

CIVILISATION DE LA CUEILLETTE

par Jean-François Robert

Les cahiers du Musée

Titres déjà parus :

- | | | | |
|------|---|-------|--------------------------------------|
| N° 1 | Les rabots (1985) | N° 11 | Pièges dans la ferme (1988) |
| N° 2 | Forêts en survol (1977) | N° 12 | Le silex et la mèche (1989) |
| N° 3 | L'herbe et le bois (1978) | N° 13 | L'herminette et la hache (1991) |
| N° 4 | Clé pour la détermination des rabots (1978) | N° 14 | Fers à gaufres et à bricelets (1992) |
| N° 5 | Vieilles bornes en Pays de Vaud | N° 15 | Les scies (1993) |
| N° 6 | Histoire d'une fontaine (1981) | N° 16 | La paille et l'osier (1994) |
| N° 7 | Le marteau et ses formes (1984) | N° 17 | L'odyssée de l'arbre (1995) |
| N° 8 | Une ancienne scierie (1985) | N° 18 | Serpes et couteaux (1995) |
| N° 9 | Les couvertures en bois (1986) | N° 19 | L'univers des pinces (1996) |
| N°10 | Pierres gravées et symboles (1987) | | |

Titres à paraître :

Histoires de pierre

Tarières et forêts

Instruments de mesure

Speed Imprimerie, Crissier

Couverture : Mlle Hélène Cosandey

Texte : M. Jean-François Robert

Ce cahier est vendu au bénéfice du musée.
Il peut être obtenu au musée même, à Aubonne,
ou commandé à l'adresse suivante :

Dons et versements destinés au
Musée du Bois sont à verser à la

M. Jean-François Robert
Rosière 52
1012 Lausanne

Banque Cantonale Vaudoise
(Agence de Chailly)
CCP 10-725-4
Lausanne
(avec mention sur le talon C.860.860.7
Musée du Bois)

Le Musée du Bois est ouvert tous les dimanches après-midi du 1er avril au 31 octobre.

CIVILISATION DE LA CUEILLETTE

(par J. - F. Robert)

Avant - propos

L'idée d'un tel cahier a pris corps, il y a fort longtemps, lors de la visite que nous fit Jan Caputa, botaniste aux Stations fédérales agronomiques de Changins et spécialiste de la flore de nos alpages. Il venait de prendre sa retraite et souhaitait mettre ses talents de dessinateur à disposition de l'Arboretum. D'où l'idée de lui suggérer de dessiner pour nous les plantes herbacées des sous-bois du vallon, du moins les plus intéressantes d'entre elles. Car, en montrant l'usage que savaient faire de la nature et de ses ressources nos ancêtres plus ou moins lointains, on établissait du même coup une connexion plus intime entre le parc «arboretum» et le musée du bois. Et puis, avouons-le, le mythe Robinson a toujours exercé une fascination certaine sur nos imaginations d'enfants. Mais sur nos fantasmes d'adultes aussi, puisque les «opérations survie» sont de plus en plus à la mode, qui ne sont que la traduction en langage moderne de nos nostalgies de n'avoir pu être ces êtres d'exception que furent les héros de Foe ou de Jules Verne.

Les discussions avec Jan Caputa remontent à 1987. Une liste sommaire de plantes à dessiner fut établie et le travail mis en chantier. Mais, pour notre malheur, Pierre Lieutaghi publiait, en 1991,

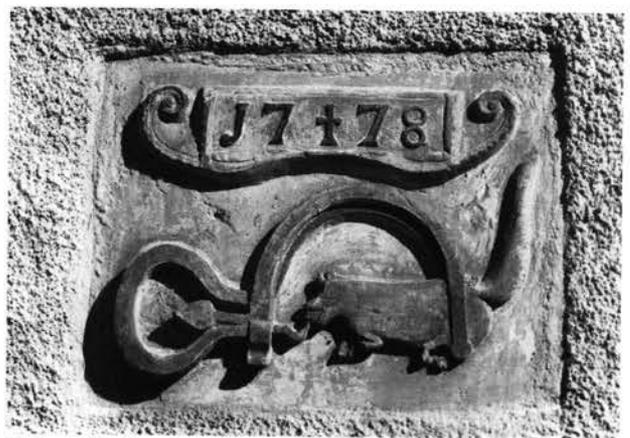
sa *Plante compagne* qui est incontestablement un sommet du genre. On se demande, en lisant cet ouvrage majeur, si c'est l'érudition de l'ethnobotaniste qui est au service de son humanisme ou si c'est sa culture et sa plume raffinée qui sont au service de la science et de ses connaissances sans limite. Bref, après une telle lecture, il devenait impossible d'écrire, ne serait-ce que deux lignes sur ce même sujet. Il fallait d'abord oublier le chef-d'œuvre. Mais dans l'intervalle, Jan Caputa a rejoint les prairies éternellement fleuries de l'Au-delà et ses portraits de plantes reposent dans le silence d'un classeur ignoré...!

Aujourd'hui, le petit cahier doit renaître de ses cendres, se trouver une nouvelle motivation, tout en acceptant d'entrée de cause de se développer sur un niveau plus modeste. Peut-être remplira-t-il sa mission en laissant deviner tout ce que nos ancêtres pouvaient espérer des générosités de la nature, en sachant apprivoiser les sous-bois du vallon de l'Aubonne, pris comme point géographique d'accrochage. Ce petit fascicule ne sera donc ni un traité d'ethnobotanique, ni un livre de recettes. Tout au plus se contentera-t-il d'être une évocation de ce que pouvaient être les relations de l'homme et de la nature aux temps lointains où les fleurs avaient leur parfum et leurs vertus, mais pas encore de nom, et où la connaissance était celle des effets et pas encore celle des causes.

J'aimerais que ce cahier soit un hommage posthume, modeste certes, mais sincère et vibrant, à la mémoire de Jan Caputa qui en fut l'instigateur inconscient, et au mérite de Pierre Lieutaghi, de



1. Outil majeur des peuples collecteurs, le panier est le symbole de la civilisation de la cueillette. Avec l'avènement de l'agriculture, il s'est fait symbole de la récolte.



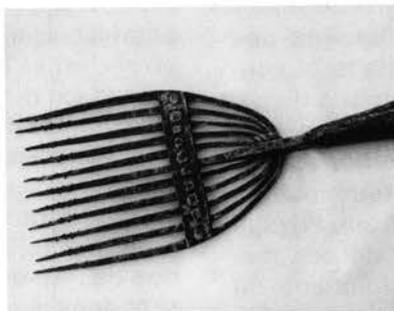
2. La prédation des animaux est une forme particulière de la cueillette au sens large, et le piège, que les siècles ont peu modifié, est devenu l'emblème de la chasse silencieuse en attendant de devenir celui de la chasse frauduleuse! Ici : dessus de porte, à Boncourt, pour désigner un chasseur professionnel ou, éventuellement, un fabricant de pièges.

qui le savoir immense et l'art subtil de le communiquer, ont risqué d'être fatals à mon projet. En me plongeant dans les secrets de nos ancêtres à travers les précieux livres de recettes et de remèdes qu'ils nous ont laissés, j'ai trouvé la formule pour fabriquer une encre luminescente, en broyant des ventres de lucioles ou de vers luisants avec divers ingrédients. Probablement que Pierre Lieutaghi avait réussi à la réaliser, car la lecture de sa **Plante compagne** laisse derrière elle comme une queue de comète qui irradie encore, alors que l'astre a déjà passé! Traduire : alors que la lecture est achevée !

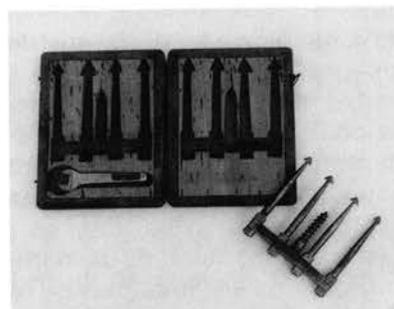
Mais, pour donner peut-être un caractère original à ce fascicule, pour créer aussi un lien plus étroit entre l'Arboretum et le Musée, ou, si l'on préfère, entre la nature et l'homme, nous axons de préférence l'illustration tant sur les objets de la cueillette que sur les outils ou auxiliaires de la prédation. Car ces derniers évoquent le geste nécessaire de prendre, comme le marteau celui de frapper ou le vilebrequin celui de percer... et le geste de prendre est et reste le maître geste, même si, de nos jours, les modes d'appropriation ont fondamentalement changé !



3. La foène est une sorte de harpon pour la pêche à la main. Devenu instrument de braconnier, il en est de fort rustiques,...



4. ...d'autres très élégantes,...



5. ...et d'autres encore, démontables, qui affichent par là leur caractère clandestin!

Chap. 1 Civilisation de la cueillette

L'homme est né prédateur. Lent, démuné d'armes naturelles, il était voué à ramasser tout ce qui se trouvait à sa portée: mollusques, insectes, baies, racines, champignons ou petits animaux... Mais ce qui différencie l'homme des autres collecteurs, c'est qu'il rassemble pour le futur; il prévoit, il pense au lendemain, il est doté du pouvoir de se projeter dans l'avenir. Alors que l'écureuil notamment, comme le casse-noix et d'autres collecteurs encore, rassemble graines ou fruits et cache ces aliments pour les oublier. Il a le geste du prévoyant, mais il n'est, en fait, que l'instrument de la nature qui, elle, assure ainsi les lendemains des espèces collectées !

Or, le geste de prédation est bien le plus vieux geste de l'homme, antérieur à tout autre geste raisonné, donc antérieur à tout artisanat, si fruste soit-il. Du reste, il est encore et toujours celui du nouveau-né qui, avant même de se tenir debout, saisit tout ce qui se trouve à portée de ses menottes... et le porte automatiquement à la bouche ! L'homme en effet s'approprie le monde par la bouche et apprend à connaître son environnement par le goût !

Cet instinct de cueillette est un atavisme tenace, qui transcende le progrès en ce sens que, même au moment où il ne sera plus nécessaire pour nourrir l'individu et en assurer la survie, il continuera de se développer. C'est à lui, rappelons-le, que nous sommes redevables du grenier, du garde-manger, voire de la grange, car le champ cultivé est à la cueillette ce que le troupeau est à la chasse. Avec le progrès, l'instinct collecteur,

«l'esprit d'écureuil» va simplement changer de pôle pour se perpétuer au fil des siècles et des millénaires et se sublimer finalement dans le pur esprit du collectionneur, l'objet de la quête devenant dès lors totalement indifférent. Il ne retrouvera ses tonalités originelles que dans les périodes troublées de disette, où l'indigence se généralise, où le paupérisme rend ingénieux et réveille les vieux savoirs endormis.

Mais ne nous égarons pas et revenons à la nature dispensatrice de biens. Dès les aurores de l'humanité, il semble qu'il se soit instauré une certaine répartition des tâches: la récolte des plantes utiles, alimentaires ou autres, était réservée en effet aux femmes, probablement parce que les maternités et la garde des enfants les contraignaient à rester à proximité plus ou moins immédiate du camp ou de la grotte. A l'homme, il appartenait de se livrer à la chasse, cette autre forme de prédation, qui imposait la poursuite du gibier souvent très loin du camp de base; à lui aussi les voyages de reconnaissance ou de prospection exigeant des absences de longue durée.

Mais la connaissance des plantes et de leurs vertus ou de leurs qualités, en ces temps reculés, reste un mystère. Comment le savoir s'acquerrait-il tout d'abord, et comment se transmettait-il ensuite, alors que les populations étaient peu nombreuses et disséminées par petits groupes ou clans dans d'immenses territoires ? Alors que les choses – et les plantes a fortiori – n'avaient vraisemblablement pas encore de noms, sinon

une désignation idiomatique valable pour des groupes ethniques très restreints, alors qu'il n'existait, bien sûr, ni traités, ni descriptifs, ni représentations graphiques pour transmettre le savoir et que celui-ci reposait exclusivement sur un sens aigu d'observation et sur une mémoire visuelle remarquable de fidélité et de précision.

On est conduit à penser que l'instinct devait jouer un rôle primordial et que les hommes d'alors avaient la prescience de ce qui est bon ou de ce qui ne l'est pas, de ce qui est comestible ou de ce qui est poison, un peu comme le chat ou le chien qui savent trouver les herbes nécessaires ou leur convenue lorsqu'ils sont indisposés. C'est du reste aussi l'avis de Pierre Lieutaghi qui l'exprime de façon magistrale lorsqu'il écrit : «*La notion de risque, attachée à la consommation du végétal, est un savoir «instinctif» premier. C'est lorsque l'instinct passe à la connaissance que la possibilité d'erreurs s'insinue.*» Sixième sens que nous avons perdu, instinct qui ne se manifeste plus... Mais il reste impossible de déterminer quelle était la part de cette intuition et celle de l'expérience dans ce savoir des origines.

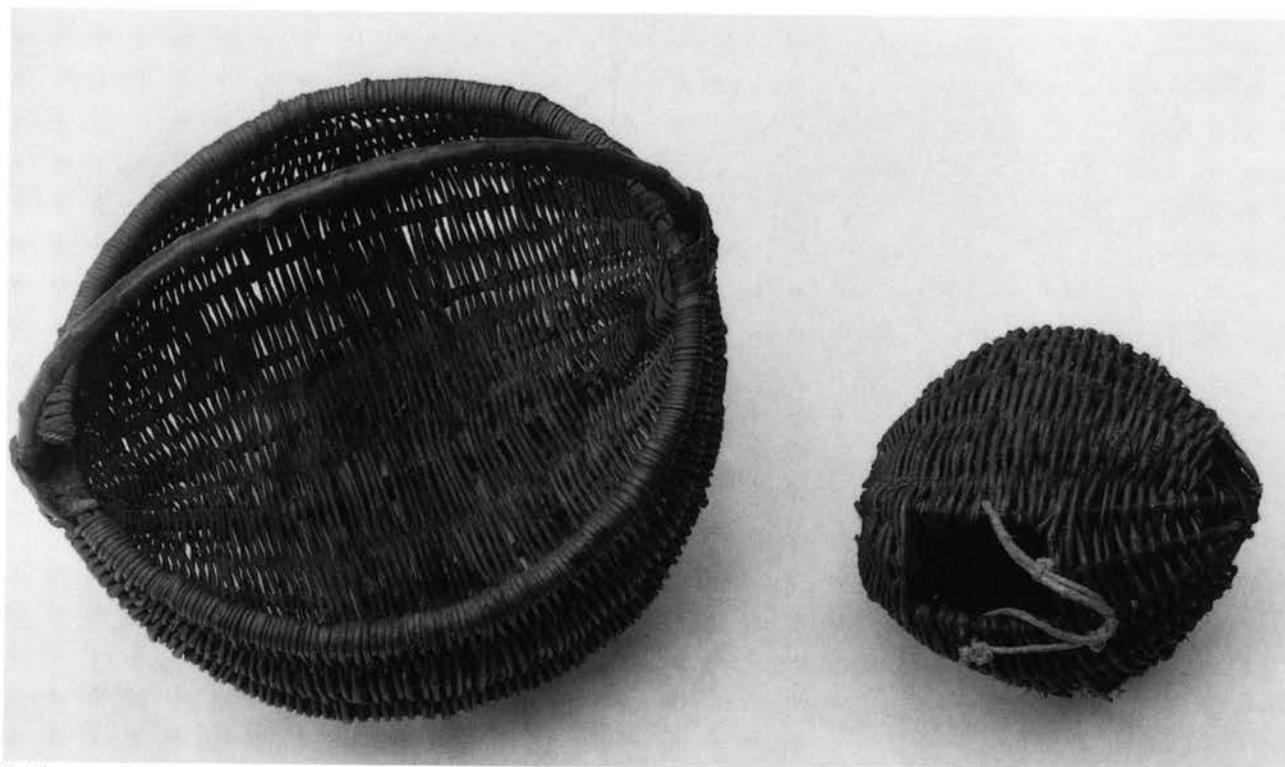
Il n'en reste pas moins que le végétal, – de l'herbe qui se balance dans les sous-bois aux lichens qui charment les rochers, de la fleur des champs à l'arbre séculaire, en passant par la mousse spongieuse, le champignon au chapeau de travers, la massette à la brosse duvetueuse au-dessus du marais ou le buisson aux baguettes flexibles, – que le végétal sous toutes ses formes fut recherché, encore et toujours, au fil du temps et des civilisations, pour ses innombrables vertus. Plantes nourricières aux périodes de disette, plantes guérissuses ou magiques pour soigner le corps déjeté ou l'âme tourmentée, plantes fibreuses pour attacher avant que clous ou vis ne

résolvent les problèmes quotidiens de liaisons, rameaux flexibles pour réaliser avec art les premiers récipients facilitant la récolte des fruits sauvages ou des tubercules féculents, plantes tinctoriales aussi pour que puisse se développer les premières coquetteries vestimentaires de la femme éternelle, plantes oléagineuses pour l'huile des lampes ou des onguents, plantes aux usages domestiques divers encore, pour coller, laver, parfumer ou pour chasser les puces, ces commensaux aussi inévitables qu'importuns de nos ancêtres à l'hygiène très approximative !

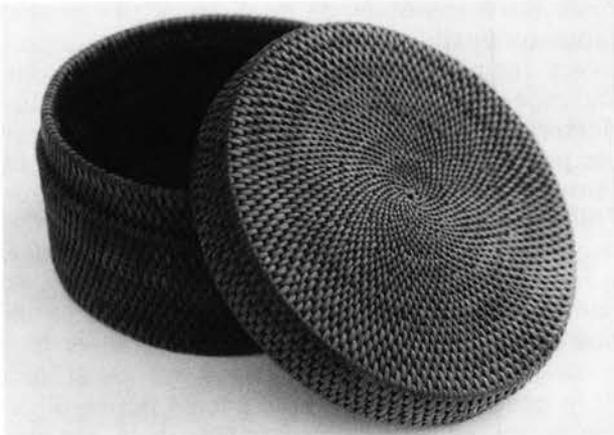
Si le geste instinctif le plus ancien est celui de porter toutes choses accessibles à la bouche pour satisfaire l'impératif primordial de survivre et de se nourrir, l'un des gestes raisonnés premiers est sans doute celui de fabriquer un contenant pour rassembler et transporter le produit de la quête. Et le panier est, de ce fait, un objet



6. Panier-gondole, bien de chez nous, en éclisses fines d'osier. C'est le panier rêvé pour la cueillette des noisettes, ou pour ramasser noix et châtaignes.



7. Deux paniers sur arceaux en brins de clématite. Celui de gauche convient particulièrement aux ramasseurs de champignons, alors que celui de droite, avec sa petite ouverture, était adapté aux exigences des chasseurs de grenouilles.



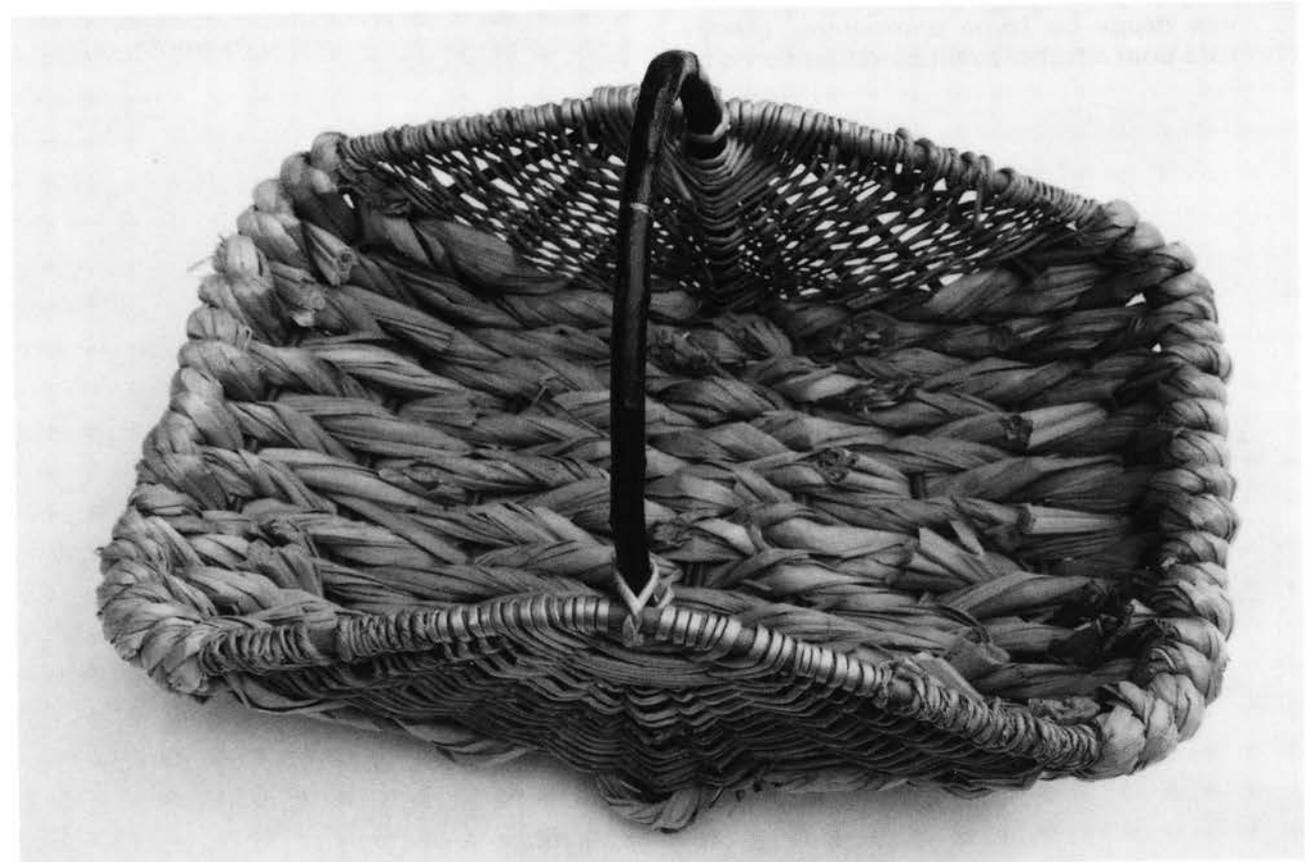
8. Boîte-corbillon tressée artistiquement avec les «rappanna» soit les fines racines traçantes de l'épicéa. Cette spécialité des Joratiers faisait le malheur des forestiers à la fin du siècle dernier encore!



9. «Bénon» à pâte en tores ou faisceaux de paille de seigle cousus à l'aide de longues lanières d'écorce de ronce.

indissolublement lié au principe de la cueillette d'abord, puis de la récolte, plus tard, au moment où la domestication du végétal après celle de l'animal, fit du berger nomade un cultivateur sédentaire. Le panier, c'est, à vrai dire, l'objet symbole qui caractérise vraiment cette civilisation des premiers âges. C'est pour cette raison aussi que nous lui faisons une place prioritaire dans cette petite étude qui nous invite à aborder le vallon de l'Aubonne en naufragés ou en «Robinsons».

Ils sont nombreux, les matériaux susceptibles de se laisser tresser, tisser, entrelacer pour former ces récipients à la fois solides et légers, plus résistants à vrai dire que tout autre de même capacité et de même poids. Techniques identiques d'un continent à l'autre avec des matériaux différents définis par la végétation locale, avec des résultats différents aussi au gré de la sensibilité et du génie artistique de l'artisan. Chez nous aussi, le vannier n'avait, ou n'aurait encore, que l'embarras du choix: rejets bien droits de noisetier ou de saule, baguettes souples de viorne ou de bourdaine, rameaux de chèvrefeuille assouplis dans l'eau chaude, hampes flexibles des joncs ou des roseaux, tiges serpentine de clématite, lanières fibreuses d'écorces de tilleul. Viennent ensuite les petites racines traçantes de l'épicéa qui ont permis ces corbeillons à la maille si serrée qu'ils étaient presque étanches, même sans adjonction de poix. Puis encore les corbeilles et paniers plus grossiers, les hottes aussi, faits d'éclisses ou de lamelles de noisetier, de frêne ou de châtaignier. Enfin, il convient de ne pas oublier cette vanne-



10. Panier à large ouverture pour fleurs ou légumes verts en éléments composites. La panse est réalisée avec des torches grossières de maïs, qui pourraient être remplacées, cas échéant, par des laïches ou des roseaux.

rie particulière, dite spiralée, qui utilise des torches de tiges fibreuses – de préférence de la paille de seigle – roulées en spires et cousues ensemble par des lanières d'écorce de ronce, peut-être la plus ancienne vannerie connue.

C'est muni de l'un quelconque de ces récipients : panier, corbeille, cabas... pur produit de la nature sauvage pour le substrat, de l'ingéniosité créatrice et de l'habileté intelligente des doigts

Chap. 2 La quête alimentaire

Repas de disette

Manger... Au siècle des repas congelés, qu'on achète tout prêts et qu'il suffit de glisser quelques instants dans un four à micro-ondes pour pouvoir se mettre à table, on a peine à imaginer la vie des premiers hommes dont l'unique préoccupation, ou presque, était de trouver de quoi se nourrir. Préoccupation lancinante se renouvelant jour après jour, même si la nature sauvage était alors plus généreuse que ce qu'il nous en reste après le passage de notre vingtième siècle «dévoreur de paysages».

Si l'on en croit les spécialistes, le végétal fut le premier aliment de nos ancêtres, qui se nourrissent quasi exclusivement de plantes sauvages durant près de 4 millions d'années. Le végétal cultivé, lui, n'est connu en effet que depuis quelque 12'000 ans seulement. Mais il ne s'est substitué aux plantes nourricières sauvages que très progressivement, pour ne les supplanter vraiment que dans la seconde moitié de ce siècle. Par ailleurs, même lorsque l'«homo faber» eut appris à tailler la pierre et à façonner des armes lui permettant de s'attaquer aux animaux jusqu'alors redoutés, lorsque les peuples collecteurs-chasseurs eurent ajouté les venaisons à leurs menus, le produit de la chasse semble n'avoir représenté que 20 % de leur alimentation, le végétal continuant à occuper les autres 80 % ! C'est dire le rôle primordial que la plante a joué pour les innombrables générations d'hommes qui ont déferlé sur la planète.



11. Pince à châtaignes. Faite d'une éclisse de châtaignier ployée à la vapeur, elle nous vient du fond des âges. Pince «fossile», elle servait à saisir sans dommage les bogues cruelles.

pour la facture, que nous allons parcourir le valon de l'Aubonne, à l'instar de nos ancêtres, pour y récolter herbes aromatiques, légumes, fruits ou baies, écorces, graines ou rhizomes, nourriciers, guérisseurs, magiques ou simplement utilitaires, pour subvenir à nos indigences imaginaires de «naufragés» de la civilisation ! Bonne route à qui veut bien nous accompagner dans cette quête de nos lointaines racines !

La Préhistoire ne nous apporte que peu d'informations sur ces sujets, étant donné le caractère éminemment périssable des végétaux; nous sommes réduits à ne formuler que des hypothèses. Mais il paraît vraisemblable que la civilisation de la cueillette, au plan alimentaire, a dû se concentrer sur la récolte de racines comestibles, de rhizomes, de fruits et de graines, sans exclure de jeunes pousses herbeuses mangées crues, dont les salades qui accompagnent nos repas ne sont que les légitimes prolongements! Les végétaux, du moins de nos jours, se mangent de préférence cuits. Il est dès lors assez probable que le légume, en tant que tel, ne soit apparu qu'au Néolithique, soit au moment où les moyens de cuisson se sont développés avec l'apparition de la céramique, ce qui a permis à Jean-Claude Perpère de caractériser avec humour cette époque comme *l'ère de la soupe*. Cela n'exclut du reste pas une certaine anticipation, car nos astucieux ancêtres avaient imaginé des moyens indirects de cuisson en plongeant des pierres fortement chauffées dans l'eau de récipients de cuir ou de peau.

L'alimentation par les plantes sauvages se heurte, si l'on remonte aux aurores de l'humanité, au problème délicat de la distinction entre ce qui est comestible et ce qui ne l'est pas, voire est dangereux ou poison. Intuition avons-nous dit plus haut... Mais outre ce tri fondé sur un instinct très sûr, sinon infaillible, il est probable aussi que l'organisme de l'homme était alors sensiblement moins fragile que le nôtre et qu'il avait la faculté d'ingérer sans dommage des aliments qui nous rendraient malades: immunité naturelle, sans doute, et plus grande résistance de l'organisme. Il est vrai que jeunes, nous digérons allégrement des denrées qui ne passent plus avec l'âge ! Or, nos ancêtres lointains jouissaient d'un métabolisme «jeune», puisque leur espérance de vie était à peine la moitié de la nôtre !

Lorsqu'on parle de plantes alimentaires, il convient de distinguer d'abord celles qui sont à proprement parler nourricières de celles qui ne sont que condimentaires. Les premières peuvent se consommer crues, telles que la nature nous les fournit. Ce sont les ancêtres de nos salades quand il s'agit de tiges ou de feuilles vertes,



12. Pour ouvrir les bogues closes, deux moyens parmi d'autres : le marteau en bois piémontais, ou le « maillet à pillons » du Chablais vaudois. Le peigne du râteau sert à frapper les bogues pour dégager les châtaignes, et les dents fortement écartées pour rassembler les bogues sans toucher les fruits qui se ramassent à la main, ensuite.



13. Plats à noix qui permettaient de casser les noix sur le tourillon central, au creux de la jupe, à l'aide d'un petit marteau ou maillet. Ces plats sont très semblables à ceux qui servaient à égoutter le séré, dans les alpages, les faisselles étant posées sur le support central.

mais elles peuvent aussi se présenter sous forme de fruits ou de graines. D'autres se consomment cuites, en soupes ou en légumes, entrant parfois dans la composition de mets plus complexes tels qu'omelettes, gnocchis, boulettes ou autres. Les plantes crues sont en général des aliments de printemps, car par la suite, les feuilles deviennent ligneuses ou trop dures et celles qui restent comestibles ne le sont qu'après cuisson.

Très nombreuses sont les plantes qui peuvent se consommer telles quelles en salades, individuellement ou en mélanges, ces derniers assurant une plus grande diversité de goûts. Mais, comme déjà dit, il faut choisir des végétaux jeunes. De plus, dans notre démarche de Robinsons, nous admettons que la nature est celle d'une île déserte, soit exempte d'engrais, de pesticides, fongicides et autres adjuvants chimiques qui pourraient avoir des effets tout à fait nocifs sur nos organismes ! **Salades** donc de Rumex (ou Oseille sauvage, la « salerette » de notre enfance), de feuilles juvéniles de hêtre, de tilleul, d'érable ou d'aubépine, salades d'aegopode (*Aegopodium*

podagraria), de berce (*Heracleum spondylium*), d'épiaire (*Stachys silvatica*) aussi et de raiponces (*Phyteuma*), salade de plantain (*Plantago*) au goût de champignons, de dents-de-lion, bien sûr (Pl.17). A quoi viennent s'ajouter les feuilles d'alliaire (*Alliaria officinalis*) dont on peut faire une pâte à tartiner en les hachant menu pour les pétrir avec du beurre, et les bases des jeunes pousses de massettes (*Typha*) qui, débarrassées des feuilles externes, se croquent et font penser aux cœurs de palmier ! De leur côté, les petites racines du cirse (*Cirsium oleraceum*) peuvent être consommées crues ou cuites, de même que celles de la bardane (*Arctium*).

La plupart des plantes consommables crues le sont aussi, et à plus forte raison, une fois cuites. D'autres doivent obligatoirement passer par la cuisson pour être mangeables. Parfois, la première eau doit être éliminée, voire la deuxième aussi, et parfois encore une troisième pour débarrasser le légume de toute amertume ou de ses toxines, ce qui ne lui fait pas perdre pour autant ses valeurs nutritives. Ce sont des plantes



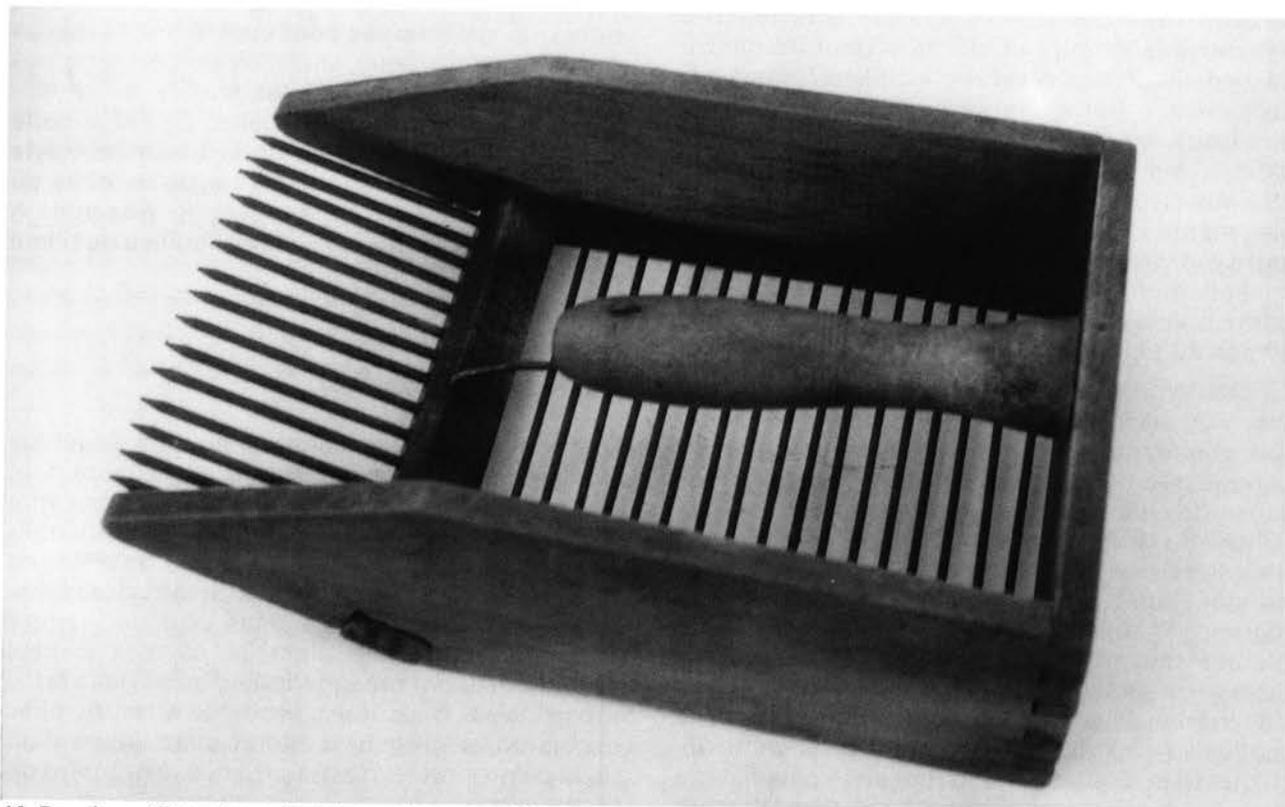
14. Pour casser noix ou noisettes, un simple caillou suffisait, bien sûr. Mais rien ne s'oppose à ce que la beauté s'insinue dans les objets domestiques ! Personnage taillé dans le noyer, avec mâchoire articulée, daté de 1745.

qui peuvent être préparées sous forme de **soupes** – soupe aux orties (*Urtica dioïca*), soupe à l'oxalis (*Oxalis acetosella*) – ou de **légumes** verts: c'est le cas pour le chénopode (*Chenopodium Bonus Henricus*) (Pl. 18), pour la renouée (*Polygonum bistorta*), pour les feuilles de salicaire (*Lythrum salicaria*), cette fleur purpurine des lieux humides, l'aegopode podagraire, la bourrache (*Borrago officinalis*) (Pl.19), la consoude (*Symphytum officinale*), le lamier blanc (*Lamium album*). Les feuilles du tussilage (*Tussilago farfara*) peuvent être frites après avoir été plongées dans une pâte à crêpes. Mais il y a aussi des racines charnues qui peuvent se consommer cuites: celles de raiponce, de renouée, de bardane et de laiteron (*Sonchus*), notamment. Celles de la massette peuvent être moulues en une farine nutritive riche en protéines.

Il va sans dire que de nombreux **fruits et graines** constituent une alimentation de complément fort appréciable: châtaignes, faïnes, noix et noisettes n'auraient même pas besoin d'être mentionnées. Moins connues sont les vertus nutritives des glands: il en est de doux, qui peuvent être employés sans autres, mais ceux de nos chênes indigènes sont amers et doivent être débarrassés préalablement de leurs tanins, qui sont solubles et disparaissent avec l'eau de la cuisson. Au temps où les disettes sévissaient encore sur le pays, soit avant l'introduction de la pomme de terre, vers 1750, le pain d'indigence fabriqué à partir de nos glands a sauvé de la famine les populations de La Côte. Les graines du nénuphar jaune (*Nuphar lutea*) sont également comestibles, mais elles ne sont pas faciles à extraire du fruit vert où elles sont solidement ancrées. Une fois



16. Lorsqu'il s'agissait de peler les petites pommes sauvages pour en faire des compotes ou pour préparer les «schnits» (quartiers mis à sécher dans l'ombre du grenier), un astucieux peloir fixé sur le bord de la table facilitait grandement le travail.



15. Pour la cueillette des petits fruits, et plus particulièrement des myrtilles qui sont basses sur tige et dont les baies sont individuelles, les montagnards ont tôt fait d'imaginer ce peigne pour se faciliter la tâche. Encore faut-il, ensuite, trier soigneusement la récolte; mais on peut le faire assis devant la table!



17. Dent-de-lion.

En salade printanière, avec petits lardons et œufs cuits durs, c'est un vrai régal. Mais on en fait aussi des soupes. Ses racines torréfiées pouvaient remplacer la chicorée comme succédané de café, et les fleurs servaient parfois à confectionner une sorte de confiture ou de miel de pissenlit.



18. Chénopode Bon-Henri.

C'est l'épinard sauvage, légume du pauvre par excellence. Ses feuilles pouvaient aussi entrer dans la fabrication de la choucroute.



19. Bourrache.

Les feuilles jeunes et crues se mêlent volontiers aux salades pour leur communiquer leur arôme, de même que les fleurs qui, pentagones étoilés d'un bleu parfait, sont décoratives, plus encore que gustatives. Plus tard, les feuilles se cuisent en légume vert.

convenablement séchées, elles peuvent être préparées et mangées comme du popcorn !

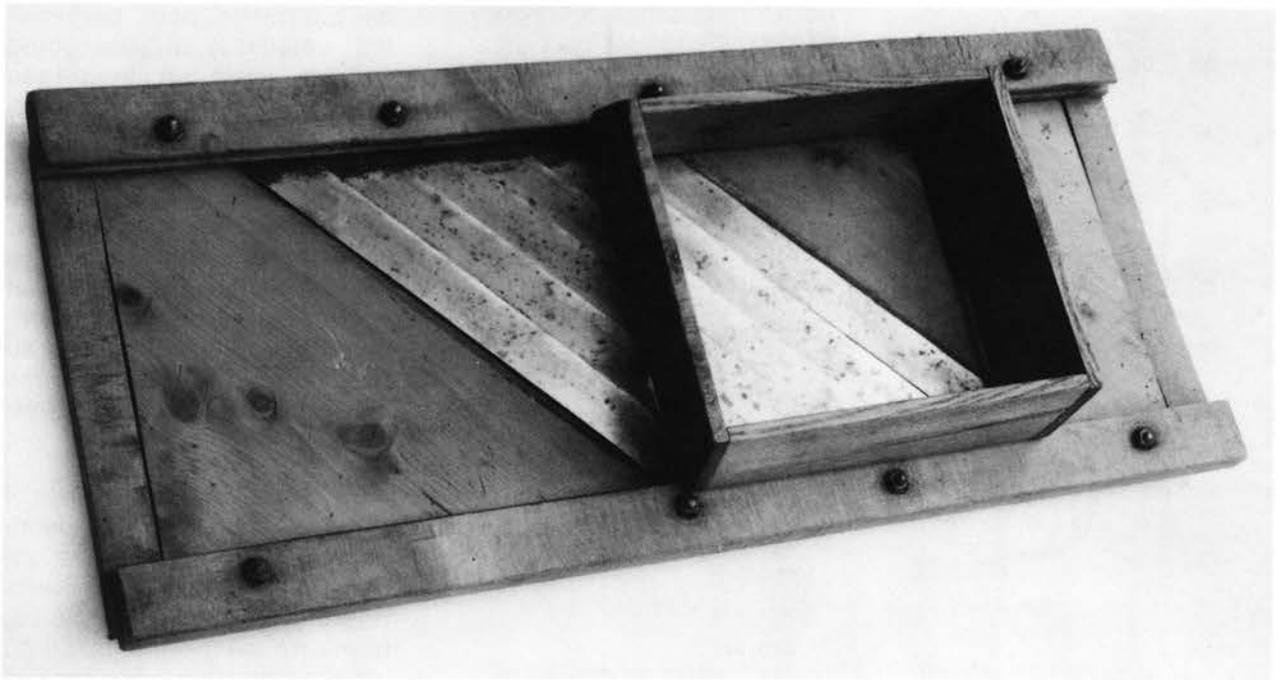
Le caractère saisonnier de ces récoltes et le laps de temps restreint où la cueillette est possible devaient très rapidement amener à rechercher des moyens simples et efficaces pour permettre de constituer des réserves à utiliser plus tard, hors saison. Certes, le séchage des plantes ou des fruits est un moyen qui remonte très haut dans le temps, qui fut sans doute le premier à être mis en œuvre et n'a pas perdu de son actualité, même si armoires frigorifiques et congélateurs ont résolu beaucoup de nos problèmes de conservation. Mais on oublie que ces moyens perfectionnés ne se sont popularisés que depuis 50 ans au plus !

La choucroute est un plat qu'on serait enclin à dire « du terroir », qui revêt un caractère sinon folklorique, du moins populaire et rural, et qui a conquis ses titres de noblesse en gastronomie à cause de cela précisément. Elle semble liée à la culture du chou, comme une étymologie erronée peut le laisser croire, et parce qu'on la prépare de nos jours presque exclusivement avec ce légume (Pl.20). Mais autrefois, toutes sortes de plantes sauvages pouvaient être soumises à la lacto-fermentation pour devenir « Sauer-kraut » ou « herbe acide » et se consommer durant la mauvaise saison, pratiques attestées au néolithique déjà. C'était alors le moyen le plus simple de faire des réserves alimentaires, ne réclamant aucune installation spéciale et qui, en outre, garantissait la meilleure conservation des

valeurs essentielles pour l'organisme, notamment au niveau des vitamines et des enzymes. Parmi les végétaux du vallon intéressants à ce titre, citons d'abord la fougère aigle (*Pteridium aquilinus*), pour autant qu'on la récolte jeune, alors que ses hampes sont encore semblables à des crosses d'évêque, la stellaire ou mouron des oiseaux (*Stellaria media*), les feuilles du chénopode ou épinard sauvage, celles de l'aegopode aussi, celles, généreuses, de la berce spondyle ou patte d'ours, ainsi que les larges rosettes du plantain, sans oublier l'ortie et le pissenlit. A quoi l'on peut ajouter les jeunes feuilles du tilleul et de l'ormeau.

Florilège d'aromates

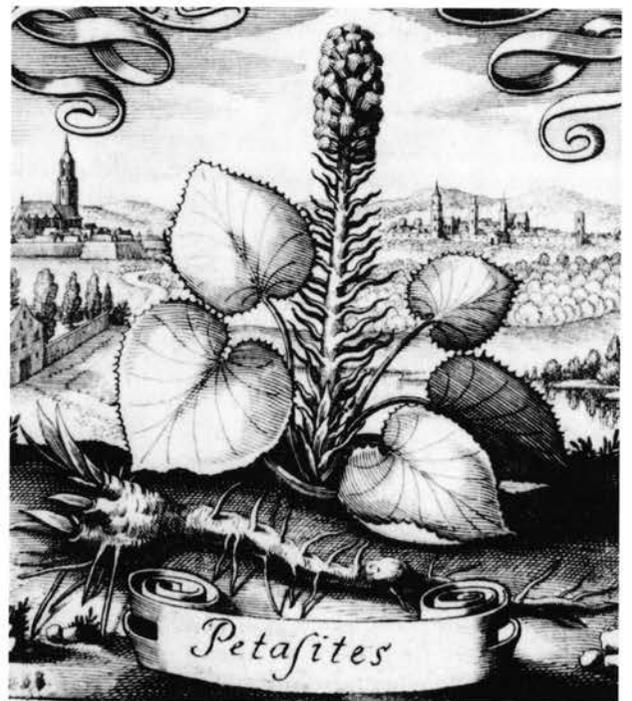
Le second volet de cette quête des végétaux comestibles va s'occuper plus particulièrement des plantes condimentaires, connues avant tout pour leurs saveurs et destinées à donner du goût aux autres aliments. Il est probable qu'elles ont très tôt joué un rôle, mêlées à petites doses aux alimentaires proprement dites pour les rendre plus savoureuses ou digestes, car ces plantes aromatiques ont presque toutes aussi des vertus médicinales. Mais il est probable aussi qu'elles ont connu un regain d'intérêt avec l'apparition de la gastronomie, c'est-à-dire dès le moment où le manger ne s'inscrit plus comme la préoccupation première de l'homme, mais devint un art de vivre et un plaisir.



20. Lorsque la choucroute se fait à partir de choux, comme c'est le cas le plus fréquent, il faut débiter les «pommes» en fines lamelles. Dans nos campagnes, on utilisait à cet effet des râpes faites, comme celle-ci, de lames obliques juxtaposées, avec un caisson coulissant où se logeait le chou à râper.

De fait, les premières recettes culinaires faisant appel à des plantes condimentaires pour assaisonner les mets, sont dues à des auteurs romains : à Apicius principalement, qui, dans le courant du premier siècle av. J.-C., écrivit son traité de cuisine, le *De re coquinaria*, alors que Columelle rédigeait, à la même époque, son traité d'agriculture où figurent de judicieux conseils sur la manière de cultiver les légumes.

Le condiment majeur est sans contredit le sel. Or, dans des pays comme le nôtre, très éloignés de la mer, cette denrée prenait une grande importance et une valeur qui devait en faire, au fil du temps un objet de convoitise, une monnaie d'échange – rappelons au passage que le « salaire » n'était rien d'autre que la quantité de sel qui servait à payer les mercenaires – et, partant, un objet de contrebande extrêmement active à certaines époques : souvenons-nous de l'impôt sur le sel, la gabelle, institué au milieu du XIII^e siècle, devenu privilège royal au XIV^e et qui devait générer tout un monde de clandestinité, celui des faux sauniers, avec ses moyens de répression, les gabelous, dont le nom est resté attaché aux gendarmes bien après la disparition de la loi et de son cortège de misères. Le sel, chlorure de sodium... Or, il est des plantes particulièrement riches en chlorure, non pas de sodium, mais de potassium et qu'on pouvait néanmoins utiliser pour assaisonner les aliments : feuilles de pétasite (*Petasites*) (Pl. 21), de tussilage, de berce spondyle aussi, qu'il fallait sécher, puis réduire en cendres. Ce sont ces cendres légères qui servaient de substitut pour le sel. Certaines tribus indiennes d'Amérique du Nord étaient coutumières de ces pratiques. Mais il était possible aussi d'«allonger» le sel marin – afin de l'économiser – en le malaxant avec des plantes aromatiques séchées et finement broyées, telles qu'ori-



21. *Pétasite.*
Ses larges feuilles, comme celles du tussilage, sont riches en chlorure de potassium. Leurs cendres peuvent être utilisées comme substitut du sel de cuisine pour donner de la saveur aux aliments.

gan (*Origanum vulgare*) (Pl.22), thym (*Thymus serpyllum*), sarriette (*Satureja*) et cumin sauvage (*Carum carvi*) par exemple.

Mais la liste des **plantes aromatiques** autochtones est loin de se limiter à ces quelques noms. Il est des plantes qui nous intéressent à ce titre par leurs baies ; c'est le cas du genévrier, bien que ses «fruits» soient en réalité des cônes modifiés dont les écailles sont devenues charnues, ce qui n'enlève rien ni à leur parfum ni à leurs vertus digestives ; de l'épine-vinette (*Berberis vulgaris*) également, dont les fruits fortement acidulés sont parfois utilisés comme succédanés du citron. D'autres plantes, depuis longtemps oubliées sans doute, sont précieuses par



22. Origan.

S'il est une plante aromatique bien de chez nous, c'est l'origan ou marjolaine sauvage, qui brandit ses panicules roses au bord des chemins et sur les coteaux sèches. On l'utilise comme sa proche parente des jardins pour parfumer sauces ou salades. On en fait des infusions pour le plaisir, mais ses vertus thérapeutiques permettent de recommander de s'en gargariser contre les maux de gorge.

leurs graines : c'est le cas de l'alliaire aux feuilles découpées qui fleurit discrètement dans nos sous-bois ombreux, du cumin sauvage qui se confond couramment avec d'autres ombellifères de pâturages, de la berce encore qui s'est déjà signalée à notre attention par la valeur nutritive de ses feuilles et dont les graines fraîches et hachées, ou séchées et pulvérisées, servent à parfumer des mets sans cela insipides. Il est aussi des racines qui, une fois séchées et réduites en fines particules, peuvent être utilisées comme condiment. Parmi elles, celle de la benoîte (*Geum urbanum*) (Pl.23) dégage un bon arôme de clou de girofle. Et nous ne mentionnerons les «classiques» que pour la bonne forme : Achillée millefeuille (*Achillea millefolium*), pimprenelle (*Sanguisorba*), fleurs et jeunes feuilles



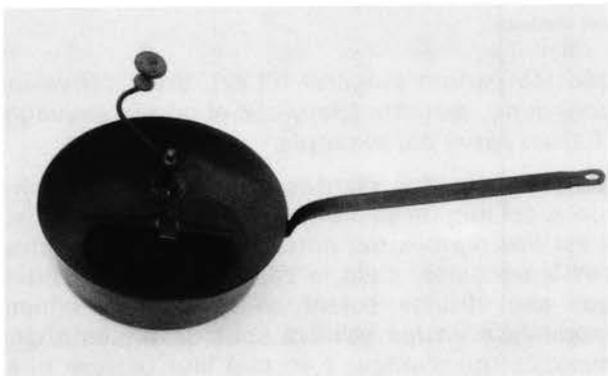
23. Benoîte.

La benoîte commune nous intéresse principalement par ses qualités condimentaires : ses racines en effet, une fois séchées et réduites en poudre, ont un bon goût de girofle. Comme colorant, elles donnent aux laines une belle couleur musc-doré et ont parfois servi pour le tannage des cuirs.

crète et, partant, moins connue, la fleur légère de la reine des prés (*Spiraea ulmaria*) qui donne un parfum subtil autant qu'original aux sorbets et autres desserts.

Boissons sauvages

Il va sans dire que la boisson par excellence du naufragé rejeté sur les rivages de son île déserte est l'eau de source, ou tout au moins l'eau douce. Il va sans dire aussi que si le vallon de l'Aubonne était une île déserte, l'eau de la rivière y serait potable telle quelle. Mais il est vrai également qu'une fois la survie assurée par la présence de l'eau, il n'est pas interdit de lui donner des saveurs choisies en utilisant habilement les ressources de la flore indigène. Car le plus grand nombre de nos plantes sauvages peuvent être traitées en infusions ou en décoctions pour servir de breuvage, mais qui ne sont pas tous délectables, tant s'en faut. Par ailleurs, nous ferons ici, avec François Couplan, la distinction entre breuvages de table et breuvages médicaux, les premiers pouvant être appelés **thés**, alors que les autres sont les **tisanes**. Nous aurons, bien sûr, non seulement l'occasion, mais le devoir de parler de ces dernières au chapitre suivant. Ici, nous nous bornerons à signaler celles, parmi les plantes du vallon, à utiliser prioritairement pour leurs qualités gustatives. Prioritairement, avons-nous dit, car toutes possèdent simultanément des vertus médicales. Ne soyons par ailleurs pas surpris de retrouver des noms déjà cités précédemment à un titre ou à un autre. Ainsi en est-il de la reine des prés, de l'angélique ou de l'aspérule odorante, du thym, de la



24. Il existe plusieurs types de rôtissoire à café. Le plus courant, chez nous, est celui-ci, qui permet de brasser les grains à torréfier grâce aux pales qu'on actionne en tournant la manivelle. Ailleurs, on utilise de préférence une sorte de petit tambour qu'on fait tourner lentement dans la cheminée (ou sur l'âtre.)

menthe et de l'origan, dont les qualités condimentaires se prêtent également à la confection d'infusions agréables. Faut-il rappeler que le fruit de l'églantier, le cynorrhodon, s'est adjugé une belle carrière, même dans notre civilisation moderne et que les pelures séchées de pommes, sauvages ou de culture, peuvent aussi donner par infusion une excellente boisson désaltérante. A quoi l'on peut ajouter des végétaux moins connus, du moins en tant que thés, comme l'aigremoine (*Agrimonia eupatoria*), l'épilobe à feuilles étroites (*Epilobium angustifolia*), ou encore les capitules fleuris du pissenlit.

Intéressants sont ensuite les nombreux **succédanés du café**. Depuis que ce breuvage est entré dans les mœurs de notre société occidentale, on s'est efforcé de le remplacer par des produits moins onéreux, ou par des produits de substitution lors des périodes de troubles, lorsque les denrées coloniales se faisaient rares, et devenaient même introuvables. Ainsi pendant la première guerre mondiale, les services de l'Economie de guerre ont-ils enregistré des récoltes considérables de glands, qu'on torréfiait pour remplacer le café qui n'entraît plus en Suisse (Pl.24). Peuvent être utilisés de la même manière les fausses baies du genévrier, les faïnes, les châtaignes, ainsi que les fruits du tilleul. Parmi les plantes herbacées, il faut citer le gaillet gratteron (*Gallium aparine*), répandu un peu partout dans les champs et dont les fruits torréfiés donnent l'un des meilleurs succédanés de café. Enfin, rappelons que les racines de la chicorée sauvage (*Cichorium intybus*) (Pl.25) que nos grand-mères utilisaient volontiers pour économiser le vrai café trop cher, donnent un produit qu'on trouvait couramment dans les magasins d'alimentation. Ce qu'on ignore, en revanche, c'est que les racines de pissenlit peuvent jouer le même rôle.

A condition de disposer de miel ou de sucre, il est possible d'imaginer toutes sortes de **sirops** à partir des plantes aromatiques cueillies sur place : bourgeons de sapin, menthe (Pl.26), cynorrhodon, ou même de se préparer, à condition de disposer des récipients ad hoc, du vin de frêne – qui est un blanc pétillant, du vin de sureau noir – qui est un mousseux rouge, ou même du vin de dents-de-lion, qui est une sorte d'hydromel à base de fleurs.

Ouvrons ici une brève parenthèse, puisque nous parlons sucre, pour rappeler que le seul moyen de sucrer des ali-

ments était le **miel**, lequel était, lui aussi «sauvage» à l'origine, et, partant, objet de cueillette. Or, pour aller récolter miel et rayons ancrés dans des arbres creux, il fallait être totalement insensible aux piqûres ou disposer de moyens propres à éloigner les abeilles. En l'occurrence, on les enfumait en brûlant des lycoperdons secs ou «pets de loup», ce qui avait pour effet d'endormir les insectes pour une durée suffisante à dévaliser leurs réserves !

Pour terminer ce chapitre, nous reproduisons ci-dessous quatre recettes anciennes puisqu'elles sont extraites du **Recueil de remèdes choisis par moy philibert Boisson**, L'auteur était prêtre, aumônier des religieuses du monastère des Deux Amants, à Lyon, et son manuscrit est daté de 1741 :

Tout d'abord une recette de **sirop et liqueur de violettes** :

«Pilez des violettes avec du sucre, faites dissoudre sur un petit feu et le passez. Pour une liqueur, ajoutez de l'eau-de-vie avec discrétion.»

Puis une recette de **tisane rafraîchissante** :

«Racines de mauves, racines d'oseille, racines de chiendent, une poignée; réglisse, une once; racines de fraisier, une demi-poignée; racines de chicorée, une demi-poignée que vous mettez dans deux pots et demi d'eau que vous faites



25. **Chicorée sauvage.**
Belle avec ses fleurs bleu ciel qui apparaissent sur des tiges ligneuses presque dépourvues de feuilles, ses racines servent, depuis des temps immémoriaux, de succédané de café. Simplement séchées, on en fait parfois des infusions pour soigner les ennuis de digestion.



26. **Menthe.**
Il n'est pas nécessaire d'aller jusqu'en Afrique du Nord pour découvrir les vertus rafraîchissantes du thé de menthe. Nos grands-mères en faisaient des sirops excellents auxquels il ne manquait que la couleur somptueusement verte des produits commerciaux ! Ses feuilles séchées à l'ombre entrent avantageusement dans les sachets odoriférants qu'on glisse entre les piles de linge, dans les armoires.



27. **Gentiane jaune.**

C'est la plante par excellence des pâturages. Lorsque ses hampes se font trop nombreuses, viennent les arracheurs avec leurs pics fousseurs qui remontent le long des racines musculeuses et noires, dont on tirera un alcool puissant aux arômes de terre et aux amertumes souveraines contre les troubles gastriques et intestinaux.

consommer à deux pots. Vous ne mettrez la réglisse que quand la tisane commencera à bouillir».

Et voici encore la recette pour l'**eau de genièvre**:

«Un pot d'eau-de-vie, une once de baies de genièvre. Mettez-les sur une pelle chaude jusqu'à ce qu'elles aient un peu sué. Jetez-les ensuite dans l'eau-de-vie; ajoutez-y six clous de girofle, autant pesant de cannelle, quelques noyaux d'abricots, demi-livre de sucre pulvérisé. Exposez tout cela au soleil 9 jours de suite, excepté le sucre que vous n'y mettez que le 9^e. jour. Exposez encore votre liqueur au soleil neuf autres jours et vous la passerez par le papier gris.»

Enfin, et toujours de la même source, cette recette d'**eau de noix**:

«Un pot d'eau de vie, une livre de noix qui ne soient point gâtées dans le temps qu'on les cerne, pourvu que le vert ne quitte point la coquille. Concassez-les légèrement. Mettez-les dans l'eau-de-vie et les laissez infuser à froid pendant 6 semaines, la bouteille bien bouchée, à l'ombre. Vous y ajouterez trois quarterons de sucre pulvérisé et laissez le tout ensemble 6 autres semaines. Vous remuez la bouteille tous les jours pour faire fondre le sucre et vous passerez votre liqueur dans un linge ou par le papier gris.»

Chap. 3 La chasse aux potions magiques.

Un brin d'histoire ancienne

La connaissance des vertus thérapeutiques des plantes est chose très ancienne. Elle découle sans doute du fait que l'alimentation humaine était quasi exclusivement végétale. Les collecteurs primitifs furent amenés, sans doute, par l'usage, à constater que certaines plantes avaient des effets bénéfiques en cas d'indisposition ou de maladie, aidés peut-être dans cette démarche par cet instinct quasi animal orientant le malade vers les nourritures-remèdes qui lui conviennent. Encore fallait-il établir des relations de cause à effet d'abord, avoir ensuite le sens et le goût de l'expérimentation et de la réplique pour contrôle... On ne peut que se perdre en conjectures sur l'apparition de ce savoir et sur le cheminement secret de ces certitudes... Ce qu'on croit pouvoir affirmer, c'est que très tôt dans les sociétés primitives, de telles connaissances furent le propre d'initiés – femmes-médecine, chamans, sorciers – qui se transmettaient leurs connaissances de bouche à oreille, du maître à son héritier d'élection. C'est dire aussi



28. *Virole à résine ou «burette à bedzon» dans le vieux parler du pays. Au début de ce siècle encore, les montagnards allaient en forêt chercher la térébenthine du sapin blanc. Ils perçaient les pustules de l'écorce avec un clou et récoltaient le précieux liquide, goutte à goutte. Ils la consommaient comme dépuratif de printemps.*

que très tôt les guérisseurs constituèrent une caste à part dans la société.

Ce qu'on peut affirmer, c'est que les premiers écrits traitant de ces matières datent du VII^e siècle av. J.-C. et que nous en sommes redevables aux Perses. Or, ce qui est frappant, c'est que leur médecine distinguait alors 3 modes de guérir : les formules conjuratoires d'abord, l'usage des plantes ensuite, et enfin seulement la chirurgie. De son côté, la Chine ancienne faisait une très large place à la pharmacopée, à côté de l'acupuncture, et c'est à ces savants aux yeux bridés qu'on doit la doctrine dite *des signatures*, doctrine qui se fonde sur des analogies formelles ou des ressemblances entre telle ou telle partie de la plante et l'organe à soigner, pour affirmer que ces analogies sont significatives. Ainsi le haricot qui était censé être un remède efficace contre les affections rénales, par exemple, ou l'hépatique dont la feuille trilobée rappelant la forme d'un foie était censée guérir les maladies de cet organe. Cette théorie devait être reprise et développée chez nous par le grand Paracelse, médecin à Bâle au début du XVI^e siècle. Intéressant de constater que ces théories se sont perpétuées longtemps puisque les recueils de recettes du XVIII^e siècle en font toujours mention : ainsi Philibert Boisson, 1741, donne-t-il, sous le chiffre 146 du manuscrit une série de **Remèdes sympatiques** : «*La buglosse est amie du cœur, la sauge du cerveau, l'hépatique du foie, la scolopendre de la rate, la pulmonée des poumons, la persicaire maculée des plaies; la gousse des trèfles et du bédégar des hémorroïdes; la sanguinaire de l'hémorragie; les dents de taupes pour les maux de dents; l'intestin du loup pour ceux des boyaux.*» Les analo-



29. Le mortier est l'objet emblématique du pharmacien qui broie ensemble les ingrédients pour en faire pommades ou onguents. Certains mortiers étaient de bronze, d'autres en porphyre.



30. Trois mortiers de bronze de tailles diverses, avec leurs pistils. Très souvent le récipient reste alors que le pistil a disparu!



31. Deux très beaux mortiers en bois tourné.

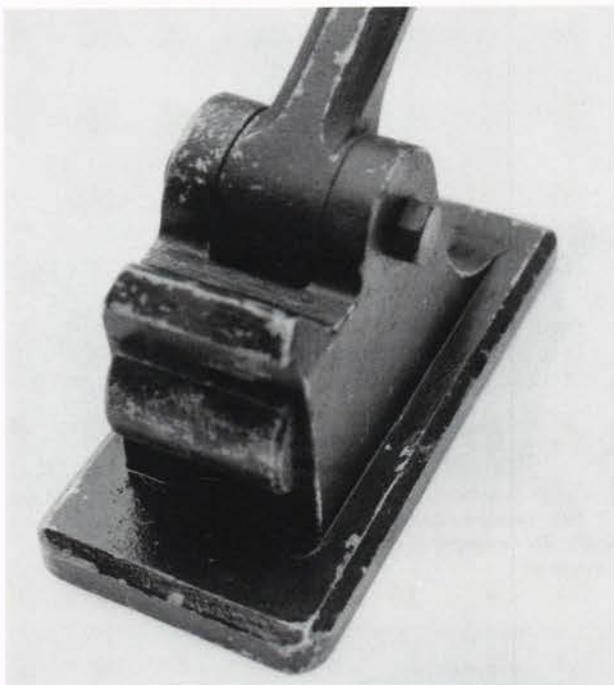
gies sont loin d'être toujours évidentes et sont parfois même assez discutables ! Dans le recueil de recettes de Crisinel, daté de 1782, on trouve un chapitre qui nous parle **Du venin** dans les termes suivants : «L'herbe appelée syderica et le dracontium minus ont la figure d'un serpent à chaque feuille, d'où nous colligeons que la décoction faite d'iceluy est très efficace pour la morsure des serpents.

Pour la morsure des vipères on se peut encore servir de la bistorte, de la serpentaire et de la couleuvrée.

L'herbe appelée ophioglosson ou langue de serpent a tiré son nom de sa figure. Car elle est faite de la même façon que la langue d'un serpent qui a envie de blesser quelqu'un. (Pl. 34).

Enfin toutes plantes lesquelles ressemblent à la dépouille maculée du serpent ou à la diversité des couleurs du (sic) vipère, ou qu'enfin ont la figure des serpents en quelle façon que ce soit, sont propres contre la morsure desdits animaux.»

Pour revenir à l'histoire, nous retiendrons que c'est en 219 av. J-C, qu'un personnage du nom d'Archagathos vint s'établir à Rome pour ouvrir, près du forum, une boutique où il soignait les malades. Ce fut en quelque sorte la première pharmacie connue en Occident ! Mais il faudra attendre le VI^e siècle – le XI^e seulement dans l'Occident chrétien – pour que la notion de pharmacien fasse surface, et ce n'est qu'au XIII^e que s'affirmera le clivage entre médecins et pharma-



32. Pince à fermer les tubes de pommade.



34. L'ophioglosse ou Langue de serpent est une petite fougère, relativement rare, mais spontanée dans l'Arboretum. On comprend qu'elle ait frappé l'imagination des Anciens et qu'ils lui aient prêté des vertus particulières, notamment eu égard à la théorie des signatures.



33. Jeu de mesures anciennes de pharmacie, en étain.



35. Vieille gravure de 1775 montrant une officine de l'époque, date ultime où médecin et pharmacien ne font encore qu'un. Ensuite, les fonctions se sépareront.

ciens, car jusqu'alors les deux professions étaient pratiquement confondues : c'est l'herboriste qui soignait et c'est le médicastre qui préparait ses tisanes et remèdes (Pl. 35).

Nous ne retracerons pas ici l'étonnante histoire de la médecine et des remèdes, sinon pour rappeler les grands noms qui ont jalonné cette histoire : Hippocrate, Galien, Dioscoride, Rufus, Oribase et Alexandre de Tralles. Ce dernier fut l'un des plus grands médecins byzantins du VI^e siècle. Ses connaissances inspirèrent toutes les écoles thérapeutiques du Moyen Age. Or, il est intéressant de noter que ce savant n'hésitait pas à utiliser amulettes et talismans, à tenir compte aussi des desiderata de ses patients, sachant bien l'influence prépondérante du psychique sur le physique ! Et l'on trouve là sans doute, sinon l'origine, du moins le justificatif des innombrables formules incantatoires qui tinrent lieu de médicament pour soigner nos ancêtres et qui subsistent, dans nos campagnes, jusqu'à l'aube de ce siècle en tout cas, plus tard encore peut-être.

Ouvrons ici une nouvelle et courte parenthèse pour remarquer qu'à l'exclusion de celles qui alignent un certain nombre de mots latins ou à consonance latine peu ou pas compréhensibles, la très grande majorité des formules, lorsqu'elles sont en langage explicite, font référence aux souffrances du Christ, à son agonie sur la croix ou à la trahison de Judas. Ce qui permet d'affirmer qu'elles ne remontent pas à la nuit des temps, mais sont une nouvelle manifestation de ce pouvoir d'assimilation qu'a exercé le christianisme sur les pratiques païennes d'autrefois.

Refermons la parenthèse pour retrouver les simples et la botanique médicamenteuse. Les «simples» avons-nous dit... ainsi désignait-on les plantes médicinales qui fournissaient des remèdes relativement simples à obtenir par opposition aux médicaments sophistiqués de la pharmacopée médiévale comme la thériaque, par exemple, qui en est le type même puisqu'il ne fallait pas moins d'une centaine d'ingrédients pour fabriquer ce remède universel préconisé par les Romains et en honneur tout au long du Moyen Age. Pour être à même de répondre sans délai

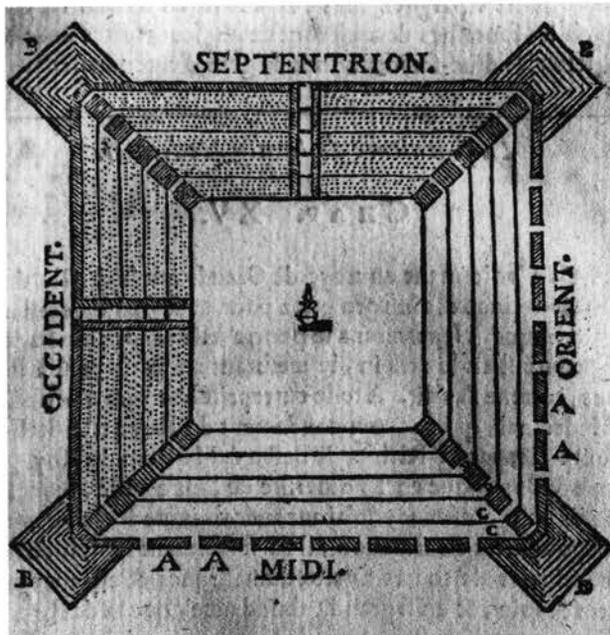


36. Un ancien pot de pharmacie, en bois, avec, sur le flanc, ses inscriptions hiéroglyphiques qui communiquent leur mystère au médicament administré par l'homme de savoir.



37. Une autre fiole à pommade, en porcelaine, belle et lointaine avec son bouchon en flamme.

aux besoins, on imagina très vite de cultiver les «simples» ou herbes médicinales dans des jardins ad hoc dont l'un des premiers connus est celui de l'abbé Walafrid Strabo, qui vécut au IX^e siècle. Ce jardin fut découvert au monastère des Bénédictins de St. Gall. Un autre, plus tardif puisque du XII^e siècle fut retrouvé en Angleterre, à Canterbury. Les plantes y étaient groupées par carreaux pour faciliter l'identification et la cueillette. Au XVI^e siècle, dans son *Théâtre de l'agriculture*, Olivier de Serres nous propose deux schémas pour la constitution de jardins médicinaux. L'un circulaire avec cheminement en spira-



38. Plan d'un jardin quadrangulaire de plantes médicinales, tel que le proposait Olivier de Serres dans son Théâtre de l'agriculture. On passe d'un gradin à l'autre par les escaliers d'angles, et la terrasse supérieure comporte une fontaine en son milieu.

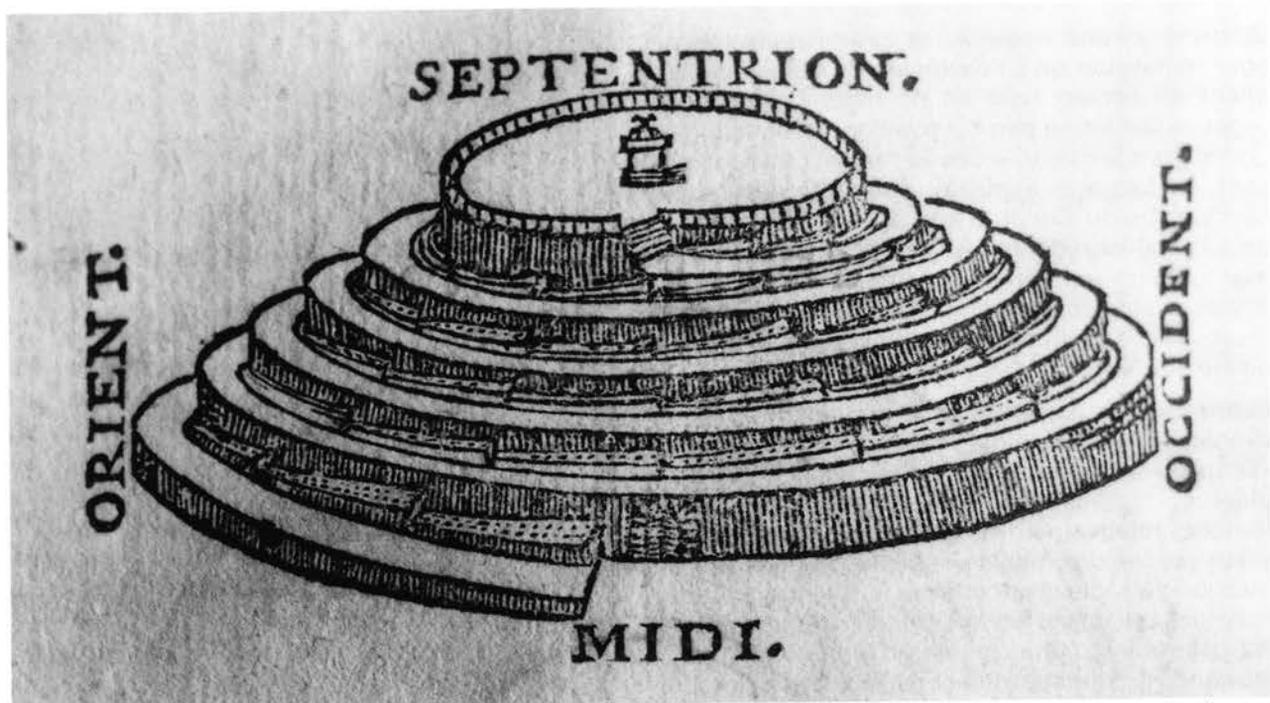
le sur les murs de soutien des plates-bandes, l'autre en carré avec rampes d'escaliers aux angles pour passer d'un plan à l'autre jusqu'au plateau supérieur où se trouve la fontaine permettant l'arrosage. L'auteur donne une liste des plantes à y cultiver au sud, au nord, au levant ou au couchant selon leurs exigences particulières.

Un bouquet de remèdes

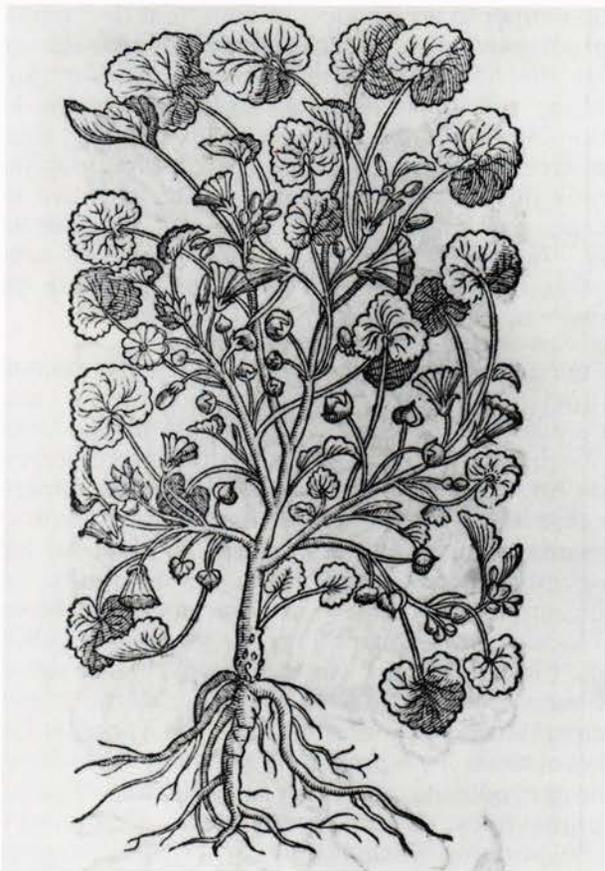
Le vallon de l'Aubonne, avec ses pentes où changent sans cesse les expositions, du fait de la creuse méandreuse de la rivière dans les moraines où elle a ciselé son cours, est, à sa façon, une sorte de jardin botanique respectant

les orientations prescrites par le *Théâtre de l'agriculture et mesnage des champs*. On y pourra donc prélever, au fil des saisons fleurs, feuilles, écorces ou racines, pour infusions ou décoctions, pour compresses ou cataplasmes, celles dont il faut extraire les essences précieuses ou huiles essentielles, celles qui donneront avec l'alcool et du sucre des élixirs, plantes précieuses pour soigner, chacune à sa manière, douleurs sournoises ou maux désagréables.

Si l'on consulte les vieux écrits, tel le Livre XX des *Histoires naturelles* de Pline l'Ancien, on est surpris de constater qu'une seule et même plante: la mauve par exemple (Pl. 40), est censée soigner une très grande diversité de maux ou d'organes qui n'ont rien à voir entre eux: piqûres, abcès cutanés, brûlures, ulcères, empoisonnements, pellicules, maux de dents, nausées, toux, maladies des seins, dysenterie, épilepsie. Et si l'on prend la menthe, la liste n'est pas moins impressionnante: lèpre, choléra, morsures de serpents, coliques, jaunisse, déchirures musculaires, teigne, écoulements de sang, maladies du foie, angine, affections pulmonaires hémorragiques internes, occlusions intestinales, maux d'estomac, etc. ! Certes, les modes d'application changent pour s'adapter à chaque cas: feuilles fraîches ou en tisane, menthe pure ou avec divers adjuvants tels que huile, miel, vin, urine, graisse ou que sais-je encore... C'est dire qu'aux origines de la pharmacopée, on soignait un peu tout avec tout. A moins d'utiliser des plantes à alcaloïdes toxiques, les risques de conséquences fâcheuses étaient fort réduits. Par la suite, les connaissances se précisèrent et les vertus des plantes prirent un caractère plus spécifique: on passait insensiblement de l'intuition diffuse à une certaine connaissance, ce qui ne devait pas empêcher la diffusion jusque dans les temps modernes de vieux secrets irréalistes ou

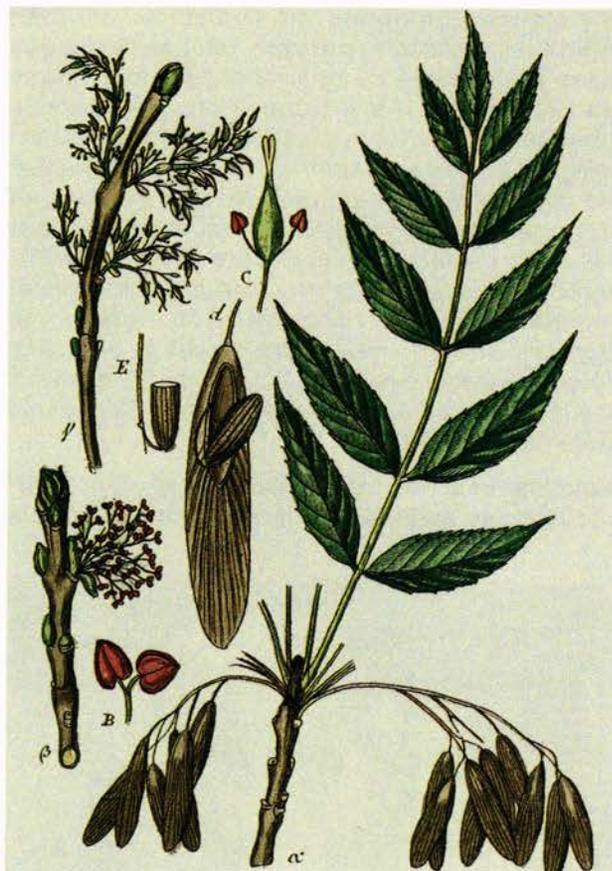


39. Autre formule pour un jardin médicinal : une colline pyramidale circulaire où les murs de soutènement montent en spirale et tiennent lieu de chemin d'accès aux planches, puis à la terrasse sommitale et à sa fontaine.



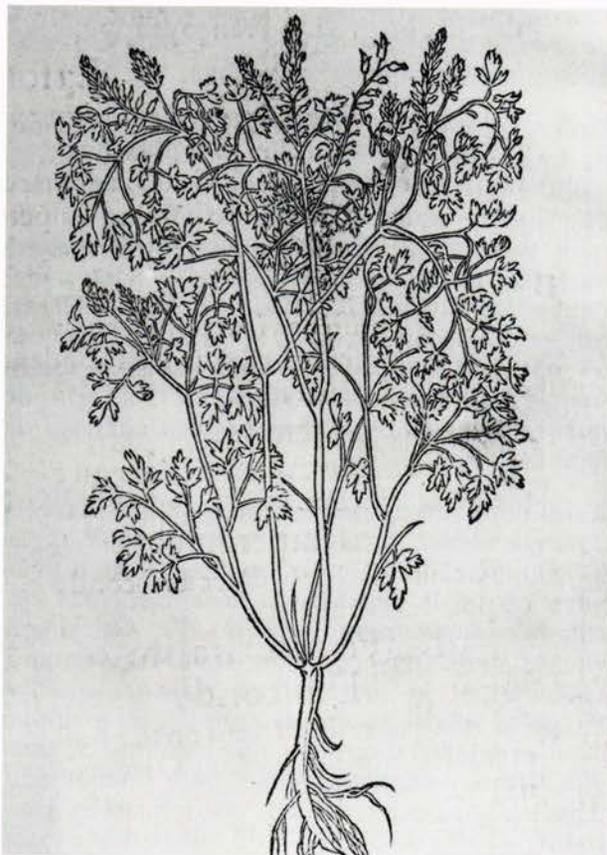
40. Mauve sauvage.

Elle est chargée de mille vertus si l'on en croit Pline l'Ancien. Autrefois, elle servait à des fins avant tout culinaires, ses feuilles pouvant se consommer en épinard. Puis ses vertus émollientes et anti-inflammatoires lui donnèrent une place privilégiée en pharmacie.



41. Frêne.

Ce fut de tous temps un arbre sacré. Boire dans une coupe en frêne protégeait de tout empoisonnement et il suffisait de répandre des feuilles de frêne sur le sol pour éloigner les serpents! On le nommait «Quinquina d'Europe» du fait des propriétés fébrifuges de son écorce.



42. Fumeterre.

Comme son nom latin l'indique, elle est officinale. On utilise ses fleurs en tisane pour lutter contre les migraines.



43. Grande chélidoine.

Elle fait partie des 14 herbes magiques répertoriées par le Grand Albert. Outre ses vertus protectrices mystérieuses, son suc jaune corrosif était utilisé contre cors, durillons et verrues. En tisane, elle intervient contre les indigestions.

mythiques empruntés au Grand ou au Petit Albert et transcrits presque tels quels jusque dans les recueils de pharmacopée domestique du XIX^e siècle ! Ainsi trouve-t-on, par exemple pour se garantir de la peste, la recette suivante : «*Avalez le matin à jeun trois ou quatre cuillerées de votre urine avec un peu de rue ou d'ache, et vous pourrez aller librement et sans danger dans les lieux pestiférés.*» Ou encore cette autre formule pour savoir si la morsure est d'un animal enragé : «*On peut connaître si la morsure est enragée ou non, en appliquant sur la plaie une fève coupée en deux, car, si la fève s'y attache, il y a du venin, et si elle n'y tient pas, elle est d'une bête non enragée.*»

Actuellement, les connaissances se sont affirmées et les analyses de laboratoire ont permis



44. Alchémille.

C'est la Couperose de nos ancêtres, allusion à la goutte de rosée qui scintille dans la coupelle de la feuille. En infusion, elle est utile lors de dérangements intestinaux.



45. Achillée millefeuille.

C'est l'Herbe aux menuisiers ou aussi l'Herbe aux coupures, car ses vertus sont avant tout vulnérinaires pour cicatriser les plaies ou soigner les brûlures. Mais elle est aussi aromatique et, à ce titre, on utilise ses fleurs pour parfumer les salades.

de vérifier le pourquoi et le comment de l'action des tisanes ou des sucs essentiels de plantes sur les affections qui tourmentent nos corps fragilisés et nos santés délicates. Et la «pharmacie du Bon Dieu» comme on a bien voulu l'appeler, supplétive des produits onéreux et parfois dangereux de la chimie pharmaceutique, a trouvé la caution de la science. De ce fait, les «Robinsons de l'Aubonne» se trouveraient à même de subvenir, dans leur paradis terrestre, à nombre de petits accidents de santé.

Pour faire tomber la **fièvre**, l'écorce des jeunes rameaux de saule, qui a donné son nom à l'acide acétylsalicylique, a reçu à juste titre le nom d'aspirine du pauvre. Mais les infusions d'écorce de frêne (Pl. 41) ou de peuplier noir, ou encore celles faites avec des feuilles de houx font le même effet. Pour lutter contre la **toux** ou les refroidissements, les infusions de fleurs de Bouillon blanc ou Bonhomme (*Verbascum Thapsus*) sont souveraines, de même que celles du tussilage (dont un nom vernaculaire est le Chasse-toux, car tussilage vient du latin *tussis* signifiant précisément la toux). Pour soigner les **bronchites**, il y a profusion de tisanes possibles : organ, pétasite, polypode (*Polypodium vulgare*), primevères (*Primula officinalis*), Pulmonaire (*Pulmonaria officinalis*) et thym serpolet pour citer les plus courantes. Pour les **maux de gorge**, ce sont des gargarismes qui conviennent avec des infusions tièdes de camomille (*Matricaria chamomilla*) ou d'origan (*Origanum vulgare*). Et lorsque la **migraine** s'en mêle, la tisane de fleurs de fumeterre (*Fumaria officinalis*) (Pl. 42) est à recommander. Mais les infusions de primevères, de reine-des-prés ou de valériane (*Valeriana officinalis*) sont également efficaces.

Pour résoudre les petits problèmes de digestion, on fera appel à des infusions, soit de fleurs de menthe poivrée soit de racines de benoîte, ceci pour juguler **nausées** ou vomissements. Et lorsqu'il y a **indigestion**, troubles ou **désordres digestifs**, il faut avoir recours à l'achillée millefeuille, à la chélidoine, à l'ail des ours, à l'aspérule odorante ou encore à la racine de chicorée (Pl. 43). Et lorsque c'est la **vésicule biliaire** qui se manifeste intempestivement, une infusion de feuilles d'aigremoine a de bonnes chances de faire l'affaire.

Autre domaine où peuvent se manifester divers dérangements : celui des intestins, soit qu'ils fonctionnent de façon immodérée et qu'il faille lutter contre la **diarrhée** en faisant appel à l'alchémille (*Alchemilla vulgaris*) (Pl. 44), à ces vieilles connaissances que sont l'aigremoine, l'achillée et la benoîte, au fraisier sauvage (*Fragaria vesca*), au thé de myrtille, ou encore à celui de feuilles d'ormeau. Inversement, on peut être affecté de **constipation** et pour rétablir sans délai les transits intestinaux, une infusion d'écorce ou de baies de bourdaine, à raison d'une tasse le soir, devrait arranger les choses. Mais le frêne, le polypode et la fumeterre peuvent également intervenir dans le même but. Quant à l'ail des ours, il aide à évacuer les **vers intestinaux**. Enfin,

lorsqu'il s'agit de régulariser des troubles rénaux ou de la **vessie**, les tisanes de reine-des-prés, de lamier blanc, de fraisier ou d'églantier sont recommandables.

Pour les **blessures**, des compresses faites avec une infusion de sanicle d'Europe (*Sanicula europæum*) remplacent celles à l'arnica qu'on ne trouve pas dans le vallon. L'anthyllis vulnéraire, comme son nom l'indique est également recommandable, de même que l'achillée millefeuille ou Herbe aux charpentiers (Pl. 45), le lamier blanc ou encore le plantain. Ce dernier est aussi utilisable, en compresses de feuilles écrasées, pour éteindre le feu des **piqûres** d'insectes. Pour les **maladies de la peau**, on peut soigner par des applications sur la partie malade de compresses faites avec une décoction de myrtille ou de salicaire, ou par l'absorption de tisanes de prêle (*Equisetum*), de saponaire (*Saponaria officinalis*) ou de scrofulaire (*Scrophularia nodosa*). Quant aux **engelures**, elles se soignent à l'aide de bains dans une décoction bien chaude d'écorce de chêne, de feuilles de noyer ou encore de pulmonaire officinale.

Et l'on pourrait allonger encore la liste des plantes communes dont on a oublié les vertus: contre les **insomnies**, sont à recommander les infusions de fleurs d'aspérule, de camomille, d'aubépine, par exemple. L'euphrase dite «casse-lunettes» (*Euphrasia spec.*) ne corrige pas la vue déficiente, mais permet de soigner les **yeux** irrités, rouges ou fatigués, alors que la benoîte (Pl. 46) combat les **maux de dents**. Les infusions de baies de genévrier, ou de feuilles d'ortie, ainsi que les cataplasmes de flouve odorante (*Anthoxanthum odoratum*) sont précieux pour soigner **rhumatismes** ou **sciatiques**.

Richesses infinies de la nature sauvage qui sont à portée de main, que nos ancêtres connaissent bien et auxquelles ils avaient recours pour



46. **Grande Ortie.**

Encore une plante magique du Grand Albert. Mais à part cela, on en fait des soupes excellentes, on mange ses feuilles sous forme d'épinards, et en outre, on en fait des cataplasmes contre les rhumatismes.

répondre aux exigences du quotidien. Richesses perdues pour nous qui avons l'argent et les assurances maladie qui manquaient à nos pères, privilèges qui nous ont affranchis du souci de connaître et de récolter sans frais ce que la civilisation nous vend si chèrement !

Chap. 4 Des plantes pour paraître

Etre belles et sentir bon !

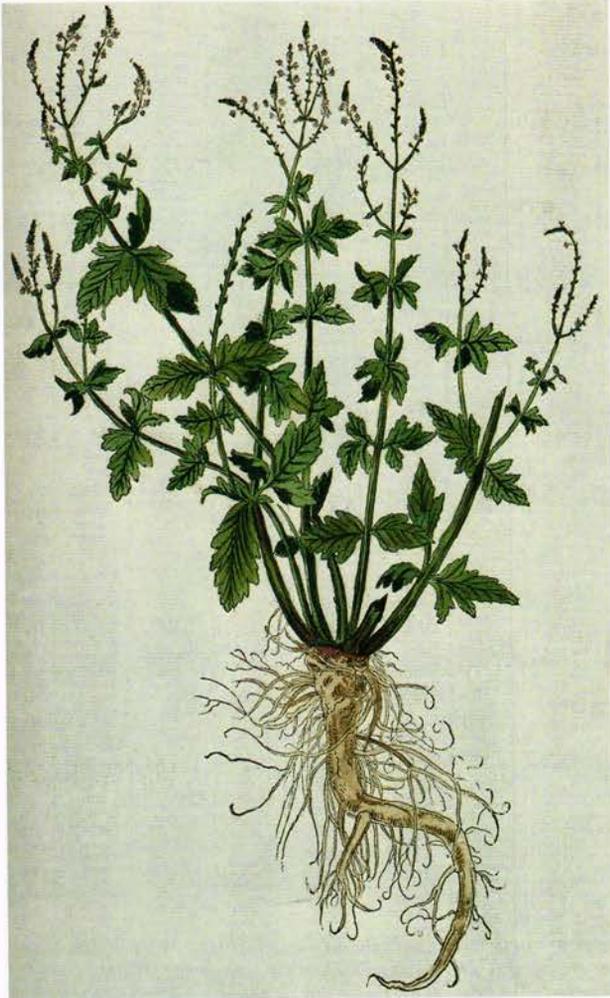
Peut-être que la première coquetterie, qui relevait à vrai dire plus de la recherche de confort que de l'hygiène proprement dite, fut de se prémunir contre les agressions des petites bêtes, poux, puces, punaises, lentes et autres qui avaient tendance à coloniser les divers sites broussailleux aux senteurs fortes de la personne humaine ! D'autant que le bain du corps était aussi rare, dans le peuple, que la lessive. De fait, tous les recueils de recettes et remèdes qui nous sont parvenus abordent ces problèmes: décourager les immigrants d'une part, se débarrasser des passagers clandestins d'autre part !

Ainsi Jean Chappuis notait-il dans son recueil de recettes, en 1726: «Pour assembler toutes les puces d'une chambre en un lieu, oignez un bâton de graisse de hérisson et le plantez au milieu de la chambre, toutes les puces s'y assembleront.»



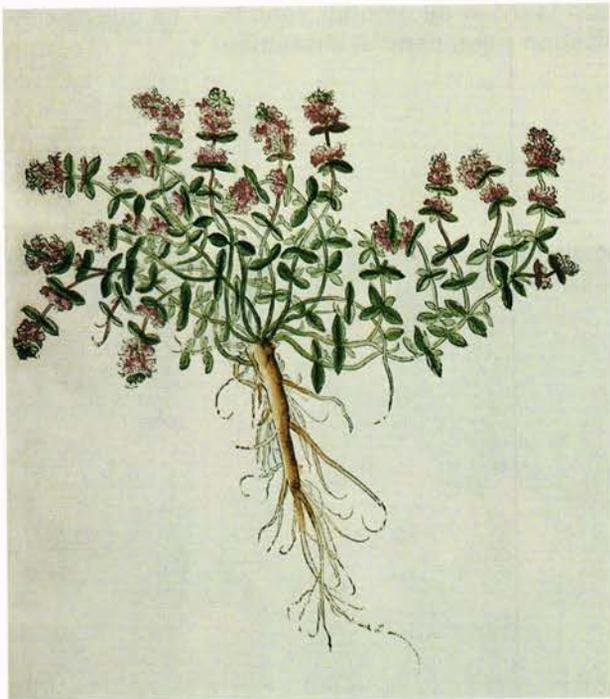
47. **Fusain d'Europe.**

Appelé parfois Bonnet d'évêque par allusion à la forme de ses fruits, c'est un arbrisseau somptueux dans l'arrière-automne. Nos ancêtres séchaient et broyaient le fruits pour se débarrasser des poux. Son bois, rappelons-le, donne par carbonisation le fusain à dessin.



48. Verveine.

Encore une plante de sorcier qui préserve des maléfices. Au XVIII^e siècle encore, on recommande d'en glisser dans ses chaussures «pour ne point se lasser en cheminant»! Aromatique par excellence, la verveine entre dans les sachets de bonne senteur, et, en infusion, fournit une tisane agréable.



49. Thym.

Notre serpolet peut servir à parfumer les eaux des bains tout en leur conférant des vertus relaxantes. Il sert aussi à préparer des infusions contre les maux d'estomac et la mauvaise digestion. On prétend même que ce thé est souverain contre les maux de tête produits par l'ivresse!

Et plus loin, il propose encore «Prends de la graisse de renard ou du lait d'ânesse, et en frottes le lieu auquel tu voudras qu'elles viennent et elles s'y assembleront toutes.»

Mais, abstraction faite de ces recettes, qui relèvent sans doute de la théorie des signatures, puisque tant le renard que le hérisson sont des animaux connus pour héberger ces hôtes indésirables, il est des remèdes moins aléatoires et plus faciles d'application: les fruits du fusain (*Evonymus europaeus*) (Pl.47), séchés et réduits en poudre, furent utilisés pour faire périr les poux principalement et autres parasites. Feuilles et fruits de ce même arbuste traités en décoction, à raison de 25 gr. par litre d'eau, avec adjonction d'un peu de vinaigre, donnaient une liqueur à frictions efficace contre la gale.

Les plantes, qu'il s'agisse de fleurs odoriférantes ou d'herbes aromatiques, sont très fréquemment utilisées pour donner des odeurs agréables aux appartements grâce à de savants mélanges secs où odeurs et coloris associent leurs vertus. Or, il est intéressant de relever que ce sont les plantes qu'on avait déjà recensées au titre de condiments possibles qu'on retrouve ici, en combinaison avec d'autres et notamment avec des fleurs. De discrets sachets de ces mélanges (menthe, pétales de roses, verveine (Pl. 48), etc.) glissés dans les armoires, entre les draps ou les piles de linge leur communiquent leur parfum. D'autres peuvent être confectionnés pour parfumer



50. Equerres pour la mise en écheveaux de la laine à teindre. Enroulée sur les deux barres parallèles, il suffisait de faire basculer la cheville pour abaisser la branche supérieure et libérer l'écheveau.



51. Détail du mécanisme



52. Millepertuis.

C'est aussi une plante de sorciers propre à éloigner les maléfices. Cueillie à la St. Jean, on en faisait des bouquets à suspendre à la porte des maisons pour chasser les démons. Elle a des vertus vulnéraires certaines et on en fait, par macération dans l'huile, un onguent pour soigner blessures ou brûlures. Enfin, elle permet de teindre la laine en jaune.

mer l'eau du bain et lui conférer des vertus relaxantes (camomille, tilleul, valériane) ou stimulantes (menthe, pin, lierre ou thym (Pl. 49), par exemple). Herbes encore pour fabriquer des shampoings: à la saponaire pour les besoins courants, ou s'adaptant de façon plus spécifique aux différents types de cheveux: plantes d'ortie, racines de bardane, fleurs de sureau, notamment pour les cheveux secs; achillée, menthe, ou prêle pour les cheveux gras. Herbes aromatiques diverses qu'on incorpore aussi à des cires ou des corps gras pour parfumer onguents, crèmes de beauté ou savons, au gré de ses goûts et de ses fantaisies.

De toutes les couleurs

Un domaine qui devait réactualiser la civilisation de la cueillette au moment où la quête de nourritures sauvages s'avérait moins impérieuse que par le passé, c'est celui de la couleur. Car la couleur fascine et entre, dès les origines, dans le domaine du sacré. De l'ocre, dont on enduisait le corps des défunts, aux peintures corporelles rituelles pour fêtes et cérémonies, on glisse progressivement vers la coquetterie vestimentaire qui exigeait que la couleur drap de lumière les silhouettes escamotées dans les replis des tissus, qu'elle donne vie et fantaisie à la laine des

moutons dont on préparait des habits pour se prémunir contre les frimas, mais aussi par souci esthétique. Substitut, voire complément des peintures corporelles et des tatouages... moyen d'affirmer sa personnalité, mais aussi d'afficher son rang social... Il est permis de rêver sur le sens et le pourquoi de la couleur dans le vêtement, mais ce qui est certain, c'est que la connaissance des teintures remonte très haut dans le temps: pour le moins à l'Age du Bronze, chez nous, et à quelque 2500 ans av. J.-C. aux Indes. Si les plus anciens témoignages matériels ont cet âge respectable, on peut, sans risque de se tromper, affirmer que l'usage des teintures naturelles est bien antérieur puisque, comme le rappelle Dominique Cardon, «*le patrimoine textile est, et a toujours été, l'un des aspects les plus fragiles d'une civilisation*», ce qui signifie que de nombreux vestiges plus anciens ont disparu à tout jamais.

Ce qu'il faut dire en préambule à ce chapitre, c'est que les teintures naturelles, issues pour la presque totalité du monde végétal, – à l'exclusion de quelques mollusques marins comme les Murex, et de quelques insectes tels que les cochenilles – ont été le seul moyen de jouer avec les couleurs jusqu'à la fin du XIX^e siècle où la chimie moderne développa les couleurs dites à l'aniline.

L'histoire de l'indigo est particulièrement intéressante, même si elle concerne des espèces étrangères: l'indigotier proprement dit est en effet une légumineuse originaire de l'Inde, le pastel une crucifère méditerranéenne et la renouée des teinturiers une polygonacée de Chine. Or, si nous nous y arrêtons, c'est parce qu'on est incapables d'imaginer ce qui a pu conduire les premiers teinturiers à en découvrir le pouvoir colo-



53. Verge d'Or.

C'est une plante commune de nos forêts qui peut aussi servir à teindre la laine en jaune, avec un mordant à l'alun.



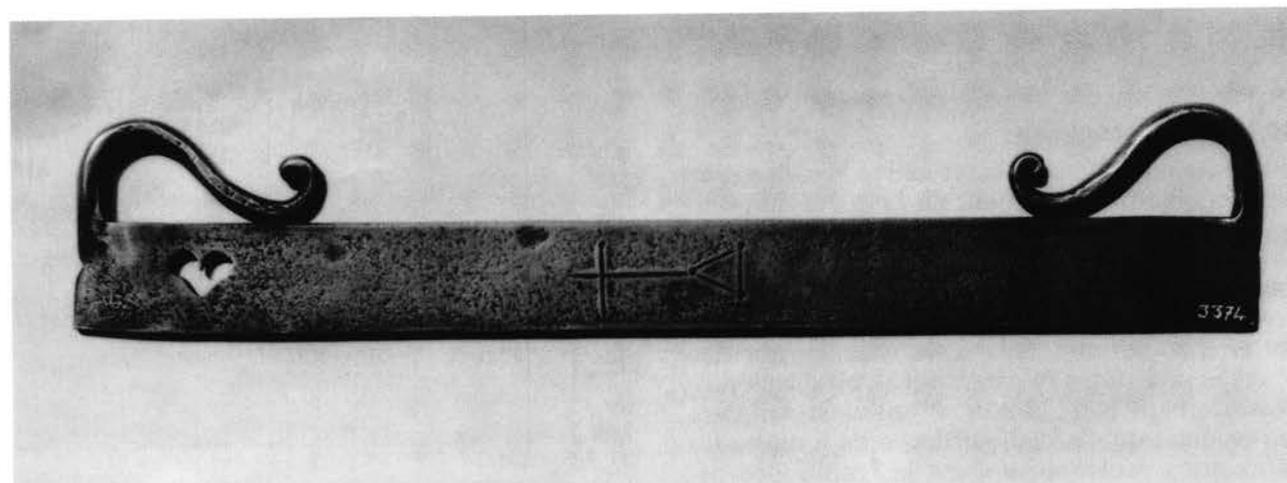
54. Outils pour la récolte des écorces de tannage. De dr à g. : mailloche tournée dans une branche de chêne, plumet pour décoller l'écorce des chênes, fer à découper les écorces d'épicéa.

rant. Les feuilles des plantes sont mises à macérer dans de l'eau tiède. Se développent des acides, par fermentation, qu'il faut neutraliser par un apport de chaux. Le tissu à teindre y est immergé. Les sucs d'imprégnation du tissu sont totalement incolores et le bleu ne se révèle que par oxydation au moment du séchage à l'air! Manipulation relativement compliquée même quand on connaît le pourquoi et le comment du phénomène et le mystère de la mise au point de ces processus reste opaque, comme l'était aussi celui de la découverte de la trempe des métaux à l'aube de la métallurgie !

Mais revenons aux plantes tinctoriales de chez nous, pour rappeler que les teintures végétales exigent de faire appel à un poids de plantes approximativement équivalent au poids de la laine à teindre, ce qui permet d'apprécier les

récoltes phénoménales qu'il faudrait faire si la chimie des colorants n'était pas venue à la rescousse pour économiser la nature ! Par ailleurs, les plantes susceptibles de colorer des fibres sont très nombreuses, certes, mais les couleurs obtenues ne sont pas toutes belles, d'autres sont belles mais éphémères (non durables). A ces facteurs de sélection dans la cueillette, s'ajoutent les difficultés de récolte massives de certaines espèces.

Enfin, ce qu'il faut encore savoir, c'est que les plantes tinctoriales permettent d'obtenir non seulement des coloris de densités différentes selon les quantités mises en œuvre, mais encore des teintures différentes selon la partie de la plante utilisée: ainsi par exemple de la bourdaine (*Frangula alnus*) dont l'écorce donne une teinte **brun cannelle**, les fruits verts une teinte **jaune**,



55a. Couteau sourd de tanneur avec signes compagnonniques

les fruits mûrs une couleur **bleu-violet** et les fruits mûrs fermentés une couleur **vert pomme**. Mais nombre de colorants ont besoin d'un « mordant » pour qu'ils puissent se fixer durablement sur le support. Les mordants sont des sels métalliques : de fer, de cuivre, d'alumine ou de chrome pour citer les plus courants. Les teintures obtenues varient aussi en fonction du mordant utilisé. A titre d'exemple, nous citerons les tiges vertes de la prêles (*Equisetum spec...*) qui donnent une couleur **gris-verdâtre** avec du sulfate de fer, **jaune** avec de l'alun, ou **verte** avec du sulfate de cuivre. Mais probablement que la prêles, qui n'a pas été retenue par Dominique Cardon, ne fournit pas un colorant très durable comme c'est également le cas pour quantité de recettes mentionnées par d'autres auteurs.

Examinons maintenant rapidement (et très superficiellement) dans quelle mesure la végétation du vallon de l'Aubonne serait à même de nous permettre de réaliser les diverses couleurs du spectre solaire :

Violet : les baies mûres de la myrtille (*Vaccinium myrtillus*) donnent à la laine mordancée à l'étain un coloris bleu-violacé, alors que les fruits du sureau noir (*Sambucus nigra*), avec de l'alun pour mordant, donnent un violet qui tire sur le bleu lorsqu'on ajoute du sel de cuisine, ou sur le violet-rouge par adjonction de vinaigre.

Indigo : comme déjà dit, les plantes exotiques n'ont pas leur équivalent dans notre flore.

Bleu : pour obtenir des bleus aux nuances diverses, il faut passer par les baies mûres du troène (*Ligustrum vulgare*) ou de la ronce (*Rubus spec.*), avec mordantage à l'étain. Un lavage au savon est nécessaire pour les tissus teintés avec la ronce. Un bleu-noir s'obtient avec les baies de myrtille, le mordant étant alors le fer. Quant aux baies de bourdaine, elles donnent un bleu-violet après rinçage dans un bain acide et avec l'alun pour mordant.

Vert : Il s'obtient à partir des fruits mûrs fermentés de la bourdaine de nouveau ou du nerprun purgatif (*Rhamnus catharticus*) à condition d'utiliser comme mordant du bismuth avec du tartre

et du sel marin. Les écorces et brindilles de troène (*Ligustrum vulgare*) donnent aussi des teintures vertes, avec mordant au cuivre ou au fer. Enfin, les jeunes crosses de fougère aigle (*Pteridium aquilinus*), avec mordantage à l'alun, au cuivre ou au chrome, donnent des teintures allant du jaune acide au vert.

Jaune : Le jaune est plus facile à obtenir et la gamme des végétaux utiles est assez généreuse. Citons tout d'abord les fleurs de la bruyère commune (*Calluna vulgaris*) qui donnent une couleur solide sans l'aide de mordant. Viennent ensuite les jeunes feuilles du bouleau (*Betula pendula*), les baies vertes de la bourdaine, les fleurs du millepertuis (*Hypericum perforatum*) (Pl. 52), du genêt (*Genista tinctoria*), ou de la verge d'or (*Solidago virga aurea*) (Pl. 53), qui toutes doivent intervenir sur des laines ou des tissus mordancés à l'alun.

Orangé : De l'épine-vinette (*Berberis vulgaris*), on peut utiliser les racines, l'écorce et les rameaux, y compris feuilles et baies qu'il faut hacher avant d'en faire une décoction, ce qui fournit une teinture qui n'a pas besoin de mordant. L'écorce du merisier à grappes (*Prunus padus*) donne également une belle teinte orangée à chocolat, mais exige un mordantage à l'étain.

Rouge : Les fruits mûrs du prunier épineux (*Prunus spinosa*) donnent, sans mordant, une belle teinte rose, alors que l'écorce fournit une teinture brun-rougeâtre. De son côté, l'écorce de la bourdaine, à condition qu'on ait laissé se faire la fermentation et qu'on ait utilisé l'alun comme mordant, donne un rouge brique très proche du rouge garance. Mais les végétaux herbacés de chez nous qui fournissent des teintures rouges sont les racines de nos gaillet ou caille-lait (*Galium mollugo* et *Galium verum*), de même que celles de l'aspérule odorante (qui est aussi un gaillet, le *Galium odoratum*), avec l'alun pour mordant.

En dehors des couleurs joyeuses de l'arc-en-ciel, il nous reste à examiner très vite ces teintures plus sombres que sont les gris, les noirs et les bruns,



55b. (quatre de chiffre et triangle surmonté d'une croix) et propitiatoires (cœur et soleil).

qui toutes sont tributaires de plantes ou d'arbres riches en tannins :

Noir : Il est obtenu directement, sans mordant, à l'aide des racines de la reine des prés (*Spiraea aruncus*). Des décoctions d'écorce des chênes indigènes (*Quercus petraea* et *sessiliflora*), de saule marsault (*Salix capraea*), ou de rhizomes de fougère aigle, donnent, avec le sulfate de fer pour mordant, des teintures foncées allant du noir au gris.

Gris : Outre les décoctions ci-dessus, dosées convenablement, on obtient encore le gris avec l'aigremoine (*Agrimonia eupatoria*), toute la plante pouvant être utilisée, avec un sel de fer pour mordant, car avec l'alun ou le chrome, on obtiendrait une couleur cannelle.

Brun : C'est bien sûr le noyer (*Juglans regia*) qui intervient au premier rang pour cette couleur, que ce soit par une décoction de feuilles ou de brou. L'usage d'un mordant (alun ou fer) est facultatif. Il n'est pas non plus nécessaire lorsqu'on fait appel aux aiguilles tombées du mélèze (*Larix decidua*). En revanche, il faut utiliser l'alun pour les teintures à base d'écorce ou de feuilles de châtaignier (*Castanea sativa*).

Avant de clore ce chapitre, nous nous permettrons d'ouvrir une petite parenthèse pour faire remarquer que ce sont ces végétaux à tannins qui servaient aussi au traitement des cuirs et des peaux. Il est vrai que dans un pays d'élevage comme le nôtre, la tannerie devait occuper une place privilégiée, du moins jusqu'à la découverte des sels de chrome, en 1878, puis à la généralisation de leur emploi qui devait sonner le glas, dès le début de ce siècle, des anciennes tanneries aux écorces. En effet les procédés « chimiques » de tannage réduisaient le processus, de 18 mois qu'il exigeait, à 14 jours pour un cuir de semelle, sans oublier que les matières tannantes ne coûtaient qu'un cinquième du prix des écorces et étaient beaucoup plus commodes à stocker. Certes, ce sont le chêne et l'épicéa qui se sont taillé la part du lion dans ces activités de caractère industriel (Pl. 54), mais à l'échelle plus modeste de l'autarcie paysanne, d'autres plantes pouvaient entrer en ligne de compte. Ainsi, par exemple, de la poudre de racines de la fougère aigle qui constituait un excellent tan pour préparer les peaux de chèvres. La myrtille aussi fut utilisée parfois pour tanner les cuirs, de même que la reine-des-prés ou encore les feuilles astringentes de la pervenche (*Vinca minor*).

Chap. 5 Petits bourgeois en herbe

La hantise du feu.

Le feu maîtrisé est ce qui a fait de l'homme un être échappant une fois pour toutes à l'animalité. Le feu a façonné l'homme en lui donnant un statut de domination sur le reste de l'univers, en a fait une sorte de demi-dieu. A telle enseigne que le premier souci du naufragé, ou de celui qui se serait égaré dans la nature, que ce soit définitivement ou provisoirement seulement, c'est d'allumer un feu pour réaffirmer cette hégémonie et par là se rassurer, même indépendamment des nécessités vitales qui s'affirmeront ensuite ! (Pl. 57). C'est Prométhée triomphant mais néanmoins enchaîné !

Sauvage ou domestique, le feu fut de tous temps source d'angoisses pour l'homme. Angoisse tout animale et instinctive face au feu sauvage, qu'on ne saurait réfréner, qui galope, aveugle et vorace, cache le soleil et fabrique des déserts... hantise de ne pouvoir l'éteindre. Mais angoisse encore, une fois le feu laborieusement domestiqué, de le voir s'éteindre et de se retrouver nu et désarmé face à la nature hostile... hantise de ne pouvoir le rallumer ! Et puis, plus tard, ce sera la peur de voir le feu domestique échapper au contrôle et redevenir destructeur... hantise de l'incendie !

Certes, le vallon de l'Aubonne ne fournit ni silex, ni pyrite pour allumer le premier feu, ni amadou (Pl. 56) non plus depuis que les arbres sont exploités avant d'être devenus vénérables. Mais

on y trouve du bois et, avec un peu de chance, il n'est pas exclu de pouvoir prélever sur un ou des arbres ayant séché sur pied le matériel utile pour obtenir la braise par friction en choisissant de préférence un bois dur et un bois tendre. Comme substitut de l'amadou, diverses plantes fournissent un matériau facile à enflammer et qui peuvent servir d'«**incitateurs**» : ainsi des lycopers, des chatons de saules, du coton récolté sur



56. Dans certaines parties de la Roumanie, on utilise l'amadou non seulement comme allume-feu, mais pour fabriquer des casquettes comme celle-ci.

les feuilles de tussilage, de fines pellicules d'écorce de bouleau. Mais en principe, ces végétaux devaient être préalablement trempés dans une solution de salpêtre.

Autre accessoire précieux, connu de nos ancêtres, pour allumer le feu à partir de la braise fragile ainsi obtenue, c'est l'allumette. Petite éclisse de bois gras (pin ou mélèze) ou tiges sèches de chanvre, de roseaux, voire d'ortie. Ces allumettes avant la lettre, ou **allume-feux**, se vendaient autrefois par petits fagots, liés avec de la tille ou sous-écorce fibreuse du tilleul. Le plus souvent, les extrémités de ces allumettes avaient été trempées dans du soufre fondu, mais cet adjuvant n'était pas indispensable.

Les faînes, les noix et les noisettes fournissent une huile comestible, mais qu'on peut aussi utiliser pour l'éclairage. L'huile de noix extraite par ébullition est une huile qui ne se fige pas, mais n'est bonne que pour la lampe et la peinture. A part ces classiques du genre, on ignore le plus souvent qu'il était possible aussi d'extraire une **huile d'éclairage** des fruits du cornouiller et même des graines du tabouret (*Thlaspi arvense*) (Pl. 58). Et pour les **mèches** de ces **lampes** primitives, les feuilles du bouillon blanc (*Verbascum Thapsus*) pouvaient faire l'affaire, de même du reste que l'espèce de coton fourni par les rameaux printaniers du saule.

Pour l'éclairage, les bergers d'autrefois fabriquaient des **torches** en roulant en hélice des lanières d'écorce de bouleau. Moins connues sont les qualités éclairantes de l'écorce de tremble utilisée de la même manière. Enfin, signalons pour mémoire les torches que se fabri-



58. Le **Grand Thlaspi**, qu'on appelle **Tabouret** en français, passe le plus souvent inaperçu. Dans certaines régions, on extrayait l'huile de ses petites graines oléagineuses pour alimenter « crésus » et autres lampes à huile pour l'éclairage domestique.



57. Matériel pour faire le feu : 2 briquets classiques, un couteau de poche dont le dos est renforcé pour servir de briquet, deux morceaux de silex et un peu d'amadou pour capter l'étincelle et faire la première braise.



59. Sorte de trompe faite d'écorce de bouleau découpée en lanières et roulées en cornet. Les «bougies» ou torches de berger étaient faites de la même manière, mais sans évaseement.

quaient les enfants, dans le Jura, en trempant des massettes (Pl. 60) dans le pétrole.

Feu de camp sécurisant sous les étoiles, feu pacifiant dans l'âtre, qui caresse de ses lueurs intermittentes et discrètes la rêverie vespérale, mais puissance secrète toujours prête à se déchaîner et à détruire... feu aux pouvoirs antinomiques, il fut pour tous et toujours un objet de dévotion, consciente ou non. Et peut-être est-ce en écho à ce sentiment de paix que le feu miniature de la pipe, sacralisé dans les cérémonies du calumet chez les Indiens, s'est installé dans les mœurs occidentales avec l'introduction du **tabac**. Mais, à défaut de la plante exotique, les feuilles sèches du tussilage peuvent servir de succédané. Il en va de même des feuilles de bétoine (*Betonica* ou *Stachys officinalis*), d'origan, de sauge (*Salvia spec.*), et même de belladone (*Atropa belladonna*) (Pl. 61). Ces dernières étaient même fumées en cigarettes par les asthmatiques.

Usages domestiques primaires

Il semble bien que la **ficelle** soit un des produits de première nécessité dans le ménage. Or, ses substituts ne sont pas abondants dans nos forêts. Probablement que la plus facile d'accès est la ronce sur laquelle on peut sans peine prélever de longues lanières d'écorce, souples et résistantes, comme le faisaient les vanniers, qui cousaient ensemble les spires de leurs récipients en torches de paille de seigle ou d'autres graminées, ou les longues tresses de joncs ou de maïs. Puis vient la tille du tilleul qui est la partie interne de l'écorce. On peut l'utiliser telle quelle comme une sorte de raphia, ou en faire des **cordes** qui avaient la particularité d'être impu-trescibles et qu'on employait volontiers de ce fait comme cordes de puits. Enfin, il faut citer encore la grande ortie dont on extrayait, après rouissage, une sorte de filasse propre à confectionner cordes et filets de pêche.



60. Touffe de **Petites Massettes**. Coupées et trempées dans le pétrole, on en faisait parfois des torches. Mais la plante avait d'autres vertus : les jeunes pousses se consomment crues et des rhizomes cuits et torréfiés, on tirait une farine comestible. Quant aux feuilles, elles servaient à faire des paillasses et des nattes.

Mais pour des **liens** temporaires et rustiques, de fagots par exemple, de fines baguettes de noisetier (de 4 à 5 ans d'âge) ou de bourdaine, vissées sur elles-mêmes pour les défibrer partiellement et éviter qu'elles ne se rompent, permettaient d'en faire des attaches solides, dont le nœud durcissait en séchant. Le troène et la viorne lanthane (*Viburnum lantana*) aussi se prêtent à ce genre de travail. Rappelons que le terme de lanthane semble venir du latin *lantare* qui signifie précisément «plier».

Autre secteur domestique important: celui du «propre-en-ordre»! A commencer par les **balais** de hampes de bruyère, de branches de chèvrefeuille ou encore de ramilles de bouleau (Pl. 62 et 63). Dans certaines vallées de l'Oberland bernois, on allait ramasser les longues hampes de la canche bleue (*Molinia coerulea*), dont on façonnait de très jolies petites brosses à habits, pendues près de la porte d'entrée par un petit cordonet ou une simple ficelle (Pl. 64).

Puis viennent les casseroles, que nos grands-mères nettoyaient encore avec de petits fagots de tiges de prêle d'hiver (*Equisetum hiemale*) ou avec une pleine poignée de prêle des champs (*Equisetum arvense*) tout imprégnée de silice. La prêle d'hiver s'emploie, desséchée, pour **polir** le bois et même les métaux, d'où son surnom d'«herbe aux tourneurs».

Pour nettoyer le linge, ce sont les plantes qui contiennent de la saponine qui entrent en jeu: la saponaire (*Saponaria officinalis*) d'abord, bien sûr, dont il faut récolter les rhizomes en automne. La racine du gouet (*Arum maculatum*) aussi, lorsqu'on l'agite dans l'eau la fait mousser comme du **savon** et fut utilisée, parfois, pour blanchir le linge. De même encore avec la racine de la bardane (*Arctium spec...*). De son côté, le suc du yèble, ce sureau herbacé des sous-bois (*Sambucus ebulus*) (Pl. 65), entrainé dans la composition d'une sorte de savon noir. Enfin, il convient de citer le marronnier (*Aesculus hippocastanum*), bien qu'il ne soit pas autochtone. Importé des Indes au XVI^e siècle, ses fruits rendent l'eau savonneuse et mousseuse et ont servi pour dégraisser la laine; on en a même extrait une sorte de savon. Ajoutons que toutes ces plantes fournissent simultanément une fécule riche en **amidon** et qui fut effectivement utilisée pour amidonner le linge.

Au rayon de la **colle**, s'inscrit à nouveau le marron d'Inde, car avec sa fécule amère (c'est-à-dire non lessivée), on fabriquait une sorte de colle qui adhère fortement et que les insectes n'attaquent en principe pas. Quant à la **glu** qu'utilisaient les oiseleurs pour leurs pièges, elle était tirée de l'écorce du houx (*Ilex aquifolium*) ou de la plante du gui (*Viscum album*) (Pl. 66) qu'on laissait pourrir dans un lieu humide pendant 8 à 10 jours, qu'on réduisait ensuite en bouillie, qu'on mélangeait à de l'eau dans une terrine et qu'on brassait jusqu'à ce que la glu s'attache à la spatule. On en pouvait aussi fabriquer à partir de la racine de clématite (*Clematis vitalba*). Mais ces glus ne pouvaient servir de colle.



61. *Belladone*.

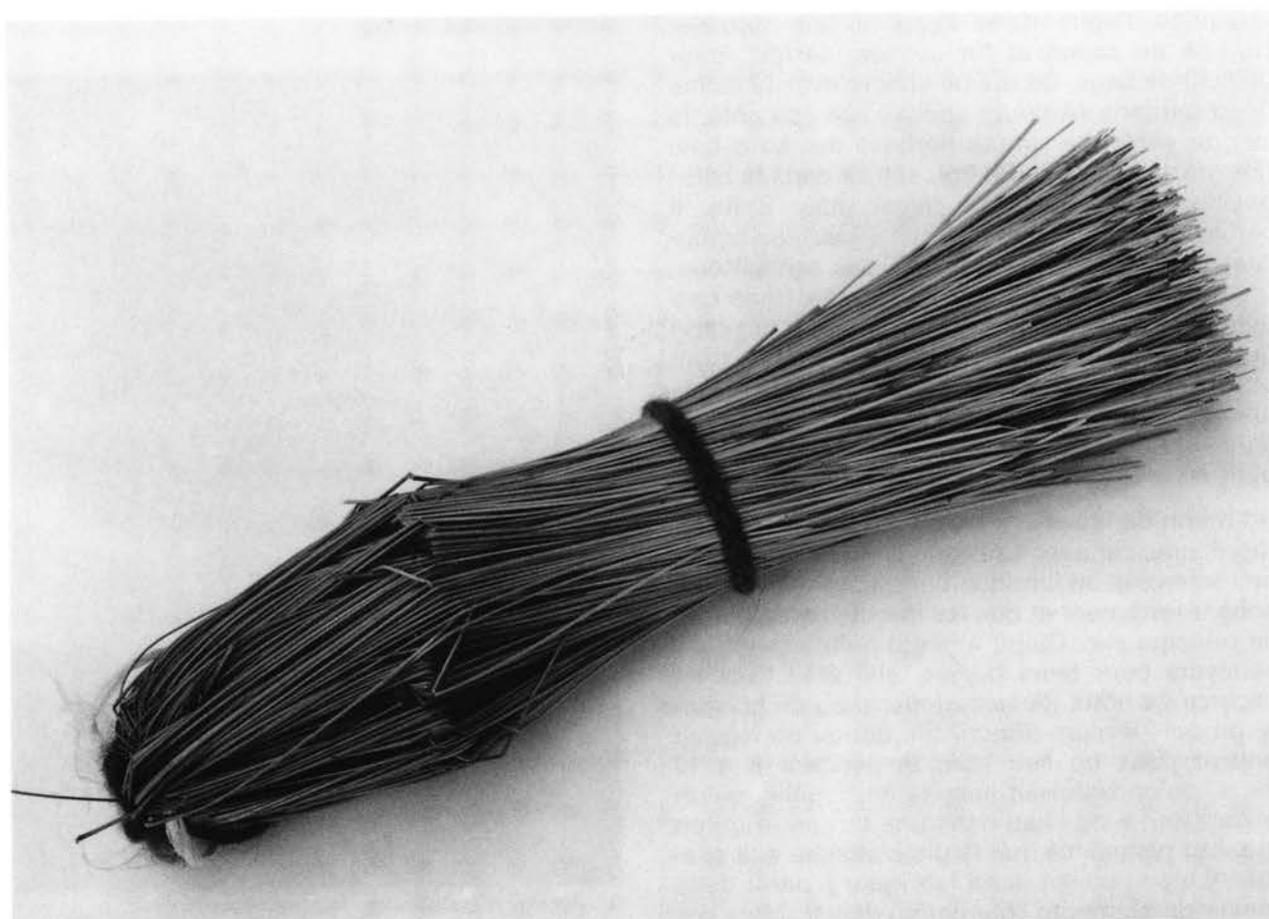
Elle contient un poison violent, l'atropine (*atropa* signifie «cruelle» en grec), qu'on utilise en doses infinitésimales dans de nombreux remèdes et notamment pour les interventions dans les yeux. Les miniaturistes préparaient un très beau vert à partir du suc des baies. Les feuilles pouvaient se fumer comme succédané du tabac.



62. Bouleau d'émonde dans la campagne vaudoise. Les moignons noirs témoignent de la fréquence des ébranchages pour faire des balais ou de la litière.



63. Une pince astucieuse pour attacher les faisceaux de branchettes destinées à devenir balais de ferme.



64. Petite brosse à habits en tiges de molinie bleue.

Très prosaïquement, pour éviter que **rats et souris** n'envahissent les greniers ou ne s'installent dans les galetas, il suffit de répandre au sol des feuilles de yèble, sorte de sureau herbacé ou même des feuilles de menthe qui sont censées avoir le même effet !

Mais, pour se débarrasser des animaux plus redoutables dits « nuisibles » et qui n'étaient en fait qu'indésirables, il fallait faire appel aux toxines souvent très agressives de certaines plantes – toxines qui entraient sans doute aussi dans les préparations mortelles des magiciens et des empoisonneurs médiévaux. Ainsi utilisait-on les semences du daphné ou bois-gentil (*Daphne mezereum*) pour empoisonner loups et renards, probablement en mêlant ces fruits à la chair des saucisses qu'on abandonnait comme appâts dans les campagnes. Mais il se fabriquait aussi des **poisons**, dont les Gaulois et les anciens Germains enduisaient les pointes de leurs flèches et de leurs lances, poisons obtenus notamment par l'extraction du suc des feuilles de l'if (*Taxus baccata*) d'une part, de celles de l'aconit (*Aconitum napellus* et *lycoctonum*) d'autre part.

La plume, l'encre et le papier

Toute civilisation s'affirme par l'écrit et il n'est pas sans intérêt de constater qu'à ce niveau encore, notre vallon est à même de fournir quelques éléments intéressants. Ne seraient-ce que les roseaux qui, convenablement taillés, pouvaient fournir des **plumes** tout à fait honorables (Pl. 67). Mais hélas, ils ne sont plus légion, ceux qui sauraient encore administrer avec efficacité les 8 coups de canif nécessaires pour obtenir une bonne plume... et les canifs ad hoc ne se voient plus guère que dans les vitrines des collectionneurs !...

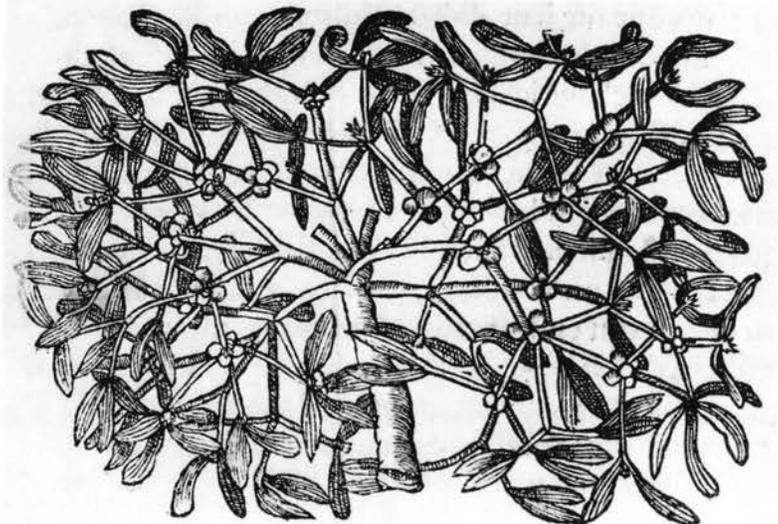
Mais à quoi bon la plume si l'**encre** fait défaut ? Certes pouvait-on écrire, faute de mieux, avec les jus bien colorés du sureau noir ou du sureau yèble, par exemple. Mais cela n'eût été qu'un pis-aller, car ces encres de fortunes ne dureraient pas. Meilleure était celle qu'on pouvait obtenir à partir des galles du chêne, dont les suc devenaient « d'encre » dès qu'on les mettait en contact avec du fer : clou ou lame de couteau (car au temps où nous étions enfants, nos couteaux étaient d'acier, certes, mais s'oxydaient pour un rien !). Aujourd'hui, le chêne s'est fait rare, et les galles davantage encore. Et puis, il manquera toujours, dans le vallon de l'Aubonne, la gomme arabique qui figure dans toutes les anciennes recettes. Voici celle que nous recommandons Chappuis dans son recueil de 1726 :

«Prenez une once et demi de galles pilées grossièrement. Mettez-les infuser dans un quart de pot d'eau de citerne. Les y laisser trois jours.



65. **Sureau hièble (ou Yèble).**

Ses feuilles vertes répandues dans les greniers sont censées mettre les souris en fuite. On les utilisait aussi en cataplasmes sur entorses et contusions. Les baies, comme celles du sureau noir, servaient à teindre les tissus en violet. Enfin, le suc de cette plante entrait dans la composition d'une sorte de savon.



66. **Gui.**

Comme le houx, cette plante mise à pourrir dans un lieu humide, était ensuite pilée et réduite en bouillie, et on en extrayait finalement la glu pour capturer les oiseaux.



67. Taillées convenablement, plumes d'oie ou tiges de roseaux fournissent de bonnes plumes à écrire. Les petits couteaux bien tranchants et emmanchés d'ivoire, souvent, faisaient partie de la panoplie de l'écrivain public.



68. Soulier rustique en écorce de bouleau d'origine inconnue mais de facture intéressante.

Vous y mettez deux onces de couperose (qui est du sulfate de fer), une once de gomme arabique, un quart d'once d'alun; le tout sera pulvérisé. Tenez cet ancre (sic) au soleil ou en quelque lieu un peu chaud, ayant soin de le remuer deux ou trois fois le jour.»

Il est bien entendu qu'on pouvait aussi se passer d'encre et de plume et se contenter, pour de courts messages, de ce **crayon** de fortune que l'on obtient en carbonisant des baguettes de fusain, de noisetier ou même de saule blanc.

Quant au **papier**, il est incontestablement plus difficile à réaliser, surtout dans les conditions



69. Dans le Mittelland bernois, on faisait de très jolies pantoufles chaudes en paille de seigle tressée, avec revêtement intérieur d'étoffe, qui se portaient encore dans la première moitié de ce siècle (avant la guerre).

précaires d'existence de tout Robinson ! Mais il n'en reste pas moins que la plupart des plantes à fibres longues pouvaient entrer dans la composition du papier. Citons pour mémoire la grande ortie et, pour l'anecdote, les aigrettes plumeuses des fruits de la clématite !

Conclusions

Est-il possible de conclure une étude comme celle-ci, qui échappe à toute classification, n'étant de caractère ni scientifique ni ethnographique, ni historique, qui n'est pas davantage un recueil de recettes et n'a aucune prétention à être un inventaire exhaustif ?... Il est vrai qu'il serait difficile d'aller au-delà de quelques réflexions que ce parcours un peu insolite dans le vallon nous suggère, avec ses sous-bois où la légende se distingue à peine des réalités. Et c'est effectivement dans cet esprit qu'il convient d'apprécier ces remarques finales.

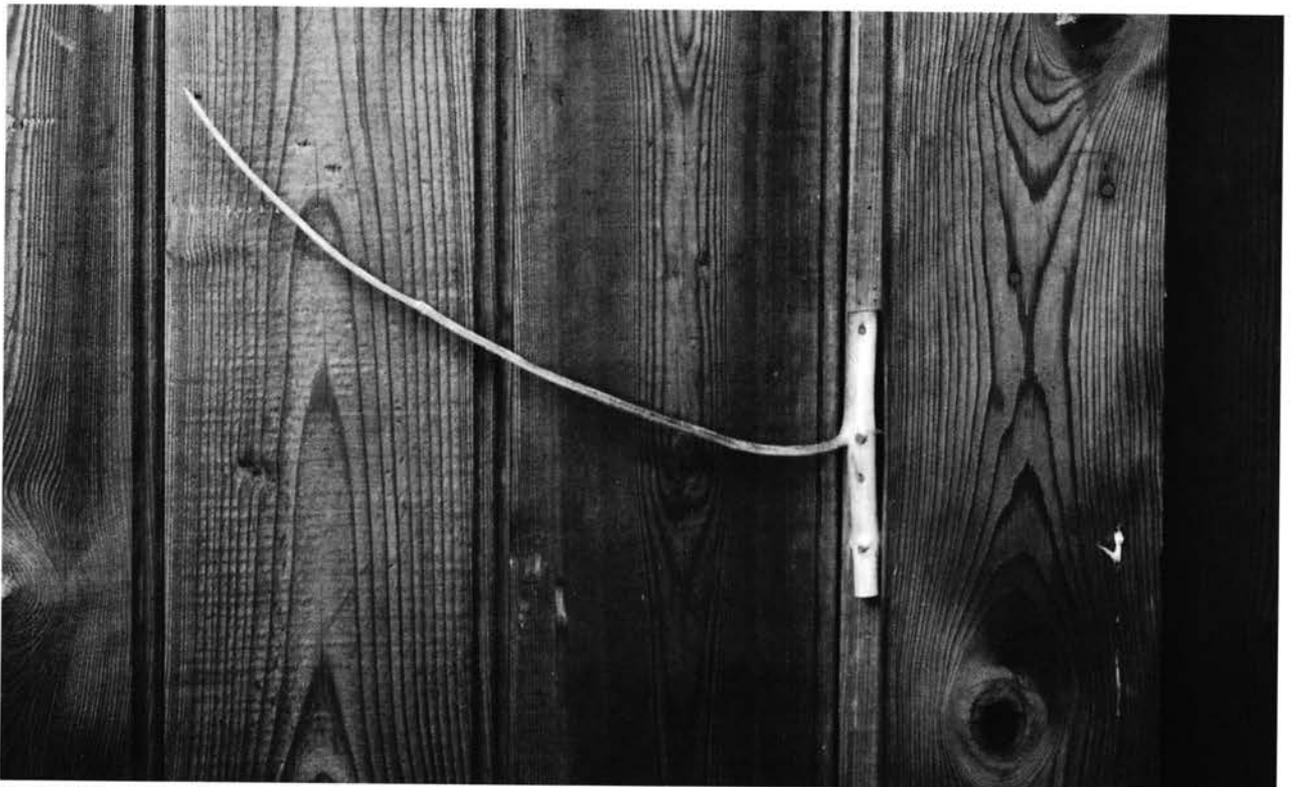
Tout d'abord, en imaginant un statut de naufragé, on se rend compte que si la nature est généreuse, et que si la survie est théoriquement possible, c'est au prix de la liberté. Car l'homme seul, livré à lui-même, est prisonnier : prisonnier de la faim, car celle-ci ne peut être jugulée qu'en y consacrant tout son temps. Récoltes longues et fastidieuses pour rassembler une masse alimentaire suffisante, puis temps de préparation totalement incompatible avec toute autre activité, ou presque. Ainsi faut-il renoncer à l'image idyllique de nos ancêtres velus dépourvus de tout souci et vivant de l'air du temps dans une nature édenique !

Par ailleurs, c'est en imaginant cette vie difficile, aléatoire, livrée à toutes les incertitudes du lendemain, qu'on saisit le pourquoi de l'hospitalité des peuples primitifs et simples et de cette extraordinaire générosité des pauvres, qui partagent sans hésiter le peu qu'ils ont avec l'étranger de

passage – en principe plus pauvre et dépourvu qu'eux –. Il est tout de même étonnant de constater que c'est finalement notre richesse et l'abondance dans laquelle nous vivons qui nous ont rendus égoïstes et terriblement asociaux ! Et c'est à croire qu'il faut être pauvre pour pouvoir se payer le luxe de la générosité !

Le passage de la simple boisson chaude aromatisée à la tisane qui soigne fut sans doute d'abord purement instinctif, puis, l'effet escompté ayant été confirmé par l'expérience, devint un savoir qui s'accrut progressivement sans qu'on puisse même imaginer comment : vite, lentement, de façon continue ou par à-coups... ? Peu importe, du reste. Mais ce savoir devait très tôt devenir synonyme de pouvoir, et le secret devint le garant de ce pouvoir ! D'où la position de force du sorcier, de celui qui sait, de celui qui peut et à qui l'on va prêter des pouvoirs surnaturels, qu'il entretenait savamment et avec soin le plus souvent. Mystère qui s'épaissit au fil des âges, crédulité qui croît en proportion... et fleurissent les formules magiques, les recettes irréalisables qui se mêlent aux remèdes réels, sans qu'on puisse séparer les uns des autres, car l'effet « placebo » existait bien avant qu'on lui ait trouvé un nom !

Et à ce propos, il nous paraît intéressant de citer l'avis des deux médecins, auteurs du livre très remarquable sur **Les remèdes de bonne femme**, qui affirment entre autres ceci : « *Les remèdes de bonne femme guérissent parfois ; et même en*



70. Sur le flanc des vieux chalets, dans les Préalpes vaudoises, on voit encore, mais rarement, ces branchettes d'épicéa dont l'une est verticale et l'autre horizontale, dont l'extrémité se déplace lorsque les conditions atmosphériques changent. Nos anciens venaient y lire le temps, comme sur un baromètre. Un carton, punaisé derrière et portant des repères au crayon, facilitait la lecture.



71. Un baromètre rustique en puissance.
 La branche baisse ou s'étale par beau temps et se redresse pour se «serrer» frileusement contre le tronc lorsqu'il pleut. Cela signifie qu'il faut clouer le rameau la tête en bas pour que la branche «monte» quand il fait beau!

mettant à part l'action que peut produire telle ou telle substance, telle ou telle plante, ils guérissent souvent par la confiance absolue qu'ils inspirent aux malades qui se fient à eux. par la seule raison que beaucoup de recettes reposent sur un fonds de merveilleux, de mystérieux, et que l'homme est, quoiqu'il prétende, toujours attiré par le mystère, la guérison arrive à la suite de pratiques banales, même puériles, alors que les remèdes les plus énergiques, n'avaient produit aucun effet.»

Bibliographie

- 1.- **Albert** (382 p)
Le Grand et le Petit Albert,
 préface de Bernard **Husson**
 Edition Pierre Belfond. Paris 1978.
- 2.- **Baumann** Judith et **Couplan** François (159 p)
Saveurs sauvages de la Gruyère
 Editions de l'Aire. Vevey 1994.
- 3.- **Bois** D.
Les plantes alimentaires chez tous les peuples
 Tome I : *Légumineuses* (593 p)
 Tome II : *Fruitières* (637 p)
 Tome III : *Epices - aromates - condiments* (289 p)
 Tome IV : *A boissons* (600 p)
 Paris 1927 - 1928 - 1934 - 1937.
- 4.- **Boussel** Patrice, **Bonnemain** Henri, **Bové** Frank J. (287 p)
Histoire de la pharmacie et de l'industrie pharmaceutique,
 Editions de la Porte Verte. Paris 1982.
- 5.- **Bremness** Lesley (285 p)
Le livre des herbes, Editions Mondo S.A. Lausanne 1992.
- 6.- Dr. **Cabanès** Auguste et J. **Barraud** (390 p)
Remèdes de bonne femme, A. Maloine, éditeur. Paris 1907.
- 7.- **Cardon** Dominique et **Du Chatenet** Gaëtan (399 p)
Guide des teintures naturelles, Delachaux et Niestlé S.A,
 éditeur Neuchâtel et Paris 1990.
- 8.- **Couplan** François (453 p)
Le régal végétal, Encyclopédie des plantes comestibles
 de l'Europe. Vol. 1.. Debard. Paris 1983.

Autre remarque à propos de la pharmacopée antique: son orientation vers certains maux dont on ne parle plus, de nos jours, ou en tous cas beaucoup moins. Est-ce parce qu'ils ont disparu, parce qu'on en a assuré la maîtrise et qu'ils ont perdu leur caractère spectral, ou encore parce qu'on les connaît, aujourd'hui, sous d'autres dénominations ? Peut-être aussi parce qu'ils relèvent des compétences des hôpitaux et qu'on ne les soigne plus à domicile avec les moyens limités des remèdes domestiques.

C'est un sujet de réel étonnement enfin de constater le nombre et la diversité des maux qu'on était censé pouvoir soigner avec une seule et même plante, simplement en variant les applications. Mais l'étonnement est tout aussi grand lorsqu'on constate que le même mal pouvait se soigner à l'aide d'une grande quantité de plantes différentes. Crédulité... ou réalité ? Difficile, n'étant ni pharmacologue, ni médecin, de faire la part des choses et de répondre valablement à ces interrogations. Mais le bref passage cité ci-dessus donne peut-être un élément de réponse.

Quant aux usages domestiques, ils sont nombreux, certes, et se sont révélés au fil des siècles, apparaissant avec les besoins nouveaux d'une civilisation en constante évolution et toujours plus exigeante. Moyens qui ont fait partie du quotidien de nos ancêtres, jusqu'à ce qu'ils aient été supplantés par des techniques nouvelles, des matériaux de remplacement, de synthèse la plupart du temps, ou produits par l'industrie et nous rendant de plus en plus dépendants du magasin ou du fournisseur. Nos ancêtres utilisaient un temps considérable pour simplement assurer leur survie, autarciques, mais prisonniers des contraintes essentielles qui mettaient obstacle à ce que nous nommons liberté. Mais nos contemporains utilisent un argent considérable pour acquérir ce qu'ils ne savent plus trouver ni produire et sont prisonniers de besoins, secondaires peut-être, mais qu'ils considèrent essentiels. Et c'est là la forme moderne de la servitude, qui nous fera éternellement soupirer pour l'obtention de ce bien suprême que nous nommons liberté !

- 9.- **Couplan** François (512 p)
La cuisine sauvage, Encyclopédie des plantes comestibles de l'Europe. Vol. 2. Edition Equilibres 1989.
- 10.- **Cousin-Zermatten** Germaine (170 p)
Recettes santé de nos grand'mères, Monographic. Sierre 1995.
- 11.- **Dufour** L. (499 p)
Cours élémentaire sur *Les propriétés des végétaux et leurs applications*. Lausanne et Paris 1855.
- 12.- **Holt** Géraldène (224 p)
Les fines herbes, Hatier Editions S.A. Paris 1992.
- 13.- **Lieutaghi** Pierre (159 p)
Les simples entre nature et société, Edition de l'Association des Etudes Populaires et Initiatives. Forcalquier 1983.
- 14.- **Lieutaghi** Pierre (219 p)
La plante compagne - Pratique et imaginaire de la flore sauvage en Europe occidentale. Genève 1991.
- 15.- **Olivier** E. (60 p)
Recettes de médecine populaire recueillies dans le Pays de Vaud, au XVIII^e siècle in Schweizerisches Archiv für Volkskunde 1936, Helbling & Lichtenhahn. Basel 1936.
- 16.- par **un philanthrope** (207 p)
Pharmacopée domestique. Impr. et lith. de Henri Barbier. Montbéliard 1860.
- 17.- **Pline l'Ancien** (138 p)
La vertu des plantes, (Livre XX des *Histoires naturelles*). Traduit du latin par François Rosso. Arlea. Paris 1995.
- 18.- **Rolet** A. et **Bouret** D. (636 p)
Plantes médicinales. Libr. J.B. Baillièrre et Fils. Paris 1919.
- 19.- **Rousseau** J.-B. (564 p)
Les plantes qui guérissent, d'après les médecins les plus célèbres, JB. Rousseau éditeur. Clermont Ferrand 1898.
- 20.- **Sébillot** Paul (215 p)
Le folklore de France Tome 6 : *La Flore* Editions Imago. Paris 1985.
- 21.- **De Serres** Olivier (878 p)
Le théâtre de l'agriculture et mesnage des champs Imprimé pour Samuel Chouët. 1651.
- 22.- **Zermatten** Maurice (247 p)
L'homme aux herbes (roman) Denoël. Paris 1980.
- 23.- Divers auteurs, sous la direction de **Thomson** William A.R. (206 p)
Les plantes médicinales, botanique et ethnologie Editions Silva. Zürich 1987.
- 24.- Divers auteurs (464 p)
Secrets et vertus des plantes médicinales Editions Sélection du Reader's Digest S.A. Paris 1985.

Crédit photographique

Les illustrations N° 19, 26, 27, 42, 46 et 58 sont tirées de *L'histoire des plantes reduicte en très bon ordre* par **Fuchs** Leonharth. Lyon. 1575.
Les illustrations N° 21, 44, 45 et 53 sont tirées de *Viridarium reformatum seu Regnum vegetabile, Das ist : Neu Eingerichtetes und Vollständiges Kräuterbuch*. par **Valentini** Mich. Bernh. Frankfurth am Mayn. 1719.
Les illustrations N° 40, 60 et 66 sont tirées de *Histoire générale des plantes, contenant XVII livres également répartis en 2 tomes*. Par **Dalechamps** Jacques. Sans date.
Les illustrations couleur N° 18, 25, 48, 49 et 52 sont tirées de *Anleitung zu der Pflanzenkenntniss* par **Schinz** Salomon. Zürich. 1774.
Les illustrations couleur N° 17, 22, 23, 43, 61 et 65 sont tirées de *Deutschlands wildwachsende Arzney-Pflanzen* par **Mann** Johann Gottlieb. Stuttgart 1827-1830.
L'illustration couleur N° 41 est tirée de *Deutschland Flora in Abbildungen nach der Natur* par **Sturm** Jacob. Berlin 1801-1835.

Tous ces ouvrages appartiennent à la Bibliothèque du Musée botanique cantonal, à Lausanne, et nous exprimons ici notre gratitude à son conservateur, Monsieur Jean-Louis Moret, qui a effectué pour nous toutes les prises de vue.

*Faites plaisir à votre jardin, offrez-lui
les plus belles roses.*



**Catalogue gratuit
sur demande**

ROSERAIES TSCHANZ

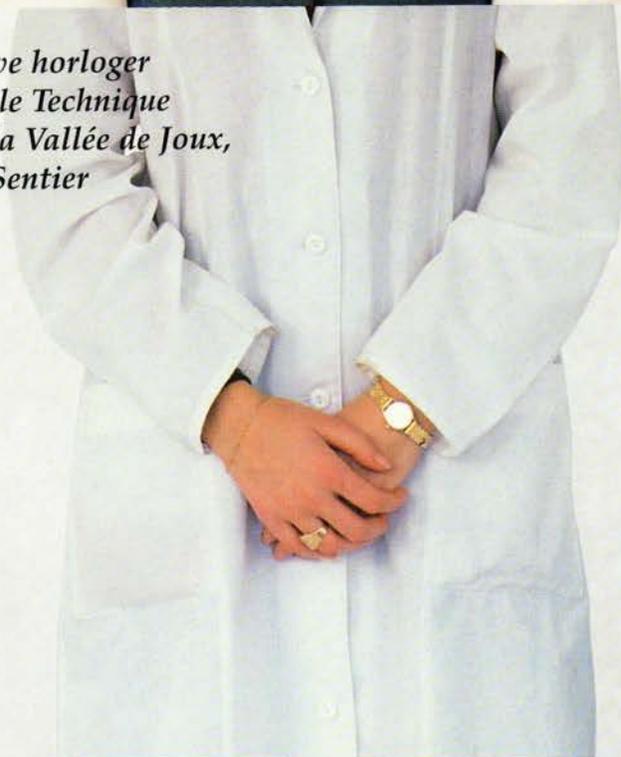
la vie en roses

Route de Chavannes 61, 1007 Lausanne Tél. 021/624 44 02 Fax 021/624 28 02

*Danseuse vaudoise
Groupe folklorique
La Bergère,
Orbe*



*Élève horloger
École Technique
de la Vallée de Joux,
Le Sentier*



*École de Ski Moderne,
Villars-sur-Ollon*



**Toutes
les
générations
s'y
retrouvent**



Assurance-vie