix de vente et que la proportion des principes actifs serait dans le mélange souvent inégale. Les diverses parties d'une plante n'ont pas toujours les mêmes propriétés ni la même valeur.

Il faudra donc, au moment de la cueillette et en vue du séchage et de l'emballage, réunir les plantes par espèces, en lots séparés et au besoin séparer les différentes parties de chacune d'elles.

3° La cueillette des plantes médicinales *toxiques* : *Aconit, Belladone, Ciguë, Datura ou Stramoine, Digitale, Hellébore blanc, Jusquiame, Colchique, Rue, Sabine,* demande des précautions spéciales.

Cueillir toujours les plantes « toxiques » *absolument à part, et ne faire au même endroit aucune manipulation d'autre plante, de façon à éviter tout mélange, même de parcelles de ces plantes très dangereuses, avec d'autres qu'on est accoutumé d'employer en fortes infusions.*

Séparer rigoureusement dès le début les plantes vénéneuses de toutes les autres. Procéder avec le plus grand soin au ramassage; tenir les enfants hors de tout contact avec les plantes vénéneuses et ne confier la cueillette qu'à des adultes; éviter absolument de manger et même de se toucher les yeux pendant le ramassage. Dans le premier cas il peut se produire des empoisonnements graves, dans le second des pertes passagères de la vue.

Se laver toujours les mains avant de manger.

4° *Dans les stations et gîtes naturels,* il est du plus grand intérêt de ne pas faire une cueillette intensive, désordonnée.

Dès que le récolteur aura découvert une station naturelle où pousse en abondance une plante utile, indice d'une récolte rapide et rémunératrice, il devra agir avec prudence pour l'exploiter; cette source naturelle ne doit pas être « *rasée* » et elle doit être conservée en partie pour les annnées suivantes.
Il faut laisser en place çà et là des plantes vigoureuses qui serviront à la conservation et à la multiplication de l'espèce, ne jamais exploiter continuellement le même gîte; mais alterner pour ne pas tarir la source. En règle générale, il ne faut jamais arracher une plante, on doit la couper au sécateur.

5° Si l'on doit cueillir des *plantes annuelles,* il faut laisser intacts pour la reproduction quelques-uns des plus beaux pieds et répandre si possible sur le terrain des graines de ces plantes.

Si l'on doit cueillir des *plantes vivaces* pourvues d'un bulbe ou d'un rhizome inutile à la récolte, avoir soin de mettre ces organes en terre si on les a arrachés. Si le bulbe ou le rhizome n'est pas complètement utilisable, en prendre la partie utile et enfouir le reste (radicelles, écailles, bourgeons, etc.).

Si on a affaire à un arbre ou à un arbrisseau, cueillir les fleurs, les feuilles ou les rameaux en évitant de mutiler l'arbre ou de briser les branches.

Nous indiquons plus loin les précautions à prendre pour la cueillette dans chaque cas particulier.

COMMENT IL FAUT SÉCHER

Certaines feuilles ou plantes feuillées (*Menthe, Mélisse, Balotte,* etc.) et certaines racines (*Valériane, Bardane, Cynoglosse*) sont vendues à l'état frais; mais le plus souvent les plantes doivent être convenablement séchées avant d'être vendues.

Importance du séchage. — Le séchage constitue pour le ramasseur la partie la plus importante et aussi la plus délicate de son travail.

Non seulement, la valeur marchande, mais aussi le placement de la récolte sur le marché dépendent de la belle présentation et de la bonne dessiccation du produit.

L'aspect de la plante sèche est le premier facteur pour l'établissement du prix d'achat. Une plante mal séchée perd une partie de ses propriétés médicinales; extérieurement elle prend un aspect désagréable; alors que l'on doit chercher à lui conserver sa couleur naturelle, elle noircit; les feuilles et les fleurs perdent leur coloration, brunissent et se ratatinent, les racines deviennent dures et cassantes, les moisissures apparaissent vite et le produit déprécié ne trouve plus acheteur.

Le séchage bien conduit comprend deux opérations : le *triage* ou *mondage* et le *séchage proprement dit.*

A. ***Triage ou mondage.*** — Cette opération a pour but de séparer les plantes ou parties de plantes de tout végétal ou de tout organe étranger; il importe de n'y laisser ni brindilles, ni fragments quelconques de végétaux morts.

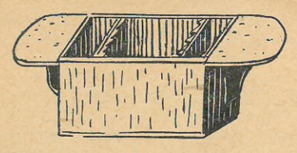
Dès que la cueillette est terminée, il faut procéder au triage, qui devra commencer de bonne heure dans l'après-midi de façon que toute la récolte soit mise au séchoir le jour même.

Sous un hangar ou une grange attenants à un grenier séchoir, disposer des planches sur des tréteaux de manière à avoir de grandes tables sur lesquelles on verse toutes les plantes ramassées dans la matinée.

Mettre à part, dans un coin éloigné, les plantes vénéneuses qui devront dans toutes les opérations qui suivent être traitées à part.

Procéder alors au triage méthodique de la récolte :

Les *fleurs* seront traitées les premières, parce que ce sont les plus fragiles de tous les organes.



Caisse a rateau.

Commencer d'abord par les débarrasser de tous les débris étrangers, des morceaux de tige qu'on a pu ramasser en même temps qu'elles.

Si l'on doit livrer les pétales seuls (fleurs pétales), séparer avec soin la corolle du calice; il ne faut pas oublier que lorsque le commerce demande cette forme de produits, il ne doit pas s'y glisser de calice (voir p. 12).

Si l'on doit livrer la « fleur mondée, » séparer l'ensemble, calice et corolle, débarrassé de son pétiole.

La *caisse à rateau* (fig. 20) employée pour la récolte des fruits d'Airelle, ou un grand peigne de la forme dite démêloir employée pour les fleurs de Violettes seront d'un usage pratique et commode pour le triage des fleurs très fragiles.

Aussitôt triées, porter les fleurs au séchoir.

Le reste de la récolte sera alors classé par espèce; cette manipulation peut être faite rapidement si on a eu soin de faire un classement provisoire lors de la cueillette, comme il a été dit précédemment.

Traiter ensuite successivement :

Feuilles. — Si elles ont été récoltées mondées, c'est-à-dire si on les a prises directement sur la plante, *avec leur pétiole*, les porter au séchoir. Avant de les mettre au séchoir, il faut avoir soin de séparer toutes celles qui sont altérées, corrompues, ou rongées.

Si elles ont été récoltées *sans leur pétiole*, aussitôt après le triage les placer sur des claies ou du papier d'emballage et les porter au séchoir.

Si elles ont été récoltées avec la tige ou avec la plante entière, on peut les classer selon l'une des méthodes suivantes :

a) Les mettre à sécher sur tige, telles quelles, en se réservant de les en séparer après le séchage; le moyen est encombrant et garnit le séchoir inutilement.

b) Mettre en bottes les tiges feuillées ou les plantes elles-mêmes (débarrassées de leurs racines), se réservant après séchage d'éliminer les tiges et les impuretés.

Autant que possible, ne pas faire sécher les feuilles sur tiges liées en bottes, car, après le séchage, l'épluchage des tiges risque d'abîmer les feuilles; mais on y est quelquefois obligé pour augmenter la surface utile du séchoir, grâce à des cordes tendues d'une partie à l'autre pour recevoir des bottes. C'est aussi la méthode de choix pour obtenir un beau produit après séchage, si l'on a soin de pratiquer un épluchage des tiges à la main.

Placer les bottes au séchoir, à cheval sur des cordes.

Plantes entières avec ou sans racines, fleuries ou non; sommités fleuries ou non, bouquets ou paquets. — Pour toutes ces formes commerciales, on prend les plantes par poignées (ce qui se fait très vite, si comme il a été dit précédemment on a eu soin lors de la cueillette de les placer en ordre dans les paniers), et on fait de petites bottes aux dimensions voulues (voir ci-dessus) liées au moyen d'une corde de raphia, après les avoir soi-

gneusement « toilettées, » c'est-à-dire débarrassées des brins de paille, d'herbes étrangères, de débris de fleurs tournées vers le bas.

Faire des bottes très petites, si les plantes proviennent des lieux très humides, ou si elles sont charnues naturellement.

Racines. — On commence par les nettoyer complètement, soit en les brossant, pour enlever la terre, les cailloux qui les souillent, soit, mieux, en les grattant avec un couteau pour en séparer la couche superficielle (écrépage des racines de Guimauve) et les parties malades ou flétries, puis suivant les instructions de l'acheteur, ou suivant les coutumes commerciales que nous donnons à l'occasion de l'étude de chaque espèce, on les coupe en rondelles ou en tranches, d'autant plus minces qu'elles sont plus charnues et plus difficiles à sécher, puis on dispose les tranches en chapelets au moyen d'un fil. On les porte ensuite au séchoir.

Les racines qui proviennent d'un terrain sablonneux n'ont pas besoin en général d'un long nettoyage, parce que le sable peut s'enlever facilement.

On recommande quelquefois de laver les racines à l'eau puis de les brosser sous l'eau pour les nettoyer. Cette méthode est nécessaire lorsque les racines sont composées de plusieurs branches, on peut ainsi enlever la terre qui les souille, mais autant que possible il faut l'éviter, car le traitement par l'eau nuit à la conservation du produit, surtout si la racine contient du mucilage; dans ce dernier cas il vaut mieux étendre les racines à l'air pendant un jour ou deux et les ratisser ensuite légèrement, les brosser ou les agiter fortement dans un sac de grosse toile pour en séparer la terre et les parties étrangères.

Fruits, semences. — Comme l'époque de leur récolte est celle de leur maturité, il n'y a avant le séchage aucune préparation à leur faire subir : on les débarrasse des débris de tige et autres impuretés, et on les met au séchoir.

Bulbes et oignons. — Enlever les tuniques extérieures et la tige centrale, les rejeter; détacher les autres tuniques à l'exception des plus voisines du centre, les déchirer longitudinalement en plusieurs pièces, les enfiler dans une ficelle et les suspendre dans un séchoir, de préférence à air chaud.

Bois et écorces. — Les bois à écorcer ne nécessitent pas un triage immédiat après la récolte. On les met en réserve sous un hangar et on fait pratiquer l'écorçage aux mains un peu débiles ou à des enfants.

Si les bois ont été recueillis au printemps, on plonge les tiges dans un bac contenant de l'eau; les tiges se dessèchent alors moins, et quelques jours après la récolte on peut enlever facilement l'écorce.

Si les branches ont été récoltées à une époque « hors sève » pendant l'automne ou en hiver, on les place jusqu'en mars-avril dans les bacs contenant un peu d'eau; il se produit des radicelles et, au printemps, la sève monte artificiellement, permettant un écorçage facile.

Pour écorcer employer un couteau bien aiguisé ou une pince à lames d'acier.

Les écorces doivent être dépouillées par raclage des lichens et autres végétaux qui couvrent souvent leur surface, puis coupées en morceaux d'autant plus petits qu'ils contiennent plus d'eau de végétation.

B. ***Séchage proprement dit.*** — Le séchage doit être *rapide* et *complet*. On peut sécher les plantes de quatre façons différentes :

Au soleil; au four; sous un abri en plein air; dans un grenier-séchoir.

Séchage au soleil. — Le séchage au soleil s'applique aux racines, bulbes ou rhizomes, oignons, tiges, fruits, écorces, exceptionnellement aux pétales de Bouillon blanc, de Coquelicot, aux fleurs de Sureau, de Camomille), car le soleil « mange » la couleur des fleurs.

Toutefois on emploiera ce mode de séchage pour commencer le travail d'organes très fragiles, comme les feuilles, les fleurs, et sommités fleuries, mais il ne devra être effectué que dans les heures chaudes de la journée et dans la période de début du flétrissage; pour « saisir » la plante et hâter sa dessiccation en éliminant l'eau de végétation qu'elle contient; le reste de l'opération devant être effectué à l'ombre, dans un courant d'air, d'après l'un des modes ci-dessous :

Le séchage au soleil consiste à exposer les plantes en plein soleil aux plus chaudes heures de la journée, en été. Pour faciliter le séchage, on coupe les racines en tranches et on les dispose en chapelet dans un fil; on dispose les sommités fleuries en paquets; chapelets et paquets sont ensuite disposés à cheval sur une corde ou un fil de fer tendu devant un mur blanchi à la chaux. De cette manière les rayons chauds du soleil viennent par rayonnement frapper sur les plantes pour en accélérer le séchage.

Quant aux fleurs, on les dispose sur des claies ou des feuilles de papier d'emballage que l'on place sur une table à côté du mur blanchi.

Dans tous les cas, dès que le soleil commence à décliner, il faut rentrer les produits soit sous un hangar, soit au grenier, pour recommencer les jours suivants, si le temps le permet.

Les fleurs colorées ne doivent pas rester au soleil plus de deux heures; les fleurs blanches et les feuilles peuvent en général y rester une journée sans inconvénient.

Séchage au four. — Pour certaines racines très résistantes ou chargées de mucilage, comme celles de Guimauve, de Bardane,

de Gentiane, de Consoude, etc., et lorsque la saison est trop humide ou la température basse, on peut sécher au four de boulanger de village, lorsque le pain a été sorti du four, ou aux fours de famille, mais ce mode de séchage très économique exige une surveillance constante, les racines pouvant brûler ou prendre une teinte qui nuit à leur qualité marchande.

Réserver ce mode de séchage pour les racines, les graines et les fruits, les tubercules, bulbes et rhizomes. Il faut chauffer progressivement les racines, faute de quoi elles se crevassent.

C'est vers 30° centigrades que le séchage réussit le mieux. En général il ne faut dépasser 37° pour aucune drogue, sans quoi la plante se ratatine, prend un vilain aspect et se trouve aussi modifiée chimiquement.

Les fruits pulpeux ne doivent jamais être séchés au point de devenir tout à fait durs, il suffit d'en faire évaporer l'excès d'humidité, ce qu'on obtient en les maintenant à une chaleur d'abord très douce qu'on élève ensuite peu à peu jusqu'à ce qu'ils soient arrivés au degré de mollesse convenable.

Les feuilles, particulièrement celles des plantes aromatiques, ne supportent pas le séchage au four qui volatilise leurs parfums.

Séchage sous abri en plein air. — L'installation de ce mode de séchage consiste à disposer un abri en toile épaisse ou en planches, dans l'angle droit formé par deux murs exposés, si possible, l'un au midi, l'autre à l'ouest.

Les murs seront blanchis à la chaux, les toiles ou planches noircies avec une peinture appropriée, l'opposition du blanc et du noir ayant pour effet de concentrer les rayons chauds du soleil.

On dispose les plantes sur des claies ou sur des toiles, ou bien on les place à cheval sur des cordes tendues entre les deux murs. Au besoin on pourra placer un store ou une toile pour éviter que le soleil ne frappe directement les plantes, car le séchage doit avoir lieu à l'ombre.

L'ingéniosité de chacun permettra une installation de fortune très convenable.

Il faudra, comme dans le mode de séchage au soleil, rentrer les plantes vers le soir, sous un hangar ou dans un grenier.

On peut obtenir par ce procédé un séchage très rapide, surtout si l'on ménage un courant d'air à l'intérieur de l'abri; mais comme le séchage au soleil, il n'est applicable que pendant la belle saison; c'est donc plutôt un moyen auxiliaire du suivant.

Séchage au grenier. — C'est la méthode de choix, qu'il faut employer de préférence à toute autre.

Le grenier doit être sec, bien aéré, avec un courant d'air continu, à l'abri des poussières et du soleil, des insectes ou animaux nuisibles.

Il est bon de réserver une porte face au midi, et une autre face à l'ouest, quelques lucarnes de distance en distance, susceptibles d'être fermées avec des cadres de bois, et sur le toit une fenêtre d'échappement d'air formée par l'enlèvement de quelques tuiles.

Dans un premier dispositif on tend horizontalement sous les combles, à 1 mètre environ de l'angle du faîte, une première série de cordes ou de fil de fer, distants les uns des autres de 0m,40 environ; puis au-dessus, à 0m,50 environ de la première, une deuxième série de fils tendus. On peut ainsi constituer plusieurs plans superposés de fils sur lesquels on pourra placer les plantes préalablement réunies en paquets ou bouquets.

Le plancher doit être nettoyé, balayé avec soin; on vérifie soigneusement que l'eau de pluie ne pénètre pas dans le grenier.

Un second dispositif consiste à étendre les plantes en couches minces et sans les serrer, sur des draps étalés sur le sol ou, mieux, sur des claies superposées, disposées de telle manière que l'on puisse travailler entre elles et que du haut en bas l'air puisse circuler.

Les claies peuvent être formées d'une toile d'emballage tendue d'un bout à l'autre du grenier, en les superposant de façon qu'il y ait au moins 0m,30 d'intervalle entre elles; on peut encore tendre les toiles sur des cadres de bois; on peut faire des claies avec des liteaux et des roseaux communs partout.

A défaut de grenier, une pièce quelconque bien aérée où l'on pourra faciliter les courants d'air et où les rayons solaires ne pénètrent pas, un hangar par exemple exposé au midi, pourra suffire pour le cas des petites récoltes.

Mise au grenier-séchoir. — Après avoir soigneusement séparé et mis à part dans un endroit réservé les plantes vénéneuses, on range les plantes et parties de plantes par catégories :

Les *fleurs* sont disposées en couches minces sur les toiles ou les claies qui leur sont destinées, de sorte qu'on n'ait plus à y toucher, jusqu'à ce qu'elles soient sèches complètement.

Si on est obligé de les retourner au début du séchage, on doit le faire avec précaution, pour ne pas leur donner une allure froissée; mais quand, à la fin du séchage, elles deviennent friables, il faut s'abstenir d'y toucher; on se contente de les approcher doucement des parties du local les mieux ventilées, pour activer l'opération.

Les *feuilles mondées* sont l'objet des mêmes soins, on peut toutefois les étaler en couches un peu plus épaisses.

Une *recommandation importante*, principalement pour les fleurs et les feuilles, c'est qu'on doit les disposer de façon que les plus fraîches, c'est-à-dire celles qui sont apportées les dernières au séchoir, soient toujours placées à l'extrémité opposée à l'arrivée du vent, afin que l'air en pénétrant dans le grenier rencontre d'abord les lots les plus secs. Sans cette précaution, l'air, en pénétrant dans le grenier, se chargerait de l'humidité contenue dans les plantes fraîches et la reporterait sur celles qui sont déjà sèches ou presque sèches. On pourra donc repousser successivement les claies de l'extrémité opposée au vent, vers l'arrivée de l'air qui, de la sorte, passera d'abord sur les plantes plus sèches pour arriver aux plus fraîches.

Les *bottes de paquets*, les *bouquets*, les *plantes entières* avec ou sans racines seront placés la tête en bas à cheval sur les cordes ou fils de fer tendus dans le séchoir, en laissant entre chaque paquet de bottes un espace d'environ 10 centimètres. On aura soin d'ouvrir largement les bottes ou paquets pour permettre la circulation de l'air à l'intérieur.

On chargera d'abord les fils des étages supérieurs, pour arriver d'étage en étage aux plus bas.

Les *racines*, *rhizomes* et *bulbes* seront disposés le plus près possible des portes, sur le plancher lui-même, ou suspendus aux cordes, si après les avoir coupés en rondelles on les a enfilés en chapelets.

Les *graines et fruits* seront placés au séchoir avec les tiges qui les portent, sur des claies et recouverts de papier. Les graines tombent d'elles-mêmes ou sont battues avec soin sur le papier.

Surveillance de séchage. — Le séchage devant durer une huitaine de jours au maximum, prendre pendant ce temps les précautions suivantes :

Le matin ouvrir les portes et, si le soleil pénètre dans le grenier, le masquer au moyen d'une toile; puis les fenêtres latérales et celle du toit, de façon à permettre à l'air chaud qui s'est chargé d'eau pendant la nuit de sortir.

Si la pluie menace, fermer à moitié l'ouverture du toit et dès que la pluie commence la fermer complètement.

Dans le courant de la journée, aux heures les plus chaudes, ne pas toucher aux plantes; faire les manipulations essentielles, tels que les déplacements de claies pour amener les plantes sèches vers l'entrée de l'air le soir et le matin.

Vers la fin de la journée, et toujours avant le soir, fermer toutes les ouvertures.

Durée du séchage. — La durée du séchage varie selon le climat, la nature des plantes, la qualité du grenier-séchoir et la force du courant d'air qui y pénètre.

On doit toujours chercher à obtenir un séchage rapide, lequel donne un plus beau produit.

En moyenne on compte :
de 1 à 3 jours (4 jours au plus) pour les fleurs;
de 2 à 5 jours (6 jours au plus) pour les feuilles;
de 4 à 7 jours (8 jours au plus) pour les bottes, paquets et racines.

On reconnaît qu'une plante est sèche à certains signes vulgaires :

Les feuilles se brisent facilement avec un bruit sec, quand on les froisse entre les mains.

Les racines sont cassantes : une légère flexibilité immédiatement après le séchage prouve qu'il y a encore de l'humidité.

Rendement sec. — On nomme rendement sec le poids de plante sèche fourni par 100 parties de plante fraîche.

On calcule ce rendement d'après la perte de poids que subit la plante au séchage.

PERTE AU SÉCHAGE		RENDEMENT SEC	
Feuilles	70 à 80 p. 100	Feuilles	30 à 20 p. 100
Fleurs	75 à 85 p. 100	Fleurs	25 à 15 p. 100
Bourgeons	50 à 60 p. 100	Bourgeons	50 à 40 p. 100
Ecorces	50 à 60 p. 100	Ecorces	50 à 40 p. 100
Tiges	60 à 70 p. 100	Tiges	40 à 30 p. 100
Racines	65 à 75 p. 100	Racines	35 à 25 p. 100

Autrement dit, 10 kilogrammes de feuilles pesées fraîches donnent après séchage de 3 à 2 kilogrammes de feuilles sèches livrables.

Ces chiffres sont évidemment approximatifs, car on doit prévoir des écarts assez grands suivant les espèces de plantes : ainsi 10 kilogrammes de fleurs

de Coquelicot se réduisent en moyenne à 850 grammes, alors que le rendement de la même quantité de fleurs fraîches est de 940 grammes pour le Nénuphar, de 960 grammes pour la Bourrache, de 3ᵏᵍ,300 pour la Rose rouge, de 3ᵏᵍ,200 pour le Tilleul, de 2ᵏᵍ,500 pour le Sureau, de 3ᵏᵍ,400 pour la Camomille, etc.

Le rendement peut encore varier avec l'âge de la plante, l'année, l'époque de la récolte. Il en est ainsi pour la racine de Consoude : 10 kilogrammes de cette racine récoltée en juin produisent 2ᵏᵍ,355 de racines sèches, tandis que la même quantité récoltée en novembre fournit 3ᵏᵍ,200.

COMMENT IL FAUT EXPÉDIER

1° **Plantes fraîches.** — On demande souvent des plantes fraîches. La pharmacie, les fabriques de produits chimiques et l'industrie font souvent de grosses demandes de plantes médicinales, de préférence à l'*état frais*, parce qu'elles ont leur richesse maximum en substances utilisables. Il est bon, dans ce cas, de ne livrer à l'acheteur que ce que l'on peut le plus aisément et le plus rapidement ramasser.

Quand le lieu de destination ne peut être touché que par chemin de fer ou camions, et seulement après quelques jours, il vaut mieux ne pas envoyer. L'*emballage* des plantes fraîches demande des soins particuliers et il faut même choisir soigneusement le jour de l'expédition. Il faut placer les parties des plantes très au large dans des corbeilles (pas dans des sacs) et les garantir contre la pression. Entasser simplement les unes sur les autres de grandes quantités de plantes, les charger comme des herbes fraîches, sans soins, puis les laisser ensuite longtemps dans cet état, est tout à fait inadmissible, car il se produit très facilement un échauffement spontané et la marchandise est complètement perdue.

En général on expédie les plantes fraîches en grande vitesse par le train du soir, de façon qu'elles voyagent pendant les heures les plus fraîches et arrivent vers le matin.

2° **Plantes sèches.** — Les plantes convenablement séchées doivent être mises en sac (ensachage), en caisses ou en barils pour l'expédition.

Pour l'ensachage choisir des sacs de forme rectangulaire de préférence (ils sont plus commodes que les sacs ronds employés pour le blé), pour l'envoi des paquets ou bouquets de plantes, les sacs ronds rendent le tassement difficile, ce qui occasionne la brisure des plantes sèches. Les sacs de taille moyenne pouvant contenir de 25 à 30 kilogrammes sont à préférer.

La mise en sac a lieu selon certaines règles que l'on peut préciser ainsi qu'il suit.

La veille au soir, on se dispense de fermer les lucarnes du toit et les portes du séchoir : celles-ci sont simplement garnies de leurs écrans de toile.

On ensache de très bonne heure le matin, toutes les portes et lucarnes ouvertes; par ce moyen les plantes, lorsque, inévitablement on les comprime

dans les sacs, se brisent moins, elles ont repris l'humidité suffisante pour leur redonner la flexibilité nécessaire; les poussières et déchets sont diminués d'autant.

On dégarnit d'abord les toiles tendues dans le grenier : on commence par celles du haut. Les plantes sont prélevées par grosses poignées et déposées doucement dans les sacs. On les tasse au moyen d'une planchette rectangulaire, de cette façon, sans briser les produits, on peut faire une pression assez forte: qui se trouve répartie également et n'occasionne pas de poussières.

On fait glisser à mesure les toiles vides sur les fils de fer de façon à atteindre facilement les étages inférieurs.

Ensuite on décroche les bottes en commençant par les étages du bas, et de proche en proche jusqu'à celles qui sont placées immédiatement sous les combles, on les atteindra avec une échelle ou un escabeau, mais on évitera de les projeter à terre avec une fourche.

Bien entendu les plantes toxiques nécessitent des précautions spéciales : les meilleurs ouvriers s'en chargent et une fois fermés, les sacs sont laissés dans un local avec une étiquette à œillet indiquant la nature des plantes et leur poids.

Les autres sacs sont rangés dans le grenier par catégories de plantes; on les ferme en les cousant avec une aiguille à sac.

Préalablement il est sage de coudre à l'intérieur du sac, dans la partie haute, une étiquette à œillet portant l'adresse du destinataire.

Aussitôt après on les pèse, et, sur une étiquette à œillet que l'on attache sur l'ouverture du sac, on inscrit :

1° le nom de la plante et la forme sous laquelle elle a été préparée;

2° le poids brut, sac et marchandise.

On n'expédiera qu'après accord avec l'acheteur sur la date et le mode d'envoi, la destination, et surtout si on livre gare départ.

Le jour de l'expédition en gare on fait le chargement sur une voiture munie d'une bâche imperméable, en prévision du mauvais temps pouvant survenir pendant le voyage du séchoir à la gare.

Les plantes sèches sont expédiées en petite vitesse au tarif le plus réduit. On les conduit de bon matin à la gare voisine.

Déclarations. — Pour les expéditions en **petite vitesse** noter de toujours bien spécifier, dans les déclarations d'expédition des marchandises, l'une des mentions suivantes :

Feuilles médicinales lorsqu'il s'agit de feuilles;
Racines médicinales lorsqu'il s'agit de racines;
Écorces médicinales lorsqu'il s'agit d'écorces;
Graines médicinales lorsqu'il s'agit de graines;

à l'exclusion de tous autres termes tels que : Herboristerie, Feuilles sèches, Plantes médicinales, etc., qui sont tarifés à une série d'un prix beaucoup plus élevé.

Demander toujours l'application du **Tarif le plus réduit.**

Pour les envois atteignant 900 à 1 000 kilogrammes, réclamez **toujours** l'application du **Tarif Commun P. V. 23.**

CHAPITRE II

PLANTES QUE L'ON RAMASSE A L'ÉTAT SAUVAGE ET QUE L'ON NE CULTIVE PAS

Absinthes ou Armoises (Composées). — Dans ce groupe de plantes on range un grand nombre d'espèces indigènes dont les plus usitées sont : l'*Absinthe officinale* ou *grande Absinthe*; la *petite Absinthe* ou *Artemisia pontica* et les diverses *Armoises*, l'*Armoise vulgaire* et les diverses variétés d'*Armoise des glaciers* ou *Génépi*.

Absinthe officinale (*Artemisia Absinthium*) **ou grande Absinthe**[1].

Habitat. — Plante rustique qui croît spontanément dans beaucoup de contrées. Bien qu'elle pousse un peu partout dans tous les terrains, elle affectionne plus particulièrement les endroits montueux et secs, les coteaux ensoleillés, les talus des routes et des champs, des plaines aussi bien que des montagnes où elle peut atteindre l'altitude de 1 500 mètres.

Caractères. — Herbe vivace, à tiges droites, dures, pleines, cannelées, rameuses, couvertes, ainsi que les feuilles, d'un fin duvet blanchâtre. Les tiges portent sur toute leur longueur des feuilles nombreuses, molles, soyeuses sur les deux faces, profondément découpées en lanières étroites. Les fleurs, qui paraissent de juin à septembre, sont groupées en petites têtes globuleuses jaune verdâtre, disposées en longues grappes, formant par leur réunion une grande panicule feuillée.

Toute la plante dégage un parfum spécial.

Parties usitées. — Feuilles mondées et sommités fleuries.

1. La grande Absinthe était autrefois cultivée en grand lorsqu'elle était utilisée pour la préparation de la liqueur qui portait son nom. Aujourd'hui sa culture est réduite et tend à disparaître depuis que la fabrication de l'absinthe est interdite.

Récolte. — Cueillir les feuilles et les sommités fleuries de juin à septembre sur des plantes en pleine végétation en ayant soin de ne pas prendre les feuilles de la base de la tige, jaunies ou noirâtres, car l'Absinthe destinée à la pharmacie demande à être récoltée avec soins. Les feuilles et les fleurs mélangéesdoivent être desséchées à l'ombre sur des claies superposées en les remuant de temps en temps pour faciliter le séchage.



ABSINTHE.

La plante doit conserver une coloration verte, légèrement jaunâtre et posséder son odeur pénétrante caractéristique. Bien séchée, elle peut être emballée dans de grands sacs fortement pressés pour la vente en gros.

L'Absinthe marine (*Artemisia maritima*) ou Sanguenite est très répandue dans le voisinage de la mer.

Elle forme des touffes blanc grisâtre, répandant une forte odeur aromatique.

Partie employée : la plante entière débarrassée de sa racine.



ARMOISE.

Armoise (*Artemisia vulgaris*).

Habitat. — Très commune partout, se rencontre plus particulièrement dans les endroits incultes depuis peu, autour des habitations, sur les talus des chemins de fer et souvent dans les champs incultes et frais.

Elle affectionne les sols riches et profonds, le voisinage des habitations, des jardins, des vieilles maisons démolies, des décombres, etc.

Caractères. — Plante vivace ressemblant à l'Absinthe, à tige herbacée, haute de 1 mètre, dressée, souvent *rougeâtre*, striée; feuilles vert foncé et sans poils au-dessus, grises, velues en dessous, profondément découpées en larges segments aigus au sommet; les fleurs (capitules), petites, jaunâtres, sont portées par des rameaux latéraux.

La plante est très amère, son odeur est peu agréable

Parties usitées. — Feuilles mondées, sommités fleuries, racines.

Récolte. — La récolte des feuilles doit se faire dès qu'apparaissent les boutons floraux, en juin-juillet; celle des sommités fleuries au moment de la floraison, de juillet à août; celle des racines à l'automne.

Armoise des Glaciers ou Génépi (*Artemisia glacialis, A. Mutellina, A. spicata*). — Les diverses espèces de Génépi sont des Armoises ou des Absinthes de haute montagne.

Habitat. — Il en existe quatre espèces distinctes, que l'on trouve en plus ou moins grande quantité sur la plupart des sommets élevés des Alpes, depuis 2.200 mètres jusqu'à plus de 3.000 mètres d'altitude.



ARMOISE DES GLACIERS OU GÉNÉPI.

Caractères. — Le *Génépi en épi* (*Artemisia spicata*) ou Génépi noir, ou encore Génépi femelle des montagnards, est une petite plante de 10 à 12 centimètres, velue, soyeuse, à odeur d'Absinthe, à fleurs verdâtres disposées en grappe longue et étroite, elle se trouve en terrains siliceux. Elle passe pour être d'une qualité supérieure et plus parfumée.

Le *Génépi glacial* (*Artemisia glacialis*), Génépi blanc, ou Génépi mâle : plante plus petite, blanchâtre, à odeur agréable, dont les fleurs d'un beau jaune sont groupées au sommet de la tige au nombre de 3 à 6, formant une tête presque globuleuse et terminale. Se rencontre dans les hautes montagnes calcaires qu'il tapisse parfois de ses larges touffes et de ses petites ombellules d'or.

Le *Génépi Mutelline* (*Artemisia Mutellina*) ressemble beaucoup au précédent dont il se distingue par la disposition de ses

fleurs, qui au lieu d'être agglomérées en tête terminale, sont au contraire disséminées tout le long de la tige, formant une grappe lâche et feuillée.

Moins fréquent que le précédent, ce Génépi se rencontre dans les montagnes siliceuses :

Les deux espèces précédentes sont très appréciées, ce sont celles qui sont le plus demandées par l'herboristerie.

Le *Génépi laineux ou de Villars* (*Artemisia Villarsii*) est le plus grand des Génépis, sa taille atteint 30 centimètres; il se distingue des autres par ses fleurs d'un blanc jaunâtre, penchées, couvertes d'un long duvet blanc et disposées le long de la tige en une grappe étroite et allongée. On le trouve surtout dans les massifs siliceux. Il est peu estimé.

Parties usitées. — La plante entière sans racines.

Recolte. — La récolte des Génépis se fait pendant toute la durée de la floraison, c'est-à-dire en juillet-août; on ramasse la plante entière, sauf les racines qu'il faut se garder d'arracher, car la plante étant vivace c'est par les rejets des racines qu'elle se multiplie.

Les Génépis se livrent soit en vrac, soit de préférence en bouquets dont la dessiccation ne demande pas de soins spéciaux.

On récolte souvent, sous le nom de Génépi blanc, l'*Achillée ou Millefeuille nain* (*Achillea nana*), qui pousse abondamment dans les mêmes parages et aux mêmes altitudes que les Génépis vrais. Cette plante ressemble à un Millefeuille haut de quelques centimètres, terminé par une ombelle de petites fleurs blanches (voir Millefeuille, p. 81). On lui attribue les mêmes vertus qu'aux Génépis.



Acore.

Une autre petite plante très commune dans les régions élevées, le Séneçon blanc (*Senecio incanus*), est quelquefois ramassée à la place des Génépis, dont elle a très vaguement le port et l'aspect. Il est facile d'éviter cette méprise, cette plante n'ayant aucune odeur et étant toute recouverte d'un duvet blanc laineux abondant qui la différencie à première vue de tous les Génépis véritables.

Acore (*Acorus Calamus*). Aroïdées.

Habitat. — Plante aquatique qui croît le long des cours d'eau tranquilles et sur le bord des étangs.

Caractères. — Elle est caractérisée par une forte odeur aromatique que répandent les feuilles, les chatons et le rhizome.

Partie usitée. — Rhizome.

Récolte. — On récolte en automne ou au premier printemps; le sécher à l'ombre.

Adonis de Printemps (*Adonis vernalis*). *Adonide.* Renonculacées.

Habitat. — Croît dans les vallées des hautes montagnes.

Caractères. — Herbe vivace, presque sans poils, à feuilles directement attachées à la tige et divisées en fins cheveux à grandes fleurs jaunes ressemblant à celle d'une Renoncule (Bouton d'or).

Parties usitees. — Plante entière sans racine.

Récolte. — Cueillir la plante à la floraison en mars-avril et former des bouquets fleuris pour la sécher.

Plante dangereuse.



Adonis.

Une autre Adonide, l'*Adonide d'Été* (*Adonis aestivalis*) se rencontre fréquemment dans les champs cultivés; elle a une fleur d'un beau *rouge écarlate* taché ou noir. Comme la précédente, elle ressemble à une Renoncule. Elle fleurit en mai-juillet. On utilise la plante entiere sans racine ou les feuilles seules.

Une autre espèce très voisine de la précédente est l'Adonide d'Automne (*Adonis Automnalis*).

Elle a les mêmes propriétés que la première, mais ne doit pas lui être substituée.

Aigremoine (*Agrimonia Eupatoria*). Rosacées.

Habitat: — Fréquente dans les lieux ombragés, les haies, les bois, au bord des sentiers.

Caractères. — Appelée aussi Herbe de Saint-Guillaume, Thé des bois, l'Aigremoine est une petite rosacée facile à reconnaître à ses longues grappes de petites fleurs jaunes qui terminent une tige de 40 à 50 centimètres, portant à la base des feuilles

composées de 3 à 4 paires de folioles ovales allongées. La plante fleurit de *juin à août* et parfois jusqu'en automne.



AIGREMOINE.

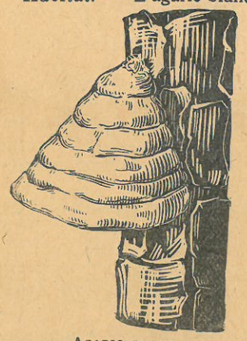
Parties usitées. — Feuilles mondées, sommités, plante en bouquets.

Récolte. — Récolter les feuilles mondées séparées de la tige principale avant la floraison; les sécher à l'ombre dans un local très aéré.

Récolter les sommités bien avant la floraison car ce sont surtout les fleurs qui sont employées et non la tige terminale qui porte les fleurs. Les disposer en bouquets, les attacher à la tige et les placer à cheval sur des cordes tendues dans un local très aéré.

Agaric blanc (*Polyporus officinalis*). Champignons.

Habitat. — L'agaric blanc, Agaric purgatif, Agaric du Mélèze, est un champignon présentant des trous ou pores à la surface inférieure de son chapeau. On le trouve sur les troncs des vieux Mélèzes, dans la plupart des grandes forêts.



AGARIC BLANC.

Caractères. — Ce champignon se présente sous forme de masses arrondies, irrégulières, d'un blanc jaunâtre sale, pouvant atteindre la grosseur de la tête. Il a une chair très blanche, spongieuse, d'odeur nulle, de saveur fade, puis amère et âcre.

Parties usitées. — Toute la plante.

Récolte. — On peut le ramasser en toute saison. Sa préparation pour la vente consiste à le débarrasser des débris de bois adhérents, à racler avec un couteau la surface de façon à ne conserver que la partie tout à fait blanche et à faire sécher au soleil. Sa conservation est indéfinie.

Airelle rouge ou Myrtille (*Vaccinium Myrtillus*). Éricacées.

Noms vulgaires. — Vigne de montagne, Raisin de bois.

Habitat. — Abondant avec les Bruyères dans les forêts des montagnes volcaniques et granitiques à partir de 1 000 mètres.



AIRELLE ROUGE OU MYRTILLE.

Caractères. — C'est un petit arbrisseau à tiges dressées, de 20 à 25 centimètres de hauteur, formant des tapis épais dans les forêts, très ramifié, à rameaux anguleux, à feuilles simples vert pâle, ovales-aiguës, finement dentées et veinées sur les deux faces. Les fleurs sont petites, en grelot, blanches ou rosées, pédonculées et axillaires. Fruits (baies) noir bleuâtre à saveur sucrée, acidulée.

On trouve encore dans quelques forêts ou tourbières des montagnes deux autres espèces d'Airelles dont les fruits sont également comestibles et que l'on peut utiliser : l'Airelle des marais (*V. uliginosum*) à rameaux cylindriques, à fleurs roses en grappes et à fruits noirs, et l'Airelle du Mont Ida (*V. Vitis-Idæa*) à feuilles entières et à fruits rouges.

Parties usitées. — Fruits (baies), feuilles.

Récolte. — Récolter les baies bien mûres pendant tout l'automne. Ne jamais les laisser à l'humidité, les étaler en couche mince pour les dessécher rapidement au soleil ou au four en ayant soin de les remuer avec précaution. Les conserver en lieux secs.

La cueillette est plus rapide par l'emploi d'un outil appelé « peigne à airelles. » Il consiste en une boîte en bois ouverte à laquelle il manque une des parois latérales. Sur le fond se trouve disposée une série de pointes longues de 6 centimètres entre lesquelles il y a de 3 à 4 millimètres d'intervalle. Ces pointes forment un peigne horizontal qui laisse tomber dans la boîte les fruits qu'elles arrachent. On crible ou on fait le tri à la main.

Les feuilles peuvent être récoltées facilement, il suffit de couper les rameaux; les mettre en paquets pour les faire sécher et battre ensuite, les feuilles se détachent.

Alkekenge (*Physalis Alkekengi*). Solanacées.

Noms vulgaires. — Herbe à la Cloque, Coqueret.

Habitat. — Dans les terrains incultes, les bois, les vignes, les terrains silico-calcaires.



ALKEKENGE.

Caractères. — Petite herbe vivace à racine souterraine rampante, à rameaux grêles portant des feuilles ovales, pointues; sa corolle est jaunâtre; son fruit est une baie rouge entourée à sa maturité par une poche vésiculeuse qui l'enveloppe complètement (c'est le calice qui entoure ainsi le fruit).

Parties usitées. — Les baies.

Récolte. — Récolter les baies à maturité, sans la robe qui les porte. Elles se dessèchent facilement en les étendant en couche mince au grenier.

Anthyllis (*Anthyllis vulneraria*). *Vulnéraire.* Légumineuses.



ANTH YLLIS.

Habitat. — L'Anthyllis ou *Vulnéraire* est une plante des plus communes qui croît sur tous les terrains, à toutes les hauteurs, jusqu'à près de 3 000 mètres. Elle affectionne les endroits secs, ensoleillés, les talus, les coteaux, les prés secs, les pentes rocailleuses, les pelouses de haute montagne où parfois elle est extrêmement abondante.

Caractères. — C'est une jolie plante herbacée vivace, à tiges couchées ou redressées de longueur variable, de 100 à 8 centimètres. Les feuilles sont formées par trois à six paires de folioles avec une foliole terminale beaucoup plus grande que les autres. Les fleurs, petites, jaunes, blanches, ou rouges, ou panachées de jaune et de rouge sont groupées en têtes entourées

d'une large feuille à leur base, à folioles disposées en éventail. Le calice de la fleur devient très renflé après la floraison.

Parties usitées. — Les fleurs.

Récolte. — Ce sont les têtes ou capitules qu'il faut cueillir pendant toute la durée de la floraison, c'est-à-dire de mai à septembre, suivant l'altitude au moment où elles s'ouvrent. La dessiccation se fera rapidement dans des locaux abrités et aérés, en ayant soin de ne pas trop remuer pour éviter de détacher les fleurs du capitule.

Argentine (*Potentilla Anserina*). Rosacées.

Habitat. — L'Argentine, ou Patte d'oie, est très répandue partout, dans les lieux humides, dans les clairières des bois, au bord des cours d'eau et dans les fossés, quelquefois dans les prés. Elle se multiplie facilement par des rejets nombreux, de sorte qu'elle occupe souvent un large espace de terrain.



ARGENTINE.

Caractères. — Plante vivace, herbacée, d'aspect agréable, facilement reconnaissable à ses tiges rampantes de 50 à 60 centimètres de long, s'enracinant sur le sol, portant de nombreuses feuilles composées de huit à douze paires de folioles dentées en scie, soyeuses, argentées surtout en dessous, ce qui lui a valu son nom d'argentine. Les fleurs jaunes sont portées sur de longs pédoncules soyeux. Elles se montrent de mai à septembre. Il ne faut pas la confondre avec la Tormentille (voir p. 103).

Parties usitées. — La plante entière sans racine.

Récolte. — Récolter un peu avant la floraison. Sécher à l'ombre.

Anémone pulsatile (*Anemona Pulsatilla*). Renonculacées

Habitat. — Commune dans les pelouses des montagnes granitiques.

Caractères. — Petite plante herbacée de 10 à 30 centimètres de haut à souche épaisse; feuilles divisées en lanières, poilues; fleur terminale, dressée puis penchée, se redressant à maturité, avec 6 sépales violets, velus, soyeux; fruits à longs styles persistants, plumeux, du plus gracieux effet.



ANÉMONE PULSATILE.

Parties usitées. — Plante entière fleurie, sans racine, en bouquet ou vrac.

Récolte. — On récolte la plante en bouquets un peu avant la floraison de mars en juin suivant l'altitude. Avoir soin de laisser les racines dans le sol pour assurer la multiplication de la plante.

Sécher à l'ombre sur des claies dans un local aéré ou sur des cordes tendues. Éviter de détacher les sépales.

Plante dangereuse à manier.



ARUM.

Arum (*Arum italicum*). Aroïdées.

Noms vulgaires. — Gouet, Pied-de-veau.

Habitat. — Plante herbacée, commune dans les bois, les fossés ombragés.

Caractères. — Reconnaissable à ses grandes feuilles vert sombre, ses petites baies rouges en épis, recouvertes d'un spathe ou membrane foliacée.

Partie usitée. — Le rhizome.

Récolte. — Se récolte en octobre ou en mars, avant la floraison. Pour le dessécher, on le coupe à l'état frais, en rondelles de 2 à 3 millimètres d'épaisseur, on le fait sécher au soleil.

Arnica (*Arnica montana*). Composées.

Noms vulgaires. — Bétoine, Tabac de mouton, Herbe-aux-chutes; Pulmonaire de montagne.

Habitat. — Plante des prairies humides et ensoleillées des montagnes siliceuses, granitiques et surtout basaltiques et de tous les sols non calcaires de 1 900 à 2 400 mètres. Elle forme des gîtes naturels importants.

Caractères. — L'Arnica est une plante vivace avec une racine fibreuse, brune en dehors, blanche en dedans, une tige peu rameuse avec des feuilles sessiles, ovales, nervées comme celles du Plantain et groupées en rosette au bas de la tige qui ne porte en son milieu qu'une seule paire de petites feuilles opposées. La tige porte à son extrémité une seule fleur d'un jaune doré, grande et radiée, ayant l'aspect d'une grande Marguerite; elle fleurit en juin-juillet, quelquefois en août.



ARNICA.

Parties usitées. — Racines, feuilles et fleurs.

Récolte. — La récolte des racines se fait en août-septembre, après la floraison; celle des feuilles et des fleurs épanouies en même temps au début de la floraison. Les fleurs sont peu odorantes quand elles sont desséchées; mais, fraîches, elles ont une odeur aromatique très prononcée capable de provoquer l'éternuement.

Le séchage des feuilles et des fleurs doit être rapide pour garder à la fleur sa belle couleur et éviter la dispersion de ses fleurons.

Desséchée, l'Arnica prend un aspect duveteux, feutré, grisâtre, entremêlé de filaments jaunes.

Ne pas confondre cette plante avec une espèce sans valeur qui peut lui ressembler (*Doronicum*, Arnica bâtard), dont les fleurs sont jaunes; les feuilles ont un pétiole assez long et sont grossièrement dentées sur les bords, en outre elle ne porte pas la paire de petites feuilles au milieu de la tige.

Les fleurs d'Arnica sont parfois parasitées par la larve d'une mouche, *Tripeta arnicivora*; rechercher les fleurs infectées et les rejeter.

Aspérule odorante (*Asperula odorata*).
Noms vulgaires. — Muguet des bois, Reine des bois.


ASPÉRULE ODORANTE.

Habitat. — Jolie petite plante des sous-bois, que l'on trouve, parfois en abondance, dans les grandes forêts humides.

Caractères. — Herbe de 10 à 30 centimètres de hauteur, d'aspect élégant par la disposition de ses feuilles verticillées par 6 à 8 autour de la tige. Les fleurs petites, d'un blanc pur, sont groupées en petits corymbes rameux au sommet des tiges; elles dégagent une odeur fine et agréable.

Partie usitée. — La plante entière.

Récolte. — Se récolte dès qu'elle est en fleur, c'est-à-dire pendant les mois de mai et de juin. Il est préférable de la réunir *en bouquets*, dont le séchage se fait sur des cordes ou des claies.

La plante devient noirâtre par la dessiccation.


AUBÉPINE.

Aubépine (*Crataegus oxyacantha* et *C. monogyna*). Rosacées.

Noms vulgaires. — Blanche épine, Bois de mai.

Habitat. — Dans les buissons, les haies, à la lisière des bois, les clairières et en montagne jusqu'à 1 600 mètres.

Caractères. — Arbrisseau buissonnant à bois très dur et à épines très piquantes, fleurs blanches à étamines rouges, fruits rouges (senelles).

Parties usitées. — Fleurs et fruits.

Récolte. — Les fleurs se récoltent en avril-mai *avant l'épanouissement complet*, c'est-à-dire en boutons, car elles

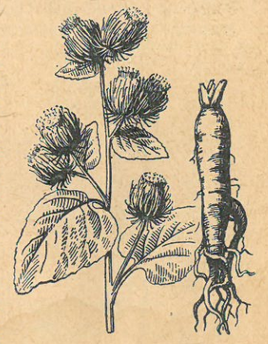
continuent à s'ouvrir pendant le séchage; on les cueille isolément ou bien on cueille les grappes entières, mais il faut les cueillir sans feuilles. Dessécher rapidement au soleil ou en les étendant en couches minces dans un local bien aéré. Éviter de les remuer pour ne pas les briser.

Les fruits sont récoltés en septembre-octobre. Ne les récolter que sur demande.

Bardane (*Lappa major*, *L. minor*, *L. tomentosa*). Composées.

Noms vulgaires. — Rapoule, Arapons, Chardonnet.

Il en existe trois variétés : à grosse tête (*L. major*), à petite tête (*L. minor*) et velue (*L. tomentosa*).


BARDANE.

Habitat. — La Bardane est une plante très commune, elle croît à toutes les altitudes et dans tous les terrains. On la rencontre au bord des chemins et dans les terrains incultes. Ses capitules rougeâtres sont bien connus des enfants qui les agglutinent en pelotes ou se les jettent dans les cheveux (d'où le nom vulgaire d'arapons).

Caractères. — C'est une plante bisannuelle à grosse racine très profonde, à tige haute de 1 mètre et plus, formant avec ses larges feuilles ovales, velues en dessous, des touffes volumineuses d'un vert foncé, très caractéristiques; les fleurs n'apparaissent que la deuxième année; elles sont violettes, portées sur des rameaux; elles forment des capitules sphériques, de la grosseur d'une noisette, couverts de pointes crochues.

Ne pas confondre avec la Lampourde (*Xanthium spinosum*)

Les Lampourdes sont des plantes annuelles plus grêles, plus petites, certaines sont épineuses, les fleurs sont jaunes ou verdâtres. Les fruits sont allongés, couverts de grosses épines crochues.

Parties usitées. — Racines.

Récolte. — La racine étant bisannuelle, arracher les racines des plantes *n'ayant pas fleuri*, c'est-à-dire en octobre les racines des

plantes nées au printemps, ou en avril-mai les racines des plantes âgées d'un an. L'arrachage est pénible en raison de la longueur de l'organe.

Les *racines des plantes ayant fleuri et fructifié sont sans valeur* : la plante meurt à ce moment.

Après l'avoir lavée, mondée et coupée en rouelles de 1 à 2 centimètres, on fait sécher la racine au four ou au soleil.

Les racines ligneuses doivent être rejetées et on ne doit mettre les rondelles en sac que lorsque la dessiccation est complète, sinon elles noircissent et se détériorent.

Belladone (*Atropa Belladonna*). Solanacées.

Habitat. — La Belladone croît dans les bois, le long des haies, des murs et des décombres; on la cultive parfois dans les jardins.



BELLADONE.

Caractères. — Plante herbacée vivace, à racine épaisse, à tige dressée et rameuse, portant des feuilles alternes d'un vert foncé. Les fleurs sont grandes, à corolle tubuleuse, d'un violet livide, striées de veines brunâtres. Les fruits sont des baies d'abord vertes puis d'un rouge noir, présentant à la maturité l'aspect de cerises, cause assez fréquente d'empoisonnement chez les enfants.

Toute la plante a un aspect sombre, exhale une odeur vireuse et a une saveur âcre et nauséabonde.

Parties usitées. — Les racines, mais surtout les feuilles les fruits qui renferment en abondance de l'atropine.

Récolte. — On récolte les feuilles en juin, avant la floraison; si on attend trop, les feuilles du bas jaunissent et tombent.

On les sèche directement sur le sol ou en les mettant en paquets que l'on sèche sur des cordes.

Les fruits se récoltent dès qu'ils sont mûrs en août-septembre; parfois on coupe les rameaux en laissant les baies et on sèche le tout à la fois.

Les racines se récoltent à l'automne; elles sont lavées et le plus

souvent coupées en rondelles de 1 à 2 centimètres d'épaisseur avant d'être séchées ou fendues en long, puis coupées en tronçons de 10 à 15 centimètres de longueur.

Plante vénéneuse redoutable.

Bistorte (*Polygonum Bistorta*). Polygonacées.

Noms vulgaires. — Renouée bistorte ou Serpentaire.

Habitat. — Commune dans les pâturages des montagnes, le long des fossés; forme parfois des masses du plus bel effet grâce à ses épis de fleurs rose tendre.



BISTORTE.

Caractères. — Plante herbacée vivace à souche (rhizome) contournée en S d'où lui vient son nom. Tiges simples hautes de 20 à 60 centimètres portant à la base des feuilles pétiolées, vertes en dessus, grises en dessous, à bords rudes; les autres feuilles ont la forme de fer de lance. La tige porte à son extrémité un seul épi de fleurs roses ou purpurines.

Partie usitée. — Rhizome.

Récolte. — On récolte à la pioche pendant la belle saison, jusqu'en août, la souche contournée en S, on la dépouille des tiges et des racines, on la lave et on la sèche au soleil ou dans des fours.

Dans les prairies qui sont fauchées, où la plante ne se distingue plus, avoir soin de marquer son emplacement par un signe quelconque.

Benoîte (*Geum urbanum*) ou Herbe de Saint-Benoît. Rosacées.

Habitat. — La Benoîte se rencontre assez fréquemment dans toute l'étendue de notre flore, particulièrement aux alentours des villages (comme l'indique son nom latin), dans les lieux couverts, à la lisière des bois et le long des chemins et des haies.

Caractères. — On reconnaît cette plante à ses tiges grêles, velues, rudes au toucher, pouvant atteindre 50 centimètres de hauteur, portant vers leur base des feuilles divisées en cinq à

sept segments inégaux, et vers le sommet des feuilles à trois divisions inégales. Les fleurs jaunes, petites, solitaires, se montrent dès le mois de mai jusqu'en août. Toute la plante dégage une vague odeur de girofle.



BENOITE.

Parties usitées. — Feuilles et racines.

Récolte. — On récolte les feuilles au moment de la floraison, les racines après. Il n'y a d'ailleurs pas grandinconvénient à procéder à cette double opération à la même époque.

Aucune précaution spéciale pour le séchage qui se fera dans les greniers ou même en plein air pour les racines.

Bleuet (*Centaurea Cyanus*). Composées.

Habitat. — Plante bien connue de tous, très abondante dans les moissons, les prés, les jachères, dont elle fait l'ornement par ses nombreux capitules de fleurs d'un beau bleu délicat.



BLEUET.

Parties usitées. — Fleurs.

Récolte. — On récolte suivant la demande de l'herboristerie soit le capitule entier (fleurs avec calices), soit les fleurs seules sans les calices. Le ramassage a lieu lorsque la fleur est en plein développement.

La dessiccation exige quelques précautions, surtout pour les fleurs, qui doivent être étendues en couches minces, à l'ombre, dans un local très aéré. Elles conservent alors leur belle couleur bleue.

Bourdaine (*Rhamnus Frangula*). Rhamnacées.

Noms vulgaires. — Bourgène, Aulne noir.

Habitat. — Arbrisseau commun dans les marécages, à la

lisière des bois humides, au bord des ruisseaux, les taillis, les terrains siliceux ombragés frais et humides.

Caractères. — Tige haute en moyenne de 3 à 4 mètres, assez grêle, qui dépasse rarement $0^m,06$ ou $0^m,08$ de diamètre. Elle est revêtue d'une écorce lisse, noire, mouchetée de taches blanches ou jaunâtres, colorée à sa face intérieure en jaune orange, de saveur mucilagineuse puis légèrement amère; *les rameaux ne portent pas d'épines, ce qui les distinguent de ceux du nerprun.* Les feuilles sont alternes, courtement pétiolées, ovales ou elliptiques, à *bords entiers* (ce qui les distingue de celles du nerprun qui sont finement dentées), luisantes à la face supérieure, mates à la face inférieure, à nervures parallèles assez saillantes. Les fleurs, petites et d'un blanc verdâtre, sont solitaires ou disposées en petits paquets peu fournis à l'aisselle des feuilles. Le fruit est une baie arrondie, de la grosseur d'un pois, d'abord verte, puis rouge, enfin noire quand elle est mûre.



BOURDAINE.

Parties usitées. — Bois, écorce des jeunes troncs et des branches. Le bois est utilisé pour la fabrication de la poudre de guerre ou de chasse; l'écorce est médicinale.

Récolte. — L'écorce est récoltée de préférence pendant la floraison, de mai à août, époque à laquelle elle se détache plus facilement du bois. On peut la découper en fragments de 1 à 2 centimètres carrés, ou en bandes longitudinales de longueur et largeur variables. La dessiccation peut se faire au soleil, mais il faut qu'elle soit desséchée avec soin.

La droguerie utilise l'*écorce entière*; l'*écorce coupée* en petits carrés de 1 centimètre de côté (écorce coupée pour tisanes) et l'écorce *tout venant*, c'est-à-dire avec ses impuretés. Les poudreries utilisent le bois des jeunes branches, disposé en petites bottes.

Bourgeons de Peuplier noir (*Populus nigra*). Salicacées.

Habitat. — Le long des rivières et à la lisière des bois; il croît jusqu'à 1 800 mètres d'altitude.

Caractères. — Arbre élevé à bourgeons enduits d'un suc résineux odorant et à jeunes pousses glabres, glutineuses. Il se distingue des autres Peupliers par ses feuilles triangulaires, sans poils et d'un vert luisant sur les deux faces.



BOURGEONS DE PEUPLIER NOIR.

Parties usitées. — Bourgeons et bois.

Récolte. — Les bourgeons employés sont les bourgeons floraux, coniques, légèrement arqués, luisants et couverts d'une résine poussiéreuse très odorante; ils sont isolés le long des rameaux ou à l'extrémité des ramuscules; ils se récoltent sur les Peupliers abattus au commencement du printemps et avant leur épanouissement, c'est-à-dire avant l'écartement des premières écailles. Ne couper que les bourgeons assez gros. Les dessécher comme les bourgeons de Pin.

Bourgeons de Pin (Improprement appelés **bourgeons de Sapin**) (*Pinus sylvestris*) ou Pin des bois. Conifères.

On peut distinguer les Pins et les Sapins d'après les caractères suivants:

Les Sapins ont des feuilles (aiguilles) *isolées* et courtes, fixées sur la tige ou sur les branches. La section de ces feuilles est ovale (*Sapin argenté*) ou quadrangulaire (*Epicea*).

Les Pins ont des feuilles *groupées par deux* dans une petite gaine qui les fixe aux branches (*Pin*) ou disposées en touffes (*Cèdre-Mélèze*).



BOURGEON DE PIN.

Habitat. — Le Pin sylvestre vient bien à l'altitude de 1 000 à 1 500 mètres. Il est cultivé en plaines.

Caractères. — Le Pin sylvestre est facilement reconnaissable à son écorce rouge, fortement crevassée, à ses aiguilles courtes, raides, vertes; réunies par deux dans une petite gaine. Les bourgeons sont allongés, *coniques, pointus,* très résineux; ceux du Sapin sont plus petits. On utilise aussi les bourgeons de Pin de montagne.

Partie usitée. — Bourgeons.

Récolte. — Ne récolter sur l'*arbre vivant* que quelques bourgeons sur les branches inférieures latérales et non les bourgeons terminaux du sommet. Récolter au sécateur ou au couteau ou à la main chaque bourgeon terminal, avec les quatre ou cinq bourgeons coniques plus petits qui l'accompagnent et sans les séparer,

en coupant court (1 cm. environ) chaque rameau qui le porte. Faire plus serait mutiler l'arbre. Les cueillir avant leur éclosion, c'est-à-dire en février-mars et même en avril suivant les régions, au moment où ils commencent à laisser suinter la résine.

Faire la cueillette de préférence sur les arbres abattus ou sur les branches coupées, on peut alors enlever tous les bourgeons.

Les bourgeons trop ouverts, allongés, couverts d'écailles fauves n'ont aucune valeur marchande.

Se renseigner auparavant auprès des Conservateurs des Forêts



PIN MARITIME. | PIN LARICIO. | PIN PIGNON. | PIN SYLVESTRE.

ou des Administrations communales afin de connaître les forêts où auront lieu des émondages de pin sylvestre (voir p. 151, *Réglementation*).

Le séchage est long (un à deux mois) mais non délicat. Étaler les bourgeons en couche de 5 centimètres environ dans un grenier bien aéré et les remuer de temps à autre. Le mieux est le séchage dans un four à pain à peine tiède, un four plus chaud dessèche l'extérieur, alors que l'intérieur reste vert et moisit.

Bourse-à-pasteur (*Capsella Bursa-pastoris*). Crucifères.

Habitat. — Terrains vagues, cultures, au bord des chemins, sur les murs, etc., en plaine comme en montagne.

Caractères. — C'est une plante annuelle, de 10 à 40 centimètres, à tige grêle dressée avec des feuilles radicales formant

une rosette étalée sur le sol et portant au sommet une grappe de fleurs petites, blanches, ou de fruits triangulaires échancrés au sommet d'un aspect très particulier bien exprimé par le nom bourse-à-pasteur.



BOURSE-A-PASTEUR.

Partout cette espèce est abondante et en toute saison elle fleurit et fructifie.

Partie usitée. — Plante entière sans racines.

Récolte. — Cueillir en tout temps les plantes entières portant fleurs et fruits; les priver de leur racine. Faire sécher à l'ombre.

Bryone (*Bryonia dioïca*). Cucurbitacées.

Nom vulgaire. — Herbe ou Navet du diable.

Habitat. — Commune, que l'on trouve enroulée autour des arbres ou arbustes dans les haies, les lieux ombragés, le bord des chemins de la plaine et des basses montagnes.



BRYONE.

Caractères. — Plante grimpante herbacée à vrille simple, à racine vivace très grosse, charnue, cylindrique, allongée; feuilles molles élégamment découpées et couvertes de poils rudes; fleurs d'un blanc un peu vert jaunâtre en petits bouquets à l'aisselle des feuilles; fruit petit, rouge (baie), de la grosseur d'un pois.

La saveur de sa racine est amère et nauséabonde, d'où son nom « Navet du diable. »

Partie usitée. — Racine.

Récolte. — Arracher la racine au printemps avant la floraison (activité maximum), la monder et la laver, puis la couper en tranches de 2 centimètres d'épaisseur que l'on fera sécher au soleil ou au four.

Buglosse (*Anchusa officinalis* et *A. Italica*). Borraginacées.

Plante élégante très voisine de la Bourrache qui lui ressemble comme port et comme aspect et qui possède d'ailleurs des propriétés analogues.



BUGLOSSE.

On en connaît deux espèces, la *Buglosse d'Italie* et la *Buglosse officinale*, mais c'est cette dernière qui est la plus commune et que l'on récolte plus particulièrement.

Habitat. — On la trouve dès le mois d'avril en pleine floraison au voisinage des habitations, au bord des champs, dans les terrains vagues où elle fleurit pendant une partie de l'été.

Caractères. — Plante de 30 à 50 centimètres, rameuse au sommet, hérissée de poils un peu rudes, à feuilles longuement lancéolées, à fleurs rouges en grappes compactes qui s'allongent au cours de la floraison (voir *Bourrache* pour les caractères distinctifs).

Parties usitées. — Les fleurs mondées (avec leur calice), la grappe entière, les feuilles mondées et les racines. Les soins à prendre pour le séchage varient également selon la partie de la plante (voir *Bourrache*).

Busserole (*Arbutus Uva-ursi*). Éricacées.

Noms vulgaires. — Raisin d'ours, Faux Buis ou Petit Buis.

Habitat. — Dans les rocailles, les bois, les forêts de toute la zone montagneuse.

Caractères. — Petit arbrisseau à tiges couchées et rampantes qui forme souvent de larges tapis toujours verts; il étend sur le sol ses longues tiges ligneuses qui peuvent atteindre 2 à 3 mètres de long, couvertes en entier de feuilles petites, d'un vert foncé et brillant, épaisses et coriaces comme celles du buis et qui persistent toute l'année. Les fleurs toutes petites, blanches ou rosées, en grelot, groupées par trois à quatre petites grappes penchées, d'un aspect gracieux, paraissent en mars ou avril. Elles donnent en automne des fruits qui sont de petites baies, lisses, rouges, comestibles.

Parties usitées. — Les feuilles.

Recolte. — On peut ramasser les feuilles toute l'année, même en hiver. La récolte en est facile, rapide, ne demande aucun soin particulier, et comme *la vente est considérable*, c'est une des plantes médicinales dont la cueillette est *la plus rémunératrice*, mais seules les feuilles provenant de plantes vieilles de plusieurs années sont à récolter.

La feuille étant très résistante, on peut la faire sécher en plein air, au soleil ou au four.

L'emballage se fera en grands sacs comprimés autant que possible, sans crainte de briser les feuilles.



BUSSEROLE

Caille-lait jaune ou Gaillet (*Galium verum*). Rubiacées.

Habitat. — Bords des chemins, terrains vagues, prés secs, en plaine et en montagne où il peut atteindre 2 500 mètres.



CAILLE-LAIT OU GAILLET.

Caractères. — Plante vivace à souche horizontale épaisse; les tiges raides à quatre angles sont garnies de collerettes très caractéristiques de huit à douze petites feuilles allongées; la tige se termine à la floraison par un bouquet de minuscules fleurs *jaunes* très nombreuses. Elle doit son nom à ce qu'elle fait cailler le lait.

Partie usitée. — Plante entière fleurie sans les racines.

Recolte. — Cueillir les sommités fleuries pendant toute la floraison, de juin à septembre, en faire des bouquets que l'on desséchera à l'ombre.

La plante noircit en se desséchant.

Camomille commune (*Matricaria Chamomilla*). Composées.

Habitat. — On vend en herboristerie sous le nom de *Camomille commune, Camomille allemande* ou *hongroise* ou *Matricaire*, plusieurs espèces de composées qui ont d'ailleurs des propriétés voisines, et que l'on trouve dans les champs cultivés, les moissons calcaires, les terres abandonnées, au bord des chemins.

Caractères. — La *Matricaire Camomille*[1] ou petite Camomille, (*M. Chamomilla*) est une plante très aromatique, à tige dressée, rameuse, haute de 20 à 40 centimètres, pourvue de feuilles découpées en segments étroits, terminée par une ombelle de capitules petits, *coniques et creux*, blancs sur le pourtour, jaunes au centre (les petites écailles qui séparent les fleurs de la Camomille romaine n'existent pas chez la Matricaire, ce qui distingue les deux plantes).



CAMOMILLE COMMUNE OU MATRICAIRE.

Les espèces voisines sont :

La Matricaire inodore (*M. inodora*) qui se distingue de la précédente par son odeur peu prononcée, par ses feuilles plus finement découpées, par ses fleurs plus petites, plus étalées, à capitules *ovales et pleins*. Elle est très abondante dans les régions montagneuses, surtout siliceuses. Elle est moins appréciée à cause de son faible arôme.

Le *Leucanthème Matricaire* ou grande Camomille (*Leucanthemum Parthenium*), souvent cultivé dans les jardins, est assez commun au voisinage des habitations. On le confond quelquefois avec la Camomille romaine dont il se différencie par ses capitules moyens, souvent doubles, formant sur la plante un bouquet au sommet d'une tige simple, munie de feuilles nombreuses bien développées, d'un vert un peu jaunâtre, par sa tige dressée, robuste, très rameuse, par ses feuilles découpées en segments très larges.

Parties usitées. — Les fleurs.

1. Dans l'Europe centrale, la dénomination « Camomille » désigne la Matricaire (*Matricaria Chamomilla*) et non la Camomille romaine de France (*Anthemis nobilis*), voir p. 135. La matricaire est également connue sous le nom de Camomille allemande; elle provient surtout de certaines régions déshéritées, presque désertiques de la Hongrie où elle abonde à l'état sauvage. L'Allemagne l'achète à la Hongrie pour sa consommation et la réexporte sous le nom de Camomille allemande.

Récolte. — Les fleurs se récoltent au fur et à mesure de leur épanouissement, c'est-à-dire depuis le mois d'avril jusqu'au mois d'octobre. Il faut opérer par temps sec, au soleil, et les porter au séchoir le plus tôt possible, en les étalant en couches minces sur des toiles. La dessiccation est rapide.

Il ne faut pas confondre ces diverses Camomilles à odeur suave avec la Camomille puante (*Anthemis cotula*) ou Maroute très commune au bord des chemins, des ruisseaux, des mares. Son odeur fétide, pénétrante, évite toute confusion.

Capillaire de Montpellier (*Adiantum Capillus-Veneris*). Fougères.

Habitat. — Commune dans les puits et sur les murs humides; forme parfois des tapis sur les rochers et les murs humides. Se rencontre aussi dans la plaine.



CAPILLAIRE DE MONTPELLIER.

Caractères. — Petite Fougère à feuilles très divisées qui montrent une nervure principale dressée comme une tige, noire, grêle (comme un cheveu), ramifiée et garnie de folioles triangulaires. Ces feuilles sont portées par un rhizome rampant dans une mince couche d'humus.

Parties usitées. — Les feuilles.

Récolte. — De juin à novembre, récolter *les feuilles vertes*, les sectionner au ras du rhizome avec des ciseaux. Les réunir en bottes grosses comme le poing ou les sécher en vrac. Avoir soin de rejeter les vieilles feuilles brunes.

Centaurée (Petite) (*Erythraea Centaurium.*) Gentianacées.

Noms vulgaires. — Herbe à la fièvre, Herbe au Centaure.

Habitat. — Commune dans les bois, clairières, champs incultes et sur les sols argileux ou marneux.

Caractères. — Plante bisannuelle, à tige de 20 à 30 centimètres de hauteur, quadrangulaire, ramifiée en deux, portant à la base une rosette de feuilles oblongues ou linéaires, opposées. Les

fleurs ont un calice à cinq divisions aiguës, une corolle longuement tubuleuse à cinq lobes lancéolés obtus d'un beau rose.

Partie usitée. — Sommité fleurie.

Récolte. — On cueille les sommités en pleine floraison, on les met en bouquets de 0m,20 à 0m,15 de longueur qui sèchent facilement sur une corde. Pour conserver la couleur des fleurs il est recommandé de les entourer de papier pour les sécher.



PETITE CENTAURÉE.

Chardon Roland (*Eryngium campestre*) ou *Panicaut*. Ombellifères.

Habitat. — Commune dans les champs incultes, les coteaux secs, dans les pâturages et le long des chemins. Le Panicaut, plus ordinairement appelé Chardon Roland ou Roulant, parce que ses capitules de fleurs globuleux sont facilement roulés par le vent, est une curieuse Ombellifère qui présente l'aspect d'un chardon, c'est-à-dire d'une composée, par ses feuilles rigides à bords piquants et ses fleurs groupées en capitules.



CHARDON ROLAND.

Caractères. — C'est une plante vivace, à racine très allongée, à tige florifère dressée, robuste, ramifiée, portant des feuilles raides, coriaces, d'un vert glauque, divisées en lobes dentés épineux. Les fleurs blanchâtres sont groupées en petits capitules arrondis entourés à leur base de feuilles piquantes. Elles apparaissent depuis le mois de juin jusqu'en septembre.

Partie usitée. — La racine.

Récolte. — Arracher la racine au moment de la floraison; la

laver, puis la couper en tronçons de quelques centimètres. La dessiccation peut se faire à l'air libre ou au soleil.



CHARDONS.

De gauche à droite : Cirse des champs (fl. violacées). Cirse laineux (fl. rouges). Chardon bénit (fl. jaunes). Cirse sans pied (fl. rouges). Chardon Marie (fl. blanches ou rouges).

Chélidoine (Grande) ou **Grande Eclaire** (*Chelidonium majus*). Papavéracées.

Nom vulgaire. — Herbe-aux-verrues.

Habitat. — Dans les décombres, les vieux murs, à l'ombre des haies.

Caractères. — Plante vivace à rhizome souterrain avec des tiges aériennes dressées, portant des feuilles alternes, glauques, profondément découpées, à cinq à sept lobes arrondis et des fleurs à quatre pétales en croix, disposées en cymes ombelliformes. Toutes les parties de la plante donnent, quand on les brise, un suc jaune, âcre et vénéneux qui passe pour guérir les verrues.



GRANDE CHÉLIDOINE.

Les fleurs jaunes ont quatre pétales comme celles des Crucifères, mais les étamines sont très nombreuses, les deux sépales ne sont guère visibles que dans les boutons fermés ou à demi ouverts : ils tombent avant l'épanouissement complet de la fleur.

Partie usitée. — Plante entière sans racines.

Récolte. — Elle fleurit depuis le mois d'avril jusqu'en octobre, aussi trouve-t-on sur la même plante en même temps : jeunes boutons, fleurs épanouies et jeunes fruits allongés et minces (siliques); faire sécher en bouquets.

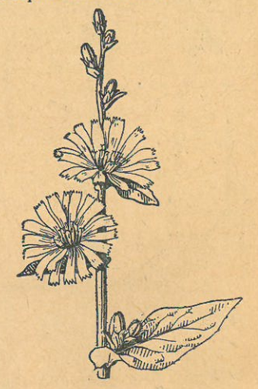
Chicorée sauvage (*Cichorium Intybus*). Composées.

Habitat. — Très commune dans tous les lieux incultes le long des chemins. Une variété à grosse racine est cultivée depuis longtemps pour la fabrication du café-chicorée.

Caractères. — La chicorée est une plante à racine pivotante, à tige rameuse, à feuilles alternes, profondément découpées. Les fleurs sont d'un beau bleu et ne durent que l'espace d'un matin; elles s'épanouissent de juin à septembre.

Parties usitées. — Les racines et les feuilles.

Récolte. — Les racines, étant vivaces, peuvent se récolter en tout temps; mais il est préférable, si on veut les conserver, de les arracher après la formation des fruits, vers la fin septembre; on les sèche au soleil et on les coupe en bûchettes de 2 centimètres de long que l'on fend ensuite suivant la longueur pour obtenir des angles dièdres de 1 centimètre et demi d'épaisseur moyenne.



CHICORÉE SAUVAGE.

Les feuilles doivent être récoltées lorsque la plante est en pleine maturité, c'est-à-dire au moment de la floraison, car, lorsqu'elles sont trop jeunes, elles sont peu amères et presque inactives.

On les étend en couches peu épaisses dans un grenier bien aéré et on les remue une ou deux fois seulement pendant la dessiccation.

Chiendent (*Triticum repens*) (Petit Chiendent) et *Cynodon Dactylon* (Gros Chiendent). Graminées.

Habitat. — Mauvaises herbes communes partout, envahissant les cultures, surtout dans les terres argileuses.

Caractères. — Les deux espèces ont des tiges grêles et dressées : leur rhizome (improprement appelé « racines », est très long, marqué de nœuds portant des bouquets de racines, jaune pâle, à section blanchâtre, de 1 à 2 millimètres (petit Chiendent), de 3 à 4 millimètres (gros Chiendent). Les deux espèces ont sensiblement la même valeur : la grosse espèce est cependant préférée, bien qu'elle ne soit pas officinale.

Parties usitées. — Le Rhizome improprement appelé Racine.

Récolte. — Récolter les rhizomes à toute époque, mais surtout après les labours et les hersages de printemps et d'automne qui assurent l'extraction. Les débarrasser de leurs racines adventives. Faire des bottes assez lâches, les laver à grande eau et les sécher au soleil. Battre ou secouer vigoureusement ces bottes pour séparer l'écorce et enlever les fines radicelles. Réunir les rhizomes en petits paquets de la grosseur du poing pesant 10 grammes et *liés avec un long chiendent* (non avec un jonc), ou couper les rhizomes en morceaux de 3 centimètres au sécateur. Achever la dessiccation au soleil ou au four; dans ce dernier cas, éviter un trop long séjour qui donnerait au produit une odeur de fumée.



CHIENDENT.

Ciguës. — Il faut distinguer trois espèces : la *Grande Ciguë*, la *Ciguë Vireuse*, la *Petite Ciguë*.

Grande Ciguë (*Conium maculatum*). Ciguë commune, Ciguë tachetée, Ciguë officinale.

Habitat. — Se rencontre dans les lieux frais, les terrains gras et *incultes*, le long des murs et des haies, dans les décombres.

Caractères. — Plante herbacée à tige droite, épaisse, sans poils, de 1 à 2 mètres de hauteur, d'un vert clair et parsemée surtout à la partie inférieure de taches d'un pourpre violacé ou d'un brun noirâtre. Feuilles grandes, un peu molles, d'un vert sombre légèrement luisant à folioles pointues, ressemblant beaucoup à celles du Persil sauvage. Fleurs blanches petites, en ombelles terminales, de 10 à 12 rayons. Fruits presque sphériques marqués de stries crénelées. Au moment de la maturité, ces fruits se détachent l'un de l'autre de bas en haut et restent suspendus par le sommet à l'extrémité d'une anse filiforme (Carpophore).

Les feuilles froissées dégagent une odeur vireuse repoussante.

Parties usitées. — Feuilles, fruits.

Récolte. — Récolter les feuilles pendant la floraison en mai-juin, mais avant qu'elle soit passée; on les emploie vertes, les fruits en pleine maturité.

Plante dangereuse.

Ciguë Vireuse (*Cicuta virosa*) ou Cicutaire des marais.

Cette espèce croît dans les marais.

Ses feuilles écrasées exhalent une odeur repoussante.

Petite Ciguë (*Æthusa Cynapium*). Faux Persil. Ombellifères.

Habitat. — Croît dans les lieux cultivés, le long des murs, dans les jardins, *parmi le Persil et le Cerfeuil* auxquels elle ressemble beaucoup.

Caractères. — Petite plante herbacée de 40 à 60 centimètres, à tige droite rameuse, striée, sans poils et cannelée, généralement violette ou rougeâtre à la base et couverte d'un enduit verdâtre. Feuilles d'un vert foncé ou vert noirâtre à folioles pointues et incisées. Fleurs blanches en ombelles planes, dépourvues d'involucres (Bractées placées sous l'ombelle). Racine petite.

La plante dégage une odeur nauséeuse.

Moyens de distinguer le Persil et le Cerfeuil de la Ciguë.

Persil. — A la base les tiges ne portent aucune tache. — Les folioles sont en pointes arrondies et sans poils. — Les graines



PERSIL CULTIVÉ. | CERFEUIL CULTIVÉ. | CIGUË VIREUSE. | PETITE CIGUË. | GRANDE CIGUË.

sont ovales à stries non crénelées. — Les feuilles froissées sont très aromatiques. — Les feuilles sont d'un vert agréable. — Les involucres sont petits et formés d'une seule foliole.

Grande Ciguë. — Les tiges ont au bas des taches brunes. — Les folioles sont pointues et légèrement poilues. — Les graines sont presques sphériques, marquées de stries crénelées. Les feuilles froissées répandent une odeur vireuse repoussante. — Les feuilles sont d'un vert foncé. — Les involucres sont à folioles nombreuses et courtes.

Petite Ciguë. — A la base les tiges sont généralement marquées

de rouge ou de noir — odeur nauséeuse — feuilles vert noirâtre; involucres partiels.

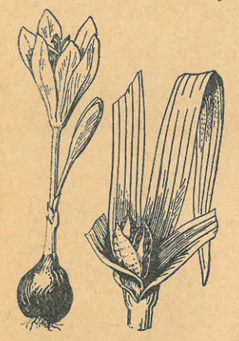
Cerfeuil. — Odeur aromatique agréable, feuilles trois fois ailées, folioles élargies et courtes.

Colchique (*Colchicum autumnale*). Liliacées.

Noms vulgaires. — Safran des prés, Narcisse d'automne.

Habitat. — Cette plante est très répandue en France où elle émaille les prés, en automne, de ses belles fleurs lilas.

Caractères. — Cette plante vivace n'a jamais en même temps de feuilles et de fleurs. En *septembre*, dans les prés, apparaissent de grandes fleurs, lilas-rose, à long tube étroit, qui semblent sortir directement du sol et sont comme piquées dans l'herbe. Elles partent d'un bulbe (oignon) profondément enterré et entouré d'écailles noires. Vers la fin d'*octobre*, les fleurs se flétrissent; les fruits mûrissent sous la terre *et sortent au printemps* à fleur de terre entourés d'une rosette de grandes feuilles; les fruits sont des capsules à trois loges contenant des graines nombreuses qui mûrissent *en été au moment où les feuilles se dessèchent*. Ces graines sont petites, globuleuses et brunes, elles mettent donc près d'une année pour arriver à maturité.



COLCHIQUE.

Parties usitées. — Bulbes et semences (graines).

Récolte. — Les bulbes, de la grosseur d'une châtaigne, sont enfoncés dans le sol de 15 à 20 centimètres. Il serait pratique de les récolter aux époques de l'année où ils trahissent leur présence par l'émergence des fleurs et des feuilles, c'est-à-dire à l'automne et au printemps; mais à ces époques ils ont déjà perdu leur teneur en principes actifs; il faut alors les récolter en août, *avant la floraison*, lorsque les feuilles sont sèches. Ils ont alors leur activité maximum. Comme rien n'indique alors leur emplacement, il faut avoir soin au printemps, lorsque la plante porte ses feuilles, de la repérer par un signe distinctif. Les bulbes peuvent être desséchés entiers, mais ils sont, le plus souvent,

découpés en rondelles de 2 à 3 millimètres d'épaisseur, puis séchés au soleil.

La récolte des semences se fait en juin-juillet quand elles sont encore jaunes; ne pas attendre qu'elles soient brunes pour les récolter. On les sépare de leur capsule et on les dessèche légèrement en les étendant sur des toiles, pendant un jour ou deux.

C'est une *plante dangereuse*.

Consoude, Langue ou Oreille de Vache (*Symphytum officinale*). Borraginacées.

Habitat. — Très commune dans les endroits humides, au bord des ruisseaux, les sols frais et riches, les prairies, la lisière des bois.

Caractères. — Plante vivace atteignant 80 centimètres de haut, hérissée de poils, à tige vaguement quadrangulaire, rameuse dans sa partie supérieure, à feuilles alternes assez rudes; fleurs en cymes recourbées blanc crème ou rosé, pendantes toutes du même côté. Elle fleurit en mai-juin.



CONSOUDE.

Parties usitées. — La racine est la partie la plus employée. On emploie aussi les feuilles.

Récolte. — On arrache la racine soit au printemps, dès que la plante commence à sortir de terre, soit à l'automne, en fin de végétation.

De teinte noire, cette racine est desséchée au soleil, après avoir été lavée et sectionnée en rondelles de 2 centimètres environ de longueur. La dessiccation la brunit. Les feuilles se récoltent en été.

Coquelicot, Pavot-coquelicot, Pavot des champs (*Papaver Rhaeas*). Papavéracées.

Habitat. — Le Coquelicot croît spontanément, surtout dans les moissons où il est plutôt nuisible, vit en terrains calcaires.

Caractères. — Le Coquelicot a une racine pivotante, une tige droite, rameuse, avec des feuilles très velues. Les fleurs isolées sont formées par quatre grands pétales rouge vif, tachés de noir à la base, de nombreuses étamines noirâtres et un ovaire qui

donne pour fruit une capsule volumineuse contenant de nombreuses graines. Toute la plante exhale une odeur vireuse.



Coquelicot.

Parties usitées. — Les pétales (partie rouge de la fleur).

Récolte. — La récolte des pétales se fait tout le temps que dure la floraison de mai à fin juillet, on les fait sécher immédiatement après, en les étendant sur des toiles ou sur un papier, en couche excessivement mince, à l'abri du soleil, mais dans un courant d'air sec en les séparant si possible les uns des autres. Il faut ensuite se garder de les remuer et de les froisser. La couleur rouge vif se change en rouge foncé si la dessiccation est bien faite; dans le cas contraire, les pétales noircissent et n'ont aucune valeur. Si la saison est humide, on active le séchage en les plaçant devant un four. On les crible dès qu'ils sont secs, puis on les entasse dans des sacs et on les maintient en lieu sec. Pendant le séchage les pétales se réunissent généralement en petits paquets plissés.



Cynoglosse.

Cynoglosse (*Cynoglossum officinale*). Borraginacées.

Habitat. — Le Cynoglosse officinal, vulgairement Langue de Chien (la feuille rappelle vaguement la langue de cet animal), est une plante très voisine de la Consoude, commune dans les lieux stériles et secs, au bord des champs, des chemins, dans les plaines et les basses montagnes.

Caractères. — Herbe de 30 à 60 centimètres de haut, à tige droite, rameuse, striée, couverte ainsi que les feuilles de poils mous et étalés. Les feuilles sont entières, molles, lancéolées

aiguës, celles de la base pétiolées, celles de la tige embrassantes. Les fleurs sont rouge violacé, en entonnoir, disposées en grappes lâches, roulées en crosse au sommet. Le fruit est hérissé de piquants sur les côtes. La racine est longue, charnue, blanche en dedans, brunâtre en dehors.

Partie usitée. — La racine.

Récolte. — La récolte de la racine a lieu pendant l automne sur des pieds de deux ans. Elle est nettoyée, fendue, puis séchée rapidement et conservée dans un local sec, car elle absorbe facilement l'humidité.

Datura : Voir *Stramoine.*

Digitale (*Digitalis purpurea*). Scrofulariacées.

Noms vulgaires. — Gant de Notre-Dame, Dé de Notre-Dame, Gantelet.

Habitat. — La Digitale se plaît dans les terrains *siliceux* ou granitiques éclairés et bien découverts, en Bretagne dans le Morbihan, le Massif Central, les Vosges, les Pyrénées. On ne la rencontre jamais dans les sols calcaires.



Digitale.

Caractères. — La Digitale est bisannuelle, elle a une tige droite, portant de grandes feuilles alternes, vertes et un peu ridées en dessus, blanchâtres et cotonneuses en dessous, dentées sur les bords, douces au toucher et disposées à la base de la plante en une large rosette. Les fleurs, d'un rose purpurin, à corolle tubuleuse, ressemblant à un dé à coudre, sont toutes penchées d'un même côté de la tige; la plante fleurit la deuxième ou la troisième année.

Partie usitée. — Les feuilles mondées de la deuxième année, cueillies *au moment où la plante va fleurir.*

Récolte. — La récolte se fait par temps bien sec en juin, sur les pieds âgés d'un an, on choisit de préférence les feuilles des

tiges et non de la base des tiges pour être certain de récolter des feuilles de deuxième année, *peu de temps avant la floraison*. La plante qui croît sur les lieux élevés et qui a reçu directement les rayons du soleil serait plus riche en digitaline que la plante de plaine.

Les feuilles, disposées sur des claies en couches minces, doivent être séchées promptement dans un courant d'air et conservées en lieu sec, sinon elles noircissent.

Cette plante est un violent poison qu'il ne faut pas laisser à la portée des enfants.

Éviter de la mélanger avec d'autres plantes.

Douce-Amère (*Solanum Dulcamara*). Solanacées.

Noms vulgaires. — Morelle grimpante, Vigne de Judée.

Habitat. — Très commune dans les décombres, les endroits ombragés, sur les vieux murs, dans les bois, dans les haies et au bord des ruisseaux.

Caractères. — Plante ligneuse et sarmenteuse de 1 à 2 mètres de haut. A la base de la tige, les feuilles sont *alternes* entières, en forme de cœur, celles du haut sont divisées en trois lobes dont un médian plus grand. Les fleurs en grappes forment une étoile à cinq branches; elles sont violettes (parfois blanches), avec un cœur jaune formé par les anthères des étamines réunies en un cône. Elles sont groupées en petites grappes penchées. Les fruits sont des *baies rouges* très visibles de loin.



DOUCE-AMÈRE.

Ne pas confondre avec les tiges de Clématite des haies, de Houblon ou de Chèvrefeuille des bois, qui voisinent dans les haies avec la Douce-Amère, mais qui, toutes trois, en diffèrent par des feuilles *nettement opposées* dont on verra au moins les insertions.

La Douce-Amère exhale par le frottement une odeur désagréable, sa tige est amère puis douceâtre, d'où son nom.

Partie usitée. — Les tiges seules.

Recolte. — Les tiges doivent être âgées d'une année au moins et de deux ans au plus et recueillies au printemps ou à l'automne. On les coupe en tronçons de 2 à 4 centimètres de longueur, que l'on fend parfois longitudinalement; on peut les sécher au soleil.

Épine-Vinette (*Berberis vulgaris*). Vinettier ou Berberis. Berberidacées.

Habitat. — L'Épine-Vinette est un joli arbrisseau bien connu, dont les grappes de fleurs jaunes, au printemps, les fruits, d'un beau rouge brillant en automne, font l'agrément des haies, des coteaux et quelquefois des sous-bois. Il est commun partout et particulièrement abondant dans les vallées des montagnes. L'Épine-Vinette n'a pas une grande influence sur la propagation de la rouille du blé, ainsi qu'on le supposait autrefois.



ÉPINE-VINETTE.

Caractères. — Petit arbrisseau à tiges grêles, dressées, un peu cannelées et grisâtres pourvues d'épines presque de moitié plus courtes que les feuilles, à plusieurs pointes qui, dans les parties basses du rameau, s'élargissent en forme de feuilles sèches et membraneuses. Les feuilles sont ovales, dentelées sur les bords et terminées en pointe obtuse formant de petits faisceaux à l'aisselle d'une épine. Fleurs jaunes[1] groupées en grappes tombantes insérées au centre d'une rosette de feuilles. Le fruit est une petite baie rouge, oblongue, à saveur acide. La plante fleurit en mai-juin; fructifie en septembre-octobre.

Parties employées. — Les baies et l'écorce de la racine. Les racines donnent une teinture jaune.

Récolte. — Les fruits se récoltent en août-septembre lorsqu'ils sont en pleine maturité, alors qu'ils ont une belle couleur rouge carmin; pour les sécher on les étend au soleil. Bien desséchés, ils conservent leur volume, leur couleur et leur saveur.

1. Les fleurs d'Épine-Vinette présentent un phénomène curieux. Si on touche légèrement les étamines, elles se contractent et se portent aussitôt vers le pistil où elles demeurent collées pendant un certain temps comme pour le protéger contre toute atteinte extérieure.

Les écorces des racines peuvent être enlevées toute l'année, mais de préférence à l'automne. On les coupe en petits morceaux pour faciliter le séchage.

Ergot de Seigle (*Claviceps purpurea*). Champignons.

L'Ergot de seigle ou chancre du seigle est une altération due à un champignon qui se substitue à l'ovaire du grain qu'il a détruit.



Ergot de Seigle.

Habitat. — Dans les champs de seigle, surtout pendant les années pluvieuses et chaudes. Ce Champignon envahit les ovaires d'un très grand nombre de Graminées. Celui du seigle est le seul employé.

Caractères. — C'est un petit corps dur (Sclérote) long de 1 à 3 centimètres et plus, large de 2 à 4 millimètres, aminci à ses extrémités, un peu carré ou triangulaire, brun noirâtre, rappelant par sa forme un ergot de coq.

Partie usitée. — Sclérote ou ergot.

Récolte. — L'ergot se détache très facilement des épis si l'on fait la moisson, par temps sec. On le recueille également en dépiquant et criblant le seigle. On peut également le récolter sur le froment, l'avoine, le dyss.

Le dessécher rapidement au four et le conserver dans des boîtes ou des flacons secs. Le vendre aussitôt que possible.

Les cultivateurs ont intérêt à arracher la plante dès l'apparition du noir de l'ergot, afin d'en préserver les futures récoltes.

Erysimum Velar (*Sisymbrium officinale*). Crucifères.

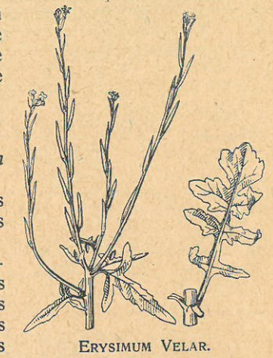
Noms vulgaires. — Sinapi. Moutarde des Haies. Herbe aux chantres.

Habitat. — L'Erysimum est une plante fort commune au bord des chemins, le long des murs, dans les champs et tous les terrains vagues. Elle ne croît pas à une grande altitude.

Caractères. — On le reconnaît aux caractères suivants : tige droite annuelle, de 20 à 80 centimètres, ramifiée, portant des feuilles profondément divisées en lobes inégaux et de petites fleurs jaunes apparaissant de mai à septembre. Les fruits droits, de 2 centimètres de long, sont isolés les uns des autres et étroitement appliqués contre la tige et terminés en alène.

Parties usitées. — Les feuilles; les racines.

Récolte. — On peut récolter les feuilles pendant tout l'été. On les fait sécher à l'ombre en prenant les précautions d'usage afin qu'elles conservent leur forme et leur valeur. On les emploie fraîches de préférence.



Erysimum Velar.

Fenouil doux (*Fœniculum dulce*). Ombellifères.

Habitat. — Vient dans les vignes et coteaux calcaires arides.

Caractères. — Plante bisannuelle à racine profonde; feuilles filamenteuses très odorantes, les supérieures à gaines plus longues que le limbe. Fleurs en ombelles à nombreux rayons portant des fleurs jaunes. Fruit oblong à côtes saillantes formé de deux akènes.

Parties usitées. — Feuilles, fruits, racine. La tige est employée pour l'alimentation.

Récolte. — La floraison a lieu en juin : les fruits arrivent à maturité successivement en juillet et en août. Les feuilles, peu employées, sont cueillies d'avril à juin; on les sèche facilement à l'ombre.



Fenouil doux.

On coupe les ombelles deux ou trois fois par semaine aussitôt que les graines ont pris une teinte jaune et que les nervures sont saillantes; plus tard elles tomberaient trop facilement. On les dessèche sur une claie, on les bat au fléau puis on les vanne.

La racine, arrachée à l'automne de la première année, est lavée, fendue, si c'est nécessaire, et coupée en morceaux de 2 à 3 centimètres de longueur.

Fougère mâle (*Polystichum Filix-Mas*). Filicinées.

Habitat. — Croît en colonies très denses dans les bois, les lieux humides, les vallées et jusqu'à 1 500 mètres d'altitude dans les forêts de sapins et de mélèzes exposées au nord où l'humidité est plus grande. La fougère mâle ne se rencontre jamais dans les terrains bourbeux ou marécageux comme c'est le cas de la Fougère dite « femelle. » On la rencontre en terre de bruyère ou en sol siliceux, jamais en terrains calcaires.



FOUGÈRE MÂLE.

On voit sur la figure les coupes des pétioles de Fougère mâle, *de* Fougère femelle *et de* Fougère aigle *avec leurs caractères particuliers, ainsi que les caractères des folioles de* Fougère mâle *et de* Fougère femelle.

Caractères. — La fougère mâle est dépourvue de tige aérienne; elle possède un rhizome improprement appelé racine d'où partent directement les feuilles; ce rhizome, long de 15 à 20 centimètres, de la grosseur du pouce, noueux, écailleux, brun à l'intérieur et blanc à l'extérieur, est couvert par des bases de feuilles simulant des écailles et se relève à l'extrémité où il porte le bouquet de feuilles annuelles. Les feuilles (frondes), seuls organes aériens, forment une grande touffe d'un beau vert, pouvant atteindre 1 mètre de hauteur, dont la base est occupée par des crosses roulées (jeunes feuilles). Les feuilles adultes, très grandes, lisses sont divisées en lobes (folioles), *fixés* à la nervure médiane analogue à une tige et tous *adhérents entre eux à la base*; elles sont couvertes, sur leur face inférieure, d'écailles brunâtres (sporanges). Ces écailles sont groupées en paquets réniformes, sur deux rangées, à la base des deux tiers supérieurs du lobe.

Ne pas confondre cette espèce avec la Fougère femelle, *Athyrium Filix femina*, qui a des feuilles d'un vert clair, des lobes garnis de *dents aiguës* et *tous séparés à la base.*

On peut distinguer ces deux Fougères en sectionnant horizontalement les pétioles des feuilles (improprement appelés tiges) : chez les Fougères mâles on aperçoit un demi-cercle, chez la femelle deux larges bandes parallèles.

On peut encore distinguer la Fougère aigle (*Pteris aquilina*) ou grande fougère qui, sur la section oblique du pétiole enfoncé dans la terre, présente la figure d'un aigle héraldique à deux têtes. Cette fougère porte une seule feuille découpée.

Partie usitée. — Rhizome (improprement appelé racine).

Récolte. — Si le rhizome doit être employé généralement à l'état frais, le récolter au printemps ou en été dès qu'apparaissent les crosses; il est alors peu enterré et s'arrache facilement; si on veut le conserver pour l'employer à l'état sec, il est préférable de le récolter en automne quand les feuilles sont flétries.

Le rhizome étant arraché, couper le bourgeon de feuilles terminales ainsi que l'extrémité opposée plus ou moins pourrie, c'est-à-dire les parties brunes, et ne conserver qu'à partir des pétioles verts; raser les grosses écailles couvrant le rhizome, mais sans le peler, enlever toutes les racines chevelues; ne pas fragmenter le rhizome; on obtient ainsi une masse compacte de couleur brunâtre, de forme irrégulièrement conique, de 10 à 12 centimètres de long sur 6 à 8 millimètres d'épaisseur dans la partie la plus évasée. On y distingue parfaitement la base des feuilles (frondes) aériennes qui sont elles-mêmes entremêlées d'écailles parcheminées. Enfin la partie inférieure de la masse porte un nombre plus ou moins considérable de petites racines noirâtres, rigides et grêles. Faire sécher, à moins qu'on ne doive livrer les racines fraîches; dans ce cas les placer immédiatement en sac et les expédier.

Remettre en terre le bourgeon terminal après l'arrachage et l'émondage.

Frêne commun (*Fraxinus excelsior*). Oléacées.

Habitat. — Dans les plaines et vallées montagneuses, sur les bords des fossés et rivières.

Caractères. — Grand arbre bien connu à rameaux fragiles et bourgeons noirs, feuilles opposées, composées de 7 à 13 folioles ovales, pointues, dentées en scie, poilues seulement près des nervures, les bourgeons sont d'un noir velouté.

Parties usitées. — Les feuilles mondées et l'écorce.

Récolte. — Les feuilles de Frêne doivent être cueillies lorsqu'elles laissent suinter une espèce de gomme visqueuse, ce qui a lieu, selon les climats, au mois de mai ou de juillet.

Dessécher à l'ombre les *feuilles entières*, réunies en paquets de la grosseur du poignet, ou *mondées*, c'est-à-dire privées de leur

pétiole commun, dans ce dernier cas détacher les folioles de leur pétiole au moment de la cueillette.



FRÊNE COMMUN.

Bien sèches, *elles sont cassantes*, il faut donc les laisser étalées pour leur laisser reprendre un peu de souplesse avant de les emballer.

Les écorces doivent être prises au printemps, de préférence sur des branches de trois à quatre ans; elles sont découpées en carrés, séchées rapidement au soleil et conservées dans un lieu sec.

Fumeterre (*Fumaria officinalis*). Papavéracées.

Habitat. — Plante annuelle, très commune dans les champs, les terres cultivées, les vignes, les jardins en plaine ou en montagne jusqu'à 1 700 mètres.

Caractères. — Le Fumeterre officinal est une plante herbacée, verte ou glauque, rameuse, de 15 à 30 centimètres de haut, à feuilles très découpées, à fleurs petites, irrégulières, pourpres ou rosées, et tachées de pourpre noir au sommet, disposées en grappes très lâches.



FUMETERRE.

Le Fumeterre blanc a des fleurs plus petites, blanches, rarement rosées, les divisions des feuilles sont en fines lanières, presque filiformes. Le *F. Vaillantii* lui ressemble beaucoup, on ne doit pas le récolter.

Partie usitée. — La plante entière privée de ses racines.

Récolte. — Doit se faire au moment de l'ouverture de la fleur, de mai à octobre suivant les climats, quand la plante est bien feuillée. On doit la sécher rapidement. Etaler en couches minces ou réunir en bouquets pour faire sécher sur des claies ou des fils de fer tendus en plein air, ou dans un local à courant d'air.

Genêt à balai (*Sarothamnus Scoparius*). Légumineuses-Papilionacées.

Habitat. — Abonde dans les lieux incultes, les taillis, les bois des basses montagnes, surtout dans les terrains sablonneux et siliceux.



GENÊT A BALAI.

Caractères. — Arbrisseau de 1 à 2 mètres de hauteur, les rameaux verts sont *très anguleux* et portent à la base des feuilles formées de trois folioles, tandis que les feuilles supérieures sont simples. Les fleurs jaunes en grappes terminales dont le *style est enroulé en cercle*. Les fruits (gousses) sont noirs et velus sur les bords.

Partie usitée. — La fleur.

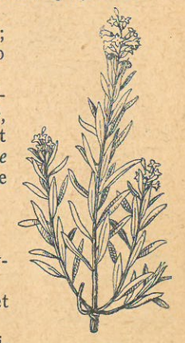
Récolte. — Cueillir au début du printemps les fleurs épanouies, les dessécher le plus rapidement possible en les étalant en couche mince au soleil. La dessiccation sera complétée par un rapide passage au four.

La dessiccation est très délicate, le mieux est d'employer le four ou l'étuve à air chaud.

Les fleurs bien desséchées sont jaunes; elles brunissent après une dessiccation trop lente ou insuffisante.

Ne pas récolter les fleurs du Genêt d'Espagne (*Spartium junceum*) à *tige cylindrique*, à feuilles simples, dont le calice des fleurs est membraneux, fendu comme un cornet à *style recourbé mais non enroulé*, et dont les fruits ne sont pas velus.

Garou (*Daphne Gnidium*). Sainbois. Thyméléacées.



GAROU.

Habitat. — Croît en lieux montueux et arides du midi de la France.

Caractères. — Petit arbuste de 50 centimètres à 1 mètre.

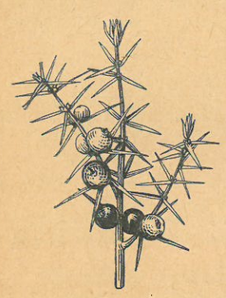
Partie usitée. — L'écorce.

Récolte. — On retire l'écorce de la racine et du tronc, en lanières longues de 30 à 60 centimètres sur 2 à 3 de largeur, on

la sèche au four; bien séchée, elle est de couleur jaune paille à l'intérieur, rouge brun et lisse à l'extérieur; on la divise en petits paquets de 15 à 20 grammes, que l'on réunit par bottes de cinquante à cent paquets pour la livraison au commerce. Récolter en mars-avril.

Genévrier (*Juniperus communis*). Conifères.

Habitat. — Le Genièvre ou Genévrier croît en abondance dans les bois de pins clairsemés dans les bruyères et sur le revers des montagnes, en sol calcaire jusqu'à 2 000 mètres dans les coteaux rocailleux. Il ne s'élève pas à plus de 2 mètres dans les vallées, où il forme des buissons rabougris et épineux.



GENÉVRIER.

Caractères. — C'est un arbuste rameux à feuilles dures, étroites, *aiguës au sommet, fixées trois par trois au même point sur la tige et les branches*; ces feuilles sont creusées d'un sillon blanchâtre. Le pseudo-fruit est formé par des cônes sphériques à trois ou quatre écailles, soudées entre elles et formant une prétendue baie (baie de genièvre) de la grosseur d'un pois, glabre, luisante, verte d'abord, puis noirâtre à la maturité.

Partie usitee. — Les fruits, appelés communément baies de genièvre.

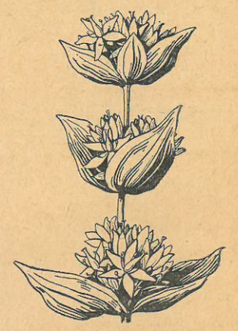
Recolte. — Les fruits de genévrier restent verts pendant deux ans; ce n'est que la troisième année qu'ils mûrissent et deviennent brun noirâtre. C'est à cause de la lenteur de leur maturité qu'on voit constamment sur les genévriers des fruits verts et des fruits mûrs. La récolte de ces fruits se fait dans le mois d'octobre et de novembre; on les sèche facilement en les étendant clairsemés dans un grenier et en les remuant souvent. Vanner les fruits bien secs pour les séparer des brindilles et des feuilles qui sont mêlées aux fruits. On doit les choisir gros, bien nourris, noirs, luisants, d'un goût sucré et un peu âcre.

Ces fruits se conservent peu de temps, ils moisissent ou se piquent.

Gentiane jaune (*Gentiana lutea*). Gentianacées.

Habitat. — La grande Gentiane ou Gentiane jaune croît en abondance en montagne; elle aime les terrains granitiques et une altitude de 800 à 2 500 mètres est utile à son développement. Elle existe en gîtes importants.

Caractères. — C'est une plante herbacée vivace, à racine épaisse, charnue, parfois grosse comme le bras, ridée extérieurement et jaune en dedans. L'odeur est forte, la saveur âcre. La tige est non ramifiée et creuse en dedans, dressée et peut atteindre jusqu'à 1 m. 50 de hauteur. Les feuilles, larges, ovales, à cinq à sept nervures longitudinales, sont opposées, embrassant la tige par leur base. Les fleurs s'épanouissent en juillet, elles sont grandes, nombreuses, de couleur jaune d'or et disposées en verticilles successifs au sommet de la tige; elles donnent des graines nombreuses qui multiplient la plante.



GENTIANE JAUNE.

Partie usitée. — La racine.

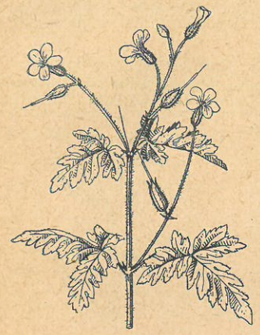
Récolte. — Cette racine profondément enterrée ne doit être récoltée que vers la cinquième année au plus tôt. Elle a alors la grosseur du poignet. En général, on attend même que la racine ait vingt à vingt-cinq ans. Sa grosseur atteint à ce moment celle du bras. Sa récolte devrait se faire après la chute des feuilles, à la fin de l'automne ou en hiver. Mais la gentiane poussant à des altitudes élevées, à cette époque de l'année la neige couvre les montagnes, on doit attendre le printemps, même parfois l'été, pour procéder à l'arrachage. Les racines sont déterrées avec des pics et exposées aux intempéries; la pluie les lave et le soleil les sèche. En même temps il se produit une fermentation qui avive la couleur. L'arrachage constitue un travail assez rude.

Lorsque l'arrachage est terminé, on emballe le tout dans des sacs et on expédie.

Pour la vente au détail, on lave les racines, on les prive de leurs radicelles et écailles, on sectionne le collet et on les coupe en tronçons de 2 centimètres de longueur que l'on refend en long. Faire sécher au soleil. La racine perd par dessiccation les deux tiers de son poids.

Geranium Robert (*Geranium Robertianum*). Géraniacées.

Noms vulgaires. — Herbe-à-Robert, Bec-de-Grue. Geraine-Robertin.



GÉRANIUM ROBERT.

Habitat. — Très commune partout, on la rencontre sur les vieux murs, le long des haies, dans les lieux sombres, quelquefois sur les vieux troncs d'arbre, dans les saules creux.

Caractères. — Plante herbacée bisannuelle, d'une odeur désagréable, à tige rougeâtre, mince, velue, ramifiée, portant des feuilles très découpées polygonales dans leur contour; fleurs purpurines veinées de blanc; calice pyramidal; le fruit figure un bec de grue, d'où son nom vulgaire.

Partie usitée. — La plante entière sans racines.

Récolte. — La récolte a lieu aussitôt la floraison d'avril à novembre; l'espèce à la tige rouge est la plus recherchée. Réunir en bouquets pour faire sécher sur des cordes ou des fils de fer dans un local très aéré.



GERMANDRÉE, PETIT CHÊNE.

Germandrée, petit Chêne (*Teucrium Chamaedrys*). Labiées.

Habitat. — Très commune dans tous les lieux secs, se rencontre le long des routes, sur les talus bien exposés, sur les coteaux calcaires ou siliceux, en bordures dans les jardins, etc.; elle forme des tapis souvent très abondants.

Caractères. — Plante vivace de 15 à 50 centimètres de haut, formant parfois de petites touffes, à tiges rameuses, portant des feuilles opposées, vert luisant dessus, de 2 à 4 centimètres de long, ovales ou crénelées sur les bords comme une minuscule feuille de chêne, d'où son nom

vulgaire. Fleurs *roses* ou *purpurines* verticillées. L'odeur de cette plante est faible et agréable.

Parties usitées. — La plante entière *sans racines* et les feuilles seules (feuilles mondées).

Récolte. — Récolter la plante entière au moment où elle va fleurir (juin à septembre). Préférer les pieds courts et munis de beaucoup de feuilles. Bien desséchés, ils restent verts. Couper les tiges fleuries à la longueur de 8 à 10 centimètres, les réunir en petits bouquets fleuris avant de les faire sécher. Sécher les feuilles en les étendant sur des claies.



GRENADIER.

Grenadier (*Punica Granatum*). Myrtacées.

Habitat. — Dispersé dans les plaines en bordure des routes, des propriétés, etc.

Description. — C'est une plante bien connue, reconnaissable à ses fleurs écarlates et à ses fruits, les grenades.

Parties usitées. — Écorces de tiges et de racines, fleurs, fruits et écorces de fruits.

Récolte. — Récolter en automne l'*écorce des tiges* et celle *des racines* que l'on fera sécher en lots bien séparés; c'est l'écorce des racines qui est officinale; en mai-juillet, *les fleurs*, que l'on desséchera complètement; en septembre, *les fruits*, que l'on coupera transversalement en deux pour rejeter les graines, ne conservant que l'écorce du fruit que l'on séchera au soleil.

Gui (*Viscum album*). Loranthacées.

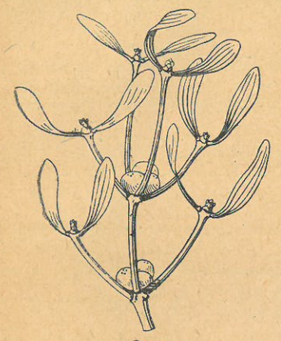
Habitat. — Parasite sur les arbres, poiriers, amandiers, pins, sapins et surtout sur les pommiers et les peupliers, rarement sur le chêne.

Caractères. — Grosses touffes formées de petites tiges d'un vert clair à feuilles opposées entières, coriaces, charnues et persistantes, se développant en automne. Le fruit est une baie globuleuse blanche contenant un liquide visqueux.

Partie usitée. — Feuilles seules (feuilles mondées).

Récolte. — Pour la droguerie on doit cueillir le gui pendant

les mois d'août et de septembre avant la formation des fruits, alors que les arbres qui le portent ont encore toutes leurs feuilles et que le gui vivant exclusivement en parasite accumule ses réserves. On le vend généralement frais sous forme de feuilles mondées ou de feuilles avec petites tiges (triques).



Gui.

Si on le vend sec, il faut l'éplucher, c'est-à-dire retirer toutes les « triques » pour ne laisser que les feuilles que l'on dessèche soit au four, soit sur des toiles, dans un séchoir bien aéré, en les disposant en couches peu épaisses et en les remuant souvent afin qu'elles restent bien vertes et ne jaunissent ou ne noircissent pas. Les feuilles jaunies ou noircies sont dépréciées et invendables.

Le gui a des propriétés identiques; quel que soit l'arbre sur lequel il se développe, on préfère toutefois celui du pommier.



Hysope.

Hysope (*Hyssopus officinalis*). Labiées.

Habitat. — On la rencontre assez fréquemment sur les coteaux dénudés et pierreux, exposés au midi, dans une grande partie des départements du Midi, dans le Dauphiné et la Provence où elle forme une variété très aromatique.

Caractères. — L'Hysope est une plante ligneuse à sa base, formant des touffes à rameaux nombreux dressés ou étalés pouvant atteindre 50 centimètres de longueur.

Ses tiges fines sont couvertes de feuilles linéaires, petites, opposées, tombant facilement lorsque la plante se dessèche. Les fleurs d'un beau bleu violacé sont groupées toutes du même côté

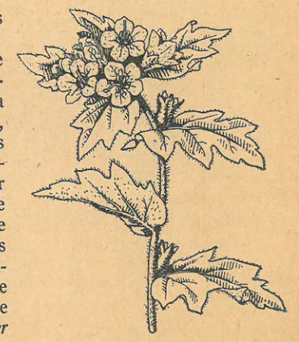
en long épi terminal. Elles s'épanouissent en juillet-août et même septembre. Toute la plante dégage une agréable odeur pénétrante et spéciale.

Parties usitées. — Sommités fleuries; feuilles.

Récolte. — On récolte soit la plante entière que l'on met en bouquets, soit les feuilles et les sommités fleuries (Hysope mondée) que l'on destine plus spécialement à la pharmacie. Le ramassage se fait à la pleine floraison, en août ou septembre. Le séchage se fait à l'ombre aussi rapidement que possible pour conserver l'arôme et la couleur verte de la plante.

Jusquiame noire (*Hyoscyamus niger*). Solanacées.

Habitat. — Croît spontanément dans toute la France, autour des villages, des hameaux, des fermes, sur le bord des chemins, des fossés, et surtout des décombres, les lieux incultes, les terrains sablonneux.



Jusquiame noire.

Caractères. — Grande plante rameuse, à feuilles alternes sessiles embrassant la tige, molles, velues, visqueuses, incisées, lobées, vert pâle; les fleurs en cymes penchées à corolle jaune pâle veinée de noir ou de violet. Le fruit est une capsule s'ouvrant comme une boîte. Il y a deux variétés d'*Hyoscyamus niger*, une annuelle et une bisannuelle, qui ne se distinguent pas au point de vue floral. L'*Hyoscyamus niger* bisannuel est d'un développement beaucoup plus important, les feuilles sont plus grandes, la racine plus grosse et la capsule contient davantage de graines. Toute la plante possède une odeur vireuse et désagréable.

Parties usitées. — Les feuilles, les semences, les fleurs, les racines.

Récolte. — Les feuilles doivent se récolter en pleine végétation, un peu avant la floraison, de préférence sur les plantes de la deuxième année de végétation; comme elles sont épaisses

et difficiles à sécher, le mieux est le séchage à l'air chaud à 30° ou 35°. Par le séchage à l'air libre, les feuilles enroulées deviennent noires et sont souvent de qualité inférieure. Les semences sont récoltées à l'automne et les racines aussitôt après les graines. Les fleurs se récoltent de mai à juillet, époque de la floraison.

Plante dangereuse.

Laurier (*Laurus nobilis*). Laurier-sauce. Lauracées.



LAURIER.

Habitat. — Cultivé partout dans les jardins comme plante ornementale ou comme clôture.

Ne pas confondre cette espèce avec le Laurier-rose, le Laurier-cerise, le Laurier-tin.

Parties usitées. — Feuilles et fruits (baies).

Récolte. — Récolter les feuilles et les jeunes branches feuillues en été, les baies en octobre-novembre à leur maturité complète, c'est-à-dire lorsqu'elles commencent à se détacher d'elles-mêmes.

Monder et dessécher les feuilles à l'ombre ou au soleil, elles doivent rester vertes, les baies étalées en couche mince. Sécher les branches feuillues en paquets de la grosseur du bras (500 gr. environ) et de 30 à 40 centimètres de long.

Laurier-cerise (*Cerasus lauro cerasus*). Rosacées.

Habitat. — Très commun, cultivé dans tous les jardins pour les usages médicaux ou culinaires.

Caractères. — Arbrisseau ou petit arbre atteignant 5 à 6 mètres, remarquable par la splendeur de ses feuilles luisantes et comme vernissées, dépourvues totalement de poils, entières ou à peine dentées, offrant en dessous, de chaque côté et vers la base du limbe, 2 à 4 glandes plates, nues, contiguës à la nervure médiane et exhalant par le froissement l'odeur d'amandes amères. Fleurs blanches disposées en grappes, dressées, assez serrées, un peu plus courtes que les feuilles, à odeur rappelant celle de l'amande amère; l'arbre fleurit en mai. Les fruits sont des drupes formant des grappes noires à la maturité de la grosseur d'une merise (ne pas les confondre avec ces dernières).



LAURIER-CERISE.

Parties usitées. — Les feuilles fraîches.

Récolte. — Se fait en juillet et août, époque où la plante est la plus active.

Plante dangereuse.

Lichen d'Islande (*Cetraria islandica*). Mousse d'Islande. Mousses.

C'est une plante cryptogame, c'est-à-dire sans racines, ni tiges, ni feuilles, ni fleurs.

Habitat. — Il abonde dans les landes de bruyères, sur les sommets découverts et arides battus par les vents, soit sur la terre, soit sur les rochers et même les arbres.

Caractères. — Ce lichen s'étale sur le sol en lames très minces, étroites, découpées et frangées, roulées en gouttière, d'une teinte verte au-dessus, grisâtre en dessous; la plante, cassante, dure en période de sécheresse, est molle, cartilagineuse par temps humide ou pluvieux.



LICHEN D'ISLANDE.

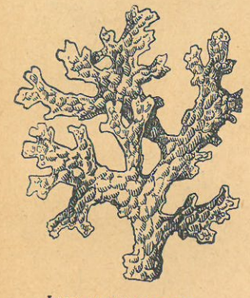
Parties usitées. — Toute la plante.

Récolte. — Récolter *toute la plante* de préférence par temps humide, ce qui facilite l'arrachage; la récolte peut se faire en toute saison lorsque les gîtes sont accessibles. Débarrasser la plante de la terre, des brindilles qui la souillent et la sécher au soleil.

Lichen pulmonaire (*Sticta pulmonacea*). Lichen d'arbre. Mousses.

Habitat. — Sur les troncs de chêne et de hêtre, de sapin, dans les bois des régions montagneuses.

Description. — Lames larges, foliacées, déchiquetées ou profondément échancrées, parcourues par un réseau de nervures rousses entourant les dépressions irrégulières, formant sur la face opposée des boselures délimitées par des sillons profonds.



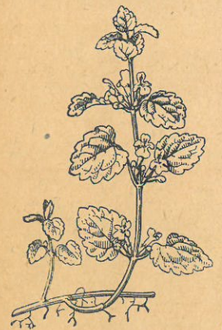
LICHEN PULMONAIRE.

Parties usitées. — Toute la plante.

Récolter à la belle saison *toute la plante*, la débarrasser des particules terreuses qui la souillent, la laver et la dessécher au soleil.

Lierre terrestre (*Glechoma hederacea*). Labiées.

Habitat. — Très commun, surtout dans les terrains siliceux, se trouve le long des haies et des murs, dans les fossés humides, en bordure des bois, dans les clairières, les lieux frais et légèrement ombragés.



LIERRE TERRESTRE.

Caractères. — Tige herbacée, grêle, quadrangulaire, souvent rougeâtre, rampant sur le sol, d'où son nom; les feuilles sont opposées, longuement pétiolées, réniformes, gaufrées et grossièrement crénelées avec poils, elles sont vert sombre ou violacées; les fleurs bleues ou violacées à la gorge de la corolle et situées toutes du même côté de la tige.

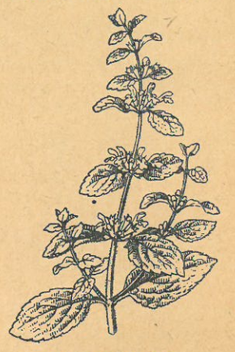
Parties usitées. — La plante entière, sans racines; les feuilles mondées.

Récolte. — La récolte doit se faire au maximum de développement de la plante, un peu avant la floraison qui se fait en février, mars et avril, suivant les régions. Sécher rapidement en étalant en couches minces sur des claies : les brasser une fois par jour, les conserver au sec,

car l'humidité noircit facilement les feuilles. Les feuilles trop petites sont sans valeur, ne récolter que les plus larges.

Marrube blanc (*Marrubium vulgare*). Herbe vierge. Labiées.

Habitat. — Sur les décombres, le long des murs en bordure des chemins et au voisinage des habitations.



MARRUBE BLANC.

Caractères. — On reconnaît cette plante vivace à ses tiges carrées, droites, couvertes d'un coton blanchâtre de 40 à 50 centimètres de haut. Les feuilles sont opposées, cotonneuses, d'un vert un peu tendre, fortement ridées. Les fleurs, blanchâtres et nombreuses, sont disposées en verticilles à l'aisselle des feuilles.

Toute la plante dégage une odeur musquée, sa saveur est âcre et amère.

Parties usitées. — Tiges fleuries et feuilles mondées.

Récolte. — Couper *toute la tige* de mai à septembre, un peu avant ou pendant la floraison, de préférence avant. Détacher les feuilles et les faire sécher. On pourra encore réunir les tiges fleuries en bouquets de la grosseur du bras et de 30 à 40 centimètres de long et on les desséchera ainsi. La plante perd son odeur mais garde sa saveur par le séchage; les feuilles se rident et se courbent en dessus, de manière que leur face inférieure, qui est blanche, devient plus apparente.



MELILOT.

Melilot (*Melilotus officinalis*). Légumineuses.

Nom vulgaire. — Trèfle de cheval.

Habitat. — Commun dans les champs cultivés, les prairies, haies, au bord des fossés, lieux incultes, surtout dans la plaine, dans les terres silico-argileuses de préférence.

Caractères. — Herbe annuelle atteignant 1 m. 50 de hauteur, les tiges rameuses portent des feuilles dentées trifoliées, ressemblant à la luzerne, et des petites fleurs jaunes ou blanches, odorantes, en grappes grêles effilées.

On peut récolter les espèces à fleurs jaunes et à fleurs blanches.

Parties usitées. — Sommités fleuries (melilot mondé) ou toute la plante que l'on met en bouquets.



MENYANTHE.

Récolte. — On coupe les inflorescences (sommités fleuries) de juin à août et on les réunit en bouquets pour les faire sécher. Les fleurs conservent leur couleur et deviennent plus odorantes par le séchage.

Menyanthe, Trèfle d'eau (*Menyanthes trifoliata*). Gentianacées.

Habitat. — Herbe aquatique qui vient dans les tourbières et prairies marécageuses, étangs, fossés, mares, mais toujours en petite quantité.

Caractères. — Souche articulée, rampante, à feuilles alternes trifoliées, à pétiole long et engainant à la base; fleurs blanches en grappe simple terminale, garnies de bractées.

Partie usitée. — Feuilles.

Récolte. — Les feuilles sont cueillies au moment de la floraison.

Mercuriale (*Mercurialis annua*). Euphorbiacées.

Nom vulgaire. — Foirolle.

Habitat. — Plante commune dans les lieux cultivés, les jardins, les vignes, les friches, décombres.

Caractères. — Herbe annuelle glabre de 20 à 30 centimètres de haut, à rameaux opposés portant des feuilles pâles pétiolées, stipulées, dentées sur les bords et d'un vert tendre. Les fleurs sont petites, verdâtres, les *mâles et les femelles portées sur des pieds différents* : les mâles forment des épis de glomérules grêles échelonnés sur un axe grêle allongé, nu à la base; les femelles sont solitaires ou géminées à *l'aisselle des feuilles* et presque sessiles, à odeur nauséeuse. Le fruit est une capsule à deux coques.

Parties usitées. — Plante fleurie entière, sans racines, feuilles.

Récolte. — On cueille les tiges coupées à la naissance des premières feuilles, pendant tout l'été, avant la floraison. Lorsqu'elle est montée à graine ou commence à jaunir, elle est moins active; on réunit en bouquets ou on sépare les feuilles que l'on fait sécher à l'ombre aussitôt le ramassage car la plante s'altère vite. La plante se vend surtout à l'état frais, le séchage lui enlève ses propriétés.



MERCURIALE MÂLE.

Millefeuille (*Achillea Millefolium*). Composées.

Noms vulgaires. — Herbe aux coupures, Saigne-Nez, Achillée Millefeuille.

Habitat. — Commune dans les champs incultes, les pelouses sèches, sur le bord des routes, les



MILLEFEUILLE.



MERCURIALE FEMELLE.

coteaux arides, depuis les plaines jusqu'à près de 2 000 mètres dans les montagnes.

Il en existe un certain nombre de variétés qui ont d'ailleurs des propriétés communes et qu'on peut ramasser indistinctement.

Caractères. — Plante vivace de 60 à 80 centimètres, à tige simple, droite, ferme, entièrement couverte de feuilles velues, très finement et très élégamment découpées en lanières capillaires, portant à leur sommet une large ombrelle de petits capitules blancs ou roses, serrés les uns contre les autres, et odorants.

Parties usitées. — Toute la plante sans racines.

Récolte. — On la récolte pendant l'époque de la floraison à l'exclusion des racines. On la met en bouquets que l'on fait sécher sans précautions spéciales sur des claies ou mieux sur des cordes tendues.

Millepertuis (*Hypericum perforatum*). Hypericacées.

Habitat. — Jolie plante que l'on rencontre un peu partout sur les coteaux, les terrains incultes, les bords des champs et des routes.



MILLEPERTUIS.

Caractères. — Herbe vivace, à tige de 20 à 60 centimètres, droite, rameuse, à feuilles opposées petites, ovales, parsemées d'une multitude de vésicules translucides, qui semblent autant de petits trous lorsqu'on regarde la feuille par transparence. C'est à cette particularité qu'elle doit son nom de Millepertuis.

Les fleurs d'un beau jaune doré, grandes, ponctuées de noir en dehors, sont groupées en larges panicules terminales, d'un bel effet décoratif.

Parties usitées. — Sommités fleuries.

Récolte. — On récolte les sommités fleuries coupées à 20 centimètres, au début de la floraison en juillet ou en août. On en fait des bouquets que l'on étend sur des claies ou des cordes dans des endroits secs et aérés. Bien séchée, la plante conserve son aspect et sa couleur naturels. Si on récolte les sommités trop fleuries, elles perdent leurs fleurs auxquelles la plante doit son odeur et sa saveur.

Morelle noire (*Solanum nigrum*). Solanacées.

Habitat. — Très commune dans les lieux cultivés, les décombres, terrains incultes, sur le bord des chemins.

Caractères. — Herbe d'un vert sombre à petites fleurs blanches, à forme de roues en cyme corymbiforme, baie globuleuse noire ou rouge.

Parties usitées. — Feuilles mondées.

Récolte. — Récolter toute la plante privée de sa racine au moment de la maturité des fruits, en automne, et la dessécher à l'ombre; on peut en détacher les feuilles (feuilles mondées).

Plante dangereuse à ne pas laisser à la portée des enfants.



MORELLE NOIRE.

Muguet (*Convallaria maialis*). Liliacées.

Nom vulgaire. — Muguet de Mai. Muguet des bois.

Habitat. — Abondant dans les bois et lieux ombragés, mais bien localisé dans certains endroits, surtout les montagnes siliceuses.



MUGUET.

Caractères. — Plante vivace, bien connue. Le rhizome est grêle et rampant, il porte deux grandes feuilles pétiolées entre lesquelles s'élève une grappe simple unilatérale de petites fleurs blanches en grelot très odorantes. L'odeur disparaît par la dessiccation.

Parties usitées. — La plante entière *avec racine*, la fleur avec calice, la feuille.

Récolte. — Récolter les fleurs sur tige, au moment où elles sont en plein développement en avril-mai; les faire sécher au soleil, attacher les fleurs et la tige en petits bouquets et les mettre à cheval sur une corde tendue; récolter les feuilles et les racines après les fleurs; les plantes entières avec les racines, au moment de la pleine floraison; on fait sécher en paquets les feuilles et plantes entières

sur des cordes tendues ou sur des claies à l'ombre, car au soleil les feuilles jauniraient, après avoir bien nettoyé les racines.

Le séchage de la fleur demande beaucoup de soins et une grande surveillance; le mieux est de la sécher à l'étuve.

Nerprun (*Rhamnus cathartica*). Rhamnacées.

Habitat. — Le Nerprun purgatif, ainsi nommé parce que ses fruits sont employés comme purgatif énergique, est un arbrisseau rustique assez fréquent dans les bois, les haies, les taillis ou même les coteaux pierreux.



NERPRUN.

Caractères. — Petit arbre pouvant atteindre 3 à 4 mètres de haut, à rameaux épineux, à feuilles opposées, ovales, finement dentées. Les fleurs qui apparaissent en avril-mai sont petites, d'un jaune verdâtre, groupées en petits paquets à l'aisselle des feuilles. Le fruit est une baie à quatre graines, d'abord verdâtre, puis devenant noire à la maturité, en septembre-octobre. Ne pas le confondre avec la Bourdaine (voir p. 44).

Parties usitées. — Les baies soit à l'état frais, soit sèches.

Récolte. — Cueillir les baies à leur maturité complète vers la fin de l'automne; à ce moment elles s'écrasent facilement entre les doigts et donnent un suc rougeâtre et gluant qui verdit à l'air.

Noyer (*Juglans regia*). Juglandacées.

Habitat. — Le Noyer est cultivé en grand dans tous les départements de la France.

Caractères. — Grand arbre bien connu à écorce blanchâtre, à feuilles alternes d'un beau vert foncé, composées de sept à neuf grandes folioles entières glabres, ovales, pointues, odorantes, à saveur amère résineuse.

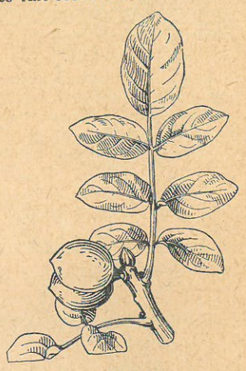
Parties usitées. — Presque toutes les parties sont utilisées : feuilles, drupes vertes (*brou*), fruits (*noix*).

Récolte. — Les feuilles se récoltent pendant toute la belle

saison, mais de préférence en juillet dès que les fruits sont formés; elles dégagent alors quand on les froisse une odeur résineuse spéciale et tachent les doigts en brun; la récolte est facile, on détache les feuilles ou mieux les folioles en bon état, bien vertes, sans les froisser ni les déchirer, et on les fait sécher en couche assez mince, pour ne pas avoir à les remuer, ou bien on les met en paquets que l'on suspend à des cordes. Les feuilles séchées conservent leur forme, leur odeur et leur saveur.

Le brou se recueille en juillet-août; par la dessiccation, il se recroqueville, il devient noir et prend une saveur douceâtre et sucrée.

Les écorces, particulièrement celles des racines jeunes, sont enlevées en automne; on les coupe en morceaux que l'on fait sécher rapidement. On les conserve en lieu sec pour la teinturerie.



NOYER.

Oranger (*Citrus Aurantium*). Aurantiacées.

On connaît l'Oranger doux (*Citrus Aurantium*) et l'Oranger amer ou Bigaradier (*C. vulgaris*), ce dernier donne des produits plus estimés que ceux de l'Oranger doux parce que l'odeur de ses fleurs et de ses feuilles est plus suave en infusions.

Habitat. — Naturalisé dans le Midi de la France et en Algérie.

Caractères. — Bel arbre bien connu, dont les feuilles alternes, ovales, sont glabres et luisantes et portées par un pétiole bordé d'une aile foliacée en forme de cœur (oranger amer). Les fleurs sont blanches, très odorantes, disposées en bouquets à l'extrémité des rameaux, avec de nombreuses étamines à filaments réunis en faisceaux. Le fruit est une baie (orange) dont l'intérieur est divisé en plusieurs loges contenant chacune plusieurs semences un peu amères.

Parties usitées. — Les *feuilles*, les *fleurs* (boutons) et les *écorces* de *fruits*.

Récolte. — On récolte les *feuilles* à la taille des arbres au printemps, avant la floraison; on les choisit bien vertes; les faire sécher à l'ombre sur leurs rameaux et les détacher après séchage;

ne pas briser le pétiole qui caractérise l'oranger amer; rejeter les rameaux; ne pas prendre les feuilles tombées de l'arbre.

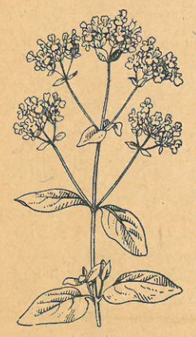


ORANGER.

Récolter les *fleurs* en mai-juin-juillet, avant leur *épanouissement complet*, alors qu'elles sont encore en boutons. Les sécher à l'ombre. Les fleurs épanouies ou les pétales tombés des arbres n'ont pas d'emploi en pharmacie.

Pour obtenir les écorces de fruits, peler les oranges douces bien mûres en faisant de longs *rubans* que l'on desséchera à l'ombre puis au soleil; peler de la même façon les oranges amères bien vertes (*Bigarades*) ou les couper transversalement en *quartiers*.

On nomme *petits grains* ou *orangettes* les fruits jeunes tombant d'eux-mêmes du bigaradier ou cueillis et séchés après la fécondation de la fleur au moment où ils commencent à grossir.



ORIGAN.

Origan (*Origanum vulgare*). Labiées.

Noms vulgaires. — Marjolaine sauvage ou bâtarde, Origan commun.

Habitat. — Croît à l'état spontané sur les collines, les pelouses, les bords des champs et des haies des basses vallées. Il remonte même jusqu'à près de 1 000 mètres d'altitude, dans les endroits bien exposés et très ensoleillés.

Caractères. — C'est une plante vivace, dont les tiges souvent rougeâtres, velues, dressées, peuvent atteindre 50 centimètres de haut. Elles portent des feuilles opposées, ovales lancéolées et arrondies à la base, et de nombreuses petites fleurs rosées ou blanchâtres, disposées en inflorescences terminales très denses. Toute la plante dégage une odeur agréable et possède une saveur forte et aromatique qui rappelle celle du thym et du serpolet.

Parties usitées. — Sommités fleuries.

Récolte. — On récolte *les sommités fleuries* en pleine floraison, c'est-à-dire en juillet et août. On les met en bouquets que l'on fait sécher à l'ombre sans précautions spéciales.

Ortie blanche ou Lamier (*Lamium album*). Labiées.

Habitat. — Très commune, sauf dans la région méditerranéenne, on la trouve dans les décombres, au bord des chemins et dans les terrains cultivés.



ORTIE BLANCHE OU LAMIER.

Caractères. — Tiges quadrangulaires avec feuilles opposées ressemblant à celles des orties au milieu desquelles le Lamier blanc pousse très souvent et leur ressemble par son feuillage, mais ses feuilles ne piquent pas et ses fleurs blanches sont bien différentes du petit périanthe verdâtre des orties. Les fleurs sont blanches, disposées par verticilles au-dessus de chaque paire de feuilles supérieures.

Parties usitées. — Fleurs : Plante entière fleurie.

Récolte. — On récolte la fleur en avril-mai avec calice (*ortie blanche sépales*) ou sans calice (*ortie blanche pétales*), mais on les sépare en raison du prix élevé des fleurs. Récolter la plante entière fleurie en bouquet. On utilise surtout la fleur mondée sans calice.

Sécher à part la plante entière fleurie, les sommités fleuries et les fleurs mondées (sans calice).

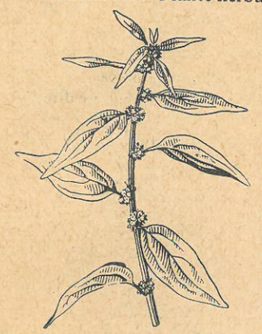
La dessiccation est délicate, on doit sécher très rapidement au soleil ou au sec à l'ombre dans un endroit très aéré, pour que les fleurs conservent davantage leur couleur et leur parfum; les premières cueillies sont les meilleures et les plus recherchées.

Pariétaire (*Parietaria officinalis*). Urticacées.

Noms vulgaires. — Casse-Pierre, Perce-murailles, Epinard de murailles.

Habitat. — Commune dans les fentes des murailles, décombres et ruines.

Caractères. — Plante herbacée vivace formant sur les murailles des touffes de 15 à 20 centimètres de haut, elle a des tiges ordinairement rameuses, avec des feuilles ovales lancéolées vert foncé luisant en dessus, velues en dessous, et adhérant facilement aux vêtements. Les fruits forment à l'aisselle des feuilles de petites boules verdâtres contenant des graines assez semblables aux pépins de raisin.



PARIÉTAIRE.

Parties usitées. — Plante sans racine; feuille.

Récolte. — Cueillir de juin à octobre par temps très sec toute la plante, dépouillée des débris de terre ou de plâtras, des brindilles dont elle est parfois souillée; rejeter les racines et faire avec les tiges des bouquets de la grosseur du poing que l'on séchera ainsi très rapidement; on pourra détacher les feuilles et les dessécher (feuilles mondées).



PATIENCE.

Patience (*Rumex obtusifolius et R. Patientia*). Polygonacées.

Les racines de Patience du commerce sont fournies par plusieurs espèces de *Rumex*, les unes cultivées (*R. Patientia*), les autres sauvages (*R. obtusifolius, R. crispus, R. acutus*, etc.).

Nom vulgaire. — Oseille aquatique.

Habitat. — La Patience sauvage (*R. obtusifolius*) est très commune dans les lieux frais de la plaine, des bois et de la montagne dans les terrains argilo-sablonneux. Le *Rumex Patientia* est surtout cultivé pour ses feuilles consommées en guise d'épinards.

Caractères — Plante herbacée ressemblant à une grande oseille. La racine, vivace, charnue, longue de 20 à 40 centimètres, est pivotante et grosse comme le pouce, brunâtre à l'extérieur et d'un beau jaune à l'intérieur à l'état frais. Haute tige portant des feuilles planes très amples. Fleurs en faux verticilles formant une ample panicule au sommet de la tige apparaissant en juin-août.

Partie usitée. — Racine.

Récolte. — Les racines de ces *Rumex*, que l'on arrache à la pioche, en automne, sont choisies au moins de la grosseur du doigt, coupées en morceaux de 5 à 6 centimètres de long, fendues en long, ce qui aide à la dessiccation qu'on fait au soleil. Si l'opération est mal faite, la racine noircit, moisit et perd sa valeur.

Pervenche ou petite Pervenche (*Vinca minor*). Apocynacées.

Habitat. — Dans les haies, en sous-bois, sur le bord des fossés, dans les jardins, surtout les lieux frais.



PERVENCHE.

Caractères. — Gracieuse petite plante vivace dont les tiges grêles, flexueuses, rampent sur le sol ou sont légèrement redressées. Les feuilles sont entières, opposées, grandes, lancéolées, fermes, *luisantes* et toujours vertes. Les fleurs tubuleuses, grandes, ont une corolle d'un bleu tendre (rarement violettes ou blanches), découpée en cinq lobes très larges. Elles sont à l'aisselle des feuilles.

Paties usitées. — Feuilles mondées.

Récolte. — On fait sécher à l'ombre, dans un local très aéré, les feuilles que l'on récolte d'avril jusqu'en septembre un peu avant la floraison, mais on peut les cueillir en toute saison. Comme elles sont très robustes, leur mise en sac n'exige pas grands soins et on peut les comprimer sans crainte de les briser.

Pied-de-Chat (*Gnaphalium dioicum*). Composées.

Habitat. — Plante vivace, cotonneuse, que l'on trouve dans toutes les pelouses rocheuses et les clairières des mon-

tagnes jusqu'à 2 800 mètres, les pâturages maigres, ensoleillés.



PIED-DE-CHAT.

Caractères. — Gracieuse petite plante à souche rameuse, portant des touffes de feuilles velues en dessous ou de tiges fleuries, hautes de 10-20 centimètres. Les fleurs (capitules) sont réunies au sommet des tiges florifères, elles forment des houppes terminales laineuses blanches ou roses.

Les fleurs représentent vaguement, quand elles sont bien épanouies, le dessous de la patte d'un chat.

Partie usitée. — Les fleurs mondées (capitules seuls), sans tiges.

Récolte. — Au moment de la floraison, vers mai-juin, sans trop attendre, car, trop tard, les capitules de la fleur tombent; rejeter les tiges. Les fleurs roses sont les plus estimées. Réunir les fleurs d'une même couleur, la vente en sera plus avantageuse. Les sécher à l'ombre ou rapidement au soleil sur des claies ou des toiles.

Lorsqu'elles sont bien desséchées, les fleurs peuvent sans inconvénient être emballées dans des sacs et bien pressées.



PISSENLIT.

Pissenlit (*Taraxacum dens-leonis*). Composées.

Habitat. — Dans les terrains non cultivés, les prés et prairies artificielles des plaines et des montagnes.

Caractères. — Plante vivace bien connue à racine pivotante, à fleur jaune. Les feuilles, disposées en large rosace, tantôt étalées sur le sol, tantôt plus ou moins dressées, sont longues, profondément dentées en triangles (dent de lion). Le fruit est une sphère soyeuse de poils blancs. Toutes les parties de la plante laissent couler un suc laiteux quand on les brise.

Parties usitées. — Feuilles et racine entière.

Récolte. — On récolte les feuilles en toutes saisons. On récolte la racine entière en toutes saisons; mais c'est en mai-juin que le suc de la racine présente l'amertume la plus grande et par conséquent est plus actif. On recueille la racine sur les pieds non fleuris jusqu'à octobre. Bien éviter que la racine moisisse.

La dessiccation des feuilles peut se faire au soleil et celle des racines au four.

Dans le midi on rencontre deux espèces voisines de la précédente : le *T. obovatum* à feuilles ovales à peine lobées et le *T. Palustre* qui croît dans les endroits tourbeux et dont les feuilles sont presque entières.

Plantain Grand (*Plantago major*). Plantaginacées.

Trois espèces sont utilisées, le grand Plantain, le petit Plantain et le Plantain corne de cerf.

Habitat. — Très commun, champs, près, bords des chemins, lieux vagues, des plaines et des montagnes.

Caractères. — Herbe vivace à larges feuilles coriaces étalées



PETIT PLANTAIN (FEUILLE). | GRAND PLANTAIN. | PLANTAIN CORNE DE CERF (FEUILLE).

en rosette sur le sol, largement ovales avec trois à six grandes nervures convergentes, d'où émerge une tige mince nue, terminée

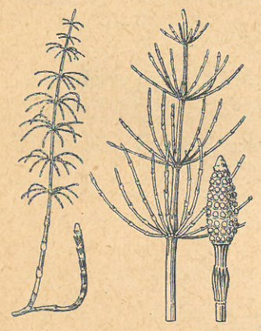
par un épi cylindrique de 25 à 30 centimètres, formé de nombreuses petites fleurs blanchâtres.

Parties usitées. — Feuilles et racine.

Récolte. — Récolter les feuilles en négligeant celles qui sont tachées, flétries ou rongées. Dessiccation facile en plein soleil.

Prèles, Queue-de-Cheval (*Equisetum div.*). Equisétacées.

Habitat. — Les Prèles sont très communes dans les prés, les fossés, les marais à demi desséchés. Toutes les espèces ont les mêmes propriétés (*E. arvense, E. maximum, E. hiemale*).



PRÈLES, QUEUE-DE-CHEVAL.

Caractères. — Herbes vivaces à rhizome traçant. Elles n'ont ni feuilles, ni fleurs. La tige est cylindrique, dressée, articulée : du rhizome partent successivement deux sortes de tiges; les *tiges fertiles* non ramifiées se terminent par un épi ovoïde composé d'écailles portant en dessous les éléments reproducteurs (*Sporanges*); ces tiges sont formées d'articles entourés à leur base d'une collerette de feuilles bien développées; les *tiges stériles*, très différentes d'aspect, portent à chaque nœud 8 à 15 rameaux disposés en verticilles. Tiges et rameaux sont creux et rugueux au toucher.

Partie usitée. — La tige (stérile), sauf les racines.

Récolte. — On les récolte pendant la belle saison, leur dessiccation se fait au soleil. On les met en paquets ou en vrac.

Primevère officinale (*Primula officinalis*) ou **Coucou**. Primulacées.

Habitat. — Ainsi que leur nom l'indique, les primevères sont parmi les premières fleurs du printemps; elles sont très répandues dans les prairies, les pelouses, les haies, les éclaircies et les bois des plaines comme des montagnes.

Caractères. — La Primevère officinale, de même que la *primevère élevée*, également récoltée, est une herbe vivace, à rhizome allongé, à feuilles toutes radicales, ovales, ridées, ondulées,

disposées en rosette du milieu de laquelle s'élève une hampe florale de 20 à 30 centimètres de haut, portant à son extrémité une ombelle de 8 à 12 belles fleurs jaunes odorantes, penchées du même côté.

Parties usitées. — Les fleurs avec calice.

Récolte. — Il ne faut récolter que les pétales munis de leur calice. La dessiccation se fait au soleil.



PRIMEVÈRE.

Pulmonaire officinale (*Pulmonaria officinalis, P. angustifolia, P. azurea*). Borraginacées.

On récolte indifféremment les feuilles de deux ou trois espèces dont le *Pulmonaria angustifolia* est le plus répandu.

Habitat. — Elles croissent surtout dans les lieux boisés et frais, dans les taillis, les prés voisins des bois, les clairières, etc., où on les trouve en fleurs depuis fin mars jusqu'en juillet.



PULMONAIRE.

Caractères. — Ce sont des plantes dressées de 20 à 30 centimètres de haut, à tiges et feuilles velues, se terminant par des fleurs bleues ou rouges puis violettes, en cloches d'abord rouges, puis violettes enfin bleu ciel, groupées en cymes unipares scorpioïdes, inflorescence caractéristique des Borraginacées.

Les feuilles alternes, sessiles, ont un limbe atténué en pointe. Dans la *P. officinalis*, elles sont toujours marquées de larges taches blanc-jaunâtre caractéristiques.

Parties usitées. — Les feuilles.

Récolte. — Détacher les feuilles lorsqu'elles ont atteint leur plein développement et les faire sécher : elles deviennent noirâtres et *fragiles*.

Prunellier (*Prunus spinosa*). Rosacées.

Habitat. — Le Prunellier est un arbuste buissonnant bien connu que l'on trouve un peu partout dans les terrains en friche, le long des chemins, dans les haies, dont il fait l'ornement au printemps, par ses nombreuses petites fleurs blanches qui apparaissent avant les feuilles, en automne et même en hiver, par ses fruits (les prunelles), d'un noir bleuâtre, très acerbes.



PRUNELLIER.

Parties usitées. — Les fleurs.

Récolte. — On récolte les fleurs dès les premiers jours du printemps, en mars-avril, lorsqu'elles sont encore en bouton, car la floraison est rapide et elles sont très délicates. Aussi le séchage demande des soins particuliers si l'on veut conserver les fleurs intactes. Il faudra en conséquence éviter de les remuer et les emballer avec précautions.

On pourra faire sécher les fleurs dehors au soleil, mais il faudra dans ce cas avoir soin de les rentrer le soir.



REINE-DES-PRÉS OU ULMAIRE.

Reine-des-Prés ou Ulmaire (*Spiræa Ulmaria*). Rosacées.

Habitat. — Abondante dans les endroits humides, dans les prairies situées sur les rives des cours d'eau; dans les régions montagneuses de 600 à 1 500 mètres. Gîtes importants.

Caractères. — Plante vivace de 1 mètre de haut, dressant ses hampes florales blanches et parfumées. La tige rougeâtre est dure et porte de grandes feuilles alternes divisées en cinq à six paires de folioles avec une foliole terminale subdivisée en trois segments.

Les fleurs sont petites, très nombreuses et forment à l'extrémité des rameaux de larges panicules compacts, ces fleurs sont assez fugaces.

Parties usitées. — Fleurs et sommités fleuries.

Récolte. — Les fleurs et sommités fleuries doivent être récoltées avant l'épanouissement complet des fleurs en juillet-août, car les pétales se détachent assez facilement à la dessiccation qui doit être rapide.

Ne *pas laisser de feuilles ni de tiges* au-dessous des inflorescences et faire sécher rapidement.

Ronce (*Rubus fruticosus*). Rosacées.

Habitat. — Les bois, les haies.

Caractères. — Cette plante est très commune et connue de tous par ses fruits sucrés et acerbes (mûres) et par ses aiguillons aigus.



RONCE.

Parties usitées. — Feuilles mondées, boutons floraux.

Récolte. — Cueillir avant et pendant la floraison, de mai à septembre, les feuilles entières, jeunes, et les boutons floraux.

On recherchera les feuilles jeunes des Ronces des bois et des buissons, elles seront choisies minces, tendres, d'un beau vert; les jeunes feuilles de la Ronce des haies peuvent être utilisées.

On coupe les extrémités les plus feuillées, sur une longueur de 15 à 30 centimètres, et on les suspend en paquets. Les feuilles, par la dessiccation, se détachent facilement des tiges.

Rejeter les feuilles dures et rougeâtres.

La dessiccation est facile. Cueillir les boutons avant leur épanouissement et les dessécher à l'ombre.

Sabine (*Juniperus Sabina*). Conifères.

Habitat. — Assez commune, on la rencontre à la lisière des bois de pins ou sur les pentes rocailleuses dénudées exposées au midi.



SABINE.

Caractères. — Le *Genévrier Sabine* (*Juniperus Sabina*), est un arbrisseau rampant ou quelquefois dressé. Il se distingue du Genévrier commun par ses feuille: très petites, non piquantes, se recouvrant étroitement les unes les autres, comme celles du Cyprès ou du Thuya. Les fruits sont de petites baies bleuâtres.

Toute la plante exhale une *odeur forte, pénétrante, désagréable*. Elle a une saveur *âcre et amère*.

Parties usitées. — Feuilles.

Récolte. — La Sabine étant toujours verte, ses feuilles peuvent être cueillies en toute saison.

Plante dangereuse à manipuler.

Salicaire (*Lythrum Salicaria*). Lythracées.

Habitat. — Commune au bord des ruisseaux, des fossés d'irrigation, sur les talus et prairies humides. On ne la trouve pas en montagne.



SALICAIRE.

Caractères. — Plante vivace à souche épaisse; la tige est haute dressée de 0 m. 50 à 1 mètre, quadrangulaire et velue; les feuilles sont opposées en cœur à la base et sans pétiole, et, comme la tige, elles sont légèrement velues et rudes sur les bords; la tige se termine par un long épi de grandes fleurs rouges à six pétales.

Parties usitées. — Tiges et sommités fleuries (feuilles et fleurs de l'extrémité des tiges).

Récolte. — Couper les tiges feuillues en pleine floraison, les réunir en bottes de la grosseur du bras pour les faire sécher ainsi à l'ombre et très rapidement.

Sarriette (*Satureia montana*). Labiées.

Habitat. — Croît sur les coteaux calcaires, rocailleux et dénudés où elle couvre souvent de larges espaces de ses touffes odorantes. On la rencontre en compagnie du thym et du serpolet.



SARRIETTE.

Caractères. — La Sarriette de montagne a l'aspect général du thym, elle forme des touffes ligneuses à la base, de 20 à 30 centimètres de haut. Les feuilles sont petites, coriaces, linéaires, les fleurs roses ou jaunâtres sont très petites, solitaires au sommet des rameaux, les graines brunes et chagrinées.

Parties usitées. — Les feuilles et les sommités fleuries.

Récolte. — Se fait en juillet à la pleine floraison. On récolte *les tiges* qui sont mises en bouquets et séchées pour les besoins de l'herboristerie. Pour la distillation de l'essence on emploie la plante fraîche.



SCEAU DE SALOMON.

Sceau de Salomon (*Polygonatum vulgare et P. multiflorum*). Liliacées.

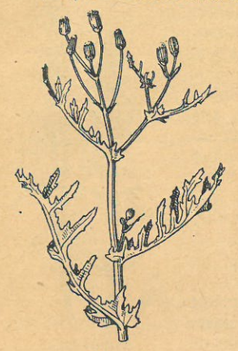
Il y a deux espèces voisines : *Polygonatum vulgare* et *P. multiflorum*.

Habitat. — Plante voisine du Muguet, pousse dans les bois à côté de lui.

Caractères. — Plante vivace dont le rhizome horizontal gros et charnu s'allonge dans le sol en donnant chaque année une tige aérienne feuillée et fleurie, qui tombe à l'automne laissant sur le rhizome une empreinte circulaire qu'on a comparée à celle d'un cachet dans la cire, d'où son nom (sceau).

Les tiges aériennes, de 40 à 50 centimètres de haut, sont angu-

leuses et portent des feuilles alternes, sessiles, entières, d'un beau vert clair, et des fleurs dont la fleur tubuleuse est blanc maculé de vert et pend le long des rameaux.



SÉNEÇON.

Partie usitée. — Le rhizome.

Récolte. — On arrache assez facilement les rhizomes qu'on nettoie, qu'on découpe en rondelles et qu'on fait sécher au soleil ou au four.

Séneçon (*Senecio vulgaris*). Composées.

Habitat. — Le Séneçon est une mauvaise herbe très connue, nuisible aux cultures, qui, pendant toute l'année, envahit les jardins et y fleurit à tout moment en extrême abondance.

Les capitules, plus longs que larges, portent à leur base huit à dix petites bractées très courtes, souvent tachées de noir.

Parties usitées. — *La plante entière.*



SCOLOPENDRE.

Récolte. — Il faut avoir soin de la cueillir avant que les capitules soient ouverts, car ils continuent à mûrir après la récolte et leur contenu s'échappe, ce qui leur enlève toute valeur.

Scolopendre, Langue-de-Cerf (*Scolopendrium officinale*). Fougères.

Habitat. — Commun dans les endroits frais et ombragés, rochers humides.

Caractères. — Belle Fougère à grandes feuilles entières sans découpures, d'un beau vert luisant à la face supérieure, plus pâle à la face inférieure où l'on voit deux séries de bandes brunes

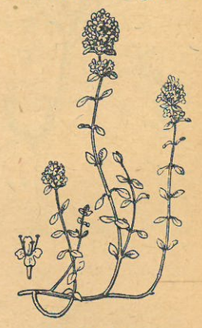
parallèles, disposées comme des barreaux d'échelle et qui sont les appareils reproducteurs.

Partie usitée. — Feuille (fronde).

Récolte. — On détache les feuilles qui sèchent rapidement; il suffit de les étendre ou de les suspendre en paquets.

Serpolet, Thym sauvage (*Thymus Serpyllum*). Labiées.

Habitat. — Plante vivace, formant de véritables gazons dans les terrains arides, secs et caillouteux à la surface des talus exposés au midi et au milieu des pelouses de même exposition, lieux vagues, bruyères, pâturages, en montagne de 500 à 2 500 mètres.



SERPOLET.

Caractères. — Ne pas confondre avec le Thym vulgaire; la distinction est facile par les caractères ci-après.

Le Serpolet a des tiges couchées sur le sol, grêles et souples, parfois garnies de de racines (les tiges sont dressées et buissonnantes dans le Thym vulgaire), les feuilles sont espacées. Les fleurs ont une corolle rose, plus volumineuse que celle du Thym vulgaire.

Parties usitées. — La plante entière fleurie, sans racine.

Récolte. — Doit se faire au moment de la floraison, c'est-à-dire pendant toute la belle saison en juillet-août. Couper toutes les tiges fleuries, rejeter toujours les racines. Réunir les tiges en bouquets et les dessécher ainsi à l'ombre.

Stramoine (*Datura*). **Pomme épineuse** (*Datura Stramonium*). Solanacées.

Habitat. — Commune dans les lieux incultes calcaires, surtout au voisinage des jardins et des habitations.

Caractères. — Plante annuelle à tige épaisse de 80 centimètres à 1 mètre de hauteur. Feuilles grandes non poilues, allongées, d'un vert sombre, sinuées, dentées. Fleurs grandes, blanches, dressées, solitaires, entre les divisions de la tige ou des rameaux, corolle plissée en entonnoir. Fruit volumineux ayant l'aspect d'une noix verte, couvert d'aiguillons (pomme épineuse) et s'ouvrant par quatre valves. Graines nombreuses, aplaties, noires.

Parties usitées. — Feuilles, semences et racines.

Récolte. — Les feuilles se récoltent en juillet au moment où la fleur se forme. Il est préférable de cueillir les feuilles en plusieurs fois : d'abord celles de la base, puis, trois semaines après, celles de la tige et, un peu plus tard, celles des extrémités. La feuille reste bien verte si elle est séchée rapidement, surtout à l'air chaud à 35°.

Les semences se récoltent à l'automne ainsi que les racines.

Plante dangereuse à ne pas laisser à la portée des enfants. Eviter de la mélanger avec d'autres plantes.



STRAMOINE.

Sureau (*Sambucus nigra*). Caprifoliacées.

Habitat. — On trouve cet arbrisseau dans les haies, au bord des chemins, près des agglomérations, croît jusqu'à 1 000 mètres d'altitude.



SUREAU.

Caractères. — Arbrisseau bien connu à grandes feuilles divisées, à fleurs blanches en corymbes ombelliformes. Les fruits sont des baies noires.

Ne pas confondre avec l'yeble ou hieble (*Sambucus ebulus*) qui n'est pas un arbuste mais une plante herbacée et qui a une odeur vireuse beaucoup plus prononcée que celle du Sureau et dont les feuilles teignent la salive en rouge. Les baies d'yeble écrasées entre les doigts donnent une couleur rouge, celles du sureau donnent une teinte feuille morte.

Parties usitées. — Fleurs en grappes ou mondées; deuxième écorce, moelle des tiges et quelquefois baies.

Récolte. — On utilise surtout les fleurs (les ombelles seulement sans les tiges qui les supportent) que l'on doit récolter lorsqu'elles sont bien épanouies et en pleine floraison vers la fin de juin. Il faut les sécher rapidement et avec soin pour qu'elles soient d'un beau blanc laiteux. Conserver en lieu sec. Exposées à l'humidité, elles prennent une teinte brune qui en diminue la valeur marchande. On sépare les fleurs des pédoncules pour avoir les fleurs mondées.

Ne pas récolter les fleurs lorsqu'elles sont mouillées.

Récolter les fruits à l'automne, quand ils sont bien mûrs : les dessécher entièrement puis les vanner pour les priver des débris de tiges ou de pédoncules.

Récolter les écorces en automne après la chute des feuilles.

On prend l'écorce de Sureau un peu avant la floraison sur les rameaux de l'année, après avoir raclé légèrement l'extérieur avec un couteau pour enlever la première écorce grise (de là son nom de deuxième écorce) et on la sépare ensuite du bois par lambeaux puis on fait sécher au soleil ou au four.

Le Sureau peut fournir un autre produit intéressant : les tiges renferment une *moelle* spongieuse, blanche, utilisée dans les laboratoires scientifiques et en horlogerie. Choisir des tiges jeunes (rejets, gourmands), ayant une moelle de 1 à 2 centimètres de diamètre, et de préférence les rejets qui s'élancent du pied; les couper à la scie, en morceaux de 10 centimètres de long, et les décortiquer pour détacher les cylindres de moelle, que l'on réunira en paquets de six morceaux, liés avec un fil de coton blanc.

Les bâtons doivent être bien blancs, bien réguliers comme diamètre (1 cm. au minimum).



TANAISIE.

Tanaisie (*Tanacetum vulgare*). Composées.

Habitat. — Assez répandue dans toutes les régions, croît de préférence dans les terrains incultes, le long des chemins, des cours d'eau, aux environs des jardins et des villages.

Caractères. — Plante herbacée de 0 m. 60 à 1 m. 20, venant

en touffes à odeur très aromatique, à tiges nombreuses, dressées, fermes, striées et très rameuses. Feuilles alternes, sessiles, profondément divisées en segments étroits et dentés. Les fleurs d'une belle couleur jaune en capitules nombreux, pédonculés, forment un large corymbe dressé au sommet des tiges. La racine est courte, oblique, rameuse.

Parties usitées. — Les feuilles, les sommités fleuries.

Récolte. — On récolte soit *les feuilles seules, soit les sommités fleuries* que l'on réunit en bouquets et que l'on fait sécher sur des cordes ou des fils de fer tendus dans un séchoir. La cueillette a lieu pendant toute la durée de la floraison, soit de juillet à septembre.

Tilleul (*Tilia sylvestris* et *T. platyphylla*). Tiliacées.

Habitat. — Arbre très commun sur les places publiques et dans les parcs, le long des routes et dans les forêts jusqu'à 1 400 mètres d'altitude.



TILLEUL.

Caractères. — Le tilleul sylvestre est un grand arbre bien connu, à feuilles simples en cœur à la base et à fleurs en grappes et à cinq pétales.

Les fleurs du Tilleul sont disposées en une cyme dont le pédoncule est soudé dans sa partie inférieure à une petite feuille bractée oblongue, d'un vert jaunâtre. Elles s'emploient, soit seules (Tilleul mondé), soit le plus souvent pourvues de leur bractée (Tilleul bractées).

Parties usitées. — La fleur avec sa bractée.

Récolte. — La récolte se fait de juin à juillet. On y procède avant que toutes les fleurs soient complètement épanouies, de préférence lorsque chaque groupe d'une bractée possède encore un ou deux boutons *non ouverts*. Choisir un temps beau et sec pour couper sur l'arbre des petites branches fleuries d'une longueur de 20 à 25 centimètres environ, au moyen d'un échenilloir fixé à l'extrémité d'une longue perche. Tailler les arbres, chaque année, d'un côté différent.

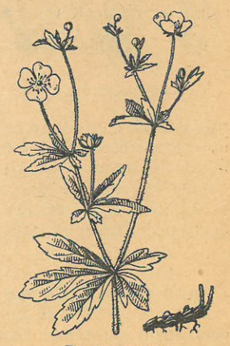
Recueillir les branches, au fur et à mesure de la taille, dans des paniers, et procéder *au plus tôt* à la séparation des fleurs avec leur bractée. Aussitôt détachées, les mettre à sécher, à l'ombre, en couches minces, dans le plus bref délai possible, faute de quoi elles s'échauffent, jaunissent et deviennent impropres à la consommation. La dessiccation est rapide et se fait en moins d'une semaine. On peut aussi les laisser quelques heures au soleil avant de les mettre sécher à l'ombre, on pourra, avant la dessiccation, détacher les fleurs (fleurs mondées) de la bractée.

Eviter de briser les fleurs dans les manipulations successives.

Les fleurs avec ou sans bractées ne doivent contenir ni fruits ni fleurs et bractées rougeâtres qui sont trop âgées.

Pour la conservation, entasser le produit de la récolte dans des sacs bien secs que l'on coudra et suspendra à l'abri de l'humidité. Les fleurs bien séchées sont jaunes, mal séchées elles sont rouges.

On ne doit pas substituer aux T. sylvestris et T. platyphylla les fleurs du Tilleul argenté (*T. argentea*), à odeur rappelant celle de la jonquille. Les fleurs de ce Tilleul qui ne sont pas officinales possèdent cinq staminodes pétaloïdes, d'où leur aspect d'une fleur à dix pétales, le dessous de la feuille a une couleur argentée. Si on les récolte (la floraison est d'ailleurs plus tardive que celle du précédent), ne pas les mélanger aux précédentes.



TORMENTILLE.

Tormentille (*Potentilla Tormentilla*). Rosacées.

Habitat. — Pelouses de la plaine et surtout des hautes et basses montagnes dans tous les terrains sans calcaire.

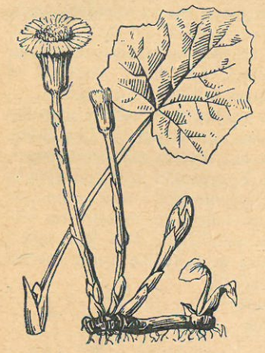
Caractères. — C'est une plante vivace à rhizome épais, brun noir, à cassure rougeâtre; ce rhizome, gros comme le doigt, est noueux, tortueux et couvert de grosses protubérances : les tiges aériennes, grêles sont garnies de feuilles divisées en cinq lobes dentelés, inégaux, deux petits, trois grands. Les fleurs sont portées au sommet des rameaux; elles ont quatre, plus rarement cinq pétales jaunes.

Parties usitées. — La racine (Rhizome).

Récolte. — Récolter le rhizome de mai à septembre. On le lave et après l'avoir débarrassé de quelques radicelles et des tiges aériennes, on le fait sécher au soleil.

Tussilage, Pas-d'Ane (*Tussilago Farfara*). Composées.

Habitat. — Pousse dans les terrains humides et argileux dans les plaines, sur les coteaux et en montagne où il fleurit en février, mars, avril; les feuilles paraissent en été après la floraison.



TUSSILAGE, PAS-D'ANE.

Caractères. — Tiges simples, laineuses, à capitule unique de fleurs jaunes avec bractées rouges, d'abord penché; après les fleurs, apparaissent des feuilles grandes, épaisses, orbiculaires en cœur, blanches, anguleuses, poilues en dessous et qui ressemblent vaguement à l'empreinte d'un pied d'âne.

Parties usitées. — Feuilles et surtout fleurs.

Récolte. — Récolter les fleurs en mars-avril *avant leur épanouissement*, c'est-à-dire en boutons, sécher très rapidement dans un courant d'air ou au soleil sur des claies ou à la chaleur artificielle (les mettre à l'abri le soir). Avoir soin de ne mettre en sacs qu'une marchandise parfaitement séchée, sinon elle noircit et perd qualité et valeur. Les feuilles se récoltent en mai-juin, elles deviennent très fragiles en se desséchant.

Thym commun (*Thymus vulgaris*). Labiées.

Habitat. — Plante vivace très voisine du Serpolet, mais demandant un climat plus chaud et ne dépassant guère 600 à 700 mètres. Commune et souvent abondante dans les terrains secs et rocailleux, les coteaux ensoleillés.

Cultivé dans tous les jardins en bordure et pour la cuisine.

Caractères. — Le Thym se présente en grandes touffes de 20 à 40 centimètres de hauteur, à tiges ligneuses très ramifiées

dressées, légèrement velues, portant de nombreuses feuilles sessiles, linéaires, à bords roulés en dessous et de petites fleurs d'un rose pâle ou blanches réunies en grappes au sommet des rameaux, qui se montrent de juin à septembre.



THYM COMMUN.

Ne pas le confondre avec le Serpolet.

Parties usitées. — Plante entière, feuilles.

Récolte. — Elle se fait pendant la floraison avant le plein moment de celle-ci (avril-octobre), en ramassant la plante entière sans arracher la racine et en la mettant en bouquets ou bien en se contentant de prendre la feuille (Thym mondé). Le séchage a lieu pour les bouquets sur des cordes tendues, pour les feuilles mondées sur des toiles ou du papier d'emballage.

On trouve dans le commerce, sous le nom de feuilles de *Thym distillé*, des feuilles provenant de la distillation. C'est un produit sans valeur.

Vératre (*Veratrum album*). Ellébore ou Hellébore blanc : Colchicacées.

Noms vulgaires. — Varaire, Ellébore blanc.

Habitat. — Plante de haute montagne que ses larges feuilles plissées, son long épi de fleurs verdâtres font distinguer facilement de toutes les autres plantes des régions élevées. Abondante dans les prairies, les pâturages humides des hautes vallées alpines de 1 800 à 2 500 mètres d'altitude.



VÉRATRE.

Caractères. — Tige de 0 m. 50 à 1 mètre de haut, droite, robuste, ramifiée et velue au sommet. Feuilles alternes, largement ovales, engainantes, ressemblant à celles de la gentiane, ce qui est quelquefois la cause de méprises dange-

reuses (les feuilles de la gentiane sont opposées). Les fleurs grandes, étalées, d'un blanc sale en dedans, verdâtres en dehors, à odeur nauséabonde sont disposées en épis sur les rameaux, qui forment par leur réunion une ample panicule terminale. La floraison a lieu en juin-juillet.

Parties usitées. — La racine.

Récolte. — On l'arrache à l'automne; après l'avoir débarrassée de la terre et des radicelles, on la fend en deux dans sa longueur, on la coupe en morceaux qui sont ensuite mis à sécher dans des greniers ou au soleil.

Plante dangereuse.

Véronique officinale (*Veronica officinalis*). Scrofulariacées.

Habitat. — La Véronique officinale, véronique mâle ou Thé d'Europe, est très fréquente sur les coteaux, les pelouses des basses montagnes, dans les prés, les pâturages de la plupart de nos vallées.



VÉRONIQUE OFFICINALE.

On trouve jusqu'au sommet des montagnes un grand nombre d'espèces de Véronique qui ont à peu près les mêmes propriétés et que l'on peut récolter. Les principales sont la *Véronique à épis*, la *Véronique germandrée*, la *Véronique petit-chêne* et la *Véronique des rochers*, que l'on trouve sur les coteaux, les rocailles et dans les bois; la *Véronique à feuilles épaisses* et la *Véronique mouron d'eau* fréquentes dans tous les ruisseaux et qui peuvent remplacer le cresson.

Caractères. — Plante vivace velue, à tiges couchées sur le sol, ligneuses à la base, raides, rameuses, munies de feuilles opposées, ovales, velues-cendrées, dentées en scie; petites fleurs d'un bleu clair ou d'un rose pâle, disposées en jolies grappes étroites portées sur des pédoncules raides et dressés. La plante fleurit en juin-juillet.

Parties usitées. — Sommités fleuries.

Récolte. — Récolter *les sommités fleuries* au moment de la pleine floraison, c'est-à-dire en juin-juillet.

On aura soin d'enlever les feuilles flétries avant de porter la récolte au séchoir. Le séchage se fait sans difficultés, car la plante est très robuste.



VERVEINE.

Verveine (*Verbena officinalis*). Verbenacées.

Noms vulgaires. — Herbe sacrée : Herbe à tous les maux, aux sorcières.

Habitat. — Au bord des chemins; dans les lieux incultes.

Caractères. — Petite plante herbacée vivace de 0m,40 à 0m,80, à tige dressée quadrangulaire et rameuse. Feuilles ovales ou oblongues en forme de coin, incisées ou profondément divisées. Petites fleurs bleues ou violacées *ne s'épanouissant pas en même temps* avec une corolle en entonnoir et formant de longs épis.

Parties usitées. — La plante entière.



VIPÉRINE.

Récolte. — Avant la floraison, choisir les tiges bien garnies de feuilles, les sécher rapidement pour les conserver vertes.

Vipérine (*Echium vulgare*). Borraginacées. Plante voisine de la Bourrache (voir p. 117) et de la Buglosse (voir p. 49) qu'elle peut remplacer dans tous leurs usages. Doit son nom à la vertu qu'on lui attribuait autrefois de neutraliser le venin des vipères.

Habitat. — Croît en abondance sur les coteaux pierreux et ensoleillés, dans les champs arides, au bord des chemins, où ses longues grappes de belles fleurs bleues font le plus bel effet et s'aperçoivent de loin.

Caractères. — Plante bisannuelle venant en touffes, tout hérissée de poils piquants; tige de 30 à 60 centimètres, rameuse, portant des feuilles lancéolées, les inférieures pétiolées, les supé-

rieures sessiles, et des fleurs bleues ou violettes disposées en petites grappes unilatérales, formant par leur ensemble une panicule pyramidale.

Parties usitées. — Feuilles et sommités fleuries.

Récolte. — Comme la Bourrache et la Buglosse.

Violette, Violette odorante (*Viola odorata*). Violacées.

Variétés. — *Viola calcarata*, Violette à éperon, Violette ou Pensée des Alpes (*Viola sudetica*), ou Violette des Cévennes (*Viola canina*). Violette de chien.



VIOLETTE.

La violette simple et odorante des bois (*Viola odorata*) doit être préférée pour l'usage médical. La Violette du commerce provient plus généralement de deux espèces de montagnes, la *V. sudetica* et la *V. calcarata* mélangées à la *Viola canina*.

Habitat. — Les violettes croissent un peu partout, dans les bois, le long des haies et dans les lieux un peu couverts, souvent en gîtes abondants, en montagne jusqu'à 2 500 mètres d'altitude.

Caractères. — Les Violettes ont des racines fasciculées, des tiges rampantes, des feuilles longuement pétiolées, des fleurs violettes très odorantes, parfois blanches, portées sur de longs pédoncules. Toutes les violettes ont *deux pétales dressés et trois autres étalés*, ce qui les distingue de la pensée sauvage.

La Violette odorante exhale une odeur délicate alors que les autres variétés n'ont pas un parfum aussi pénétrant et agréable; la *Viola canina* est inodore.

Parties usitées. — La racine, les feuilles, mais surtout les fleurs sans leurs pédoncules.

Récolte. — On cueille les fleurs de violette de janvier à avril, le matin par temps sec lorsqu'elles ne sont plus humides et lorsque le terrain est sec.

Si l'on trouve un gîte abondant, on y va muni d'un grand panier peu profond, mais à large fond, pour que la récolte ne soit pas trop entassée. Le meilleur instrument de cueillette est un grand peigne

(de la forme dite démêloir) avec lequel on ramasse à la fois une certaine quantité de fleurs.

Pour sécher les fleurs de Violette, on sépare parfois les pétales du calice, on les monde de leurs onglets et on les fait sécher au soleil sur des tamis, des corbeilles ou des paniers plats, après les avoir couvertes d'un papier épais pour conserver leur couleur. Ne pas y toucher pendant le séchage. Le séchage ne doit pas durer plus d'une semaine, sinon la fleur se décolore (voir pétales de Coquelicot). Une exposition de quelques heures au soleil, au début du séchage, n'est pas nuisible. Après le séchage conserver les fleurs dans un local sec à l'abri de la lumière.

Les racines de violette sont récoltées à l'automne et les feuilles à la floraison : on se contente généralement de ramasser les fleurs.

Ne pas confondre la violette odorante avec la *Pensée sauvage* (*Viola tricolor*).

DEUXIÈME PARTIE

CULTURE DES PLANTES MÉDICINALES

CHAPITRE I

LES MODES DE CULTURES

Culture familiale. — *Par culture familiale, nous entendons celle qui peut se faire soit dans un jardin potager trop grand pour la production des plantes potagères nécessaires à la consommation familiale, soit dans un lopin de terre voisin de l'habitation et où sont cultivées des espèces vivrières ou industrielles (betteraves, pommes de terre, légumineuses fourragères,* etc.).

Dans le premier cas rentrent aussi les jardins des cités ouvrières, des hospices, maisons de santé, des patronages, communautés ou des écoles de campagne qui fournissent une main-d'œuvre un peu débile ou enfantine : il ne faut alors cultiver que des plantes donnant des feuilles ou des fleurs mondées, parce qu'elles se vendront toujours à un bon prix; on cultivera par exemple la *Violette*, a *Mauve*, l'*Ortie blanche* (pour sa corolle), le *Coquelicot*, la *Camomille*, la *Rose trémière noire*, le *Souci double*, le *Tussilage*, etc., la plante médicinale remplira de ce fait là un rôle à la fois *utilitaire* et *décoratif*, et on pourra faire avec un peu de goût un véritable jardin d'agrément en variant les espèces.

Dans le deuxième cas, ce sera une exploitation *associée* qui n'ayant pas à supporter tous les frais généraux de la culture principale deviendra plus rémunératrice.

On pourra également dans ce dernier cas faire une culture *dérobée* dans un coin de terrain inutilisé où on laissera la plante pousser librement, ce sera le cas pour la *Bardane*, la *Saponaire*, la *Valériane*, etc., dont on utilise les racines.

Culture industrielle. — Cette culture, nécessite des installations coûteuses dans des localités judicieusement choisies, un outillage compliqué, un personnel expérimenté pour assurer l'exploitation; elle exige un capital important, des essais préliminaires souvent onéreux; elle comporte en outre des aléas nombreux si l'on considère que la culture des plantes médicinales ne doit jamais se substituer aux cultures vivrières ou industrielles et que de nombreuses espèces exigent d'excellents terrains, des engrais appropriés et surtout des soins nécessitant une main-d'œuvre assez considérable.

Seuls, les marchands en gros et les industriels peuvent entreprendre une telle organisation avec chance de succès.

Toutefois, il faut y reconnaître un moyen d'exploiter des terrains incultes, depuis longtemps improductifs, faute d'y avoir trouvé une culture rémunératrice, notamment les terrains classés comme « infertiles » au point de vue céréales.

Les maraîchers et petits cultivateurs pourront alors y trouver des bénéfices intéressants, mais à condition de ne cultiver que des plantes sauvages de la région, de leur fournir le *terrain* et les conditions qui leur conviennent et de leur donner des façons culturales, des engrais et amendement susceptibles de favoriser leur évolution et leur développement parfait.

Il faudra tenir compte aussi et parallèlement du climat et de l'altitude de la région.

Traitement des plantes obtenues par la culture. — Les plantes que l'on obtient par la culture doivent faire l'objet des mêmes traitements que celles que l'on a ramassées.

Les mêmes règles leur sont applicables, elles se résument aussi de la façon suivante :

Quand il faut ramasser;
Comment il faut ramasser.
Comment il faut sécher;
Comment il faut expédier;

Toutefois pour le séchage on pourra utiliser le séchage à air chaud.

Séchage à air chaud. — Les conseils que donne dans son guide spécial le Syndicat général de la Droguerie française, pour l'installation d'un séchoir à air chaud, sont les suivants :

« On pourra transformer en séchoir une pièce construite sur un terrain sec, répondant pour un trafic moyen, aux dimensions

suivantes : longueur, 4 à 8 mètres; largeur, 3 mètres à 4m,50; hauteur 3 à 4 mètres.

« La pièce comportera, comme ouvertures, outre la porte, deux ouvertures placées en diagonale, par lesquelles circulera constamment un courant d'air.

« Les séchoirs seront disposés à droite de l'entrée. On placera, dans l'angle, un poêle pourvu d'une tuyauterie recourbée afin de réaliser une meilleure utilisation de la chaleur, aboutissant à une cheminée.

« Ce poêle sera entouré d'un grillage métallique. Cette précaution est utile : si des feuilles sèches, par exemple, sont entraînées par un brusque courant d'air au contact du foyer, elles peuvent s'enflammer et provoquer un incendie. En entourant le foyer d'un grillage, distant de 20 à 30 centimètres, on évite cet inconvénient dangereux.

« Dans le reste de la pièce, on installera les séchoirs proprement dits. Pour cela, on disposera le long des murs deux poutres verticales; dans l'intervalle, deux ou trois autres poutres.

« Entre les poutres et le mur du fond sont disposés des fils métalliques avec tendeurs.

« Enfin, entre ces fils de fer sont placées les toiles ou étamines, destinées à recevoir la récolte. Ces toiles sont fixées aux fils latéraux par des anneaux, qui peuvent glisser le long des fils.

« On peut placer plusieurs étages de toile, l'inférieure étant de 50 à 80 centimètres du sol.

« On laissera, entre ces toiles, un intervalle de 20 à 25 centimètres.

« Une installation de cet ordre suffira largement dans la plupart des entreprises.

« On trouvera, près des Industriels, les renseignements complémentaires dont on aura besoin. »

Les plantes que l'on ne doit pas cultiver. — Si l'on entreprend une culture familiale ou industrielle, il convient de faire un choix entre les espèces, car il ne faut pas songer à cultiver toutes les plantes médicinales. Il en est certaines que l'on trouve en abondance dans les terrains incultes, les cultures, les bois, etc., dont l'emploi médicinal n'est pas important et dont la culture ne serait pas rémunératrice, c'est le cas du Colchique, du Mélilot, de la Tormentille, du Cynoglosse, de la Douce-Amère, etc.

Il en est d'autres qu'on ne peut cultiver, par exemple les plantes des montagnes qui exigent pour se développer une certaine altitude, où elles sont d'ailleurs en telle abondance que le

ramassage est préférable, c'est le cas de la Gentiane, de l'Arnica, du Pied-de-chat, de l'Airelle myrtille; celles des terrains sablonneux du bord de la mer comme la Scille; celles qui exigent des conditions culturales difficiles à réaliser comme l'Anémone pulsatile, l'Adonide; celles qui ont une végétation trop lente comme la Fougère mâle qui met près de dix ans à se développer.

Les plantes que l'on peut cultiver. — La culture des plantes médicinales ne s'adresse qu'à un petit nombre d'espèces que la pharmacie et l'herboristerie réclament en abondance ou dont la cueillette serait trop onéreuse; parmi lesquelles nous citerons : l'Aconit, l'Angélique, le Bouillon blanc, la Bourrache, la Camomille, la Guimauve, la Rose trémière noire, la Mauve, la Pensée sauvage, le Pavot, la Saponaire, la Sauge, la Menthe poivrée, la Valériane, la Mélisse, le Souci double, le Safran, la Belladone, la Jusquiame, le Datura. Enfin, en raison de son intérêt tout spécial comme insecticide agricole, on pourra cultiver le Pyrèthre insecticide.

On peut ainsi envisager deux catégories de plantes médicinales :

1° *Les Plantes que l'on ramasse à l'état sauvage et que l'on cultive;*

2° *Les Plantes que l'on cultive mais que l'on ne ramasse pas à l'état sauvage.*

CHAPITRE II

LES PLANTES QUE L'ON RAMASSE A L'ÉTAT SAUVAGE ET QUE L'ON CULTIVE

Aconit Napel (*Aconitum Napellus*). Renonculacées.

Habitat. — On le trouve dans toutes les régions de hautes montagnes, prés et rocailles un peu humides, surtout dans les lieux ombragés (Dauphiné, Provence, Auvergne, Cévennes, Pyrénées, Jura, Vosges, Alpes) où il forme des touffes épaisses isolées.



ACONIT NAPEL.

Caractères. — Belle plante vivace à grandes fleurs d'un bleu violacé vif ayant quelque ressemblance avec un casque (casque de Vénus), à racine brun noir, renflée comme un navet (d'où son nom : *Napellus*, petit Navet) (ne pas la confondre avec le Radis noir) et *bifurquée*. Pendant l'été, à la fin de la floraison, un des navets est flétri, l'autre est dur, pesant et charnu (Navet florifère). Les feuilles, profondément découpées en lobes rayonnants, comme les doigts de la main, sont groupées en une touffe d'où émerge une tige de 50 centimètres à 1 mètre de hauteur terminée par une grappe de grandes fleurs.

Parties usitées. — Les feuilles mondées, les racines entières.

Récolte. — Les feuilles doivent être récoltées au début de la floraison (juin-juillet-août). On les sèche à l'ombre dans un local aéré; elles perdent leur activité par séchage, à moins qu'elles

ne soient séchées très rapidement. Les racines, *navets d'aconit*, sont arrachées aussitôt la récolte des feuilles terminée, c'est-à-dire avant la fin de la floraison en automne. On les sèche au soleil ou à l'air chaud après qu'on les a lavées et brossées. On les livre entières avec en haut un petit fragment de tige ordinairement creuse de 1 centimètre au plus de longueur.

On n'emploie en pharmacie que les navets lourds à tiges florifères, arrachés avant la fin de la floraison.

Plante très dangereuse, à ne pas laisser aux mains des enfants. Eviter de la mélanger à d'autres plantes.

Culture. — L'Aconit croît dans les terres de bonne qualité, plutôt légères, argilo-siliceuses, profondes, mais à une certaine altitude où il pousse vigoureusement surtout s'il n'est pas exposé au soleil.

Il est aussi cultivé dans les jardins comme plante ornementale.

L'aconit peut provenir de Semences mais alors il met trois à quatre ans à fleurir et à donner des navets. Il est généralement propagé par les racines.

Chaque touffe contient suivant son âge un certain nombre de navets que l'on détache facilement les uns des autres. Un navet est nécessaire pour donner une nouvelle plante; on le plante en automne dans un terrain bien travaillé à l'avance, à l'ombre de préférence où l'on a enfoui des feuilles pourries et du fumier d'étable. On place les navets à une distance de $0^m,20$ les uns des autres en espaçant les lignes de $0^m,50$. Ces navets plantés à l'automne donnent des tiges l'année suivante avec à leur base un ou deux navets, mais il faut compter trois ans pour avoir une floraison et des racines pour la droguerie.

Il se propage aussi de graines récoltées sur des pieds vigoureux et semées d'avril à mai en pépinières, en planches de $1^m,50$ de longueur, dans de la terre de bruyère mélangée de sable. La terre étant bien nivelée, tracer des lignes écartées de $0^m,20$ et y enterrer très peu les graines. Généralement les graines lèvent l'année suivante, et ce n'est que la deuxième année que les jeunes plants peuvent être transplantés.

On repique les plants à $0^m,40$ les uns des autres dans un terrain de bonne qualité et peu calcaire, perméable, frais et substantiel.

Dès la deuxième année, puis ensuite chaque année, on récolte les feuilles pour la pharmacie, mais assez tardivement pour ne pas nuire au développement des racines; et lorsque les touffes sont grosses on les arrache pendant l'hiver pour extraire les racines, chaque touffe suivant son âge contien un certain nombre de navets de diverses grosseurs.

Il faut compter quatre années après celle du semis avant de récolter les navets.

On choisit les uns pour les traiter comme il est dit page 115 pour les livrer à la droguerie, et les autres pour les plantations, en tenant compte qu'il faut un navet pour donner une nouvelle plante.

Bouillon blanc, Molène (*Verbascum Thapsus* et *V. Thapsiforme*). Scrofulariacées.

Habitat. — Ces deux espèces se rencontrent fréquemment dans les lieux secs, incultes, bords des champs et des chemins et jusqu'à 2 000 mètres d'altitude.



BOUILLON BLANC.

Caractères. — Ce sont des plantes bisannuelles à tige dressée, haute de 1 mètre et plus, robuste, portant des feuilles, grandes, alternes, plus nombreuses à la base et cotonneuses comme la tige. Les fleurs sont grandes, disposées en épis, elles sont entièrement jaunes ou violacées au centre suivant les espèces.

Les fleurs des deux *Verbascum* ne diffèrent que par des détails de forme des étamines et une taille plus grande de la corolle du *V. Thapsiforme.*

Parties usitées. — Les feuilles, et surtout les fleurs, sont les parties employées. On récolte de préférence les fleurs du *V. Thapsus* qui est officinal.

Récolte. — L'inflorescence étant une longue grappe, les fleurs ne se développent que successivement. Aussi doit-on les récolter au fur et à mesure de leur développement. Il faut, autant que possible, récolter les fleurs, après la rosée, tous les jours, car on peut récolter des fleurs plusieurs jours sur la même plante. La floraison commence au début de juillet, elle se prolonge jusqu'en septembre.

Les fleurs, récoltées dès qu'elles sont épanouies, doivent être débarrassées du calice et réduites à la corolle qui s'en détache avec facilité. Il est indispensable de les dessécher aussi rapidement que possible, afin de leur conserver leur belle couleur jaune. On doit les étendre en couches excessivement minces afin d'éviter qu'elles ne

noircissent. En aucun cas, il ne faut les toucher avant leur complète dessiccation. On peut les sécher en plein soleil à condition de les rentrer le soir dans un local très aéré, car l'humidité de la nuit les ferait noircir.

La dessiccation dans un four un peu tiède donne un produit de conservation parfaite. Les conserver à l'abri de l'humidité et de la lumière dans des boîtes en fer ou en bois.

Les feuilles sont cueillies après les fleurs; elles sont de dessiccation facile mais lente, on les étend en couches minces dans un local aéré.

Les racines souvent demandées sont arrachées en automne, coupées en rondelles et séchées à l'ombre.

Culture. — Le Bouillon blanc préfère un sol meuble, léger, riche en humus et frais.

La culture se fait par semis. On sème en automne, en planches, dans une bonne terre de jardin bien meuble ou sous châssis.

Les graines germent facilement et les plants sont prêts à être repiqués vers le mois d'avril de l'année suivante.

Les plants sont mis en terre en lignes distantes de 80 et 50 centimètres d'espacement sur les lignes. La plantation a lieu à l'aide d'un plantoir.

Après la plantation un bon arrosage est indispensable.

Au cours de la végétation on donne un ou deux binages pour débarrasser les cultures des mauvaises herbes.

La floraison a lieu la deuxième année après les semis.

Bourrache officinale (*Borrago officinalis*). Borraginacées.

Habitat. — Répandue dans toute la France où on la trouve dans les jardins et endroits cultivés jusqu'à 800 mètres.

Caractères. — Jolie plante herbacée annuelle de 30 à 70 centimètres de haut, d'un toucher rude à cause des poils qui recouvrent les tiges et les feuilles; les fleurs ont une corolle d'un joli bleu de ciel, quelquefois roses ou blanches, elles sont disposées en cymes feuillées et arquées.

Parties usitées. — Fleurs mondées, sommités fleuries, feuilles, racines.

Récolter les fleurs mondées (sans tiges, mais avec calice) à leur épanouissement; on les cueille isolément avec beaucoup de soins tous les jours (et après la rosée) car les fleurs ne se développent que les unes après les autres, on les cueille avec ou sans calice, le plus généralement sans calice. Les sommités fleuries se récoltent plus facilement. Les dessécher à l'ombre avec grand

soin après les avoir placées deux ou trois heures au soleil. Le mettre à l'abri de l'humidité pour les empêcher de noircir.

Les feuilles et les racines se récoltent au moment de la floraison; leur dessiccation ne présente aucune difficulté.

Il ne faut pas récolter à la place la Buglosse ou la Vipérine qui sont également des Borraginacées à fleurs bleues ou violettes mais faciles à distinguer. Les fleurs de Vipérine ont la forme d'un cornet à deux lèvres avec étamines saillantes, celles de la Buglosse ont la forme d'un tube dont l'ouverture porte des poils blancs. Le tableau suivant donne les caractères de ces diverses plantes.



BOURRACHE OFFICINALE.

FLEURS DE	BOURRACHE	BUGLOSSE	VIPÉRINE
Symétrie florale. Corolle.	Régulière (Actinomorphe). Bleue.	Régulière (Actinomorphe). Bleue.	Irrégulière (Zygomorphe). Violacée. Variée.
Tube de la corolle.	Très court, droit.	Long, droit	Long, courbe.
Appendices de la gorge, de la corolle.	Échancrés.	Écailleux.	Absents.
Étamines.	Saillantes, rapprochées, appendices.	Incluses, non rapprochées, pas d'appendices	Saillantes ordinairement, non rapprochées, inégales; pas d'appendices.

Culture. — C'est une plante annuelle à végétation rapide, dans une bonne terre de jardin, labourée une première fois à l'automne, puis une seconde fois au moment du semis. Elle se propage de graines que l'on met en semis faits en ligne vers fin mars ou avril.

Pour des petits cultivateurs cette plante peut être cultivée en planches de 1m,40 par exemple, en ménageant des sentiers à droite et à gauche pour faciliter la récolte.

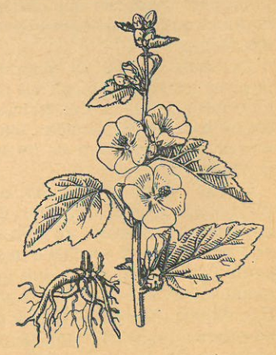
Les plants seront distribués en rangs distants d'environ 70 centimètres; lorsque les plants seront visibles, on éclaircira à la main ou à la binette de façon à mettre environ 25 à 30 centimètres de distance entre chacun d'entre eux.

Vers le début de juin les premières fleurs apparaissent. La floraison continue pendant un mois et demi sans interruption. Chaque sujet de Bourrache prend une telle extension que les plants finissent par se toucher.

Un hectare de Bourrache bien cultivé peut produire 5 000 kilogrammes de sommités fleuries fraîches, qui par la dessiccation diminueront des 4/5. Il restera donc environ 1 000 à 1 500 kilogrammes de marchandise sèche à livrer au commerce.

Guimauve (*Althaea officinalis*). Malvacées.

Habitat. — La Guimauve croît dans les terrains humides, marécageux, les prairies, le bord des fossés de tout le littoral.



GUIMAUVE.

Description : Plante vivace à tige haute de 1 mètre, robuste et simple. Les feuilles sont velues et dentées; les fleurs groupées en bouquet sont d'un blanc rosé, portées sur un court pédoncule. La racine est longue, pivotante, blanchâtre. La Rose trémière est plus haute (jusqu'à 3 m.), ses fleurs sont grandes et plus colorées, elles sont isolées ou groupées par deux (voir ci-après). Cette espèce est assez rare.

Une autre espèce assez commune, *A. cannabina*, a des tiges ramifiées, des fleurs portées sur un long pédoncule, les feuilles sont découpées en cinq lobes. Cette espèce ne se rencontre pas d'ordinaire dans le voisinage de la Guimauve.

Parties usitées. — Les feuilles, les fleurs, les racines.

Récolte. — De juin à septembre récolter *les feuilles*, puis *les fleurs*, avec leur calice, en septembre-octobre, et les sécher rapidement, récolter *les racines* de deuxième et troisième années en octobre. Cueillir les feuilles avant la floraison, les fleurs à peine épanouies. Arracher la plante après la floraison, sectionner la racine en fragments de 0m,20 de long, la laver pour la blanchir et la racler (*ecreppage*) avant de la faire sécher au soleil. Les racines ligneuses n'ont aucune valeur.

Toutes les parties de la plante peuvent être séchées à l'air chaud, car leur séchage est lent en raison du mucilage qu'elles contiennent.

100 kilogrammes de racine fraîche donneront environ 40 kilogrammes de produit sec.

Culture. — La Guimauve demande une terre fraîche, perméable et substantielle. Elle se développe mal en terrains secs.

Défoncer le sol, pendant l'automne ou la mauvaise saison, de 25 à 30 centimètres de profondeur. Au printemps, mars-avril, on laboure le terrain et on fume avec du fumier de ferme. On donne un dernier labour avant la plantation.

On peut constituer une plantation en partant de semis ou de boutures que l'on prélève sur les couches au moment de la récolte des racines.

Le semis est fait en planches au printemps, en pépinière; on sème très clair de manière à permettre à chaque pied un développement suffisant. Les graines germent assez vite; les petits plants issus de ces dernières sont plantés en lignes vers le mois d'avril en les espaçant de 0m,40 environ; on écarte les lignes de 0m,80.

Lorsqu'on part de boutures, comme ces plants ne doivent être transplantés qu'au printemps de l'année suivante, on procède de la manière suivante : au mois d'octobre-novembre, au moment de l'arrachage des souches d'une culture précédente, on coupe la *partie supérieure de ces souches*, qui présente un grand nombre de ramifications, et on les met en silos dans du sable ou de la terre très meuble. Au moment de la plantation du printemps, on sort les souches du silo et, avec un couteau tranchant, on enlève des éclats munis d'yeux. Ce sont ces éclats ou boutures que l'on prend pour constituer la nouvelle plantation.

Le terrain destiné à la plantation étant bien labouré, amendé et hersé, on met en terre les boutures en lignes distantes de 80 centimètres, 50 centimètres d'espacement et à 5 centimètres de profondeur. La bouture est ensuite recouverte de terre fine.

Les principaux soins consistent en binages et sarclages pendant

la belle saison. Dès que les tiges aériennes atteignent 30 à 40 centimètres, on butte les pieds.

Par ce procédé utilisé dans le nord de la France et en Belgique, on arrive à faire produire par la plante un grand nombre de racines bien amylacées et presque sans matière ligneuse.

De plus, ce mode de culture a l'avantage de n'occuper le sol que pendant sept à huit mois et de donner des racines de première qualité.

L'arrachage des racines se fait en octobre-novembre à l'aide d'une fourche à dents très fortes. On déterre toute la souche et après l'avoir débarrassée de la terre par des lavages à l'eau on sépare les racines. La souche est mise en silos comme il est indiqué plus haut, tandis que les racines sont portées au séchoir.

Mauve (*Malva sylvestris et M. rotundifolia*). Malvacées.

Il existe plusieurs espèces de Mauves dont les plus communes et les plus usitées sont la grande Mauve ou Mauve sauvage (*Malva sylvestris*) et la petite Mauve à feuilles rondes (*Malva rotundifolia*).



MAUVE SYLVESTRE.

Habitat. — La grande Mauve est très répandue dans les haies, les décombres, sur le bord des chemins, dans les terrains incultes, etc., en plaine, en montagne. La petite Mauve se rencontre dans les lieux frais et humides, les décombres, au bord des chemins.

Caractères. — La *Grande Mauve* est une plante bisannuelle ou vivace à grandes fleurs d'un beau rose violacé veiné de rouge, groupées par quatre à cinq à l'aisselle des feuilles et au sommet des rameaux.

Parties usitées. — Feuilles, fleurs.

Récolte. — Récolter de juin à août, tant que dure la floraison, *les feuilles et les fleurs* aussitôt épanouies, le matin après la rosée, puis les dessécher séparément à l'ombre, ou mieux à l'étuve, opérer comme pour les pétales de Coquelicots.

Les fleurs bleuissent pendant la dessiccation, mais cette teinte

disparaît à la lumière et à l'humidité. On doit les conserver à l'ombre et au sec.

La *Petite Mauve* est la plus connue. Sa tige est très rameuse et rampante, elle porte des feuilles à contour arrondi, légèrement lobées, crénelées. Ses fleurs, qui durent de mai à septembre, sont plus petites que dans l'espèce précédente, elles sont d'un rose violacé, pâle ou blanches et groupées par trois ou quatre à l'aisselle des feuilles.

Culture. — On ne cultive pas la Mauve sauvage (*Malva sylvestris* ou *rotundifolia*), on préfère une de ses variétés à grandes fleurs violettes se conservant bien par le séchage : la Mauve du Nord.

La Mauve se multiplie par semis. On choisit les graines sur des sujets de choix marqués au moment de la floraison. Le semis se fait en pépinière, de préférence à l'automne et au printemps. Les semis d'automne mis en place au printemps fleurissent au mois de juin, tandis que la floraison des semis de printemps a lieu en juillet-août.

Pour l'installation de la pépinière, choisir un sol profond bien meuble et perméable, frais et substantiel.

Les graines sont semées assez claires, enterrées au râteau et recouvertes d'un centimètre de terreau. Ensuite on bat le sol à l'aide d'une pelle et on recouvre surtout le semis, ceux d'automne d'un léger paillis de fumier bien consommé.

On arrose pour mettre en contact parfait les graines avec la terre. Les arrosages sont répétés chaque jour si c'est nécessaire pour ne pas laisser sécher les semis.

Pour les plantations définitives, choisir un sol profond, une terre de bonne qualité, perméable, substantielle et fraîche. Faire à l'automne un labour de 30 à 40 centimètres de profondeur pour permettre à la racine pivotante de s'enfoncer facilement dans le sol. Ce premier labour suivi d'autres labours en hiver et au printemps, à ce moment on doit incorporer au sol une forte dose de fumier. Enfin on passe la herse et le rouleau au moment de la plantation.

On place les plants en lignes distantes de 1 mètre à 80 centimètres d'espacement entre les plants. Pour activer la végétation des plants, il est bon de les arroser aussitôt après la reprise, d'une certaine quantité d'engrais liquide (purin, matière de fosse). Deux ou trois binages sont nécessaires au cours de la végétation.

La récolte commence en juin et dure tout le mois de juillet. Aussitôt après la récolte des fleurs on coupe les tiges au ras du sol et on donne un binage profond. Six semaines après, on peut faire

une deuxième récolte de fleurs et, si la culture est irriguée, la deuxième récolte peut être aussi importante que la première.

Bien que la Mauve du Nord soit vivace, il est préférable de la cultiver comme annuelle pour obtenir des récoltes abondantes. Chaque plant de Mauve fournit environ 200 grammes de fleurs sèches. Un hectare de Mauve plantée à 1 mètre sur $0^{m},80$ contient environ 1 200 plants fournissant $2^{kg},500$ environ de fleurs.

Mélisse (*Melissa officinalis*). Labiées.

Noms vulgaires. — Citronnelle, Herbe au citron, Piment des Abeilles.

C'est une plante vivace à tige velue, très rameuse; ses feuilles sont grandes, en forme de cœur, rugueuses et crenelées sur les bords. Les fleurs sont blanches ou un peu rosées. Toute la plante exhale une odeur de citron pénétrante et agréable, surtout lorsqu'on froisse les feuilles. On la cultive pour ses feuilles et ses sommités fleuries.



MÉLISSE.

Culture. — Cette plante doit être cultivée dans des terrains profonds un peu frais et bien exposés. Elle procède de graines.

On sème à la volée en juillet-août pour planter en octobre sur planches. Enterrer légèrement les graines au râteau, puis fouler fortement avec les pieds. Les graines lèvent en quelques jours.

Planter en lignes distantes de 60 et 30 centimètres entre les plants et arroser une fois pour favoriser la reprise. La plantation peut durer une quinzaine d'années, mais pour avoir un rendement rémunérateur, il est préférable de renouveler la plantation tous les quatre ans. Donner ensuite des binages et des sarclages assez fréquents.

On multiplie également la Mélisse par éclats de souches en automne ou en mars-avril, en espaçant les pieds de 50 centimètres en tous sens. Les recouvrir en les plantant de 3 ou 4 centimètres de terre.

La récolte se fait la première année en août; les années suivantes on récolte dans la deuxième quinzaine de juin. On peut, si la plantation prospère, faire deux coupes par an, une en juin, la deuxième en août. Deux coupes peuvent donner environ 10 000 à 15 000 kilogrammes de tiges feuillées vertes à l'hectare. On peut obtenir à l'hectare 1 800 kilogrammes de feuilles sèches.

La récolte se fait à la faucille. On sèche à l'air libre, à l'air chaud ou à l'ombre.

On vend à l'herboristerie soit les feuilles mondées, soit les tiges feuillées réunies en bouquets.

Menthes (*Mentha*). Labiées.

On connaît plusieurs espèces dont les unes sont sauvages, les autres cultivées, et, parmi ces dernières, la Menthe poivrée est la plus importante (voir p. 126).

Espèces sauvages. — La Menthe sylvestre (*Mentha sylvestris*), la Menthe verte ou Menthe Baume ou Menthe romaine (*Mentha viridis*); la Menthe des champs (*Mentha arvensis*), la Menthe des Jardins (*Mentha gentilis*), la Menthe aquatique (*Mentha aquatica*), la Menthe Pouliot (*Mentha Pulegium*), la Menthe à feuilles rondes (*Mentha rotundifolia*), la Menthe crépue (*Mentha crispa*).



MENTHE SYLVESTRE.

Habitat. — Toutes végètent dans les terrains humides; on les rencontre aussi dans les jardins.

Caractères. — Herbes vivaces à tiges couchées ou dressées, à feuilles opposées, à fleurs disposées a l'aisselle des feuilles en cymes contractées, à pédicules courts, ou groupées au sommet des branches en épis simples ou rameux. Ce sont des plantes très odorantes, à odeur *sui generis* agréable, à saveur chaude et piquante, pas toujours agréable. Elles fleurissent en juin-juillet.

Les espèces communes sont à fleurs blanches ou rosées, groupées en un épi terminal allongé et serré; l'odeur est forte et peu agréable, ce sont :

La *Menthe sylvestre*, commune au bord des ruisseaux, à stolons *souterrains* écailleux, haute de 40 à 80 centimètres, cette menthe a une tige cotonneuse et droite; ses feuilles sont sessiles, ovales-oblongues, pointues, réticulées, rugueuses, blanchâtres et mollement poilues à la face inférieure. Ses fleurs, qui paraissent de juillet à octobre, sont blanches ou rosées, disposées en glomérules formant un épi terminal oblong.

La *Menthe à feuilles rondes*, abondante dans les lieux humides et les fossés; à stolons *étalés sur le sol*; feuilles ovales, brièvement pétiolées, odeur désagréable; fleurs rosées.

La *Menthe verte*. Cette menthe se distingue de la menthe poivrée par sa tige glabre (comme du reste toute la plante), par ses feuilles lancéolées, sessiles, sauf les inférieures qui sont courtement pétiolées. Les fleurs sont purpurines, nombreuses, plus petites que celles de la menthe poivrée et disposées en épis allongés, leur calice est poilu.

La *Menthe Pouliot*, commune dans les lieux humides. C'est une petite plante à rejets; répandant une bonne odeur de menthe. Les feuilles sont petites, elliptiques, un peu poilues. Les tiges, rondes mais un peu carrées vers la base, sont dressées et très rameuses, elles ont de 20 à 35 centimètres; les fleurs forment à la floraison de jolies grappes simples ou composées de petites fleurs serrées, d'un bleu-lilas, groupées en une dizaine de petites boules superposées (enfilées dans la tige). Toute la plante, plus ou moins velue, exhale une odeur forte mais peu agréable.

La *Menthe aquatique* à fleurs purpurines se rencontre dans les marais. Elle se distingue de la menthe poivrée par sa tige très rameuse, poilue, parsemée de poils recourbés, elle est tachée de rouge. Les feuilles sont pétiolées, ovales, rugueuses et comme plissées, légèrement dentées et sans poils.

La *Menthe des jardins* a une odeur très agréable mais ses feuilles n'ont pas la saveur chaude, très aromatique de la menthe poivrée.

La *Menthe des champs*, caractérisée par ses feuilles pétiolées ovales ou lancéolées, ses fleurs disposées en verticilles axillaires, avec un petit calice aussi large que long.

La *Menthe crépue* ressemble beaucoup à la mente aquatique; ses feuilles sont ovales, rugueuses, dentées et crispées sur les bords; les fleurs sont d'un rouge clair et réunies en épis terminaux. Ses étamines sont plus courtes que la corolle; le calice est velu avec des dents qui sont presque aussi longues que les pétales.

Parties usitées. — Feuilles et bouquets (tiges et fleurs).

Récolte. — La récolte se fait en juin et juillet au moment

de la floraison ,sans attendre qu'elle soit complète, car beaucoup de feuilles seraient alors perdues au séchage. On fait sécher les feuilles deux à trois heures au soleil, puis on achève le séchage dans un local aéré. On sèche les bouquets, à l'ombre, sur des claies ou suspendus à des ficelles dans un local aéré pour leur conserver leur couleur verte naturelle et leur parfum. Une menthe bien séchée a ses feuilles vertes et ses épis rouges.

Menthes cultivées. — On ne cultive que la Menthe poivrée (*Mentha piperita*) soit pour les besoins de l'herboristerie (Menthe de droguerie ou menthe pour bouquets), soit pour les usages de la distillerie (Menthe type *Mitcham*). Elle pousse en France sous toutes les latitudes et jusqu'à 300 mètres.

Caractères. — C'est une plante vivace à tige tétragonale pouvant atteindre 1 mètre de hauteur, légèrement velue, de couleur verte ou purpurine (d'où deux variétés, l'une *blanche*, l'autre *noire*). Les feuilles sont opposées, pétiolées, ovales, lancéolées et pointues, inégalement découpées sur les bords, sans poils, de couleur vert foncé sur la face supérieure avec reflets violacés sur les bords, et violettes sur la face inférieure lorsqu'elles sont jeunes; en vieillissant la face inférieure devient vert clair. La tige et les rameaux portent à leur extrémité une inflorescence en épi, formé de fleurs à calice vert violacé et à corolle rose ou purpurine. Ces fleurs sont placées à l'aisselle des feuilles.

Culture. — La Menthe poivrée demande des terrains frais mais non humides, perméables, légers, fortement fumés et susceptibles d'être arrosés sous forme de pluie. Les terres de moyenne composition qui peuvent porter des récoltes de blé, de maïs, de fourrages, de pommes de terre, de betteraves, etc., lui conviennent bien, mais les meilleures sont les terres profondes, argileuses, argilo-calcaires, argilo-siliceuses bien travaillées.

Elle se propage de rhizomes ou de tiges feuillées accompagnées d'un fragment de rhizome. C'est en effet une plante drageonnante produisant de longs rhizomes qui s'étalent sur le sol ou à une faible profondeur, ce sont ces rhizomes qui servent aux plantations.

Avec les tiges feuillées munies d'un fragment de rhizome on fait les plantations en mai; avec les rhizomes on plante à l'automne ou au printemps de préférence (février-mars).

Le terrain étant bien défoncé on y enfouit une forte quantité de fumier, on y fait des petits sillons de $0^m,10$ de profondeur dans lesquels on dispose les rhizomes en les étalant, puis on les recouvre de terre.

Si on plante les tiges feuillées avec un fragment de rhizome; il est préférable de faire les sillons à la charrue et de placer les tiges feuillées tous les 10 centimètres environ contre la terre versée par le buttoir. On passe ensuite le rouleau pour serrer la terre sur les plants.

Pendant la végétation faire des binages au début, puis ensuite des sarclages.

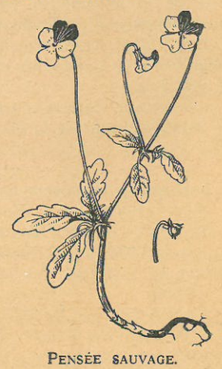
Une première récolte aura lieu fin juin; une seconde plus copieuse que la première en septembre.

A la fin de la deuxième année, après la seconde coupe, on ajoute une forte quantité de fumier, puis on retourne complètement la plantation; on herse et roule le champ. On a ainsi deux nouvelles coupes pendant la troisième année.

L'époque de la récolte sera déterminée par le but, la destination de la plante. La menthe pour bouquets pourra être coupée plutôt que celle destinée à la distillerie. Le moment le meilleur sera dans ce cas le stade du bourgeon floral avant son épanouissement, il ne faut pas attendre que tout le cône floral soit garni de ses fleurettes violettes. Pour la menthe de distillerie il faut attendre l'éclosion des premières corolles à la base du cône floral ressemblant fort à un petit bonnet à poils.

Pensée sauvage (*Viola tricolor arvensis*). Violacées.

Les Pensées sont en réalité des violettes dont la fleur a quatre pétales dirigés en haut (dressés) et un seul étalé alors que les violettes proprement dites n'ont que deux pétales dressés et les trois autres étalés. La fleur de pensée est munie d'un éperon donné par le pétale inférieur. En pharmacie, on n'utilise que la pensée sauvage ou pensée des champs.



PENSÉE SAUVAGE.

Habitat. — On la rencontre un peu partout; elle affectionne particulièrement les champs sablonneux, les coteaux secs et élevés, surtout les champs moissonnés, les rochers herbeux et les sols cultivés, maigres entre 800 et 1 500 mètres.

Caractères. — Plante herbacée à tige glabre, anguleuse, étalée, dressée, portant des feuilles alternes allongées, à limbe rétréci en pétiole avec deux stipules

très divisées; fleurs variant beaucoup pour la grandeur et la couleur, jaune, blanche, bleue, violacée, ces teintes se mêlant parfois sur la même fleur. Il existe en montagne une variété à grandes fleurs jaunes.

Parties usitées. — La plante entière fleurie; les fleurs mondées comme celles de violettes.

Récolte. — La récolte *des plantes* doit se faire au moment de la floraison de mai à août; on les coupe au ras du sol, on les attache en bouquets pour les sécher. Celle des *fleurs*, au fur et à mesure de leur épanouissement; les faire sécher rapidement au soleil, comme les violettes, mais on peut les y laisser plus longtemps. La plante entière peut être aussi desséchée au soleil sous papier, ou dans un grenier ou hangar bien aéré; plus la dessiccation sera rapide, plus la plante aura bel aspect.

Culture. — On récolte cette espèce à l'état sauvage, en assez grande quantité; mais pour satisfaire les demandes de plus en plus grandes, on s'est mis à la cultiver dans les terres pauvres, sableuses, qui ne peuvent pas être utilisées pour des cultures de rapport.

Elle procède de graines que l'on sème au printemps.

Après un labour profond de 10 centimètres cubes environ et un hersage, on roule le terrain, puis on trace des lignes espacées de 35 centimètres, on sème sur ces lignes, auxquelles on aura donné une profondeur de 0m,05 environ.

Les graines seront mélangées de sable sec et fin et de cendre pour éviter de semer trop dru, on sèmera à la volée, puis on roule à nouveau.

Les soins de culture consistent en binages et sarclages pendant le développement de la plante.

Saponaire (*Saponaria officinalis*). Caryophyllées.

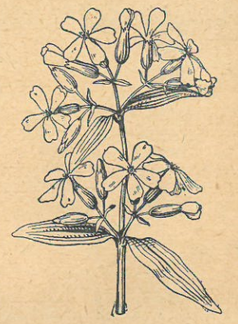
Noms vulgaires. — Savonnière; Savonaire; herbe à foulon.

Habitat. — Très répandue dans les fossés, le long des haies et sur le bord des chemins dans les taillis ou sur les coteaux, même au voisinage des habitations. Croît jusqu'à 1 600 mètres d'altitude.

Caractères. — Plante vivace, à souche (tige souterraine) rampante, à tiges dressées, renflées aux nœuds d'environ 0m,60 de hauteur et portant des feuilles opposées que parcourent trois nervures; fleurs d'un rose pâle, odorantes, réunies en bouquets (cymes) assez semblables à des ombelles au sommet des tiges.

Parties usitées. — Feuilles, racines surtout et plante entière.

Récolte. — On récolte les feuilles un peu avant la floraison qui a lieu de juin à juillet. On les détache une à une pour séparer les mauvaises, on les laisse sécher à l'ombre dans un local aéré en les brassant deux ou trois fois par jour; malgré tout, il est très difficile de leur conserver leur belle couleur verte, elles jaunissent facilement et perdent leur valeur marchande.



SAPONAIRE.

On récolte les racines de la deuxième année, au début du printemps avant que la plante commence à végéter, c'est-à-dire au moment où la plante montre de courtes tiges aériennes vertes ou rougeâtres avec des feuilles, on peut aussi les récolter en automne; après avoir été lavées et raclées, elles seront coupées en morceaux longs de 1 à 2 centimètres et desséchées en plein soleil ou à l'air chaud.

Récolter la plante que l'on coupe à la naissance de la tige, un peu avant la floraison. La sécher en petits paquets sur une corde tendue dans un local très aéré.

Culture. — Demande pour prospérer une terre argileuse, fraîche et substantielle. Elle se multiplie de graines et de drageons.

Les semis se font au printemps mars-avril à la volée dans un terrain préalablement défoncé. Mettre les plants en place à l'automne, suivant une distance de 0m,50 les uns des autres dans de petites rigoles profondes de 0m,05; couvrir de terre puis serrer au rouleau ou au pied. Mettre en place les jeunes plants dès qu'ils ont 4 ou 5 feuilles, ou mieux les laisser végéter une année en planches et les planter soit à l'automne de la première année, soit au printemps de la deuxième.

Dès l'année suivante, on peut faire deux coupes de tiges feuillées, l'une en mai, l'autre en septembre.

On peut obtenir 20 000 kilogrammes de tiges feuillées fraîches à l'hectare; soit 8 à 12 400 kilogrammes par coupe, ce qui fournit environ 5 000 kilogrammes de produit sec.

Sauge officinale (*Salvia officinalis*). Labiées.

Le genre Sauge comprend un certain nombre d'espèces, qui ont des propriétés communes et dont quelques-unes croissent à l'état sauvage, telles la Sauge des prés (*Salvia pratensis*), la Sauge sclarée (Toute-Bonne) (*Salvia Sclarea*).



SAUGE OFFICINALE.

Habitat. — Plantes abondantes dans les prairies, les bois frais, les haies ombreuses des plaines et des montagnes. En pharmacie on emploie surtout la Sauge officinale cultivée souvent en pleine terre ou dans les jardins et que l'on trouve quelquefois à l'état spontané dans les endroits bien exposés et chauds.

Caractères. — La Sauge officinale est une plante ligneuse à la base, touffue, buissonnante, à rameaux droits carrés, velus, de 30 à 60 centimètres de haut. Ses feuilles sont blanchâtres, épaisses, rugueuses, lancéolées-aiguës et à odeur camphrée pénétrante. Les fleurs se montrent en juin-juillet. Elles sont grandes, violettes ou blanches en épis lâches terminaux.

Parties usitées. — Sommités fleuries. Feuilles.

Récolte. — Les sommités fleuries réunies en bouquets, les feuilles bien mondées, sont récoltées un peu avant la floraison (juin-juillet). On peut aussi récolter les feuilles en automne et même en toute saison parce qu'elles sont toujours vertes. La dessiccation se fait sur des claies ou un plancher propre en remuant souvent pour faciliter l'évaporation.

Culture. — La Sauge se plaît en sols chauds, légers, même caillouteux et calcaires. Propagation facile par semis, boutures ou éclats de souche.

C'est cette dernière façon de procéder qui est la plus pratique et la plus communément employée. Les éclats provenant de la souche devront être pris parmi les plus jeunes, par conséquent ceux de la périphérie de cette dernière. Cette opération devra être faite en mars, les plants disposés en lignes distantes de 0m,80, et à 0m,50 entre eux.

Un premier arrosage sera donné parallèlement aux lignes dès la plantation terminée. Quelques arrosages pendant les

mois d'été entretiennent favorablement la plantation, de laquelle ainsi l'on tire un poids plus important de feuilles.

Valériane officinale (*Valeriana officinalis*). Valérianacées.

Nom vulgaire. — Herbe-aux-Chats.

Habitat. — Plante vivace qui croît dans les endroits frais et humides et acquiert son plein développement dans les taillis de deux ans situés au bas des coteaux. Mais, dans les lieux secs ou sur les montagnes jusqu'à 2 000 mètres, les racines sont plus odorantes.



VALÉRIANE.

Caractères. — La Valériane est une plante herbacée vivace de 50 centimètres à 1 mètre, à tige creuse, cannelée, d'un vert assez clair, robuste, à tige dressée peu velue. Les feuilles peu nombreuses, très découpées en 15 ou 20 segments, sont opposées; les fleurs sont petites, de couleur rose et forment des cymes serrées à l'extrémité des tiges. Les racines, très grêles et en touffes, sont portées sur une souche ovoïde de 3 centimètres environ, peu odorantes sur le frais, dégageant, quand elles sont sèches, une odeur spéciale très forte.

Ne pas confondre avec l'Eupatoire à feuilles de chanvre ni avec le *Centhrantus ruber* ou Lilas d'Espagne.

L'Eupatoire a sensiblement la même taille; mais c'est une *Composée*, aux feuilles opposées et divisées en trois à cinq segments, ses fleurs purpurines sont réunies en capitules qui forment des corymbes serrés.

Le Centhrante ou Fausse Valériane est une petite plante à fleurs rouges très commune dans les vieux murs où elle forme des touffes épaisses; ses tiges sont creuses; toute la plante dégage une odeur douce qui ne ressemble en rien à celle de la Valériane.

Parties usitées. — Souche avec racines enchevêtrées.

Récolte. — Les racines se récoltent de juin à septembre, on les nettoie par un lavage à l'eau courante. Lorsqu'elles ont poussé dans un sol argileux, il est nécessaire de les faire tremper assez longtemps pour que les particules de terre se détachent facilement.

On dessèche, dans un grenier bien aéré, les racines disposées en couche mince et que l'on remue assez souvent. Les plus grosses souches sont divisées en plusieurs parties. La dessiccation demande au moins une quinzaine de jours.

L'odeur de ces racines étant très forte et désagréable, leur manipulation doit se faire à part. Il est recommandé de bien aérer le local après la dessiccation et de le balayer convenablement.

La racine s'emploie également à l'état frais.

Conservation de l'espèce. — A l'arrachage, on prélève une certaine quantité de souches (stolons) que l'on remet en place, pour s'assurer une nouvelle récolte l'année suivante.

Culture. — La Valériane demande un sol frais et humide, profond et perméable, très humifère. On y trace des lignes de 0m,10 à 0m,15 de profondeur séparées les unes des autres de 0m,80 environ.

Elle se propage par division des souches qui sont drageonnantes. On arrache les souches et on en sépare les drageons. On dispose ceux-ci à 0m,25 les uns des autres dans les lignes préparées à cet effet; on les recouvre d'un peu de terre sur laquelle on passe le rouleau. Pendant la végétation on procède à des binages.

On arrache les racines à la pioche à l'automne, en octobre-novembre on sépare les drageons et la terre, puis on lave les racines à l'eau.

La variété *Valeriana sambucifolia* à grandes feuilles fournit une plus grande proportion de racines que la variété ordinaire à feuilles étroites (*Valeriana angustifolia*) décrite ci-dessus.

CHAPITRE III

LES PLANTES QUE L'ON CULTIVE ET QUE L'ON NE RAMASSE PAS A L'ÉTAT SAUVAGE

Angélique (*Angelica Archangelica*). Ombellifères.

Habitat. — Croît dans les lieux frais.

Il ne faut pas confondre l'angélique sauvage (*Angelica sylvestris*) qui croît dans les lieux humides, au bord des cours d'eau qui avoisinent les montagnes, avec l'angélique cultivée (*Angelica Archangelica*) ou Angélique officinale. La première ne possède pas les propriétés de la seconde; elle s'en distingue par des proportions moindres, par sa tige moins rameuse et moins grosse, ses feuilles plus petites, sa racine moins épaisse et plus blanche. Ses ombelles de 25 à 30 rayons sont très amples. Ses fleurs sont blanches ou rosées.



ANGÉLIQUE.

Caractères. — L'*Angelica Archangelica* est une plante bisannuelle qui prend un très grand développement; sa tige est creuse, cylindrique rameuse et rougeâtre. Ses feuilles sont très grandes, profondément découpées, vertes en dessus, blanchâtres en dessous, les pétioles sont fistuleux et portent deux grandes expansions à leur base. Les fleurs sont d'un vert jaunâtre, en ombelles composées, la supérieure étant généralement très développée et pouvant mesurer 0m,40 et plus de diamètre, les latérales un peu moins grandes. Le fruit

(akène) est ovoïde, anguleux, divisé en 2 semences ovales planes d'un côté, convexes et marquées de 3 lignes de l'autre, entourées de trois ailes membraneuses. La plante est odorante dans toutes ses parties.

Parties usitées. — L'Angélique est cultivée surtout en vue de la production des tiges fraîches et des pétioles des feuilles ainsi que pour ses fruits improprement appelés graines. Les tiges fraîches et les pétioles sont utilisés en confiserie; les racines et les feuilles sont utilisées en herboristerie et en distillerie; les fruits dans la fabrication des liqueurs.

Culture. — Cette plante demande une terre fraîche, profonde, bien fumée, exposée au midi, elle aime la chaleur et la lumière. Les sols compacts, argileux ne lui conviennent pas.

Elle réussit aussi sur les plateaux ensoleillés, en bonne terre argilo-calcaire, profonde, ameublie par la culture à condition qu'on puisse lui fournir de l'eau facilement (eau de rivière).

Elle est cultivée en France dans les Deux-Sèvres et le Puy-de-Dôme.

Elle se propage des graines. Dans les Deux-Sèvres, on sème en pépinière, en juin, aussitôt que les graines de l'année précédente sont arrivées à maturité, car ces dernières ne conservent pas plus de deux ans leur faculté germinative.

Semer par petites pincées distantes les unes des autres de 0m,15, et couvrir le semis d'un peu de terreau.

Entretenir, sans excès, l'humidité de la terre pour faciliter la germination et déterminer le développement du plant.

Les graines lèvent en quarante jours environ.

Une surface carrée de 3 mètres sur 4 peut fournir 10 000 plants au moins. Dans les Deux-Sèvres, on repique les jeunes plants en place en septembre, ou dans les premiers jours de novembre, dans un terrain bien ameubli et bien fumé avec un fumier de ferme, en lignes distantes les unes des autres de 1m,25 sur lesquelles on plante les plants issus des pépinières à 0m,80 de distance les uns des autres.

Dans le Puy-de-Dôme, on sème en décembre ou en février, on repique à 60 ou 80 centimètres en juillet-août.

Pendant la végétation faire des binages répétés de mars en mai, et des arrosages copieux tous les deux jours afin de tenir le sol meuble, propre et frais.

La floraison se produit la deuxième année de plantation, parfois même la troisième.

Récolte. — La production des semences exige des méthodes de culture, que l'on ne pratique pas en France, où l'on se borne

à récolter les tiges et les pétioles pour la confiserie. A cet effet on les coupe dès la première année, car le rendement est plus élevé. On fait la récolte vers la fin du mois de mai et jusqu'à la fin de septembre, on fait ainsi jusqu'à six ou sept cueillettes en ne laissant chaque fois sur le pied que deux grandes feuilles et le cœur. Le nombre considérable de cueillettes permet de ne fournir à la confiserie que des « bâtons » jeunes, très tendres, sans ligneux.

La coupe des tiges se fait au ras de terre, en biseau, on respecte la partie centrale de la plante pour avoir une récolte la troisième année. On enlève les feuilles en laissant les pétioles, on obtient ainsi des « bâtons » que l'on porte aussitôt chez le confiseur. Les débris peuvent être donnés aux vaches laitières. Chaque pied rapporte 1 kilogramme de « bâtons » à chaque cueillette; le rendement peut parfois atteindre 30 000 kilogrammes à l'hectare.

Les racines, l'année de l'arrachage, fournissent un revenu supplémentaire, on les arrache à la fourche, on les lave et on les coupe en quatre, on les fait sécher sur des claies ou sur un plancher bien aéré.

Cette culture mériterait d'être largement développée car elle est rémunératrice et la demande est supérieure à l'offre. De plus il y aurait lieu de faire des cultures pour les graines qui sont riches en essences et principes résineux utilisés en distillerie ainsi que les racines et les feuilles.

Camomille romaine (*Anthemis nobilis*). Composées (voir p. 50).

Habitat. — La Camomille romaine est une plante vivace très commune, dans les lieux secs et sablonneux, et elle se trouve en abondance au bord des chemins granitiques et au milieu des moissons.

Il en existe deux variétés: l'une à fleurs simples (Camomille du nord), l'autre à fleurs doubles (Camomille de Paris); la seconde est plus estimée que la première; c'est celle que l'on cultive,

Caractères. — La Camomille a une racine chevelue, une tige de 30 à 40 centimètres rameuse et courbe, des feuilles très odorantes et profondément découpées. Les fleurs, groupées en grands capitules, arrondis, isolés au sommet des tiges, s'épanouissent de juillet à septembre : les fleurs à disques jaunes et ligules blancs séparés par des petites écailles transparentes, ce qui la distingue de la Matricaire.

Partie usitée. — Les fleurs (capitules floraux).

Culture. — On ne cultive pas la Camomille à fleurs simples, mais seulement sa variété à fleurs doubles.

Elle prospère dans des sols argileux ou légèrement sableux; le maximum de rendement est obtenu dans les sols riches, légers, profonds et frais, sous une température assez chaude, sans vents brûlants. Elle se multiplie de graines et de division de touffes, mais ce dernier mode de multiplication est le seul employé parce que la plante donne rarement des graines fertiles.



CAMOMILLE ROMAINE.

On donne un labour profond de 0m,20 à 0m,30 à la charrue ou à la bêche, suivant l'importance des surfaces à planter. Au moment du labour on enfouit les engrais chimiques et le fumier.

Dès le mois de janvier on fait des scarifiages et des sarclages de façon à ameublir le sol.

Les engrais qu'on utilise sont les superphosphates à la dose de 500 kilogrammes à l'hectare, le nitrate de soude (120 kg. à l'hectare), le guano de poisson (400 kg. à l'hectare). Concurremment à ces engrais, on répand du fumier de ferme à la dose de 12 à 13 mètres cubes à l'hectare.

La mise en terre des plants arrachés dans le champ de l'année précédente a lieu de décembre à mars. La plantation se fait en lignes distantes de 50, 60, 80 centimètres et on groupe les plantes par touffes de trois ou quatre séparées par un espace de 0m,40 environ; on plante au plantoir dans un petit sillon, on serre fortement la terre autour du pied; arroser s'il fait chaud.

Une plantation d'un hectare nécessite environ 100 000 plants répartis en 30 000 à 40 000 touffes. Les plantations de Camomille sont renouvelées tous les deux ou trois ans, c'est-à-dire au moment où le rendement diminue et où la fleur devient moins belle.

Il est recommandé de donner deux à quatre sarclages et binages au cours de la végétation, notamment avant la floraison.

La floraison commence dès les premiers jours de juin de la deuxième année; elle dure jusqu'en septembre. Les premières fleurs cueillies sont les plus appréciées n'étant que demi-doubles.

Mais on peut aussi opérer le séchage dans des séchoirs d'air chaud.

Récolte. — La récolte se fait par temps sec, de juillet à septembre le plus souvent : il ne faut pas attendre que la fleur soit complètement ouverte; on les choisit aux trois quarts ouvertes. On étend les fleurs sur des châssis, dans un local très aéré, pour les sécher. On les comprime ensuite pour les conserver. Mal séchées ou cueillies trop tardivement, les fleurs noircissent.

Pour activer la cueillette, dans certains pays, on se sert d'un outil appelé « peigne à airelles » (voir *Airelle*), on crible ensuite ou on fait le tri à la main. On obtient ainsi des capitules gros de premier choix; des capitules moyens. Le troisième choix est réservé à la distillerie.

Un champ de Camomille d'un hectare produit 800 à 1 200 kilogrammes de fleurs sèches (moyenne 700 kg.) s'il est bien cultivé et fumé.

Pavot (*Papaver somniferum*). Papavéracées.

Le Pavot que l'on cultive en France pour ses capsules (têtes de Pavot) est le Pavot blanc (*Papaver somniferum* : variété *Album*) ou Pavot des Jardins.



PAVOT.

Il exige un terrain doux, léger, substantiel et très perméable et naturellement frais (calcaire argileux ou calcaire siliceux), bien préparé par des labours et fortement fumé. Il est peu prospère dans les terres médiocres, argileuses, compactes.

Il se multiplie de graines que l'on sème en lignes distantes de 0m,60 à 0m,70 et profondes de 0m,03, on recouvre légèrement les graines avec la terre.

On sème à l'automne dans le Midi, au printemps dans le Centre et le Nord de la France.

Lorsque les semis ont donné quelques feuilles, on bine, puis un peu plus tard on éclaircit les lignes de façon à espacer les plants de 15 à 20 centimètres les uns des autres. On bine et on arrose.

Dès que les capsules sont mûres, en juin dans le Midi, un peu

plus tard dans le Centre et le Nord, on arrache les plantes et on les transporte entières sur une aire où elles achèvent de sécher en tas. On coupe alors les têtes que l'on classe en quatre catégories suivant la grosseur.

1re grosseur.	plus de 0m,26	de circonférence.
2e —	— 0m,22 à 0m,26	—
3e —	— 0m,18 à 0m,22	—
4e —	— 0m,15 à 0m,18	—

On sépare les petites capsules et celles qui sont brisées pour les vendre à part.

Il faut environ 2 kilogrammes à 2kg,500 de graines pour ensemencer un hectare. Un hectare fournit environ 80 000 à 100 000 têtes dont 40 000 à 50 000 de première grosseur; 20 000 à 25 000 de deuxième grosseur, 15 000 à 20 000 de troisième et 5 000 à 10 000 de quatrième grosseur.

On récolte aussi les feuilles du Pavot sur les tiges sèches en même temps que l'on coupe les têtes. Un hectare fournit environ 1 000 kilogrammes de feuilles sèches.

Pyrèthre insecticide (*Chrysanthemum cinerariaefolium*). Composées.

C'est une « Marguerite » avec des fleurs (capitules) à disque central jaune entouré de ligules rayonnantes blanches; les feuilles sont persistantes, profondément découpées comme les feuilles de Cinéraire.

Le Pyrèthre insecticide est un puissant destructeur des insectes nuisibles à l'agriculture, sa consommation devient en France de plus en plus importante. *On emploie ses fleurs, ses tiges et ses feuilles.*

Sa culture est facile, la plante n'est pas délicate, elle n'est pas exigeante; elle est vivace et peut durer six et sept ans en place; elle ne demande que relativement peu de main-d'œuvre, mais, pour réussir, il faut connaître certains détails qui ont été bien étudiés, en particulier par *Abrial*.

Il faut utiliser de mauvais terrains calcaires ou argilo-calcaires, calcaires ou caillouteux, très perméables et profonds; le Pyrèthre craint beaucoup les terres humides et fraîches; si le terrain est inondé pendant plusieurs jours consécutifs, les racines pourrissent rapidement et la plante meurt; les flancs de coteaux ensoleillés devront être choisis de préférence. Il réussit très bien en Provence en cultures intercalaires dans les Oliviers et les Amandiers ainsi

que dans les garrigues du Gard. Il ne réussit pas dans les terres à céréales.

Avant la plantation le terrain devra être défoncé, ameubli et nettoyé de ses mauvaises herbes pendant la période sèche; un deuxième labour léger suivi d'un hersage et d'un roulage seront donnés tout de suite avant la mise en place des plants. Le plus souvent le terrain est divisé en lignes de 0m,70 de distance, sur lesquelles on met en place les plants de semis ou des éclats de division de vieux plants à 0m,40 de distance. Pour la facilité de la coupe de la récolte avec une faucheuse *Chevalier*, on recommande de planter deux lignes à 0m,50 de distance séparées de deux autres semblables par 0m,70.



PYRÈTHRE INSECTICIDE.

La multiplication se fait par division de touffes et par semences.

Le Pyrèthre se ramifiant assez facilement dès la deuxième année une plante peut fournir une vingtaine d'éclats que l'on peut mettre en place soit à l'automne, soit au printemps, mais d'ordinaire il vaut mieux partir de semis.

Le semis est assez délicat à faire et il faut se souvenir que les graines enterrées ne germent pas. Pour préparer convenablement les planches, Abrial indique de procéder de la façon suivante : « La planche tracée est foulée fortement en passant à pieds joints sur toute la surface, puis on passe le râteau pour aplanir; si le terrain est sec, on peut marcher à nouveau à pieds joints sur toute la surface de la planche; avec le râteau on aplanit la surface et on sème les graines. On peut passer le râteau pour les enterrer légèrement, mais il vaut mieux ne pas le faire. On paille ensuite la planche avec du fumier bien menu, très divisé, afin d'ombrer les jeunes plantules, d'empêcher le sol de se durcir et aussi d'empêcher les grains d'être déplacés par les arrosages. On tient les planches humides au moyen d'arrosages matin et soir, et, au bout de quelques jours, les plants montrent leurs jeunes feuilles; au fur

et à mesure de leur développement on réduit les arrosages pour les supprimer totalement si le terrain n'est pas trop sec. »

Il semble que les semis réussissent mieux lorsqu'ils sont faits alors que le terrain est chaud et que la température est élevée, c'est-à-dire dans le courant de mai et jusqu'en juin. Avec des semis faits plus tôt les graines germent mal, tandis que plus tard les semences germent toutes et rapidement et donnent pour l'automne de très beaux plants qui sont bons à mettre en place dès le mois d'octobre.

Lorsqu'on a d'anciennes plantations, il est assez facile de se procurer des plants de semis naturel, car autour des gros plants de trois et quatre ans à l'automne, on trouve le plus souvent une certaine quantité de petits plants qui proviennent de graines qui se sont échappées pendant la récolte ou proviennent de fleurs qui sont survenues après la cueillette ou même d'une deuxième floraison.

La mise en place des plants doit se faire autant que possible en octobre par temps couvert ou même pluvieux, et il est quelquefois utile d'arroser légèrement pour assurer la reprise.

Les soins à donner à la plantation consistent en binages et en sarclage pendant la belle saison. En hiver, on poura avantageusement faire un binage assez profond pour aérer le sol.

Le Pyrèthre n'a d'ordinaire pas besoin d'engrais; dans la plupart des plantations existantes on ne lui en fournit pas; cependant Abrial préconise l'épandage de 200 à 300 kilogrammes de nitrate de soude à l'hectare au printemps; d'autre part, Jumelle a pu constater que, sur un terrain pauvre, l'addition de chaux manganésée (200 kg.) associée au nitrate avait doublé la production des fleurs et que le superphosphate à la dose de 200 kilogrammes à l'hectare avait paru avoir également une action favorable sur la végétation de cette plante.

Une plantation de Pyrèthre bien entretenue peut durer huit à dix ans, mais il est préférable de l'arracher vers la sixième ou septième année, car il se produit tous les ans des vides par suite de la disparition de plantes attaquées soit par des anguillules, soit par des mycéliums de champignons encore mal connus. Il est évident que lorsqu'on voudra garder les plantations pendant ce temps, il faudra nécessairement au bout de la troisième année leur donner les engrais appropriés que nous venons de signaler.

En France, dans la région du Midi, la floraison débute en mai et se termine vers la fin de juin; une seconde floraison, moins importante, se montre en août-septembre; on en a même vu parfois une troisième fin octobre-novembre, mais de trop peu d'importance pour mériter d'être récoltée; ce sont ces dernières, restées en

place, qui fournissent naturellement de jeunes plants, parfois en grande abondance.

Lorsque la plantation est couverte de capitules épanouis, et *sans attendre l'épanouissement de tous les boutons*, on procède à la récolte par une journée chaude et ensoleillée; on coupe à la faucille, en juin-juillet les tiges portant les fleurs (tiges-fleurs).

Si le temps est beau, les plantes peuvent rester et sécher sur place, sinon il faut les rentrer sous un hangar où ces plantes sèchent très facilement.

Toute la récolte française se vend actuellement en tiges-fleurs, on ne fait pratiquement pas de fleurs seules pour la préparation industrielle de produits insecticides. Ces tiges sont sèches lorsqu'elles se brisent en les pliant.

On fait une deuxième coupe, en septembre octobre, des bouquets de feuilles de la base des plantes.

Pour expédier, les tiges-fleurs sont disposées tête bêche, en plaçant au centre les fleurs et aux extrémités les bouquets de feuilles de la base des tiges, serrées dans une presse à foin et maintenues par des fils de fer; elles sont expédiées sans enveloppe.

Suivant *J. Chevalier*, des plants de deux ans bien soignés donnent par pied 35 à 40 grammes de tiges-fleurs renfermant de 25 à 30 p. 100 de fleurs. Dans les plantations régulières on a d'ordinaire 30 000 à 35 000 plants à l'hectare et dans ces conditions on récolterait de 900 à 1 300 kilogrammes de tiges-fleurs.



ROSE TRÉMIÈRE.

Rose trémière ou **Guimauve passe-rose** (*Althaea rosea*). Malvacées.

C'est une plante très voisine de la guimauve par ses caractères floraux et ses propriétés. Sa racine est plus grosse que celle de la guimauve et elle est recouverte d'une écorce plus épaisse. On utilise surtout les fleurs, elles sont blanches, roses, pourpres, jaunes, panachées ou noires, très ornementales.

La Rose trémière noire est préférée par la droguerie.

Elle demande des terres légères, profondes et fraîches. Le sol doit être labouré et bien fumé.

Elle procède de graines. On sème les graines de mars à mai en pépinière, sur des planches bien fumées. Au mois d'octobre, on repique en pépinières à 15-20 centimètres en tous sens, en bonne terre franche, plutôt humide et à l'ombre. On met en place en lignes, au printemps.

Les fleurs se récoltent à partir du mois de juillet, leur cueillette peut durer jusqu'à mi-septembre. On doit sécher les fleurs rapidement pour qu'elles conservent leur couleur. Avant la dessiccation on détache le calice des fleurs; ce sont les fleurs mondées. On peut toutefois sécher les fleurs avec le calice, mais dans ce cas les fleurs ont une valeur moindre. Les fleurs de rose trémière perdent 80 à 83 p. 100 au séchage.

Safran (*Crocus sativus*). Iridacées.

Le Safran est une petite plante vivace de 0m,10 à 0m,30 pourvue d'un bulbe plein comme celui du Colchique arrondi et globuleux; les feuilles sont étroites, linéaires, aiguës et paraissant en même temps que les fleurs, et se développent à l'automne au nombre de 6 à 10 par bulbe; elles persistent tout l'hiver. Les fleurs, au nombre d'une ou deux par bulbe, ont la forme d'une cloche large ou d'un entonnoir, elles sont d'un violet pâle et portées par une hampe très courte, de sorte que la fleur s'épanouit à une faible hauteur au-dessus du sol. Au milieu de cette fleur, on remarque un *style filiforme portant trois stigmates* de couleur jaune-orangé et dépassant les étamines. Ces trois stigmates prolongés à leur partie inférieure par le style constituent par leur ensemble le *Safran des pharmacies*.



SAFRAN.

Le Safran n'existe pas à l'état sauvage; il est cultivé.

Culture. — La culture du Safran pour être rémunératrice doit être l'objet d'une cueillette familiale dans les jardins à terre légère, bien perméable, argileuse ou sablonneuse. Les terrains silico-calcaires sont à préférer. Il procède d'oignons appelés

« bulbes de Safran ». On choisit pour la culture des bulbes de 23 à 25 millimètres de diamètre et de 34 à 36 millimètres de hauteur.

On les débarrasse de leur tunique superficielle et de l'ancien bulbe desséché (culot) qui les accompagne; on les abandonne quelques jours au soleil.

La plantation des bulbes se fait en France vers la fin juillet, dans les jardins en bordure ou en lignes dans des planches; on fait des lignes de 18 centimètres de profondeur et de 20 à 22 de large. Après avoir ameubli le fond, on aligne les oignons reposant sur leur base à une distance de 1 à 2 centimètres les uns des autres, on recouvre les bulbes en ouvrant une deuxième ligne. Les raies sont séparées par un intervalle de 0m,20 environ. Veiller à ce que les mauvaises herbes ne se développent pas.

Vers la mi-octobre on verra apparaître les belles fleurs de Safran, au milieu desquelles se montre un long style que terminent trois stigmates crépus tombant en dehors de la fleur. Vers la fin de la floraison, de longues feuilles se montreront et persisteront tout l'hiver et une partie du printemps. Au moment où elles commencent à jaunir, courant de mai généralement, on peut les couper. On laisse les bulbes en terre pendant trois ans durant lesquels on veille à ce que la safranure ne soit pas envahie par les herbes; effectuer un raclage du sol en juillet, puis briser la croûte en évitant de blesser les bulbes. Ce n'est que la deuxième année que la récolte devient abondante, mais après quatre ans les oignons se sont multipliés et se trouvent trop rapprochés, il faut les arracher en été, après la dessiccation des feuilles, et replanter dans un autre carré quelques jours après.

La récolte des fleurs se fait le matin avant l'épanouissement, cette récolte dure environ trois semaines. On cueille les fleurs en coupant le tube aussi bas que possible avec les ongles.

Ces fleurs devront être tout de suite épluchées en ouvrant la corolle et en coupant avec les ongles le style rouge orange foncé et ses stigmates, qui est la partie de la fleur constituant le Safran des pharmaciens, des pâtissiers et des herboristes.

On ne doit pas couper trop bas le style, sinon on aurait trop de « jaune » dans le produit.

On doit sécher rapidement. Quand le soleil est chaud, on peut, devant une fenêtre, sécher les styles étendus sur du papier. On sèche mieux en plaçant la récolte dans un tamis que l'on tient devant un brasero, ou un foyer, en ayant soin de remuer et d'éviter une température trop élevée.

Le produit sec ne doit pas être cassant mais souple et

onctueux; il en résulte une présentation et une conservation meilleures.

Un petit carré de Safran donne rapidement des bulbes pour étendre la plantation et il arrive un moment où la culture produit un excès de bulbes que l'on peut faire manger aux animaux de la ferme.

1 hectolitre de bulbes pèse de 46 à 50 kilogrammes; on compte à l'hectolitre 6 000 gros bulbes ou 9 000 moyens ou 11 000 petits.

Sauge sclarée (*Salvia Sclarea*). Labiées.

Noms vulgaires. — Toute-bonne, Orvale.

Caractères. — La Sauge sclarée est spontanée dans le Midi de la France. C'est une espèce vivace à tiges multiples dressées, ramifiées, velues, glanduleuses. Les feuilles sont pétiolées, larges, en forme de cœur à la base, aiguës au sommet, velues. Les fleurs sont violettes ou bleues. La plante exhale une odeur forte, agréable, rappelant celle du Baume de tolu.



SAUGE SCLARÉE.

Culture. — La Sauge sclarée fleurit la deuxième année. Elle vient bien dans les terrains secs et pierreux. Toutefois, elle se développe aussi dans une bonne terre perméable et fraîche, défoncée à 0m,30 environ de profondeur, puis labourée au moment de planter.

La meilleure méthode de la multiplier est le semis en pépinières en planches. On sème les graines en mars-avril, en lignes distantes de 0m,40, les graines lèvent facilement. On plante en juin-juillet, en espaçant les plants de 0m,50 à 1 mètre. On donne ensuite les soins habituels : binages, sarclages et arrosages.

Bien qu'on puisse exploiter trois ou quatre ans la même plantation, il est préférable de la renouveler au bout de deux ans.

On récolte les sommités fleuries pour l'herboristerie au moment du complet épanouissement et après la floraison pour la distillerie. Les feuilles donnent peu d'essence et de qualité inférieure. Quelques parfumeurs achètent la plante entière.

Souci double ou Souci des jardins (*Calendula officinalis*). Composées.

Caractères. — Le Souci des jardins est une plante bien connue par ses grandes fleurs jaune-orangé vif portées par une tige robuste, anguleuse, où s'insèrent des feuilles entières ou légèrement dentées, ou en spatules à la base.



SOUCI DOUBLE OU SOUCI DES JARDINS.

Culture. — Le Souci n'est pas exigeant quant à la nature du sol, mais il est préférable de le cultiver en bonne terre franche, fraîche, bien labourée, meuble et suffisamment fumée.

Il se propage des graines que l'on sème directement en place par trois ou quatre tous les 30 centimètres, de mars à juin, dans des sillons profonds de 2 ou 3 centimètres et distants de 60 centimètres. Elles germent au bout de quelques jours.

Les jeunes plants issus des semis sont placés à 0m,50 les uns des autres sur des lignes distantes les unes des autres de 0m,60 environ.

Les soins de végétation consistent en arrosages, binages et sarclages.

La floraison commence en juillet et se continue jusqu'en septembre, la récolte se fait au fur et à mesure de la floraison, c'est au mois d'août que les fleurs sont le plus nombreuses. On récolte soit les capitules, c'est-à-dire *les fleurs jaunes* entourées par des feuilles (ou bractées) vertes, *soit les fleurs mondées*, c'est-à-dire les fleurs jaunes débarrassées des bractées vertes, ces dernières appelées dans le commerce de la droguerie « pétales de souci » ont une valeur plus grande que les premières.

On dessèche très rapidement, dans un local bien aéré, en couches très minces, sur des claies ou un plancher très propre en prenant la précaution de ne pas remuer les fleurs.

TROISIÈME PARTIE

DOCUMENTS DIVERS

CALENDRIER DU RÉCOLTEUR[1]

La récolte des organes végétaux s'espace dans tout le cours d'une année; même en hiver, si l'on dispose d'un bon séchoir, on peut récolter les racines, rhizomes, bulbes et oignons.

Il est donc possible de dresser un calendrier du récolteur, et les grandes maisons de Droguerie-Herboristerie l'ont fait depuis longtemps.

Au point de vue de la récolte des plantes médicinales, on doit diviser l'année en quatre périodes correspondant aux saisons.

Il ne faut toutefois pas prendre à la lettre ces diverses périodes, car la floraison peut varier notablement suivant l'exposition de la plante, l'altitude, la latitude, etc., en un même lieu, d'une année à l'autre.

I. — PÉRIODE HIVERNALE

(NOVEMBRE AU DÉBUT DE JANVIER).

L'hiver est la période de repos chez les végétaux; les feuilles tombent, la sève ne circule plus que pour entretenir la vie, et les organes souterrains sont devenus des réservoirs nutritifs prêts à fournir au proche printemps la nourriture nécessaire au développement rapide de la plante. C'est donc pendant la période qui va de la fin de l'automne au début du printemps que ceux de ces organes utiles à l'homme doivent être récoltés.

Chez beaucoup de plantes, en effet, les rhizomes et les bulbes

1. D'après Em. Perrot, *Plantes médicinales de France*, un volume illustré de 48 planches en couleurs.

sont déjà en voie de croissance; dès janvier-février leur composition se modifie et ils sont d'activité moindre pour la Médecine. Il en est de même pour certaines écorces médicinales.

C'est aussi l'époque où la main-d'œuvre chômant quelque peu dans les travaux agricoles peut être le mieux utilisée pour ces récoltes.

On recueillera ainsi les écorces, racines, rhizomes et bulbes suivants :

Aconit (racines).
Asperges (racines).
Fraisier sauvage (racines).
Petit Houx (souche et racine).
Pivoine (racines).
Raifort (racines).
Valériane (racines).
Saponaire (rhizomes).
Impératoire (souches et rhizomes).
Rhubarbe (racines).
Sceau de Salomon (rhizomes).
Genêt à balai (racines).
Aunée (racines).
Consoude (racines).
Guimauve (racines).
Pissenlit (racines).
Colchique (bulbes).
Bardane (racines coupées à 1 cm.).
Gentiane (racines coupées à 1 cm.).
Arrête-bœuf (racines).
Bouleau (écorces).
Bourdaine (écorces).
Chêne (écorces).
Frêne (écorces).
Grenadier (écorces).
Garou (écorces).
Saule (écorces).
Sureau (première écorce).
Pin sylvestre (bourgeons).
Peuplier (bourgeons).
Gui (feuilles mondées, sans tiges ni fruits).

II. — PÉRIODE PRINTANIÈRE

(JANVIER A MARS).

C'est l'époque de moindre cueillette, car la poussée printanière commence déjà dans le Midi de la France dès janvier et dans le Nord dès février. Cependant, on peut continuer la récolte des écorces, racines et feuilles des plantes à développement tardif; quelques autres cependant donnent déjà des bourgeons et des fleurs.

On récoltera principalement :

Asarum (plante).
Aubépine (fleurs).
Tormentille (racine).
Cyprès (noix).
Eucalyptus (noix).
Peuplier (bourgeons).
Pin sylvestre (bourgeons).
Gui (branche feuillée).
Douce-Amère (tige coupée).
Lichen gris (dit d'Islande).

Pulmonaire du Chêne.
Mousse du Chêne (lichen).
Mousse du Pin (lichen).
Agaric blanc du Mélèze.
Ronces (boutons).
Giroflées (boutons).
Prunellier (fleurs).
Ficaire (plante fleurie).
Tussilage (fleurs).
Violettes (fleurs et feuilles).
Pêcher (fleurs).
Primevère (fleurs mondées; feuilles).
Genêt (fleurs).
Benoîte (racines).
Bistorte (racines).
Impératoire (racines).
Livèche (racines).

III. — PÉRIODE ESTIVALE

(D'AVRIL A JUILLET).

A partir d'avril, c'est la grande floraison et la période où le choix dans la cueillette est particulièrement régi par les observations qui précèdent; plus d'une centaine d'espèces peuvent fournir un ou plusieurs de leurs organes à la pharmacie ou à l'industrie. Les principales sont :

AVRIL-MAI.

Acacia blanc (fleurs).
Bourrache (fleurs).
Muguet (fleurs; plante fleurie avec racines).
Primevère (fleur avec calice).
Anémone pulsatile (plante fleurie).
Ronces (boutons).
Ortie blanche (fleurs mondées; fleurs avec calice; plante fleurie).
Chélidoine (plante feuillée).
Cresson de fontaine (feuilles).
Pariétaire (feuilles).
Pervenche petite (feuilles).

MAI-JUIN.

Acacia blanc (fleurs).
Chèvrefeuille (fleurs).
Fève des marais (fleurs).
Pied-de-Chat (fleurs).
Scabieuse (fleurs).
Sureau (fleurs).
Ache des marais (feuilles).
Balsamite (feuilles).
Benoîte (feuilles).
Busserole (feuilles).
Guimauve (feuilles).
Jusquiame (feuilles).
Datura (feuilles).
Lierre terrestre (feuilles).
Menyanthe (feuilles).
Pissenlit (feuilles).
Platane (feuilles).
Asperges (racines).
Sureau (deuxième écorce).
Colchique (semences).

JUIN-JUILLET.

Absinthe (feuilles).
Acanthe (feuilles).
Aconit Napel (feuilles).
Agripaume (feuilles).
Bardane (feuilles).
Belladone (feuilles).
Bourrache (feuilles).
Cassis noir (feuilles).
Consoude (feuilles).
Cynoglosse (feuilles).
Frêne (feuilles).
Mauve (plante fleurie).
Hysope (feuilles).
Mauve (feuilles).
Mélisse (feuilles).
Menthe (feuilles).
Mûrier (feuilles).
Ronce (feuilles).
Sarriette (feuilles).
Thym (feuilles).
Tussilage (feuilles).
Garance (feuilles).
Arnica (fleurs).
Pensée sauvage (fleurs; plante entière fleurie).
Reine des prés (fleurs).
Sauge sclarée (fleurs).
Tilleul (fleurs bractées).
Brunelle (plante).
Fenouil (plante).
Galega (plante).
Génépi (plante).
Marrube blanc (plante).
Mauve (plante fleurie).
Pimprenelle (plante fleurie).
Pulmonaire off. (plante fleurie).
Sanicle (plante fleurie).
Santoline (plante fleurie).
Séneçon commun (plante fleurie).
Véronique des Alpes (plante fleurie).

IV. — PÉRIODE AUTOMNALE

(D'AOUT A OCTOBRE).

Pendant cette période, beaucoup de végétaux, notamment ceux qui possèdent un système souterrain développé, racines, tubercules, bulbes, etc., voient leurs feuilles se dessécher vers fin juillet. Dès que les feuilles sont devenues jaunes, leur rôle est terminé et l'on peut déjà procéder à la récolte des rhizomes, bulbes, oignons et racines tubéreuses; c'est également la période de récolte des fruits et des graines. C'est l'époque de séchage des fruits alimentaires (pruneaux par exemple) et de dessiccation de certains fruits médicinaux.

AOUT.

Basilic (feuilles).
Bouillon blanc (feuilles).
Morelle noire (feuilles).
Noyer (feuilles).
Romarin (feuilles).
Bleuet (fleurs).

Bouillon blanc (fleurs).
Buglosse (fleurs).
Centaurée petite (plante).
Matricaire (fleurs).
Géranium Robert (plante).
Digitale pourprée (feuilles).
Gratiole (plante feuillée).
Laitue vireuse (plante).
Guimauve (fleurs).
Houblon (cônes).
Lavandè (fleurs mondées).
Millepertuis (sommité fleurie).
Origan (sommité fleurie).
Rose trémière noire (fleurs).
Tanaisie (fleurs).
Argentine (plante feuillée).
Cataire (plante feuillée).
Saponaire (plante feuillée).
Fumeterre (plante).
Marrons d'Inde (graines).

SEPTEMBRE.

Céleri (semences).
Eglantier (fruits secs).
Alkékenge (baies).
Epine-vinette (fruits).
Airelle-Myrtille (fruits).
Sureau (baies).
Baguenaudier (feuilles).
Noix (coques).
Ellébore blanc (racines).
Fougère mâle (racines).
Maïs (stigmates).
Mercuriale (feuilles).
Coings (pépins).
Fraisier cultivé (racines).
Aconit (racines).

OCTOBRE.

Aubépine (fruits secs).
Genévrier (baies).
Nerprun (baies).
Pivoine (racines).
Raifort (racines).
Safran (stigmates).
Saponaire (racines).
Arum maculé (racine).
Courges (semences).
Uva-Ursi (racines).
Bourrache (racines).

ÉCHANTILLONNAGE

COMMENT LE RAMASSEUR ET LE CULTIVATEUR DOIVENT FAIRE UN ÉCHANTILLON DE PLANTE

Il est indispensable que le récolteur sache prélever un échantillon de plantes fraîches ou sèches. L'échantillon est la base du marché, surtout pour les premières relations d'affaires avec une maison de commerce.

Lorsque l'échantillon représente la plante fraîche, en cueillir plusieurs pieds entiers, partie aérienne et souterraine, mélanger le

tout avec soin, prélever une partie du tout pour faire un échantillon moyen représentant l'ensemble de la marchandise.

Mettre autour des tiges une étiquette gommée, numérotée, sur laquelle on inscrit le nom vulgaire de la plante.

Enrouler les plantes une à une dans de vieux journaux, en les abîmant le moins possible, mais en les pliant sans les couper, si leur longueur dépasse 40 centimètres.

Disposer une baguette de bois au centre du rouleau, de façon à obtenir un rouleau résistant dont la longueur ne devra pas dépasser 40-45 centimètres dans le cas d'envoi postal. Ficeler le rouleau, le réenvelopper dans un papier d'emballage et écrire très lisiblement l'adresse du destinataire.

Si on doit fournir un échantillon de plantes sèches, opérer comme ci-dessus la cueillette; puis faire sécher les plantes à l'ombre et au sec.

Si on est pressé, les disposer en guirlandes à 2 mètres au-dessus d'un poêle ou d'un fourneau de cuisine.

Dès que les plantes sont sèches, choisir les pieds et en faire un lot moyen. Passer autour des tiges des étiquettes portant les indications, procéder comme ci-dessus pour l'emballage.

S'il s'agit des produits sortant du séchoir, expédier comme échantillon les quantités ci-dessous selon les formes : 10 grammes de semence, 20 grammes de fleurs, 30 grammes de feuilles mondées, 50 grammes de racines coupées, une demi-botte de bouquets ou paquets.

Prélever ces quantités sans choisir et sur plusieurs claies ou dans plusieurs tas, de façon qu'ils représentent vraiment la qualité moyenne du lot.

Pour le paquetage opérer comme ci-dessus.

LA CUEILLETTE DES PLANTES ET LES RÈGLEMENTS ADMINISTRATIFS

Régime forestier. — *En principe*, dans les forêts domaniales, aucun enlèvement de produits du sol ne peut avoir lieu sans autorisation (Ordonnance du 4 décembre 1844).

En pratique, la cueillette des plantes médicinales et tout particulièrement des bourgeons de Sapin (voir ci-après) peut se faire dans ces forêts avec une autorisation délivrée par le Conservateur des Eaux et Forêts, en spécifiant, sur la demande, les territoires sur lesquels on désire recueillir les plantes et les espèces qu'on

se propose de récolter. Le Conservateur fera le nécessaire auprès du préfet et des maires, s'il s'agit de forêts communales.

Cette même demande est exigée dans les pâturages réglementés des communes et, d'une façon générale, pour tous les terrains relevant à quelque titre que ce soit de l'administration forestière (Clairières de forêts, prés-bois, périmètres de reboisement, etc.).

Les redevances imposées varient évidemment avec l'importance de la récolte et les circonstances. *Elles sont le plus souvent des plus minimes* et ont simplement pour but de maintenir le principe de l'autorisation, sans lequel la forêt pourrait avoir à souffrir. D'ailleurs, tout récolteur consciencieux trouvera toujours auprès de l'administration forestière une grande bienveillance.

Régime des Bourgeons de Sapin. — ARTICLE PREMIER. — Les dispositions de l'article 196 du Code forestier et 62 du Code pénal disposent :

1° Art. 196 : Ceux qui dans les bois et forêts auront échoupé, écorcé ou mutilé des arbres ou qui auront coupé les principales branches seront punis comme s'ils les avaient coupés par le pied.

2° Art. 62 : Ceux qui sciemment auront recélé en tout ou partie des choses enlevées, détournées ou obtenues avec l'aide d'un crime ou d'un délit, seront punis comme complices de ce dernier.

ART. II. — Les acheteurs ou transporteurs de bourgeons de Sapin qui désireront se mettre à l'abri des présomptions de culpabilité résultant contre eux des articles précédents devront se faire présenter un certificat d'origine délivré par les maires des communes où a lieu l'extraction en constatant que le vendeur est légitime propriétaire des bourgeons par lui offerts.

ÉVALUATION

DE LA POIGNÉE DE LA PINCÉE DE PLANTES MÉDICINALES

Une poignée de semences d'orge	équivaut à	80	gr.
— graine de lin	—	50	—
— farine de lin	—	100	—
— feuilles sèches de mauves	—	40	—
— — chicorée	—	30	—
Une pincée de fleurs de camomille	—	2	—
— d'arnica	—	1	—
— de tussilage	—	2	—
— de guimauve	—	2	—
— de mauve	—	1	—
— de tilleul mondé	—	2	—
— semences de fenouil	—	2	—
— — d'anis	—	2	—
L'amande mondée pèse en moyenne 1 gramme.			
Une poignée de racine de bardane	équivaut à	30	gr.
— patience	—	37	—
— gentiane	—	30	—
— saponaire	—	25	—
— d'écorce de chêne	—	20	—

TABLE DES ESPÈCES

	pages.
Absinthe	29
Aconit	114
Adonide	33
Agaric blanc	34
Aigremoine	33
Airelle myrtille	35
Alkekenge	36
Anémone pulsatile	37
Angélique	133
Anthyllis vulnéraire	36
Argentine	37
Armoise	30
— des glaciers	31
Arnica	39
Arum	38
Aspérule odorante	40
Aubépine	40
Bardane	41
Belladone	42
Benoîte	43
Bigaradier	85
Bistorte	43
Bleuet	44
Bouillon blanc	116
Bourdaine	44
Bourgène	44
Bourgeons de peuplier	45
— de pin	46
— de sapin	46
Bourrache	117
Bourse-à-pasteur	47
Bryone	48
Buglosse	49-118
Busserole	49
Caille-lait	50
Camomille allemande	50
— commune	50
— hongroise	50
— romaine	51-135
Capillaire	52
Centaurée	52
Cerfeuil	56
Chardon bénit	54
Chardon Marie	54
— Notre-Dame	54
— Roland	53
Chélidoine	54
Chicorée sauvage	54
Chiendent	55
Ciguë : grande et petite	56
— vireuse	56
Cirses	54
Colchique	58
Consoude	59
Coquelicot	59
Coqueret	36
Cynoglosse	61
Datura	99
Digitale pourprée	61
Douce-Amère	62
Epine-vinette	63
Ergot de seigle	64
Erysimum	64
Fenouil	65
Fougère mâle	66
Frêne	67
Fumeterre	68
Gaillet	50
Garou	69
Génépi	31
Genêt à balai	69
Genévrier	70
Gentiane	71
Géranium Robert	72
Germandrée	72
Gouet	38
Grenadier	73
Gui	73
Guimauve	119
Hellebore blanc	105
Hysope	74
Jusquiame	75
Lamier blanc	87
Laurier	76
Laurier-cerise	76
Lichen d'Islande	77

	pages.
Lichen pulmonaire	78
Lierre terrestre	78
Marrube blanc	79
Matricaire	51
Mauve	121
Melilot	79
Mélisse	123
Menthes	124
Menthe poivrée	126
Menyanthe	80
Mercuriale	80
Mille-feuille	81
Mille-feuille nain	32
Millepertuis	82
Molène	116
Morelle noire	82
Muguet	83
Nerprun	84
Noyer	84
Oranger doux et amer	85
Origan	86
Ortie blanche	87
Pariétaire	87
Patience	88
Pavot	137
Pensée sauvage	127
Persil	56
Pervenche	89
Petit chêne	72
Petite centaurée	52
Peuplier (bourgeon)	45
Pied-de-Chat	89
Pin (bourgeon)	46
Pin Laricio	47
— maritime	47
— pignon	47
— Sylvestre	47
Pissenlit	90
Plantain	91
Prêles	92
Primevère	92
Prunellier	94
Pulmonaire	93
Pyrèthre insecticide	138
Reine-des-prés	94
Ronce	95
Rose trémière	141
Sabine	95
Safran	142
Sainbois	69
Salicaire	96
Sanguenite	30
Sapin (bourgeon)	46
Saponaire	128
Sarriette	97
Sauge	130
— sclarée	144
Sceau de Salomon	97
Scolopendre	98
Seneçon	98
Serpolet	99
Souci	145
Stramoine	99
Sureau	100
Tanaisie	101
Thym commun	104
— sauvage	99
Tilleul	102
Tormentille	103
Trèfle d'eau	80
Tussilage	104
Ulmaire	94
Valériane	131
Vélar	64
Vératre blanc	105
Véronique	106
Verveine	107
Violette odorante	108
Vipérine	107-118
Vulnéraire	36

TABLE DES MATIÈRES

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES 1

PREMIÈRE PARTIE

RAMASSAGE OU CUEILLETTE DES PLANTES

CHAPITRE I

TRAVAUX A EFFECTUER 7

CHAPITRE II

Plantes que l'on ramasse à l'état sauvage et que l'on ne cultive pas. 29

DEUXIÈME PARTIE

CULTURE DES PLANTES MÉDICINALES

CHAPITRE I

Les modes de cultures. 110

CHAPITRE II

Les plantes que l'on ramasse à l'état sauvage et que l'on cultive . . 114

CHAPITRE III

Les plantes que l'on cultive et que l'on ne ramasse pas à l'état sauvage. 133

TROISIÈME PARTIE

DOCUMENTS DIVERS

Calendrier du récolteur 146
Echantillonnage 150
La cueillette des plantes et les règlements administratifs. 151
Evaluation de la poignée et de la pincée des plantes médicinales . 153
Bibliographie 154
Tables des espèces. 156

Imprimé en
FRANCE
chez
Brodard et Taupin
Coulommiers-Paris
29922-10-0491.

LIBRAIRIE HACHETTE

ENCYCLOPÉDIE
DES
CONNAISSANCES AGRICOLES

PUBLIÉE PAR UNE RÉUNION DE MEMBRES
DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

ET SOUS LA DIRECTION DE
E. CHANCRIN
Inspecteur général honoraire de l'Agriculture

ADOPTÉE PAR
LE SYNDICAT CENTRAL
DES AGRICULTEURS DE FRANCE

Les ouvrages parus sont marqués d'un astérisque.

I. — NOTIONS GÉNÉRALES SUR LES SCIENCES APPLIQUÉES A L'AGRICULTURE

* **Chimie générale appliquée à l'Agriculture**, par E. CHANCRIN, Inspecteur général de l'Agriculture. Un vol. . . . . 23 »
* **Chimie agricole**, par E. CHANCRIN. Un vol. . . . . 25 »
Physique et Météorologie agricoles, par E. CHANCRIN. Un vol. . . . . » »
Zoologie et Microbiologie agricoles. Un vol. . . . . » »
Botanique agricole, par LOUIN, Professeur à l'École Normale primaire de Rennes. Un vol. . . . . » »
* **Élevage rationnel des Animaux domestiques** (Zootechnie générale), par LEROY, chef des travaux de Zootechnie à l'Institut National Agronomique. 34 50

II. — AGRICULTURE

Agriculture générale (Culture et amélioration du sol), par M. ANTOINE LECOMTE, Inspecteur régional d'agriculture à Bordeaux. Un vol. . . . . » »