

De l'emploi populaire des plantes sauvages en Savoie / par Alfred Chabert.

Contributors

Chabert, Alfred.

Publication/Creation

Chambéry : Imprimerie Nouvelle, 1897.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/uxa7b6c5>

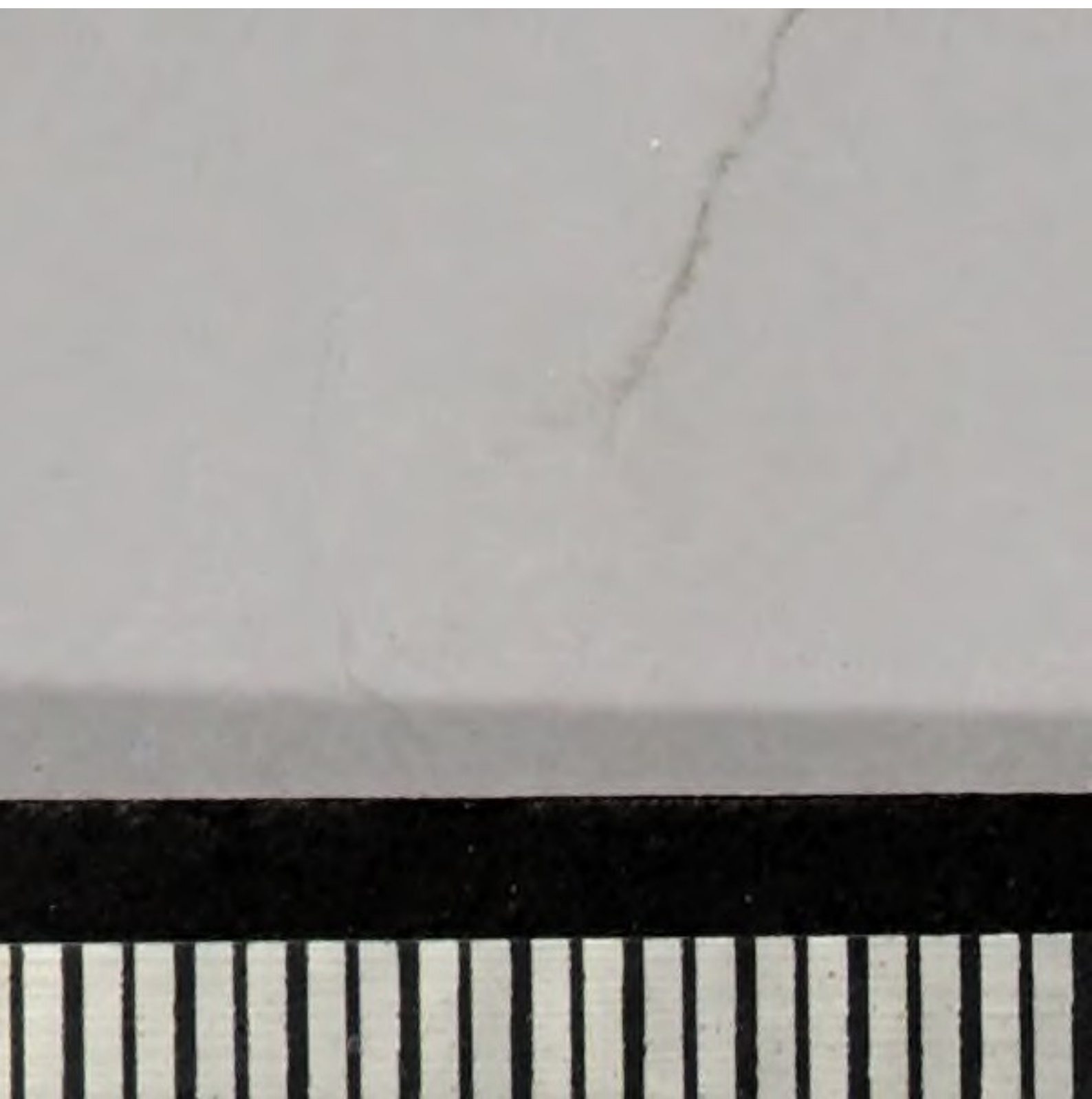
License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>



DE L'EMPLOI POPULAIRE
DES
PLANTES SAUVAGES
EN SAVOIE

PAR
LE D^r ALFRED CHABERT

MÉDECIN PRINCIPAL DE 1^{re} CLASSE EN RETRAITE
ANCIEN DIRECTEUR DU SERVICE DE SANTÉ DU X^e CORPS D'ARMÉE
OFFICIER DE LA LÉGION D'HONNEUR

— DEUXIÈME ÉDITION —

Extrait du *Bulletin de la Société d'histoire naturelle de Savoie*

CHAMBÉRY

IMPRIMERIE NOUVELLE, AVENUE DU CHAMP-DE-MARS

—
1897

Chez l'Auteur

Printed by J. Johnson

THE HISTORY OF

1800

THE HISTORY OF THE

IN SAVOIE

1800

THE HISTORY OF THE

THE HISTORY OF THE

THE HISTORY OF THE

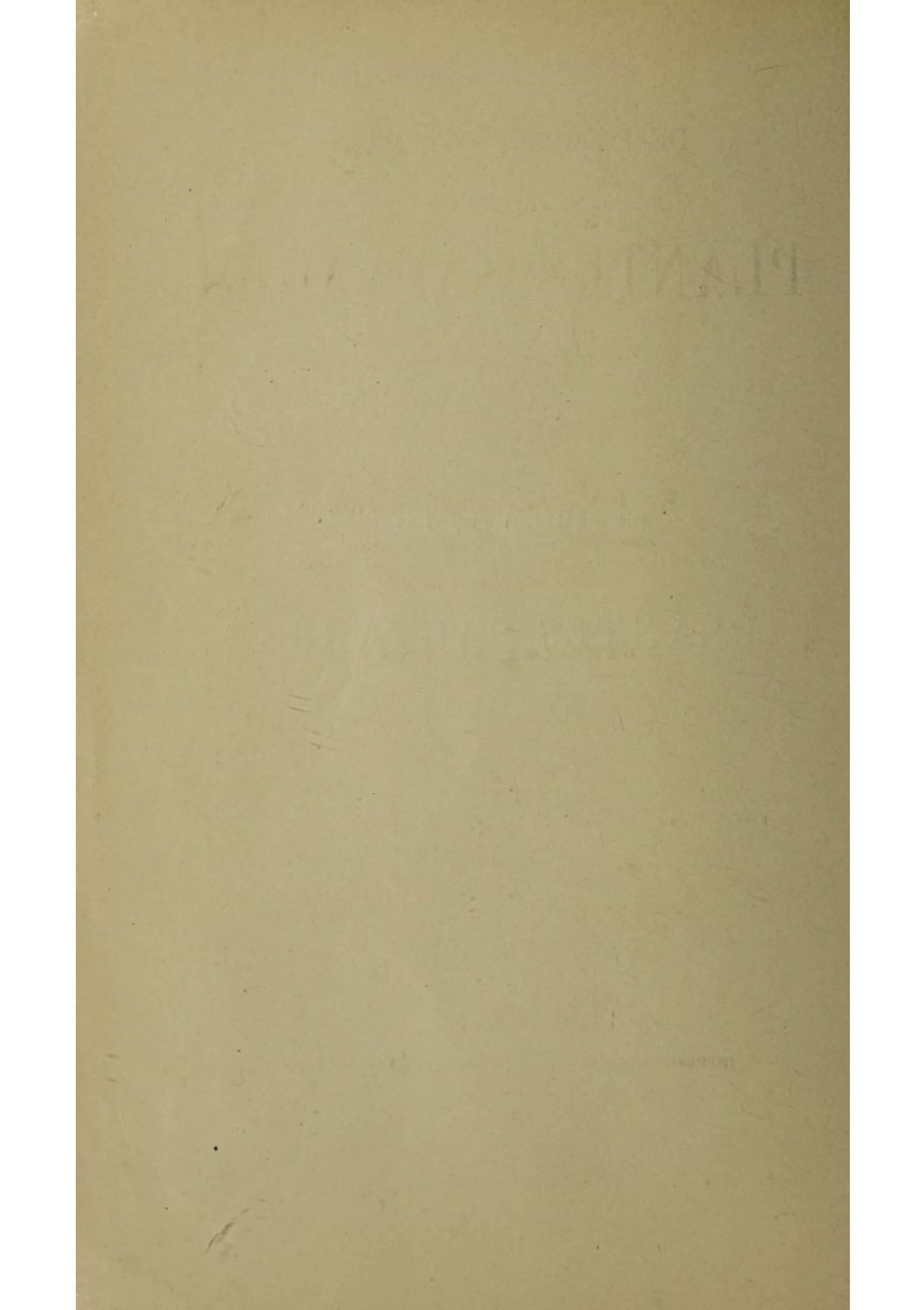
THE HISTORY OF THE

THE HISTORY OF THE

1800

THE HISTORY OF THE

DE L'EMPLOI POPULAIRE
DES
PLANTES SAUVAGES
EN SAVOIE



DE L'EMPLOI POPULAIRE
DES
PLANTES SAUVAGES
EN SAVOIE

PAR
LE D^r ALFRED CHABERT

MÉDECIN PRINCIPAL DE 1^{re} CLASSE EN RETRAITE
ANCIEN DIRECTEUR DU SERVICE DE SANTÉ DU X^e CORPS D'ARMÉE
OFFICIER DE LA LÉGION D'HONNEUR

— DEUXIÈME ÉDITION —

Extrait du *Bulletin de la Société d'histoire naturelle de Savoie*

CHAMBÉRY
IMPRIMERIE NOUVELLE, AVENUE DU CHAMP-DE-MARS

—
1897

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

DE L'EMPLOI POPULAIRE
DES
PLANTES SAUVAGES
EN SAVOIE

AVANT-PROPOS

Le monde est tellement transformé depuis un demi-siècle sous l'influence de la vapeur et des découvertes scientifiques, que les gens de l'époque actuelle ont peine à se rendre compte de ce qu'étaient autrefois les populations de nos Alpes. La rareté et le mauvais état des routes, la difficulté des communications et des transports, la dissémination et le peu de densité de la population, le défaut de sécurité, les famines fréquentes obligeaient les habitants à profiter de toutes les ressources que la nature mettait à leur disposition. Il se passait alors ce que l'on constate de nos jours dans les pays où la civilisation n'a pas pénétré, et où les gens de la campagne connaissent toutes les plantes utiles ou nuisibles qui croissent naturellement chez eux et vous en expliquent les propriétés et la manière de s'en servir. Je l'ai constaté maintes fois en Algérie et en Tunisie, et d'autant mieux que je me rapprochai davantage de la région saharienne. Dans nos montagnes autrefois, les ressources alimentaires bien précaires il est vrai, fournies par les plantes sauvages, n'étaient pas dédaignées

comme de nos jours, où la traditions'en est presque perdue et où les bergers et les enfants sont à peu près seuls à en profiter. Alors nos plantes tinctoriales étaient connues de tous les paysans ; souvent je me les suis vu indiquer dans mon enfance. Aujourd'hui après un demi-siècle, personne ne les connaît. La médecine populaire subit aussi une transformation complète : les gens de la campagne oublient de plus en plus les recettes si en vogue jadis, et dont plusieurs, il faut le dire, étaient le comble de l'absurdité.

Dès l'époque bien éloignée déjà où je commençai à herboriser, je les interrogeai sur les propriétés alimentaires, thérapeutiques, industrielles ou autres qu'ils attribuaient aux plantes spontanées, et j'ai recueilli de nombreuses notes à ce sujet. Ce n'est qu'après les avoir contrôlées les unes par les autres et par des recherches bibliographiques nombreuses que je les ai livrées à la publicité. Le *Bulletin de l'Herbier Boissier* a publié successivement mes études sur l'*Emploi populaire des plantes sauvages en Savoie*(1), et sur *les plantes sauvages comestibles de la Savoie* (2). Après les avoir lues, M. Briot, inspecteur des forêts, me communiqua un manuscrit intitulé : *Dictionnaire de botanique patois et français avec les noms latins (patois de Beaufort)*, écrit par un habitant de Beaufort-sur-Doron, M. Bugand, sculpteur et meunier. Ce manuscrit contient les noms de 275 plantes, leur description sommaire, et pour une partie, leur mode d'emploi dans la médecine populaire et dans l'économie domestique de ces montagnes voisines du Mont-Blanc. Il est l'exposé fidèle des faits observés et des traditions

(1) Vol. III, p. 292 et 334.

(2) Vol. V, p. 258.

du pays. J'y ai retrouvé plusieurs usages que je n'avais pas cru devoir publier auparavant, craignant d'avoir été l'objet de mauvaises plaisanteries de la part des paysans que j'interrogeai. Je n'ai donc plus hésité à les faire connaître dans le même recueil scientifique (1), en même temps que ceux que j'apprenais par le manuscrit de M. Bugand, et que d'autres dont j'avais eu connaissance depuis mes publications.

Enfin, en juin dernier, M. le docteur Edmond Bonnet m'apprit l'existence d'une brochure très rare publiée en 1794 par le savant auteur de l'*Histoire des plantes du Dauphiné*, Villars, sous le titre de : « *Catalogue des substances végétales*, qui peuvent servir à la nourriture de l'homme et qui se trouvent dans les départements de l'Isère, la Drôme et les Hautes-Alpes ». Après l'avoir fait rechercher de tous côtés sans succès, je finis par apprendre qu'elle se trouvait dans la riche bibliothèque de M. Lucien de Candolle, qui eut la gracieuseté de me la communiquer. Or, dans ce travail, Villars indique comme alimentaires non seulement les plantes qui le sont réellement, mais un certain nombre d'autres qui ne le sont pas du tout.

La chose étonne de la part d'un observateur aussi consciencieux et d'un médecin exerçant son art depuis un assez grand nombre d'années. Elle paraîtra moins surprenante quand on saura que l'opuscule fut écrit pendant la Terreur, sur l'invitation des directeurs du département de l'Isère, pour rassurer la population contre la crainte de la famine ; qu'avant de le publier, Villars crut devoir prononcer à son sujet un discours dans une assemblée populaire. Malheureusement, quelques passages parurent contraires à la cause révolutionnaire. Les sans-culottes

(1) *Bulletin de l'Herbier Boissier*, vol. V, p. 569.

tout puissants alors s'émurent ; les femmes croyant qu'il voulait faire remplacer le pain par des racines sauvages se soulevèrent contre lui. Une chanson fut faite qui lui promettait la guillotine ; elle eut une grande vogue. Villars fut menacé, non dans son existence, mais de la prison et de la perte de ses places de médecin de l'hôpital militaire et de professeur de botanique.

J'ai raconté tout au long ces incidents ignorés de sa vie dans le *Bulletin de l'Herbier Boissier* (1), et pourquoi il indiqua comme alimentaires des plantes qui ne le sont point. Je ne puis qu'y renvoyer le lecteur curieux de connaître ces détails.

Le travail que je publie aujourd'hui dans le *Bulletin de la Société d'histoire naturelle de Savoie* est le résumé de mes travaux antérieurs qui, insérés dans un recueil étranger, ne peuvent pas être consultés facilement par ceux de mes compatriotes désireux de connaître les anciennes coutumes du pays.

Que l'on ne s'étonne pas si les plantes que je cite, le sont rarement avec leurs noms populaires. Ces noms varient énormément dans nos montagnes d'un endroit à l'autre. Chaque pays et parfois chaque village a les siens. Villars, au siècle dernier, en avait déjà fait la remarque en Dauphiné. En Savoie, M. Aimé Constantin, d'Annecy, qui a étudié à fond et connaît parfaitement les patois de notre province, et qui a publié à leur sujet plusieurs brochures fort intéressantes, a recueilli les noms populaires d'un grand nombre de plantes. De ce travail encore inédit, il a bien voulu extraire les noms d'une des plus communes et des plus faciles à connaître, la primevère officinale, *Primula officinalis*. Les voici au nombre de

(1) *Bulletin de l'Herbier Boissier*, vol. V, p. 821.

vingt-trois, avec l'indication des communes où ils sont employés :

PRIMEVÈRES :

1. Botelion (1) à Montagny, canton de Bozel.
2. Carcanna à Gier.
3. Thanta-polet (2) à Abondance, la Roche.
4. Colé-berté à Abondance.
5. Cocu à Albens, etc. (nom très répandu.)
6. Coucou à Trévignin, etc. (nom très répandu.)
7. Dé de Diu à Chatel.
8. Glinglin à Saint-Jean-de-Maurienne.
9. Man à bon Diu à Abondance.
10. Muscadin à Aime.
11. Pata de tha (chat) à Alex, Evires, etc.
12. Pata d'ône (âne) à Andilly, Savigny.
13. Patagué à Saint-Jean-de-Tholomé.
14. Paté à Ugines, Villard-sur-Doron.
15. Piote à Sallenôves.
16. Poma à Chatillon-sur-Cluses.
17. Pomade à Eloise.
18. Pome de grène au Châtelard-en-Bauges.
19. Pometa à Andilly, Chaumont, Savigny.
20. Proudono à Thônes.
21. Qieriqui à Thônes, Ugines, Marthod.
22. Qiriqui à Annecy, Rumilly.
23. Reolé à Montmin.

Et j'ajouterai : à Chambéry pipette, et je ne crois pas que tous les noms donnés en Savoie à la primevère officinale soient inscrits dans cette liste.

Le même nom est parfois donné à des plantes très diffé-

(1) Ces noms ne sont pas tous écrits avec l'orthographe de M. Constantin qui, je le reconnais, est la meilleure, mais qui exige des caractères typographiques particuliers.

(2) Th anglais.

rentes et dont les propriétés ne sont pas les mêmes ; ainsi le nom de coucou s'applique en France, suivant les pays, à la primevère, à la pulsatile, au bouton d'or, à la trolle, au populage, au faux-narcisse, etc. ; celui de carline est donné à la renoncule des glaciers et à une sorte de chardon, etc.

Des noms patois de plantes, les uns sont de création plus ou moins récente ; d'autres dérivent de la langue latine ; quelques-uns remontent peut-être à une date plus ancienne et seraient les derniers vestiges du langage des populations primitives.

Parmi les noms populaires, les uns sont celui de l'oiseau qui chante ou qui revient au pays au moment où la plante fleurit, le coucou, par exemple ; d'autres, dans les pays catholiques, portent le nom du saint ou de la sainte dont la fête coïncide avec l'époque de leur floraison, tels sont : les herbes de la Saint-Jean, de Saint-Jacques, de Saint-Christophe, de Saint-Félix, de Saint-Joseph, etc. J'ai même constaté un fait curieux, c'est que certaines plantes, attribuées au diable par le peuple ont été consacrées à Dieu ou à la sainte Vierge par des botanistes ecclésiastiques dans leurs écrits. Ainsi pour n'en citer qu'un exemple, pris dans les anciens temps, en 1786, un botaniste des plus distingués, l'abbé Chaix, prieur-curé des Baux, près Gap, dans ses *Plantæ vapincenses*, conserva aux *petites amourettes*, *Briza media*, leur nom gracieux, mais se scandalisa du nom de *main du diable* donné au *Nigritella augustifolia*. Il le transforma en *main de Dieu*, ne sachant pas, le digne homme, que la plante a la « vertu » de rendre les filles amoureuses et pas toujours pour le bon motif. Pareille tentative a été renouvelée en Savoie, il y a bien des années, sur une plus large échelle ; il n'en est rien resté.

Ce travail est divisé en six parties : la première traite des plantes sauvages ayant servi ou servant à l'alimentation ; la deuxième, de celles employées dans la médecine populaire ; la troisième, de celles employées dans l'industrie ou à divers usages ; la quatrième, des plantes vénéneuses ; la cinquième, des plantes employées dans l'époque préhistorique, et enfin, je terminerai par les plantes spontanées auxquelles les superstitions des gens de la campagne attribuent des propriétés surnaturelles.

CHAPITRE PREMIER

Plantes sauvages comestibles

Lorsqu'à l'époque actuelle on demande, sur les plantes spontanées qui sont ou ont pu être employées comme alimentaires, des renseignements aux gens de la campagne : guides, porteurs, bergers, paysans travaillant aux champs ou coupant les bois, ils répondent qu'il y a peut-être, qu'il doit exister des plantes comestibles, mais qu'ils ne les connaissent pas, que du reste elles ne peuvent avoir grande valeur. Si l'on insiste, ils vous parlent de fraises, de noisettes, de framboises, etc. Si l'on insiste encore, ils persistent dans leur ignorance réelle ou affectée, et regardent parfois comme une injure qu'on puisse les supposer capables de se nourrir d'autres plantes que les végétaux cultivés. D'autres, d'un caractère plus gai, vous présentent sérieusement comme comestibles les plantes les plus indigestes, assaisonnées des histoires les plus saugrenues. Ce n'est donc guère que par hasard que l'on peut obtenir aujourd'hui des renseignements exacts.

La facilité des communications et des transports, grâce à laquelle on supplée si facilement de nos jours à la pénurie des récoltes, a fait disparaître peu à peu la crainte de la famine de l'esprit des gens de nos montagnes. Leurs pensées suivant un autre cours ne se portent plus sur les plantes sauvages, avec lesquelles leurs ancêtres se nour-

rissaient ou essayaient de se nourrir aux époques de disette si fréquentes dans les temps anciens. Ils sont électeurs et leurs conversations roulent sur les questions politiques et sociales. Les traditions relatives aux plantes plus ou moins alimentaires spontanées dans nos bois et nos prairies se perdent ou se transmettent par les enfants et les bergers. Il y a quarante ans, les tristes péripéties de la famine qui sévit si cruellement en 1816-17 dans la Savoie ruinée par la guerre et par l'invasion autrichienne, n'étaient pas oubliées de la génération qui en avait tant souffert. C'est auprès des hommes de cet âge que j'ai recueilli alors la plupart des renseignements qui sont la base de ce travail et que j'ai retrouvés récemment dans mes papiers. Aujourd'hui cette génération est éteinte. Bientôt tout sera oublié. Il m'a donc paru utile au point de vue historique d'en fixer le souvenir, d'autant plus que l'âge et la maladie ne me permettent plus de continuer mes pérégrinations et mes recherches.

Les ouvrages historiques et les manuscrits anciens que j'ai compulsés au sujet des époques de disette ne m'ont fourni que de bien vagues renseignements. La même indication s'y trouve répétée presque chez tous : « Le peuple vivait d'herbes des champs, d'orties, de chardons. » Les ouvrages de botanique dont les auteurs ont parcouru la Savoie dans les siècles derniers, Lobel, Jean Bauhin, Boccone, Louis Gérard, ne sont guère plus explicites ; Allioni l'est un peu davantage. Cet auteur, dont le *Flora pedemontana* paru en 1785 comprenait le Piémont, Nice et la Savoie, cite huit plantes dont les habitants de ces provinces pouvaient se nourrir. Villars, dans son *Histoire des plantes du Dauphiné* publié en 1786-89, cite les mêmes et quelques-unes en plus. Dans son *Catalogue des Substances végétales*, il en énumère un bien plus grand nom-

bre, et comme je l'ai dit, non seulement celles que la tradition en Dauphiné enseignait être plus ou moins propres à l'alimentation, mais aussi d'autres qui ne l'étaient pas du tout. De celles-ci je ne parlerai pas en passant en revue les plantes comestibles de la Savoie ; mais j'indiquerai celles en petit nombre dont Villars a constaté l'emploi en Dauphiné, sans que je l'aie constaté dans nos montagnes. Quelques auteurs de flores publiées plus tard, tels que De Candolle dans sa Flore française, Colla dans son *Herbarium pedemontanum*, ont parlé des propriétés alimentaires de quelques plantes, mais ils n'ont fait que répéter les auteurs précédents.

J'ai goûté à la plupart des plantes dont il est question dans cette notice, et je dois dire que leur saveur n'est pas partout la même ; telle est douce dans un pays et âcre dans un autre. Cela dépend du sol et de la race de la plante. Cela explique aussi pourquoi une plante est connue dans une région comme étant comestible et passe dans une autre pour ne l'être point.

Je passerai en revue les végétaux plus ou moins alimentaires de la flore de la Savoie d'après les organes contenant des substances pouvant être assimilées : le fruit, la fleur, la feuille, la tige et les organes souterrains, puis je parlerai des champignons et je terminerai par les boissons, les liqueurs et les huiles extraites de nos plantes sauvages.

I. FRUITS

Ceux des cerisiers, pruniers, pommiers et poiriers sauvages, des fraisiers, framboisiers, ronces, noisetiers et hêtres, dont les vestiges ont été plus ou moins sûrement retrouvés dans les dépôts lacustres, sont trop connus de

tout le monde pour que je les cite autrement que pour mémoire.

Je dois noter pourtant qu'en Savoie la faine ou fruit du fayard, *Fagus silvatica*, est regardée comme dangereuse par les paysans qui la laissent perdre. Villars affirme qu'elle « porte à la tête, enivre et donne la migraine ». Pourtant, dans ma jeunesse, en parcourant les forêts en automne, il m'est plusieurs fois arrivé d'en remplir mes poches et d'en manger des quantités notables, et jamais je n'ai ressenti de migraines et n'ai éprouvé la moindre ivresse.

Les cerises du bois de Sainte-Lucie, *Prunus mahaleb* et du bois-joli ou cerisier à grappes, *P. padus*, ne pouvaient guère être mangées que cuites ; plus probablement étaient-elles employées à préparer des boissons fermentées. Le néfflier, *Mespilus germanica*, assez répandu dans les bois de nos basses montagnes, mais très disséminé, n'a jamais été une grande ressource pour nos populations. Il en est de même du cornouiller, *Cornus mas*, qui est très rare et paraît être en voie d'extinction. Il est possible pourtant et même probable, en raison des lois de l'assolement naturel, que ces deux arbustes aient été à d'autres époques plus communs qu'aujourd'hui. Les baies d'épine-vinette, *Berberis vulgaris*, étaient recherchées autrefois pour en faire des confitures fines et délicates dont je n'ai pas perdu le souvenir.

Dans certaines vallées de la grande chaîne alpine, telles que Beaufort, on recueillait avec le plus grand soin les fruits de l'alié, *Sorbus Aria*, et ceux du pri martin, aubépine, *Cratægus oxyacantha* ; on les faisait sécher et moulin et on en mélangeait la farine avec celle d'avoine ou d'orge pour faire le pain ; en Dauphiné, d'après Villars, les baies du raisin d'ours ou busserolle, *Arctostaphylos uva ursi*, étaient employées dans le même but. Il est à

remarquer que les fruits de l'alié et de l'aubépine ne pouvaient être unis à la farine de seigle ; le pain qui en résultait était mauvais et se gâtait rapidement.

Ces mélanges paraissent singuliers à l'époque actuelle ; mais si l'on réfléchit, on voit qu'ils le sont bien moins que ceux pratiqués de nos jours par beaucoup de meuniers et de marchands de farine. Celle-ci n'est-elle pas souvent adultérée avec les farines de pois, de fèves, de lentilles, de haricots et d'autres bien moins bonnes ? N'y mélange-t-on pas, en certains endroits, depuis de nombreuses années, pour lui donner plus de poids, du plâtre anhydre dont la poudre très fine et très blanche extraite de certaines roches, notamment à Saint-Jean-de-Maurienne, est expédiée en nombreux wagons dans les centres où se fait en grand le commerce des farines ? Dans les temps anciens, l'insuffisance des céréales obligeait les habitants, pour se nourrir, à mélanger au pain des substances végétales peu nutritives, il est vrai, mais inoffensives. Aujourd'hui le besoin de lucre y fait incorporer des substances minérales dont l'action sur l'organisme ne peut être indifférente.

Nous plaignons nos ancêtres d'avoir été privés des bienfaits de la civilisation. Que diront nos descendants dans quelques siècles, lorsqu'en voyant les excavations creusées dans les flancs de nos montagnes, ils apprendront que nous nous nourrissions de certains rochers réduits en poudre et incorporés dans notre pain ? S'ils comparent alors leurs estomacs aux nôtres, ils se regarderont sans doute comme une race débilitée et se lamenteront sur leur dégénérescence !

Les pommes de l'alié et de l'aubépine, celles du sorbier des oiseleurs, *Sorbus aucuparia*, si commun dans nos bois de la zone subalpine, de l'alizier, *S. Torminalis*, que les coupes trop fréquentes de nos bois font disparaître

des environs de Chambéry, du faux nêllier, *S. Chamæmespilus*, étaient récoltées en temps de disette pour être mangées cuites, mais elles ne fournissaient qu'une bien maigre nourriture. « Ça ne faisait que tromper la faim », me disait un vieux braconnier d'Aillon-le-Vieux.

Les enfants sont friands des petites pommes sucrées de l'*Amelanchier vulgaris*. Quant aux fruits du prunelier, épine-noire ou belosse, *Prunus spinosa*, ils ne peuvent être mangés qu'après avoir été gelés ; mais ils ont une saveur styptique et sont toujours très astringents. Les akènes des faux-liserons, *Polygonum Convolvulus* et *dumetorum*, tout à fait semblables à ceux du blé noir ou sarrazin, renferment la même substance alimentaire mais en quantité bien moindre. Les raisins de nos vignes sauvages n'ayant presque pas de chair sont laissés aux oiseaux. On vend sur nos marchés, en même temps que les fraises et les framboises, les baies de myrtille, *Vaccinium Myrtillus* ou ambrunes. Celles de l'airelle ponctuée, *V. vitis idæa*, sont peu estimées dans nos montagnes, et celles du *V. uliginosum* encore moins ; les premières sont pourtant agréables au goût quand le froid les a ramollies ; les secondes ont, paraît-il, une propriété enivrante. Le groseiller épineux, *Ribes uva crispa*, si commun dans nos hautes vallées alpines, n'a que bien peu de valeur alimentaire ; les tamarins ou tramarins, *R. alpinum* et *peiræum* en ont davantage, mais ne sont guère goûtés que des soldats des compagnies alpines et des touristes altérés par de longues ascensions.

La châtaigne d'eau, *Trapa natans*, était fort prisée autrefois quand nos vallées étaient parsemées d'étangs. Je tiens de ma mère décédée récemment à un âge très avancé, que dans la première partie de ce siècle, les paysans de Planaise et des autres communes situées sur

les bords de l'Isère, en recueillaient des quantités en automne pour leurs provisions d'hiver et les mangeaient cuites à l'eau comme des châtaignes. Aujourd'hui l'Isère a été diguée, les étangs desséchés sont atterris ou en voie d'atterrissement. Les châtaignes d'eau devenues rares ne pourraient être récoltées que sur le lac d'Aiguebellette et quelques étangs; les riverains les dédaignent et les laissent perdre. Beaucoup même ignorent qu'elles sont comestibles. Il est douteux qu'on les mangeât en Dauphiné au siècle dernier; car Villars raconte qu'elles se vendaient à Venise sous le nom de Noix des Jésuites, qu'elles sont farineuses, nourrissantes et pectorales, mais il ne dit pas que les Dauphinois en fissent usage. En Piémont, elles étaient aussi dédaignées; Allioni ne cite que les enfants de Vercelli qui les recueillaient pour les manger.

Toujours très estimée dans nos hautes montagnes est l'Arolle, graine du cembrot, *Pinus Cembra*. Celle-là les montagnards ne la laissent pas perdre. Ils la récoltent avec soin pour la manger grillée ou pour en faire de l'huile (1). Malheureusement ils ont dans les Casse-noix, *Nucifraga caryocacactes*, des rivaux ailés très actifs, qui en consomment et en perdent des quantités considérables.

Les graines de chanvre, le chenevis, ont servi à l'alimentation aux époques de famine. Villars raconte que : « La dure nécessité a quelquefois obligé les habitants de Chartreuse à se servir de cette graine concassée, réduite en une espèce de gruau, en la broyant et la dépouillant de son

(1) Dans le Valais, m'écrit le professeur Wolf, les habitants des montagnes sont très friands des noisettes du *P. Cembra*, ils rôtissent les cônes au feu ou les conservent pour l'hiver. Pendant les longues soirées, ils jouent aux cartes et les enjeux sont des pépins d'Arolle. Ces délicieux fruits jouent même un grand rôle dans les légendes valaisannes.

écorce ou coque. Ce gruau est gras et huileux ; dès qu'on y mêle un peu de celui d'avoine, il est même agréable. Mais quelle économie ! Cette graine valait en 1792, époque où j'en ai vu manger et où j'en ai mangé moi-même, 43 liv. et même 49 liv. la mesure, tandis que la même mesure de pur froment ne valait que 4 liv. »

II. FLEURS

Les corolles de certaines primevères ou pipettes se mangent quelquefois, celles du *Primula acaulis* en salade, celles de *P. veris* dans les beignets et les *matafans*.

Les fleurs du *P. elatior* passent pour être mauvaises, et les corolles roses du *P. farinosa* et rouges des *P. viscosa*, *graveolens* et *pedemontana* pour être dangereuses.

Comme ceux des artichauts, les réceptacles de nos chardons peuvent être mangés crus ou cuits, mais à la condition d'être coupés avant que les calathides ne s'entr'ouvrent. Plus tard, quand la fécondation des fleurs s'est opérée, ils sont durs, fibreux, âcres et ne contiennent presque plus de substance nutritive. Ces chardons, dont les sommités ne sont plus cueillies actuellement que par les enfants et les bergers, sont le *Carduus nutans*, le *Cirsium lanceolatum* et surtout le *C. eriophorum* et l'*Onoropordum Acanthium*. Il m'a été dit à Tignes que le *Cirsium heterophyllum* est mangé dans les mêmes conditions ; Villars raconte l'avoir vu cultivé à Grenoble, dans un jardin potager.

Dédaignées aujourd'hui par nos populations, les carlines, *Carlina acaulis* et *acanthifolia*, ont été fort recherchées au moment de la disette de 1816-1817 et dans les siècles précédents. Ainsi au seizième siècle, le réceptacle de

l'*Acanthifolia* confit avec du miel constituait une confiture très estimée, dont parle Dalechamp (1). Villars (2) en parle aussi, mais la recette en est probablement perdue en Dauphiné, car je n'ai jamais pu m'en faire servir dans le Champsaur et le Gapençais où la plante n'est pas rare. En Savoie elle l'est tout à fait, et M. Songeon et moi nous croyons qu'elle est en voie d'extinction dans les deux seules localités que nous lui connaissions : ravins au-dessus d'Apremont et de Saint-Baldoph et ravins d'Albane. La famine du commencement du siècle en est vraisemblablement la cause.

Les *Rhaponticum scariosum* et *Leuzea conifera*, tous deux très rares, ont une odeur forte et une saveur nauséuse qui les préservent à l'état de crudité. Le premier, m'a-t-on dit dans les montagnes de Bardonnèche (Piémont), peut être mangé cuit avec des pommes de terre, mais c'est un mets peu appétissant et peu recherché ; il n'est pris que dans les cas d'extrême nécessité. Le second, dernier vestige d'une végétation méridionale aujourd'hui disparue de nos vallées alpines, est en voie d'extinction naturelle ; car je doute, malgré une affirmation contraire, que l'on puisse s'en nourrir.

III. FEUILLES

Sont employées au printemps pour préparer les potages, ou selon l'expression locale, la soupe, les jeunes feuilles de violettes, de fraisiers, de primevères (3), d'or-

(1) Dalechampii, *Historia generalis plantarum*, Lugduni 1587.

(2) Villars, op. cit., III, p. 20.

(3) Les feuilles de violettes, de fraisiers et de primevères sont toujours mélangées avec l'une ou l'autre des suivantes.

ties, *Urtica urens et dioica*, de chicorée sauvage, *Cichorium Intybus*, de bostet, *Phyteuma spicatum*, de laitue vivace, *Lactuca perennis* (1), d'épinard sauvage, *Chenopodium bonus Henricus*, d'oseille bâtarde, *Rumex scutatus*, d'oseille des prés, *R. acetosa*. J'ai mangé de la soupe faite avec des pommes de terre, du riz et des feuilles de l'oseille des neiges, *Oxyria digyna* ; son goût était acide ; elle n'était vraiment pas mauvaise. Il est vrai que c'était à 2,600 mètres d'altitude et que j'avais marché seize heures.

Je ne saurais trop recommander le potage délicat et savoureux fait avec des feuilles du stéri, *Carum Carvi*, cueillies avant la pousse des tiges.

En Dauphiné, d'après Villars, on a mangé aussi en potages ou apprêtées comme des épinards les feuilles des amarantes, *A. sylvestris et Blitum*, des alchémilles, des plantains à feuilles lisses, *Plantago alpina et serpentina*, des borraginées (à l'exception des cynoglosses et des myosotis), celles du liseron des champs, *Convolvulus arvensis*, de l'angélique sauvage, *Aegopodium podagraria*, des chénopodes. En Savoie, je ne l'ai jamais ouï dire ; mais les relations entre ces deux provinces limitrophes étaient trop fréquentes pour que l'on dédaignât dans l'une ce que l'on appréciait dans l'autre. Je fais pourtant des réserves pour le liseron et certains chénopodes.

On mange en salade les sommités de la mâche, *Valerianella* sp., les feuilles du cresson de fontaine, *Nasturtium officinale*, parfois mélangées à celles du cresson de cheval, *Veronica beccabunga*. Les feuilles des cardamons,

(1) M. le professeur H. Jaccard m'écrit que dans le centre du canton de Vaud : le Gros-de-Vaud, entre le Jorat et le lac de Neuchâtel, on mange, en guise d'épinard, les feuilles du *Phyteuma spicatum* et du *Campanula rapunculoides*.

Cardamine pratensis et *amara* sont moins recherchées. Le collet et les feuilles du pissenlit, *Taraxacum officinale*, du liondent, *Leontodon hastile*, des crépides, *Crepis virens* et *taraxacifolia* et dans les montagnes, du *C. aurea* (ces cinq dernières plantes cueillies au printemps avant la croissance des tiges ou des hampes), servent à faire une salade fort appréciée dans le peuple (1) et sont vendues sous le nom de Dents de lion. On leur attribue une grande vertu dépurative, probablement parce que c'est la première herbe mangeable à bon marché qui paraisse à la fin de l'hiver.

Les botanistes et les alpinistes qui ne se font pas accompagner de porteurs chargés de mets variés, et se contentent de pain et de viande froide, sont heureux de l'assaisonner sur la montagne avec des feuilles des crucifères ayant le goût du cresson. « Pour mon compte, à la montagne, m'écrit M. Christ, quand je dîne sur le pouce avec un morceau de rôti sec, je cherche toujours une salade au ruisseau voisin, et je vous assure que *Hutchinsia alpina* et *Cardamine amara* font une salade exquise à une altitude où le cresson ne se trouve plus. » Aux plantes citées par mon aimable correspondant, j'ajouterai pour en avoir souvent goûté dans mes ascensions, le *Sisymbrium austriacum* dans les régions subalpine et alpine, et les *Cardamine resedifolia* et *alpina*, *Arabis coerulœa*, *Braya pinnatifida* et même *Brassica Richerii* dans la région alpine.

J'ai vu, en faisant l'ascension du Galenstock, un alpi-

(1) Pendant le séjour de l'armée de Bourbaki en Suisse, les soldats récoltaient de vraies cargaisons de pissenlit et les mangeaient en salade, au grand étonnement des habitants qui ne le mangeaient que cuit et qui, malgré l'exemple donné, sont restés fidèles à leurs habitudes (Christ in litt.)

niste anglais, grand amateur de piment, le remplacer par les feuilles de la carline, *Ranunculus glacialis*, dont la saveur est âcre et poivrée. Il affirmait ne s'en être jamais mal trouvé. Son exemple n'est pas à suivre, la carline est dangereuse.

Les pétioles des jeunes feuilles de la berce, *Heracleum sphondylium*, ne sont pas mauvais cuits ; confits comme de l'angélique, ils m'ont paru médiocres. Le pourpier sauvage est assez estimé en automne et se vend sur les marchés. L'oseille des montagnes, *Rumex obtusifolius*, si commun autour de nos chalets et souvent confondu avec l'*alpinus*, est cueilli lorsque la plante sort de terre en un cône allongé et blanchâtre, et se mange dans la soupe de pommes de terre.

La plante la plus en vogue, quoique peu de campagnards osent l'avouer, est l'épinard sauvage, varcouenna, *Chenopodium bonus Henricus*. Étonné, dans un canton montagneux de la Savoie, de me voir constamment servir des plats d'épinards, quoiqu'il n'y en eût point dans les jardins potagers, étonné des réponses dilatoires qui m'étaient faites à ce sujet, je questionnai une fillette. Elle m'expliqua avec empressement que dans le pays l'épinard croissait naturellement, tandis qu'à Chambéry, ajoutait-elle avec dédain, il fallait le cultiver ! et elle m'emmena dans une grande cour où se déversaient les eaux ménagères, le purin et où étaient amoncelés de grands tas de fumier. Tout autour le bon Henry croissait en abondance et c'était là l'épinard que l'on me servait sur table. Depuis ce jour je me suis privé de ce plat dans les montagnes.

Les jeunes feuilles d'ortie, *Urtica urens* et *dioica*, étaient jadis apprêtées en plat. « *Teneræ edules sunt si decoctæ* » dit Allioni, mais de nos jours personne n'en veut. Il en est de même des feuilles de mauve et de gui-

mauve qui ne sont plus employées que dans la médecine populaire (1). Celles du bostet, *Phyteuma spicatum*, au contraire, jouissent encore d'une certaine vogue dans quelques vallées alpines.

IV. TIGES

Etant tout jeune, j'ai vu recueillir sur les coteaux des Charmettes, non loin de la maison de J.-J. Rousseau, l'*Orobanche rapum* non fleuri, par un paysan qui m'assura que la partie renflée de la tige pelée et cuite dans de l'eau salée étaient un mets excellent. Séduit par son discours, j'en pris aussi et l'apportai triomphalement à la maison où l'on se moqua de moi, même la cuisinière qui se refusa à la préparer. Bien longtemps après, sur les escarpements du mont Grenier, des hommes qui récoltaient l'*Orobanche Laserpitii* non fleuri m'assurèrent que c'était pour le manger. Je n'ai pas contrôlé leur assertion ; mais comme les Arabes mangent dans les mêmes conditions la partie renflée de la tige du *Phelipœa lutea*, je ne serai pas étonné que celle de certains *Orobanche* contint aussi des substances nutritives.

De même que les jeunes pousses d'asperge cultivée, sont mangés çà et là dans les campagnes et parfois vendus au marché sous le nom d'asperges bâtardes (2) les turions

(1) Sur le littoral algérien où elles acquièrent de grandes proportions et sont plus succulentes, elles sont mangées par les indigènes pauvres, et ce qu'il y a de mieux, elles sont servies comme épinards dans les meilleurs hôtels d'Alger ! Cela est fade, mais ça passe tout de même.

(2) En Savoie, les gens de la campagne nomment bâtardes les plantes sauvages congénères des plantes qu'ils cultivent pour l'alimentation. Ainsi les noms d'ail bâtard, asperge bâtarde, oseille

de l'*Asparagus tenuifolius* (à Razeré et dans les Abymes de Myans) et ceux du petit houx, *Ruscus aculeatus*. Ceux du laurier de Saint-Antoine, plemenste-la-grand, *Epilobium spicatum*, sont rarement cueillis et méritent d'être mieux connus ; ceux de l'*E. Fleischeri* dans les hautes vallées alpines sont quelquefois mis dans le potage ; enfin les jeunes pousses du sceau de Salomon, *Polygonatum vulgare* et *multiflorum*, très recherchées autrefois ne le sont plus aujourd'hui.

Les jeunes tiges de diverses campanules et raiponces, *Phyteuma*, celles de la berce, *Heracleum sphondylium* se mangent cuites à l'eau. En Dauphiné, on a mangé de même, d'après Villars, celles de l'hyèble, *Sambucus ebulus*, et même celles du savu, sureau en arbre, *S. nigra*.

V. ORGANES SOUTERRAINS

4. *Bulbes*. — De nos plantes bulbeuses spontanées, une est fréquemment employée en cuisine dans les hautes montagnes en Savoie et en Suisse, mais c'est moins comme aliment que comme condiment. Il s'agit de la civette, *Allium foliosum* (*A. schœnoprassum alpinum*) dont les feuilles et les bulbes sont mis dans le potage. Les feuilles se mettent aussi en salade associées à d'autres herbes. Elles servaient sur le mont Cenis, il y a quelque quarante ans, à la confection d'une sauce exquise dite *beignette*, qui se mangeait avec la truite si renommée, pêchée dans

bâtarde, etc., s'appliquent aux espèces d'aulx, d'asperge, d'oseille, etc., qui croissent spontanément dans les campagnes et ne sont pas bâtardes du tout. Cette épithète s'appliquerait mieux aux plantes cultivées qui sont pour la plupart issues de croisement.

le lac. Paraît-elle encore aujourd'hui sur les tables des hôtels ? On m'a assuré que non. L'uniformité incolore et monotone qui s'étend sur tout et sur tous, grâce à la facilité des communications, s'étend aussi sur la cuisine, et les gargotiers mettent leur point d'honneur à vous servir à 2,000 mètres d'altitude les mêmes mets que dans les grandes villes. Les vieilles recettes se perdent et l'on n'est pas mieux nourri. Tant s'en faut.

On emploie encore quelquefois les jeunes feuilles de la rocambole, *Allium scorodoprasum*, disséminée dans nos montagnes de la Maurienne loin de toute habitation, et dans des conditions de spontanéité indiscutables. La plante fleurissant très rarement et n'ayant que des ombelles bulbifères reste inaperçue des botanistes.

Les bulbes d'autres espèces spontanées d'ail, *Allium vineale*, *ursinum*, *oleraceum*, *carinatum*, *sphaerocephalum*, confondues par nos paysans sous le nom d'ail bâtard, ont été mangés en temps de disette, ainsi que ceux des lis, *Lilium Martagon* et *croceum* ; les vieillards qui m'en ont parlé jadis en avaient gardé un triste souvenir : bien cuits, ils ne conservent guère plus de matière nutritive ; peu cuits, ils sont indigestes et irritants.

Il m'a été affirmé sur le mont Margériaz que le bulbe du *Gagea Liottardi* arraché avant la fleuraison et cuit avec des pommes de terre n'est pas à dédaigner.

Les oignons des tulipes si communes dans certaines localités : Saint-Jean-de-Maurienne, Aime, Macôt, *Tulipa præcox*, *planifolia*, *aximensis* (1), *Didieri*, *Billietiana*, *mauriana*, *Marjoleti*, *sylvestris* (2), ont été employés

(1) Perrier et Songeon in *Bulletin Herb. Boissier*, vol. II, p. 430.

(2) Il paraît que, dans le nord de l'Europe, l'oignon de la tulipe sylvestre est comestible, peut-être à cause de la différence des climats.

dans l'alimentation, pendant les famines, comme ceux des lis et des aulx, et avec le même insuccès. C'était un pauvre régal. « *Parlant par respect* (1), vous disaient les anciens, ils vous donnaient la colique. » Partout où ces belles fleurs infestent les cultures, on voyait, il y a quelques années, au printemps, des tas d'oignons arrachés pourrir au bord des champs, sans que l'on songeât même à les préparer pour la nourriture du bétail. L'exploitation inconsidérée qui en a été faite pour les envoyer à un horticulteur bien connu, les a rendu rares, et il est à craindre qu'elles ne finissent par disparaître. Quant aux bulbes des narcisses, de la nivéole, *Leucoium vernum*, des ornithogales ou dames de onze heures, *O. umbellatum*, *Huguenini*, *pyrenaicum*, et surtout de l'*O. nutans*, des *Muscari* et des *Scilla*, ils ont la réputation d'être très dangereux.

2. *Rhizômes et Racines*. -- La Savoie possède peu de plantes dont les rhizômes non tuberculeux soient alimentaires. M'ont été indiquées comme telles : le *Polygonum viviparum* dans nos hautes montagnes (le *P. bistorta* n'est pas comestible), le sceau de Salomon, *Polygonatum vulgare* et *multiflorum*, les raiponces, *Phyteuma spicatum* et surtout *Halleri*. Celle-ci est fort recherchée, ce qui explique sa rareté. Le rhizôme épais et charnu du chardon de Montpellier, *Cirsium monspessulanum* des marais entre Saint-Jeoire et Montmélian, aurait aussi servi à l'alimentation dans les temps anciens, de même que celui de l'*Onopordum Acanthium*. Quant à ce dernier, Allioni l'a constaté il y a plus d'un siècle.

D'après Villars, on mangeait aussi, en Dauphiné, les

(1) *Parlant par respect* ou *parlant sauf votre respect*, locution qu'emploient les gens de la campagne, lorsqu'ils ont à vous parler de choses malpropres.

racines du panais, *Pastinaca sylvestris*, du chardon des blés, *Cirsium arvense*, du Chardon-Rolland, *Eryngium campestre* et *alpinum*

La racine blanche du laitron des champs, *Sonchus arvensis*, nommé aussi dans nos pays *arrêta-bou*, qui pousse dans le sol de si nombreuses et si profondes ramifications, a été fort recherchée en 1816-17 et probablement aussi durant les disettes antérieures. Malheureusement, on recueillait parfois avec elle les racines du petit liseron, *Convolvulus arvensis*, qui lui ressemblent un peu, et il en résultait des effets purgatifs bien mal venus chez des gens affamés.

Quelques racines pivotantes, certains rhizômes étaient extraits autrefois par eux, la *première* ou la *seconde année* de l'existence de la plante avant la fleuraison : le salsifis, *Tragopogon pratensis* et *major*, le *Carum carvi*, la carotte sauvage, *Daucus carota*, les cerfeuil, *Cherophyllum hirsutum*, *Villarsii*, *aureum*, *Anthriscus sylvestris* et *nitida*. Leur âcreté plus ou moins forte suivant les localités diminue ou disparaît par la cuisson. Dans certaines parties de la Savoie, on prend ces dernières ombellifères pour la cigüe et on les croit vénéneuses. Cette opinion est fondée, à mon avis, sur la confusion qui a pu être faite, à l'état jeune, entre certaines d'entre elles et le *Cherophyllum temulum* qui possède, m'a-t-on assuré, des propriétés enivrantes et même toxiques (?). La raiponce, *Campanula Rapunculus*, n'existe pas, que je sache, en Savoie, à l'état spontané. La scorzonère sauvage, *Scorzonera montana*, que nous possédons dans les prairies et les ravins au-dessus d'Apremont et qui est très voisine de la scorzonère des jardins, a une racine sèche, coriace et nullement comestible. Villars rapporte qu'en Dauphiné la racine de la chicorée, *Cichorium Intybus*, celle du

laitron, celle du salsifis ou barbe-de-bouc, *Tragopogon*, étaient desséchées et moulues pour être mélangées à la farine d'orge et servir à faire le pain. En Savoie, cette tradition s'est perdue. J'ai lu dans un vieux livre, dont j'ai oublié le titre et l'auteur, que des montagnards pressés par la famine s'étaient nourris des racines des laitrons à fleurs bleues, *Mulgedium alpinum* et *Plumieri*, et qu'il en était résulté des cas d'empoisonnement !

Le rhizôme du chiendent, *Agropyrum repens*, contient, paraît-il, une substance nutritive.

Villars rapporte que « l'on en a aussi extrait une gelée par l'évaporation à feu doux, qui était sucrée, agréable et nourrissante, et qu'on a pu réduire en écailles solides propres à être transportées en voyage, ainsi que les gelées de bouillon de viande desséchées pour les voyages de mer et de longue durée. » Je ne sache pas qu'en Savoie l'on en ait jamais fait usage.

3. *Tubercules*. — Parmi nos plantes tuberculeuses, il me paraît utile d'éliminer d'abord celles dont les tubercules sont vénéneux : *Aconitum Anthora*, *Oenanthe*, *Ficaria ranunculoides*, *Colchicum autumnale*, *alpinum*, *merenderoides* (1), puis celles dont la matière féculente est chargée d'un principe âcre et irritant que la cuisson ne suffit pas à faire disparaître : *Cyclamen coum* et *neapolitanum*, *Corydalis bulbosa* et *fabacea*, *Asphodelus delphinensis* et *Villarsii*, *Sagittaria sagittæfolia*, *Crocus vernus*.

Pourtant Villars affirme qu'en Dauphiné on mangeait les tubercules d'asphodèle cuits sous la cendre ; mais partout en Savoie, en Dauphiné et en Piémont, où j'ai

(1) Perrier et Songeon. Loc. cit., p. 429.

interrogé les paysans à ce sujet, ils m'ont répondu que la plante est dangereuse.

Parmi les autres, il en est qui ont joui autrefois d'une grande vogue et qui sont complètement délaissées aujourd'hui. Ce sont les orchis ou pentecôtes dont les espèces à tubercules entiers sont connus dans nos montagnes sous le nom d'erba a dou coyons : *Orchis mascula*, *morio*, *coriophora*, *globosa*, *simia*, *galeata*, *fusca*, *ustulata*, *pyramidalis*, etc., *Platanthera bifolia*, etc. Au siècle dernier, on extrayait le Salep de plusieurs d'entre elles ; Villars et Allioni en indiquent avec détail le mode de préparation. Il me souvient d'en avoir ouï parler dans ma jeunesse et d'avoir entendu de vieilles gens déplorer de ne pouvoir s'en procurer pour des convalescents, les produits nouveaux et similaires débités par les marchands de denrées coloniales étant d'après elles très inférieurs au salep dont bien peu de personnes aujourd'hui ont conservé la mémoire. Dans les campagnes, aux époques de disette, les tubercules d'orchis et ceux d'ophrys étaient mangés cuits à l'eau et avaient laissé dans l'esprit des vieux paysans un excellent souvenir bien différent de celui des ails bâtards, des tulipes, etc.

Une plante fort estimée autrefois et dont les tubercules étaient mangés crus ou cuits est le chardon à tubercules, *Cirsium bulbosum*. Pendant la famine de 1816-17, les habitants de certaines communes, telles que Vérel-Pragondran, Saint-Cassin, l'ont presque détruit sur leurs montagnes où il est devenu rare. De nos jours, les campagnards se défendent de le récolter. Les bergers les mangent crus.

Le rhizôme de la gesse tubéreuse, *Lathyrus macrorhizus*, émet des tubercules parfois assez gros, fermes et très farineux, dont la saveur délicate se développe par leur

cuisson au feu. Bien des gens en sont friands ; les vignerons du Valais ne les laissent pas perdre (Wolf). En Savoie, la plante ne vient guère que sur les délaissés glaciaires et n'est pas commune. Les enfants et les bergers sont les seuls à la recueillir.

Il nous reste à parler d'un tubercule très nutritif, dont la valeur alimentaire souvent méconnue, mérite d'être mieux appréciée. C'est la noix de terre, terre-noix, châtaigne de terre, linsolet; *Bulbocastanum Linnæi* (*Bunium bulbocastanum*) très commune dans les champs de nos hautes vallées alpines de la Maurienne et de la Tarentaise. Chez les auteurs anciens que j'ai consultés, Matthioli, Camerarius, etc., je n'ai trouvé que l'indication de ses propriétés thérapeutiques : « Radix ex vino urinæ stillicidio convenit (1). » Mais ma bibliothèque est pauvre en livres anciens. Parmi les botanistes du siècle dernier, les uns ne parlent pas de ses propriétés nutritives ; ainsi Villars est muet à son égard dans la flore du Dauphiné ; dans son catalogue il en parle avec éloges. Les autres les rappellent brièvement, Allioni, par exemple : « Radices apud alpicolas ex aquâ decoctæ comeduntur (2). » Dans le siècle actuel, quelques auteurs tels de Candolle (3), Colla (4), etc., répètent Allioni.

Dans nos hautes vallées, les champs en terre légère et en pente en sont infectés. Au moment du labour la charrue et la herse en déversent des quantités sur le sol. Dans certains champs auprès de Valloires, on peut en ramasser

(1) Matthioli, *Epitome*, 1586, p. 609.

(2) Allioni, op. cit., II, p. 26.

(3) De Candolle, *Flore française*, IV, p. 525 : « la racine est bonne à manger, de même que celle du *B. denudatum*. »

(4) Colla, *Herbarium pedemontanum*, III, p. 24. « Radice tuberosa eduli. »

des sacs. Les pauvres seuls osent le faire ouvertement, les autres n'en récoltent que de petites quantités « pour les enfants ». Songez donc, se nourrir de plantes sauvages ! Une famille dans l'aisance en serait déshonorée ! Et pourtant l'on en fait des galettes très savoureuses dont j'ai mangé avec plaisir, et dont voici la recette telle qu'elle m'a été dictée par une bonne ménagère de Valloires : « Après avoir fait cuire les tubercules et les avoir mondés, on les pile, on les sale et on les mélange intimement avec du lait, ou ce qui est mieux, de la crème; puis on les pétrit avec de la farine, on dispose la pâte en forme de galette et on la met au four. Quelques-uns y ajoutent du sucre. »

Valloires est le seul pays où j'ai su que la noix de terre est ainsi préparée, et encore ne l'ai-je appris que par hasard et de deux personnes seulement. Lorsque j'en ai parlé à d'autres, elles n'ont pas paru ou voulu comprendre. Dans nos autres Alpes de Savoie, comme dans celles du Dauphiné, du Piémont, de la Suisse, à ma demande si ce tubercule était comestible, il a toujours été répondu qu'il l'était, cuit à l'eau ou rôti au feu, mais que les enfants et les bergers seuls y goûtaient. Sur la montagne de Longecôte, où croît le *Bulbocastanum alpinum*, un guide m'a dit qu'il est moins bon que le *Linnæi* (1).

(1) Dans les montagnes du Cap Corse où croît le *B. corydallinum*, plante très grêle, confondue par la plupart des botanistes avec l'*alpinum* dont elle est tout à fait différente, j'ai vu les pâtres en manger le tubercule cuit sous la cendre; sa saveur est la même que celle du *Linnæi*.

Dans tout le nord de l'Afrique, les Arabes consomment aussi les tubercules des Ombellifères de la tribu des Amminées, à laquelle appartient la plante de Savoie. Au moment des disettes, ils les recherchent avec avidité, surtout dans les montagnes, et l'on voit après une année de famine devenir tout à coup plus ou moins rares les *Geocarpium flexuosum*, *Balansea glaberrima*, *Bunium mauritanicum*, *incrassatum*, *Macuca*, *Chaberti*, etc. Mangés à l'état de crudité, ils

VI. CHAMPIGNONS

Nombreux et abondants en automne, les champignons comestibles sont mal connus dans la plus grande partie de la Savoie et dédaignés par les gens de la campagne. Bien rares sont ceux qui les récoltent pour les vendre au marché des villes. On laisse perdre ainsi une substance alimentaire précieuse et facile à se procurer. Les truffes sont aussi l'objet d'un commerce très restreint ; petites, noires, peu parfumées, elles sont recherchées avec l'aide de chiens dits truffiers, dans les bois de chênes sur les terrains calcaires, et dans ceux de châtaigniers sur les alluvions glaciaires, puis vendues à certains commerçants qui les mélangent avec des truffes de meilleure qualité. Celles-ci parfument celles-là. Les unes font passer les autres. Le vulgaire est toujours content et les gourmets aussi... quelquefois.

VII. BOISSONS, LIQUEURS, HUILES

L'eau de boisson dans certaines montagnes est aromatisée avec les cônes du pin sylvestre, *arola blante* ; on lui conserve sa fraîcheur en la mettant dans des seaux de mélèze, *Larix europæa*, placés sur des torches en paille de seigle. L'eau est d'autant plus fraîche que la torche est plus grosse et plus humide.

sont facilement indigestes ; bouillis ou rôtis au feu, ils sont absorbés sans peine et sont très nourrissants.

Dans les hautes montagnes de Castille, m'a dit un botaniste espagnol, M. Andrade, les pâtres mangent les tubercules des *Amminées* réduits en bouillie par la cuisson dans le lait.

Le cidre fait avec les pommes ou les poires est parfumé avec le fruit du sorbier des oiseleurs, *Sorbus aucuparia*, pressuré en même temps qu'eux. Celui de l'allié, *S. aria* est moins apprécié.

Les cerises sauvages, *Prunus avium*, celles du bois-joli et du bois de Sainte-Lucie, *Prunus padus* et *Mahaleb*, sont récoltées çà et là pour en faire du kirsch ; il en est de même des prunelles, *Prunus spinosa*, qui, fermentées avec une certaine quantité d'eau, donnent une boisson peu alcoolique ; mais ce sont des pratiques à peu près abandonnées aujourd'hui que le vin et l'eau-de-vie sont devenus abondants partout. Les fruits des pruniers sauvages, *Prunus insilitia*, etc., ne sont plus employés comme autrefois pour fabriquer des boissons fermentées ou de l'eau-de-vie. On en consomme peu et le reste est abandonné aux porcs.

On recueillait jadis par des incisions pratiquées assez profondément sur le tronc, la sève du bouleau, biolla, *Betula alba* et *pubescens*, au moment de l'apparition des feuilles. Elle a une saveur acide et sucrée et est d'autant plus savoureuse qu'elle provient des parties supérieures de l'arbre. Elle fermente facilement, devient acide et constitue une boisson assez potable, très en vogue autrefois.

On tire des rhizômes de gentiane une eau-de-vie très estimée dans les hautes montagnes, et l'on fabrique avec le génépi la liqueur du génépi fort prisée aussi dans le voisinage des glaciers. Les fruits du *Myrrhis odorata*, dont la spontanéité me paraît très douteuse au moins dans la Savoie méridionale, sont infusés dans l'eau-de-vie pour lui donner un arôme très délicat ; ils entrent dans la composition de la liqueur de la Chartreuse. Les tiges fleuries de l'*Achillea herba rota*, si abondantes auprès des

sources de l'Arc à Bonneval, font l'objet d'un grand commerce. Chaque année, des paysans piémontais viennent les récolter pour les vendre à Turin aux fabricants de vermouth dit de Turin. Les habitants de Bonneval veillent à ce que la plante ne soit pas arrachée avec ses racines, mais que les tiges en soient simplement coupées.

Dans nos montagnes, le thé est remplacé par l'Argentine ou thé de montagne, *Alchemilla alpina*, la dryade, *Dryas octopetala*, un millepertuis, *Hypericum quadrangulum* et probablement *H. Richeri*, connus à Beaufort sous le nom de Trenstolen et dont le goût est très savoureux, et enfin le thé des Alpes, *Veronica Allioni*, dont on arrache chaque année de grandes quantités dans les Alpes de Maurienne et dont on fait un grand commerce. Cette plante devient de plus en plus rare.

La noisette, *Corylus Avellana*, est le seul fruit sauvage qui soit récolté pour en tirer de l'huile. Dans certaines montagnes, à Pragondran par exemple, quelques paysans n'en consomment pas d'autres pendant l'hiver. La faine du fayard, *Fagus silvatica*, est dédaignée maintenant, tandis que nos ancêtres de l'époque préhistorique en faisaient des provisions dont on en a retrouvé quelques-unes dans la vase, parmi les débris des populations lacustres. Nos montagnards affirment que l'huile de faine est malsaine et même dangereuse, ce qui est une erreur, puisqu'elle est employée en grand pour l'alimentation dans le nord de l'Europe.

Villars dit que « dans certains endroits de l'Italie, on se sert pour les lampes, les soupes et les fritures, de l'huile que donne assez abondamment le fruit du cornouiller *Cornus* L., appelé *sanguin*. » Cette huile n'est pas employée en Savoie.

L'arolle, graine de cembrot, *Pinus Cembra*, fournit

une huile qui n'est pas mauvaise. Son usage, très étendu autrefois, s'est restreint de plus en plus et est appelé à bientôt s'éteindre.

Conclusion. — En résumé, parmi les plantes sauvages de la Savoie, s'il en est un certain nombre qui, aux époques de disette, ont pu servir aux populations affamées à se nourrir, ou tout au moins, selon l'expression imagée d'un ancien affamé, à tromper la faim, il en est bien peu qui contiennent assez de matière assimilable pour être vraiment alimentaires. De ce nombre sont quelques fruits : pommes, cerises, noisettes, faines, châtaignes d'eau, arolles; quelques réceptacles de chardons et surtout de carlines; les feuilles d'orties, de pissenlit, de bon Henry; les turions, les rhizômes et les racines du *Polygonum viviparum*, de quelques raiponces, cirses et salsifis, les tubercules des *Orchis*, du *Cirsium bulbosum*, du *Lathyrus macrorhizus*, de la noix de terre, les champignons. En somme bien peu; car l'extension des cultures et les défrichements parfois exagérés qui se font dans nos montagnes ont considérablement diminué l'abondance de plantes jadis très communes; et nous ne trouverions plus aujourd'hui dans nos campagnes les ressources que nos ancêtres y rencontraient autrefois. L'addition du plâtre anhydre réduit en poudre, à la farine de froment pour faire le pain ne nous offre qu'une bien maigre compensation.

CHAPITRE II

Plantes sauvages employées dans la médecine populaire

Dans un chalet de nos grandes montagnes où, tout jeune, mes excursions botaniques m'avaient amené à demander l'hospitalité pour la nuit, à l'époque où la fenaïson réunissait un nombreux personnel de faucheurs et de faneuses, j'eus la malencontreuse idée de conter que depuis trois ans j'étudiais en médecine. Bientôt après, avisant un cadavre desséché de vipère qui se balançait dans un coin, suspendu au plancher, je demandai comment on conservait pareille chose au lieu de la jeter au loin. Ma demande restée sans réponse provoqua, je le vis, un grand étonnement. Plus tard sans songer à mal, je me saisis d'une planchette de bois de frêne placée sur la cheminée, et me mis à la taillader. On me l'arracha des mains avec précipitation, mais sans vouloir me dire quel était son usage, et il me fut facile de voir que je baissais beaucoup dans l'estime des paysans qui d'abord m'avaient fort bien accueilli. La soirée s'avancait quand une vieille matrone s'avisa de me présenter des racines et des feuilles « de plantes bien vertueuses », en me demandant quelles maladies elles guérissaient. Je reconnus l'otruche, le genépy, la vesse de loup, l'herbe aux neuf chemises, la bistorte, mais ne sus dire quelles étaient leurs « vertus ». Et chacun de rire et de me plaisanter sur mes études médicales.

Evidemment, pour eux, je m'étais donné une qualité que je n'avais pas ou j'étais un ignorant. Cette peu flatteuse alternative me froissa si profondément que je n'en dormis pas. Et le souvenir m'en fut, pendant ma jeunesse, si pénible que je restai longtemps sans vouloir dire en montagne quelle était ma profession. Il eut toutefois un bon côté, celui de m'exciter à m'enquérir de la médecine populaire dont l'étude est fort difficile, je dois le dire, à cause de la difficulté d'obtenir des renseignements exacts.

Parmi les plantes employées dans les campagnes pour soigner les maladies, bien peu sont actuellement encore employées en médecine ; la matière médicale et la thérapeutique ont été tellement transformées depuis cinquante ans par les progrès de la chimie et les découvertes faites dans les pays nouveaux, que nos simples sont tombées dans un discrédit parfois immérité, et que bientôt il en restera à peine le souvenir.

Leur emploi est fondé sur de vieilles traditions conservées de père en fils, ou plutôt de mère en fille ; car, le plus souvent, ce sont les femmes qui exercent la médecine occulte ; les hommes pratiquent plus spécialement l'arrachement des dents, l'art vétérinaire et le reboutage. Les deux opèrent le *raloyage*. *Raloyer* un organe consiste à le remettre en place quand il a été déplacé ; les paysans croient la chose fréquente, et les diagnostics d'estomac déloyé, de foie, de rate, d'utérus, etc. déplacés, sont facilement portés par les médicastres qui, pour les ramener à leur position normale, se livrent à des manœuvres violentes, à de fortes pressions exercées sur l'abdomen avec les mains, les poings et parfois les genoux. Il en résulte des accidents graves et même la mort. J'ai vu périr ainsi, peu après avoir été *raloyées*, une vieille fille atteinte d'ulcération de l'estomac, une femme à l'âge critique à laquelle

il avait été persuadé que son utérus s'était logé à l'épigastre ! Dans tous les cas dont j'ai eu connaissance, le *raloyage* était complété par l'administration de tisanes inoffensives : tilleul, violettes, menthe, laitue, etc.

Des femmes qui exercent la médecine populaire, les unes, se bornant à donner des remèdes, sont très aimées ; les autres, soupçonnées d'avoir le *mauvais œil* ou de pouvoir *jeter des sorts*, sont l'objet de la crainte universelle ; elles périssent souvent à la suite d'accidents : pierre tombée de la montagne, chute dans un ravin ou un torrent.

L'emploi des plantes dans la médecine populaire, fondé le plus souvent sur des traditions de famille, l'est quelquefois aussi sur les indications de vieux ouvrages de botanique ornés de gravures, conservés avec un soin jaloux dans les villages de nos hautes montagnes.

Je ne cite dans ce travail que les plantes que j'ai vu employer ou dont j'ai entendu en divers lieux prôner les vertus merveilleuses. La plupart sont citées avec les mêmes propriétés dans les traités de botanique ou de médecine des siècles derniers.

Dans les listes qui suivent, les plantes sont rangées d'après leurs vertus réelles ou supposées, et d'après les maladies et les états morbides qu'elles sont appelées à combattre.

Les *purgatifs* les plus employés sont, dans les plaines et les basses montagnes, les baies et l'écorce de racine de nerprun, *Rhamnus cathartica*, et, dans les régions plus élevées, la résine de sapin ou vargne, *Abies Picca*, à la dose de 20 à 25 grammes dans du bouillon ou du petit lait ; mais son emploi devient de moins en moins fréquent à cause des douleurs rénales qu'il suscite parfois aujourd'hui, et sur lesquelles la tradition des temps anciens est muette. Il n'est pas impossible que cette irritation du rein

observée à l'époque actuelle soit due à l'alcoolisme devenu plus fréquent qu'au siècle dernier. La racine du tsai des montagnes, oseille ou patience des Alpes, *Rumex alpinus*, et celle du *R. obtusifolius*, jouissent encore d'une certaine vogue dans nos hautes montagnes. Mais les graines de houx, *Ilex aquifolium*, les fruits du fusain, *Evonymus latifolius*, réduits en poudre, la racine d'épine-vinette, *Berberis vulgaris*, sont en voie d'oubli. Quand à l'écorce de racine de sureau, *Sambucus nigra* et *racemosa*, aux rhizômes de bryone, *Bryonia alba*, et de sceau de la vierge, *Tamus communis*, leur décoction est communément administrée dans les hydropisies ; elle l'est aussi dans des cas graves où elle n'a, le plus souvent, pour effet que de précipiter le dénouement fatal ; elle l'est enfin dans d'autres circonstances sur lesquelles je n'ai jamais pu obtenir de renseignements, et qui sont certainement criminelles. Le petit cyprès et d'autres euphorbes que j'ai entendu vanter, *Euphorbia cyparissias*, *helioscopia*, etc., ne peuvent être employées que dans un but nuisible, car ils provoquent une violente inflammation de l'estomac et des intestins.

En fait de vomitifs, les paysans n'ont plus guère recours qu'à ceux tirés des pharmacies. Anciennement, ils employaient comme tels les bourgeons de sureau, les baies du sceau de Salomon, *Polygonatum vulgare*, le suc de la linnaire, *Linaria vulgaris*, celui de l'herbe au pauvre homme, *Gratiola officinalis*, le rhizôme de la parisette ou trotzetta, *Paris quadrifolia*. La bétoine, *Betonica officinalis*, est encore en vogue dans certaines campagnes pour une mauvaise plaisanterie regardée comme fort spirituelle, et consistant à en faire cuire la racine fraîche dans le potage ou avec les aliments. Il en résulte de violentes nausées suivies de vomissements.

Le raisin d'ours, *Arctostaphylos uva ursi*, et la pariétaire sont d'un usage journalier pour provoquer la sécrétion urinaire ; malheureusement, on confond souvent avec la seconde une mauvaise herbe qui infeste nos jardins potagers, l'*Amaranthus Blîtum*, dont l'action est nulle. Le genévrier est aussi employé comme diurétique et surtout dans les hydropisies ; tantôt le malade boit du vin blanc dans lequel aura macéré pendant vingt-quatre heures de la cendre de bois de genévrier, tantôt du vin blanc ou de l'eau-de-vie où des baies de genièvre auront infusé pendant longtemps. Les feuilles de frêne jouissent encore d'une certaine réputation, de même que la racine de l'agru, herbe aux goutteux, *Ægopodium podagraria*, tandis que le bois du tamarin, *Myricaria germanica*, et les feuilles d'ortie sont à peu près tombées dans l'oubli. Il est à remarquer que l'action diurétique si puissante du rhizôme de l'aspérule odorante que l'on trouve dans toutes nos forêts, et qui est si communément employée en Allemagne, n'est pas du tout connue dans nos pays.

Les *lithontriptiques* végétaux auxquels les gens de la campagne ont le plus souvent recours pour dissoudre les calculs rénaux et vésicaux et la gravelle, sont les fruits du raisin d'ours ou précotzé, et l'écorce de la racine de l'arrêta-bou, *Qnonis arvensis et repens*, pilée avec du sel. Ceux de l'airelle rouge, *Vaccinium vitis idea*, du grémil, *Lithospermum arvense*, du coqueret, *Physalis alkekengi*, le lierre terrestre, *Glechoma hederacea*, ont été employés autrefois.

L'incontinence d'urine est traitée sans succès par la verge d'or, *Solidago virga aurea*. Nos paysans ne connaissent pas du tout l'action de la belladonne qui est souvent si puissante contre cette infirmité.

La toux, les rhumes, les maladies de poitrine sont com-

battues par les tisanes émollientes bien connues : bouillon blanc, ome, *Verbascum thapsus*, mauve, guimauve, violettes, tilleul, pas-d'âne, *Tussilago farfara*, bourrache, pied-de-chat, *Gnaphalium dioicum*, langue-de-cerf, *Scolopendrium officinarum*, etc. Les suivantes jouissent çà et là d'une certaine vogue contre les maladies de poitrine : véronique officinale, tussilage ou orenste, *Petasites officinalis*, herbe aux chantres, *Erysimum officinale*, racine du *Laserpitium siler*, grande consoude ou cosolida, *Symphitum officinale*. Les cataplasmes de feuilles de verveine, *Verbena officinalis*, m'ont été fort préconisés contre la tuberculose.

Dans les mêmes maladies des bronches et des poumons, j'ai vu employer comme expectorant la tisane de céleri, *Apium graveolens*, et, pour arrêter les crachements de sang, la grande consoude et même la paquerette, *Bellis perennis*, ainsi que l'orenste ou orenstet. Villars avait conseillé de remplacer la réglisse par la racine de l'*Astragalus tragacantha* ; je ne sache pas que son conseil ait été suivi.

Dans les vallées et les basses montagnes, on administre comme *diaphorétiques* les fleurs de sureau, de violettes, de barbe-de-bouc et de reine-des-prés, *Spiræa aruncus* et *Ulmaria*, et dans les Alpes la carline, *Ranunculus glacialis* ; mais le sudorifique le plus en vogue partout, celui dont les localités sont tenues le plus secrètes et ne sont pas même toujours indiquées pour de l'argent, celui qui passe auprès de beaucoup de montagnards pour une panacée universelle, c'est le genépy, genipi ou zdénépi. Sous ce nom sont comprises trois espèces d'absinthe croissant sur les rochers escarpés des hautes montagnes et sur les moraines des glaciers, entre 2,300 et 2,900 mètres d'altitude, les *Artemisia spicata*, *mutellina* et *Villarsii*,

avec lesquels on confond parfois le genépy bâtard *A. glacialis*, et le faux genépy *Achillea nana* et *moschata*. Le genépy jouit dans toutes les Alpes de la Savoie, du Dauphiné et du Piémont de la réputation la plus incontestée, et je m'empresse d'ajouter la mieux méritée, pour le traitement des *chaud-et-froid* et des *coups-de-froid*, noms par lesquels nos montagnards désignent à leur début les maladies causées par l'impression plus ou moins rapide du froid sur le corps en sueur ou échauffé par la marche ou un exercice violent : pleurésies, bronchites, congestions pulmonaires actives, et parfois même le rhumatisme articulaire.

L'infusion de genépy bue très chaude provoque bientôt une transpiration abondante et un peu de diurèse, et par suite amène la résolution de la congestion ou de l'inflammation commençante. L'auteur en a éprouvé les heureux effets en 1879, dans un chalet où il avait été transporté après être resté longtemps abrité dans une crevasse du glacier de Ronche, pour laisser passer la tourmente (1).

Malheureusement, sur les Alpes frontières de France et d'Italie, le genépy est en bien des endroits menacé d'une destruction complète. Les soldats des compagnies alpines, pendant les manœuvres d'été, les récoltent partout où ils en trouvent, soit pour eux-mêmes et pour leurs amis, soit pour les vendre ; mais ils arrachent la plante entière au lieu de se borner à en cueillir les tiges fleuries, comme le font les montagnards. Aussi, plus d'une sommité, plus d'une moraine glaciaire où le genépy n'était pas rare autrefois, n'en offre t-il plus un seul pied, excepté sur les rochers inaccessibles (2).

(1) Vent d'une violence extrême qui se fait sentir sur le Mont-Cenis et les Alpes voisines.

(2) Le genépy n'est pas la seule plante que détruisent les *Alpins* :

La confiance des gens de la campagne dans la vertu curative du genépy est vraiment surprenante. Ceux des montagnes ne l'emploient que dans les cas où il est réellement utile ; les autres en prennent un peu au hasard, lorsqu'ils se sentent gravement atteints ou qu'ils souffrent beaucoup. J'en ai vu boire l'infusion dans des cas d'hémoptysie, de phthisie avancée, de fièvre typhoïde grave, de scarlatine, d'érysipèle, de fluxion dentaire, d'accouchement difficile, etc. Si le malade se trouve mieux après l'avoir prise, c'est le remède qui a agi et la foi qui sauve ; sinon, la dose était mal graduée ou la plante était récoltée de trop vieille date, et la foi se conserve pour une meilleure occasion.

Dans les montagnes des Bauges, massif situé entre Annecy, Albertville et Chambéry, les paysans nomment genépy l'*Anthyllis montana* et lui en attribuent les propriétés (Songeon), quoiqu'il soit à peu près inerte.

Dans les hautes montagnes de Tarentaise et de Maurienne, un autre médicament est regardé comme supérieur au genépy et est administré lorsqu'il s'est montré inefficace. C'est le *bouillon de carcasse de vipère*, dont un fait récent accroit encore la renommée au préjudice du genépy.

Un jeune botaniste, M. Jules R., surpris par un violent orage en traversant le glacier des Arves, erra pendant plusieurs heures sous la pluie et dans le brouillard avant de pouvoir arriver à un chalet. Très malade le lendemain, il ne put partir. Les gens le soignèrent de leur mieux et lui administrèrent force tisane de genépy. Vers le soir,

L'edelweiss, *Leontopodium alpinum*, a disparu de la montagne de Longecôte où il était très abondant, et est devenu rare sur les autres montagnes de Modane. Il en est de même du *Stipa pennata*, etc.

l'état paraissant s'aggraver, ils allèrent à grande distance quérir une vieille femme « très habile médecine ». Après un examen prolongé, elle promit la guérison au malade dès qu'il aurait bu la tisane qu'elle allait préparer. Au bout d'une demi-heure, elle lui apporta un grand bol rempli d'une décoction trouble, d'odeur tellement nauséabonde et d'aspect si répugnant que devant les instances pressantes de la matrone, son cœur se souleva et que, pris de nausées violentes, il rendit des torrents de bile. Après quoi il s'endormit d'un sommeil profond et ne se réveilla que tard dans la matinée, frais et dispos. En partant, il apprit que ce qu'il avait refusé de boire était du bouillon de carcasse de vipère et que c'était à lui qu'il devait sa guérison ! Quoique ne pouvant comprendre comment le remède avait agi sans avoir été consommé, il paya généreusement et partit pour les Alpes dauphinoises d'où il passa en Piémont et rentra en Savoie par le col de Galise, cinq semaines après. Quelle ne fut pas sa surprise d'entendre alors raconter son histoire dans un cabaret de village, et tous les buveurs s'extasier sur l'efficacité du bouillon de carcasse de vipère. « Pensez donc. Un remède si *vertueux* ! Ce n'est pas le genépy qui aurait pu faire ça. Celui-là il n'est pas besoin de le boire. Rien qu'en approchant de la bouche du malade, il lui a fait rendre toute la maladie qu'il avait dans le corps. Ce n'est pas un médecin *au jour du jour d'hui* qui vous prescrirait jamais un remède aussi vertueux. Oh ! non, etc., etc. »

Le rhizôme de gentiane, *Gentiana lutea*, *purpurea* et *punctata*, est le *tonique* le plus en vogue dans la grande chaîne des Alpes, surtout sous la forme d'eau-de-vie de gentiane, et rarement sous celle de macération aqueuse dont on prend un verre matin et soir. Les infusions de trèfle d'eau, *Menyanthes trifoliata*, de petite centaurée,

Erythrœa Centaurium, de jacée, *Centaurea Jacea*, de rhapsodic ou faux artichaut, *Rhaponticum scariosum*, de camomille, *Pyrethrum Parthenium*, *Anthemis arvensis*, etc., de genépy et faux genépy, d'absinthe, *Artemisia Absinthium*, de patience, sont aussi prescrites, mais avec moins de confiance. Un remède qui, dans les hautes montagnes, passe pour être le meilleur fortifiant, est la *Rutza*, rôtie de pain d'avoine bien pure trempée chaude dans du vin chaud sucré. Plusieurs fois arrivant dans les chalets, couvert de sueur ou trempé par la pluie, il m'en a été offert, et il m'en est resté un souvenir agréable.

Parmi les nombreux *astringents* de la flore indigène, les plus réputés sont les baies de myrtille et le rhizôme de bistorte, *Polygonum bistorta*, dont la forme bizarrement contournée a toujours vivement excité la curiosité du peuple et lui a valu une réputation bien au-dessus de ses mérites. Avec les myrtilles, airelles, ambrunes ou loutrié, *Vaccinium Myrtillus*, on prépare un vin pour combattre la diarrhée et spécialement celle des vieillards.

La dysenterie se traite par la décoction de graines de plantain, *Plantago major*, et, plus agréablement pour le malade, en lui faisant avaler force beignets contenant chacun une bonne pincée des mêmes graines. On a moins souvent recours à nos autres *astringents* : racine de fraisier, de benoîte, *Geum urbanum*, *rivale* et *reptans* ; à l'infusion d'herbe à Robert, *Geranium Robertianum*, de salicaire, *Lythrum salicaria*, de petite pervenche, d'herbe aux écus, *Lysimachia nummularia*, au rhizôme d'iris des marais, *Iris Pseudo-Acorus*, etc. Celles de ces plantes qui agissent doivent leur action au tannin qu'elles contiennent.

L'infusion de coquelicot est donnée comme *narcotique*; son action est variable. La langue de chien, *Cynoglossum officinale*, est peu active. La belladonne, la jusquiame, la stramoine et la digitale à grandes fleurs, *Digitalis grandiflora*, sont parfois aussi administrées pour provoquer le sommeil, mais c'est presque toujours dans un but criminel. Peu de gens en Savoie sont instruits des propriétés vénéneuses de la stramoine, dont l'apparition çà et là dans les terrains vagues et dans les terres remuées près des habitations ne m'a jamais paru bien spontanée.

Parmi les affections du système nerveux, la folie est soignée par la décoction du rhizôme de coyons de leu, *Helleborus fœtidus*. Elle était fort employée, il y a quelque vingt ans, par un médicastre des environs de Chambéry, et, paraît-il, avec quelque succès, jusqu'au jour où confondant l'hystérie avec la folie, il en administra une forte dose à une jeune fille hystérique qui en mourut. L'ellébore est un violent purgatif drastique très dangereux.

Aux paralytiques se donne la tisane de rhizôme d'angélique, *Angelica officinalis*, et celle d'*arnica* qui exige une grande prudence dans son emploi; aux épileptiques, les baies du muguet, le bois du guy, *Viscum album*, le rhizôme de valériane, et avec le même insuccès les fleurs de primevères ou pipettes, *Primula veris*. Enfin les hystériques doivent boire les tisanes de laitue, de nénuphar blanc, *Nymphæa alba*, bien déchu aujourd'hui de son ancienne réputation, celles faites avec les rhizômes de valériane ou erba dé stés, *Valeriana officinalis*, *sambucifolia*, *tripteris*, *celtica*, dont la vogue est bien méritée. Tel n'était pas pourtant l'avis d'un vieil ivrogne

que je rencontraï jadis non loin de Faverges, et qui me soutint que

Pe n'a fenna qu'a de covurchon,
Le melieu remède est le bâton (1).

Les indigestions sont traitées par la camomille et, à son défaut, par le calament et le flairon, *Calamintha grandiflora* et *ascendens*, le petit chêne, *Teucrium Chamædryes* et diverses autres labiées ; sur les hautes montagnes, le *Pyrethrum alpinum* remplace la camomille. On combat les ventosités par la poudre de racine d'otruche, mélangée d'un peu de poivre. La migraine, la céphalalgie disparaissent toujours quand on mâche le rhizôme de l'otruche ou agrua, *Imperatoria Ostruthium* ; mais il ne faut pas se lasser d'en mâcher tant que la douleur persiste, et souvent c'est bien long, la patience fait défaut. Un remède plus rapide est l'application sur le front de

(1) Pour une femme qui a des maux de nerfs, — le meilleur remède est le bâton.

Après m'avoir dit cette sentence, le vieil ivrogne continua sa route en titubant et en chantant à tue-tête les Commandements de Dieu en vers savoyards. Cette poésie étant inédite, je reproduis le neuvième commandement :

A sarvaita d'incora, à pouer de mognié,
A fenna d'ucher, de gendarme,
De gabelou, de douanié,
De prokirer, de tharpaitier,
Faut biai te garda de totié
O t'saré battu comm' on carme,
Et te vindré varsa de larme.

A servante de curé, à porc de meunier, — à femme d'huissier, de gendarme, — d'agent du fisc, de douanier, — de procureur (avoué), de charpentier, — il faut bien te garder de toucher, — ou tu seras battu comme un carme, — et tu viendras verser des larmes.

lentilles d'eau, *Lemna* ; s'il agit rarement, du moins il n'est pas monotone.

Aux femmes sont donnés comme *emménagogues* la sauge des prés, l'armoise ou herbe de la Saint-Jean, *Artemisia vulgaris*, la tanaïsie, la camomille, le carvi, les graines torrifiées du genévrier des Alpes, *Juniperus alpina*, toutes plantes inoffensives. Pour supprimer la sécrétion lactée, elles boivent de la tisane de persil, et pour guérir les chutes de matrice, elles se font des fumigations d'ansérine puante, *Chenopodium vulvaria*, cuites avec de la fiente de corbeau dans de l'urine d'enfant ! Elles traitent les fleurs blanches par la tisane d'ortie blanche, *Lamium album*, ou plutôt des *L. maculatum* et *purpureum*, car le premier est rare en Savoie ; elles combattent l'embonpoint avec la tisane de feuilles de frêne, avec la prêle des bois, *Equisetum sylvaticum*. L'effet en est peu appréciable ; aussi les filles de la campagne qui viennent servir en ville et dont un travail moins pénible et une nourriture meilleure et plus abondante développent le système adipeux, préfèrent-elles prendre matin et soir une cuillerée de vinaigre. Le résultat est fâcheux quand le vinaigre est de vin ; mais quand c'est l'acide pyroligneux que l'on vend couramment comme vinaigre, les conséquences de son absorption sont déplorables.

Pour faciliter les accouchements, on administre des lavements faits avec la décoction de racine de l'otruche ou agrua, *Imperatoria Ostruthium*, et l'on arrête les hémorragies utérines en frottant le bas du dos avec la racine fraîche de l'orenste, *Petasites* sp. ; si la perte de sang ne cède pas à un traitement si rationnel, la racine est appliquée sur chaque poignet et serrée fortement par une ligature.

Quand les grands chefs arabes en Algérie ont des rela

tions suivies avec un médecin français, ils lui demandent le moyen de ranimer leur virilité défaillante. Dans nos campagnes, les paysans n'y songent guère, sauf dans les cas très rares de mariages disproportionnés, et encore dans ces cas, le vin leur paraît-il le meilleur remède. Pourtant quelques-uns reconnaissent avoir ouï parler de plantes qui rendent à l'homme sa vigueur de jeunesse ; ces plantes, ce sont les *Orobanche* de haute taille. A ma dernière ascension sur le Granier, je rencontrai sur les escarpements qui dominant l'Arpettaz, un paysan aisé des environs de Valence, ayant dépassé la cinquantaine, et sa jeune femme, pimpante et fort jolie, qui faisaient ample provision de l'*O. Laserpitii*. A mon observation qu'ils allaient détruire cette plante rare, la femme se mit à rire et le mari me répondit que, marié depuis trois ans, on lui avait certainement *jeté un sort* avant ses noces, car il était toujours resté froid et inerte depuis lors. L'année précédente, il était allé en pèlerinage demander à Notre-Dame de la Salette de lui rendre ses forces. « Elle n'a pas compris, Monsieur. Ce n'est pas étonnant, une sainte vierge ! J'aurais dû m'adresser à un saint. Alors on m'a conseillé de venir prendre de cette plante ; j'en boirai de la tisane ; on dit qu'elle est si bonne pour les bêtes à cornes ! »

Les fruits de la fiona, *Meum athamanticum*, sont aussi un aphrodisiaque ; il est moins puissant qu'on ne le dit dans nos grandes Alpes, mais on ne peut lui refuser une certaine action.

L'emploi d'excitants de cette sorte a généralement des conséquences fâcheuses pour le système nerveux ; on a rarement l'occasion de les observer dans la campagne. Ce qui est plus fréquent, surtout à la suite du service militaire, c'est la syphilis que les gens du peuple combattent

par la décoction de la racine et de l'écorce du bois-gentil ou bâton de sen Joset, *Daphne Mezereum*. Cette tisane a une action sudorifique comme la salsepareille, mais cette action est bien légère et bien insuffisante. Lorsque les malades la prennent pendant la période secondaire, ils lui attribuent la disparition des accidents, ne sachant pas que la plupart n'ont qu'une durée limitée. Aussi, jouit-elle d'une certaine vogue. Une vieille femme de la montagne en apporte chaque printemps de nombreux paquets à Chambéry où elle les vend à beaux deniers comptants aux malheureux atteints ou se croyant atteints de syphilis. Le *Daphne alpina*, bien plus rare, est aussi employé.

Les lits de feuilles de fougère sont réservés aux enfants rachitiques et à ceux dont les membres inférieurs sont atteints d'affections scrofuleuses ou tuberculeuses.

Les scrofules et les maladies de la peau sont traitées par la bardane, *Lappa major, minor et tomentosa*, dont la racine en décoction jouit d'une grande renommée assez justifiée du reste, par la fumeterre, la persicaire, *Polygonum persicaria* et *lapathifolium* ; la morelle noire, *Solanum nigrum*, dont l'emploi est dangereux et peu répandu ; la décoction de seconde écorce d'orme, *Ulmus montana*, la saponaire, la douce amère, certaines oseilles sauvages, le fraisier, plantes qui jouissent d'une vogue variable selon les pays, comme ayant des propriétés dépuratives.

La bardane est très usitée contre le rhumatisme et l'arthritisme ; la saponaire, *Saponaria officinalis*, les feuilles de frêne, la décoction de bois de genévrier, les tisanes de certaines véroniques, telles que le *V. Teucrium*, de petit pin, *Ajuga Chamæpitys*, et autres labiées le sont moins. Les douleurs sont soulagées par des frictions d'huile

de marmotte, par des cataplasmes de racines de grande consoude et de *Cocua frada* ou herbe aux goutteux, *Ægopodium podagraria*; par des fumigations de menthe sauvage ou menstrate, *Mentha sylvestris*, de vapeurs de bois de genévrier cuit dans l'eau, ou de baies de genièvre. Celles-ci sont aussi communément employées pour parfumer la couche nuptiale des nouveaux mariés; mais parfois on dissimule en même temps sous le drap une cuvette pleine d'eau fraîche. Celui des époux qui se couche le premier se rafraîchit bien involontairement et sent ainsi calmer son ardeur conjugale.

Dans beaucoup de maisons en montagne on conserve avec soin de petites planchettes en bois de frêne, de 15 à 20 centimètres de longueur, pour les appliquer bien chaudes sur les névralgies intercostales, les points pleurétiques.

Les rhumatisants et les arthritiques dans nos montagnes usent volontiers de caleçons en peau de chamois et de marmottes. Quelques-uns leur préfèrent les corsets et les caleçons faits avec de l'amadou tiré de l'amadouvier parasite sur les arbres vieux ou gélifs; malheureusement le tissu manque de résistance; aussi reste-t-il appliqué sur la peau, tant qu'il dure, sans jamais être ôté. Il en résulte un double effet: soulagement pour le malade et parfum dans l'atmosphère! Ne prenez jamais de guide ainsi vêtu. Une malchance m'en donna un garni d'amadou pour faire l'ascension de la pointe de Charbonnel. Le glacier étant tout verglassé, nous restâmes huit heures à le parcourir et toujours dans un air empoisonné. Même à 3,760 mètres d'altitude sur le sommet large de deux mètres, j'en étais suffoqué. Il y eut une compensation, je dois le dire; plusieurs aigles évidemment attirés par l'odeur, vinrent planer autour de nous, et je pus leur tirer quelques coups de carabine.

Le scorbut est traité par le cresson de fontaine ou nanton, *Nasturtium officinale*, et le raifort sauvage, *Raphanus raphanistrum*; les irritations des gencives, en mâchant les feuilles fraîches de faou, fayard ou hêtre, *Fagus sylvatica*, qui auraient la propriété de raffermir les dents ébranlées; chose singulière, les feuilles de chêne bien plus actives sont rarement employées; la macération vineuse d'écorce de plane l'est davantage.

Les vers intestinaux sont fréquents dans nos campagnes, surtout chez les enfants: la tisane de tanaïsie, d'absinthe, l'infusion de suie de bois étaient fort employées autrefois. Dans les Alpes du Beaufort on préfère donner aux enfants du lait où a été cuit le rhizôme du campanet bluet des montagnes, *Gentiana Kochiana*. On détruit les ascarides vermiculaires par les lavements d'infusion d'absinthe, et le tœnia par les rhizômes de grande fougère ou fuzdet, *Pteris aquilina*, et de fougère commune ou fuzdetta, *Polypodium vulgare*. L'action des graines de courge n'est pas connue.

La sève coulant des rameaux de la vigne taillée au printemps, est une véritable panacée pour les maladies des yeux; quoique tout à fait inactive, on serait bien mal venu à en discuter les mérites. Le suc de la joubarbe des toits, *Sempervivum tectorum* et *montanum*, la tisane colorée des fleurs de bleuet, *Centaurea cyanus*, ont peu d'admirateurs. Le suc de la chélidoine, herbe aux verrues, *Chelidonium majus*, passe pour « éclaircir la vue et ronger la toile qui tombe sur les yeux ». (Bugand.) Etant irritante, il est possible qu'elle agisse dans les cas de pannus. Les conjonctivites sont soignées par des applications sur l'œil malade de jeunes feuilles de plane, *Acer platanoides*, cuites dans le vin rouge. Quant à la cataracte, elle disparaîtrait toujours de l'œil que l'on recouvrirait d'une

vesse de loup ou femet, *Lycoperdon sp.*, née sous un sureau et macérée pendant quarante-huit heures dans de l'urine d'enfant ! Par malheur, on ne trouve presque jamais, paraît-il, de vesse de loup sous les sureaux. Il est plus facile de se procurer du grémil, *Lithospermum arvense* ; n'hésitez pas, si un moucheron ou un grain de poussière pénètre entre vos paupières, à y insinuer délicatement un grain de grémil. Quelquefois celui-ci chasse celui-là et vous avez l'œil libre ; sinon vous avez l'agrément d'avoir dans l'œil deux corps étrangers au lieu d'un.

Sur les tumeurs et les cancers on applique des cataplasmes de feuilles fraîches et pilées de morelle noire, *Solanum nigrum*, de cerfeuil sauvage, *Anthriscus sylvestris* et *nitida*, pris pour la ciguë, de *Laserpitium siler* ; sur les tumeurs froides, ce sont les feuilles de sabine, *Juniperus Sabina*, que l'on emploie de la même manière. La mauve, la morelle noire, les oignons cuits sous la cendre, rarement la belladonne, servent à préparer les cataplasmes émollients.

On cherche à provoquer la résolution des engorgements produits par les contusions, en appliquant sur la partie contuse ou tuméfiée des feuilles fraîches et écrasées de bryone, de persil, de sceau-de-notre-dame, d'herbe-à-robert, de lampourde, *Xanthium strumarium*, ou, ce qui est plus actif, de l'eau-de-vie d'arnica. Lorsque la contusion est étendue, on recouvre le membre de feuilles de biola ou biolla, bouleau, *Betula alba* et *pubescens*, que l'on renouvellera tant qu'il sera nécessaire. Dans certaines montagnes, la confiance en ce remède est si grande que l'on affirme qu'il guérit même la gangrène commençante.

Le pansement des plaies récentes se fait avec les feuilles couvertes d'un duvet épais, telles que celles de l'épervière laineuse, *Hieracium lanatum* et *andryaloides*, du *Lychnis*

flos Jovis, de plusieurs tussilages, des *Adenostyles albi-frons* et *leucophylla*, des pas-d'âne, orenste ou orenstet, *Petasites alba*, *nivea* et *riparia*, du bouillon blanc ou bon-homme, ome, *Verbascum Thapsus*, etc. Elles agissent comme isolant. Les feuilles de l'herbe à l'ail, *Alliaria officinalis*, sont irritantes ; je leur ai dû, dans mon jeune âge, la suppuration prolongée pendant sept semaines, d'une écorchure qui sans elles aurait guéri en cinq ou six jours. On applique aussi sur les plaies récentes les feuilles écrasées des plantes suivantes : *Achillea tanacetifolia*, *dentifera* et *nana*, *Geranium aconitifolium* dans les grandes Alpes, de la millefeuille, *Achillea millefolium*, de la grande marguerite ou maroute, *Leucanthemum vulgare*, de l'herbe-à-Robert, *Geranium Robertianum* et *sanguineum*, de la prêle, *Equisetum sp.*, de la crête de polet, *Anthyllis vulneraria*, etc., dans les basses montagnes et les vallées.

Lorsque la plaie est compliquée d'hémorrhagie, l'emploi de l'amadou et de l'orenste est recommandé, de même que la poudre de feuilles sèches de reine des prés, *Spiraea Ulmaria*, dont on couvre la blessure et qu'on y maintient sans y toucher jusqu'à guérison complète. Mais la plante qui est la plus en vogue contre les hémorrhagies traumatiques, celle qui, avec le genépy, est la plus universellement estimée dans nos montagnes, la plus recherchée des paysans, ce qui explique sa rareté, celle dont les stations sont tenues les plus secrètes, c'est l'herbe aux neuf chemises, Erba dé 9 stemiget, *Allium victorialis*, dont le nom populaire lui vient des tuniques en réseau qui enveloppent son bulbe. Appliquée sur une blessure, ces tuniques font cesser l'écoulement du sang comme le fait la toile d'araignée, en agissant d'une manière purement mécanique.

Arrêter une perte de sang ne suffit pas si l'on a fait une

chute dans la montagne et qu'il en soit résulté des lésions internes. Dans ce cas, buvez du vin où l'on aura fait cuire le prié nin dé bouet, poirier nain des bois, *Pyrola rotundifolia*, et vous guérirez. . . . si vous pouvez.

Les plaies anciennes ne tendant pas à cicatrisation sont lavées avec de la tisane d'absinthe et pansées avec la poudre de feuilles sèches de *Sisymbrium Sophia*, *Hugueninia Tanacetifolia*, *Juniperus sabina*. Mais la substance qui est constamment préférée à toutes celles que je viens de citer, qui est toujours employée dans les Alpes frontières de Savoie et de Piémont, et le sera longtemps encore, défiant la concurrence des pansements nouveaux et des antiseptiques quels qu'ils puissent être, c'est l'huile de marmotte. Préparée par la macération prolongée dans de l'huile, des galls de feuilles de *Rhododendron ferrugineum*, elle est douée de propriétés astringentes. Je l'ai employée plusieurs fois et ai constaté qu'avec elle les plaies suppurent peu, restent fermes et rosées, et guérissent rapidement.

L'huile de marmotte est à peu près le seul qui persiste des vulnéraires, baumes ou onguents, si réputés autrefois pour le pansement des plaies. Ils se préparaient avec diverses labiées : menthe, sauge, *Salvia Sclarea* et *Æthiopis*, dont la persistance dans certaines vallées des montagnes est probablement la suite d'anciennes cultures, prunelle, serpollet, mélisse, hyssope, calament, scutellaire, etc., et quelques autres plantes fortement aromatiques et excitantes : tanaïsie, absinthe, etc., ou astringentes : benoite, *Geum urbanum* et *rivale*, *Alchemilla alpina*, etc.; parfois on y joignait de la pulpe de genièvre. L'*Arnica*, dont la vogue plus ou moins méritée persiste à travers les âges, en faisait presque toujours partie. Ces plantes étaient traitées par l'eau-de-vie ou l'alcool, ou mélangées avec

des graisses de diverses espèces dont les plus renommées étaient les graisses d'ours, de loup, de blaireau, de serpent, en première ligne celle de l'homme ! Aujourd'hui, tous ces vulnérables sont tombés en désuétude et s'oublient de plus en plus.

Ce n'est pas seulement contre les hémorrhagies utérines que l'orenstet est recommandé ; il l'est aussi contre les épistaxis, et son mode d'application est tout aussi bizarre, il faut en frotter « la nuque du cou ».

Les feuilles du flairon, *Cynanchum Vincetoxicum*, servent à panser les panaris ; les fleurs et les fruits du fraisier, *Fragaria vesca*, pilés et macérés dans du beurre frais et de l'huile d'olive, servent à préparer un onguent pour les gelures dans nos Alpes orientales. Mais dès que les fraises sont mûres, les braconniers, dont les extrémités ont été atteintes de congélation en traversant les glaciers, en remplissent leurs chaussures et marchent ainsi chaussés. A chaque pas se fait entendre un flic-flac peu harmonieux. Ce remède m'avait été conseillé dans ma jeunesse pour les pieds échauffés par la marche ; je m'en suis toujours bien trouvé ; j'étais surtout heureux de cette manière de me guérir en musique. Heureux âge !

Nombreux sont les remèdes contre les brûlures : feuilles de l'erba de sen Joset, joubarbe, *Sempervivum tectorum* et *montanum*, de l'erba de la bonna Vierze, *Sedum anacampseros*, *maximum*, etc., et surtout l'herbe aux verrues, *Chelidonium majus*, dont on emploie toute la plante cuite dans l'eau à l'exception de la racine.

Certaines plantes à suc âcre et irritant sont employées comme rubéfiants ou comme escharrotiques ; telle est le *Ranunculus bulbosus*, dont le bulbe, appliqué sur la peau, agit comme un cautère ; mais leur emploi dans ce but devient de plus en plus rare. Les mendiants sont presque

les seuls à s'en servir aujourd'hui pour se provoquer des plaies artificielles. Les feuilles de diverses renoncules, boutons d'or ou bebet, du *Trollius europæus*, du populage des marais, *Caltha palustris*, le suc de la clématite des haies, *Clematis vitalba*, nommée aussi herbe aux gueux, bonet a fenne, sont les agents les plus actifs des plaies artificielles et les plus estimés parmi les membres de cette honorable corporation.

Du mendiant à la vermine, il n'est besoin de transition. Elle est combattue avec succès par la poudre de feuilles d'absinthe et par celle des fruits du fusain, *Evonymus latifolius*, ou par les lotions faites avec l'infusion de l'absinthe ou de la tanaïsie.

Dans son manuscrit, Bugand donne plusieurs recettes pour la détruire ; elles sont trop réalistes pour que je ne les reproduise pas telles quelles :

« Eparges. *Geranium Robertianum*. On la reconnaît comme ennemie des puces. Pendant l'été, époque où les puces tourmentent le pauvre paysan quand il prend son repos, pour les éviter on se bouchonne bien le corps avec cette herbe, principalement le cou et les bras. »

« Erba det let puzdet, absinta, *Artemisia Absinthium*. Nommée vulgairement herbe aux puces, parce qu'on en fait avec le crottin de cheval ou de mulet un composé pour attirer et détruire les puces. Le soir, avant de se coucher, on prend une poignée d'absinthe et quelques crottins qu'on pile bien ensemble : on place le tout recouvert de quelques balayures au milieu de la chambre à coucher ; les puces ne tardent pas à s'y rendre, et le matin la cuisinière les brûle avec de l'eau bouillante. »

Gardez-vous bien, ô botanistes mes confrères, d'ententer l'expérience. J'ai passé une nuit dans un chalet où l'on avait fait cette préparation en mon honneur, sans

m'en dire la composition. Elle est affreusement nauséabonde, et l'intervention de la cuisinière au matin avec son eau bouillante faillit me faire rendre l'âme.

Les autres moyens de détruire les puces employés dans nos campagnes, sont de mettre dans les draps des fleurs de coucou, *Primula veris* et *elatio*r, ou la plante fraîche d'armoise, *Artemisia vulgaris*. Ce dernier est efficace et j'en ai souvent usé en parcourant les Alpes.

Quand on a de la vermine, on a peine à s'en débarrasser, de celle de la tête surtout. Aussi, dans nos Alpes orientales, lorsqu'on n'y a pas réussi en lavant la tête des enfants avec la décoction de campana zdon, *Digitalis lutea* et *grandiflora*, on en fend la racine dans sa longueur et on leur frictionne rudement la tête avec la surface de section. Heureusement la tête est dure et la peau résistante !

Contre les mites, on m'a présenté comme très efficaces les débris d'une petite plante à odeur forte, apportée des hautes montagnes de la frontière piémontaise ; il m'a paru que c'était le *Valeriana celtica* que j'ai trouvé autrefois dans les Alpes de Bonneval et de Bessans.

A Beaufort, on détruit les mouches dans les maisons avec de la courge !

« Queurda, *Cucurbita pepo*. L'écorce de la courge est soigneusement serrée dans un panier accroché à la cheminée. Quand le printemps arrive, on arrose ces brins d'écorce avec de l'eau saturée de sel de nitre et on en fait un grand feu dont la fumée épaisse tue les mouches qui se sont abritées pendant l'hiver dans la cheminée et dans les fissures de la cuisine. Les cheminées, anciennement, étaient toutes en bois et leur partie inférieure occupait la moitié de la cuisine ; on les nommait *Bourna*. C'était là qu'on tenait les viandes salées. » (Bugand).

Les ménagères aisées et soigneuses mettent dans leur

linge de la menstrata, menthe sauvage, de la flouve odorante, *Anthoxantum odoratum*, de l'absinthe, de l'armoise, ou de la racine de chardonnette, *Carlina acaulis*, dont le parfum est très aromatique.

Médecine vétérinaire. — Les plantes employées par les habitants de nos montagnes pour soigner les animaux malades sont, comme toniques, le rhizôme de grande gentiane coupé par tranches et mêlé à l'avoine ; comme dépuratif, l'erba det félin, *Ceterach officinarum*, et le *Thesium alpinum* pour les moutons et les chèvres ; comme aphrodisiaque, pour les veaux et les vaches, l'asperge bâtarde, *Orobanche major*, et les autres *O.* de grande taille. La pneumonie du bétail est traitée par le lenga boueu, *Iris germanica* (1), les coliques par l'erba de menze ou tanaïsie, *Tanacetum vulgare*, le tympanisme par la racine d'agrua ou otruche, *Imperatoria ostruthium*, coupée par tranches et mélangée à l'avoine ; les maux de pied par la racine de chardon, *Cirsium eriophorum*, pilée avec du sel, et dans les cas graves unie à un escargot détaché de sa coquille. Les feuilles de l'alié, *Sorbus aria*, sont données au bétail pour le faire ruminer. Celles de l'oseille des Alpes ou tsai det montagne, *Rumex alpinus*, si commune autour des chalets, ainsi que le *R. obtusifolius*, sont recueillies, salées et transformées en une espèce de choucroute excellente pour engraisser les porcs et le bétail pendant l'hiver. On tâche de préserver les bêtes à corne des mouches et des taons et de les débarrasser des poux qui parfois se multiplient sur eux en

(1) L'*Iris germanica* n'est pas spontané en Savoie ; mais il est fréquemment cultivé auprès des habitations rurales. L'*I. bohemica* que nous possédons sur les escarpements rocheux de la montagne de l'Arclusaz n'est pas employé par les paysans.

quantité effrayante, par des lotions d'une décoction de rhizôme de varaïre, *Veratrum album*, ou d'ellébore vert, de feuilles de noyers et de poivrette, *Polygonum hydropiper*, mélangés. La gale a été traitée autrefois par une pommade faite de poudre de gratte-culs, fruits de l'églantier sauvage, d'huile d'olive et de vinaigre. Enfin, pour attirer les essaims dans les ruches, on frotte celles-ci avec le varcouaina ou bon-Henry, *Chenopodium bonus Henricus*.

En Dauphiné, à la fin du siècle dernier, on croyait, et Villars appuie cette tradition de toute son autorité, que le figuier engendre des poux, et que les autres fruits doux et sucrés, tels que la cerise, ont la même fâcheuse propriété, mais que le fait est moins constant que par l'usage des figues !

CHAPITRE III

Plantes sauvages employées dans l'industrie ou à divers usages

Le nombre des plantes employées dans l'industrie a notablement diminué depuis quelques années ; le bon marché des étoffes de coton a supprimé la culture du lin et tellement diminué celle du chanvre qu'elle ne tardera pas à disparaître. La toile pour le linge, la laine pour les habits étaient filées et tissées autrefois dans les chaumières ; aujourd'hui les rouets et les quenouilles ne se voient plus que dans celles habitées par de vieilles femmes qui s'en servent encore, et ces vestiges du vieil âge ne tarderont pas à disparaître. Les teinturiers étaient nombreux qui teignaient ces étoffes avec des couleurs végétales ; la durée de ces étoffes était indéfinie et quelques-unes se transmettaient pendant trois ou quatre générations.

De nos jours, on ne fabrique plus d'étoffes dans nos montagnes ; les jeunes filles aisées des villages les plus élevés exigent, en se mariant, au moins un costume du Louvre ou du Bon-Marché, et l'on ne voit plus ces costumes si pittoresques et si élégants que portaient leurs aïeules. En aucun pays, excepté dans l'Oberland bernois, je n'ai vu de costume aussi gracieux que l'était celui porté le dimanche par les filles et les jeunes femmes des montagnes

des Villards en Maurienne. La facilité des communications ôte aux populations leur cachet, leur originalité, modifie leurs costumes et même, peu à peu, leurs langages. Tout s'uniformise, mais d'une uniformité grise et monotone. Les montagnes et les glaciers seuls restent avec leur beauté immuable et leur attrait sans cesse renaissant.

Plantes tinctoriales. — Les teintures végétales ne pouvant supporter la concurrence des teintures chimiques dont le prix est bien moindre, les plantes tinctoriales ont cessé d'être cultivées, et on ne récolte plus guère celles qui croissent dans nos vallées et sur nos montagnes. Je me souviens d'avoir vu dans mon enfance arracher, pour la teinture, l'épine-vinette et l'*Asperula cynanchica* ; aujourd'hui personne n'y songe. L'énumération que je fais des plantes tinctoriales spontanées en Savoie n'a donc qu'un intérêt historique.

Teinture jaune : racine d'épine-vinette, *Berberis vulgaris* ; genêt des teinturiers, *Genista tinctoria* ; fruits de la lampourde, *Xanthium strumarium*. Le safran, *Crocus sativus*, était abondamment cultivé, au siècle dernier, dans les localités chaudes de la Maurienne et de la Tarentaise ; il s'est longtemps reproduit à l'état subspontané. On m'affirme que maintenant il a fini par disparaître.

Teinture bleue : pastel, *Isatis tinctoria*, spontané dans certaines localités, par exemple à Saint-Jean-de-Maurienne, subspontané dans les autres par suite d'anciennes cultures ; fleurs de bleuet, *Centaurea Cyanus*.

Teinture noire : baies de l'herbe de Saint-Christophe (ou Christofle), *Actæa spicata* ; baies de troëne, *Ligustrum vulgare* ; raisin d'ours ou busserolle, *Arctostaphylos uva ursi* ; suc du *Lycopus europæus* ; galles des feuilles de chêne, *Quercus robur et pedunculata*.

Teinture brune : écorce d'aulne vert, *Alnus viridis*.

Teinture rouge : racine de l'*Asperula cynanchica*, du gratteron, *Galium aparine* ; suc de l'origan, *Origanum vulgare* ; racine de la buglosse ou bourrache bâtarde, *Anchusa italica*, du grémil, *Lithospermum officinale* ; seconde écorce du saule blanc, *Salix alba*. Les baies de l'hyèble, *Sambucus Ebulus*, servent encore quelquefois à colorer les vins faibles en couleur.

Les feuilles de buis, *Buxus sempervirens*, sont employées pour teindre les cheveux en blond. L'*Aconitum anthora* l'est aussi, mais je n'ai pu savoir quelle est la partie de la plante dont on se sert, ni la préparation qu'on lui fait subir.

Fabrication du beurre et des fromages. — Les Gaillets, surtout le jaune, *Galium verum*, étaient employés partout pour faire cailler le lait ; à Beaufort, on préfère se servir d'une macération faite à froid pendant longtemps des fleurs de caillet jaune et de chardon et des sommités fleuries du serpolet. Cette macération se conserve dans des bouteilles. On emploie aussi la taliéta, *Pinguicula*, nommée aussi caille, parce qu'elle a la propriété de coaguler le lait. Dans les Alpes de Beaufort, on faisait autrefois avec cette plante et plusieurs autres dont le souvenir s'est perdu, et dont l'une est peut-être le trenstolen, *Hypericum quadrangulum*, *H. Richeri*, une présure employée à fabriquer un fromage tout à fait hors ligne dont la recette est tombée dans l'oubli depuis un demi-siècle. La raison en est que, si avec cette présure on obtenait du bien meilleur fromage et en plus grande quantité, le petit lait était trop dépouillé et devait être jeté.

Dans certaines parties de nos Alpes, notamment à Beaufort, deux plantes sont très estimées comme faisant la

richesse des pâturages où elles croissent et sont semées dans les prairies alpines. L'une est l'astra, *Meum Mutellina*, qui transmet son arôme au lait et au fromage et leur donne une qualité supérieure. En Dauphiné, j'ai ouï dire le contraire ; la plante n'est pas estimée. L'autre est la fiona ou citra, *Meum athamanticum*, qui jouirait des mêmes propriétés, mais moins prononcées.

Dans quelques localités de nos grandes montagnes, à Tignes par exemple, les fromages préparés par les paysans pour leur consommation personnelle sont parfois semés des fruits du *Meum athamanticum*, dont ils vantent la propriété aphrodisiaque.

Jamais en Savoie je n'ai vu employer, pour obtenir une séparation plus rapide et plus parfaite de la crème d'avec le lait, le dégoûtant procédé qui consiste à suspendre dans le lait une limace traversée par un fil !

Les rhizômes de paturin du Mont-Cenis, *Poa cenisia*, de l'avoine des éboulis, *Trisetum distichophyllum*, de l'enclosien, *Agropyrum repens*, sont employés dans les chalets et encore dans certains hameaux pour filtrer le lait.

Emploi des bois. — Il me paraît inutile de donner des détails sur les bois de nos forêts employés par les menuisiers, les charpentiers, les charrons, les tonneliers, les fabricants de meubles, les papetiers, etc., car ils ne présentent rien qui ne soit très connu. Je me bornerai à rappeler que le bois de mélèze, laza, *Larix europæa*, passe pour incorruptible et qu'il est très recherché pour la fabrication des tonnelets destinés à contenir l'eau-de-vie ; que celui de l'isérable, *Acer campestre*, passe pour être bien supérieur comme durée au noyer et au plane et qu'il est employé de préférence pour la confection des sabots et des galoches ; que celui de l'if, *Taxus baccata*, est

réputé dangereux et est rejeté de la fabrication des ustensiles de cuisine ; il sert à faire des piquets, des cloisons. Du bois de l'érable à feuilles d'obier, *Acer opulifolium*, et du plane, *Acer platanoides*, on confectionne dans certains cantons les cuillères, les grandes cuillères ou pauches, les seilles et autres ustensiles de cuisine ou de ménage ; mais c'est une industrie qui tend à disparaître. Dans quelques hautes vallées du Piémont, le bois du cembrot, *Pinus Cembra*, est très estimé pour faire des vases à conserver le miel ; en Savoie, cet emploi n'est pas connu.

Parmi les moyens employés par les mauvais fermiers pour se venger de leur renvoi quand ils sont mis à la porte, il en est un qui jouit d'une certaine vogue. Il consiste à faire crever les arbres en trouant avec une percerette le tronc jusqu'à la moelle et en y enfonçant une cheville de bois d'abor, *Cytisus laburnum*.

Travaux de propreté. — La propreté des chalets n'est pas toujours méticuleuse ; les ustensiles de ménage, ceux employés pour la fabrication du beurre et des fromages ne brillent qu'autant que les chalaisans peuvent récolter dans le voisinage le paturin du Mont-Cenis, l'avoine des éboulis, l'encliosen ou chiendent, dont les rhizômes servent à frotter ces ustensiles. La prêle, *Equisetum sp.*, la charaigne ou charétin, *Chara* et *Nitella*, le chiendent, *Cynodon dactylon*, servent aux mêmes usages dans les basses montagnes et dans les plaines. La prêle est aussi employée à polir les bois. Le bas prix du savon et des alcalins empêche la jeune génération de laver le linge avec la saponaire, *Saponaria officinalis*, le V. de prêtre ou pied de veau, *Arum maculatum*, qu'emploient seules encore les vieilles matrones rebelles au progrès.

Instruments météorologiques. — En Savoie, et surtout dans le département de la Haute-Savoie, les paysans de certains villages connaissent les variations atmosphériques au moyen d'un instrument improprement nommé baromètre et que M. Doumet a fait connaître sous le nom d'hygroscope à branche de sapin. Il est formé par la flèche d'un jeune sapin dont tous les bourgeons du verticille supérieur ont été atrophiés, sauf un seul qui a donné naissance à une branche. Par une extrémité, cette branche est clouée sur une planchette verticale qui sert de cadran, tandis que l'autre extrémité est retenue par un morceau de fil de fer. La flèche reste libre et ce sont les inflexions de sa pointe vers le haut ou le bas de la planchette qui indiquent les variations hygroskopiques de l'atmosphère. J'ai constaté en diverses circonstances l'exactitude de cet hygroscope, qui doit être renouvelé tous les deux ou trois ans, le sapin perdant assez vite ses facultés hygroskopiques.

Eclairage. — Si rares et si coûteux étaient autrefois les moyens d'éclairage par les mèches trempées dans l'huile ou enduites de graisse et par les torches de résine, que certains paysans les remplaçaient par un flambeau moins dispendieux fait avec les tiges de bouillon blanc, ôma ou erba à standèla, *Verbascum thapsus*, etc., macérées dans l'eau, réunies et serrées plusieurs ensemble, puis convenablement desséchées.

Succédanés du tabac. — Le bon marché du tabac, surtout de celui de contrebande, a permis d'en généraliser l'usage. Il est rare de voir maintenant les montagnards fumer dans leurs pipes les feuilles sèches de l'arnica ou

celles de la sauge glutineuse, *Salvia glutinosa*, nommée aussi tabac bâtard.

Cérémonies religieuses. — De nos plantes à feuilles résistantes, le buis est la seule qui soit bénie le dimanche des Rameaux. Dans d'autres pays, le petit houx, *Ruscus aculeatus*, jouit de la même prérogative qui lui est refusée en Savoie.

CHAPITRE IV

Plantes sauvages vénéneuses

Entraîné dès ma jeunesse par ma passion pour la botanique à parcourir les montagnes, il m'est fréquemment arrivé d'examiner des malades dans les chalets et dans les hameaux situés à une grande altitude, dans le but de connaître les maladies régnant dans les régions élevées. A plusieurs reprises et notamment dans les Alpes de Savoie, de Piémont, en Auvergne, dans les Pyrénées-Orientales, je constatai des symptômes qui ne me permettaient pas d'établir un diagnostic précis, jusqu'au jour où, ayant observé chez un mourant une dilatation extrême de la pupille, j'avisai par hasard un paquet de plantes dissimulé derrière un coffre. C'était de la belladone ! La femme du malade me dit en souriant que c'était du bouillon blanc, qu'elle lui en donnait ainsi que d'une autre plante qu'elle refusa de me laisser voir, mais que tous les soins étaient inutiles, son mari ayant *reçu un sort*. Mon attention fut ainsi appelée sur les faits d'intoxication par les végétaux et, sans parler des cas douteux, je constatai avec certitude les faits cités plus bas. Je les crois rares dans nos campagnes, tandis qu'en Algérie ils sont plus fréquents.

L'empoisonnement par une substance végétale, doit toujours être soupçonné dans les campagnes, lorsque la

personne malade est dite *avoir reçu un sort*. Cinq fois je l'ai constaté : la première et la seconde en Savoie, par la belladonne et par l'*Æthusa cynapium* sur deux vieillards incapables de travailler ; la troisième dans l'Oisans en Dauphiné, par le *Colchicum autumnale* sur un enfant ; la quatrième, non loin de Courmayeur, en Piémont, par l'*Aconitum lycoctonum* sur un enfant dont la mort devait faciliter un mariage ; la cinquième, en Savoie, par le colchique administré à une belle-mère par sa bru. Dans ces différents cas, j'ai pu voir les plantes. Pour les cinq malades, les circonstances qui ont accompagné la maladie et le décès ont été les mêmes. Le bruit avait d'abord été répandu qu'un passant avait jeté un sort sur l'individu ; puis celui-ci devint malade d'une manière continue ou irrégulièrement intermittente en souffrant de l'estomac et des intestins, ce qui s'explique par la nature âcre et irritante de la plupart de nos poisons végétaux, la substance toxique étant mélangée aux aliments et aux boissons. Le malade, après avoir souffert plus ou moins longtemps, finit par succomber, tantôt par le seul effet du poison donné à doses faibles et répétées, tantôt en partie par suite de sa débilitation qui devient extrême. Si la mort se fait trop attendre, une forte dose l'achève en peu d'heures ; et personne ne s'en étonne, la victime étant souffrante depuis un temps plus ou moins long.

Si le malheureux peut changer d'habitation et aller habiter avec d'autres parents, s'il peut s'absenter quelques jours pour un pèlerinage, un voyage, on est tout étonné de le voir revenir rapidement à la santé.

Une vieille femme très mal famée d'une montagne de la province de Coni, en Piémont, dans la chaumière de laquelle un orage me força de m'arrêter quelques heures, et qui voyant dans ma boîte d'herborisation de l'aconit et

de la digitale, me fit l'honneur de me prendre pour un collègue, me raconta, lorsque je lui parlai des morts causées par le poison, que les gens habiles en employaient plusieurs successivement à petites doses chez le même individu, pour dérouter les médecins qui n'y pouvaient rien comprendre. Et de fait, à moins de symptômes violents et subits, l'idée de poison ne vient pas à l'esprit du praticien qui n'est pas prévenu. Le plus souvent il pense à une entérite, une dysenterie.

Les plantes vénéneuses connues en Savoie comme telles, sont : la belladone, *Atropa belladonna*, le colchique, *Colchicum autumnale*, le varaïre, *Veratrum album*, l'aconit, *Aconitum paniculatum*. Celles qui ne le sont que des initiés sont : *Ranunculus thora*, *Actæa spicata*, *Helleborus fœtidus* et *viridis*, *Aconitum lycoctonum* et *anthora* de la famille des renonculacées, *Agrostemma githago* des silénées, *Aethusa cynapium* des ombellifères, *Bryonia dioica* des cucurbitacées, *Datura Stramonium*, *Hyoseyamus niger*, *Solanum nigrum* des solanées, *Digitalis grandiflora* et *lutea* des scrofulariées, *Euphorbia cyparissias* et *hetioscopia* des euphorbiacées, *Taxus baccata* des taxinées, *Juniperus sabina* des conifères, *Lolium temulentum* des graminées, l'ergot de seigle et les champignons.

Certaines plantes douées de propriétés très dangereuses ne se rencontrent en Savoie qu'auprès des habitations isolées, la rue, *Ruta graveolens* par exemple. Elles sont donc ou ont été cultivées.

Il est heureux que les plantes qui fournissaient autrefois le célèbre *bouillon de onze heures* soient tombées dans l'oubli ; elles sont assez répandues, faciles à récolter, très actives et pourraient faciliter des crimes fréquents. Ce nom de bouillon de onze heures lui avait été donné parce

qu'il ne déterminait de symptômes graves et apparents que plusieurs heures après son ingestion.

Après la première publication de ce travail dans le *Bulletin de l'Herbier Boissier*, un critique fit observer que je n'avais pas cité toutes les plantes vénéneuses de la flore de Savoie. Cela est vrai, car je ne parle que de celles qui m'ont été signalées comme telles dans les campagnes.

D'après M. Bugand, le lui, ivraie, *Lolium temulentum*, donnerait au pain des propriétés narcotiques, et les baies de l'orcetta ou orcettet, *Vaccinium uliginosum*, enivraient les enfants qui en auraient beaucoup mangé.

Le *Raphanus raphanistrum*, stieu-rava sauvazde, qui donne au pain un goût âcre, m'a été signalé comme une plante dangereuse. C'est une erreur ; aucune de nos crucifères n'a de propriétés toxiques.

Il me reste à parler des plantes vénéneuses pour les animaux domestiques.

Les graines de varaire, ellébore blanc, *Veratrum album*, sont employées avec succès pour tuer les poules ; celles du sureau à grappes, *Sambucus racemosa* sont encore plus actives ; elles sont la cause des épidémies qui frappent certaines basses-cours ou les poules d'un village après le passage d'un mendiant mécontent. Les racines de *Aconitum anthora* et les graines d'un *Ervum*, *Vicia* ou *Lathyrus* (je n'ai pu les déterminer exactement), sont souveraines pour empoisonner les porcs. L'*Actæa spicata* tue rapidement les ruminants, de même que les feuilles et les jeunes rameaux du *Taxus baccata*. L'âne, le cheval et le mulet succombent aussi après avoir mangé de cette dernière plante. Chez tous ces animaux, la mort survient bientôt, sans douleurs ni symptômes bien apparents ; les bêtes, très bien portantes le soir, sont trouvées mortes le

lendemain matin dans l'étable où elles ont passé la nuit. Et le bruit se répand qu'un sort a été jeté sur l'étable !

Dans une affaire judiciaire, M. Songeon, appelé comme expert, a reconnu dans la panse de quatre vaches empoisonnées, une masse de *Ranunculus acris* en fruits qu'elles avaient mangé fraîche et qui était facilement reconnaissable. La plante fort âcre est repoussée par le bétail ; elle n'est acceptée par lui qu'autant qu'elle a préalablement été arrosée avec une substance salée. L'urine suffit le plus souvent. Cette préparation est nécessaire aussi pour le *Taxus baccata* et pour la plante suivante.

Il y a dix-sept ans environ, le même botaniste eut l'occasion d'examiner une plante qui s'était développée en abondance après de profonds défoncements de terrain, non loin d'une habitation, à Montagnole près de Chambéry. Plusieurs vaches du propriétaire en avaient mangé les feuilles *en paissant* et avaient succombé : c'était la ciguë, *Conium maculatum*, qui n'existe pas à l'état spontané en Savoie, (je ne l'y ai jamais observée qu'auprès des habitations), et qui se serait développée de graines enfouies dans le sol à une époque antérieure indéterminée, et remises au jour par les remuements de terrain ! Je croirai plutôt qu'elles ont été semées par une main malveillante, et que la plante a été administrée directement ; car dans les pays où croit la ciguë, les vaches n'en mangent pas. Les bêtes à cornes succombent assez vite après l'ingestion d'une préparation faite avec les *Aconitum lycoctonum et paniculatum*.

On m'a dit qu'on empoisonnait les chiens avec les feuilles fraîches de *Cynanchum vincetoxicum* pilées et mêlées à du beurre et à du pain ; la facilité de les tuer avec le colchique d'automne, *lingua bueu* bâtard à Beaufort, est heureusement peu connue.

Le *Ranunculus thora* est un poison très actif pour certains animaux ; ce doit être des animaux domestiques, car je n'ai pu savoir lesquels.

Une plante employée dans un but très utile, est celle qui sert d'appâts pour attirer les taupes dans les pièges ; les taupiers la tiennent fort secrète, par crainte de la concurrence. M. Songeon a eu l'occasion d'en examiner une ; il croit que c'est le rhizôme d'une scabieuse assez commune dans les prés humides, le *Succisa pratensis*. Une autre plante m'a été indiquée par un taupier, j'ai oublié laquelle.

CHAPITRE V

Plantes employées dans l'époque préhistorique

L'âge de bronze est le seul qui nous ait fourni quelques vestiges des végétaux employés par nos ancêtres. Ils ont été retrouvés dans les palafittes des lacs du Bourget, d'Annecy, d'Aiguebelette, de la rive savoissienne du Léman. Beaucoup sont conservés au Musée préhistorique de Chambéry, où ils ont été classés par M. André Perrin, dont les sondages et les publications ont contribué pour une large part à faire connaître les richesses de nos habitations lacustres.

Ces végétaux sont au nombre de quinze, dix spontanés et cinq cultivés. M. Sonjeon, qui les a déterminés à nouveau, a reconnu deux variétés de noisettes, *Corylus Avellana*, l'une à fruits ronds, l'autre à fruits allongés, semblables à celles qui croissent aujourd'hui sur les versants de nos montagnes, des faines de fayard, *Fagus sylvatica*, des pommes, *Malus communis*, les unes petites et sauvages, les autres plus grosses et paraissant cultivées, des carpelles de ronces, *Rubus idæus* et autres, et de fraises, *Fragaria vesca*, des noyaux de prune, *Prunus spinosa*, du prunier sauvage, *P. insititia*, de bois de Sainte-Lucie, *P. Malahab*. M. Sonjeon croit que les noyaux attribués par quelques auteurs au cerisier des oiseaux, *P. avium*, sont tous du mahaleb. Son opinion me

paraît discutable. Il est probable que ces noyaux de prunelle, de mahaleb, etc., servaient à faire des boissons alcooliques.

Les plantes cultivées sont : une variété à fruits plus petits du pois rond ou petit pois, *Pisum sativum*, une variété à petites graines de fève, *Faba vulgaris*, que Heer a désignée sous le nom de *celtica nana*, le millet d'Italie, *Setaria italica* à grains très petits se rapprochant d'une variété cultivée en Norwège, une variété d'orge, *Hordeum hexastichum* var. *sanctum*, et le froment, *Triticum vulgare*.

Les pilotis sur lesquels reposaient les habitations lacustres étaient de bois de chêne.

Un lambeau d'étoffe a été retrouvé en même temps que les fruits cités plus haut ; il n'a pas été possible de déterminer si elle est de lin ou de chanvre.

Dans nos pays, lorsqu'on fouille les cavernes préhistoriques, on voit ordinairement apparaître en abondance sur les déblais rejetés au dehors, le *Sisymbrium austriacum*, alors qu'il n'en existe dans la contrée qu'à de grandes distances. Nous en avons eu un exemple près de Chambéry, à la grotte de la Doria. Ces réapparitions semblent indiquer que nos ancêtres de l'âge des cavernes usaient de la plante comme aliment ou tout au moins comme condiment de leur nourriture presque exclusivement animale. Ses propriétés antiscorbutiques étaient peut-être un attrait de plus pour eux.

CHAPITRE VI

Plantes sauvages qui seraient douées de propriétés surnaturelles

- L'*Herba sacra* du moyen-âge, la plante qui se portait en amulettes et qui présidait aux enchantements, la verveine, *Verbena officinalis*, est bien déchue aujourd'hui ; on ne parle plus de l'herbe sainte et guère davantage des sorciers, tandis que dans mon enfance les paysans s'occupaient encore des *sorchés*, des *gouêmes* et des *sarvants*. Ils ne craignent plus que les revenants. Avec la disparition des sorciers a coïncidé celle de la fleur merveilleuse qui sortait de terre au premier coup de minuit, s'épanouissait aussitôt, se fanait et disparaissait au douzième. Quelle est cette plante si éphémère dont la possession vous enrichit aussitôt ? Aucun botaniste ancien ne l'a vue, les modernes seront-ils plus heureux ? Les devins, eux, ont encore conservé leur prestige : la baguette divinatoire, faite d'un jet fourchu de coudrier de deux ans, inspire toujours confiance pour déceler les sources et les trésors.

L'*Hippocrepis comosa* a, dit-on dans certains cantons de la Savoie, la propriété de déferer les mulets, probablement parce que sa gousse est contournée en forme de fer à cheval et que la plante croît dans les lieux pierreux et accidentés. Dans d'autres pays, les mêmes méfaits sont attribués à d'autres plantes, par exemple au *Botrychium Lunaria* dans les montagnes d'Albertville (Perrier de la Bâthie).

Qui croirait que le sapin peut avoir la propriété d'écarter les maléfices, d'arrêter les effets du mauvais œil, de détourner les sorts, et même, ce qui serait plus pratique, d'empêcher la chute de la foudre ? Pour cela, il faut un sapin dont le bourgeon terminal ait été atrophié, ainsi qu'un des six bourgeons du verticille supérieur ; les cinq bourgeons restants doivent avoir fourni cinq branches croissant non pas horizontalement et en divergeant, mais verticalement et d'une manière plus ou moins parallèle, comme les doigts de la main. On coupe cette extrémité de sapin, on l'écorce et on taille ces branches à diverses hauteurs, pour lui donner l'aspect d'une main ouverte. Elle est alors placée, les extrémités en haut, au-dessus de la porte, sur le toit des chalets ou des cabanes bâties par les bergers, les charbonniers ou les bûcherons. Mais jamais, dans ce cas, il n'y a de croix fixée sur la porte, comme on le voit souvent dans nos villages : ces deux emblèmes ne peuvent se trouver ensemble. Cette main de bois me paraît être en Savoie d'importation étrangère, car elle est rare sur les toits de nos chalets et plus fréquente dans les montagnes d'Italie et du Tyrol. Elle domine toujours les cabanes des bûcherons tyroliens qui viennent abattre nos forêts, et si elle ne sert pas à écarter les maléfices et le tonnerre, elle montre tout au moins que le propriétaire craint plus le diable que Dieu. Par une coïncidence curieuse, cet emblème se trouve être la reproduction de la *main ouverte et dressée* que l'on voit dessinée grossièrement sur les murs des chaumières arabes, ou représentée d'une manière tout à fait primitive sur des tableaux dans les maisons des Arabes riches et des Mauresques élégantes d'Alger. Dans l'Afrique du Nord et, paraît-il, dans une grande partie du monde musulman, cette main ouverte et dressée sert à protéger contre les

maléfices. Tout le monde connaît le geste familier aux lazzaroni de Naples pour se garantir du mauvais œil.

Il existe certainement, dans les populations d'une partie de nos campagnes, un préjugé au sujet du gui, *Viscum album*. Quelles que soient la beauté et la fécondité de l'arbre fruitier sur lequel ce parasite se développe, dans beaucoup de villages les paysans ne le détruisent pas. Ils le laissent croître et multiplier à l'aise et tuer peu à peu le support, chez eux aussi bien que chez les propriétaires. Les ordres donnés à ce sujet restent lettre morte. Fermiers et journaliers ont toujours un prétexte pour renvoyer à plus tard leur exécution ; ils ne refusent pas d'obéir, mais ils font force d'inertie. Lorsqu'on leur en demande la raison, ils disent qu'ils ont oublié. Si l'on veut que le gui soit détruit en notre présence, ils affirment que l'arbre fruitier crèvera, si l'on n'attend pas telle ou telle autre saison ; et, je le répète, ils laissent le gui prospérer aussi bien sur les arbres qui leur appartiennent que sur les autres. Jamais je n'ai pu avoir d'explication à ce sujet. Il y a là évidemment un mystère. Est-ce un reste des superstitions druidiques ?

Une croyance, dont je n'ai pas retrouvé le moindre vestige dans nos montagnes et qui, il y a trois siècles, passait pour être très fondée, faisait de la courge, *Cucurbita pepo*, le moyen d'introduction du diable dans le corps humain. Après en avoir mangé lorsqu'elle était préparée de certaine manière, la personne se trouvait possédée du démon. Qu'il me suffise de citer le *Codex Fabrianus* du célèbre Fabre, premier président du Sénat de Savoie, de 1610 à 1624. Dans l'édition de MDCCXL, *Coloniæ Allobrogum*, lib. IX, tit. XII, Déf. III, t. I, p. 4072, il est dit :

Fœminam quæ honesto juncta matrimonio nec matronæ nomen unquam amiserat, nec famæ suspicione ulla labora-

verat a dæmoniaca muliere etiam per exorcismum constantissime accusatam, quod per manducationem cucurbitæ in familiari convivio dæmones in corpus ejus injecisset, idem que in aliorum quorundam personis fecisset, qui dæmoniaci probabantur..... (Ita Senatus pro Peronæta Perrin Augustana, die 21 junii 1613.)

Si la courge a perdu sa fâcheuse réputation, le gui et la cuscute n'ont rien perdu de la leur. Gardez-vous d'en offrir un rameau à une jeune fille ou à une jeune femme ; ce serait lui faire injure ; ils sont trop l'emblème de liaisons dangereuses. Une femme plus âgée sourira peut-être : elle aura pris la chose pour un compliment ou pour une invite. Gardez-vous aussi, quand vous parcourez les montagnes, de garder à la main des bouquets de l'*Hieracium intybaceum*. vous verriez se fermer impitoyablement la porte des chalets et seriez obligé de coucher à la belle étoile. Mon ami, M. S. en sait quelque chose. Cette plante néfaste empêche le lait de se coaguler. Bien plus grand sera votre crime si vous apportez des plantes de canton, nigritelle, ou orchis noir, *Nigritella angustifolia*, nommé aussi main du diable et racine à la main, à cause de la forme de ses bulbes. Celle-là n'agit pas comme la précédente par sa simple présence ; il faut frotter le chaudron avec elle, et ni cérac, ni fromage ne pourront plus être fabriqués. En apporter indique donc des intentions malfaisantes et on peut être traité comme un malfaiteur, ainsi qu'il est arrivé à M. Reichnecker.

Un millepertuis (*Hypericum quadrangulum*) est moins redouté ; pourtant les fromagers vous prieront souvent de le jeter loin de leurs chalets.

Mais la main du diable peut aussi vous faire accueillir comme un galant. En Savoie, comme ailleurs, les amoureux effeuillent les marguerites et dans certaines monta-

gues, quand elles répondent : pas du tout, l'amoureux tâche de placer subrepticement trois plantes fleuries de la main du diable sous l'oreiller de la bien-aimée. C'est infailible ! Aussi, les mères prudentes suppriment-elles l'oreiller à leurs filles. J'ai été bien longtemps sans en connaître la cause.

Celles qui ne veulent pourtant pas coiffer sainte Catherine, ont la ressource d'aller chercher le trèfle à quatre feuilles, talisman souverain pour se marier dans l'année. En Savoie, il faut l'avoir trouvé et cueilli soi-même, mais il est si rare ! Il paraît qu'ailleurs il agit dans d'autres conditions ; car un citoyen de Chambéry, vivant dans la première partie de ce siècle, était arrivé à le reproduire de graines et il en faisait au loin un commerce lucratif. Cette culture s'est perdue et les époux se font désirer. On se plaint en France de la diminution des naissances et de la population. Economistes, philosophes, hygiénistes en parlent à l'envi ; ils disent de fort belles choses, se lamentent et n'arrivent à rien. Et pourtant le remède est bien simple : multipliez dans les prairies le trèfle à quatre feuilles et envoyez les jeunes filles y cueillir des bouquets. Mais rappelez-leur bien le proverbe :

La promessa d'on galant
Dure atan qu'on boquet blanc.

CHAPITRE VII

Appendice

Le manuscrit de mes excursions dans nos Alpes de 1875 à 1880, oublié par moi à Alger il y a quelques années, m'ayant été renvoyé après l'impression de ce travail, je puis compléter celui-ci au moyen des documents recueillis alors.

Quoique beaucoup de plantes aient été citées dans les pages précédentes, le sujet n'est pas épuisé. J'ai cru ne pas devoir parler de quelques-unes; d'autres ont été laissées de côté parce que je n'ai pu en connaître l'emploi ou parce qu'il m'a été impossible de le comprendre. Telles sont le *Cortusa Matthioli* dans les Alpes de Tignes, le *Cyclamen coum* dans les montagnes des Bauges, un chèvrefeuille, *Lonicera etrusca* à Aix-les-Bains, etc., dont les paysans m'ont obstinément caché les attributions. Telle est encore la langue-de-cerf, *Scolopendrium officinarum*, que des ouvriers savoyards ont vantée à M. Lucien de Candolle comme très efficace pour combattre les suites des « effrayements de jeunes filles ». Quel est cet « effrayement » ? Il m'a fallu remonter jusques vers l'an 1500 pour en trouver l'explication dans un vieux livre de botanique et ne l'ai vue nulle part ailleurs. Voilà donc une propriété médicale qui, bien que non fondée, s'est transmise dans nos campagnes uniquement par la tradition orale depuis près de cinq siècles !

Le manuscrit m'a rappelé qu'en 1876, sur le mont Trélod, une coiffeuse d'Annecy faisait recueillir l'orchis vert pour effacer les rides de ses clientes, et que, non loin de la même ville, un paysan aliéné était traité en 1879 par ses parents au moyen des baies de la parisette, *Paris quadrifolia*.

Dans nos Alpes orientales, il m'a été parlé de plantes *magnétisantes*. Quelles superstitions ou peut-être quelles pratiques criminelles se cachent sous cette étiquette trompeuse ?

Moins magnétisants, à coup sûr, mais bien plus répulsifs étaient les crétins et les goitreux difformes qui, avant la pose des voies ferrées, couraient sur la grande route de la Maurienne, en suivant les diligences et les voitures de poste, demandant l'aumône et offrant des bouquets où les fleurs splendides de la clématite des Alpes faisaient avec les centaurées violettes et rouges, *C. montana et uniflora*, avec le stipe empenné et tant d'autres, de si charmants contrastes. Maintenant que la grande route est délaissée par les voyageurs, crétins et goitreux sont rentrés dans leurs tanières ; il est rare d'en rencontrer et ceux-là ont pris le goût du jour. Ce n'est plus la centaurée ni la clématite qu'ils vous présentent en grimaçant un hideux sourire et en murmurant une prière inintelligible : c'est l'edelweiss, et parfois, mais bien plus rarement, un brin de génépi.

Si nous n'avons pu savoir quelles sont les plantes magnétisantes, on ne nous a pas laissé ignorer ce que sont les plantes *à surprise*. Il n'est personne à qui il ne soit arrivé, en passant auprès d'enfants dans la campagne, d'en rapporter à son insu des gratterons ou aggletons piqués sur ses habits. C'est là une espièglerie à laquelle on sourit la première fois... peut-être, mais

pas la seconde. Savoir que les premiers sont les fruits de la rièble, *Galium aparine*, et les seconds ceux de l'aigremoine, de la rapette, *Echinospermum lappula*, de la langue-de-chien, *Cynoglossum officinale*, ou qu'ils sont les calathides des bardanes, *Lappa*, sp., pourra être une consolation pour un jeune botaniste, mais pour lui seulement. Et si les aggletons ont été jetés sur les cheveux d'une femme, ce sera une peine sans pareille ; car rien n'est plus difficile que de les en retirer. A Samoëns pourtant la peine n'est pas si grande : les jeunes filles dont la tête en avait été couverte par les garçons un dimanche de l'été 1892 en riaient à qui mieux mieux.

Ces plaisanteries et d'autres étaient regardées par les paysans d'une autre époque comme fort spirituelles ; de nos jours elles deviennent plus rares. Aussi maintenant si les nouveaux époux trouvent encore leur couche nuptiale galamment parfumée avec des vapeurs de genièvre, ils ont moins à craindre de tomber dans un seau d'eau dissimulé sous les draps, ou de s'étendre sur des feuilles de chardon dont leur matelas aura été habilement recouvert, ou d'avoir à respirer des poudres semées sur l'oreiller pour provoquer des étternuements répétés. Heureux encore les amoureux quand la poudre est celle de la tarmique, *Achillea ptarmica* ; mais bien à plaindre sont-ils lorsque c'est celle du varaire ou ellébore blanc dont l'action est très dangereuse.

Dix ans sont à peine écoulés depuis que, dans une auberge de la montagne, j'entendais les nombreux buveurs attablés applaudir avec éclat, et quels éclats ! au récit d'un grand et robuste gars qui contait comment, dédaigné au dernier moment pour un rival plus riche et moins jeune, il avait subrepticement saupoudré l'époigne (gâteau de noces) de poudre de graines d'abor, *Cytisus Laburnum*.

Les gens de la noce, quoique sur terre ferme, avaient eu le plus affreux mal de mer avec toutes ses conséquences. Et les buveurs riaient à se tordre, trouvant cela fort drôle : « Oh ! Daude, t'es pas bête, toi ! » Rarement ces sottises plaisanteries se pardonnent. La force physique de l'individu le garantit bien, il est vrai, contre une attaque directe ; mais elle ne peut le préserver des accidents soi-disant fortuits : passerelle s'effondrant sous lui dans le torrent, pierre roulant de la montagne, bêtes mourant presque subitement dans son étable, etc.

Les autres plantes mêlées aux aliments « pour faire une farce » et quelquefois dans un but coupable, sont les bulbes de narcisse et de muscari, la racine de bétoine, douées de propriétés vomitives ; ce sont encore les feuilles purgatives du liseron des haies, *Calystegia sepium*.

Les gamins dont nous parlions tout à l'heure trouvent en tout pays, dans la botanique, des moyens multiples de charmer leurs études. Tous savent produire des détonations dans la classe au moyen des pétards, *Silene inflata*, *Asarum europæum* ; tous savent se ramoner les narines avec la millefeuille, *Achillea millefolium*, et provoquer ainsi des saignements par le nez pour obtenir de sortir de l'école. Beaucoup savent infecter la chaire du professeur qui n'a pas l'heur de leur plaire ou les poches du passant distrait avec la vulvaire puante, *Chenopodium vulcaria* ; mais je n'ose parler davantage des méfaits de cette engeance parfois si désagréable, car si mon travail tombait entre leurs mains, les professeurs et les parents me maudiraient trop.

Quelques-uns d'entre eux me seront probablement moins hostiles en apprenant qu'ils peuvent rester jeunes, au moins en apparence, en se lotionnant la tête et le men-

ton avec le suc du coyon d'ours, *Platanthera bifolia* et *chlorantha* si répandu dans nos prairies montueuses, ou avec la décoction des feuilles du fustet ou arbre à perruques, *Rhus cotinus*. Celles-ci, je les ai vu récolter autrefois sur les rochers de Brison-Saint-Innocent par un grave personnage de Chambéry à qui un regain de la saison printanière faisait battre le cœur et qui croyait nécessaire de mettre son crâne à l'unisson. Il avait appris de notre professeur de botanique la propriété tinctoriale et la station de l'arbre à perruques ; mais ce qu'il n'avait pas appris, c'est qu'à toute teinture il faut un fixateur, et ce fixateur il n'y songeait pas. Aussi, très brun le matin après sa toilette, était-il le soir grisonnant d'un beau gris poivre et sel, dont se riaient ses jeunes rivaux et quelquefois avec eux son ingrate dulcinée. En hiver, attirée par la grande ville, elle disparut. Lui resta au foyer conjugal ; on ne le vit plus ; je le retrouvai au printemps, le chef blanchi, l'œil atone, pêchant mélancoliquement à la ligne, au pied des mêmes rochers sur la rive du lac du Bourget, et parlant seul. Je m'approchai discrètement. Il récitait d'un ton dolent les strophes de Lamartine :

O lac ! l'année à peine a fini sa carrière !
Et près des bords chéris qu'elle devait revoir
Regarde.....

Sa pêche n'était pas heureuse. Les poissons s'effrayaient-ils de sa figure attristée ou l'amorce était-elle mauvaise ? Il est évident qu'en apprenant la propriété de l'arbre à perruques, il n'avait pas appris celle de la graine de la cardère, *Dipsacus silvestris*, qui constitue un excellent appât, du moins à en juger par le succès d'un pêcheur à la ligne que je vis sur le lac d'Aiguebelette ramener du poisson

à tout coup et qui m'assura n'en pas employer d'autre. Mais peut-être la graine avait-elle subi auparavant quelque préparation secrète, car employée par d'autres elle ne leur donna pas d'aussi beaux résultats.

Outre les plantes que j'ai citées comme vénéneuses pour les animaux, doivent encore être énumérées comme telles, le *Doronicum scorpioides*, petit soleil, dont le rhizôme tue les renards, le fusain, *Evonymus europæus*, dont les feuilles et les fruits pulvérisés, mêlés au foin empoisonnent les chèvres, la grosse carline, *Carlina acaulis*, dont le rhizôme serait mortel pour les rats et les souris, et enfin le bouleau dont le suc des feuilles mêlé au lait préserverait les fromages des vers et des mouches.

J'ai dit plus haut que l'éparge ou herbe à Robert, *Geranium Robertianum*, est employé dans quelques-unes de nos Alpes pour détruire les puces. La médecine populaire dédaigne en Savoie cette plante et quelques autres auxquelles elle accorde une grande vogue dans les contrées voisines. Dans la Suisse allemande, où on la nomme Iec de cigogne, elle constitue un remède populaire universel pour les hommes et les animaux domestiques ; beaucoup de personnes en boivent l'infusion en guise de thé, m'écrit l'éminent président de la Société botanique suisse, M. Christ, qui s'étonne de me voir mettre en doute la propriété nutritive des pieds de veau, *Arum maculatum*, et m'affirme que leurs rhizômes bien cuits perdent leur principe âcre et sont excellents à manger. Cela doit varier selon les pays ; car non loin de Chambéry, une famille de paysans qui en fit un repas, sur ma recommandation, tomba toute malade et un enfant en bas âge manqua mourir. Je payai une indemnité pour éviter les plaintes ; et depuis lors je perdis toute confiance aux assertions des vieux livres

de botanique et me gardai bien d'en propager les recettes culinaires.

Du reste, ils n'ont pas tout dit. Il est bien des recettes thérapeutiques tenues secrètes par les vieilles femmes, les médicastres, les rebouteurs, les raloyeurs, etc., que l'on n'apprend que par hasard. Ainsi le malheureux à qui une sorcière aura noué l'aiguillette, ne réussira que bien rarement à la dénouer en mangeant de l'asperge bâtarde ou orobanche, en faisant des applications locales avec les bulbes pilés du safran des montagnes, *Crocus vernus*, ou en pratiquant des fumigations avec les vapeurs chaudes de vin rouge très vieux dans lequel aura cuit le rhizôme de la grande valériane, *V. Sambucifolia*. Et pourtant ce dernier remède est « bien bon ». Le malheureux ensorcelé n'aura qu'à manger des fruits de frêne légèrement chauffés au four et il pourra répéter les douze travaux d'Hercule. Du moins on me l'a affirmé ; mais si réellement ces fruits agissent, ne serait-ce pas seulement quand des cantharides s'y sont reposées auparavant ?

Si l'épouse reste stérile, il ne tiendra qu'à elle de se transformer en mère Gigogne ; la tisane d'une alchémille, *A. fissa*, très répandue sur nos hautes cimes, « est tout à fait souveraine ». Il paraît qu'en d'autres pays on préconise dans le même but le persil sauvage infusé dans le vin rouge et que ce persil serait le *Caucalis grandiflora*. Jamais en Savoie on ne m'a parlé de cette propriété ; à diverses reprises on m'a demandé où l'on pouvait trouver du persil sauvage, mais sans que j'aie pu en comprendre la description ni en connaître la destination.

Les botanistes s'étonnent parfois de ne plus retrouver une plante dans une localité où elle était abondante les années précédentes et l'on accuse les collectionneurs indiscrets. Sa disparition n'est-elle pas souvent due à la rapa-

cité de médicastres qui l'arrachent pour l'employer à des remèdes populaires. Je me souviens qu'en Algérie des Arabes me voyant récolter sur une montagne écartée quelques pieds d'*Ophrys iricolor* qui y était abondant, et croyant que je parlai sérieusement quand je leur dis que la plante était aphrodisiaque, arrachèrent tous ceux qu'ils purent trouver pour aller les vendre à Alger et la détruisirent complètement. Ce fait doit se répéter dans nos montagnes à la suite des récoltes des botanistes.

De nos saules, eux seuls connaissent le *Salix herbacea*, ce saule si petit que son tronc n'a guère que un à deux centimètres de hauteur ; il croît auprès des glaciers, et c'est non loin du glacier des Evettes que je vis en 1880 deux Piémontaises accroupies sur le sol occupées à en remplir un sac. La tisane prise chaque matin à la dose d'un « bicerino », me dirent-elles, conserve à la taille sa finesse et l'empêche de se déformer.

En 1879, sur une des cimes qui dominant Modane, en grim pant des rochers accidentés et d'un abord difficile, je me rencontrai face à face avec une femme sèche, grande, alerte, âgée de bien plus d'un demi-siècle, qui arrachait des quantités d'oreille d'ours à fleurs rouges, pipetta rozza de rotha (th anglais, primevère rouge des rochers) *Primula graveolens*. Longtemps elle refusa de m'en dévoiler l'usage. C'était son seul gagne-pain ; savoyarde de naissance, elle habitait bien loin, près de Lyon, et personne qu'elle ne connaissait la vertu de cette plante. J'offris cinquante centimes, un franc, puis deux, puis trois ; enfin j'offris un écu. Elle le prit, le soupesa, le tourna, le retourna, le repesa, le fit sonner à diverses reprises sur le roc, le regarda sous toutes ses faces ; et assurée qu'il était de bon aloi, elle me dévisagea longtemps et finit par me dire : « Vous avez l'air d'un brave homme, tout de même ! »

Très flatté de ce tout de même, je souris d'un air aimable et j'attendis. Elle aussi. Savez-vous ce qu'elle attendait ? un autre écu. Nous transigeâmes pour quarante sous. Alors après m'avoir fait promettre une dizaine de fois de n'en rien dire (aussi je ne le dis pas, je l'écris), et m'avoir fait jurer de ne pas lui faire concurrence (elle est décédée), car avec l'argent de ses récoltes, depuis vingt-quatre ans qu'elle avait succédé dans ce commerce à une sienne cousine, elle avait déjà pu acheter cinq vaches et une jolie propriété, elle m'apprit, non sans réticences, que « cette primevère a la vertu de la rendre à celles qui l'ont perdue ». Ne comprenant rien à ce langage énigmatique, je la priai de s'expliquer. Il me fallut compléter mon second écu et lui offrir une large rasade d'eau-de-vie. Et je sus enfin que l'application locale de la plante, bien pilée, rend aux jeunes personnes dont l'existence a été accidentée, lors même qu'elle l'eût été autant que celle de la fiancée du roi de Garbe, leur fraîcheur et leur innocence primitives ! Elle vendait la plante sous le nom de « la virginale ». Elle en connaissait deux espèces : celle-ci qu'elle récoltait aussi en Dauphiné, dans les Alpes du Lautaret et de Briançon, et une autre plus petite, plus parfumée, qui couvre les rochers au-dessus de Bonneval et de Bessans. (C'est le *P. pedemontana*). Elle m'assura qu'elle en envoyait au loin « bien loin, jusqu'en Suisse, en Avignon, au Beaucaire et chez les Piémontais, oui, Monsieur, chez les Piémontais, dans la grande ville où ils tiennent notre bon Pape en prison », et elle se signa d'un grand signe de croix.

Puis, s'animant à mesure qu'elle parlait, mise en verve par l'eau-de-vie qu'elle avait bue, ne manquant pas d'esprit, elle voulut me prouver l'efficacité de sa plante. Et, debout, au bord de l'abîme, agitant ses grands bras décharnés,

la vieille sorcière me conta, dans un style imagé, une foule d'anecdotes avec noms et adresses à l'appui. Il me semblait entendre un chapitre de Décaméron. « Celle qui m'a fait le plus d'honneur, Monsieur, s'écria-t-elle en terminant, celle qui m'a fait le plus d'honneur, car tout le monde l'a connue, c'est la grande Josette du village de X. Eh bien ! vous ne le croirez peut-être pas ? Grâce à ma plante, ce ne fut que dix-sept jours après la noce que le mari put dire : enfin ! »

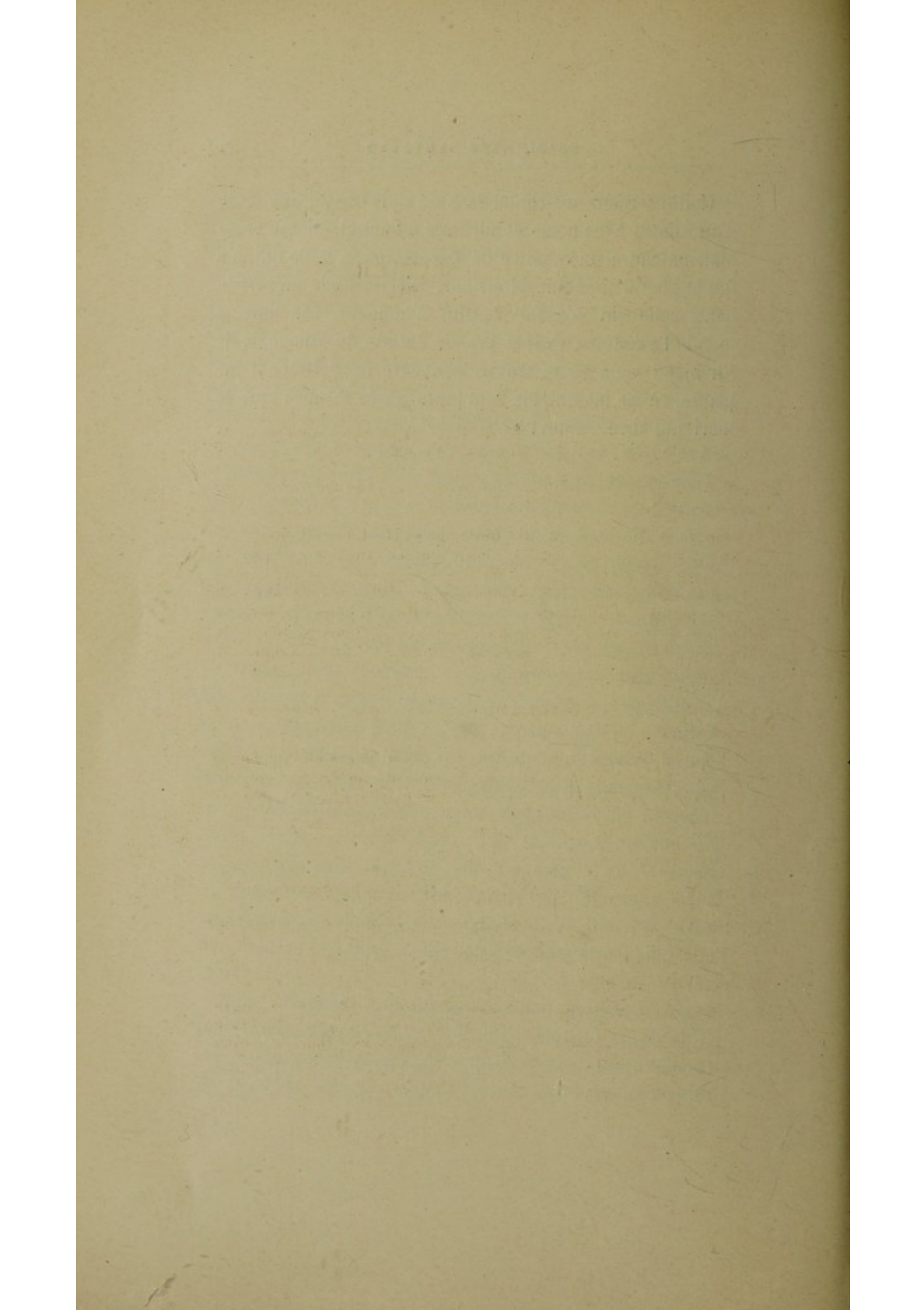


TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS	5
CHAPITRE I ^{er} . — <i>Plantes sauvages comestibles</i>	12
Fruits 14. Fleurs 19. Feuilles 20. Tiges 24. Organes souterrains 25. Champignons 33. Boissons, liqueurs, huiles 33.	
CHAPITRE II. — <i>Plantes sauvages employées dans la médecine populaire</i>	37
Purgatifs 39. Vomitifs 40. Diurétiques 41. Lithontriptiques 41. Contre l'incontinence d'urine 41. Pectorales 41. Antihémoptoïques 42. Toniques 43. Astringents 46. Narcotiques 47. Contre la folie, la paralysie 47, l'hystérie, etc. 47. Emménagogues 49. Aphrodisiaques 50. Antisypilitiques 50. Antiscrofuleux 51. Antiarthritiques 51. Antiscorbutiques 53. Vermifuges 53. Antiophtalmiques 53. Tumeurs, cancers 54. Plaies, hémorrhagies, contusions 54. Brûlures 57. Escharrotiques 57. Vermine 58. Médecine vétérinaire 60.	
CHAPITRE III. — <i>Plantes sauvages employées dans l'industrie ou à divers usages</i>	62
Teintures 63. Fabrication du beurre et des fromages 64. Emploi des bois 65. Travaux de propreté 66. Instruments météorologiques 67. Eclairage 67. Succédanés du tabac 67. Cérémonies religieuses 68.	
CHAPITRE IV. — <i>Plantes sauvages vénéneuses</i>	69
Pour l'homme 71. Pour les animaux 72.	
CHAPITRE V. — <i>Plantes employées dans l'époque préhistorique</i> . .	75
CHAPITRE VI. — <i>Plantes sauvages qui seraient douées de propriétés surnaturelles</i>	77
CHAPITRE VII. — <i>Appendice</i>	82
Plantes magnétisantes 83. Plantes à surprise 83. Plantes tinctoriales 85. Appât pour les poissons 86. Plantes vénéneuses 87. Plante comestible (?) <i>Arum</i> 87. Plantes aphrodisiaques 88. Contre la stérilité 88. La virgine 89.	

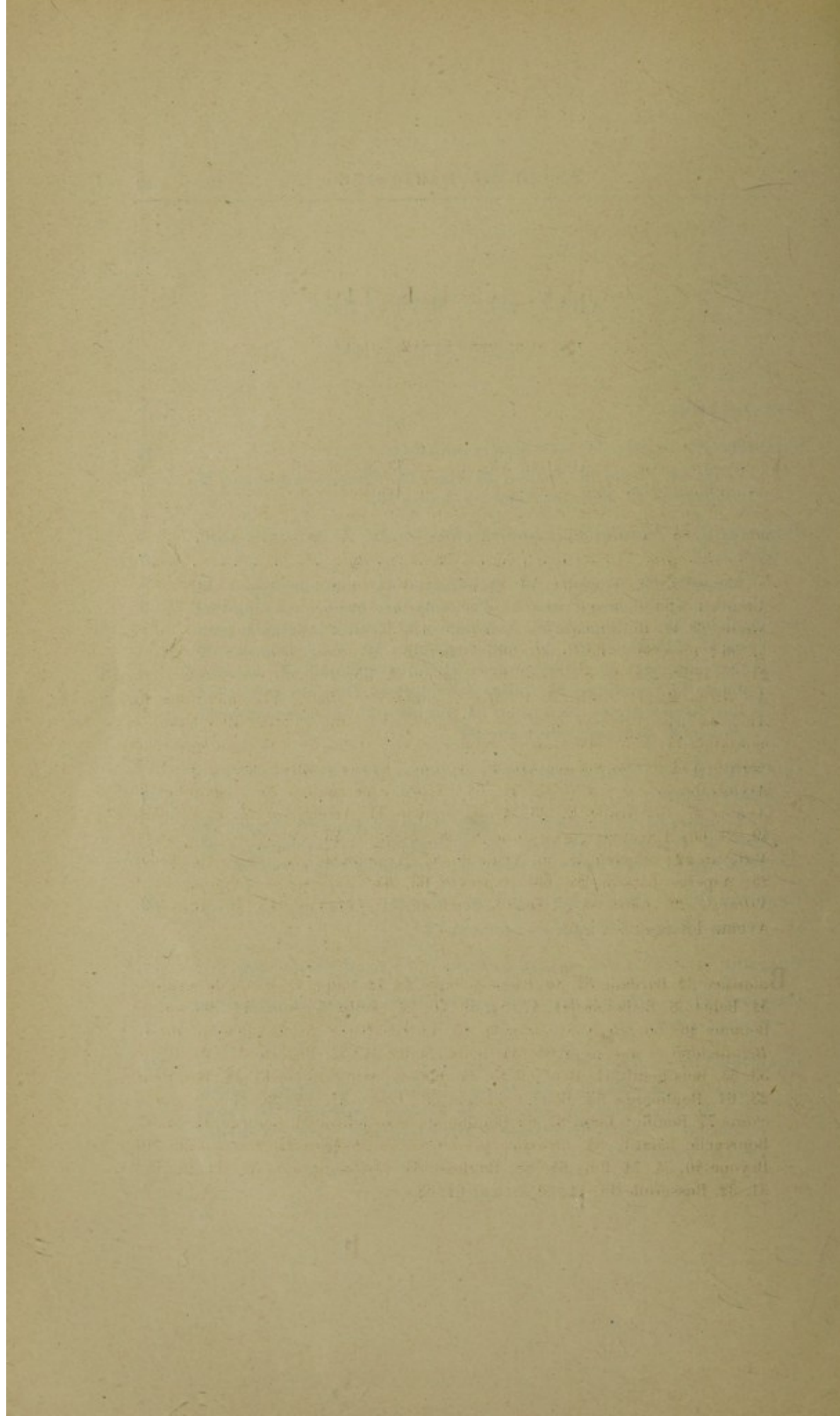


TABLE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS DES PLANTES CITÉES

Abies picea, peisse 39. Abor 66. Absinthe 49, 53, 56, 58, 60. *Acer campestre*, 65. *A. platanoides* 53, 66. *A. opulifolium* 66. *Achillea herba rota* 34; *tanacetifolia* et *dentifera* 55; *millefolium* 55, 85; *moschata* 43; *nana* 43, 55; *ptarmica* 84. *Aconitum anthora* 29, 64, 71, 72. *A. lycoctonum* 70, 71, 74. *A. paniculatum* 71, 73. *Actaea* 63, 71, 72. *Adenostyles albifrons* et *leucophylla* 55. *Aegopodium podagraria* 21, 41, 52. *Aethusa cynapium* 70, 71. Aggleton 83. *Agrimonia* 83. *Agropyrum repens* 29, 65. *Agrostemma* 71. Ail bâtard 24, 26. Airelle 17, 41, 46. *Ajuga chamæpytis* 51. *Alchemilla* 21, 88. *Alchemilla alpina* 35, 56; *fissa* 88. Alié 15, 34, 60. Alizier 16. *Alliaria officinalis* 55. *Allium* 25, 26. *A. victorialis* 55. *Alnus* 63. Amadou 52, 55. *Amaranthus sylvestris* 21. *A. Blitum* 21, 41. Ambrune 17, 46. *Amelanchier vulgaris* 17. Amourettes 10. *Anchusa* 64. *Angelica officinalis* 21, 47. Ansérine puante 49. *Anthyllis montana* 44, 55. *Anthriscus sylvestris* et *nitida* 28, 54. *Anthoxantum odoratum* 60. *Anthemis arvensis* 46. *Apium graveolens* 42. *Arabis cærulea* 22. *Arctostaphylos uva ursi* 15, 41, 63. Arbre à perruques 36. Argentine 35. *Arnica* 47, 67. Arolle 18, 35. Arolla blanste 33. Arrête-bou 23, 41. Armoise 49, 59, 60. *Artemisia absinthium* 46, 58; *glacialis* 43; *mutellina*, *spicata* et *Villarsii* 42; *vulgaris* 49, 59. *Arum* 66, 87. *Asarum* 85. *Asparagus tenuifolius* 25. Asperge bâtarde 24, 60. *Asperula* 63, 64. *Asphodelus delphinensis* et *Villarsii* 29. *Astra* 65. *Atropa belladonna* 71. Aubépine 15, 16. Aulne 63. Avoine des éboulis 65, 66.

Balansœa 32. Bardane 51, 84. Barbe-de-bouc 28, 42. Bâton 47. Bâton de sen Joset 51. Bebet 58. Belladone 41, 47, 54, 69, 70, 71. *Bellis perennis* 42. Belosse 17. Benoîte 46, 56. *Berberis vulgaris* 15, 40, 63. Berce 23, 25. Bétoine 40, 84. *Betula alba* et *pubescens* 34, 54. Biola, biolla 34, 54. Bistorte 37, 48. Bleuët 53, 63. Bois gentil 51. Bois joli 15, 34. Bois de Sainte-Lucie 15, 34. Bon Henri 23, 61. Bonhomme 55. Bonnet à fenna 58. Bostet 21, 24. Botelion 9. *Botrychium* 77. Bouillon blanc 67, 69. Bouillon de onze heures 71. Bouleau 34, 54, 87. Bourrache bâtarde 64. *Brassica pinnatifida* et *Richerii* 22. *Briza media* 10. Bryone 40, 54, 71. Buis 64, 68. Buglosse 64. *Bulbocastanum* 31, 32. *Banum* 31, 32. Busserolle 15, 41, 63. *Bucus* 64, 68.

C *Calamintha* 48. Calament 56. *Caltha palustris* 53. *Calystegia sepium* 85. Camomille 46, 48, 49. Campana zdôna, 59. Campanet bluet des montagnes 53. Campanule 25. *Campanula rapunculoides* 21. *C. Rapunculus* 28. Lanton 80. Carcanna 9. *Cardamine pratensis* et *amara* 22. Cardamon 21. *Carduus nutans* 49. Cardère 86. *Carlina acanthifolia* 49. *C. acaulis* 49, 60, 87. Carline 40, 49, 23, 42, 87. *Carum Carvi* 21, 28, 49. Carotte sauvage 28. *Caucalis* 88. Cembrot 48, 35, 66. *Centaurea cyanus* 63 ; *montana* 83 ; *uniflora* 83. Cerfeuil 28, 54. Céleri 42. Cerises 61. Cerises sauvages 34. Cerisier à grappes 45. *Ceterach* 60. *Chaerophyllum* 28. Champignons 33, 74. Chanvre 48, 62, 76. Chara, charaigne, charétin 66. Chardon 40, 49, 27, 28, 30, 64, 84. Chardonnette 60. Châtaigne d'eau 47. Châtaigne de terre 34. Chélidoine 53, 57. Chêne 53, 63, 76. *Chenopodium bonus Henricus* 21, 23, 61. *Ch. vulvaria* 49, 85. Chèvrefeuille 82. Chicorée sauvage 21, 28. Chiendent 29, 66. *Cichorium Intybus* 21, 28. Ciguë 28, 54, 73. *Cirsium arcense* 28. *C. bulbosum* 30. *C. eriophorum*, *heterophyllum* et *lanceolatum* 49. *C. monspessulanum* 27. Citra 65. Civette 25. Clématite 58, 83. Cocu 9. *Cocua frada* 52. *Colchicum* 29, 70, 71, 73. Colé-berté 9. *Conium* 73. Consoude 42, 52. *Convolvulus arvensis* 21, 28. Coquelicot 47. Coqueret 41. Courge 79. Cornouiller 45, 35. *Cornus* 45, 35. *Cortusa Matthioli*, 82. *Corylus* 75. Coudrier 75, 77. Coyons de leu 47. Coyons d'ours 86. Crépide, *Crepis* 22. Cresson de fontaine 21, 53. Cresson de cheval 21. Crêta de polet 55. *Crocus sativus* 63. *C. vernus* 88. Cuscute 89. *Cyclamen coum* 82. *Cynanchum Vincetoxicum* 57, 73. *Cynodon dactylon* 66. Cynoglosse 21, 47, 84. *Cytisus* 66, 84.

D Dame de onze heures 27. *Daphne* 51. *Datura stramonium* 71. *Daucus carota* 28. Dé de Diu 9. Dent de lion 22. Digitale 47, 59, 71. *Dipsacus* 86. *Doronicum* 87. Dryade 35.

E *Echinosperrum lappula* 84. Edelweiss 44, 83. Eglantier 61. Ellébore 47, 61. Ellébore blanc 72, 84. Encliosen 65, 66. Eparge 58, 87. Epervière laineuse 54. *Epilobium* 25. Epinard sauvage 21, 23. Epine noire 47. Epine-vinette 45, 40, 63. *Equisetum* 49, 55, 66. Erba à dou coyons 30 ; à standéla 67 ; de la bonne Vierze 57, det félin 60, det menze 60, dé 9 stemiget 55, det let puzdet 58, de sen Joset 57. Ergot de seigle 71. *Ercum* 72. *Eryngium* 28. *Erysimum* 42. *Erythraea* 46. Euphorbe 40, 71. *Econymus* 40, 58, 87.

F *Faba* 76. *Fagus*, fayard 45, 35, 53, 75. Faux artichaud 46. *F. genépy* 43, 46. *F. liseron* 47. *F. narcissé* 40. *F. néflier* 47. Femet 54. Fève 76. *Ficaria* 29. Figuier 61. Fiona 50, 65. Flairon 48, 57. Fleur merveilleuse 77. Flouve odorante 60. Fougère 51, 53. *Fragaria*, fraisier 44, 20, 45, 57, 75. Framboisier 44. *Fraxinus*, frêne 44, 49, 51, 52, 88. Froment 76. *Fumaria*, fumeterre, 51. Fusain 40, 58, 87.

G*agea Liotardi* 26. *Gaillet* 64. *Galium aparine*, 64, 84. *G. verum* 64. Genévrier 41, 51, 52, 56. *G. des Alpes* 49. Genêt 63. Genépy, genépi, zdénépi 34, 37, 42, 44, 46, 83. *Genista* 63. *Gentiana Kochiana* 53. Gentiane 34, 45, 60. *Geocaryum* 32. *Geranium aconitifolium et sanguineum* 55. *G. Robertianum* 46, 54, 55, 58, 87. Gesse tubéreuse 40. *Geum* 46, 56. *Glechoma* 41. Glinglin 9. *Gnaphalium dioicum* 42. *Gratiola* 40. Gratteron 63, 83. Gratte-cul 61. Grémil 41, 54, 64. Groseiller 17. Guimauve 23, 42. Gui, 47, 79, 80.

H*elleborus foetidus* 47, 71. *H. viridis* 71. *Heracleum* 23, 25. Herba sacra 77. Herbe à l'ail 55 ; aux chantres 42 ; aux écus 46 ; aux goutteux 41, 52 ; aux gueux 58 ; de la Saint-Jean 49 ; de Saint-Christophe 63 ; à Robert 46, 54, 55, 58, 87 ; au pauvre homme 40 ; aux neuf chemises 37 ; aux verrues 53, 57. Hêtre 53. *Hieracium* 54, 80. *Hippocrepis* 77. *Hordeum* 76. Houx 40. *Hugueninia* 56. Huile de marmotte 56. *Hutchinsia* 22. Hyèble 25, 64. *Hyoscyamus* 71. *Hypericum quadrangulum et Richeri* 35, 64, 80.

I*lex 65. Ilex aquifolium* 40. *Imperatoria Ostruthium* 48, 49, 60. *Iris bohemica et germanica* 60. *I. pseudo-Acorus* 46. *Isatis tinctoria* 63. Isérable 65. Ivraie 72.

Jacée 48. Joubarde 53, 57. *Juniperus alpina* 49. *J. Sabina* 56, 71.

L*actuca*, laitue 21, 39, 47. Laitron des champs 28, 29. L. à fleurs bleues 29. *Lamium* 49. Lampourde 54, 63. Langue de cerf 42, 82 ; de chien 47, 84. *Lappa* 51, 84. *Leris* 23, 65. *Lathyrus* 72. *L. macrorrhizus* 30. Laurier de Saint-Antoine 25. Laza 65. *Lemma* 49. Lingua boueu 60. L. boueu bâtard 73. Lentille d'eau 49. *Leontopodium alpinum* 44. *Leontodon hastile* 22. *Leucanthemum* 55. *Leucoium* 27. *Leuzea* 29. Lierre terrestre 41. *Ligustrum* 63. *Lilium* 26. Lin 62, 76. Linaire, *Linaria vulgaris* 40. Linsolet 31. Liondent 27. Lis 26. Liseron des champs 21, 28 ; des haies 85. *Litospermum* 41, 54, 64. *Lolium temulentum* 71, 72. *Lonicera* 82. Loutrié 46. Lui 72. *Lycopus* 73. *Lysimachia nummularia* 46. *Lythrum salicaria* 46.

Mache 21. Main de Dieu 10. Main du diable 10, 80, 81. Main à bon Dieu 9. Marguerite 55. Maroute 55. Mauve 23, 42, 54. Mélèze 33, 65. Mélisse 57. Menstrate 52, 60. Menthe 39, 52, 60. *Menyanthes* 45. *Meum athamanticum* 50, 65. *M. mutellina* 65. Millefeuille 55, 85. Millepertuis 35, 80. Millet 76. Morelle noire 51, 54. Muguet 47. *Mulgedium* 29. Muscadin 9. *Muscari* 27, 85. Myosotis 21. *Myricaria* 41. Myrtille 47, 46. *Myrrhis* 34.

Nanton 53. Narcisse 27, 85. *Nasturtium* 21. Néflier 45. Nénufar blanc 47. Nerprun 39. *Nigritella* 40, 80. *Nitella* 66. Nivéole 27. Noisette 35, 75. Noix de terre 31. Noyer 61. *Nymphæa* 47.

O *Oenanthe* 29. Oignons 54. Oma 55, 66. *Ononis* 41. *Onopordum* 27. *Ophrys* 89. *Orchis* 30, 80, 88. Orcetta, orettet 72. Orenste, orenstet 43, 49, 55, 57. Orge 76. Origan 64. Orme 51. *Ornithogalum* 27. *Orsbanche* 24, 50, 60. Ortie 21, 23, 41. O. blanche 49. Oseille bâtarde 21, 24 ; des Alpes 60 ; des montagnes 23 ; des neiges 21 ; des prés 21. *Oxyria digyna* 21. Otruche 37, 48, 49, 69.

P *Panais* 28. *Papaver*, coquelicot 47. Paquerette 42. Pariétaire 41. *Paris*, Parisette 40, 83. Pas d'âne 42, 55. Pastel 63. *Pastinaca* 28. Pata de tha 9. Pata d'ône 9. Patagué 9. Patience 46. Paturin 65. Pentecôte 30. Persicaire 51. Persil 49, 54, 88. Pervenche 46. *Petasites* 42, 49, 55. Pétard 84. Petit soleil 87. Petites amourettes 10. P. centaurée 45. P. chêne 48. P. cyprès 40. P. houx 25, 68. P. pin 50. Pied-de-chat 42. Pied-de-veau 66, 87. *Pinguicula* 64. Pin sylvestre 33. *Pinus cembra* 18, 35, 66. Piote 9. Pipette 9, 47, 89. Pissenlit 22. *Pisum* 76. Plane 53, 66. *Plantago*, plantain 21, 46. *Platanthera* 30, 86. Plemenste 25. *Poa* 65. Poirier 14. P. nain des bois 56. Pois 76. Poivre 61. *Polygonatum* 25, 27, 49. *Polygonum* 17, 27, 45, 51. *P. bistorta* 27, 45. *P. hydropiper* 60. *Polypodium* 53. Poma 9. Pomade 9. Pome de grène 9. Pometa 9. Pommier 14, 75. Populage 10. Pourpier 23. Précozè 41. Prêle 49, 55, 66. Primevère, *primula* 8, 10, 19, 20, 47, 59, 89, 90. *P. graveolens* et *pedemontana* 19, 89, 90. Proudono 9. Prunelier 17, 34, 75. Prunier 14, 75. *Prunus avium* et *insititia* 34, 75. *P. mahaleb* et *padus* 15, 34, 75. *Pulsatilla* 10. *Pyrethrum* 46. *Pyrola* 56.

Q *Quercus* 63. Quicriqi, quiriqiqi 9.

R Racine à la main 80. Raifort sauvage 53. Raiponce 25, 27, 28. Raisin d'ours 15, 41, 63. *Ranunculus acris* 73. *R. bulbosus* 57. *R. glacialis* 10, 23, 42. *R. Thora* 71, 74. *Raphanus* 53, 72. Rapette 84. Reolè 9. Reine-des-près 42, 55. Renoncule 10, 23, 42, 57, 58. *Rhamnus cathartica* 39. *Rhaponticum* 20, 46. *Rhododendron* 56. *Rhus* 86. *Ribes* 17. Rièble 84. Rocambole 26. Ronce 75. *Rubus* 75. Rue 71. *Rumex* 21, 23, 40, 60. *Ruscus* 25, 68. *Ruta graveolens* 71.

S *Sabine* 54. Safran 63, 88. Salicaire 48. *Salix* 64, 89. Salsifi 28, 29. *Salvia* 49, 56, 67. *Sambucus* 25, 40, 42, 64, 77. Sapin 39, 67, 78. Saponaire 51, 66. Sauge 49, 56. Saule 64, 89. Savu 25. Scabieuse 74. Sceau de la vierge 40 ; de Salomon 25, 27, 49 ; de Notre-Dame 54. *Scilla* 27. *Scolopendrium* 42, 82. *Scorzonera* 28. Scutellaire 56. *Sedum* 57. *Sempervivum* 53, 57. Serpolet 56, 64. *Setaria* 76. *Silene* 85. *Sisymbrium* 22, 56, 76. *Solidago* 41. *Sonchus* 28. *Solanum* 51, 54, 71. *Sorbus* 15, 16, 17, 34, 60. *Spiraea* 42, 55. Stéri 21. Stieu-rava sauvazde 72. Stipe 44, 83. Stramoine 47. *Succisa* 74. Suie de bois 53. Surcail 25, 40, 42. S. à grappes 72.

Tabac bâtard 68. Taliéta 64. Tamarin 17. *Tamarix* 41. *Tamus* 40. *Tanacetum*, tanaïsie 49, 53, 56, 58, 60. *Taraxacum* 22. Tarmique 84. *Taxus* 65, 71, 72, 73. Terre-noix 31. *Teucrium* 48. Thanta-polet 9. Thé des Alpes et de montagne 35. *Thesium* 60. *Tilia*, tilleul 39, 42. *Tragopogon* 28, 29. *Trapa natans* 17. Trèfle d'eau 45. Trèfle à quatre feuilles 81. *Trenstolen* 35, 64. *Triticum* 76. *Trisetum* 65. Troène 63. Trolle, *Trollius* 40, 58. Trotzetta 40. Truffles 33. Tsai det montagne 40, 60. Tulipe 26. Tussilage 42, 55.

Ulmus 50. *Urtica* 21, 23.

Vaccinium 17, 72. Valériane 47, 59, 88. Valérianelle 21. Varaire 61, 71, 72, 84. Varcouenna 23, 61. Vargne 39. *Veratrum* 61, 71, 72. *Verbascum* 42, 55, 66. *Verbenæ* 42, 77. Verge d'or 41. *Veronica* 21, 35, 42, 51. Verveine 42, 77. Vesse de loup 37, 54. *Vicia* 72. Violette 20, 39, 42. Vigne 53. *Viscum* 79. Vulvaire 85.

Xanthium 54, 63. Zdenépi 42.

