J.M. DALLET

HERBIER DE LA GRANDE-KABYLIE

Fichier de Documentation Berbère

Fort-National, 1971

J.M. DALLET

HERBIER DE LA GRANDE-KABYLIE

22 planches : détails d'identification des espèces ; nom berbère ; nom latin ; notes conernant l'appréciation et l'usage.

Suivi des planches de L. FERTE (tiré à part)

Fichier de Documentation Berbère

Fort-National, 1971

La couverture n'est pas d'origine

Ouvrage numérisé par ayamun.com

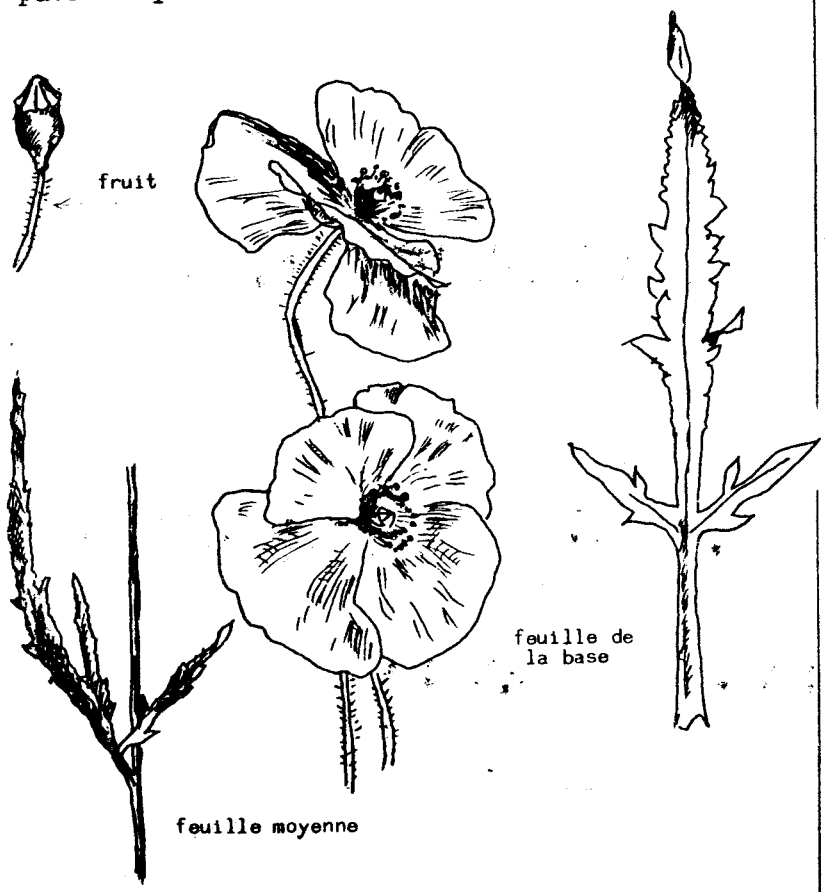
Mai 2015

PAPAVERACÉES

papaver rhœas

pavot coquelicot

jiħbuḍ



J.46

- jiħbuḍ ḍ-yeṭṭemγin di-leryuf iberdan, neqqaṛ-as tiħririn ḇḇeqjun ; ṭṭakett-eḍ tijiħbuḍin. Acimi s neqqaṛ tijiħbuḍin? Eεla-ḥaṭeṛ ur ḇḇiḍett ara am-jiħbuḍ yellan degg-igran. Ula ṭṭiħririn, ur εediltt ara tiden ggigran : ẓidit, leqqaqit, teṭṭen-tett medden. Tiden ḍ-yeṭṭemγin deg-berdan ħercawit, zurit, eṛẓagit : yiwn ur yezmir a tett yawi s imi-s : day imi i s neqqaṛ waħrir ḇḇeqjun. Ula d ajejjig ḍ-eṭṭakett yecmet ; ur yesεi ara nnuṛ am-jiħbuḍ ggiger.

  le coquelicot qui pousse sur le bord des chemins, nous l'appelons : purée verte pour les chiens : il donne de petites fleurs quenous appelons tijiħbuḍin : pourquoi? parce qu'elles ne sont pas aussi grandes que celles des champs cultivés. Sous d'autres rapports ces coquelicots ne valent pas ceux des cultures qui sont doux, tendres, commestibles. Ceux qui poussent sur les chemins sont coriaces, raides, amers : personne ne pourrait les porter à sa bouche : c'est pour cela que nous les appelons pavots de chien. Les fleurs non plus ne sont pas belles : elles n'ont pas l'éclat des coquelicots des champs.

- iferrawen en-jiħbuḍ neqqaṛ-asen tiħririn εela-ḥaṭeṛ leqqaqit am leħrir. Mi ḍ-nenna tiħririn, neẓṛa belli d leħcic ujiħbuḍ.

  nous appelons les feuilles du coquelicot tiħririn parce qu'elles sont soyeuses. Ce mot suffit pour désigner les feuilles de coquelicot (à cuire vertes en purée).

- jiħbuḍ, i t-id yeṭṭaken ṭṭiħririn m aa ṭṭukkekett. Ṭṭemγitt-eḍ degg-igran. Nγeẓẓ-itett ṭṭizegzawin neγ nteṭṭ-itett d ecclaḍa s-elḥeld. Nteṭṭ-itett w-eqbel adeṭṭukkekett, εela-ḥaṭeṛ sifat ṭṭukkekett, ur nezmir ara a tett neçç si-teṛẓeg. Daγ-enni jiħbuḍ, w-eqbel adyejjujjeg, ntekks-eḍ taqelmutt-enni, nessebba-ṭ ṭṭiẓemmit : ẓid mliħ.

  Ce sont les plantes que l'on nomme tiħririn q u i donnent les coquelicots une fois qu'elles ont atteint leur plein développement. Elles poussent dans l e s champs cultivés. Nous les mangeons telles quelles, vertes, ou en salade avec du vinaigre. O n les man-

ge avant l'épanouissement des fleurs car, une fois ce délai passé, il est impossible de manger une herbe aussi amère. On cueille également le coquelicot en bouton pour en faire le plat nommé tizemmit : c'est très bon.

- ilγ-is yesεa iγi; s-yiγi-nni, nṭegg timmi : timmi-nni teṭṭuγal ṭṭazeggaγt.
  sa tige contient un latex que nous mettons sur les sourcils : ceux-ci deviennent rouges.

- timecqirrat : s-etqelmutt-enni n-jiħbuḍ, adyil yiwet tmeṭṭut atterbu, ntekks-it, neqqar-as w-eqbel a ṭ nelli ma ṭṭaqcict neγ d aqcic ara d-eseu tmeṭṭut-aġi : mi ṭ nelli, ma nufa sin idilen, a s nini ṭṭaqcict; ma yella yiwen ggidil, ṭṭabernust, d aqcic.
  un pari : avec le bouton du coquelicot, nous disons à une femme enceinte si c'est une fille ou un garçon qu'elle aura. Si nous trouvons quand le bouton éclate (sous le doigt) deux pétales, nous disons: c'est une fille; si nous n'en voyons qu'un, cela veut dire un burnous, donc un garçon.

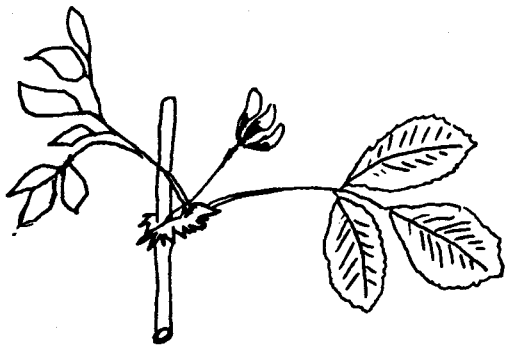
- lħenni, ma yeγma nezzeh, neqqar-as : am-jiħbuḍ ; taqcict mi zeggaγit leħnak-is, neqqar-as : tesεa leħnak am-tjiħbuṭ.
  quand la couche de henné est très foncée, on la compare à (la couleur du) coquelicot ; d'une fille qui a les pommettes très colorées, on dit qu'elle a des joues comme des coquelicots.

- llan daγn aġad i t yessebbayen d ellaṭay i-wbeħri.
  certains font avec le coquelicot une tisane contre le rhume.

PAPILIONACEES

medicago hispida (Lappacea) ikeffis ßßedrar

luzerne bardane



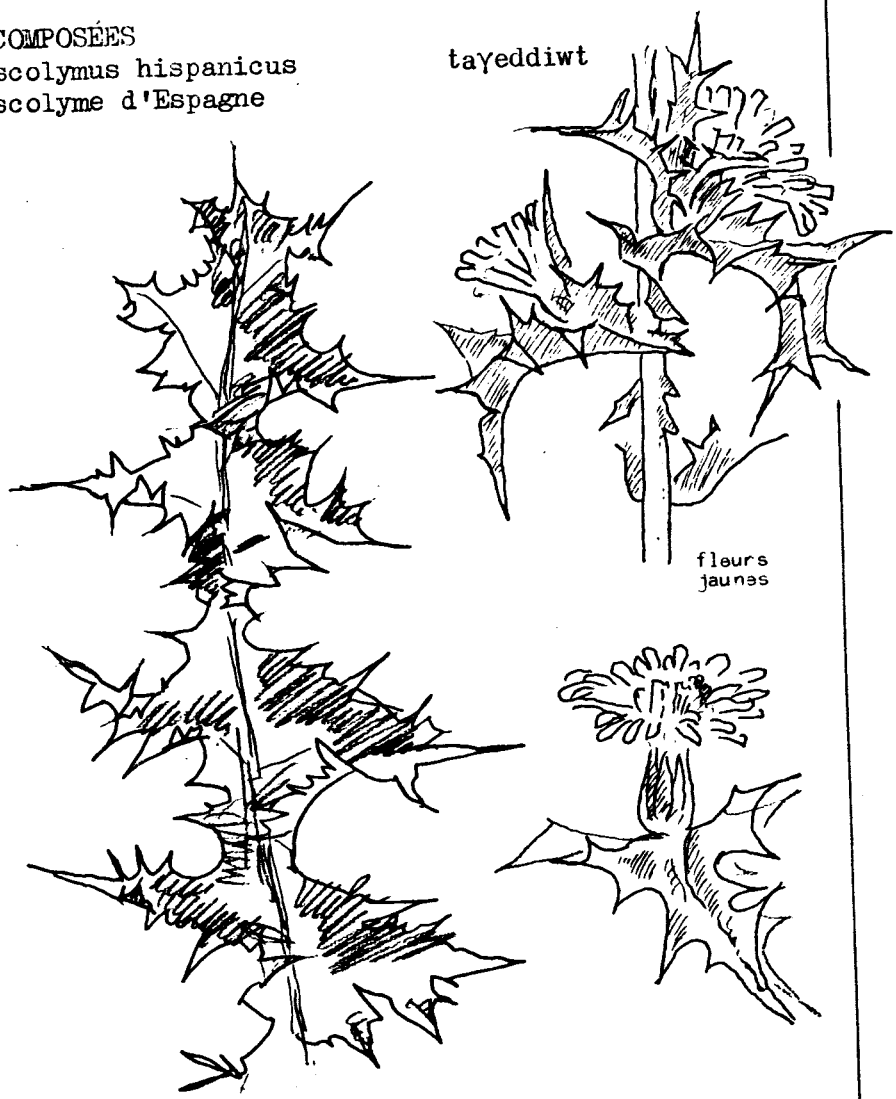
fruit en voie
de déhiscence

J.62

- yettemγi-d deǧ-suki.
  il pousse en terre inculte.
- neqqaṛ-as ikeffis ƀƀedrar neγ ikeffis uzaγaṛ.
  on l'appelle trèfle de montagne et, aussi bien trèfle de la plaine.
- ur yeεdil ara netta d-ikeffis et-tmurt: wagi zegzaw mliḥ, leqqaq, ur t yul[1] ara wewren amellal amm-ikeffis ƀƀedrar.
  il ne ressemble pas au trèfle ordinaire qui est plus vert, plus tendre et n'est pas recouvert d'une sorte de poudre blanche comme le trèfle de montagne.
- itett-it elmal : enmeggr-it d asaγuṛ i-lmal eεla-ḫaṭeṛ yettemẓiẓid.
  il n'y a que les bêtes qui le mangent : on le récolte en fourrage sec car il est considéré comme très bon, sucré.

COMPOSÉES
scolymus hispanicus
scolyme d'Espagne

taγeddiwt



J. 124

- Les feuilles sont appelées acriwen,/icerwan/, (sg.: acriw, peu employé).
- nesfuṛu taγeddiwt ; nezzwar-as γel-lqaε t-tseksut acriwen i-wakkn atterr aman d asawen, neṭγummu-ṭ.

  on fait cuire à la vapeur la jeune tige : nous mettons d'abord, au fond du couscoussier, des feuilles pour que l'eau reste au-dessus et nous mettons un couvercle.
- mi tfuṛ, a ṭ-id nekkes, ad as eqquddṛen waman, a ṭ neg i-wseqqi, a-ḫaṭeṛ aman i d-etteqqiṛ zegzawit, eṛzagit.

  quand elle est cuite, nous enlevons pour que l'eau s'égoutte et nous la mettons dans le bouillon de viande ; l'eau que rejette la plante est verte, amère.
- entegg taqeffalt s-etγeddiwt.

  on en prépare aussi un plat appelé taqeffalt.
- s-wacriwen entegg acerrid.

  avec la feuille, on fait une sorte de galette.
- tettett tilawin acriwen d izegzawen : mi ten ḥukkutt gr-ifassn-ennsett, a s ernutt cwiṭ el-lmelḥ, abeεda tiden yettiniten.

  les femmes mangent les feuilles quand elles sont vertes : elles les roulent dans leurs mains et ajoutent un peu de sel. Les femmes enceintes les aiment beaucoup.
- teggett abazin s-yiferr d-yileγ mi meẓẓi neγ s-yiferr kan.

  elles font aussi une bouillie avec la feuille et la tige si elle est jeune, sinon avec la tige seulement.
- itett-iṭ elmal lameεna ur as-ṭ neṭṭak ara imi εzizet f-medden.

  les animaux mangent aussi cette plante mais on ne leur en donne pas car elle est trop appréciée des gens.
- m-ara ṭ nezreε, ilaq degg-emkan izebblen. Mi ṭ nezreε yiḇḇass, ngemmer-iṭ εamayen, tlata, imi kan neṭbeddad-as, nessusuy-iṭ, neṭzebbil-iṭ, di-ccetwa, m-ara yekkat wegris, neṭγummu-ṭ s-isennanen ḇḇeγyul i-wakkn ur ṭ itett ara.

  quand on la sème, il faut une terre bien fumée. Elle peut alors donner deux, trois ans ; il suffit d'en prendre soin, de la sarcler, d'y mettre du fumier et, l'hiver, de la recouvrir d'épines de chardon d'âne pour que la gelée ne la fasse pas mourir.

BRUYERES

On considère généralement que les bruyères font le printemps et se trouvent en abondance sur les sols silicieux dits acides. Pour être exacte cette affirmation ne devrait pas être généralisée car la bruyère rose, Erica multiflora, recherche surtout les sols calcaires et fleurit durant l'automne et une partie de l'hiver, d'octobre à janvier.

Cette bruyère à fleurs odorantes en forme de clochettes de 5 mm de long, se trouve sur les collines sèches, dans les bois et les garrigues à basse altitude. Durant les mois froids, le nectar abondant qu'elle produit permet aux abeilles d'économiser leurs réserves de miel et de pollen, car au moindre rayon de soleil, elles vont butiner les grappes innombrables, roses, plus rarement blanches.

TYPIQUES PLANTES MEDITERRANEENNES.

Les fleuristes proposent cette bruyère à leur clientèle et les possesseurs de mauvais jerdins pierreux et calcaires ont intérêt à y planter la bruyère rose très décorative et remarquablement résistante. Le feuillage toujours vert est constitué de petites feuilles groupées en bouquet de 4 à 6, portant toujours une rayure grise médiane sur leur face inférieure La réduction du feuillage de la bruyère, la couche cireuse qui fait briller chaque feuille, limitent les pertes d'eau par évaporation durant la saison sèche. Les bruyères sont bien de typiques plantes méditerranéennes.

Dès le mois de février, d'autres espèces de bruyères fleurissent en Afrique du nord. Il s'agit de la très commune bruyère blanche arborescente (Erica arborea), de la bruyère verte de l'Est algérien (Erica scoparia) et de la petite bruyère du Cap Rosa (Erica cinerea) dont la rareté en Algérie et ses caractéristiques un peu particulières lui ont valu le nom de bruyère de Numidie (ssp-numidica).

CHENDEF ET AKHLENDJ.

Toutes les bruyères d'Algérie sont confondues sous le nom de Chendef ou encore Aringa.

En Kabylie la bruyère blanche porte plusieurs noms : Akhlendj, Noumiche ou encore Malaz.

Il est difficile de distinguer la bruyère blanche de la verte, nommées toutes deux bruyère à balais. Elles atteignent facilement deux mètres de hauteur (ce qui n'est jamais le cas de la bruyère rouge) et leurs rameaux rigides portent les mêmes petites feuilles en aiguilles. Pourtant du Djurdjura à la Kroumirie il faut savoir reconnaître les deux bruyères, l'une semblant exiger plus d'eau que l'autre : l'Erica scoparis ; bruyère à très petites fleurs verdâtres de 1 à 2 mm seulement, a une écorce nue. Par contre la bruyère blanche plus commune et plus résistante à la sécheresse donc moins littorale, Erica arborra, a des rameaux duveteux, des fleurs blanches, parfois rose-pâle, plus grosses.

Les rameaux nombreux, serrés les uns contre les autres servent à confectionner des balais employés par tous les services d'Afrique du Nord! Les claies de bruyère sèche abritent les cultures délicates du vent et du soleil et servent d'armature aux maisons de torchis.

DIURETIQUE ET ANTIPUTRIDE.

La bruyère arborescente qui peut atteindre 7 m de haut si les incendies lui laissent le temps de pousser, donne un beau bois à grains serrés, dur, excellent pour la tabletterie. En effet, on pourrait fabriquer de beaux objets tels que des coffrets, des échiquiers, des jouets, des peignes, des objets pour fumeurs, etc...

Le bois de la racine était utilisé à Skikda pour fabriquer des foyers de pipe. Les ébauchons de pipe étaient exportés vers les manufactures réputées du Jura français.

La souche de bruyère est plus classiquement utilisée comme excellent combustible. Le charbon de bruyère est surtout recherché par les forgerons traditionnels à cause de son pouvoir calorifique élevé. Comme la bruyère pousse sur les sols acides pauvres en humus, son arrachage provoque la dégradation de ces sols hostiles à de nombreux végétaux. Les sables sont lessivés par la pluie le ruissellement entraîne rapidement les éléments les

plus fins si la pente est forte. Aussi le roc nu remplace souvent le maquis orovenant de la destruction déjà catastrophique de la forêt de chênes lièges.

Une plante aussi abondante que la bruyère a-t-elle d'autres usages domestiques? Sa teneur en tanin étant élevée, on l'utilise traditionnellement pour le tannage des peaux de chèvre et de mouton. Une décoction de rameau colore le drap en brun d'après Fournier, en jaune si on ajoute de l'alun et en noir en présence de sulfate de fer. Les Allemands ont utilisé une espèce de bruyère comme resatz du thé et du houblon.

D'autre part, on s'est aperçu que les décoctions de bruyère soignaient les coliques néphrétiques, les calculs de l'appareil urinaire, les infections microbiennes de ce même appareil. Cette plante diurétique et antiputride ne semble pas être utilisée en Afrique du Nord par les herboristes, mais ets-ce bien certain?

Rachid BAHRI
"Algérie-Actualité" 31 janvier 1971

Aguleij - bu. hadad - bruyère. (Huyghe - F.K. 1902-3)

bruyère, erica arborea خلنج (Beaussier) (F.A. [illegible])

bruyère - ولاز (Beaussier)

[(Beaussier) Jasper. monchster ذمّنْز]

Erica arborea -

arabe : Abou Haddad
Kabyle : Aglenj

très commun : région de contreforts et forêts

Erica multiflora : mêmes noms - Partie littorale : couvre seule le Gouraia et les falaises près de Bougie ; Ait. idjer. etc.

Erica scoparia - plateaux de grès entre Taourirt - Guigil et Toudja.

(La Kabylie et les coutumes Kabyles - Hanoteau. Letourneux. vol I. 1893)

الخَلَنْج (ن) : جُنَيْبة من فصيلة الخَلَنْجيات . خشبيّة . لها أزهار كثيرة غالبًا ما تكون رديّة اللون ، وأوراق دقيقة . تُزرع للتزيين . (المنجد)

خَلَنْج ج خَلَانِج : bois dont on fait les échelles. (Belot. A-F. 1927)

خَلَنْج : bruyère. (منجد الجيب)

M E L I N E T Ayefki n-teγγult

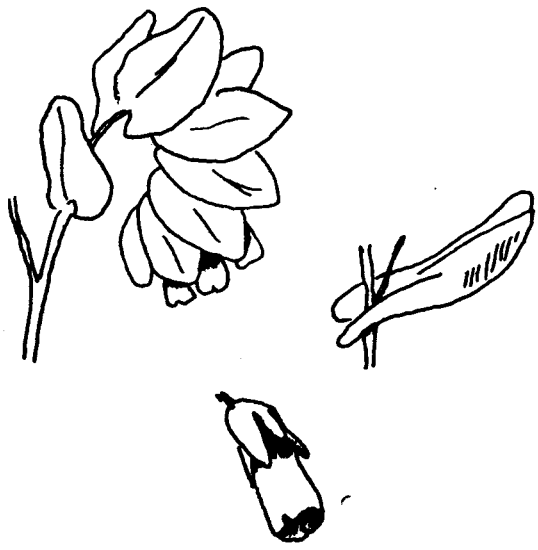
Melinet (n.msc.) genre de borraginées, comprenant des plantes annuelles à fleurs jaunes pourprées, qui croissent dans le midi de l'Europe.

On emploie parfois les feuilles de melinet comme émolient dans les maladies des yeux.

autres noms : cerinthe aspera
cerinthe major
cerinthe gymnandra

BORRAGINÉES

cerinthe aspera — ayefki n-teγγult
mélinet rude
Cerinthe major
Cerinthe gymnandra



J.33

S O L A N E E S ou S O L A N A C E E S

Famille de plantes dicotylédones gamopétales superovariées.

Cette famille renferme des plantes annuelles, bisannuelles ou vivaces, des arbres ou des arbrisseaux, dont la plupart des genres fournissent des alcalis organiques leur communiquant des propriétés vénéneuses (belladone, tabac, jusquiane, stramoins, etc.), mais dont plusieurs produisent cependant des fruits comestibles (tomate, aubergine), ou possèdent des racines à renflements tuberculeux qui jouent dans l'alimentation de l'homme et des animaux un rôle considérable (pomme de terre).

Solanine : alcaloïde trouvé dans la douce-amère, et doué de propriétés stupéfiantes énergiques.

Solanéine : alcaloïde qui se trouve dans la graine de pomme de terre, et qui se dédouble comme la solanine.

Solanomètre : instrument au moyen duquel on évalue la richesse en fécule des pommes de terre.

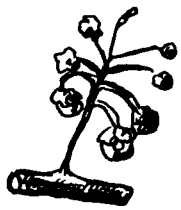
Solanum : nom scientifique du genre morelle.

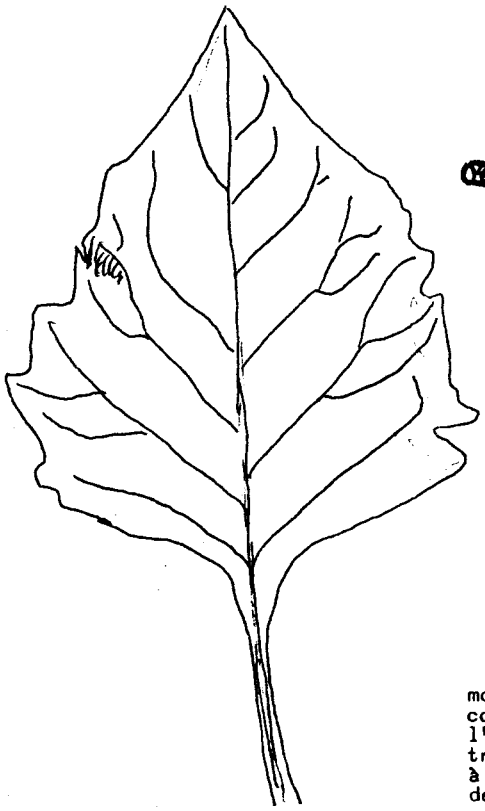
Solanum Commersoni : pomme de terre sauvage de l'Uruguay, dont on a tiré des variétés comestibles, et qui jouit de la propriété de prospérer en terre humide.

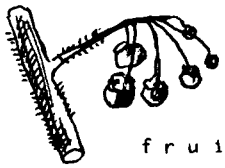
SOLANÉES
solanum nigrum
morelle noire (tue-chien) - tuccanum
- bu meqmma.

morelle -
Solanum nigra
(Chardonneret -
et nom pr. de femme
= عنبية

pétales blancs,
anthères jaunes







fruits

le 8 Septembre, les
fruits sont encore verts

D'après GILLET et MAGNE, la morelle noire est vireuse et narcotique ; son suc est employé, à l'extérieur pour faire disparaître les dartres rebelles ; donné à l'intérieur, il produit des maux de tête et des vomissements.

J. 166

M O R E L L E Tuccanin - Bu meqnina

Morelle (n.fm.) genre de plantes, type de la famille des solanées.

Les morelles (solanum) sont des herbes parfois des arbustes, à fleurs de couleurs variées. On en connaît près d'un millier d'espèces, habitant surtout mes régions chaudes.

En France pousse le "douce amère" et la "morelle noire", plantes indigènes, la "morelle tubéreuse ou pomme de terre", plante importée, ainsi que l'aubergine et la tomate.

La morelle noire (herbes des magiciens, crève-chien, herbe à la gale, raisin de loup, etc.) doit ses propriétés toxiques à un alcaloïde , la solamine ; elle entre dans la composition du baume tranquille et de l'onguent populeum.

Le solanum toxicarium est employé par les Indiens d'Amérique du Sud pour empoisonner leurs flèches.

en Kabyle : tuccanin
bu meqnina

morelle, solanum nigra = ainiès
chardonneret / n. pr. de femme : Meknina.

M E R N U Y E T

Mernuyet = marrube (n.masc.)

genre de labiées à odeur musquée, employée comme dépurative.

Les marrubes (marrubium) sont des herbes vivaces, ordinairement cotonneuses, à fleurs réunies en bouquets axillaires.
On en connaît un assez grand nombre d'espèces des régions tempérées d'Europe et d'Asie.
Le marrube blanc ou commun croît dans les lieux incultes ; on l'utilise comme dépuratif. Il est aussi employé comme modificateur de la muqueuse respiratoire (fluidifie les sécrétions). Il s'emploie sous forme d'extrait en pilules de 0 gr 14 (4à 8 par jour)

A cause des fleurs réunies en bouquete axillaires, on a l'expression :

arbib em-mernuyet

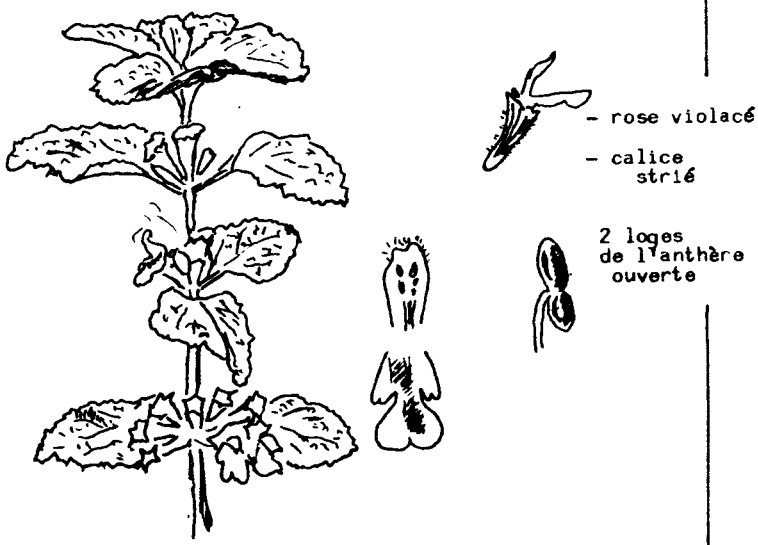
arbib, arbiben
tarbibt, tirbibin = beau-fils et belle-fille, enfants ~~xxxxxx~~ que le mari a d'une autre épouse.
signifie également : grappe (tarbibt n-tizurin)
Tarbibt = lobe de l'oreille.

marrube commun blanc

مَرْبُوتة ، مَرْبُوت
بَرْبُوت

LABIÉES

ballota fœtida — arbib em-mernuyet
ballote fétide (marrube noir)



J.26

M Y R T E/ TARIHANT

Genre de myrtacées, à feuillage toujours vert. Les myrtes (myrtus) sont des rabres à feuilles opposées, à fleurs réunies en cymes pauciflores. On en connait un grand nombres d'espèces, de l'Amérique tropicale et de l'Océanie.
Une seule, le myrte commun, habite la région circaméditerranéenne; c'est un arbuste d'environ 1,5o m. à feuillage persistant, à fleurs blanches et parfumées, et dont le fruit est une baie d'un bleu noirâtre. Dans l'antiquité, il était consacré au culte de Vénus. Aujourd'hui, on le cultive comme plante d'ornement. Ses fleurs et son écorce distillées donnent une essence aromatique, dite eau des anges, qui, dans le Midi de la France, sert à faire une liqueur.

myrtacées: famille de plantes dicotylédones, ayant le myrte pour type.
Cette famille qui comprend environ 80 genres, avec mille huit cents espèces, renferme des plantes qui fournissent des produits utiles ; bois durs et incorruptibles (eucalyptus, eugénier), fibres textiles (lécythis), essences odorantes (giroflées, myrte), du tanin et des matières colorantes (grenadier), des fruits comestibles (goyavier, grenadier),etc...

myrtiforme: qui a la forme d'une feuille de myrte: muscle myrtiforme.

myrtin: adj. qui tient du myrte.

myrtoïde: qui a le port du myrte.

myrtol: antiseptique sédatif et stimulant obtenu en distillant l'essence de myrte.

myrsite: pharmacie: vin dans lequel on a fait macérées des feuilles de myrte.

feuille de myrte: instrument qui sert à étaler les onguents sur les bandes à pansement.

myrticolorine: matière colorante, qui se trouve dans les feuilles de certains eucalyptus.

(myrtil m. ou myrtille f.: un des noms de l'airelle.)

tarihant et errihan = myrte

cilmum: fruit du myrte. شلمون الريحان

آس // رَيْحان ج رَياحين [من المغرب]

MEDECINE. Feuilles et baies de myrte contiennent une seesence astringente et aromatique. Préconisée dans les catarres bronchiques, la leucorrée, les cystites sous forme de teinture (5 à 10 gr.) ou de myrtol.

myrtol: produit de distillation de l'essence de myrte, indiqué contre la bronchite fétide, la gangrène pulmonaire, les cystites. Dose 0 gr,30 à 1 gr. en capsules.

sublimé corrosif = شليماني

cilmum = fleur du cognassier et de l'orneau - fruit du frêne et du myrte.

cilmani = sorte de poison.

O N O P O R D E ou O N O P O R D O N (n.m.)

Genre de composées carduacées, tubuliflores.

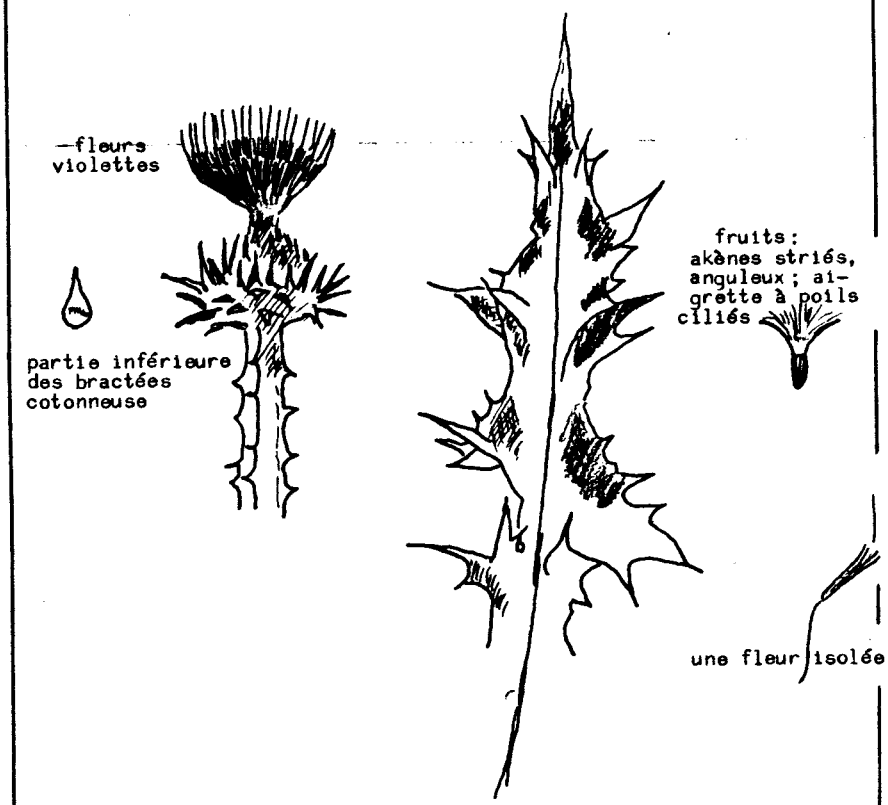
ONOPORDON ACANTHICUM TAGA UZAYAR

Le genre onoporde comprend de grands chardons, à tige épineuse, ainsi que les feuilles, qui sont grandes et profondément découpées. Les fleurs sont d'un rouge violacé, réunies en gros capitules épineux. L'espèce la plus connue est l'onoporde acanthe, vulgairement appelé chardon aux ânes, que l'on rencontre fréquemment sur le bord des routes ou dans les terrains vagues et parmi les décombres.

Taga uzayar = artichaut de la plaine.

Afriz = onopordon macracanthum (des cinarocéphales)

COMPOSÉES (Carduées, tubuliflores)
onopordon acanthinum taga uzayar
onoporde(pet d'âne) acanthin



J. 115

P A N I C A U T

Panicaut (n.masc.) nom d'origine provençale.
genre d'ombellifères.

appelé aussi "eryngium" barrelieri
triquetrum
campestrum +
tricuspidatum

(+) en kabyle : abuneqqar
iccer uyazid
taqjurt en-teskurt

Les panicauts sont des herbes à feuilles dentées et souvent épineuses dont les fleurs, groupées en capitules, rappellent celles des composées. On les appelle communément chardons.

Il en existe une centaine d'espèces dans les régions chaudes et tempérées.

Parmi les espèces de France, les principales sont les panicauts des champs (eryngium campestris), vulgairement chardon Roland, le panicaut maritime, de nuance bleuâtre, le panicaut des Alpes, etc... Ces deux derniers sont utilisés pour l'ornement des jardins.

(épine blanche) — = شوك الابيض *
Panicault des champs - Eryngium campestre

Chardon à glu } — = شوك الغلك
Atractylis gummifera } (chouk elâlk)
[el âlk = glu végétale]

(+) - taydint b-uyiul = (artichaut de l'âne)
essenan b. uyiul = (piquant de l'âne)
- feuilles de chardon = i.crri. pl. icerran

T H Y M de L'E T E Zeter

C'est en été qu'il faut récolter les thyms sauvages alors que leurs feuilles riches en essences diverses, sont pratiquement désséchées donc faciles à préparer et à conserver. Tous les thyms ou "Zâter" sont plus ou moins actifs et leur valeur dépend de leur teneur en thymol : certains en sont riches, d'autres n'en renferment pas du tout. Comme il ne s'agit pas pour nous d'industrialiser l'extraction du thymol, nous nous contenterons d'utiliser n'importe quel thym, que ce soit le thym d'Algérie (Thymus algeriensis) ou le thym du Tell (Thymus Fontanesii) pour ne citer que les plus courants.

SAVEUR CHAUDE ET AROMATIQUE.

Le thym algérien en fait est rarement appelé "Zâter", mais d'une région à l'autre il s'agit du "Djertir" ou "Kheita" ou "Hamrya" ou "Mezouqech" ou encore "Hamzoucha". En Kabylie "Rebba" et "Djouchchen" entre autres noms désignent une petite plante vivace de 10 à 30 centimètres de hauteur dont les rameaux serrés, lorsqu'ils sont de l'année, sont velus et recouverts de feuilles seulement cilées à la base. Ces feuilles, un peu enroulées sur les bords, mesurent dans le meilleur des cas, c'est à dire lorsque le sol est assez profond et humide, 2 cm de long por de 2 à 3 mm de large. Ce sont les feuilles qui renferment de très nombreuses glandes sécrétrices : et bien souvent vous n'aurez aucune peine à localiser un "coin" à thym en vous fiant à votre odorat.

Même en fleurs, le thym peut être utilisé puisque le calice est aussi pourvu de glandes sécrétrices. Les fleurs rosées ont une corolle dépassant très peu du calice : cette corolle à deux lèvres est typique de la famille des labiées à laquelle appartiennent les Thyms. Il est inutile du reste de décrire plus précisément cette plante dont la forme cultivée est connue de tous.

CONDIMENT DIGESTIF.

Le "Thymus algeriensis" est fréquent dans les pelouses et les rocailles de toutes les régions montagneuses du pays tandis que le "Thymus Fontanesii"

est courant dans le Tell, dans les garigues et les pelouses. Comme l'espèce cultivée, les thyms sauvages sont fréquemment récoltés pour être utilisés comme condiment. Leur saveur chaude et aromatique, relèvent les sauces depuis que celles-ci ont été inventées! Les viandes grillées saupoudrées de feuilles de thym sont meilleures. Les essences qui imprègnent les aliments vont continuer leur action en excitant la circulation, en activant la transpiration, en facilitant la digestion. Le thym est une plante dont les charlatans connaissent les propriétés aphrodisiaques.

C'est surtout comme médicament spécifique de la coqueluche et comme antispasmodique que le thym est utilisé en infusion. Cette plante stomachique est réellement efficace pour venir à bout d'une indigestion. On peut aussi l'utiliser en fumigation ou encore en gargarisme pour calmer les maux de gorge et les infusions aident à supporter les rhumes les plus tenaces : en fait, tous les thyms sont considérés comme une véritable panacée.

LIQUEUR, PARFUM, INSECTICIDE.

Il est vrai qu'une infusion de thym est agréable à boire à cause de sa saveur légèrement amère, de son arôme. On extrait donc de la plante des essences qui entrent dans la composition des liqueurs de produits de parfumerie mais très souvent aussi dans la formule de produits pharmaceutiques. Les spécialistes soignant les maux de gorge, les vulnéraires destinés à calmer les démangeaisons dues aux piqures d'insectes en renferment souvent.

En cas de piqure de moustique ou d'abeille, vous pouvez frictionner l'endroit piqué à l'aide de feuilles fraîches de thym, à défaut de feuilles de poireau ou de feuilles de plantin.

Enfin, en mettant de l'essence de thym dans un bain on excite vivement les fonctions cutanées et on produit un vigoureux coup de fouet.

Précisons que le thym n'est mangé ni par les lapins ni par les moutons contrairement à la légende. Les insectes s'attaquent peu à cette plante, aussi une

litière de thym dans un poulailler a la propriété de débarrasser les volailles de leurs parasites. Il faut donc ajouter le thym à la liste des plantes insecticides.

RACHID BAHRI

in "Algérie Actualité " 23 au 29 août 1970. pg.9

Thym // Sariette, sauriette. زعتر

armoise, abrotanum زعتر الحصير

(Beaussier)

Thym = akkil ; - espèces : thym articulé, ezgar, thym lancéolé, tazgtert ; zgtr.

(Huygh. F.K) 1902-1903

Belot. A.F. 1907

زعتر - سعتر = Thym صعتر

الصعْتَر (ن): راجع السعْتَر.

السعْتَر أو الصعْتَر (ن): نبات من فصيلة الشفويّات، طيّب الرائحة. زهره أبيض الى الغبرة. يستعمل بعض انواعه في ~~[illegible]~~ الطبّ وفي صنع العطور (المنجد)

URTICÉES

azekḍuf

urtica urens
ortie brûlante

d'après BONNIER,
- 4 stipules à chaque paire de feuilles supérieures ;
- fleurs staminées et pistillées sur les mêmes grappes allongées

J. 132

- ṭṭeεqalen meddn azekḍuf εela-ḫaṭeṛ yesεa tisennanin iteqqsen.

  on reconnaît l'ortie brûlante à ce qu'elle porte de minuscules épines dont la piqûre est très douloureuse.

- mi mecṭuḥet, ansebb abazin, (aḥlul).

  quand la plante est jeune, nous enfaisons un plat dénommé abazin ou aḥlul.

- a t-iḍ nekks i-tyuzaḍ : a t negzem d aṛeqqaq, a t neftel di-cwiṭ uger cal. Tiyuzaḍ, mara t eççent, ṭqebbint, ttarwent aṭas.

  On le cueille pour les poules : nous le coupons menu et nous le roulons avec un peu de son : quand les poules en mangent, elles engraissent et pondent bien.

- mara necfen warrac, nettawi-t-iḍ, neṭḥukkᵘ iḍaṛṛn-ennsen, imir-n adceεfen.

  quand les enfants sont trop insupportables, nous en rapportons à la maison et leur en frottons les mollets : cela leur fait une bonne correction.

- uγγ azekḍuf, jjiγ ameḫluf !

  j'ai pris l'ortie et laissé le surgeon. (Si on prononce ces paroles en la cueillant, la plante ne vous pique pas et elle repoussera).

- aqemmuc-is iteqqs amm-uzekḍuf.

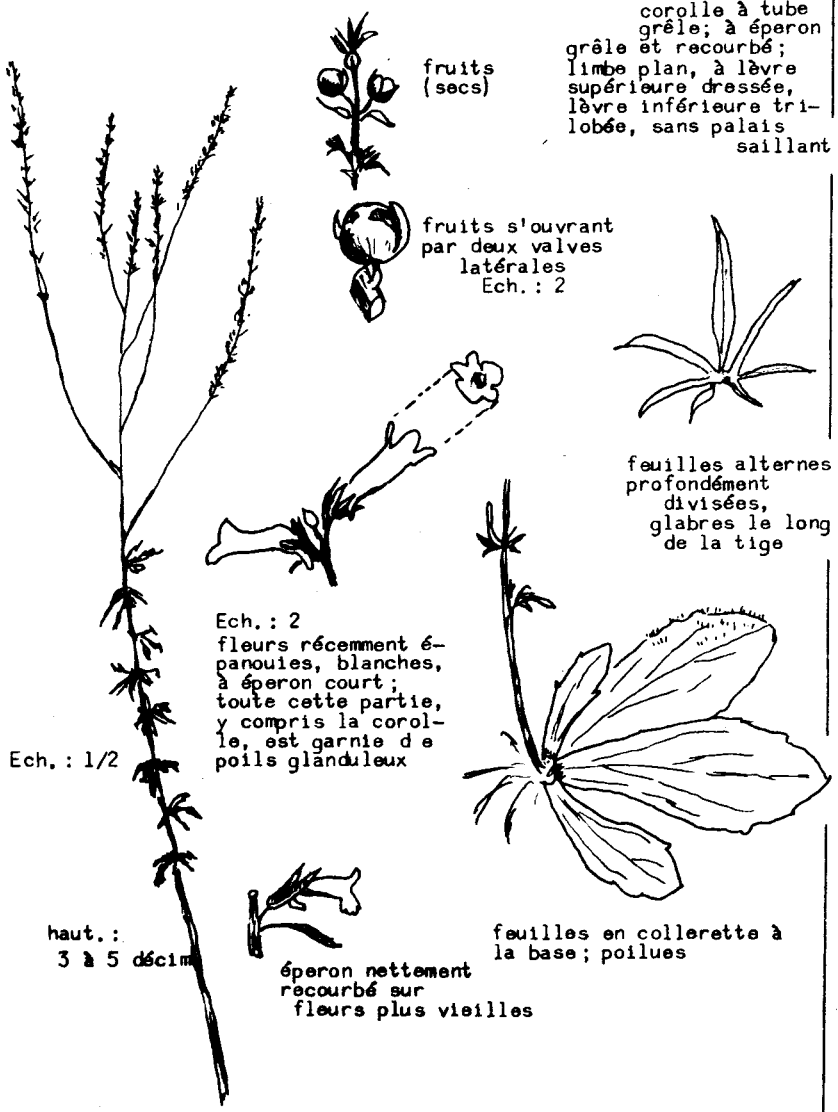
  sa bouche pique comme l'ortie. (Se dit de quelqu'un qui a la riposte rapide et méchante).

SCROFULARINÉES

anarrhinum pedatum

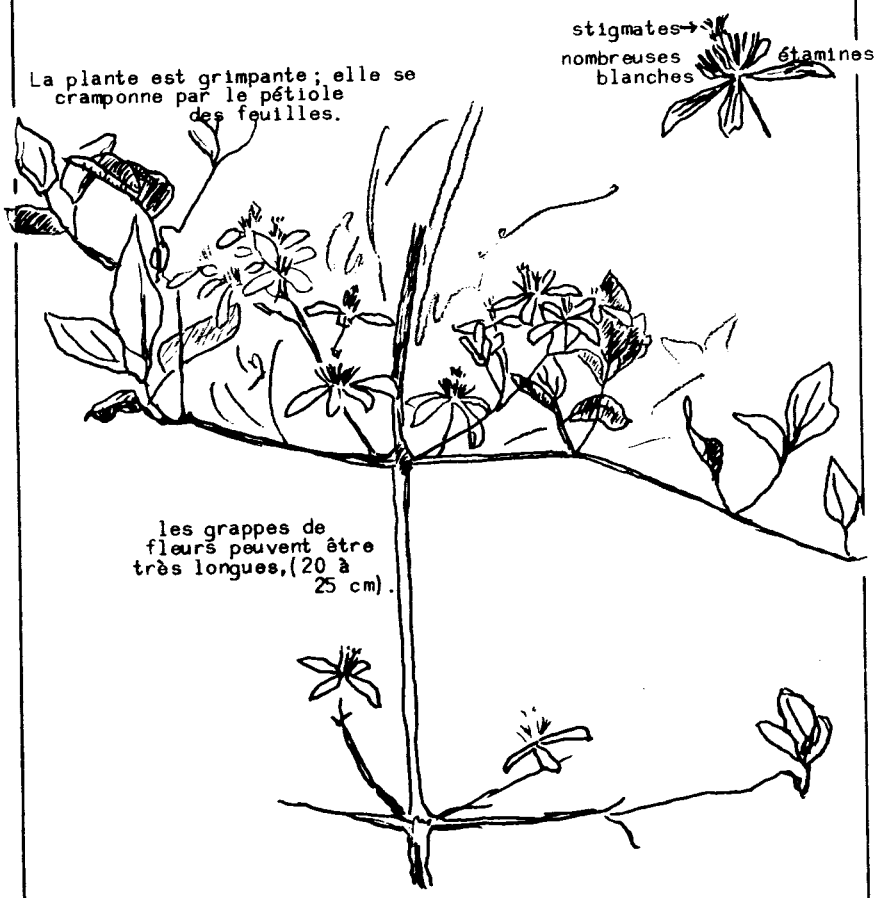
anarrhine

imeşleh ikurdan



RENONCULACÉES
clematis flammula
clématite flammelle

- azanzu
- tuzzimt



J.35

(Ce nom désigne aux At-εisi la clématite, appelée ailleurs tuzzimt).

- itett-it elmal di-ccetwa ḥaca ma yeqqur.
  les animaux le mangent en hiver mais seulement quand il est sec.
- ma teqreḥ tuγmest albeεḍ, adeddzen cwiṭ, a t sersen s amruj-enni ; ma yennul tiyaḍ-enniḍnin, adeftutsent.
  quand on a mal à une dent, on en pile quelques (feuilles) et on met cela dans le trou de la dent cariée ; si les autres dents en sont touchées, elles se désagrègent.
- win ihelken iweṭṭ, a γ yemneε Ṛebbi! ad as-t yessers: iweṭṭ adyeḥlu, aksum-enniḍen adyebb : γeff-ayagi, kra bbin yebγan adyesteεmel yehlek, adiḥukk a k s u m-is yis-s, adyebb, adyessurṣuḍ, ḥaca wi-sellen; ma d aqraḥ, ur iqerrḥ ara.
  celui qui a une plaie ulcéreuse peut l'y appliquer : la plaie guérit, mais la chair est irritée dans tout le voisinage. C'est pourquoi, si l'on veut simuler une grave infection, on peut s'en frictionner : la peau se tuméfie et suppure abondamment sans que cela soit douloureux.

- yenna-yas : Ay-azanzu, ur yelli dg-ek eddwa!
  on dit : ô clématite, tu n'as donc pas de vertu curative ! (dans une déception)

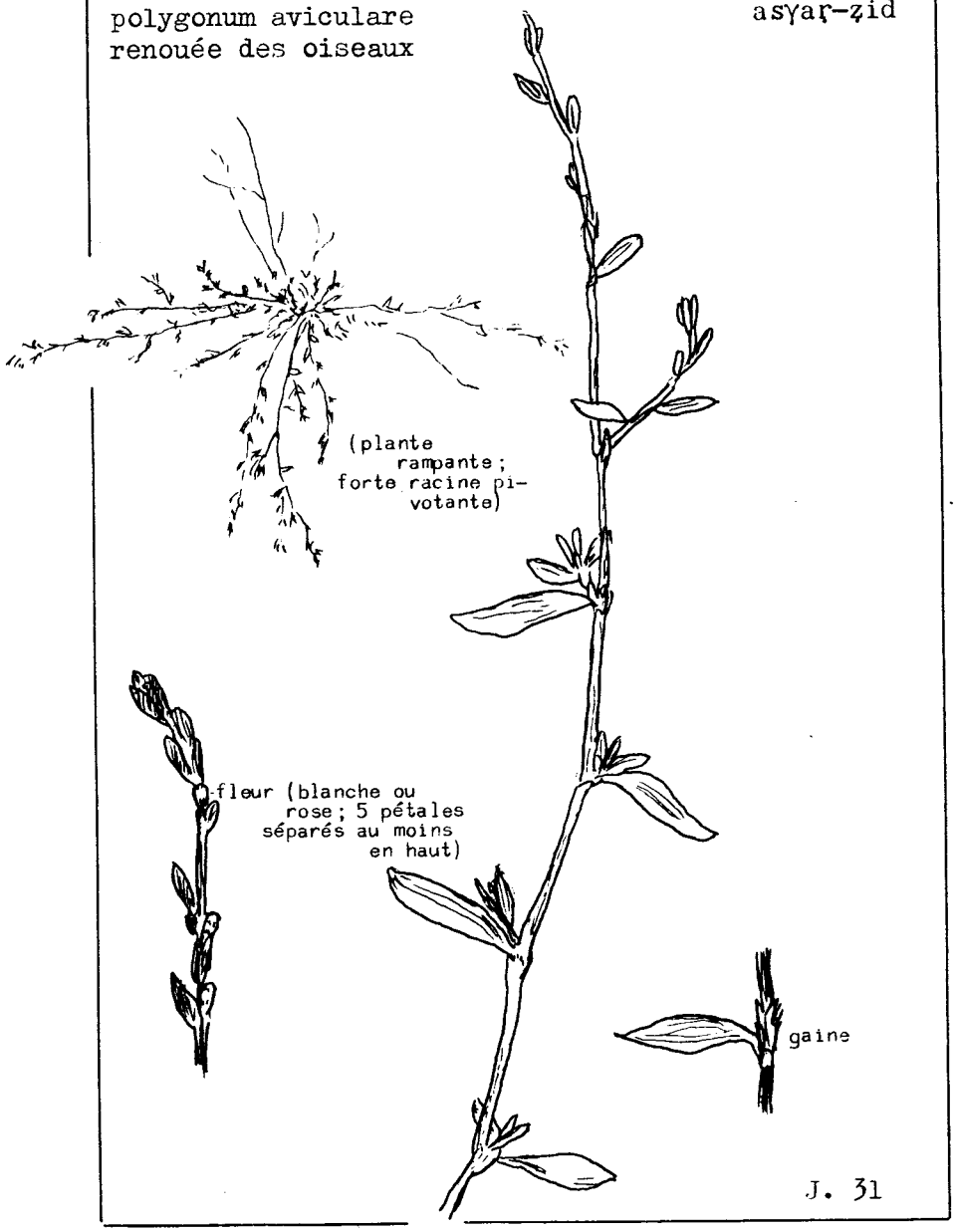
- telh^{a} i-tuγmas ; tuffza ggiferr-is telh^{a} i-tuγmas, lameεni yewεeṛ i-weksum bbuglan am-etmess.
  elle sert pour les maux de dents : on en mâche la feuille ; mais elle est dangereuse pour les gencives (qu'elle brûle) comme du feu.

- a d-nekkes tuzzimt s-yiferr, s-uγeddu d-ujejjig, - a ḥiṛ tuzzimt mara teqqaṛ cwiṭ, - imir-n a z-d neḥleḍ tidekt, a ṭ nerr γel-lqaε eṭṭseksut, imir-n a s nernu iγiγden yeḥman, a ten nessed, imir-n a s nernu aman yeḥman : dγ^{a} a d-effγen waman d izeggaγen : d aman-enni umi neqqaṛ eṛṛas neγ timeṛdemt. S-eṛṛas, neccucuf aqeṛṛu-nneγ neγ neccucuf widen ihelken ajejjiḍ.
  on cueille la clématite, feuilles, tige, fleurs, - c'est mieux quand elle est un peu sèche ; - on ajoute du lentisque ; on met le tout dans le fond d'une passoire après avoir ajouté des cendres chaudes ; on presse, on ajoute de l'eau chaude et l'on obtient un liquide rouge appelé ṛṛas ou timeṛdemt et qui sert de shampooing ou de lotion contre la gale.

- itettu-iṭ elmal abεεda tiγeṭṭen : ḥac^{a} iwtal ur ṭ entettu ara.
  le bétail la mange, surtout les chèvres : il n'y a que les lapins qui refusent d'en manger.

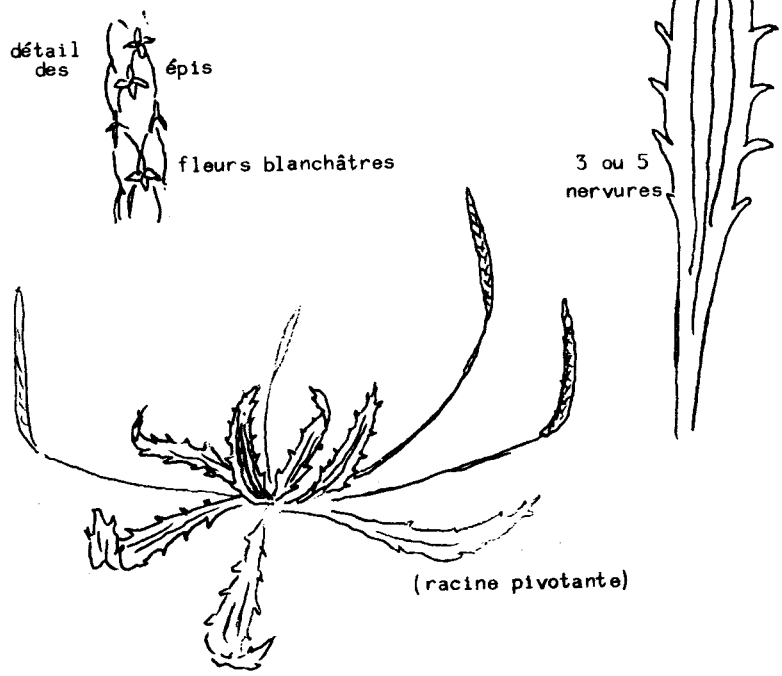
POLYGONÉES
polygonum aviculare
renouée des oiseaux

asγaṛ-ẓid



J. 31

PLANTAGINÉES
plantago Bellardi (p. Sevaria)
plantain de Bellardi

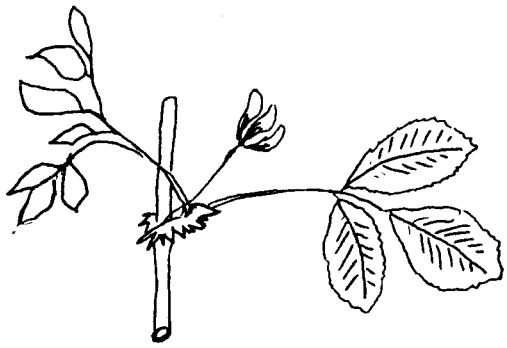


L.F.

PAPILIONACEES

medicago hispida (Lappacea) ikeffis ßßedrar

luzerne bardane



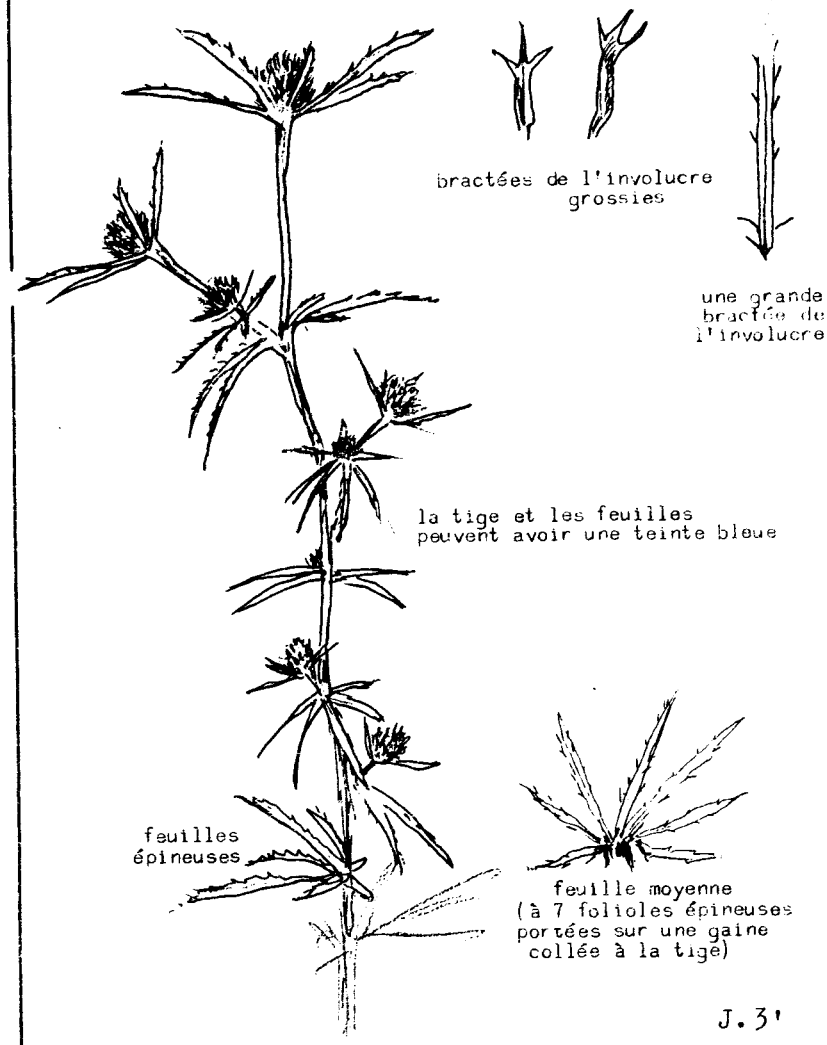
fruit en voie
de déhiscence

J.62

- yettemγi-d deǧ-suki.
  il pousse en terre inculte.
- neqqar-as ikeffis ßßedrar neγ ikeffis uzaγar.
  on l'appelle trèfle de montagne et, aussi bien trèfle de la plaine.
- ur yeεdil ara netta d-ikeffis et-tmurt: wagi zegzaw mliñ, leqqaq, ur t yul[1] ara wewren amellal amm-ikeffis ßßedrar.
  il ne ressemble pas au trèfle ordinaire qui est plus vert, plus tendre et n'est pas recouvert d'une sorte de poudre blanche comme le trèfle de montagne.
- itett-it elmal : enmeggr-it d asaγur i-lmal εela-ḫater yettemzizid.
  il n'y a que les bêtes qui le mangent : on le récolte en fourrage sec car il est considéré comme très bon, sucré.

OMBELLIFERES
eryngium -?-
panicaut -?-

abuneqqar

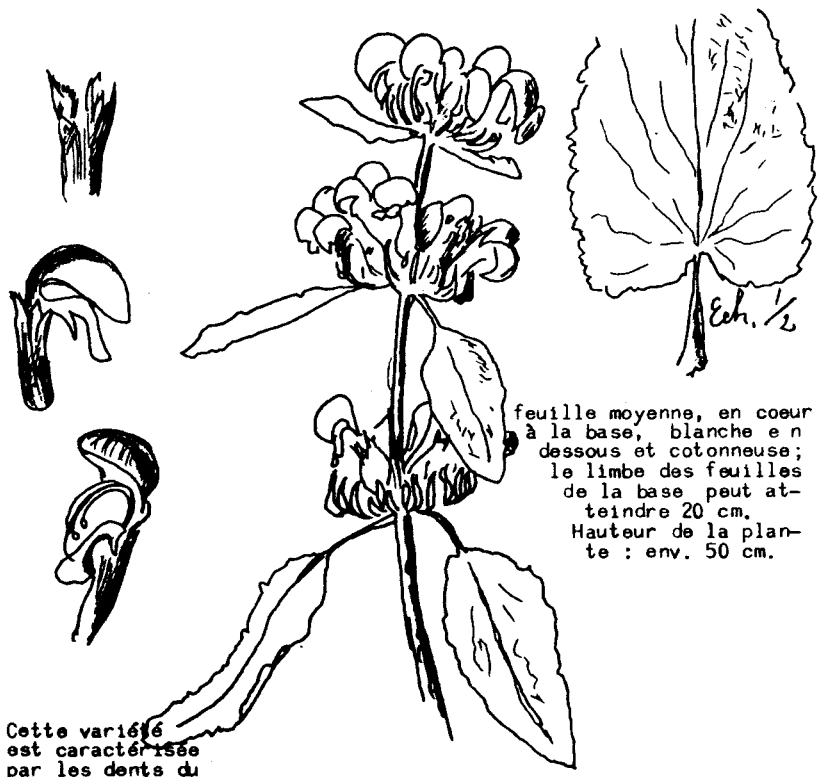


J.3'

LABIÉES

phlomis herba venti

tikeffa



feuille moyenne, en coeur à la base, blanche en dessous et cotonneuse; le limbe des feuilles de la base peut atteindre 20 cm. Hauteur de la plante : env. 50 cm.

Cette variété est caractérisée par les dents du calice épineuses et ciliées.

En soulevant le casque de la fleur, on découvre les 4 étamines et le pistil.

J. 161

FOUGÈRES
ceterach officinalis
cétérach officinal

ifilku ḇḇaman

face ventrale des feuilles: vert sombre;

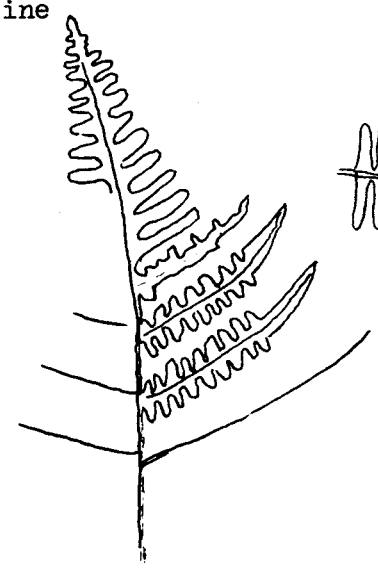
face dorsale: teinte rouille

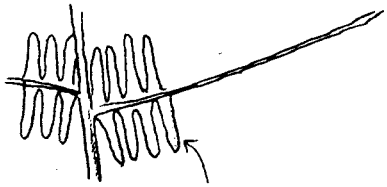
L.F.

J. 59

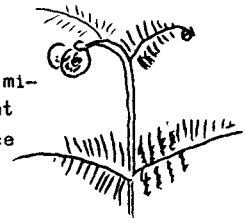
FOUGÈRES
pteris aquilina
aquiline

ifilku

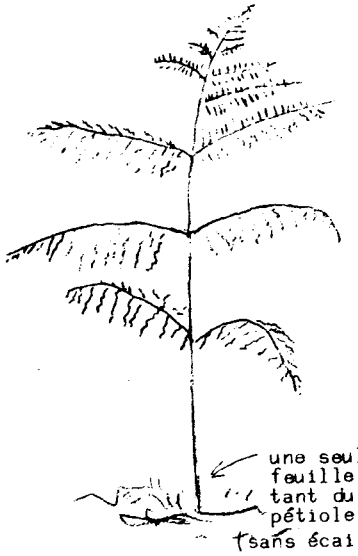




les sporanges se forment sous le bord du lobe des feuilles; ils forment une ligne brune



crosse terminale pendant la croissance

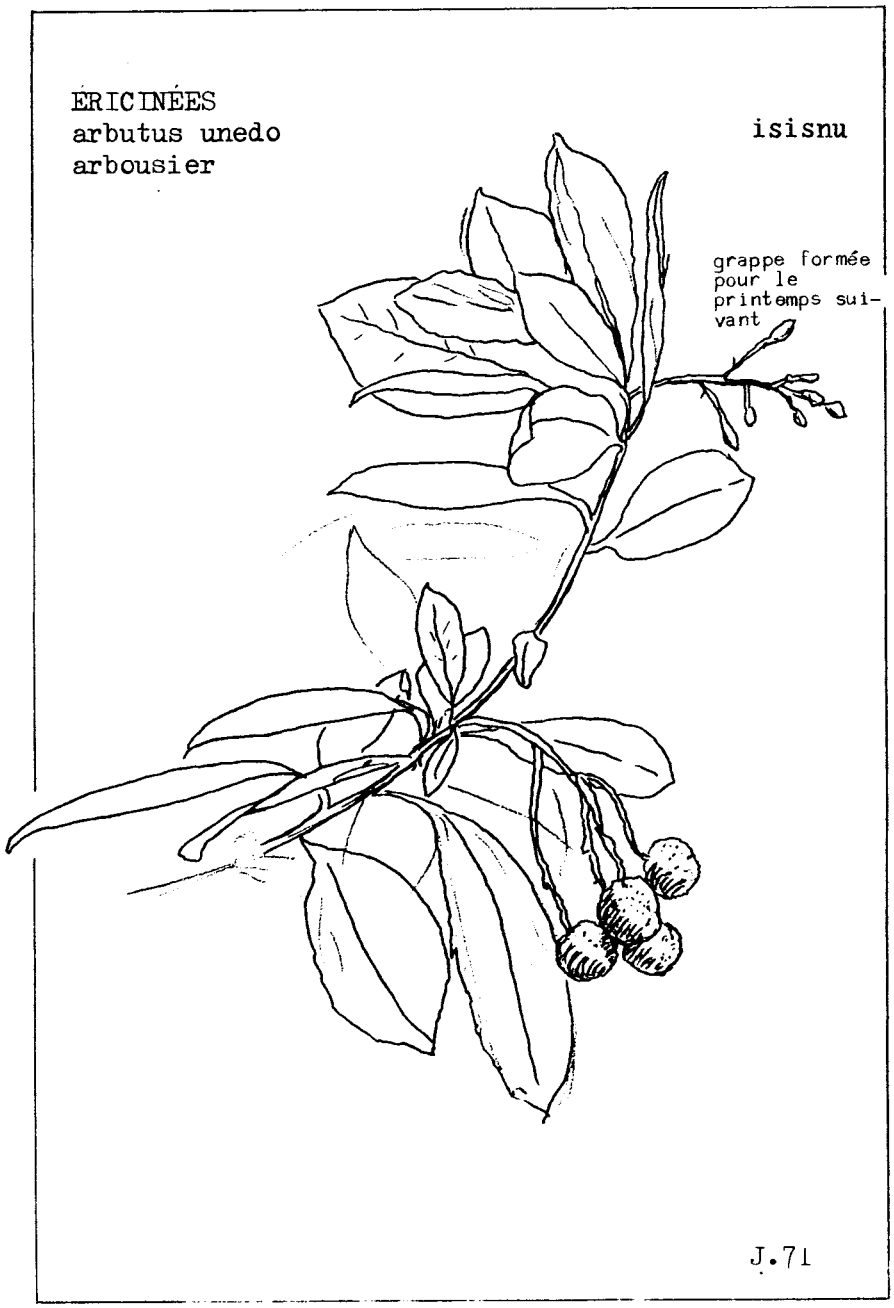


une seule feuille sortant du sol, pétiole lisse, (sans écailles).

L.F.

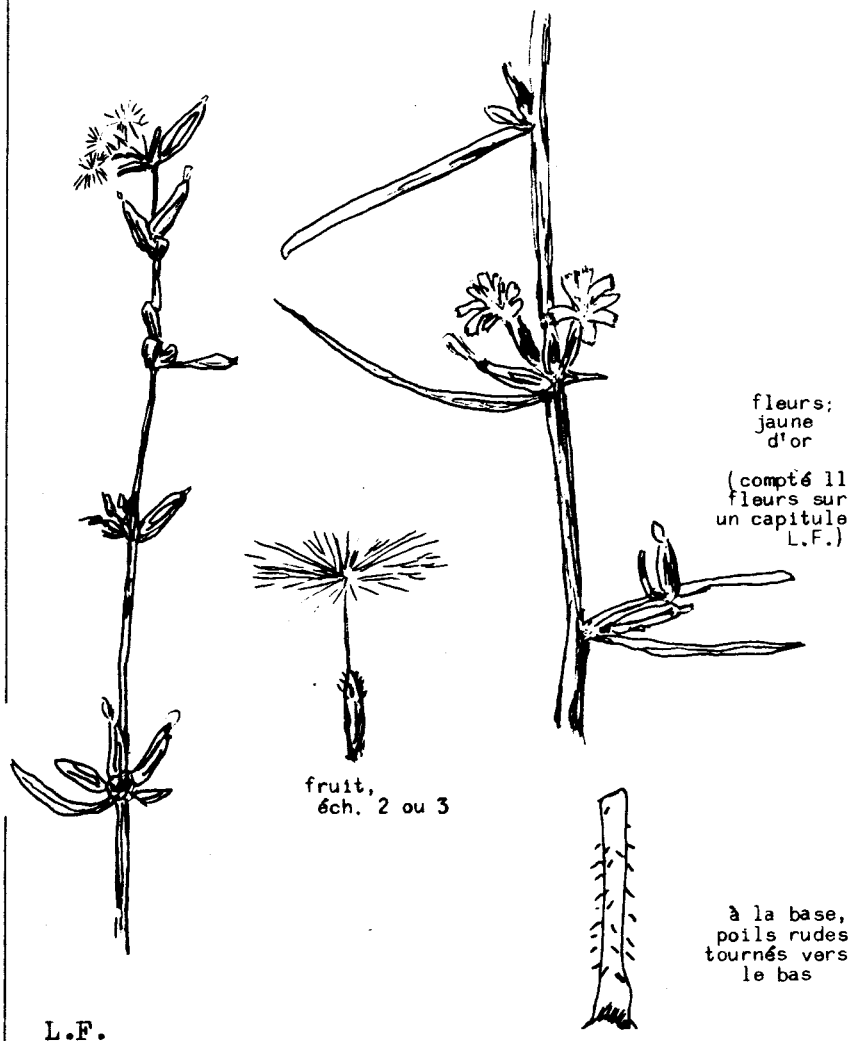
(Les notes suivantes s'appliquent indifféremment à deux variétés de fougères : pteris aquilina et polystichum filix mas.)

- neṭγummu yis-s timeγṛusin timecṭaḥ enγ aḍil akkn ur ten yeṭγeẓẓ ara lmal ; neṭseqqif yis-s iɛecciwen.
  on en enveloppe (le tronc) des jeunes figuiers ou des vignes pour que les bêtes n'y viennent pas brouter ; on s'en sert pour couvrir les cabanes.
- entegg-it i-lebṣel deǧǧ-eḫḫam i-wakkn ur irekkᵘ ara yernᵘ ur t tettn arᵃ iγeṛdayen eɛla-ḫaṭer iqerṛḥ-iten.
  on met de la fougère à la réserve d'oignons, à la maison, pour les empêcher ou de pourrir ou d'être mangés par les rats qu'elle incommode.


ÉRICINÉES
arbutus unedo
arbousier
isisnu
grappe formée pour le printemps suivant
J.71

COMPOSÉES liguliflores
chondrilla juncea
chondrille à tige de jonc

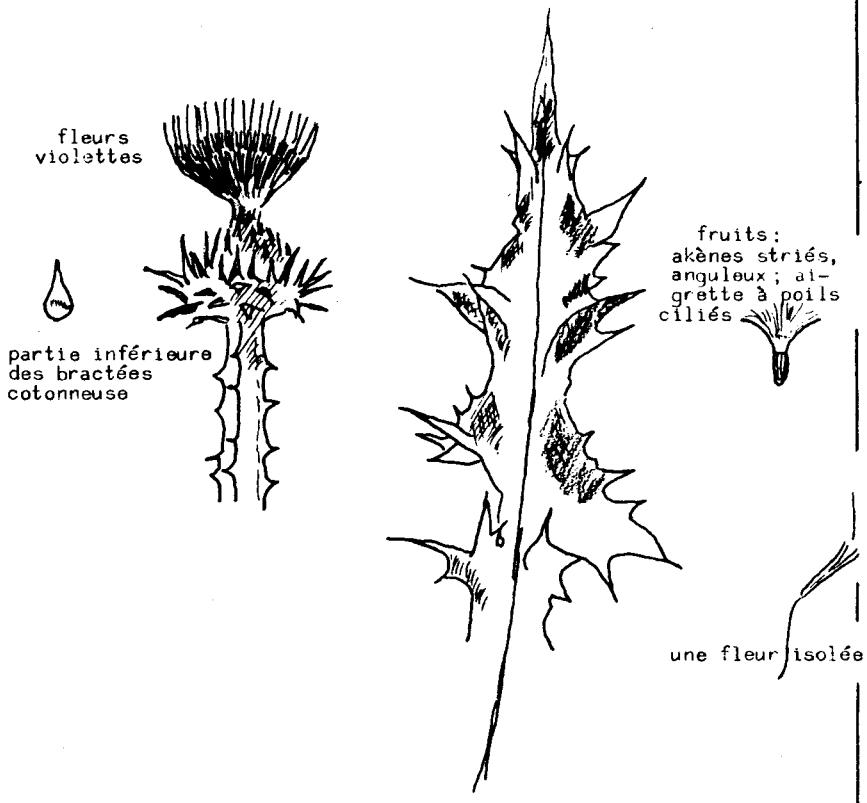
tileywatin



L.F.

J. 149

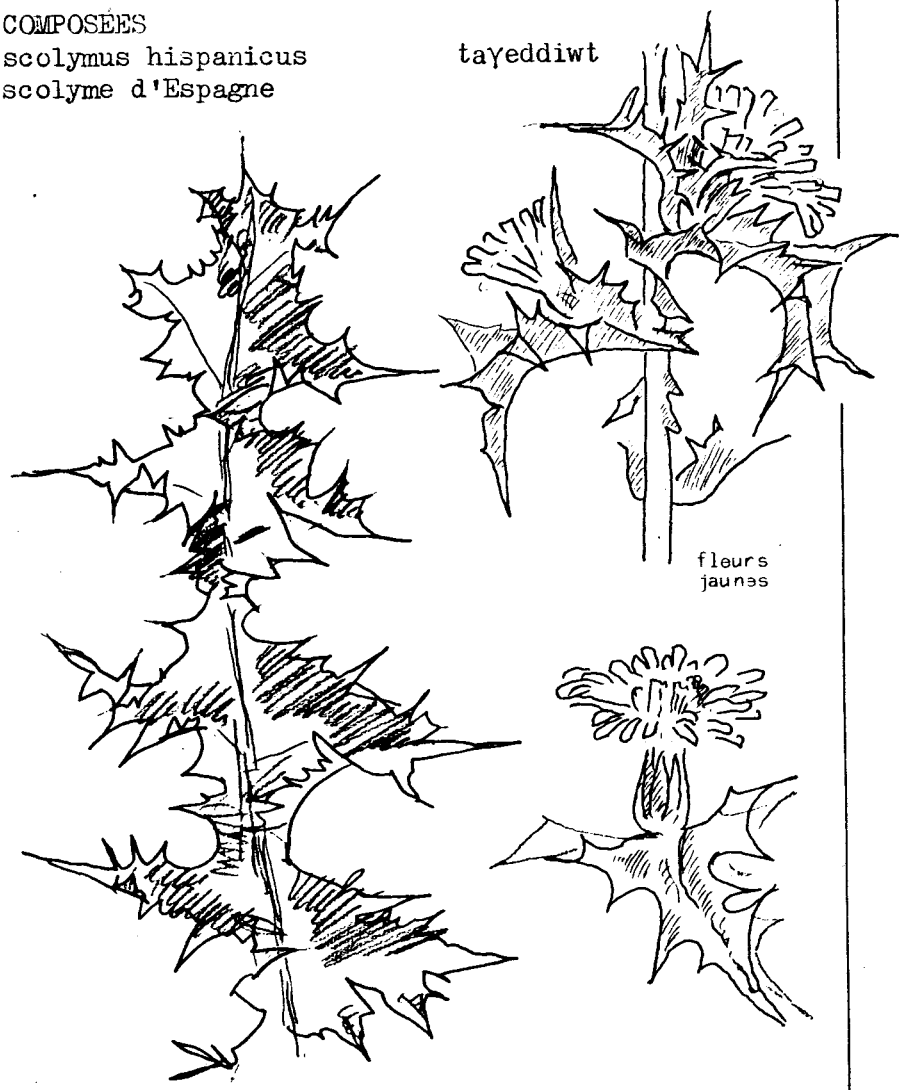
COMPOSÉES (Carduées, tubuliflores)
onopordon acanthinum — taga uzayar
onoporde (pet d'âne) acanthin



J. 115

COMPOSÉES
scolymus hispanicus
scolyme d'Espagne

tayeddiwt



J. 124

- Les feuilles sont appelées acriwen,/icerwan/, (sg.: acriw, peu employé).
- nesfuṛu taγeddiwt ; nezzwar-as γel-lqaε t-tseksut acriwen i-wakkn atterr aman d asawen, neṭγummu-ṭ.

  on fait cuire à la vapeur la jeune tige : nous mettons d'abord, au fond du couscoussier, des feuilles pour que l'eau reste au-dessus et nous mettons un couvercle.
- mi tfuṛ, a ṭ-id nekkes, ad as eqquddṛen waman, a ṭ neg i-wseqqi, a-ḥaṭeṛ aman i d-etteqqiṛ zegzawit, eṛzagit.

  quand elle est cuite, nous enlevons pour que l'eau s'égoutte et nous la mettons dans le bouillon de viande ; l'eau que rejette la plante est verte, amère.
- entegg taqeffalt s-etγeddiwt.

  on en prépare aussi un plat appelé taqeffalt.
- s-wacriwen entegg acerrid.

  avec la feuille, on fait une sorte de galette.
- tettett tilawin acriwen d izegzawen : mi ten ḥukkutt gr-ifassn-ennsett, a s ernutt cwiṭ el-lmelḥ, abeεda tiden yettiniten.

  les femmes mangent les feuilles quand elles sont vertes : elles les roulent dans leurs mains et ajoutent un peu de sel. Les femmes enceintes les aiment beaucoup.
- teggett abazin s-yiferr d-yileγ mi meẓẓi neγ s-yiferr kan.

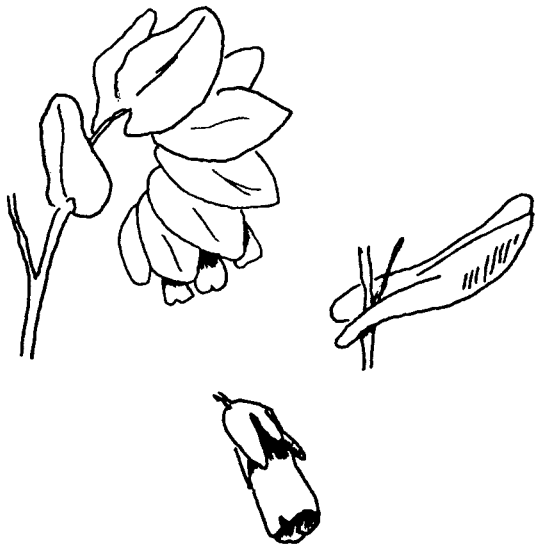
  elles font aussi une bouillie avec la feuille et la tige si elle est jeune, sinon avec la tige seulement.
- itett-iṭ elmal lameεna ur as-ṭ neṭṭak ara imi εzizet f-medden.

  les animaux mangent aussi cette plante mais on ne leur en donne pas car elle est trop appréciée des gens.
- m-ara ṭ nezreε, ilaq degg-emkan izebblen. Mi ṭ nezreε yiḇḇass, ngemmer-iṭ εamayen, tlata, imi kan neṭbeddad-as, nessusuy-iṭ, neṭzebbil-iṭ, di-ccetwa, m-ara yekkat wegris, neṭγummu-ṭ s-isennanen ḇḇeγyul i-wakkn ur ṭ itett ara.

  quand on la sème, il faut une terre bien fumée. Elle peut alors donner deux, trois ans ; il suffit d'en prendre soin, de la sarcler, d'y mettre du fumier et, l'hiver, de la recouvrir d'épines de chardon d'âne pour que la gelée ne la fasse pas mourir.

BORRAGINÉES

cerinthe aspera — ayefki n-teγγult
mélinet rude



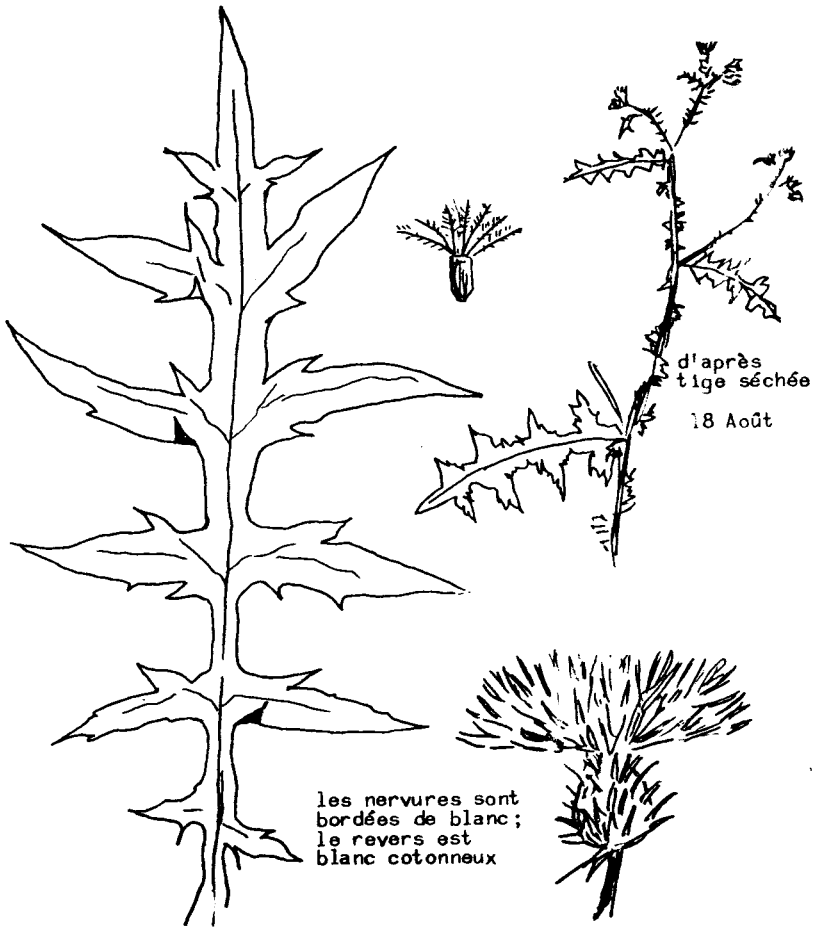
J.33

COMPOSÉES (CARDUACÉES)

galactites tomentosa

galactite cotonneux

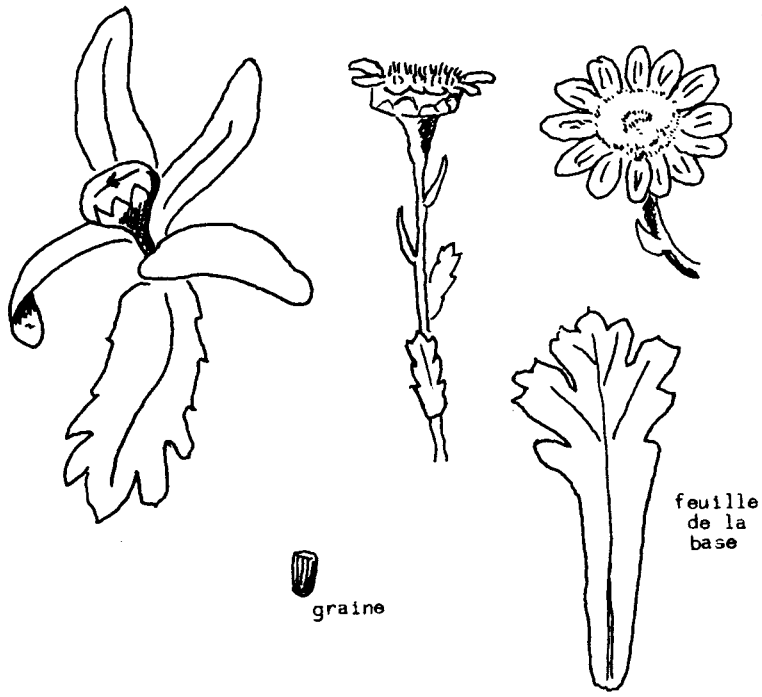
asennan ḇḇeγyul



COMPOSÉES (RADIÉES)

chrysanthemum segetum
chrysanthème des blés

wamellal



J.177

Nous n'avons pas pu contrôler aux At-εisi la version wamellal ; ailleurs : wamlal.

- mara yesεu ileγ, teggen-t medden ttizemmit : yiwen neγ sin iqerra, m-ulac iserreε.
  quand il a une bonne tige, on en fait la tizemmit: un pied ou deux suffisent car il peut donner des étourdissements.

- ssebbayn ijejjign-is am-ellatay, tessen-t : yelha iwqerru.
  Les gens font une tisane avec les fleurs et la boivent pour calmer les maux de tête.

- itett-it elmal d azegzaw neγ d asaγur.
  le bétail en mange, soit vert, soit en fourrage sec.

- qqarn-as i-tmettut yellan s-tadist : Mi tγezzaḍ aqeru bbamellal, llufan ara d-esεuḍ d azraraq.
  on dit communément à une femme enceinte : Mange une tête de chrysanthème, ton enfant aura les yeux bleus.

Rachid BAHRI

" B O U C I R A " LA M O L E N E

(AlgérieeActualité 9-9-70)

Les fleurs d'été sont rares : celles qui subsistent malgré le manque d'eau sont souvent la proie des insectes herbivores. C'est le cas de "Boucira", la molène dont les énormes phamphagus se nourrissent tout l'été avant de se contenter des inules. Or dans le groupe des inules comme dans celui des molènes, il existe des espèces insecticides. C'est le cas de "Verbascum blattaria" ou herbe aux mites, dont les feuilles sèches mèlées aux lainages éloignent les mites ou les teignes.

La molène est certainement désagréable pour beaucoup d'herbivores mais certains s'en contentent faute de mieux probablement.

GRAINES TOXIQUES.

La plante semble avoir concentré ses principes toxiques dans ses graines. Si l'on en croit Aristote, les graines écrasées jetées dans les cours d'eau engourdissent le poisson qu'il est facile de capturer à la main. Il est probable que le procédé est interdit! Vous rechercherez donc "Bou çira" pour utiliser ses fleurs, ses feuilles, ses racines : la saison se prête à la récolte de ces différents organes.

Les fleurs permettent de reconnaître très facilement cette plante : elles sont, d'une espèce à l'autre, jaune pâle ou jaune vif. La corolle aux pétales tous soudés ensembles, forme une pièce unique qui se détache très facilement. Le moindre choc provoque la chute simultanée de toutes les fleurs épanouies au bout d'une minute ou deux et ce, quelque soit l'emplacement du choc sur la tige! Le phénomène est mal connu : la pression de l'eau dans les cellules, la circulation de cette eau sont certainement à l'origine de la perte de ces corolles.

ADOUCISSANTES ET PECTORALES.

Celles-ci récoltées et mises à sécher à l'ombre, gardent leur couleur si la dessication est rapide. Comme les fleurs de bourrache et de mauve, les fleurs de "Bou çira" sont adoucissantes et émolientes. Elles permettront donc de préparer des tisanes contre l'enrouement et la toux rauque, maux d'autant plus désagréables qu'ils ne sont pas de saison! Les affections aigües du tube digestif sont aussi soignées par les mêmes tisanes. Les feuilles sont aussi utilisables car elles ont les mêmes propriétés que les fleurs : pectorales, antispasmodiques, détersives, sudorifiques mais faiblement diurétiques.

COMME ANTISEPTIQUE.

Les feuilles, réduites en poudre, sont employées comme antiseptiques sur les plaies et les tumeurs. Cette même poudre décongestionne les voies respiratoires dans les cas de rhume!

Au Maroc, la poudre des feuilles appliquée sur les paupières est utilisée contre la blépharite des yeux en général.

Si les fleurs sont récoltées durant tout l'été, les feuilles ne le sont qu'à la fin de l'été en même temps que les racines.

Celles-ci servent à confectionner des solutions émollientes et vulnéraires à utiliser sur la peau, au niveau des douleurs dues à des chocs ou à des piqûres d'insectes. La décoction de racines est un excellent astringent qui remplacerait bien des produits de beauté!

Si vous ne rencontrez pas cette plante aux étamines violettes, sachez que la molène, Verbascum sinuatum est connue sous le nom de "Tisseraou" ou "Touffelt" dans le Djurdjura, "Mouçaleh el andarr", "Oudem el hamar" s'ajoutent à "Bou çira" plus répandu. Le Verbascum sinuatum est commun partout en Algérie du printemps à la fin de l'été. Au printemps, on rencontre dans la région algéroise une molène à grandes fleurs jaune vif, toutes fixées sur une tige dressée, rarement rameuse ; Bou çira par contre a toujours de nombreux rameaux floraux couverts de nombreux boutons de fleurs. Tous les Verbascum ont les mêmes propriétés mais la fragilité des corolles, pourtant faciles à récolter, les a fait négliger des herboristes. La molène mérite pourtant plus de célébrité.

Projet de constitution d'un HERBIER de la Grande-Kabylie

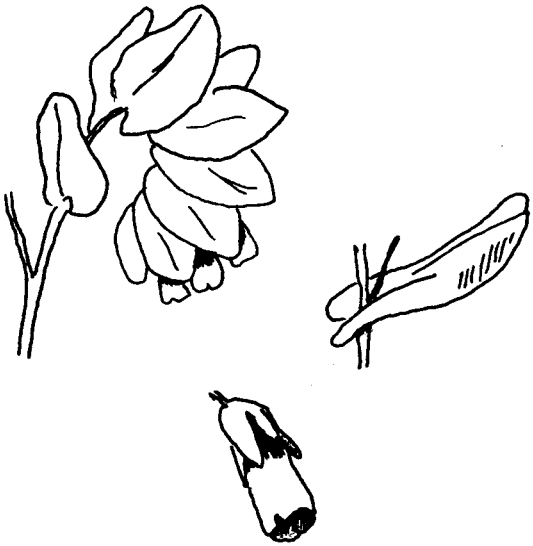
Planches de L. FERTÉ

FICHIER DE DOCUMENTATION BERBERE
FORT-NATIONAL (Algérie)

BORRAGINÉES

cerinthe aspera
mélinet rude

ayefki n-teγγult

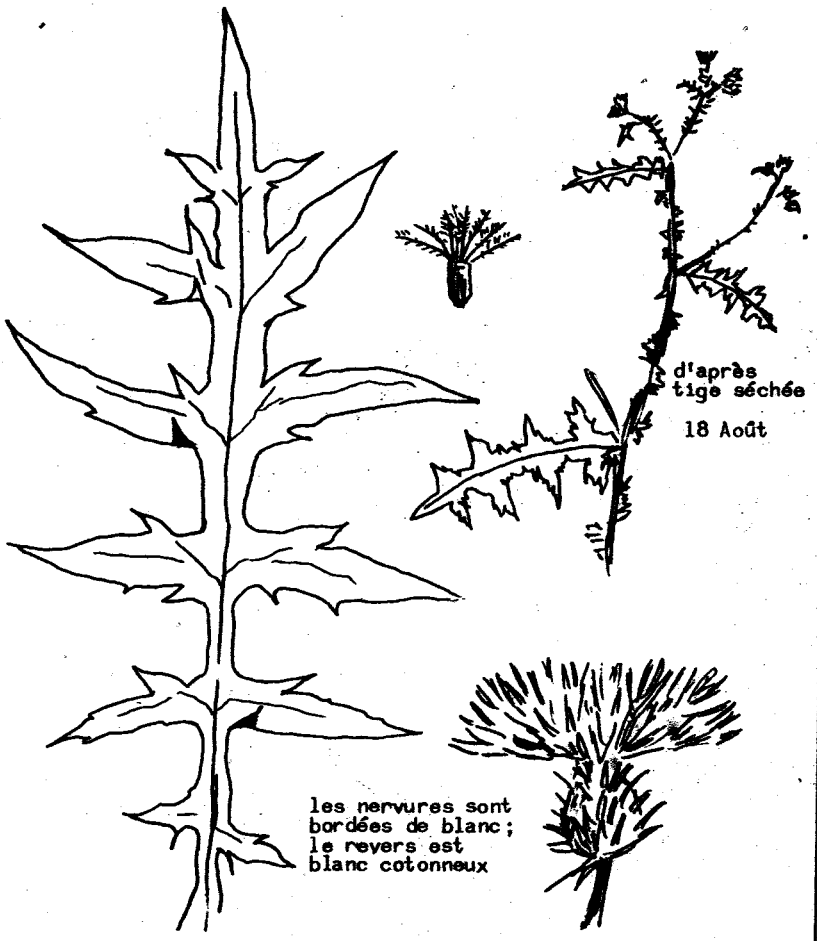


J.33

COMPOSÉES (CARDUACEES)

galactites tomentosa — asennan ḇḇeγγul

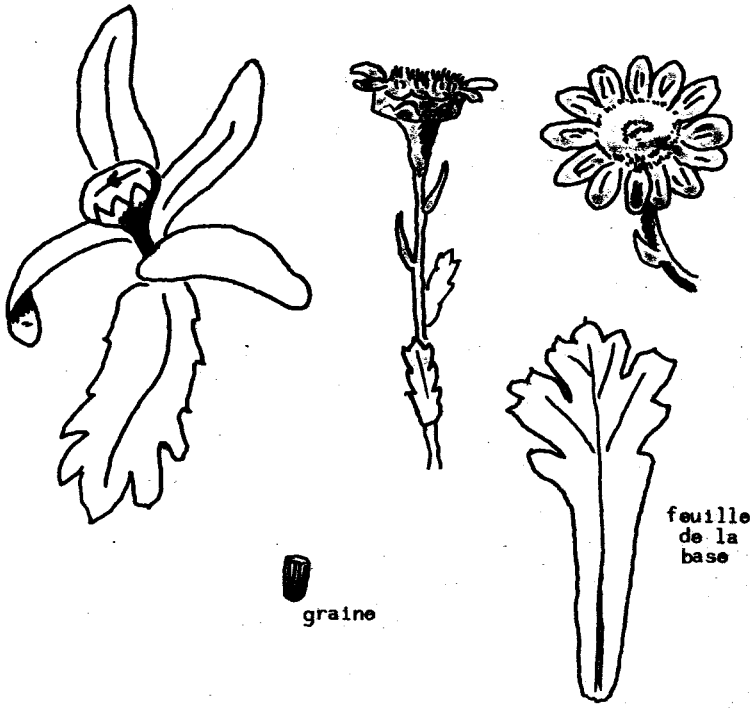
galactite cotonneux



COMPOSÉES (RADIÉES)

chrysanthemum segetum
chrysanthème des blés

wamellal



J.177

Nous n'avons pas pu contrôler aux At-εisi la version wamellal ; ailleurs : wamlal.

- mara yesεd ileγ, teggen-t medden ttizemmit : yiwen neγ sin iqerṛa, m-ulac iṣerṛeε.
  quand il a une bonne tige, on en fait la tizemmit: un pied ou deux suffisent car il peut donner des étourdissements.

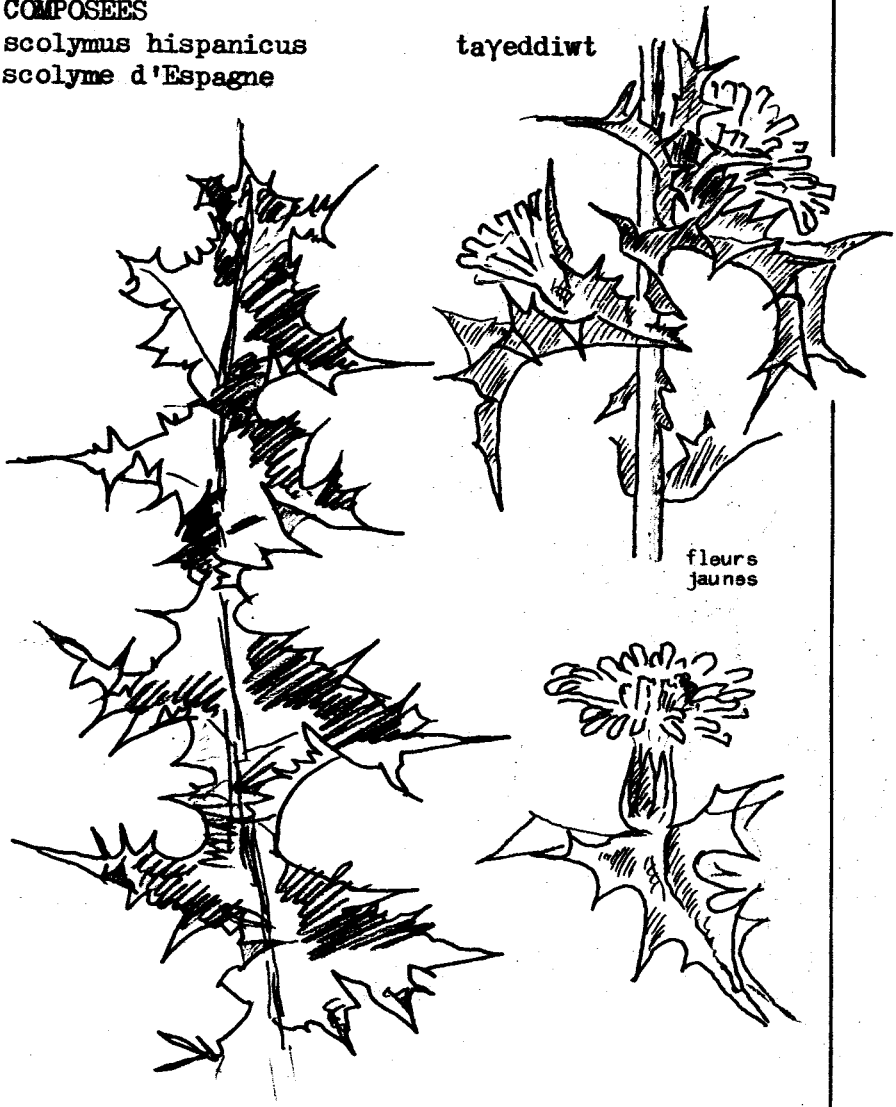
- ssebbayn ijejjign-is am-ellatay, tessen-t : yelhᵃ i-wqerṛu.
  Les gens font une tisane avec les fleurs et la boivent pour calmer les maux de tête.

- itett-it elmal d azegzaw neγ d asaγuṛ.
  le bétail en mange, soit vert, soit en fourrage sec.

- qqaṛn-as i-tmeṭṭut yellan s-tadist : Mi tγeẓẓaḍ aqerṛu bbamellal, ḷḷufan ara d-eseuḍ d azṛaṛaq.
  on dit communément à une femme enceinte : Mange une tête de chrysanthème, ton enfant aura les yeux bleus.

COMPOSÉES
scolymus hispanicus
scolyme d'Espagne

taγeddiwt



J. 124

- Les feuilles sont appelées acriwen,/icerwan/, (sg.: acriw, peu employé).
- nesfuṛu taγeddiwt ; nezzwar-as γel-lqaε t-tseḳsut acriwen i-wakkn aṯṯerr aman d asawen, neṭγummu-ṭ.

  on fait cuire à la vapeur la jeune tige : nous mettons d'abord, au fond du couscoussier, des feuilles pour que l'eau reste au-dessus et nous mettons un couvercle.
- mi tfuṛ, a ṭ-id nekkes, ad as eqquddṛen waman, a ṭ neg i-wseqqi, a-ḥaṭeṛ aman i d-eṯṯeqqiṛ zegzawit, eṛẓagit.

  quand elle est cuite, nous enlevons pour que l'eau s'égoutte et nous la mettons dans le bouillon de viande ; l'eau que rejette la plante est verte, amère.
- entegg taqeffalt s-etγeddiwt.

  on en prépare aussi un plat appelé taqeffalt.
- s-wacriwen entegg acerrid.

  avec la feuille, on fait une sorte de galette.
- teṯṯett tilawin acriwen d izegzawen : mi ten ḥukkutt gr-ifassn-ennsett, a s ernuṯṯ cwiṭ el-lmelḥ, abeεda tiden yeṯṯiniten.

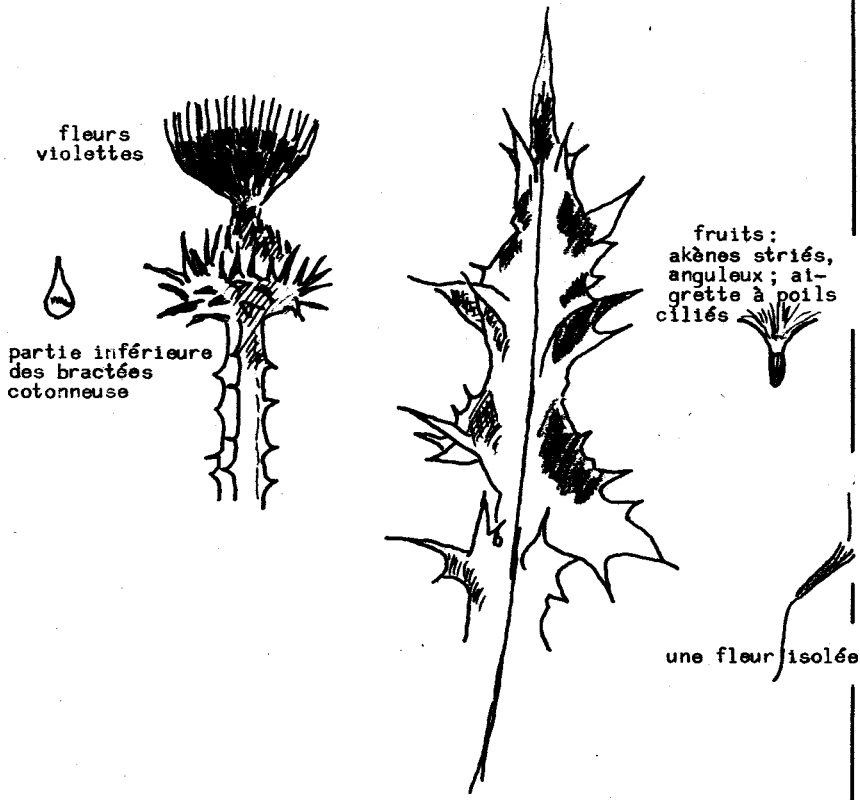
  les femmes mangent les feuilles quand elles sont vertes : elles les roulent dans leurs mains et ajoutent un peu de sel. Les femmes enceintes les aiment beaucoup.
- teggeṯṯ abazin s-γiferr d-yileγ mi meẓẓi neγ s-γiferr ḳan.

  elles font aussi une bouillie avec la feuille et la tige si elle est jeune, sinon avec la tige seulement.
- iteṯṯ-iṭ elmal lameεna ur as-ṭ neṭṭaḳ ara imi εzizet f-medden.

  les animaux mangent aussi cette plante mais on ne leur en donne pas car elle est trop appréciée des gens.
- m-ara ṭ nezreε, ilaq degg-emḳan izebblen. Mi ṭ nezreε yiḇḇass, ngemmer-iṭ εamayen, tlata, imi ḳan neṭbeddad-as, nessusuy-iṭ, neṭzebbil-iṭ, di-ccetwa, m-ara yekkat wegris, neṭγummu-ṭ s-isennanen ḇḇeγγul i-wakkn ur ṭ iteṯṯ ara.

  quand on la sème, il faut une terre bien fumée. Elle peut alors donner deux, trois ans ; il suffit d'en prendre soin, de la sarcler, d'y mettre du fumier et, l'hiver, de la recouvrir d'épines de chardon d'âne pour que la gelée ne la fasse pas mourir.

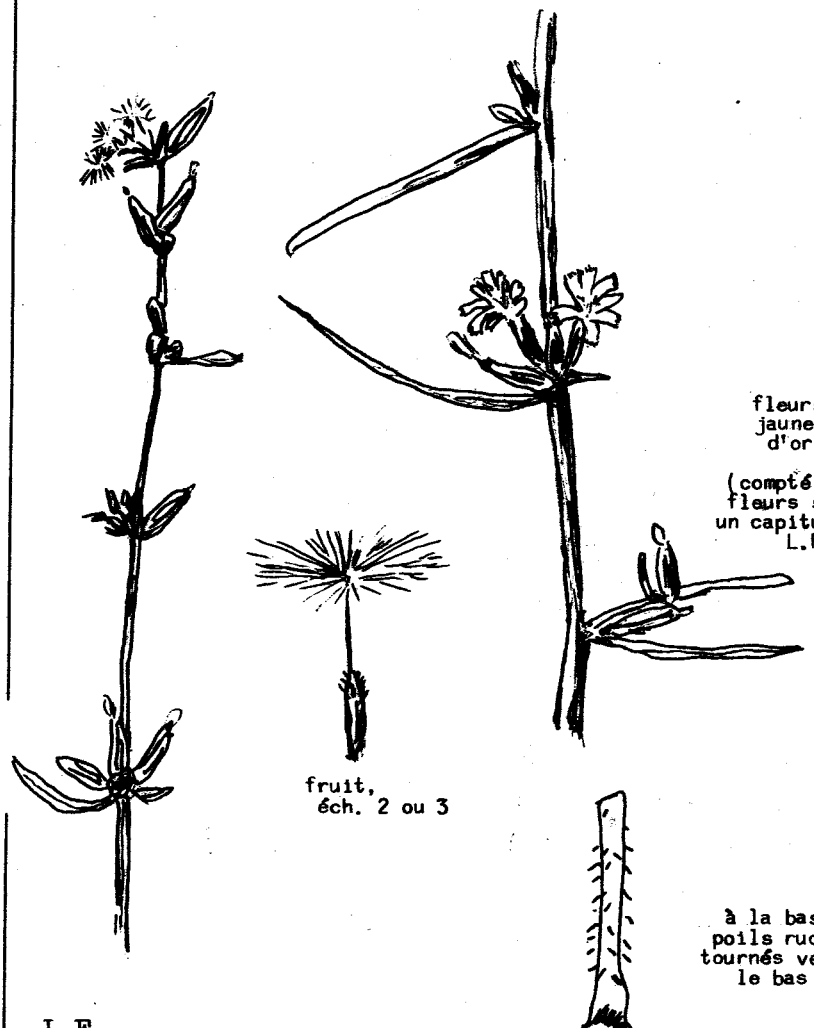
COMPOSÉES (Carduées, tubuliflores)
onopordon acanthinum — taga uzayar
onoporde (pet d'âne) acanthin



J. 115

COMPOSÉES liguliflores
chondrilla juncea
chondrille à tige de jonc

tileywatin



J. 149

COMPOSÉES (RADIÉES)

chrysanthemum coronarium — wamellal

chrysanthème couronné

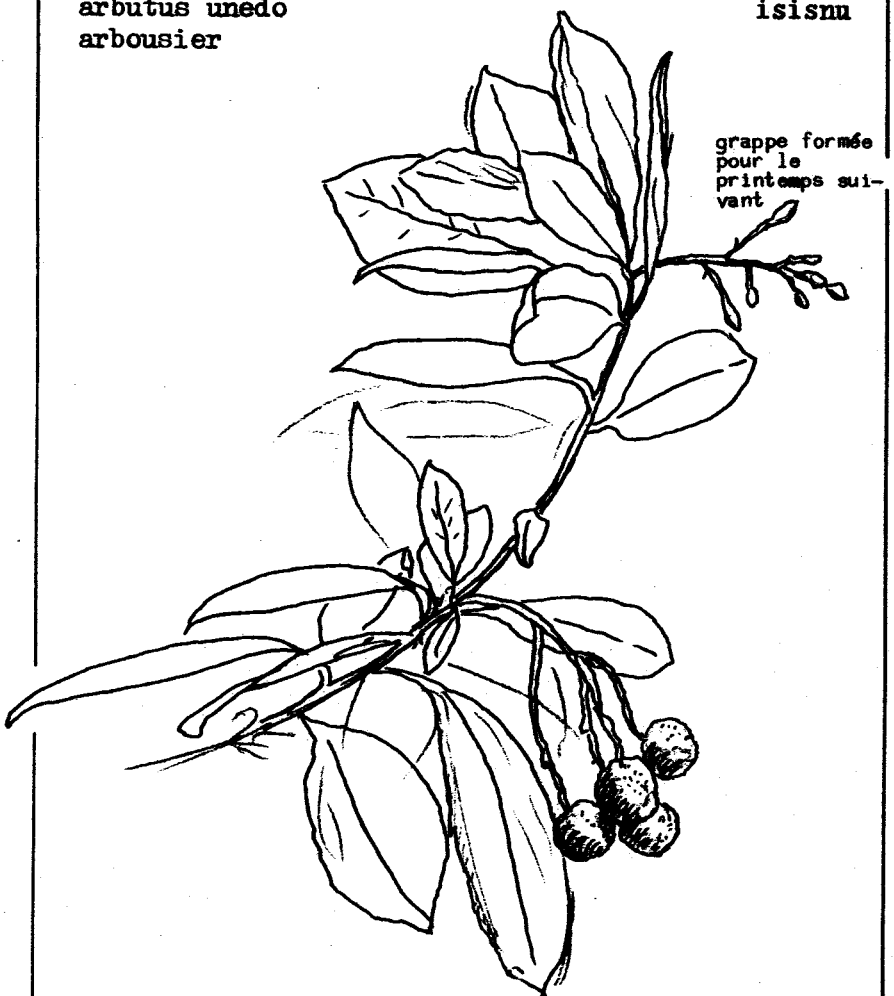
base des pétales jaune d'or, mais l'extrémité est plus pâle;

les feuilles supérieures sont très divisées.

feuille de la base

ERICINEES
arbutus unedo
arbousier

isisnu



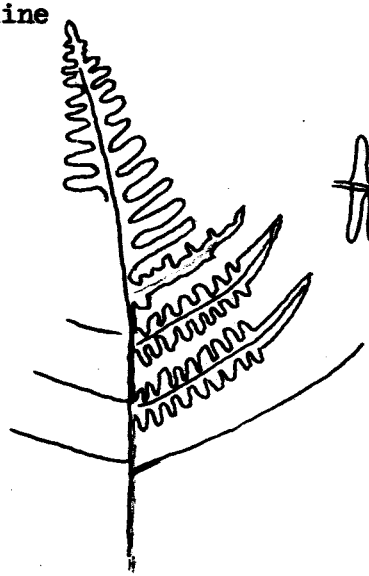
J.71

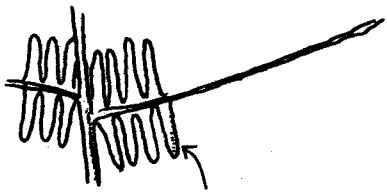
FOUGERES

pteris aquilina

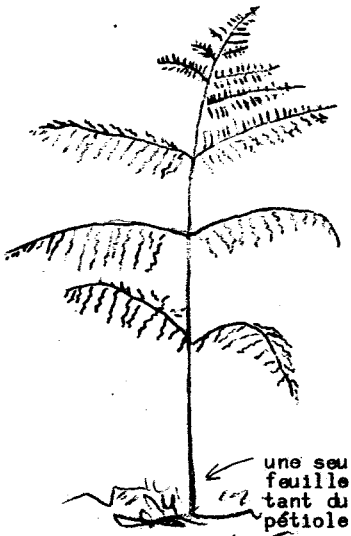
aquiline

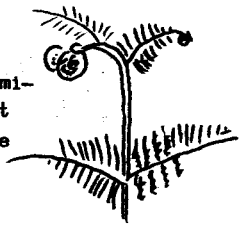
ifilku





les sporanges se forment sous le bord du lobe des feuilles; ils forment une ligne brune





crosse terminale pendant la croissance

une seule feuille sortant du sol, pétiole lisse, (sans écailles).

L.F.

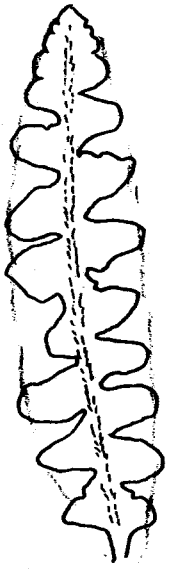
(Les notes suivantes s'appliquent indifféremment à deux variétés de fougères : pteris aquilina et polystichum filix mas.)

- neṭγummu yis-s timeγṛusin timecṭaḥ enγ aḍil akkn ur ten yeṭγeẓẓ ara lmal ; neṭseqqif yis-s iɛecciwen.
  on en enveloppe (le tronc) des jeunes figuiers ou des vignes pour que les bêtes n'y viennent pas brouter ; on s'en sert pour couvrir les cabanes.
- entegg-it i-lebṣel degg̊-eḫḫam i-wakkn ur irekkᵘ ara yernᵘ ur t tettn araᵃ iγeṛdayen eɛla-ḫaṭer iqerṛḥ-iten.
  on met de la fougère à la réserve d'oignons, à la maison, pour les empêcher ou de pourrir ou d'être mangés par les rats qu'elle incommode.

FOUGÈRES

ceterach officinalis — ifilku ḇḇaman

cétérach officinal



face ventrale des feuilles: vert sombre;

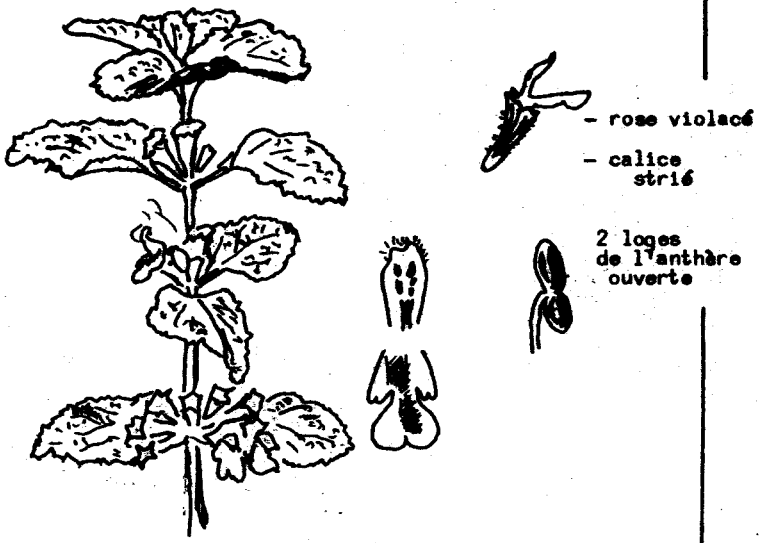
face dorsale: teinte rouille

L.F.

J. 59

LABIÉES

ballota fœtida arbib em-mernuyet
ballote fétide (marrube noir)

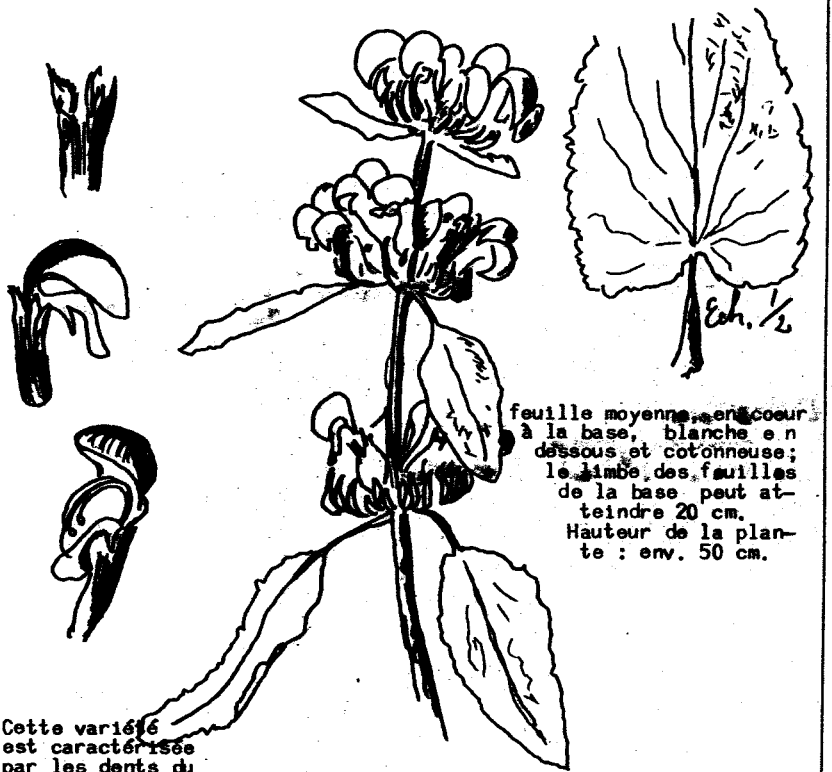


J.26

LABIÉES

phlomis herba venti

tikeffa



feuille moyenne, en coeur à la base, blanche en dessous et cotonneuse; le limbe des feuilles de la base peut atteindre 20 cm. Hauteur de la plante : env. 50 cm.

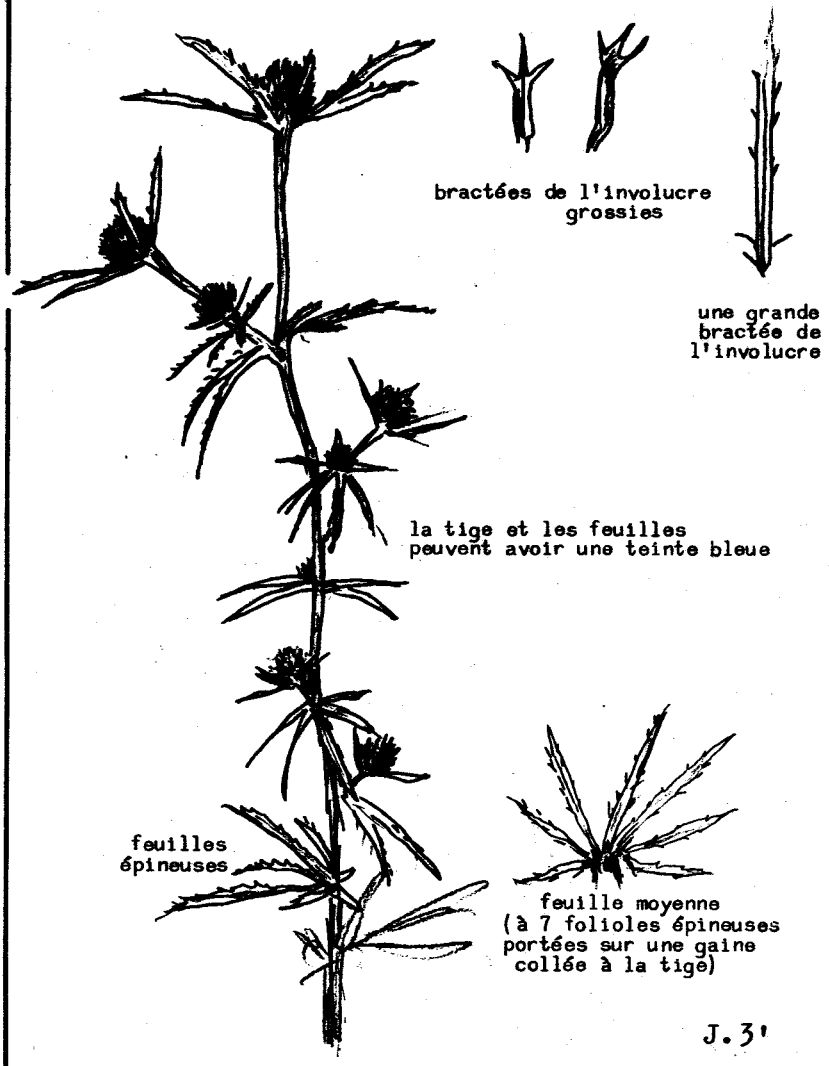
Cette variété est caractérisée par les dents du calice épineuses et ciliées.

En soulevant le casque de la fleur, on découvre les 4 étamines et le pistil.

J. 161

OMBELLIFERES
eryngium -?-
panicaut -?-

abuneqqar



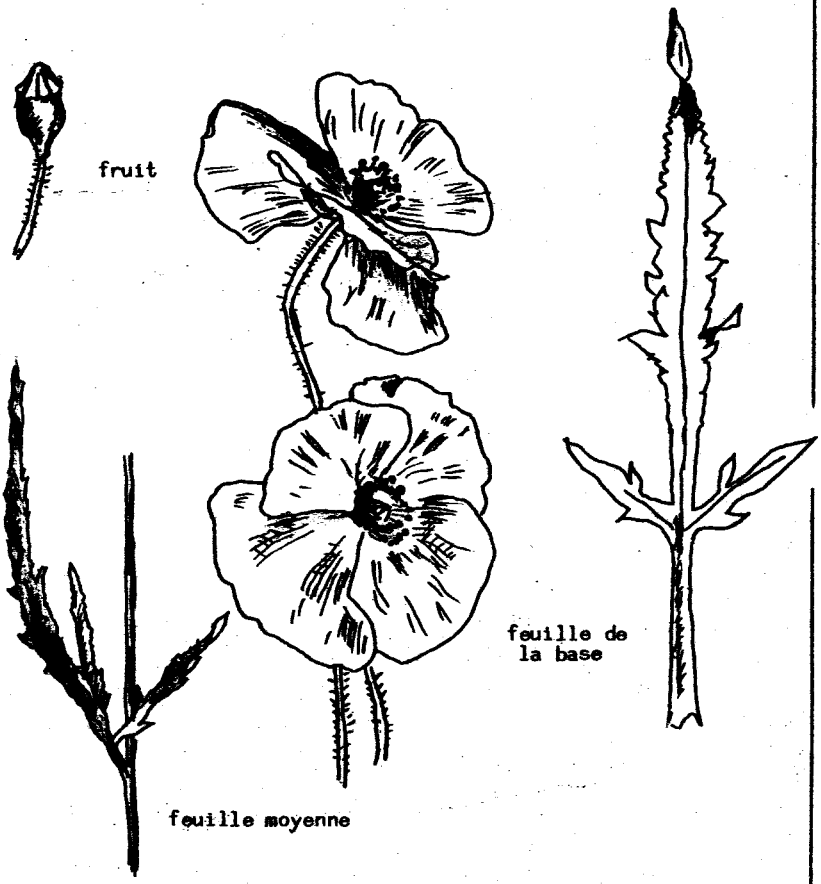
J.3'

PAPAVERACEES

papaver rhœas

pavot coquelicot

jihbuḍ



J.46

- ǰiħbuḍ ḍ-yeṭṭemγin di-leryuf iberdan, neqqaṛ-as tiħririn ḇḇeqjun ; ṭṭakett-eḍ tiǰiħbuḍin. Acimi s neqqaṛ tiǰiħbuḍin? Eεla-ḥaṭeṛ ur ḇḇiḍett ar^a am-ǰiħbuḍ yellan degg-igran. Ula ṭṭiħririn, ur εεdilṭṭ ara tiden ggigran : ẓidit, leqqaqit, teṭṭen-tett medden. Tiden ḍ-yeṭṭemγin deg-berdan ħercawit, zurit, eṛẓagit : yiwn ur yezmir a tett yawi s imi-s : daγ im^i i s neqqaṛ waħrir ḇḇeqjun. Ula d ajeǰǰig ḍ-eṭṭakett yecmet ; ur yesε^i ara nnuṛ am-ǰiħbuḍ ggiger.

  le coquelicot qui pousse sur le bord des chemins, nous l'appelons : purée verte pour les chiens : il donne de petites fleurs que nous appelons tiǰiħbuḍin : pourquoi ? parce qu'elles ne sont pas aussi grandes que celles des champs cultivés. Sous d'autres rapports ces coquelicots ne valent pas ceux des cultures qui sont doux, tendres, comestibles. Ceux qui poussent sur les chemins sont coriaces, raides, amers : personne ne pourrait les porter à sa bouche : c'est pour cela que nous les appelons pavots de chien. Les fleurs non plus ne sont pas belles : elles n'ont pas l'éclat des coquelicots des champs.

- iferrawen en-ǰiħbuḍ neqqaṛ-asen tiħririn εεla-ḥaṭeṛ leqqaqit am leħrir. Mi ḍ-nenna tiħririn, neẓṛa ḇelli d leħcic uǰiħbuḍ.

  nous appelons les feuilles du coquelicot tiħririn parce qu'elles sont soyeuses. Ce mot suffit pour désigner les feuilles de coquelicot (à cuire vertes en purée).

- ǰiħbuḍ, i t-iḍ yeṭṭaken ṭṭiħririn m ara ṭṭukkekett. Ṭṭemγiṭṭ-eḍ degg-igran. Nγeẓẓ-itett ṭṭizegzawin neγ ntetṭ-itett d ecclaḍa s-elḥeld. Nteṭṭ-itett w-eqbel adeṭṭukkekett, εεla-ḥaṭeṛ sifat ṭṭukkekett, ur nezmir ar^a a tett neçç si-teṛẓeg. Daγ-enni ǰiħbuḍ, w-eqbel adyeǰǰujjeg, ntekks-eḍ taqelmuṭṭ-enni, nessebba-ṭ ṭṭiẓemmiṭ : ẓid mliħ.

  Ce sont les plantes que l'on nomme tiħririn q u i donnent les coquelicots une fois qu'elles ont atteint leur plein développement. Elles poussent dans l e s champs cultivés. Nous les mangeons telles quelles, vertes, ou en salade avec du vinaigre. O n les man-

ge avant l'épanouissement des fleurs car, une fois ce délai passé, il est impossible de manger une herbe aussi amère. On cueille également le coquelicot en bouton pour en faire le plat nommé tizemmit : c'est très bon.

- ilγ-is yesεᵃ iγi; s-yiγi-nni, nṭegg timmi : timmi-nni teṭṭuγal ṭṭazeḡḡaγt.

  sa tige contient un latex que nous mettons sur les sourcils : ceux-ci deviennent rouges.

- timecqiṛṛat : s-etqelmutt-enni n-jiḥbuḍ, adyil yiwet tmeṭṭut atterbu, ntekks-it, neqqaṛ-as w-eqbel a ṭ nelli ma ṭṭaqcict neγ d aqcic ara d-eseu tmeṭṭut-agi : mi ṭ nelli, ma nufa sin idilen, a s nini ṭṭaqcict; ma yella yiwen ggidil, ṭṭabernust, d aqcic.

  un pari : avec le bouton du coquelicot, nous disons à une femme enceinte si c'est une fille ou un garçon qu'elle aura. Si nous trouvons quand le bouton éclate (sous le doigt) deux pétales, nous disons: c'est une fille ; si nous n'en voyons qu'un, cela veut dire un burnous, donc un garçon.

- lḥenni, ma yeγma nezzeh, neqqaṛ-as : am-jiḥbuḍ ; taqcict mi zeḡḡaγit lehnak-is, neqqaṛ-as : tesεa lehnak am-tjiḥbuṭ.

  quand la couche de henné est très foncée, on la compare à (la couleur du) coquelicot ; d'une fille qui a les pommettes très colorées, on dit qu'elle a des joues comme des coquelicots.

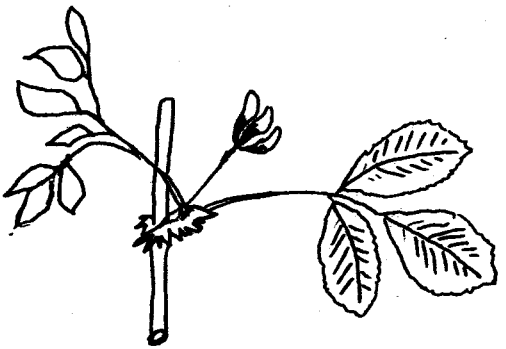
- llan daγn agad i t yessebbayen d ellaṭay i-wbeḥri.

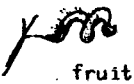
  certains font avec le coquelicot une tisane contre le rhume.

PAPILIONACEES

medicago hispida (Lappacea) ikeffis ḃḃedrar

luzerne bardane



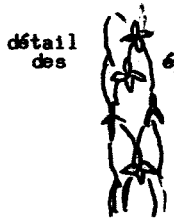


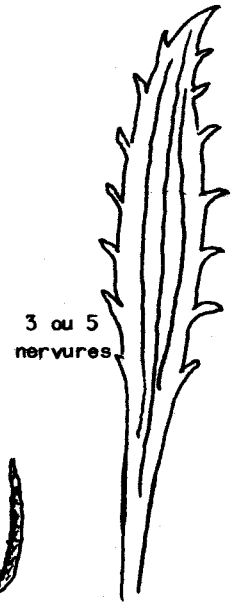
fruit en voie
de déhiscence

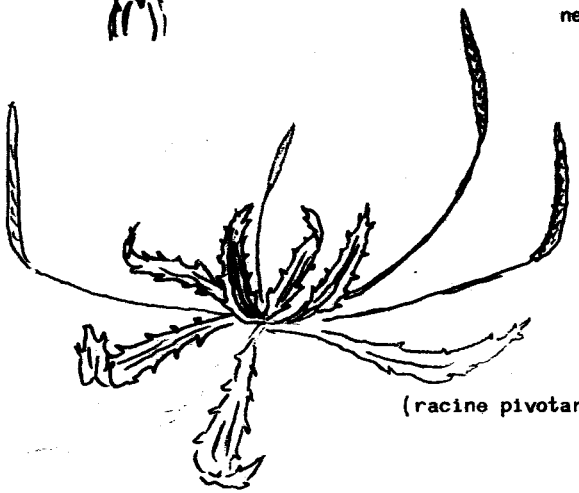
J.62

- yeṯṯemγi-d deǧ-suḳi.
  il pousse en terre inculte.
- neqqaṛ-as ikeffis ḇḇedrar neγ ikeffis uzaγaṛ.
  on l'appelle trèfle de montagne et, aussi bien trèfle de la plaine.
- ur yeεdil ara neṯṯa d-ikeffis et-tmurt: wagi zeǧzaw mliḥ, leqqaq, ur t yul[1] ara wewren amellal amm-ikeffis ḇḇedrar.
  il ne ressemble pas au trèfle ordinaire qui est plus vert, plus tendre et n'est pas recouvert d'une sorte de poudre blanche comme le trèfle de montagne.
- iteṯṯ-it elmal : enmeggr-it d asaγuṛ i-lmal eεla-ḫaṭeṛ yeṯṯemẓiẓid.
  il n'y a que les bêtes qui le mangent : on le récolte en fourrage sec car il est considéré comme très bon, sucré.

PLANTAGINÉES
plantago Bellardi (p. Sevaria)
plantain de Bellardi







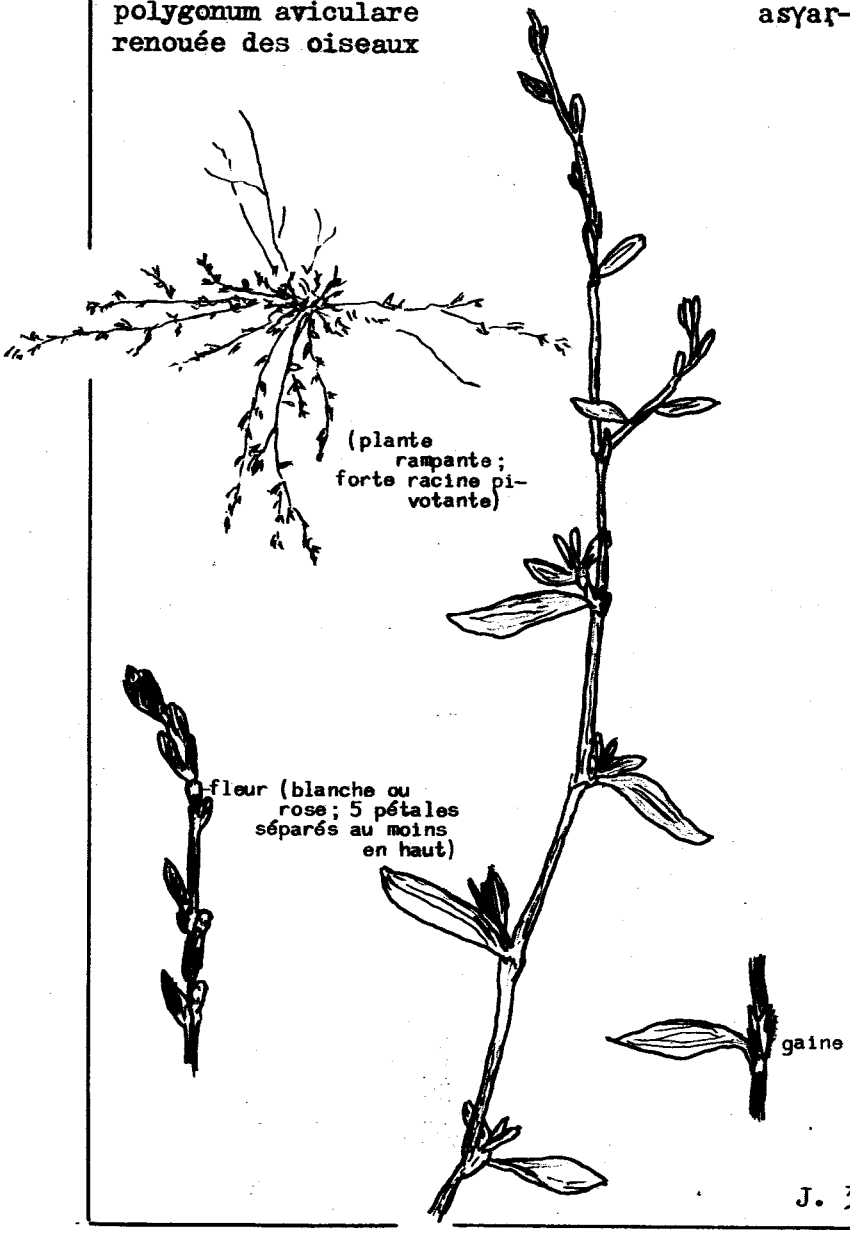
L.F.

POLYGONÉES

polygonum aviculare

renouée des oiseaux

asγaṛ-ẓid

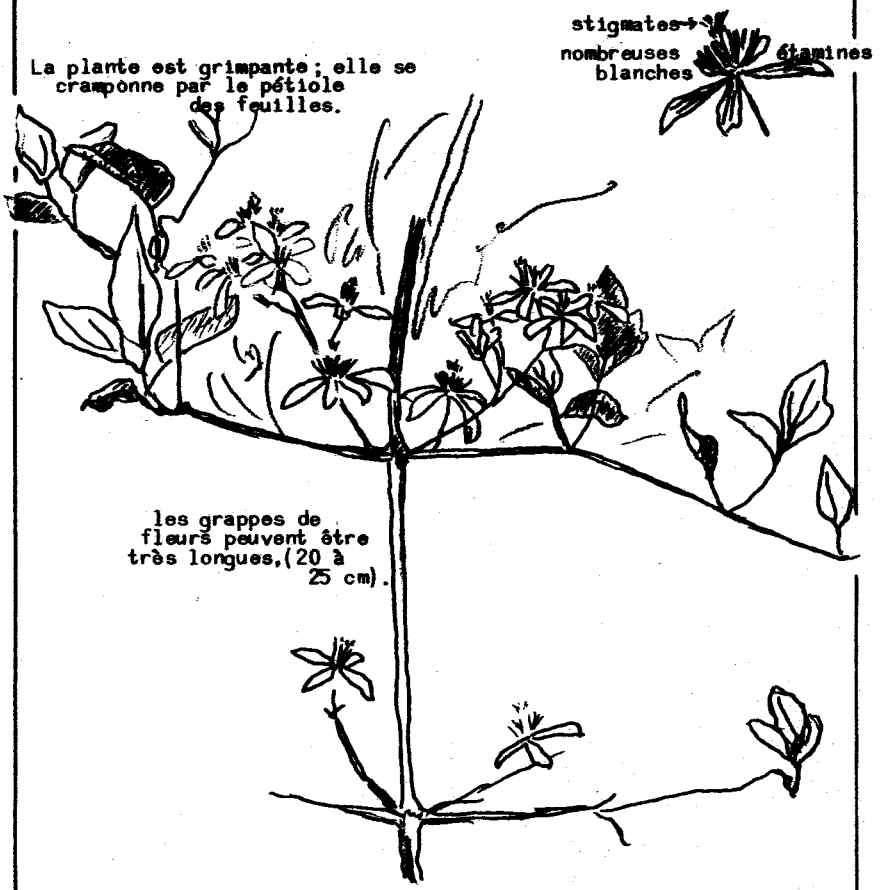


J. 31

RENONCULACÉES

clematis flammula — **azanzu**

clématite flammelle — **tuzzimt**



J.35

(Ce nom désigne aux At-εisi la clématite, appelée ailleurs tuẓẓimt).

- itett-it elmal di-ccetwa ḥaca ma yeqquṛ.
  les animaux le mangent en hiver mais seulement quand il est sec.
- ma teqṛeḥ tuγmest albeεḍ, adeddzen cwiṭ, a t sersen s amruj-enni ; ma yennul tiyaḍ-enniḍnin, adeftutsent.
  quand on a mal à une dent, on en pile quelques (feuilles) et on met cela dans le trou de la dent cariée ; si les autres dents en sont touchées, elles se désagrègent.
- win ihelken iweṭṭ, a γ yemneε Ṛebbi! ad as-t yessers: iweṭṭ adyeḥlu, aksum-enniḍen adyebb : γeff-ayaġi, kra bbin yebγan adyesteεmel yehlek, adiḥukk a k s u m-is yis-s, adyebb, adyessuṛṣuḍ, ḥaca wi-sellen; ma d aqṛaḥ, ur iqeṛṛḥ ara.
  celui qui a une plaie ulcéreuse peut l'y appliquer : la plaie guérit, mais la chair est irritée dans tout le voisinage. C'est pourquoi, si l'on veut simuler une grave infection, on peut s'en frictionner : la peau se tuméfie et suppure abondamment sans que cela soit douloureux.

- yenna-yas : Ay-azanzu, ur yelli dg-ek eddwa!
  on dit : ô clématite, tu n'as donc pas de vertu curative ! (dans une déception)

- telh^{a} i-tuγmas ; tuffza ggiferr-is telh^{a} i-tuγmas, lameεni yewεeṛ i-weksum bbuglan am-etmess.

  elle sert pour les maux de dents : on en mâche la feuille ; mais elle est dangereuse pour les gencives (qu'elle brûle) comme du feu.

- a d̈-nekkes tuzzimt s-yiferr, s-uγeddu d-ujejjig, - aḫiṛ tuzzimt mara teqqaṛ cwiṭ, - imir-n a z-d neḫleḍ tidekt, a ṭ nerr γel-lqaε ettseksut, imir-n a s nernu iγiγden yeḥman, a ten nessed, imir-n a s nernu aman yeḥman : dγ^{a} a d̈-effγen waman d izeḡḡaγen : d aman-enni umi neqqaṛ eṛṛas neγ timeṛdemt. S-eṛṛas, neccucuf aqeṛṛu-nneγ neγ neccucuf widen ihelken ajejjiḍ.

  on cueille la clématite, feuilles, tige, fleurs, - c'est mieux quand elle est un peu sèche ; - on ajoute du lentisque ; on met le tout dans le fond d'une passoire après avoir ajouté des cendres chaudes ; on presse, on ajoute de l'eau chaude et l'on obtient un liquide rouge appelé ṛṛas ou timeṛdemt et qui sert de shampooing ou de lotion contre la gale.

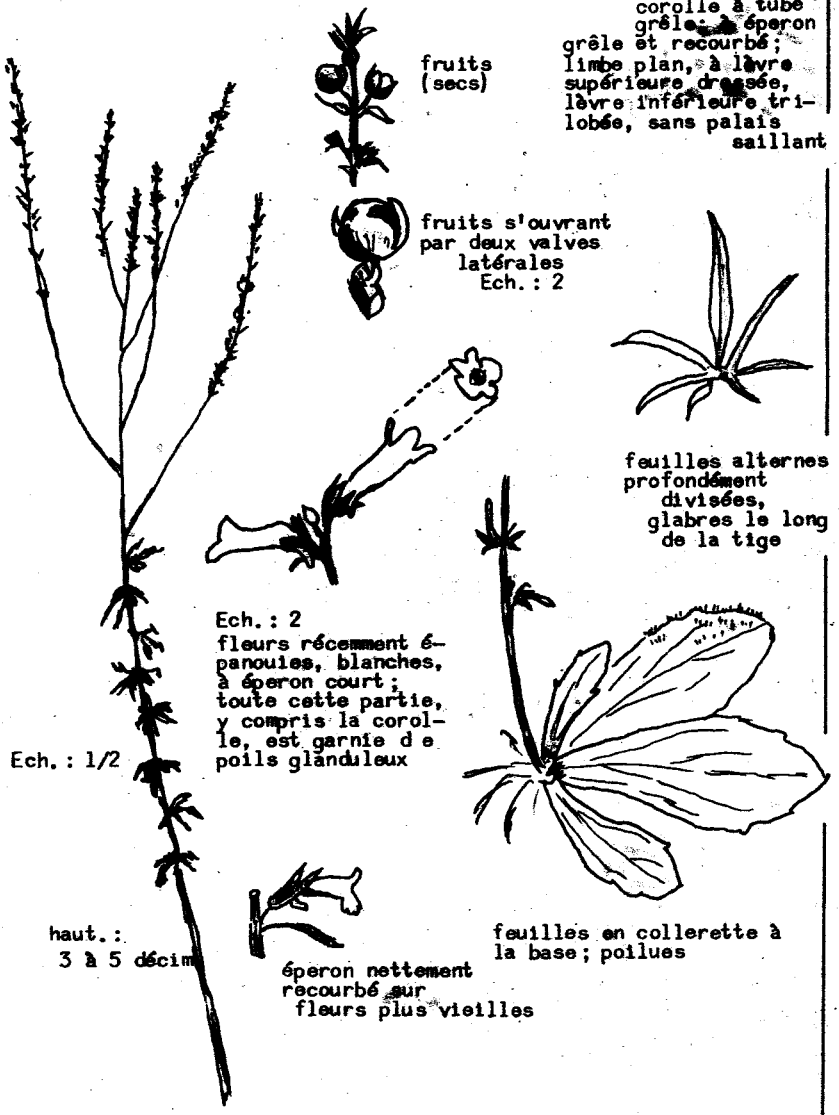
- itett-iṭ elmal abεεda tiγeṭṭen : ḥac^{a} iwtal ur ṭ entett ara.

  le bétail la mange, surtout les chèvres : il n'y a que les lapins qui refusent d'en manger.

SCROFULARINÉES

anarrhinum pedatum
anarrhine

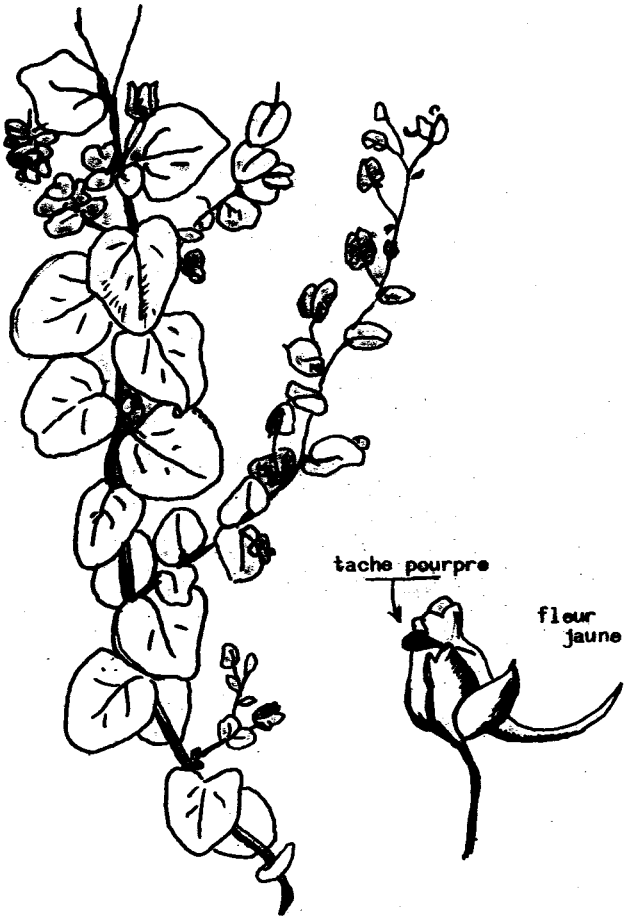
imeşleh ikurdan



SCROFULARINÉES

linaria spuria
linaire bâtarde

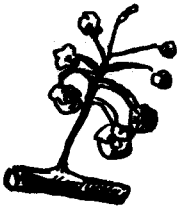
tikufatin

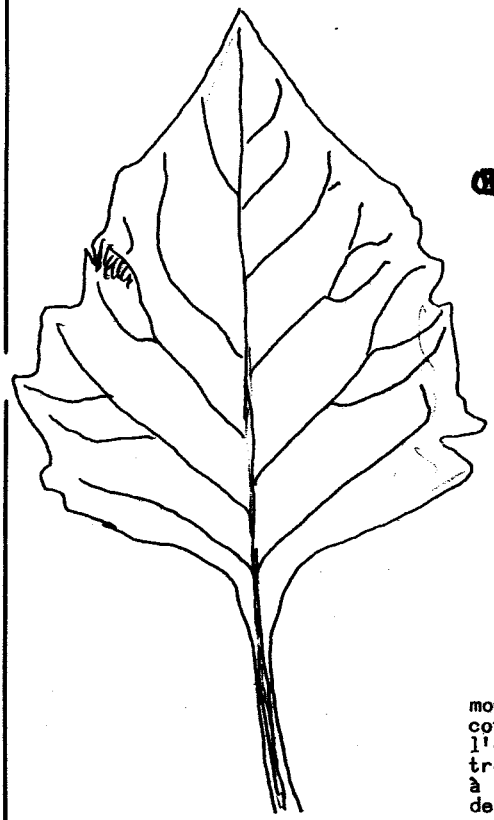


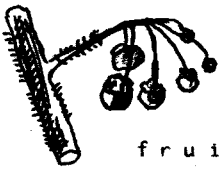
J.148

SOLANÉES
solanum nigrum
morelle noire (tue-chien)

pétales blancs,
anthères jaunes







fruits

le 8 Septembre, les
fruits sont encore verts

D'après GILLET et MAGNE, la morelle noire est vireuse et narcotique ; son suc est employé, à l'extérieur pour faire disparaître les dartres rebelles ; donné à l'intérieur, il produit des maux de tête et des vomissements.

URTICÉES

azekḍuf

urtica urens
ortie brûlante

d'après BONNIER,
- 4 stipules à chaque paire de feuilles supérieures ;
- fleurs staminées et pistillées sur les mêmes grappes allongées

J. 132

- ṭṭeεqalen meddu azekḍuf eεla-ḫaṭeṛ yesεa tisennanin iteqqsen.

  on reconnaît l'ortie brûlante à ce qu'elle porte de minuscules épines dont la piqûre est très douloureuse.

- mi mecṭuḥḥet, anseḇḇ abazin, (aḥlul).

  quand la plante est jeune, nous en faisons un plat dénommé abazin ou aḥlul.

- a t-id nekks i-tyuzaḍ : a t negzem d aṛeqqaq, a t neftel di-cwiṭ uger̥cal. Tiyuzaḍ, mara t eççent, ṭqebbint, ṯṯarwent aṭas.

  On le cueille pour les poules : nous le coupons menu et nous le roulons avec un peu de son : quand les poules en mangent, elles engraissent et pondent bien.

- mara necfen warrac, neṯṯawi-t-id, neṭḥukku iḍarrn-ennsen, imir-n adceεfen.

  quand les enfants sont trop insupportables, nous en rapportons à la maison et leur en frottons les mollets : cela leur fait une bonne correction.

- uγγ azekḍuf, ẓẓiγ ameḫluf !

  j'ai pris l'ortie et laissé le surgeon. (Si on prononce ces paroles en la cueillant, la plante ne vous pique pas et elle repoussera).

- aqemmuc-is iteqqs amm-uzekḍuf.

  sa bouche pique comme l'ortie. (Se dit de quelqu'un qui a la riposte rapide et méchante).