

GOUVERNEMENT GÉNÉRAL DE L'ALGÉRIE
DIRECTION DE L'ÉCONOMIE ALGÉRIENNE

INSPECTION GÉNÉRALE DE L'AGRICULTURE

DOCUMENTS ET RENSEIGNEMENTS AGRICOLES
Bulletin n° 61

RÉPERTOIRE
des
PLANTES MÉDICINALES
ET AROMATIQUES D'ALGÉRIE

édité sous le patronage du Comité de Contrôle
de la Production, de la Répartition et de la Vente
des Plantes Médicinales et Aromatiques d'Algérie

par

M. le Docteur FOURMENT

Professeur

à la Faculté mixte de Médecine et Pharmacie d'Alger

M. le Docteur ROQUES

Professeur agrégé

FOURMENT Prof. Dr.
ROQUES Prof. Dr.

**Répertoire des plantes
médicinales et aromatiques
d'Algérie**

Alger, Imprimerie P. Guiauchain, 1942, 159p.

Ouvrage numérisé par ayamun.com

Mai 2015

Manquent 2 pages :
– 1 page de l'avertissement
– 1 page de la table des matières

Enfin, nous avons cru utile d'adjoindre à l'étude de chaque drogue un bref énoncé de ses propriétés thérapeutiques, propriétés établies par l'empirisme lorsqu'il s'agit de remèdes indigènes et définies scientifiquement pour ceux qui figurent dans les formulaires classiques.

Notre but sera atteint si les producteurs, industriels, collecteurs, etc..., tirent de ce manuel quelques indications précieuses; en les aidant dans leur tâche, nous aurons apporté notre contribution au développement et à une connaissance plus parfaite de la matière médicale nord-africaine.

LES AUTEURS.

A. MEZDAD

Dr. Fournant

Prof.

Dr. Bouvet

Prof. Agache

François de

Nelson de

Rouquier

Alger

DROGUES ET PLANTES MÉDICINALES ALGÉRIENNES

CHAMPIGNONS

ERGOTS (*Claviceps purpurea* Tul.)

a) *Ergot de Seigle*. — Corps subcylindriques plus ou moins arqués, oblongs. Longueur 2 à 4 cm. en moyenne. Largeur 2 à 4 m/m. Coloration violet-foncé ou noire. Section circulaire ou vaguement triangulaire à angles très mousses. Présence de deux sillons longitudinaux. L'un sur la face convexe, l'autre sur la face ventrale et plus prononcé. Nombreuses petites crevasses transversales. Consistance dure. Fléchit légèrement quand on le plie, puis casse. Cassure nette, compacte, avec centre blanc entouré d'un liseré violacé.

Odeur de champignon lorsqu'il est frais, odeur forte et ammoniacale s'il est ancien et altéré.

Saveur légèrement amère lorsqu'il est frais, nauséabonde s'il est ancien et altéré.

b) *Ergot de Blé*. — Corps ramassés, courts (1 à 2 cm.), larges (7 à 8 m/m), légèrement arqués. Surface crevassée, avec deux sillons longitudinaux très marqués. Partie supérieure éclatée ou divisée en deux ou trois lobes. Couleur brunâtre. Se casse plus difficilement que le précédent.

c) *Ergot d'Avoine*. — Parfois récolté en Algérie (présence abondante dans certaines récoltes). Corps petits, ramassés. Longueur 6 à 10 m/m. Largeur 2 à 4 m/m. Petites fentes longitudinales. Couleur gris foncé. Cassure nette, blanc-jaunâtre.

Odeur identique à celle des précédents.

Saveur d'abord sucrée puis amère et persistante.

d) *Ergot du Diss*. — Très abondant en Algérie au cours des années pluvieuses. Est beaucoup plus long que celui du seigle (3 à 9 cm.). Généralement arqué ; certains même

14 PLANTES MÉDICINALES ET AROMATIQUES D'ALGÉRIE

spirales. Largeur 1 à 2 m/m. Présence de cannelures longitudinales. Coloration extérieure brunâtre. Centre jaunâtre (Fig. 1, 2, 3, 4).

Récolte : Juin-juillet.

Usages : Hémostatique, vaso-constricteur.



(Fig. 1)

ERGOT DU SEIGLE



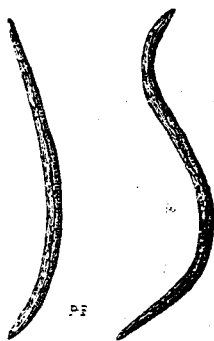
(Fig. 3)

ERGOT D'AVOINE



(Fig. 2)

ERGOT DU BLÉ



(Fig. 4)

ERGOT DU DISS

ALGUES

CORALLINES (*Corallina* off. L.)

Touffes blanchâtres, articulées, crétacées. Aspect d'un petit polypier. Longueur totale 4 à 10 cm. environ. Tiges (Thalle) ramifiées sur le type penné (ramifications bi ou tripennées). Articles six fois plus longs que larges.

Récolte : En toutes saisons.

Usages : Anthelminthique (vermifuge).

MOUSSE DE CORSE*(Alsidium Helminthocorton, Kütz.)*

Touffes brunes cartilagineuses, à filaments cylindriques et filiformes, moussues, de coloration panachée (brunes, rouges ou olivâtres), très nombreux filaments enchevêtrés.

Récolte : En toutes saisons.

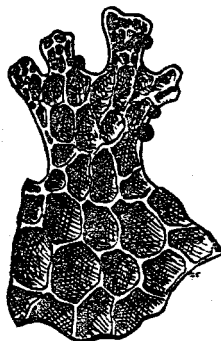
Usages : Vermifuge.

LICHENS**LICHEN PULMONAIRE, PULMONAIRE DE CHÊNE***(Sticta pulmonacæ, Achar.)*

Lames de consistance cor-
née, coriaces, à larges expan-
sions. Face supérieure fauve
ou verdâtre avec réseau de
fausses nervures séparant des
concavités de forme irréguli-
ère. Face inférieure poilue.
brunâtre avec bosselure de
coloration plus claire (faire
macérer dans l'eau avant
examen afin de déplisser le
thalle) (Fig. 5).

Récolte : Automne.

Usages : Expectorant, fé-
brifuge, vermifuge.



(Fig. 5)

LICHEN PULMONAIRE

FOUGÈRES**CAPILLAIRE DE MONTPELLIER***(Adiantum Capillus Veneris, L.)*

Kouzbarret el bir — Guengit

Petite fougère dont l'axe principal porte des pétioles terminés par des lobes triangulaires. Ces lobes ou segments sont crénelés sur le bord opposé à l'insertion du pétiole. Le bord des indentations se retourne vers la

face inférieure pour recouvrir les sores ou organes reproducteurs. Pétioles et pétioles luisants, fins, délicats, filiformes, de coloration brune très foncée (Fig. 6).

Odeur faible.

Saveur douce, légèrement acerbe.

Récolte : De juin à septembre.

Usages : Expectorant, émollient.

**RUE DES MURAILLES, FAUX CAPILLAIRE OU
CAPILLAIRE ROUGE DES OFFICINES, POLYTRIC
DES OFFICINES** (*Asplenium Trichomanes*, L.)

Frondes de 10 à 15 cm. de long, segmentées sur le mode penné avec segments opposés, ovales, crénelés ou dentés et à pétioles très courts. Nervure principale noire et luisante (Fig. 7).

Odeur presque nulle.

Saveur légèrement astringente.

Récolte et usages : Comme pour le précédent.

CAPILLAIRE NOIR (*Asplenium Adiantum nigrum*, L.)

Berchenoussane — Zeïeta

Pétioles longs de 10 à 20 cm., d'un beau noir avec segments triangulaires découpés deux fois sur le mode penné et diminuant graduellement jusqu'au sommet (Fig. 8).

Récolte et usages : Comme pour le Capillaire de Montpellier.

SCOLOPENDRE. LANGUE DE CERF

(*Scolopendrium officinale*, L.)

Leçan el Khil — Leçan el Aïyel

Frondes simples, longuement pétioles, oblongues, ondulées et auriculées à la base. Coloration vert-luisant bruisant par dessiccation. Longueur 30 à 60 cm. Sur la face inférieure, lignes brunâtres parallèles entre elles et parallèles aux nervures secondaires (sores) (Fig. 9).

Odeur de Capillaire.

Saveur douce.

Récolte : De juin à septembre.

Usages : Diurétique, astringent, expectorant.



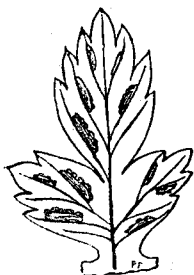
(Fig. 6)

CAPILLAIRE
DE MONTPELLIER



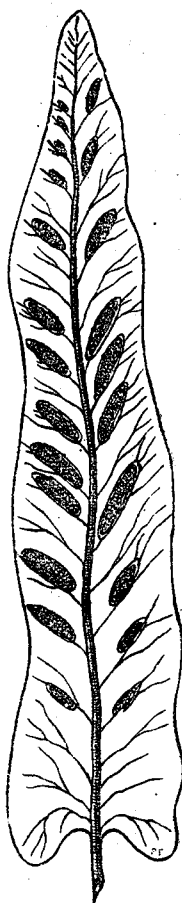
(Fig. 7)

POLYTRIC
DES OFFICINES



(Fig. 8)

ASPLENUM
ADIANTUM NIGRUM
(face inférieure
d'un segment)



(Fig. 9)

SCOLOPENDRE
(face inférieure)

**DORADILLE,
CÉTÉRACH OFFICINAL,
DORADE**

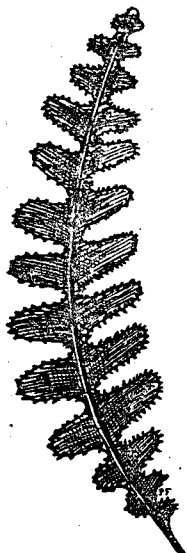
(*Ceterach officinarum*, L.)

Aqerbane — Qecebir el bir

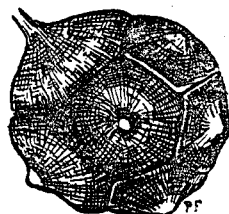
Frondes longues de 6 à 12 cm., ramifiées sur le mode penné. Segments alternes, épais, arrondis, verts et glabres en dessus, couverts, en dessous, d'écailles roussâtres (Fig. 10).

Récolte : Juin à septembre.

Usages : Astringent et diurétique.



(Fig. 10)
DORADILLE
(face supérieure)



(Fig. 11)
CUPRESSUS SEMPERVIRENS

CONIFÈRES

NOIX DE CYPRÈS. CONES DE CYPRÈS (Galbules)

(*Cupressus sempervirens*, L. *Cupressus fastigiata*, D. C.)

Ceroual — Tiddi

Infrutescences luisantes de coloration gris-brunâtre, subglobuleuses, formées d'écailles fructifères disposées en croix, épaisses, dures, persistantes, en forme de clous ; la tête ayant la forme d'un écusson tétragonal, mucroné en son centre. Ces écailles, serrées lorsque l'infrutescence est verte, se séparent à maturité complète. Elles laissent échapper quelques petites graines ovoïdes, comprimées et étroitement ailées (Fig. 11).

Odeur nulle.

Saveur très astringente.

Récolte : Quand les fruits sont verts.

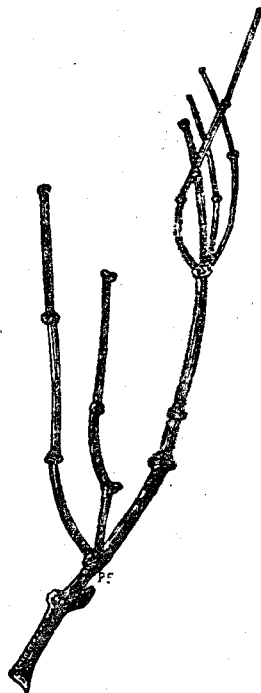
Usages : Tonique amer, astringent.

GNÉTACÉES

EPHÉDRA (*Ephedra alata*, var. *alenda*, Stapf.)

Alenda — Timalart

Tiges rameuses et cylindriques, de coloration vert grisâtre, formées de nœuds et d'entre-nœuds, ces derniers



(Fig. 12)
EPHEDRA ALATA

très fragiles. Entre-nœuds longs de 5 à 10 cm. environ, à épiderme finement strié dans le sens longitudinal.

Largeur 2 à 3 m/m. Feuilles réduites à des écailles au niveau des nœuds ; elles sont disposées par paires et opposées ou par verticilles de trois (*Fig. 12 et 13*).

Odeur nulle.

Saveur astringente marquée.

Récolte : Automne.

Usages : Dépuratif, antiasthmaticque, hypertenseur.



(*Fig. 13*)

EPHEDRA ALATA (var. Alenda)

ALISMACÉES

PLANTAIN D'EAU, ALISMA PLANTAIN, FLUTEAU

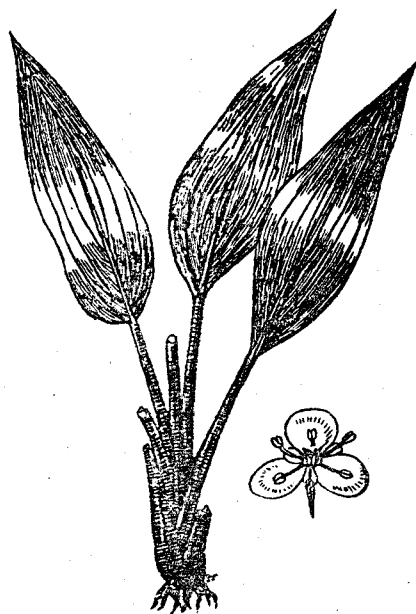
(*Alisma Plantago*, L.)

Semouna — Sif el ma — Massas

Hampes de 40 à 50 cm., dressées. Feuilles ovales, oblongues ou légèrement échancrées à la base, présentant de 5 à 7 nervures. Rameaux fructifères verticillés, en panicules. Fleurs rosées (Fig. 14).

Récolte : Plante feuillée : printemps-été ; rhizome : hiver.

Usages : Dépuratif.



(Fig. 14)

PLANTAIN D'EAU

GRAMINÉES

SCHCENANTHE OFFICINAL. JONG AROMATIQUE

(*Andropogon laniger*, Desf.)

Lemmadh — Tiberrimt

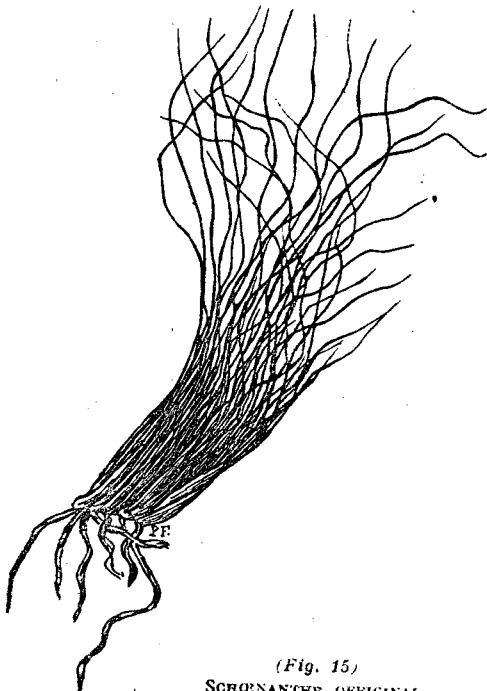
Rhizome unique et oblique, très court, ligneux, cylindrique, de la grosseur d'un brin de chiendent, marqué de nœuds circulaires très rapprochés. De chaque nœuds partent des ramifications qui se terminent par un grand nombre de chaumes très déliés, entourés chacun à la base par les feuilles serrées, assez larges, engainantes. Racines blanchâtres à la base, de 5 à 8 cm. de longueur.

Odeur forte, aromatique, poivrée (Fig. 15).

Saveur âcre, résineuse, amère, désagréable.

Récolte : Juin-juillet.

Usages : Aromatique.



(Fig. 15)

SCHCENANTHE OFFICINAL

**PETIT CHIENDENT, RACINE DE CHIENDENT,
CHIENDENT COMMUN**

(*Agropyrum repens*, Beauv., *Triticum repens*, L.)

Khafour — Affar

Longs rhizomes noueux. Entre-nœuds sillonnés longitudinalement, longs de 2 à 4 cm. et de 1 à 2 m/m de diamètre. Couleur jaunâtre. Aspect vernissé.

Odeur nulle.

Saveur sucrée mucilagineuse.

Récolte : Printemps et automne.

Usages : Diurétique.

**GROS CHIENDENT, CHIENDENT PIED DE POULE,
CHIENDENT D'ITALIE (*Cynodon Dactylon*, Pers.)**

Endjil — Tizimit

Aspect sensiblement identique à celui du précédent. Il en diffère par son diamètre (2 à 4 m/m). Entre-nœuds de 5 à 7 cm. de longueur. Epiderme jaunâtre et luisant. Feuilles écailleuses persistantes sur les nœuds.

Récolte et usages : Comme pour le précédent.

STIGMATES DE MAIS (*Zea Maïs*, L.)

Dra — Assengar

Longs filaments légers, grêles, d'une couleur jaune brunâtre, terminés par des stigmates pubescents.

Récolte : Août-septembre.

Usages : Diurétique.

CYPÉRACÉES

SOUCHET ROND, *Cyperus rotundus* L.

Saal — Azdjmîr



(Fig. 16)

SOUCHET ROND

Tubercules ridés par dessiccation, ovoïdes, assez gros, (1 à 2 cm. de diamètre), d'une saveur à peine aromatique. Coloration chamois (Fig. 16).

Récolte : Automne.

Usages : Aromatique, analeptique.

LILIACÉES

PETIT HOUX (Rhizome du *Ruscus aculeatus*, L.)

Khizana — Redradj

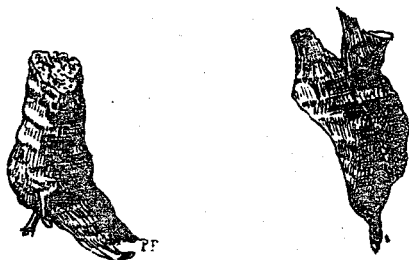
Fragments informes, noueux, articulés, gris jaunâtres. Longueur 5 à 6 cm. Diamètre 7 à 8 m/m. Surface extérieure marquée d'anneaux frangés, assez rapprochés, avec cicatrices arrondies correspondant à l'insertion d'anciennes feuilles. Dans les parties basses, présence de racines adventives de même teinte que la souche et mesurant de 2 à 3 m/m de diamètre (Fig. 17).

Odeur faiblement térébinthacée.

Saveur douceâtre puis âcre.

Récolte : Automne, hiver.

Usages : Diurétique.



(Fig. 17.)

PETIT HOUX

SALSEPAREILLE INDIGÈNE

SALSEPAREILLE D'ITALIE

SALSEPAREILLE D'EUROPE (*Smilax aspera*, L.)

Zeqrech — Sigarsou

Racines sarmenteuses, pouvant atteindre plusieurs mètres de longueur et généralement dépourvues de leur épiderme qui se détache avec facilité. Diamètre 1 à 3 m/m. Coloration fauve à l'extérieur, blanche en dedans. Sont peu profondément ridées à l'état sec.

Odeur nulle.

Saveur mucilagineuse et faiblement aigre.

Récolte : automne, hiver.

Usages : Antisyphilitique populaire et ancien, sudorifique, dépuratif.

BULBES DE SCILLE, SQUAMES DE SCILLE

(*Urginea maritima*, Baker., *Scilla maritima*, L.

Urginea Scilla, Steinh.)

Feraoun — Ichkil

Lanières jaunâtres ou rosées, sèches, translucides. recroquevillées, courbées, parallélipipédiques, anguleuses. Dimensions moyennes 3 à 6 cm. de longueur, 1 à 2 cm. d'épaisseur. Section transversale carrée ou rectangulaire. Suivant l'état d'hydratation, ces lanières sont flexibles ou cassantes.

Odeur nulle.

Saveur âcre et amère.

Récolte : Automne.

Usages : Diurétique.

BULBES DE COLCHIQUE,

SAFRAN DES PRÉS, SAFRAN BATARD

(*Colchicum autumnale*. L.)

Chamira — Quatel el Kelb

Bulbes entiers ayant la forme générale d'une petite châtaigne à base légèrement déprimée. Dimensions 3 à 4 cm. de longueur sur 2 à 3 cm. de largeur.

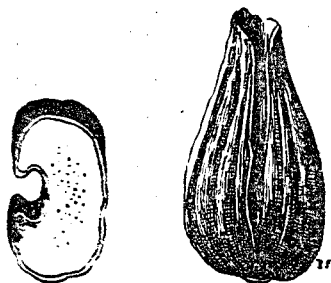
Sur la face ventrale, présence d'une gouttière profonde située sur la ligne médiane du tubercule. Au bas de cette gouttière se trouve une cicatrice correspondant à l'insertion de la tige de l'année.

Sur le côté dorsal, deuxième cicatrice correspondant à la jonction avec l'ancien bulbe.

Surface extérieure de coloration brune, ocracée, avec stries longitudinales, régulières, uniformes, convergeant de la base au sommet.

Les bulbes frais ou incomplètement secs sont charnus et homogènes ; ils laissent échapper par la pression un suc peu épais, blanchâtre, contenant de l'amidon.

A l'état sec, ce bulbe est dur et de consistance ligneuse. Il est fréquemment livré sous forme de tranches horizon-



(Fig. 18)
COLCHIQUE

tales de 2 à 3 m/m d'épaisseur et de coloration blanchâtre (Fig. 18).

Odeur légèrement vireuse.

Saveur âcre.

Récolte : En août, avant la floraison.

Usages : Goutte et rhumatisme goutteux.

DIOSCORÉACÉES

TAMINIER. RACINE DE FEMME BATTUE

VIGNE NOIRE (*Tamus communis*, L.)

Ben memoun — Fachirchin.

Racines tubériformes, cylindriques et charnues, pouvant atteindre les dimensions du poing. Coloration brunnâtre à l'extérieur, blanchâtre en dedans.

Odeur nulle.

Saveur âcre et amère.

Récolte : Automne, hiver.

Usages : Purgatif, diurétique, résolutif.

IRIDACÉES

IRIS COMMUN. FLAMBE. GRAND IRIS

(*Iris germanica*, L.)

Souçane et azrek, Siçana

Rhizomes mondés de leur écorce. Se présentent sous forme de morceaux très durs, rameux, articulés, blanc-jaunâtres, longs de près de 10 cm., larges de 1 à 2 cm., ponctués de noir sur leur face inférieure (cicatrices de

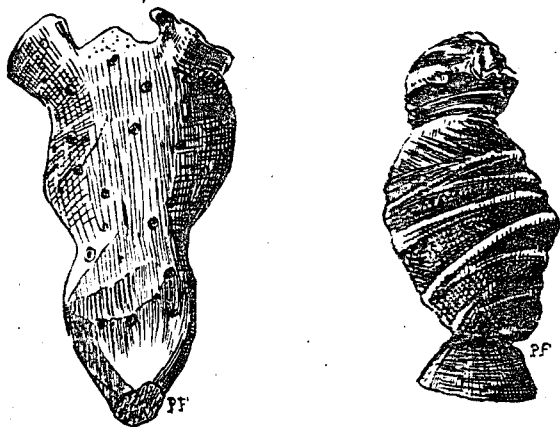
racines), ponctués de blanc et striés sur leur face supérieure (cicatrices foliaires). Cassure grenue (Fig. 19).

Odeur faible de violettes.

Saveur amylacée légèrement âcre.

Récolte : Automne.

Usages : Purgatif et diurétique, parfumerie.



(Fig. 19)
RHIZOME D'IRIS

IRIS JAUNE. GLAIEUL DES MARAIS.
IRIS DES MARAIS. FLAMBE DES MARAIS

(*Iris Pseudo-Acorus*, L.)

Souçane el asfeur

Rhizomes en fragments rouges brunâtres, tubéreux, annelés, portant des cicatrices de racines, presque cylindriques.

Odeur nulle.

Saveur âcre et astringente.

Récolte : Automne.

Usages : Purgatif.

IRIS FÉTIDE (*Iris foetidissima*, L.)

Sif el dib, Khenounat el Oucif

Rhizome brunâtre, articulé, médiocrement tubéreux, avec nombreuses cicatrices de racines.

Odeur désagréable et fétide.

Saveur très âcre.

Récolte : Automne.

Usages : Diurétique.

SAFRAN (*Crócus sativus*, L.)

Zaafrane — Kouzrkoum

Le Safran se distingue du Colchique par l'apparition des feuilles qui naissent avant les fleurs. La plante est vivace par son bulbe tunique. Les feuilles étroites et linéaires disparaissent au moment de la floraison ; elles sont entourées d'écailles scarieuses obliquement tronquées. Les feuilles, violet-pourpre, à pétales striés de rouge, laissent dépasser trois stigmates très longs.

La drogue, seule partie officinale, formée de styles et de stigmates, se présente sous la forme de gros filaments aplatis, rouge-foncés, prolongés par des extrémités inférieures plus minces, de couleur jaune (féminelles à éliminer car pauvres en principes extractifs). Ces filaments correspondent aux styles ; ils sont filiformes et de longueur variable. Leur extrémité la plus grosse est terminée par trois branches stigmatiques légèrement aplaties et longues de 3 cm. environ. La largeur varie avec la hauteur du style. Les stigmates, de forme conique et évasée, affectent l'apparence d'un cornet fendu sur un côté et à bord supérieur crénelé. A ce niveau le stigmate mesure 3 m/m de largeur alors qu'il n'atteint que 1 m/m de largeur à sa base (examiner à la loupe après macération aqueuse). Vu par transparence, chaque stigmate présente une nervure médiane se ramifiant dès qu'elle approche du bord du cornet.

L'examen à la loupe permet de reconnaître la présence de grains de pollen échinulés fixés sur les papilles bordant les stigmates.

Le Safran, immergé dans l'eau, laisse diffuser une abondante matière colorante jaune-orangée.

L'examen microscopique de la poudre et la recherche des falsifications, ne peuvent être conduits que dans un Laboratoire spécialisé (Fig. 20).

Les falsifications principales consistent en la présence de stigmates de *Crocus vernus*, L., de fleurons de Carthame et de fleurs de Souci découpées.

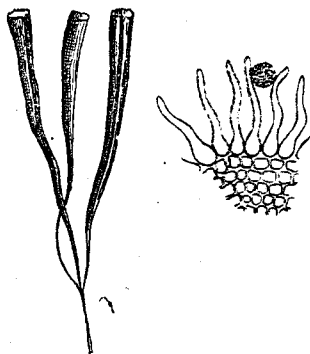
Odeur forte, narcotique, aromatique.

Saveur amère, chaude, due à l'huile essentielle qu'il renferme.

Récolte : Au moment de la floraison (septembre-octobre).

Usages : Condiment, excitant, stimulant, diffusible, emménagogue vulgaire, narcotique à la dose de 8 à 10 filaments par tasse à thé (asthme, coqueluche, hystérie). Entre dans la préparation du Laudanum de Sydenham, de l'Elixir de longue vie, de la Teinture de Safran. Médicament homéopathique. Employé en usage externe (colyres).

NOTA. — Originaire d'Orient, le Safran, très cultivé en Europe, l'est sûrement moins en Algérie où il est, malgré tout, de consommation courante, d'où nécessité de sa description. La récolte doit suivre de très près l'épanouissement des fleurs ; celles-ci, en effet, ne durent qu'un jour ou deux après leur anthèse. Dès que les stigmates sont prélevés, on les dessèche sur des tamis placés au-dessus d'un foyer. La perte de poids est de $\frac{4}{5}$ environ. Cent grammes de drogue sèche sont donnés par 1.500 à 1.600 fleurs environ.



(Fig. 20)

STIGMATES DE SAFRAN

SALICACÉES

ÉCORCE DE SAULE. OSIER BLANC. SAULE BLANC

(*Salix alba*, L.)

Khilaf — Talezzast amellal

Fragments très irréguliers de 1 m/m environ d'épaisseur. Surface extérieure brun-cendrée, striée longitudinalement, présentant des cicatrices ellipsoïdales laissées par la chute des feuilles. Face interne lisse, de couleur brune ou fauve-cannelle, très finement striée. Cassure nette. Structure feuilletée (Fig. 21).

Odeur nulle.

Saveur amère.

Récolte : Printemps.

Usages : Fébrifuge.



(Fig. 21)

ECORCE DE SAULE

BOURGEONS DE PEUPLIER (*Populus nigra*, L.)

Caïçaf — A-ig, Acafsaf

Bourgeons ovoïdes, allongés, recourbés, pointus, formés d'écaillés brunes ou jaunes imbriquées; couverts d'une substance résineuse et glutineuse d'un jaune verdâtre. Longueur 2 à 3 cm., largeur 6 m/m dans la partie la plus renflée (Fig. 22).



(Fig. 22)

BOURGEONS DE PEUPLIER

Odeur aromatique assez forte de peuplier.

Saveur amère.

Récolte : Printemps.

Usages : Préparation de l'Onguent Populeum, résolutif, calmant.

ORCHIDACÉES

FAHAM D'ALGÉRIE. PANTINE. OPHRYS HOMME

HOMME PENDU (*Aceras anthropophora*, Rob. Brown)

Faham

Feuilles très allongées, souples, minces, plus ou moins recroquevillées, portant des plicatures, arrondies à l'extrémité, insensiblement atténuées vers la base, glabres, marquées d'une nervure médiane assez proéminente et de

Coloration fauve (Fig. 23).

Coloration fauve.

Odeur et saveur de coumarine (foin coupé).

Récolte : Été.

Usages : Sédatif, aromatique, diaphorétique.



(Fig. 23)

FAHAM

CUPULIFÈRES

CHÊNE KERMÈS (*Quercus coccifera*, L.)

Kerrouch el qermez — Tabellouettet igilef

Ecorce de racines se présentant sous forme de fragments irréguliers, brun-rougeâtres. Cassure fibreuse. Face interne sillonnée de lignes longitudinales.

Odeur nulle. Saveur astringente.

Récolte : Printemps.

Usages : Astringent, succédané du ratanhia.

JUGLANDACÉES

NOYER COMMUN (*Juglans regia*, L.)

Djouza, Djouz — Tadjoudjte

Feuilles composées, pennées, mondées de leur grande nervure médiane. Folioles glabres, coriaces, à très court pétiole, de 6 à 15 cm. de longueur sur 3 à 5 cm. de largeur. Limbe entier, légèrement sinué, ovale ou lancéolé, pointu au sommet, arrondi à sa base, présentant une nervure médiane très accusée. De bonne qualité, doivent être sèches, d'un beau vert sur leur face supérieure, d'un vert moins foncé sur leur face inférieure. Les folioles altérées sont d'un vert sale, tirant sur le brun et présentent parfois des taches jaunes.

Odeur aromatique.

Saveur amère et astringente.

Récolte : Printemps-été.

Usages : Astringent, antiscrofuleux.

URTICACÉES

PETITE ORTIE. ORTIE BRULANTE

(*Urtica urens*, L.)

Hariq, Horaig — Timezrit

Herbe annuelle, présentant de nombreux poils urticants. Tiges redressées, rameuses. Dimensions : longueur, 20 à 50 cm. Feuilles alternes ou opposées, stipulées ovales et aiguës, incisées et dentées. Fleurs mâles et femelles réunies sur la même grappe. Poils à piqure très irritante.

Odeur et saveur nulles.

Récolte : Avril-juin.

Usages : Antihémorragique, galactogène, révulsif (fraîche).

OZOMAINE. ORTIE ROMAINE (*Urtica pilulifera*, L.)

Qariga, gourrice — Imereksim

Herbe annuelle urticante à tige cylindrique. Feuilles opposées, stipulées, pétiolées. Limbe elliptique, rugueux, penninerve, à bords découpés en dents profondes et aiguës. Fleurs mâles en grappes. Fleurs femelles en capitules globuleux (Fig. 24).

Odeur et saveur nulles.

Usages : Gravelle, cystites.

Récolte : Avril-juin.

(Fig. 24)

URTICA PILULIFERA



SOMMITÉS FLEURIES ET FEUILLES DE PARIÉTAIRE

CASSE PIERRE, PERCE MURAILLES

ÉPINARD DES MURAILLES (*Parietaria officinalis*, L.)

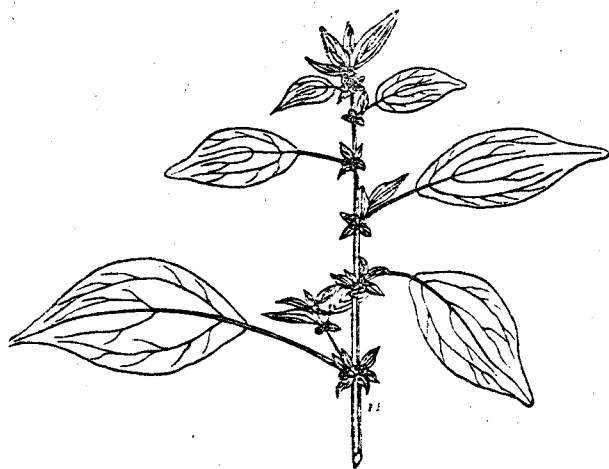
Chich el djenan — Tilaças

Plante vivace à tiges cylindriques, rougeâtres lorsqu'elles sont fraîches, très ramenses, diffuses, avec feuilles alternes, stipulées, entières, simples, ovales ou lancéolées, à trois nervures, légèrement luisantes sur leur face

supérieure et velues sur leur face inférieure. Fleurs très petites, verdâtres ou rougeâtres, disposées à l'aisselle des feuilles en glomérules (Fig. 25).

Récolte : printemps.

Usages : Diurétique.



(Fig. 25)

PARIETAIRE

ULMACÉES

ÉCORCE D'ORME CHAMPÊTRE

ÉCORCE D'ORME PYRAMIDAL (*Ulmus campestris*, L.)

Nechem, Nachem — Oulmou

Lanières étroites, de 1 m/m d'épaisseur. Coloration rouille. Plus pâles sur la face inférieure. Stries longitudinales. Cassure fibreuse.

Odeur nulle.

Saveur mucilagineuse, âcre, légèrement amère.

Récolte : Printemps.

Usages : Astringent.

CANNABINACÉES

CHANVRE INDIEN (*Cannabis sativa*, L.)

Tskrouri, Hachiche, Kif, Chira

Inflorescences femelles. Se présentent en masses rugueuses, comprimées, aplaties, glutineuses au toucher, de coloration vert-jaunâtre et de forme générale oblongue ou ovoïde. Dimensions : 5 à 10 cm. de long sur 3 à 5 cm. de large.

Odeur vireuse.

Saveur faible.

La drogue comporte un axe principal sur lequel sont insérés des rameaux secondaires dressés, appliqués plus ou moins contre lui. On distingue, en outre, des bractées foliacées de couleur vert grisâtre et de toutes petites bractéoles. Les bractées sont allongées, lancéolées, dentelées en scie et garnies de poils rudes et courts sur la face supérieure, longs et mous sur la face inférieure.

Elles mesurent 1 cm. environ de longueur sur 3 à 4 m/m de largeur.



(Fig. 26)
CHANVRE INDIEN

Les feuilles, alternes sur les parties hautes de la tige, sont opposées vers la base. Elles sont palminerves et profondément découpées en trois-sept segments identiques aux bractées. Le tout est plus ou moins englué de résine. On trouve également dans cette drogue quelques fleurs et fruits (akènes) très petits, ovales, lisses, verdâtres et marbrés, légèrement aplatis et huileux (graines de chènevis) (Fig. 26).

Récolte : De juin à août.

Usages : Narcotique, sédatif.

POLYGONACÉES

RENOUÉE DES OISEAUX. TRAINASSE

CENTINODE (*Polygonum aviculare*, L.)

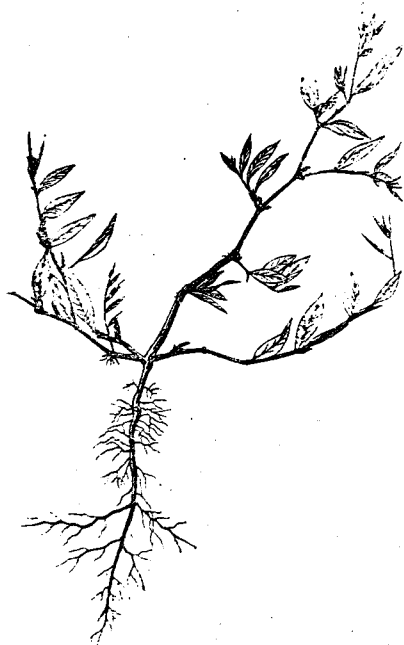
Gerda — Mesenzer mazir

Plante herbacée très commune. Tige rampante, rarement dressée, verte, glabre, articulée, garnie de stipules courts et ciliés (ochréas) au niveau des nœuds. Feuilles alternes, presque sessiles, entières, ovales. Fleurs blanches ou rosées, axillaires, petites, sessiles. Graines petites (1/2 à 1 m/m environ), triangulaires, noires, lisses, recouvertes par le calice persistant (Fig. 27).

Odeur nulle. Saveur astringente.

Récolte : Été.

Usages : Astringent, antidiarrhéique.



(Fig. 27)

POLYGONUM
AVICULARE

CHENOPODIACÉES

THÉ DU MEXIQUE. AMBROISIE DU MEXIQUE

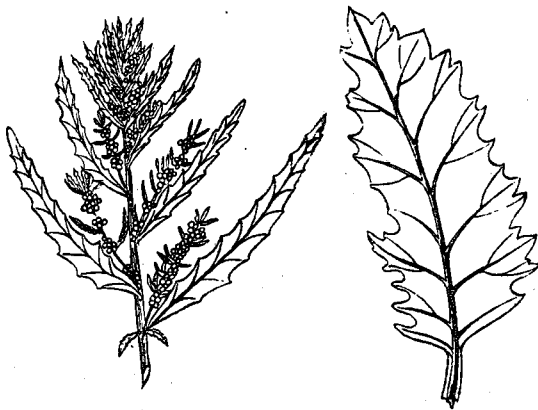
(*Chenopodium ambrosioides*, L.)

Cianama — Minza

Plante herbacée, aromatique, à odeur très forte, agréable, légèrement camphrée et à saveur âcre et aromatique. Tiges ramifiées et cannelées. Longueur totale : 40 à 60 cm. Feuilles alternes, courtement pétiolées, oblongues, atténuées à leur base, aiguës au sommet ; limbe penninerve, inégalement et profondément denté sur les bords, vert sur les deux faces, légèrement velu en dessous. Fleurs petites, verdâtres, en grappes dressées et feuillées. (Fig. 28).

Récolte : Été.

Usages : Antispasmodique, vermifuge, emménagogue.



(Fig. 28)

CHENOPODIUM AMBROSIODES
(Thé du Mexique)

VULVAIRE (*Chenopodium vulvaria*, L.)

Balia — Tahout

Herbe à odeur fétide (poisson pourri). Tiges effilées, rameuses, portant des feuilles assez longuement pétiolées, alternes ou opposées, entières, ovales-rhomboidales, pen-

inervées, parsemées de ponctuations blanches plus nombreuses en dessous. Fleurs petites, vertes, en grappes denses, terminales et axillaires. Longueur totale de la plante : 20 à 30 cm. (Fig. 29).

Récolte : Printemps-été.

Usages : Sédatif, antihystérique.



(Fig. 29)

CHENOPODIUM VULVARIA

POURPIER DE MER (*Atriplex Halimus*, L.)

Gttaf — Hermès

Arbuste à racines filandreuses et salées. Tiges rameuses. Feuilles argentées, brièvement pétiolées, ovales-obtuses ou oblongues, entières, rarement dentées. Fleurs petites, en panicules pyramidaux et terminaux.

Récolte : Printemps-été.

Usages : Racines (dentifrices), feuilles (alimentaires).

RENONCULACÉES

NIGELLE (graines). CUMIN NOIR

(*Nigella sativa*, L.)

Sanoudj, Kemmoun aqoued — Zerara

Graines noires ou jaune-grisâtres, de forme pyramidale et à faces triangulaires, sensiblement planes, marquées de rides transversales et finement chagrinées. Amande blanche et huileuse. Par écrasement, odeur forte, aromatique, tenant du citron, du poivre et du sassafras.

Dimensions : 1 m/m de largeur à la base sur 1 m/m 1/2 environ en longueur (Fig. 30).

Récolte : Mai-juin.

Usages : Emménagogue, galactagogue, condiment.



(Fig. 30)

NIGELLE

STAPHYSAIGRE (semences)

(*Delphinium Staphysagria*, L.)

Achacha, Habb er ras (la graine)

Graines trigones, comprimées, isolées ou accolées en une masse oblongue, à surface réticulée, chagrinée. Face dorsale bombée avec deux faces ventrales triangulaires et planes (par pression réciproque).



(Fig. 31)

STAPHYSAIGRE

Coloration brun-noirâtre ou brun terreaux.

Dimensions : largeur de 5 à 6 m/m. longueur de 6 à 7 m/m (Fig. 31).

Odeur nulle.

Saveur amère, piquante.

Récolte : Mai-juin.

Usages : Parasiticide (poux).

ADONIS GOUTTE DE SANG (*Adonis autumnalis*, L.)

Ben naman, Aïn el Hadjela, Aïn el bouma, Nab el djemel.
Choubbetan, Nettin, Bougraouna, Zar'hl — Ouql boughroun

Plante annuelle, commune dans les moissons, avec tiges herbacées, glabres, souvent ramifiées, longues de 30 à 50 cm. Feuilles alternes, penninerves, profondément découpées en fines lanières. Fleurs solitaires, terminales, portées sur un court pédoncule strié, hermaphrodites et régulières. Calice à 5 sépales violacés, ordinairement glabres. Corolle à 5-8 pétales obovales, pourpre foncé, marqués d'une tache noire à la base. Nombreuses étamines libres. Nombreux carpelles distincts et occupant le sommet de l'axe floral. Les fruits sont des akènes terminés par un bec court et droit.

Odeur nulle.

Saveur amère.

Récolte : En pleine floraison, d'avril à juin. Faire des- sécher rapidement en petits bouquets.

Usages : Comme tous les Adonis (*aestivalis*, *microcarpa*, etc...) tonocardiaques et diurétiques, comme la digitale.

LAURACÉES

LAURIER D'APOLLON. LAURIER SAUCE

(*Laurus nobilis*, L.)

Rend — Taselt

a) Feuilles coriaces, courtement pétiolées, lancéolées ; limbe glabre vert et brillant en dessus, plus pâle et mat en dessous, à bords entiers plus ou moins ondulés, aigu ou obtus au sommet ; nervure principale saillante ; nervures secondaires obliques et garnies de poils très courts à leur aisselle ; nervures de troisième ordre en fin réseau.

Dimensions : longueur, 8 à 10 cm. ; largeur, 4 à 5 cm.

Odeur assez agréable quand on les froisse.

Saveur aromatique, légèrement amère et âcre.

Récolte : Mars-mai.

Usages : Condiment, stimulant gastrique.

b) *Baies* ovoïdes ayant les dimensions d'une petite cerise (6 à 8 m/m de diamètre) à surface extérieure noirâtre et légèrement chagrinée. Péricarpe très mince se détachant très facilement de la graine. Graine volumineuse formée d'une amande se divisant en deux lobes, d'un jaune brun, d'apparence grasse, de saveur amère et aromatique rappelant la cannelle et la muscade.

Récolte : Été-automne.

Usages : Extraction de l'huile pour préparation de médicaments galéniques.

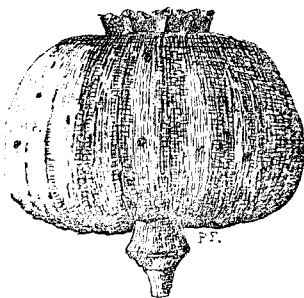
PAPAVÉRACÉES

PAVOT (capsules) TÊTES DE PAVOT

(*Papaver somniferum*, L. var. *album*, var. *glabrum*, var. *setigerum*)

Boudi — Harir igran — Bou en noum

Capsules ovoïdes, lisses, brun-jaunâtres, souvent tachetées de taches noires, insérées sur un pédoncule renflé près de son insertion sur la capsule, de dimensions variables : hauteur : 3 à 4 cm., largeur : 3 à 10 cm. Elles sont couronnées d'un disque stigmatifère lobé dont chaque segment porte à sa partie supérieure une ligne proéminente de coloration brune (stigmate). Sous chaque indentation, orifice poricide laissant parfois échapper les graines.



(Fig. 32)

PAVOT

La cavité unique présente des cloisons incomplètes (placentas pariétaux) ; ces cloisons sont falciformes. Graines très nombreuses, blanchâtres ou jaunâtres, petites (les plus petites graines oléagineuses connues, 0,1 à 0,2 m/m), réniformes, légèrement chagrinées (Fig. 32).

Odeur nulle.

Saveur faiblement amère.

Récolte : Printemps-été, après la chute des pétales.

Usages : Sédatif léger.

FUMETERRE (sommités fleuries)

FUMETERRE OFFICINALE (*Fumaria officinalis*, L.)

Guessis — Tir'ad guisr'i

Petite plante herbacée à tiges droites, rameuses. Dimensions : 30 à 60 cm. de hauteur. Feuilles plus ou moins glauques, alternes, multiséquées, à folioles lancéolées, incisées. Inflorescences en grappes. Fleurs irrégulières comprenant deux sépales membraneux, très petits, caducs ; pétales blanc-rosés, au nombre de quatre, dont un prolongé en éperon. Androcée à six étamines soudées en deux faisceaux. Fruit en silique courte, arrondie, plus large que longue, renfermant une seule graine (Fig. 33).

La drogue est généralement vendue en petites bottes de 15 à 20 cm. de longueur, dans lesquelles les tiges feuillées et fleuries sont parfois accompagnées de leurs racines.

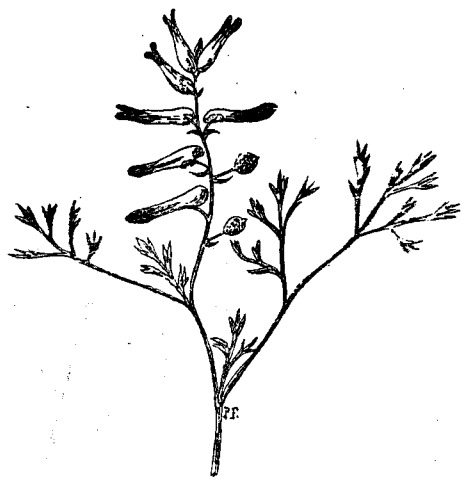
Odeur nulle.

Saveur désagréable, amère et salée.

Récolte : Janvier-Juin.

Usages : Antiscrofuleuse et dépurative.

NOTA. — On peut, sans inconvénients, substituer à cette espèce le *F. capreolata* L., plante grimpante dont les fleurs blanches ont un sommet pourpre-noir.



(Fig. 33)

FUMETERRE

COQUELICOT (pétales)

ROSE DES BLÉS, PAVOT ROUGE SAUVAGE

(*Papaver Rhoeas*. L.)

Ben naaman — Tadjibout

Fleurs mondées de leur pédoncule et de leur calice. Pétales rouges lie de vin sur le sec ou brun-rougeâtres. largement ovoïdes, à bords entiers. lisses, lustrés et doux au toucher, à texture délicate. (Déplisser dans l'eau pour examiner). Dimensions : longueur 6 cm., largeur 5 cm.

Odeur nulle.

Saveur douceâtre un peu amère.

Récolte : Mars-mai.

Usages : Sédatif, béchique (contre la toux).

CISTACÉES

CISTE BLANC (*Cistus albidus*, L.)

Atai — Touzzalt

Feuilles blanchâtres, engainantes par leur base, couvertes de poils étoilés (voir à la loupe). Limbe ovale. ondulé sur les bords, ridé en dessus, veiné et chagriné en dessous, à nervure principale bien saillante.

Odeur aromatique légèrement camphrée.

Saveur aromatique, amère.

CISTE DE MONTPELLIER

(*Cistus monspelliensis*, L.)

Oum aliya — Zamechtitbi

Feuilles lancéolées, étroites, aigües, rugueuses, à bords enroulés en dessous, engainantes à la base, presque glabres.

Récolte : Mars-juin.

Usages : Infusions théiformes.

CISTE A LADANUM. LADANIER
LADANUM DE CRÊTE. AMBRE VÉGÉTAL

(*Cistus ladaniferus*, L.)

Ouerd — Zouzzalt

Rameaux foliés rouge-brun ou cendrés, résineux, velus. Feuilles également résineuses, opposées, à peine pétiolées, ovales et ondulées sur les bords. Veinées et chagrinées en dessous, d'un vert foncé, velues.

Odeur suave.

Saveur balsamique un peu amère.

Récolte : Été.

Usages : Stimulant général. extraction d'une matière résineuse (Ladanum).

CRUCIFÈRES

BOURSE A PASTEUR. TABOURET

(*Capsella Bursa Pastoris*, Moench.)

Harra el Berria, Chenaf

Petite herbe annuelle, glabre ou plus ou moins velue, à tiges dressées, peu rameuses, longues de 20 à 40 cm. Feuilles radicales en rosettes, pétiolées, profondément incisées. Fleurs blanches à quatre pétales en croix, en grappes laches. Fruit triangulaire (en cœur) à bords convexes (Fig. 34).

Odeur nulle.

Saveur herbacée.

Récolte : Printemps-été.

Usages : Astringent, hémostatique, préconisé, comme succédané de l'*Hydrastis canadensis*. Action discutée.

CRESSON ALÉNOIS, CRESSONNETTE

(*Lepidium sativum*, L.)

Rechad, Heurf — Belachequine

Herbe annuelle, dressée, rameuse, glabre, glauque, longue de 30 à 60 cm. Feuilles sessiles, profondément incisées sur les parties inférieures de la tige ; les supérieures

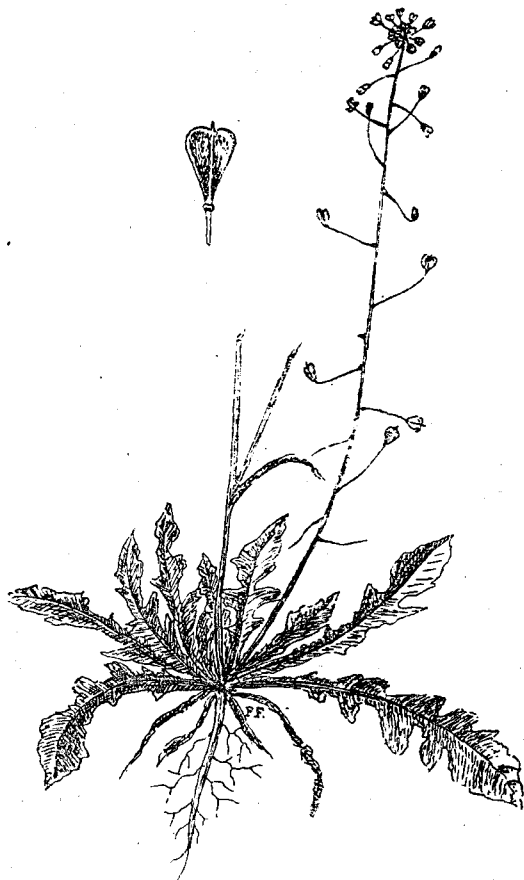
linéaires. Fleurs blanches à quatre pétales en croix. Fruit presque arrondi.

Odeur nulle.

Saveur piquante.

Récolte : Printemps-été.

Usages : Antiscorbutique, alimentaire.



(Fig. 34)

BOURSE À PASTEUR

MOUTARDE BLANCHE (graines), SÉNEVÉ BLANC**PLANTE AU BEURRE (*Sinapis alba*, L.)**

Kherdel el abiod, Toŝa (la graine)

Graines globuleuses, finement chagrinées, de 1 m/m. à 2 m/m de diamètre ; de coloration brun sale (la forme à graines jaunes n'existe pas en Algérie). Plongées dans l'eau froide, ces graines gonflent et se recouvrent d'un mucilage assez abondant. Triturées avec l'eau, saveur âcre mais dépourvue d'odeur piquante. (A examiner à la loupe).

Récolte : Mars-mai.

Usages : Laxatif.

MOUTARDE NOIRE, ORNE, SÉNEVÉ NOIR,**CHOU NOIR (Graines)**(*Brassica nigra*, Koch., *Sinapis nigra*, L.)

Khardel

Très petites graines arrondies de 1/2 à 1 m/m de diamètre et dont le poids moyen = 1 milligramme à 1 milligramme et demi.

Malgré leur nom (*nigra*), ces graines ne sont pas noires, mais plutôt brun-foncées ; la pluie peut leur donner une teinte grisâtre.

Leur forme générale est vaguement sphérique ou ovoïde avec une extrémité plus large et aplatie (hile).

Leur surface est finement réticulée, chagrinée (présence d'un réseau nettement visible à la loupe et disparaissant par immersion dans l'eau) ; des rides longitudinales sont l'indice d'une maturité insuffisante.

Les téguments, très minces, se brisent facilement ; ils protègent une graine constituée par deux cotylédons soudés par un de leurs bords et faisant charnière ; les bords libres forment une gouttière dans laquelle vient se loger la radicule de l'embryon.

Ces graines, mises à macérer dans l'eau, gonflent en donnant du mucilage en même temps que disparaissent toutes leurs saillies.

Leur farine traitée par l'eau dégage une odeur forte, piquante, provoquant le larmoiement. Cette odeur ne se dégage pas si l'eau a été préalablement additionnée d'un

acide, d'un alcali, d'alcool, de tannin ou bien si elle est bouillante (action fermentaire neutralisée).

Odeur nulle sur le sec.

Saveur d'abord douce et oléagineuse, puis amère, âcre, brûlante et spéciale.

Recette : Août.

Usages : Révulsif (cataplasmes, sinapismes, pédiluves), antiscorbutique, condiment, stimulant stomacal, préparation de l'essence (révulsive, mutage des vins).

ALLIAIRE

(*Sisymbrium Alliaria*, Scop.)

Herbe bisannuelle d'un vert pâle, à odeur d'ail et à saveur piquante et alliée. Tiges droites, velues, peu rameuses, hautes de 40 à 80 cm. Feuilles pétiolées, ovales, cordiformes, inégalement dentées. Fleurs blanches en grappes. Siliques prismatiques, tétragones, grêles à pédicelles étalés.

Graines noires ovoïdes, obliquement tronquées (Fig. 35).

Recette : Mai-juin.

Usages : Antiasthmatique, rubéfiant.



(Fig. 35)

ALLIAIRE

ROQUETTE (*Eruca sativa*, L.)

Djerdjir, Kerkas — Achnef

Herbe annuelle, velue, ramifiée dans sa partie supérieure, mesurant de 40 à 80 cm. Feuilles inférieures en forme de lyre, les autres profondément découpées, à segment incisés dentés. Fleurs grandes, blanches ou jaunâtres, veinées de violet. Fruit courtement pédonculé, appliqué contre la lige, avec bec en forme de glaive.

Odeur nulle. Saveur légèrement piquante.

Recette : Mars-mai.

Usages : Antiscorbutique, alimentaire.

VELAR. HERBE AUX CHANTRES

(*Sisymbrium officinale* Scop., *Erysimum officinale*, L.)

Hori, Harif, Toudari

Plante annuelle à tiges dressées, divisées en rameaux étalés, hautes de 40 à 60 cm. Feuilles pétiolées, les inférieures roncées (pennatifides à lobes aigus dirigés vers la base); les supérieures en fer de lance. Fleurs petites, jaunes, en grappes terminales. Siliques velues, presque sessiles, appliquées contre la tige.

Odeur nulle.

Saveur légèrement piquante.

Récolte : Mai-août.

Usages : Expectorant, béchique.

HYPÉRICACÉES

MILLEPERTUIS. HERBE DE LA SAINT-JEAN

TRUCHERON JAUNE. CHASSE-DIABLE

(*Hypericum perforatum*, L.) (Sommités fleuries)

Mesmoun

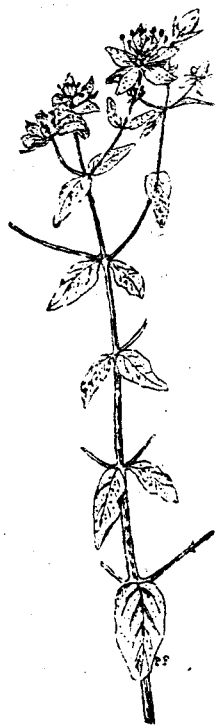
Plante herbacée à tige rameuse, anguleuse, glabre, longue de 20 à 40 cm. Feuilles non pétiolées, opposées, ovales, obtuses, parsemées de punctuations transparentes et bordées de points noirs glanduleux. Bords du limbe entiers. Fleurs jaunes, en grappes rameuses (corymbiformes) comprenant : cinq sépales, cinq pétales ponctués de noir sur les bords, de nombreuses étamines soudées par leurs filets en trois faisceaux (examiner avec une loupe), un ovaire elliptique surmonté de trois styles rouge foncé et divergents (Fig. 36).

Odeur balsamique, forte.

Saveur aromatique, amère, astringente.

Récolte : Avril-juillet, au moment de l'épanouissement des fleurs. Faire sécher à l'ombre.

Usages : Astringent et aromatique : entre dans la préparation du Baume du Commandeur et du Baume tranquille.



(Fig. 36)
MILLEPERTUIS

TOUTE SAINE (*Hypericum Androsæmum*, L.)

Sommités fleuries rameuses, à feuilles ovales lancéolées, entières, longues de 4 à 9 cm., larges de 2 à 4 cm. Fleurs petites (12 à 16 m/m), jaunes, analogues à celles de l'*Hypericum perforatum*.

Caractères organoleptiques comme pour *Hypericum perforatum*.

Récolte : Avril-juillet.

Usages : Succédané de l'*Hypericum perforatum*.

VIOLACÉES

VIOLETTES (fleurs) (*Viola odorata*, L.)

Benfsed, beniesfendj

Fleurs solitaires, non accompagnées de leur pédoncule. violettes, blanches ou pourpre-terne. Calice à cinq pétales ovales, obtus, prolongés en appendice à la base. Corolle à cinq pétales irréguliers dont un inférieur, plus large, émarginé, échancré et prolongé à la base en un éperon : deux latéraux portant de nombreux poils et deux dressés. Androcée à cinq étamines. Fruit capsulaire.

Odeur très agréable.

Saveur douceâtre et mucilagineuse (Fig. 37).

Récolte : Printemps.

Usages : Sudorifique, béchique (sirop de violettes).



(Fig. 37.)

VIOLETTE

CAPPARIDACÉES

CAPRIER COMMUN (écorcé) (*Capparis spinosa*, L.)

Kabbar, Kronbeiza — Tailoulout

Fragments très irréguliers, généralement cintrés, mesurant : épaisseur 1 à 2 m/m. Surface extérieure d'un gris cendré, fongueuse, marquée de rides longitudinales peu profondes et présentant des stries transversales plus pâles, assez rapprochées, disposées sur toute la largeur du fragment. Face interne gris-blanchâtre, finement striée dans le sens longitudinal. Cassure esquilleuse et grenue.

Odeur nulle.

Saveur légèrement amère.

Récolte : Automne-hiver.

Usages : Diurétique, goutte, rhumatisme.

MALVACÉES

MAUVE (fleurs). GRANDE MAUVE. FROMAGEON

FOUASSIER (*Malva sylvestris*, L.)

Khobbeiza — Amedjir

Ces fleurs desséchées comprennent : un calicule à trois folioles velues libres, oblongues ; un calice gamosépale (sépales soudés) à cinq lobes triangulaires, velus sur les bords ; une corolle à cinq pétales triangulaires, échancrés sur leur bord supérieur, velus à leur base, de couleur mauve, certains partiellement décolorés ou brun clair. Etamines soudées par leur filet en un tube cylindrique au centre duquel passe le pistil formé de plusieurs styles portant de nombreux carpelles libres situés à la base de la fleur. Ces fleurs sont portées par un pédoncule assez long, mince et velu.

Dimensions : longueur totale de la fleur : 2 cm environ ; largeur au niveau du calice : 1/2 cm.

Odeur nulle ou légèrement aromatique.

Saveur mucilagineuse.

Récolte : Juin-juillet.

Usages : Emollientes, pectorales.

LAVATÈRE (*Lavatera cretica*, L.) (fleurs)

Khobbeiza

Fleurs analogues à celles de la mauve. Elles présentent un calicule à trois pièces incomplètement soudées, ovoïdes, obtuses, peu accrescentes ; un calice à cinq lobes se terminant brusquement en pointe ; une corolle bleu-violacée à cinq pétales échancrés, égalant en longueur deux fois celle du calice.

Organes reproducteurs identiques à ceux du *Malva sylvestris*.

Caractères organoleptiques comme ceux du *Malva sylvestris*.

Récolte : Juin-septembre.

Usages : Succédané du *Malva sylvestris*.

CARYOPHYLLACÉES

HERNIAIRE (*Herniaria cinerea*, D. C.)

Mouker, Makir

Herbe velue, cendrée, à tiges étalées, rameuses, mesurant de 5 à 10 cm. de longueur. Feuilles lancéolées ou ovales-lancéolées, presque toutes alternes, égalant à peu près comme dimension celle des entre-nœuds. Fleurs sessiles, petites, en glomérules axillaires, opposés aux feuilles (Fig. 38).

Odeur et saveur nulles.

Récolte : Mars-juin. Usages : Diurétique.

THÉ ARABE. SANGUINAIRE

(*Paronychia argentea*, Lam.)

Tai el areb — Taoucatt

Herbe rampante à stipules scarieux. Feuilles lancéolées, petites, de 5 à 8 m/m de longueur sur 1 m/m à 1 m/m 1/2 de largeur ; de coloration brun clair sur le sec ; insérées au niveau des nœuds (tige articulée).

Tige assez courte, de 10 cm. environ de longueur, très fragile et très mince, de 1 m/m environ de largeur ; de coloration fauve sur les échantillons secs.

Bractées identiques aux feuilles. Sépales argentés et persistants sur les fleurs disposées en glomérules (Fig. 39).

Récolte : Avril-juin. Usages : diurétique et fébrifuge.

SABLINE ROUGE

(*Arenaria rubra*, L. *Spergularia rubra*, Pers.)

Cherifa, Achbet el hamra — Ourzima

Herbe pubescente, à tiges grêles, très rameuses, étoilées, redressées. Feuilles linéaires, filiformes, planes, pourvues de stipules scarieuses. Inflorescences d'abord dichotomes puis en grappes feuillées, multiflores, divariquées (laches). Pédicelles grêles.

Fleurs roses, axillaires ou terminales. Sépales obtus, membraneux aux bords. Pétales courts, 2 à 3 étamines. Capsules dépassant peu le calice. Graines pyriformes, aplaties, légèrement chagrinées. Espèce très variable (Fig. 40).

Odeur de foin coupé. Saveur amère aromatique.

Récolte : Mars-juin. Usages : diurétique.



(Fig. 38.)
HERNIAIRE.



(Fig. 39.)
THÉ ARABE



(Fig. 40.)
SPERGULARIA
RUBRA

GÉRANIACÉES

HERBE A ROBERT. GERANION

(*Geranium Robertianum*, L.)

Reguemaya, Talah, Djarna

Plante annuelle, velue, avec tiges souvent rougeâtres. ramifiées, à nœuds renflés, longues de 10 à 30 cm.

Feuilles opposées, palminerves, profondément découpées, dentées sur les bords, longuement pétiolées.

Fleurs purpurines à cinq pétales veinés de blanc, portées par des pédoncules insérés à l'aisselle des feuilles supérieures et bifurqués. Ces fleurs sont régulières et hermaphrodites établies sur le type des fleurs de Géraniacées. Fruits à cinq coques se détachant à maturité les unes des autres ; ils sont unis à la colonne stylaire par une bandelette de tissu hygrométrique qui s'enroule en spirale par dessiccation. Un peu plus tard, la suture placentaire se déchire et les graines sont mises en liberté.

Odeur très légèrement aromatique.

Saveur légèrement amère (Fig. 41).

Récolte : Été.

Usages : Astringent, tonique.

CICUTAIRE, BEC DE GRUE

(*Erodium cicutarium*, l'Her.)

Regma, Tiser'mt ouakal

Herbe annuelle ou bisannuelle à tiges rameuses et velues. Feuilles pennatiséquées à 7-11 segments égaux ovalaires, rapprochés, incisés, dentés. Fleurs rouges ou blanches, pétales inégaux, les supérieurs parfois maculés. Cinq étamines fertiles alternant avec cinq étamines stériles. Les filets des étamines fertiles sont auriculés à la base et non dentés. Inflorescences en cymes de 2 à 8 fleurs. Le fruit, capsulaire est surmonté d'un long bec (d'où le nom).

Odeur nulle.

Saveur légèrement astringente.

Récolte : Printemps-été.

Usages : Hémostatique, vulnéraire.



(Fig. 41)

GÉRANIUM ROBERTIANUM

LINACÉES

GRAINE DE LIN (*Linum usitatissimum*, L.)

Kettane, Kittane — Tifert, Delkmouch

Graines ovales, luisantes, brunâtres ou rouge-brunâtres, vernissées, aplaties sur leurs faces latérales, à bords tranchants, arrondies à leur extrémité inférieure qui porte une macule plus claire (hile). Dimensions : longueur 4 m/m. largeur 2 à 3 m/m, épaisseur 1/2 m/m. Plongées dans l'eau, elles se recouvrent très vite d'un mucilage abondant.

Odeur nulle.

Saveur douceâtre, mucilagineuse et oléagineuse.

Récolte : Été.

Usages : émollient, laxatif, préparation de la farine et de l'huile de lin.

EUPHORBIACÉES

RICIN (graines). PALMA CHRISTI

(*Ricinus communis*, L.)

Kiroua — Akhilouane

Semences ovoïdes de 5 m/m à 12 m/m de longueur et de 5 à 9 m/m de diamètre, convexes sur leur face dorsale, marquées d'une arête peu saillante sur leur face ventrale. Extrémité supérieure arrondie et portant une grosse caroncule bilobée.

Surface lisse, luisante, vernissée, grisâtre, marbrée de taches brunâtres. Amande blanche et huileuse.

Odeur nulle.

Saveur oléagineuse et âcre.

Récolte : Été-automne.

Usages : Préparation de l'huile.

RÉVEILLE MATIN (*Euphorbia Helioscopia*, L.)

Halib el diba — Ahon-n-igoura

Herbe annuelle à tiges dressées (10 à 40 cm.), simples ou rameuses dès la base. Feuilles ovales, cunéiformes, denticulées vers le sommet, éparses, sans stipules. Inflorescences en ombelles. Capsules lisses à trois coques. Graines rougeâtres, réticulées, alvéolées, ridées, ovoïdes, caronculées.

Récolte : Été.

Usages : Purgatif, vésicant.

MERCURIALE ANNUELLE. FOIROLLE

(*Mercurialis annua*, L.)

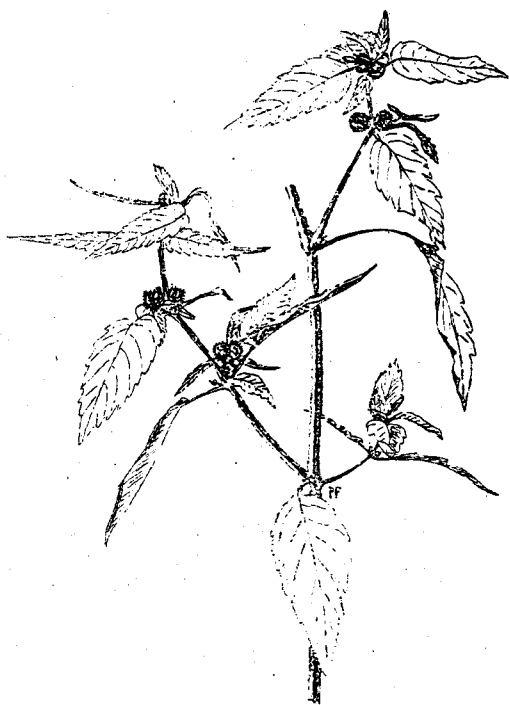
Mourkeba — Touchanine

Herbe annuelle à tiges ramifiées, dressées, de 20 à 30 cm., anguleuses. Feuilles opposées, lancéolées, dentées, ciliées sur les bords. Fleurs mâles en épis axillaires,

longs, grêles et dressés. Fleurs femelles axillaires, presque sessiles, vertes. Fruits à deux coques. Graines brunes. caronculées (Fig. 42).

Récolte : Été.

Usages : Diurétique, purgatif léger.



(Fig. 42)

MERCURIALE

RUTACÉES

RUES (sommités fleuries) (*Ruta montana*, Clus. Munb.)

Fidjela el djebeli, Sedab el djebeli — Aourmi



(Fig. 43.)
RUTA MONTANA

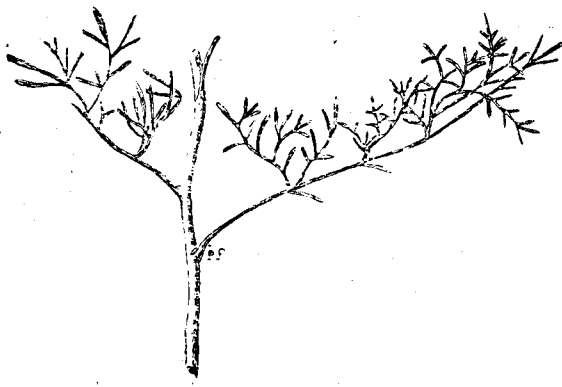
Plante glauque, blanchâtre, à tiges grêles, peu rameuses, mesurant de 30 à 40 cm. de hauteur. Feuilles profondément découpées à segments linéaires ponctués. Inflorescences petites, en grappes serrées, pauciflores. Bractées petites, subulées (terminées en pointe comme une alène). Fleurs jaunâtres avec un calice à 4 ou 5 sépales linéaires, une corolle à 4 ou 5 pétales non frangés. Fruit capsulaire, globuleux. Grappe fructifère serrée (Fig. 43 et 44).

Odeur forte, nauséuse et fétide.

Saveur aromatique, amère.

Récolte : Printemps-été.

Usages : Emménagogue, antispasmodique, rubéfiant, poudre escharrotique ; médicament dangereux.



(Fig. 44)
RUTA MONTANA

(*Ruta chalepensis*. L.)

Fidjla, Fidjel, Sadad, Chedab — Aourmi

Plante plus rameuse et plus étalée que la précédente, moins blanchâtre, moins touffue à la base. Feuilles à divisions linéaires plus écartées que dans l'espèce précédente. Inflorescences en grappes étalées. Bractées étroites. Fleurs jaunâtres, avec pétales longuement frangés. Fruits aigus, acuminés, de 6 à 9 m/m de diamètre. Grappes fructifères étalées.

Caractères organoleptiques, récolte et usages comme pour la précédente.

**BIGARADIER, ORANGER AMER
ORANGER DE SÉVILLE**

(*Citrus Aurantium*, var. *amara*, Link.
syn. *Citrus Bigaradia*, Duham.)

Narendj, Arendj, Zehar (la fleur)

a) *Feuilles*. — Vert-jaunâtres sur le sec, coriaces, ovales, lancéolées ou elliptiques, aiguës, acuminées au sommet. Pétiole largement ailé, long de 10 à 12 m/m. Limbe à nervure médiane assez proéminente, glabre, entier sur les bords, ponctué de glandes transparentes, mesurant de 10 à 15 cm. de longueur sur 4 à 6 cm. de largeur (Fig. 45).

Odeur agréable caractéristique (froisser).

Saveur aromatique, spéciale, amère.

Récolte : Printemps-été.

Usages : Diaphorétique, sédatif léger.

NOTA. — Choisir ces feuilles fermes, vertes (elles jaunissent avec le temps ou deviennent grisâtres), à odeur prononcée, amères, bien séchées et non tachetées. Par suite de la dessiccation, il se produit un enroulement plus ou moins accentué.



(Fig. 45)

FEUILLE
DE BIGARADIER

b) *Fleurs*. — Boutons coniques, à calice gamosépale, courts, charnus, à cinq sépales. Corolle non ouverte à cinq pétales blanc-jaunâtres, concaves, charnus, lancéolés, très riches en ponctuations glandulaires transparentes. Étamines partiellement soudées en un tube, libres au sommet. Ovaire surmonté d'un style globuleux. Longueur 1 cm. 1/2 environ sur 1/2 cm. de diamètre.

Falsifications : avec les fleurs du cédratier et du limonier, qui se reconnaissent à la coloration rouge violacée

60 PLANTES MÉDICINALES ET AROMATIQUES D'ALGÉRIE

de la surface externe des pétales et à leur odeur moins accusée. Les fleurs de l'oranger doux sont fréquemment substituées à celles de l'oranger amer ; leur structure est analogue, mais elles sont moins parfumées. Les fleurs de l'oranger amer doivent être ramassées le matin, après la rosée, et desséchées rapidement à l'ombre.

Odeur suave diminuée par - clessication.

Saveur aromatique, amère.

Usages : Fraîches, servent à préparer l'eau de fleurs d'oranger et l'essence de Néroli. Desséchées, sont utilisées en infusions comme sédatif nervin. antispasmodique de même que les feuilles (hystérie, spasmes divers. hoquet. etc...).

c) *Ecorces* (zestes). Fragments de formes variables quartiers losangiques légèrement convexes ou bandes très étroites en rubans plus ou moins contournés. Surface externe chagrinée, brillante, dure, verdâtre (flavédo). Face interne blanche plus ou moins spongieuse (albédot. Choisir de préférence les échantillons les plus pauvres en partie blanche, c'est-à-dire les plus minces.

Odeur aromatique d'orange.

Saveur amère plus ou moins mucilagineuse,

Récolte : Hiver.

Usages : Tonique, stomachique. carminatif, préparation du Sirop d'écorces d'oranges amères et autres médicaments ; base du Curaçao de Hollande et de diverses autres liqueurs.

ZYGOPHYLLACÉES

HARMEI ou ARIVIEL, RUE SAUVAGE

(*Peganum harmala*, L.)

Harmel,

Sahari fia graine, drogue)

Herbe glabre à tiges fortes, rameuses. Feuilles alternes, très découpées, pennatifides. Fleurs grandes, blanches. oppositifoliées avec cinq sépales linéaires, cinq pétales elliptiques. Androcée à 15 étamines. Ovaire donnant une capsule subsphérique. Graines petites, anguleuses, subtriangulaires, grisâtres, à téguments réticulés.

Odeur forte, désagréable rappelant celle de la nue.

Saveur amère.

Récolte : Été.

Usages : Sudorifique, emménagogue, anthelminthique.

CORIARIACÉES

REDOUL COMMUN

CORROYÈRE A FEUILLES DE MYRTHE (feuilles)

(*Coriaria myrtifolia*, L.)

Rouida, Redoul — Arouz, Rouiza

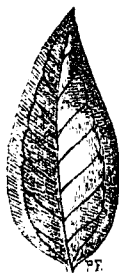
Feuilles subsessiles élargies à la base, acuminées au sommet, opposées, avec deux stipules caduques. Limbe glabre, vert foncé en dessus et plus clair en dessous, légèrement coriace, à bords entiers, ovale-lancéolé, parcouru par une nervure médiane et deux grandes nervures latérales qui se détachent de la base de la feuille et convergent vers le sommet presque parallèlement aux bords (Fig. 47).

Odeur nulle.

Saveur amère, astringente.

Récolte : Printemps-été.

Usages : Astringent (toxique), falsification du séné.



(Fig. 47)
REDOUL

TÉRÉBINTHACÉES

POIVRIER D'AMÉRIQUE, DU PÉROU, DES ESPAGNOLS, MOLLE, FAUX POIVRIER (fruits)

(*Schinus molle*, L.)

Chedjret el fefel — Kebbaba (le fruit)

Fruits charnus, globuleux de la grosseur d'un grain de poivre, de coloration rose plus ou moins foncé, à pulpe très friable à maturité, renfermant un noyau dur, marqué de côtes saillantes ; très riches en canaux sécréteurs.

Odeur et saveur poivrées.

Récolte : Été-automne.

Usages : Condiment, anti-blennorrhagique (succédané du cubèbe).

LENTISQUE (feuilles) (*Pistacia Lentiscus*, L.)

Derou, Diroua — Tidekst, Tadist, Imidek, Gueddain (le fruit)

Feuilles paripennées, à 4-5 paires de folioles, ovales ou lancéolées, coriaces, persistantes, épaisses, glabres, vert brillant en dessus. Pétiole étroitement ailé. Longueur 3 à 4 cm. Largeur 10 à 15 m/m.
Odeur de térébenthine (froisser). Saveur amère, camphrée.

Récolte Printemps-été.*Usages* Succédané ' du Sumac. teinture en noir.**BUXACÉES****BUIS** (feuilles) (*Buxus sempervirens*, L.)

garou — Ibiqis, Benqs

a) *Feuilles.* Feuilles de 1 cru. environ de longueur. Limbe non pétiolé, entier, elliptique, parfois échancré au sommet, glabre, vert pâle en dessous, vert luisant en dessus, trois fois plus long, que large (Fig. 48).

Odeur nulle. Saveur amère.

Récolte : Mai-juin.*Usages* : Fébrifuge, purgatif.

b) *Ecorces.* Fragments irréguliers enroulés ou aplatis et légèrement cintrés. Longueur maxima 4 à 5 cm. Epaisseur 1/2 in/m. Surface extérieure grise, plus ou



(Fig. 48)

FEUILLES DE BUIS

moins rugueuse, avec quelques crevasses longitudinales. Surface interne gris-jaunâtre et lisse. Cassure nette.

Odeur nulle. Saveur amère.

Récolte : Automne.*Usages* : Fébrifuge, purgatif.

RHAMNACÉES

JUJUBIER (fruits : Jujubes)

(*Zizyphus vulgaris*, Lam., *Zizyphus sativus*, Gaertn.)

Zefzouf, Zfeizef, Aridj, Annab (le fruit)

Tabakath, Bazgzour (le fruit)

Drupes ovoïdes, rougeâtres ou brunâtres, profondément ridées. Pulpe sucrée, mucilagineuse, jaunâtre, dépourvue d'odeur. Noyau oblong, très dur, ne renfermant qu'une seule graine allongée. Longueur moyenne : 2 cm. Largeur : 1 cm. environ.

Récolte : Septembre-octobre.

Usages : Pectoral, émollient.

NOTA. — Sécher les Jujubes lentement à l'ombre ; éviter leur durcissement et leur brunissement. Ne pas les emballer fraîches pour éviter leur fermentation.

ALATERNE (*Rhamnus Alaternus*, L.)

Qaced, Aoud el Kheir — Ajrouj

Baies petites, globuleuses, de la grosseur d'un petit pois, à surface rouge puis noire à maturité. Pulpe brunâtre renfermant quatre noyaux.

Odeur nulle.

Saveur sucrée, acidule.

Récolte : Automne.

Usages : Purgatif doux.

OMBELLIFÈRES

THAPSIA, PÈRE DE LA SANTÉ

(*Thapsia garganica*, L.) (Ecorces de racines)

Derias, Bou Nefa (la racine) — Hadriags, Toufalt

Fragments inégaux, friables, peu volumineux, épais de 4 à 10 m/m. Face externe jaune-brunâtre très claire, lisse ou garnie de rides plus ou moins profondes délimitant parfois de petits espaces saillants, bombés, irrégulièrement quadrilatères. Face interne blanche, crayeuse, présentant fréquemment des taches rougeâtres finement

striées en long. Cassure grenue, crayeuse, compacte, montrant à la loupe de nombreux pores résineux (canaux sécréteurs) (Fig. 49).

Odeur presque nulle. Saveur piquante et caustique.

Récolte : Hiver. Usages : Rubéfiant.

NOTA. — Très connue des indigènes, auxquels elle sert de panacée universelle, l'écorce de Racine de Thapsia doit être prélevée sur des plantes fraîches ; elle s'enlève d'ailleurs ainsi plus facilement.

La dessiccation s'opère au soleil, après nettoyage préalable et mondage des radicelles (travail dangereux : éviter de se toucher la figure et surtout les yeux pendant cette opération). Le *Thapsia decussata* Lag. du littoral à feuilles légèrement velues, gaufrées et plus étroitement divisées, est presque sans action.



(Fig. 49)

RACINE
DE THAPSIA

CHARDON ROLAND (racines)

RACINES DE PANICAUT

(*Eryngium campestre*, Dod.)

Chouk el abiod, Galb el djadj, Fougga el djemel
Asnan, Azeroual

Fragments couronnés à leur sommet d'un pinceau fibreux. Surface externe gris-foncé, spongieuse, présentant de nombreux plis transversaux et de petits tubercules disposés en lignes circulaires. Bois jaune blanchâtre, radié, peu adhérent à l'écorce. Longueur 10 à 15 cm. Epaisseur 5 à 10 m/m.

Odeur légèrement balsamique.

Saveur amère, piquante, acre.

Récolte : Automne.

Usages : Diurétique.

HERBE AUX CURE-DENTS (Fruits)

CURE-DENTS DU PROPHÈTE (*Ammi Visnaga* L.)

Souak en Nebi, Khelal, Khell, Kemmoun habachi — Tabellaout

Fruits offrant une certaine ressemblance avec ceux du persil. Akènes ou méricarpes ovoïdes, arrondis à la base, un peu atténués au sommet, de coloration noirâtre avec cinq lignes longitudinales blanchâtres (côtes primaires).

Odeur légèrement aromatique.

Saveur aromatique, mordicante.

Récolte : Été.

Usages : Apéritif, diurétique.

CÉLERI SAUVAGE (racines)

RACINE D'ACHE DES MARAIS (*Apium graveolens*, L.)

Kerfes el ma — Kerafess, Krafsa

Fragments circulaires, annelés, striés longitudinalement, fendus, présentant fréquemment à leur extrémité inférieure des racines de grosseur variable. Surface gris-brunâtre. Cassure difficile. Longueur 6 à 7 cm. Largeur 15 m/m.

Odeur légèrement aromatique (de céleri).

Saveur douceâtre, aromatique (de céleri).

Récolte : Automne, hiver.

Usages : Stimulant, diurétique, une des cinq racines apéritives.

PERSIL (*Petroselinum sativum*, Hoffm.)

Mandnous, Bagdouness — Imzi

a) Fruits. — Fruits (diakènes) ovoïdes, verdâtres, assez courts, arrondis à la base, atténués au sommet. Longueur 2 à 3 m/m. Largeur 2 m/m. Présence à leur surface de cinq côtes filiformes, égales, de couleur claire (examiner à la loupe).

Odeur et saveur caractéristiques, fortement aromatiques.

Récolte : Été.

Usages : Carminatif, emmenagogue.

Nota. — En Afrique du Nord, cette plante se rencontre sous bois à l'état spontané. Les fruits des sujets sauvages sont plus volumineux que ceux des types cultivés ; plus riches en essence, ils seraient particulièrement appréciés pour l'extraction de l'apiol.

b) Racine. — Petits tronçons mesurant 1 cm. de longueur sur 5 à 10 m/m d'épaisseur. Surface externe jaunâtre avec sillons longitudinaux peu profonds et tubérosités annulaires peu saillantes. Section transversale avec écorce spongieuse jaunâtre, marbrée de brun et zone ligneuse plus pâle présentant des stries radiales.

Odeur aromatique, caractéristique.

Saveur aromatique, rappelant celle de la carotte.

Usages : Diurétique, entre dans la préparation du sirop des cinq racines.

GRANDE CIGUE (fruits), CIGUE TACHETÉE
CIGUE OFFICINALE (*Conium maculatum*, L.)

Sikrane, Djerir, Ziata, Harmel et Djezaïr (le fruit) — Sellata

Fruits composés de deux akènes ou méricarpes largement ovoïdes, comprimés latéralement, larges et longs de 3 m/m, surmontés de deux styles divergents. Surface extérieure gris-verdâtre. Méricarpes soudés présentant chacun cinq côtes saillantes, ondulées, blanc-jaunâtres, caractérisées par leurs crénelures.



(Fig. 50)

FRUIT
DE CIGUE

Odeur nauséabonde (exaltée par broyage dans une solution de potasse).

Saveur légèrement oléagineuse, désagréable (Fig. 50).

Récolte : Été, automne, un peu avant maturité, car secs sont pauvres en conicine.

Usages : Sédatif neuro-musculaire, antispasmodique, préparation de l'emplâtre.

FENOUIL, ANIS DOUX

(*Fœniculum piperitum*, D. C., *F. vulgare*, Gaertner)

Besbaça, Besbas, Chemar (le fruit), Naffa (le fruit)
 Tamessaout, Lemsous

a) **Fruits.** — Fruits ovoïdes, oblongs, droits ou courbes, surmontés de deux styles courts épaissis à la base. Longueur 4 m/m. Largeur 2 m/m. Méricarpes présentant cinq côtes saillantes dont deux marginales un peu plus développées que les autres. Teinte générale gris-foncée (Fig. 51).

Par écrasement, odeur de fenouil très accusée.

Saveur fortement aromatique, poivrée.

Récolte : Été.

Usages : Carminatif, stomachique, entrain dans les quatre semences chaudes avec anis, carvi et cumin.

b) **Racine.** — Petits tronçons cylindriques plus ou moins réguliers, parfois tendus longitudinalement, présentant des cicatrices et de courts vestiges de radicelles.



(Fig. 51)

FRUIT
DE FENOUIL

Longueur, 2 à 3 cm. Epaisseur, 5 à 10 m/m. Face extérieure gris-jaunâtre, marquée de stries transversales peu profondes. Section transversale présentant une écorce peu épaisse, radiée, avec ponctuations, de coloration brun-jaunâtre et zone ligneuse blanche très développée, striée radialement.

Odeur peu prononcée.

Saveur aromatique légèrement amère.

Récolte : automne-hiver.

Usages : Diurétique (surtout fraîche), préparation du sirop des cinq racines avec ache, persil, petit houx, asperge.

ORISTE MARINE, PERCE PIERRE

(*Crithmum maritimum*, L.)

Chemeret el beharya, Selattet el behar

Plante glabre, à tiges flexueuses, épaisses, dressées, pleines, robustes. Longueur, 10 à 30 cm. Feuilles charnues, à divisions épaisses, linéaires. Inflorescences en ombelles. Fleurs d'un bleu verdâtre.

Odeur aromatique.

Saveur salée.

Récolte : Été.

Usages : Condiment, antiscorbutique, diurétique, vermifuge.

ANETH (fruits) (*Anethum graveolens*, L.)

Chibitt, Chamar, Habbet haloua

Méricarpes (akènes) généralement séparés, brunâtres, ovales, comprimés sur le dos, lisses et arrondis aux deux extrémités, présentant trois côtes dorsales fines, carénées, et deux côtes latérales étendues en ailes, minces et jaunâtres. Longueur, 4 à 5 m/m. Largeur, 2 à 3 m/m (Fig. 52).

Odeur de cumin.

Saveur aromatique.

Récolte : Juillet-août.

Usages : Carminatif, stimulant, aromatique.



(Fig. 52)
FRUIT
D'ANETH

CUMIN (fruits) (*Cuminum Cyminum*, L.)

Kemmoun — Acham, Ichammen

Fruits pubescents, allongés, ovoïdes, légèrement comprimés latéralement, atténués aux deux extrémités, couronnés par les cinq divisions redressées du calice et par les deux styles arrondis à leur extrémité. Quelques méricarpes incurvés. Côtes primaires peu saillantes, glabres ou bien portant des poils très courts. Côtes secondaires garnies de poils longs et rudés donnant aux fruits leur aspect velu (voir à la loupe). Coloration brunâtre. Longueur. 4 à 5 m/m. Largeur. 2 m/m environ (Fig. 53).



(Fig. 53)
FRUIT
DE CUMIN

Odeur et saveur très fortes, très accusées. spéciales, aromatiques.

Récolte : Été.

Usages : Carminatif, sudorifique, emménagogue, galactogène, condiment, sert à la préparation de liqueurs digestives.

NOTA. — Le cumin du Sahara (*Ammodaucus leucotrichus*), commun au Touat et dans le M'zab (Kemmoun es Soufra), donne des fruits laineux très riches en essence, usités comme le Cumin dans les régions d'origine.

CORIANDRE (fruits) (*Coriandrum sativum*, L.)

Kosbara, Kesbour, Debeha, Tahel de fruits — Gouzzbir

Fruits globuleux, surmontés des dents réfléchies du calice et par les deux branches des deux styles unies en cône. Méricarpes soudés avec cinq côtes primaires peu saillantes en zigzag et quatre côtes secondaires droites plus prononcées. Diamètre, 4 m/m environ (Fig. 54).

Odeur désagréable à l'état frais, devenant aromatique par dessiccation et exaltée par contusion.

Saveur épicée, piquante, aromatique, chaude.

Récolte : Été. A mesure que les fruits mûrissent, on détache les ombelles avec des ciseaux. Cette opération se pratique le matin à la rosée ; on évite ainsi la chute des fruits



(Fig. 54)
FRUIT DE CORIANDRE

trop mûrs. La récolte est exposée sur une toile, au soleil, pour achever la dessiccation. Conserver à l'abri de l'humidité.

Usages : Carminatif, stomachique, antihystérique, stimulant, digestif.

CUCURBITACÉES

CONCOMBRE D'ANE, CONCOMBRE SAUVAGE (fruits)

(*Ecbalium Elaterium*, Bich.)

Bit el roul, Fegouce el hamar

Quitta el hamar, Oumana

— Afgous Bourhioul

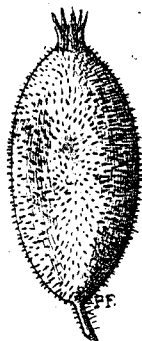
Fruits charnus elliptiques, verdâtres puis jaunâtres par dessiccation, hérissés de poils rudes. Longueur, 4 à 5 cm. Diamètre, 1 cm. 5 à 1 cm. 8. A complète maturité, le fruit se détache avec facilité de son pédoncule et présente alors un orifice apical par lequel sont expulsés avec force le suc qu'il contient avec des graines noires (Fig. 55).

Odeur herbacée.

Saveur très amère.

Récolte : Été.

Usages : Purgatif hydragogue. Sert à la préparation de l'Elaterium.



(Fig. 55)

FRUIT
D'ECBALIUM

COLOQUINTE (fruits)

(*Citrullus Colocynthis*, Schrad.)

Hadja, Hadaja, Dahaq, Hendel. Quitte en naam, Cice (fruit sec).

Habid (graines), Hagucllet (graines) — Tadjellet, Alkat

Fruits arrondis, gros comme une petite orange, avec un épicarpe dur, vert et marbré sur le frais et passant au jaunâtre par dessiccation. Cet épicarpe est habituellement enlevé au couteau ; la Coloquinte est alors de coloration

blanchâtre, avec parfois quelques restes d'épicarpe. Sa consistance est spongieuse, molle ; elle est très légère et se présente parfois, étant donné sa fragilité, sous forme fragmentée. Sectionnée, elle présente une cavité étroite à trois branches rayonnantes sur lesquelles sont fixées de nombreuses graines obovales, lisses, aplaties, d'une coloration allant du jaunâtre au brun plus ou moins foncé, mesurant de 6 à 8 m/m de long sur 4 m/m de largeur.

Odeur nulle.

Saveur amère et mucilagineuse (Fig. 56).

Récolte : Automne-hiver.

Usages : Purgatif drastique.



(Fig. 56.)

FRUIT DE COLOQUINTE (MONDÉ)

BRYONE (racine), VIGNE BLANCHE, COULEUVRÉE,

NAVET DU DIABLE (*Bryonia dioica*, Jacq.)

Fachira, Qerionna, Kerma Laida — Taïloulia

Fragments se présentant sous forme de rondelles (rouelles), légères, à surface externe rugueuse et jaunâtre, ridée, à faces planes blanchâtres avec stries concentriques et radiales, n'atteignant pas toutes le centre et saillant par dessiccation (ces stries sont absentes évidemment sur les rares fragments sectionnés longitudinalement). La zone corticale est mince et atteint à peine 1/10 du rayon. Elle est séparée du cylindre central par une ligne circulaire très apparente. La cassure est nette, lais-

sant échapper une poussière blanche amylacée. Diamètre. 4 à 7 cm. Épaisseur, 3 à 8 m/m (Fig. 57).

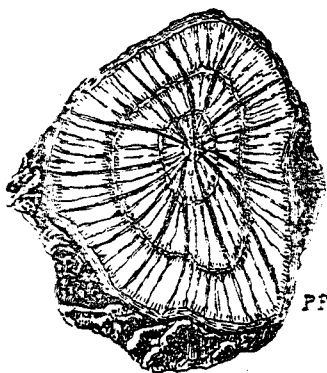
Odeur nulle.

Saveur amylacée, âcre, amère.

Récolte : Automne.

Usages : Purgatif drastique dans congestions, hydropisies, affections rhumatismales ; base de préparations homéopathiques

NOTA. — La racine, seule partie de la plante utilisée, est charnue blanche, souvent bifurquée ; elle a une odeur nauséuse. elle est très âpre et caustique au goût ; elle atteint fréquemment comme diamètre 10 à 15 cm. Après récolte, on débite en rondelles et on fait sécher au soleil ; elle doit se conserver blanche avec stries marquées.



(Fig. 57)

RACINE DE BRYONE

CACTACÉES

OPUNTIA, CACTUS, FIGUIER DE BARBARIE (fleurs)

(*Opuntia Ficus-indica*, L.)

Hendi, Karmous en necera, Seurti (forme inerme)
Sobhbaira, Troumoucht. Karmous, Amizzour (raquette)

Fleurs jaunâtres par dessiccation. Calice et corolle comprenant un grand nombre de sépales verdâtres et de pétales jaunâtres disposés en spirale. Androcée à nombreuses étamines libres, également spiralées. Ovaire terminé par un style divisé en 3-4 branches stigmatiques. Dimensions. 4 à 5 cm. sur 2 à 3 cm.

Odeur nulle.

Saveur astringente.

Récolte : Printemps-été (avril, mai juin).

Usages : Antidiarrhéique.

NOTA. — Après récolte, faire sécher très rapidement au soleil ; ainsi se conserve la teinte jaune ; si la dessiccation est lente et opérée à l'humidité, les fleurs fermentent et noircissent, elles sont alors invendables.

LYTHRACÉES

SALICAIRE, LYSIMAQUE ROUGE

(Lythrum Salicaria, L.)

Ribant el ma, Saboun el arafs



(Fig. 58)

SALICAIRE

Herbe à tiges dressées, quadrangulaires, ramifiées à la partie supérieure, vivace par sa souche souterraine. Hauteur des tiges, 60 cm. à 1 m. Feuilles sessiles, opposées ou disposées par verticilles de trois, dépourvues de stipules. Limbe ovale-lancéolé, vert en dessus, pubescent en dessous. Fleurs hermaphrodites, rouges, en longues grappes terminales, et en petites grappes latérales disposées à l'aisselle des feuilles supérieures. Calice tubuleux, strié, à six sépales. Corolle à six pétales rouges, atténués à la base. Androcée à douze étamines dont six courtes et parfois stériles (Fig. 58).

Odeur herbacée.

Saveur astringente, mucilagineuse.

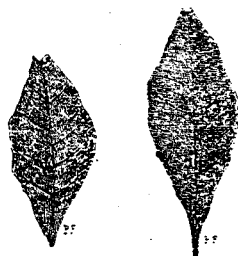
Récolte : Printemps - été. On coupe les sommités fleuries un peu avant complet épanouissement. Sécher rapidement à l'ombre, en local très aéré.

Usages : Antidiarrhéique, vulnéraire, astringent, hémostatique, préparation d'extraits.

HENNÉ (feuilles) (*Lawsonia inermis*, L.)

Henna, Faghia (la fleur) — Hanella

Feuilles opposées, courtement pétiolées, simples, entières, ovales, aiguës, mucronées, à bords retournés vers la face inférieure. Nervure principale donnant des nervures



(Fig. 59)

FEUILLES DE HENNÉ

secondaires se rejoignant en festons sur le bord du limbe. Coloration brunâtre. Longueur. 2 à 3 cm. Largeur, 1/2 à 1 cm. (Fig. 59).

Odeur nulle. Saveur astringente, âcre.

Récolte : Été.

Usages : Astringent, cosmétique, teintures.

NOTA. — Dans le produit commercial, les feuilles sont le plus souvent brisées et mêlées à des impuretés diverses (débris végétaux). Le henné est souvent vendu en poudre brune verdâtre, devenant jaune-rougeâtre par exposition à l'air.

MYRTACÉES

MYRTE (feuilles) (*Myrtus communis*, L.)

Rihan, Mersin, As-Tarihan

Feuilles d'un vert foncé, courtement pétiolées, ovales-lancéolées, entières, ponctuées (glandes translucides), opposées, luisantes, fermes, persistantes. De la nervure médiane se détachent des nervures secondaires festonnées sur le bord du limbe. Dimensions : longueur très variable, de 2 à 8 cm. Largeur, 8 à 9 m/m (Fig. 60).

Odeur aromatique (froisser).

Saveur aromatique et amère.

Usages : Tonique, aromatique, astringent, préparation d'une eau distillée (Eau d'Ange), extraction de l'essence antiseptique, parfumerie.



(Fig. 60)

FEUILLES DE MYRTE

EUCALYPTUS, GOMMIER BLEU (feuilles)

(*Eucalyptus globulus*, Labill.)

Calibtous

Feuilles de deux sortes selon qu'elles proviennent de jeunes plantes ou de rameaux plus âgés.

a) *Feuilles jeunes*. — Opposées, disposées horizontalement sur les rameaux ; à pétiole très court ; ovales oblongues, cordées à la base. Limbe entier légèrement réfléchi en dessous en une petite bordure saillante. Nervure médiane proéminente à la face inférieure. Nervures secondaires se détachant sous un angle assez ouvert de la nervure médiane et se réunissant en une ligne marginale ondulée. Le limbe est cassant sur le sec et renferme dans son mésophylle des nodules sécréteurs visibles par transparence. Ces feuilles sont supportées par des tiges quadrangulaires ailées. L'ensemble des jeunes rameaux et des feuilles est de teinte vert-bleuâtre puis vert-blanchâtre, glaucescent, pruineux (cire abondante). Dimensions : longueur, 10 à 15 cm. ; largeur, 4 à 8 cm.

b) *Feuilles adultes*. — Portées sur des tiges cylindriques non cirueuses. Elles sont pétiolées (pétiole tordu), falciformes, lancéolées, non stipulées, alternes, disposées verticalement par rapport aux rameaux. Limbe à faces semblables, entier, atténué et oblique à la base. Nervure médiane proéminente à la face inférieure. Nervures secondaires se détachant de la nervure principale sous un angle aigu et dessinant une ligne marginale festonnée comme sur les limbes de feuilles jeunes. Présence de nodules nombreux, translucides mais peu apparents, ainsi que de très petites macules brunâtres (lentilles). Coloration vert-grisâtre, faces glabres très pauvres en pruine. Ces feuilles sont cassantes sur le sec et assez minces. Dimensions : longueur, 16 à 25 cm. ; largeur, 2 à 5 cm. ;

Odeur forte, balsamique, camphrée (froisser).

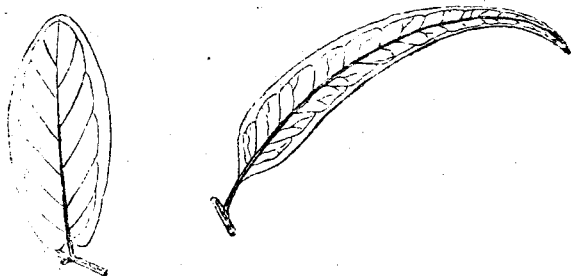
Saveur chaude, aromatique, amère, donnant finalement une sensation de fraîcheur (*Fig. 61*).

Récolte : En février et en novembre à la taille des arbres.

Usages : Tonique, astringent, fébrifuge, préparation de l'essence et de l'Eucalyptol, cigarettes antiasthmatiques. affections des voies respiratoires.

NOTA. — Présence fréquente de boutons floraux mélangés aux feuilles. Ceux-ci ont la forme d'urnes quadrangulaires pruinées, dont le sommet est coiffé d'un couvercle déhiscent. Ces boutons mesurent 1 cm. à 1 cm. 1/2 de longueur.

A signaler également l'*Eucalyptus citriodora* Hook., contenant une essence à odeur de citronnelle et de verveine. Pourrait concurrencer la verveine.



(*Fig. 61*)

GRENADIER (écorce), BALAUSTIER, MIOUGANIER*(Punica Granatum, L.)*

Rommana, Djolanar (la fleur) — Taroumant, Armoun

L'écorce de racines se présente sous forme de fragments irréguliers ou de lanières plus ou moins aplaties ou cintrées. Longueur, 5 à 12 cm., largeur, 1 à 4 cm. Epaisseur, 0 m/m 5 à 2 m/m. Surface externe gris-jaunâtre ou brunâtre, rugueuse, rarement lisse (jeunes racines), verruqueuse, à larges écailles subéreuses, conchoïdales. Sur les jeunes écorces on remarque une dureté plus accusée du liège avec des lenticelles. Face interne lisse avec, sur les écorces âgées, de fines stries longitudinales. Cette face est de coloration brune. Bords fréquemment coupés en biseau (prélèvement au couteau). L'écorce se laisse casser facilement, sans fibres, mais avec cassure granuleuse, nette, avec surface de section

jaune clair, bordée d'une ligne brune correspondant au suber. Sectionner transversalement au couteau et examiner à la loupe; on remarque la présence, sur le côté interne, de pyramides (liber) portant un fin quadrillage (Fig. 62).

Odeur faible de tannée.

Saveur astringente, acerbe, amère. croque sous la dent et colore la salive en jaune.

Récolte : Décembre à mars. Peut se conserver assez longtemps, à condition d'enfouir dans du sable sec les fragments de racines non écorcées.

(Fig. 62)
ECORCE DE RACINE
DE GRENADIER

L'écorce des tiges se différencie de la précédente par son aspect extérieur en tuyaux ou en fragments cintrés de longueur plus grande. Plaque desquamées plus petites et plus minces. Ici encore, lenticelles apparentes, rondes sur les écorces de tiges jeunes et en stries saillantes sur les écorces de grosses branches. Présence de petits lichens noirs absents le plus souvent sur les racines. D'ailleurs, distinction par-

fois très difficile sinon impossible par le simple examen. Le mélange des deux écorces peut être toléré.

Caractères organoleptiques et récolte comme ci-dessus.

Usages : Tœnifuge excellent. préparation de la Pelltérine.

NOTA. — L'écorce de Grenade ou Malicor est en fragments irréguliers, épais de 1 à 2 m/m, et de consistance coriace. Face externe brune ou vert-rougeâtre, légèrement verruqueuse et brillante. Face interne concave, jaunâtre, marquée de dépressions correspondant aux graines. Cassure nette. Saveur très astringente, amère. Sur certains fragments (sommets du fruit) présence d'une couronne cylindrique et dentée (restes du calice).

Usages : Astringent de premier ordre, tœnifuge médiocre. Les boutons floraux (Balaustes) de coloration rouge sont utilisés comme astringents.

THYMÉLÉACÉES

GAROU. SAINT-BOIS. SAIN-BOIS.

DAPHNÉ PANICULÉ. ÉCORCE DE GAROU COMMUN

(*Daphne Gnidium*, L.)

Lezzaz — Sebbarh

Ecorces en longues lanières, minces et flexibles, pliées plusieurs fois et réunies en paquets de 20 à 30 cm. de longueur, ou en pelotons.

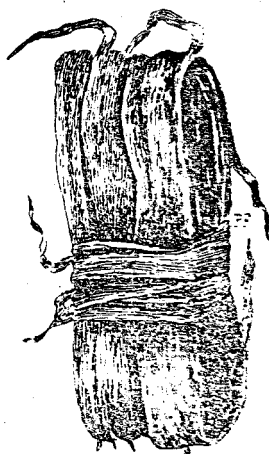
Surface externe lisse, gris-brunâtre ou gris-cendré, marquée de rides transversales ou de taches blanc-jaunâtre, elliptiques, tubéreuses, provenant de cicatrices foliaires. Surface interne lisse, jaune ou brun-jaunâtre, striée dans le sens de la longueur. Cassure transversale filandreuse (Fig. 63).

Odeur peu marquée, irritante pour les muqueuses.

Saveur âcre et brûlante.

Récolte : Printemps.

Usages : Vésicant, rubéfiant (scions).



(Fig. 63)

GAROU

ROSACÉES

ÉGLANTIER, ROSIER DES CHIENS

ROSIER SAUVAGE (fruits : Cynorrhodons)

(Rosa canina, L.)

Ouerd ez zercub, Nab el kelb, Bou soufa (le fruit)

Achdirt, Tigourma (le fruit)

Fruits ovoïdes, durs, luisants, lisses et rouges lorsqu'ils sont frais. Ils affectent la forme d'une urne creuse (réceptacle concave) et portent à leur partie inférieure un reste de pédicelle. Leur bord supérieur est couronné par les cinq sépales secs et froissés ainsi que par un certain nombre d'étamines. Sur le sec, ces fruits sont ridés et de coloration brun-rouge. Longueur, 2 cm. environ. Largeur, 1 cm. Leur paroi interne est recouverte de nombreux poils pruriens. Leur cavité contient, en outre, un grand nombre d'akènes ovoïdes durs et velus (Fig. 64).



(Fig. 64)

CYNORRHODON

Odeur nulle.

Saveur sucrée, astringente, acide.

Récolte : Automne.

Usages : Astringent.

RONCES (feuilles), MURIER DES HAIES

(Rubus ulmifolius, Schott.)

Allaïq. Lendj, Tout el khaïa (le fruit) — Anejjil, Tabga (le fruit)

Feuilles épineuses au toucher, à trois ou cinq folioles ; ces dernières courtement pétiolées, ovales-aigües, doublement dentées, vertes sur la face supérieure, blanchâtres sur la face inférieure. Nervures médianes garnies d'aiguillons recourbés.

Odeur aromatique à l'état sec.

Saveur astringente.

Récolte : Mai-juin.

Usages : Astringent.

QUINTEFEUILLE (rhizome) (*Potentilla reptans*, L.)

Ben tabis

Fragments de rhizomes et de racines très irréguliers, vaguement cylindriques, flexueux, plus ou moins tordus. Dimensions : longueur, 5 à 15 cm., largeur, 4 à 5 m/m. La surface extérieure porte des sillons longitudinaux assez profonds et de direction très variable, ainsi que quelques nodosités. Coloration externe brun-noirâtre. Cassure nette, malgré la dureté de la drogue. Section transversale avec écorce rougeâtre, peu épaisse et zone ligneuse grisâtre, sillonnée de rayons médullaires blanchâtres et nettement visibles. Le centre est occupé par une moëlle réduite rougeâtre.

Odeur nulle. Saveur astringente et amère.

Récolte : Automne. *Usages* : Astringent par son tanin abondant, fébrifuge, dépuratif.

AUBÉPINE, ÉPINE BLANCHE, ÉPINE DE MAI(*Crataegus monogyna*, Jacq.)

Bou Mekherri, Baba adjina — Atemen, Admame. Idmine

Fleurs mondées ou en corymbes. Axes d'inflorescences velus, avec parfois à leur base quelques petites feuilles vert clair, ovales-cunéiformes, à sommet denté et à limbe profondément lobé (3 à 7 lobes). Fleurs blanches apparaissant en mai, à odeur forte, peu agréable et exalée par la chaleur solaire. Le réceptacle de ces fleurs, fortement concave, porte sur ses bords un calice persistant à cinq pièces tomenteuses, ovales, acuminées, réfléchies ; une corolle blanche à cinq pièces libres et concaves. Nombreuses étamines. Ovaire à un seul ovule et terminé par un style unique (examiner à la loupe). L'ovaire, à maturité, devient une drupe ovoïde rougeâtre appelée *senelle*, utilisée en médecine populaire dans le traitement des affections calculeuses et comme antidiarrhéique.

Odeur aromatique, forte, peu agréable.

Saveur légèrement astringente.

Récolte : Printemps.

Usages : Antispasmodique, tonocardiaque.

Nota. — Recueillir avant complet épanouissement ; les fleurs continuent leur anthèse pendant la dessiccation. On cueille les fleurs isolées ou plus communément les inflorescences entières. Éviter alors le plus de feuilles possible. Dessécher rapidement à l'ombre, en local aéré. Éviter toute manipulation inutile, car la drogue est très fragile.

FILIPENDULE (racine) (*Spiraea Filipendula*, L.)

Racine conique, fibreuse, chevelue, présentant par places des renflements ovoïdes ou fusiformes. Surface extérieure avec rides longitudinales et dépressions transversales. Cassure nette. Section transversale : suber noirâtre ; le reste de la coupe brun-rougeâtre comprenant une écorce peu épaisse, un cambium apparent et une zone ligneuse striée dans le sens radial. Dimensions : longueur, 2 à 5 cm., largeur, 1 à 2 cm.

Odeur nulle. Saveur astringente faiblement amère.

Récolte : Automne-hiver. *Usages* : Astringent, antidiarrhéique.

FRAISIER (rhizome) (*Fragaria Vesca*, L.)

Toute el ardh, Toute el gaa, Toute en neçara

Fragments cylindriques plus ou moins recourbés, durs, avec stries transversales. Surface externe brun foncée recouverte d'écailles noirâtres. Le rhizome (appelé à tort racine) porte sur la face inférieure la trace d'implantation de radicelles. A l'extrémité supérieure, restes pétiolaires desséchés et écailles soyeuses blanches. Dimensions : longueur, 8 à 15 cm.; diamètre, 1 à 2 cm. Cassure nette. Section transversale avec suber relativement épais, écailleux, noirâtre ; il entoure l'ensemble de la coupe qui est de coloration générale rouge (tanins). On distingue sous un cambium apparent les faisceaux ligneux, en petit nombre, épais, inégaux, plus larges que longs, de coloration blanc-jaunâtre ; ils sont séparés par d'énormes rayons médullaires qui unissent largement la moelle très développée et le parenchyme cortical.

Odeur presque nulle. Saveur astringente.

Récolte : Automne-hiver. *Usages* : Astringent, antidiarrhéique.

BENOITE, HERBE DE SAINT-BENOIT**RACINE GIROFLÉE** (rhizome) (*Geum urbanum*, L.)

Hachich et mebrouka

Fragments très irréguliers, obconiques, droits ou courbes, durs, de coloration brunâtre, surmontés des restes pétiolaires fistuleux et pubescents ; ils sont garnis sur toute leur longueur de radicelles plus ou moins brisées. La surface rugueuse présente des crêtes transversales, circulaires, irrégulières. Dimensions : longueur, 4 à 5 cm.

largeur, 4 à 5 m/m. Cassure fibreuse. La section transversale montre une écorce brune, mince ; une zone ligneuse constituée par six à sept faisceaux blancs, bien distincts, plus larges que longs et séparés par des rayons médullaires très développés. Moëlle large, brunâtre.

Odeur faible de girofle (froisser entre les doigts).

Saveur astringente, amère, aromatique (eugénol).

Récolte : Automne-hiver.

Usages : Tonique, stimulant, astringent.

AIGREMOÏNE, HERBE DE SAINT-GUILLAUME

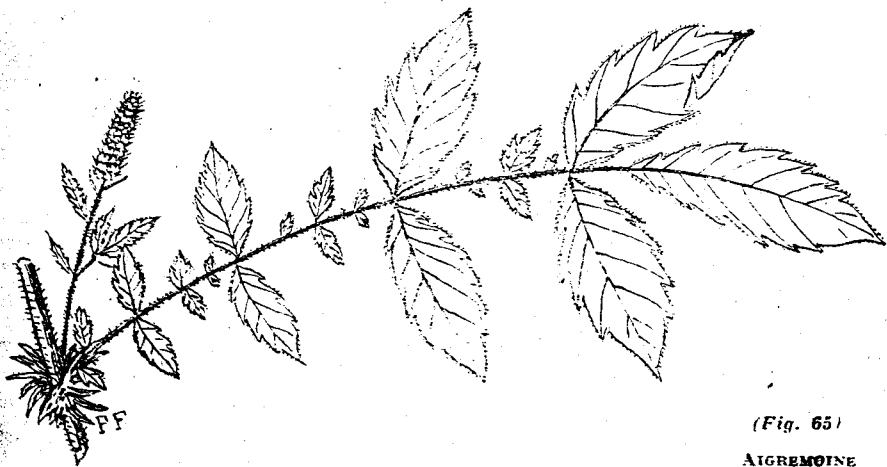
(*Agrimonia Eupatoria*, L.)

Terfaq, Rh'afits, Garmoulya — Abolask

Plante velue avec tiges rameuses à la partie supérieure. Feuilles alternes composées imparipennées, à larges stipules semi-sagittées et dentées. Le rachis médian des feuilles porte de neuf à onze folioles, d'autant plus grandes qu'elles sont plus rapprochées du sommet ; leur limbe est incisé-denté, elliptique, mou, velu et grisâtre sur la face inférieure. Fleurs jaunes, petites, en longues grappes terminales. Sépales à poils crochus sur leur face inférieure. Enveloppes florales pentamères. Nombreuses étamines (Fig. 65).

Odeur légère de fraise. Saveur astringente.

Récolte : Été. Usages : Astringent.



(Fig. 65)

AIGREMOÏNE

LÉGUMINEUSES

ANAGYRE FÉTIDE, BOIS PUANT (*Anagyris foetida*, L.)

Keressa. Beqoul el kelb, Kheroub el Maiz, Kheroub tourchane,
Habb el Kela (la graine)

Arbrisseaux de 2 à 3 m. de hauteur, avec feuilles composées, à 3 folioles, blanchâtres sur leur face inférieure, lancéolées-obtus, entières, grandes et sessiles. Fleurs en grappes axillaires, de coloration jaune, avec étendard tacheté de noir. Gousse légèrement arquée, grande, ressemblant à celle du haricot (intoxications graves par confusion) (Fig. 66).

Odeur fétide (froisser).

Récolte : Mars-avril. Usages : Feuilles employées comme purgatif. Fruits toxiques.

FENUGREC (semences) (*Trigonella Fœnum-Græcum*, L.)

Holba

Petites graines (3 à 5 m/m sur 2 à 3 m/m), très dures, prismatiques ou quadrangulaires, à angles latéraux arrondis, à surface verruqueuse, marquées sur une de leur face d'un sillon en diagonale. Coloration rouge brunâtre ou gris-jaunâtre (Fig. 67).

Odeur très forte de mélilot.

Saveur amère, huileuse, aromatique. Plongées dans de l'eau chaude, ces graines laissent exsuder du mucilage.

Récolte : Automne. Usages : Analeptique, stimulant réparateur, aphrodisiaque, émollient.

GENÈT D'ESPAGNE (*Spartium junceum*, L.)

Tertak, Bou tartak, Kessaba — Attertag, Teglag

Arbrisseau de 1 à 3 m. de hauteur, sans épines, portant de longs rameaux flexueux, jonciformes, glauques et finement striés. Feuilles simples et peu nombreuses. Fleurs jaunes, odorantes, grandes, avec un calice persistant unilabié. L'étendard redressé et pointu égale en longueur la carène. Les ailes sont plus courtes et obtuses. A complet épanouissement, la carène est terminée par une pointe recourbée vers le bas. Les gousses sont étroites (6 à 10 m/m) et assez longues (6 à 8 cm.), comprimées (Fig. 68).

Odeur nulle. Saveur herbacée, légèrement amère.

Récolte : Mai-août. Usages : Purgatif, mais infusions dangereuses, plante toxique.



(Fig. 66)

ANAGYRIS FOETIDA



(Fig. 67)

GRAINES DE FENU-GREC



(Fig. 68)

SPARTIUM JUNCCEUM

MÉLILOT (*Melilotus macrocarpa*, Durieu)

Kerkouman, Chenan (le fruit), Azroul (le fruit) — Aïad

Plante rameuse, dressée, longue de 20 à 35 cm. Feuilles stipulées, trifoliées, à folioles très grandes, obovées ou suborbiculaires, dentelées sur les bords, glauques en dessous. Fleurs papilionacées, jaune-pâles, longues de 6 m/m, en grappes lâches dépassant les feuilles. Gousses petites, ovoïdes, renfermant une à deux graines grosses, tuberculées, à forte odeur de coumarine (foin coupé) (*Fig. 69*).

Récolte : Été.

Usages : Antispasmodique, épice (le fruit).

CORONILLE, HERBE DE CORONILLE

(sommités fleuries) (*Coronilla scorpioides*, Koch.)

Redjet el oual, Qors begra, Akefa

Herbe annuelle, longue de 10 à 40 cm. Feuilles composées formées d'une grande foliole terminale elliptique ou ovale et d'une paire de folioles petites, ovales, réniformes qui, fréquemment, avortent. Fleurs papilionacées, jaunes, petites, disposées par 2-4 sur un même pédoncule. Gousses arquées.

Récolte : Mars-juin.

Usages : Cardiotonique (graines), purgatif (feuilles).

CASSIE (*Acacia Farnesiana*, Wild.)

Chouk el ban, Kehklen, Faten, Mesk es Senadiq

a) *Fleurs*. — Très odorantes, jaune doré, minimes, réunies en capitules sphériques supportés sur des pédoncules non articulés. Calice à 4-5 divisions. Corolle régulière. Etamines nombreuses, à long filet.

b) *Fruits*. — Gousses cylindriques, arquées, brun foncé, renfermant des graines ovales, glabres, dures, de coloration fauve.

Récolte : Printemps-Été.

Usages : Parfumerie (fleurs), astringent (fruit).



(Fig. 69)

MÉLIOT

**VULNÉRAIRE, ANTHYLLIDE VULNÉRAIRE,
TRIOLET JAUNE, TRÉFLE DES SABLES**

(*Anthyllis vulneraria*, L.)

Arq Safir, Hachehet ed dabb

Herbe vivace, pubescente. Tiges poilues, longues de 20 à 40 cm. Feuilles composées imparipennées, à folioles ovales-oblongues, entières, ciliées sur les bords; la terminale beaucoup plus grande. Fleurs papillonacées jaunes ou rougeâtres, en capitules globuleux terminaux (Fig. 70).

Odeur nulle.

Saveur astringente, herbacée.

Récolte : Mars-juin.

Usages : Vulnéraire, astringente.

RÉGLISSE (racines et rhizomes)

(*Glycyrrhiza fætida*, Desf.)

Areq souss

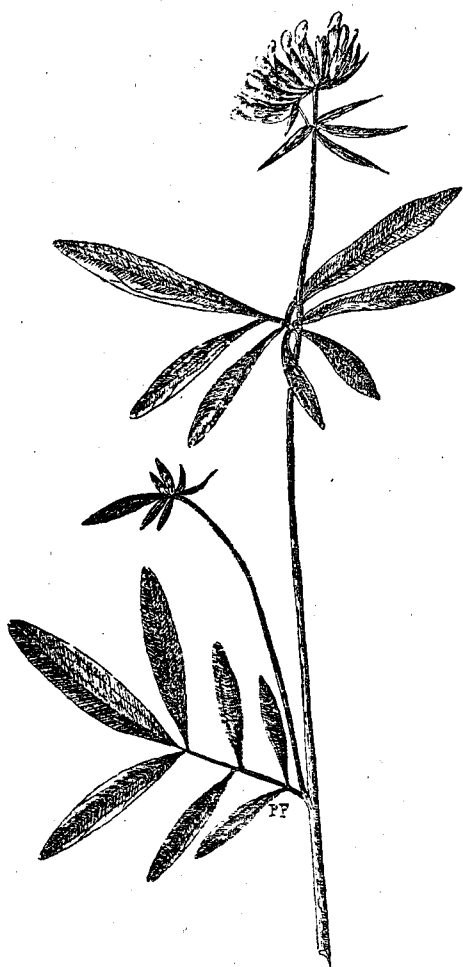
Fragments cylindriques longs de 18 à 20 cm., larges de 5 à 15 m/m. Surface extérieure marquée de sillons longitudinaux profonds avec, par places, des cicatrices verruqueuses de bourgeons et de racines. Coloration gris brun. Cassure fibreuse. Sur la section transversale, présence d'une zone subéreuse non enlevée par raclage. d'une zone corticale radialement et finement ponctuée, dont l'épaisseur égale le 1/3 du rayon; la partie ligneuse jaune plus foncé est sillonnée de stries radiales (rayons médullaires) qui séparent des faisceaux cunéiformes criblés de nombreux pores. Mœlle absente dans les racines. peu développée dans les rhizomes.

Odeur terreuse.

Saveur douce, sucrée, légèrement âcre.

Récolte : Septembre-octobre, tous les deux-trois ans. lorsque le rhizome atteint la grosseur du doigt.

Usages : Edulcorant, préparation du suc de réglisse. des pâtes pectorales, extraction de la glycyrrhizine, poudre de réglisse composée, etc...



(Fig. 70)

ANTHYLLIS VULNERARIA

BAGUENAUDIER, COLUTIER, FAUX SÉNÉ (folioles)

(*Colutea arborescens*, L.)

Qelouta

Feuilles composées imparipennées, à 7-13 folioles elliptiques, obtuses, glabres ou finement pubescentes en dessous dans leur jeune âge. Stipules petites, lancéolées. Longueur des folioles, 1 cm. 5 ; largeur, 1 cm. environ.

Odeur nulle. Saveur légèrement amère.

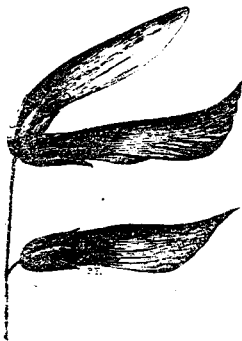
Récolte : Été. Usages : Purgatif.

FÈVE CULTIVÉE, FÈVEROLLE,

FÈVE DES MARAIS (fleurs) (*Vicia Faba*, L.)

Foula, Foul hachadi (fèverolle).

Djilla — Abooun



(Fig. 71)

VICIA FABA

Fleurs grandes, solitaires ou en grappes pauciflores de deux à cinq fleurs. Calice à cinq dents. Corolle papilionacée blanche, à ailes maculées de violet ou de noir. Longueur, 2 à 3 cm. ; largeur, 1 cm. environ (Fig. 71).

Odeur nulle. Saveur légèrement amère.

Récolte : Mai-juin. Faire sécher rapidement à l'ombre.

Usages : Cholagogue, coliques hépatiques et néphrétiques.

ÉRICACÉES

ARBOUSIER (feuilles) (*Arbutus Unedo*, L.)

Espagnol : Madroño

Mothrounia, Qatelabihia, Açir el dohb, Henna hameur — Ticisnou

Feuilles courttement pétiolées, avec un limbe coriace, luisant, dentelé en scie sur les bords, lancéolé, acuminé. Longueur, 8 cm. ; largeur, 3 à 4 cm. Coloration vert foncé en dessus et plus claire en dessous.

Odeur nulle. Saveur très astringente.

Récolte : Printemps-été. Usages : Astringent.

PLOMBAGINACÉES

DENTELAIRE (racines) (*Plumbago europæa*, L.)

Souak er raïan, Djouz er raïan, Tefel el djouza

Fragments très irréguliers, plus ou moins tortueux, de coloration brun-rougeâtre à l'état sec, mesurant 1/2 à 1 cm. de diamètre. Surface extérieure ridée longitudinalement et plus ou moins profondément striée. Section transversale montrant une zone externe (écorce) brun-rouge, assez épaisse, parsemée de points brunâtres, une zone moyenne (bois) avec stries radiales très apparentes, une zone interne (moëlle) légèrement excentrée et brune.

Odeur nulle.

Saveur caustique et âcre.

Récolte : Automne-hiver.

Usages : Vésicant, odontalgique.

OLÉACÉES

OLIVIER (feuilles) (*Olea europæa*, L.)

Zitoun, Amourqa — Azemmour, Zzit, Tesetta

Forme sauvage, Oléastre : Zebboudj, Zebbour — Azeboudj, Tazbboujt

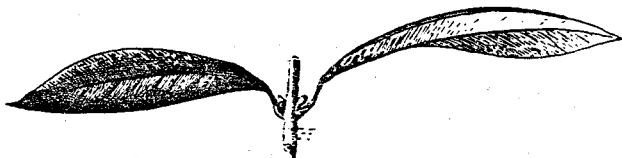
Feuilles dures, persistantes, simples, entières, ovales ou lancéolées, un peu étroites, à bords réfléchis, vertes et lisses en dessus, vert-gris clair en dessous. La face inférieure, examinée à la loupe, présente de petits points brillants, fauve clair (poils en rosace). Longueur, 4 à 5 cm.; largeur, 2 cm. environ (Fig. 72).

Odeur nulle.

Saveur amère.

Récolte : Été.

Usages : Hypotenseur.



(Fig. 72)

FEUILLES D'OLIVIER

FRÊNE DE KABYLIE

(Fraxinus oxycarpa angustifolia, Vahl.)

Dardar, Sella, Mesharouane,
 Lessane el acefour (fruit : langues de passereaux)
 Taslent, Asseln, Islène, Tabouchicht

Feuilles caduques, composées pennées. Folioles courtement pétiolées, un peu inégales à la base, ovales lancéolées, acuminées, dentées, glabres et luisantes sur la face supérieure ; légèrement pubescentes sous la nervure dorsale. Nervures secondaires obliques avec anastomoses marginales en arc (Fig. 73).

Odeur nulle.

Saveur âcre et amère.

Récolte : Printemps-été.

Usages : Antirhumatismal, laxatif, fébrifuge.

NOTA. — Les feuilles seront desséchées à l'ombre en bouquets ou mieux mondées et débarrassées de leur nervure médiane. Correctement desséchée, la drogue est cassante. Avant emballage, les étaler pendant une nuit pour leur laisser reprendre leur souplesse.



(Fig. 73)

FOLIOLE
 DE FRÊNE

L'écorce se présente sous la forme de morceaux cintrés, de longueur variable ; largeur, 2 à 3 cm. ; épaisseur. 2 à 3 m/m. Surface externe lisse, verruqueuse, d'un gris cendré. Face interne lisse et brune. Cassure nette.

Odeur nulle.

Saveur amère et astringente.

Récolte : Printemps.

Usages : Fébrifuge.

GENTIANACÉES

PETITE CENTAURÉE, GENTIANE CENTAURÉE,

HERBE AU CENTAURE (*Erythraea Centaurium*, L.)

Mraret et hanech, Qantarioun, Goustt el haïa
Qellou, Tikoukt, Tiouinet

Herbe annuelle, de 10 à 30 cm. de hauteur, avec tiges dressées, quadrangulaires, ramifiées au sommet, se dégageant d'une rosette de feuilles basilaires grandes (5 à 10 cm.), obovales, coriaces, luisantes, à cinq nervures atténuées en un court pétiole. Les feuilles supérieures sont opposées, décussées, sessiles, aiguës, glabres, avec trois à cinq nervures longitudinales. Inflorescence en cyme portée sur des rameaux dichotomes très multiflores.

Fleurs rouge-pâle, petites, avec sépales soudés formant tube rosé, surmonté de cinq divisions aiguës; pétales soudés en une corolle deux fois plus longue que le calice avec cinq lobes lancéolés et obtus ou ovoïdes; cette corolle mesure 10 à 12 m/m de rayon. Androcée à cinq étamines, dont les anthères sont contournées en spirale après ouverture de la fleur. Fruit capsulaire, cylindrique, dépassant le calice, à placentas pariétaux supportant de nombreuses graines très petites et rugueuses.

Odeur assez agréable disparaissant par dessiccation, ravivée par immersion dans l'eau chaude.

Saveur très amère.

Récolte : Mai-juillet, au moment de la floraison.

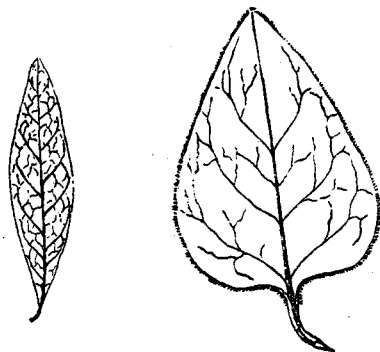
Usages : Fièvres intermittentes (succédané de la quinine), lithiase biliaire, atonies gastriques, tonique amer. fabrication de la bière, liqueurs amères.

NOTA. — Les sommités fleuries du commerce doivent être bien rouges. elles sont livrées en petits bouquets de 15 cm. environ de longueur, séchés sous forme de guirlandes fixés à une corde tendue sous un hangar aéré et sec et en plein courant d'air. Certains récolteurs emploient, pour conserver à la drogue la couleur rouge des fleurs, un cornet de papier dans lequel ils placent les sommités pendant leur dessiccation. On expédie généralement en ballots comprimés de 50 à 60 kg. environ; leur manipulation ne peut ainsi détériorer le produit. A signaler enfin que l'*Erythraea patchella* Horn., moins amère, lui est quelquefois substituée.

APOCYNACÉES

PERVENCHE (feuilles), VIOLETTE DES MORTS,
VIOLETTE DES SORCIÈRES*(Vinca media, Link et Hoffm.) (Vinca difformis)*

Herbe vivace par sa souche grêle. Tiges stériles sarmenteuses et rampantes, tiges fleuries dressées. Feuilles courttement pétiolées, opposées, glabres, oblongues ou ovales-aigües, luisantes et vert foncé à leur partie supérieure, plus pâles en dessous, coriaces et entières sur les bords, parcourues par une nervure médiane prononcée. Fleurs grandes, bleues, axillaires, solitaires, à cinq lobes



PETITE
PERVENCHE

(Fig. 74)

GRANDE
PERVENCHE

obliques, étalés en roue, avec gorge nue portant cinq plis qui correspondent au milieu des lobes. Etamines incluses. Style indivis renflé en anneau. Calice plus court que le tube de la corolle avec sépales glabres (Fig. 74).

Odeur nulle.

Saveur astringente et amère.

Récolte : Été (feuilles). Récolte et dessiccation faciles.

Usages : Vulnéraires, amères, astringentes, antilautieuses : adjuvant dans le traitement du paludisme.

ASCLÉPIADACÉES

ASCLÉPIADE, DOMPTE-VENIN

(*Vincetoxicum officinale*, Moench)

(*Asclepias Vincetoxicum*, L.) (rhizome)

Fragments très irréguliers, tortueux, prélevés sur la souche ; ils sont jaune-rougeâtres. Longueur, 6 cm. ; épaisseur, 5 à 8 m/m. Face supérieure avec cicatrices de tiges aériennes. Face inférieure portant de nombreuses racines cylindriques, ramifiées, longues de 5 à 6 cm., épaisses de 1 m/m.

Odeur forte au moment de la récolte et s'atténuant par dessiccation.

Saveur âcre et désagréable au moment de la récolte, mais devenant douceâtre par dessiccation.

Récolte : Automne.

Usages : Diurétique, sudorifique ; entre dans la préparation du Vin diurétique de la Charité.

BORRAGINACÉES

BOURRACHE (*Borrago officinalis*, L.) (fleurs)

Harcha, Bou chcnaf, Bou kerich, Lessane el tsour, Bou Cassal
Tament, Tizioua

Herbe annuelle de 20 à 60 cm. de hauteur, à tiges arrondies, creuses, ramifiées, hérissées de poils rudes et striées longitudinalement. Feuilles inférieures pétiolées, les supérieures sessiles, embrassantes, alternes, avec un limbe ondulé sur les bords, elliptique-oblong, vert en dessus, blanchâtre en dessous, très velu et rude au toucher. Sa surface est ridée et bulleuse ; nervures très saillantes en dessous. Ces feuilles ont comme dimensions : longueur, 10 à 20 cm. ; largeur, 5 à 10 cm.

Inflorescences terminales longuement pédonculées, en panicules très lâches. Fleurs bleues, roses ou blanches, longuement pédonculées, disposées d'un même côté (cymes scorpioïdes) régulières, composées d'un calice à cinq sépales verts, triangulaires, allongés, velus, persistants ; d'une corolle gamopétale à tube plus court que le calice, à limbe divisé en cinq lobes aigus étalés, présentant au niveau de sa gorge une petite couronne com-

posée de cinq appendices échancrés. Cinq étamines dont les anthères accolées, allongées, coniques, pointues, noirâtres et dont le filet est garni d'un appendice conique et violet, forment un tube dans le centre duquel passe le style. Le fruit est formé de quatre akènes nus noirâtres à maturité, ridés, ovoïdes, osseux (Fig. 75).

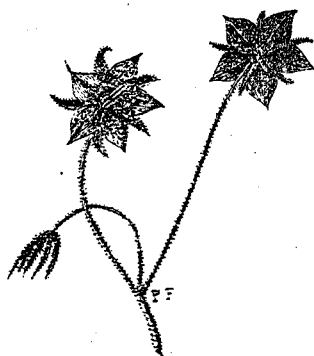
Odeur herbacée.

Saveur amère.

Récolte : Printemps-été. Cueillir par temps sec. Sécher rapidement pour conserver la coloration bleue des fleurs. Remuer souvent pendant la dessiccation. On emploie les sommités fleuries et aussi les fleurs mondées.

Usages : Sudorifique, diurétique, pectorale (riche en mucilages et en nitrate et potassium). Les feuilles sont aussi émollientes.

Nota. — On peut substituer à la Bourrache certaines plantes de la même famille, telles que Buglosse, Lycopside et Vipérine.



(Fig. 75)

BOURRACHE

VIPÉRINE (*Echium maritimum*, Willd.)

Kahila — Iles ougendouz

Plante à tiges couchées ou ascendantes, simples ou rameuses, hérissées de poils fins et tuberculeux. Quelques points rougeâtres sur ces tiges. Feuilles étroites, alternes, velues, les radicales pétiolées et spatulées. Fleurs irrégulières, violacées ou panachées de rouge, tubuleuses, obliques, sans appendices à la gorge. Étamines faisant saillie,

non soudées par leurs anthères, inégales et dépourvues d'appendices.

Odeur, saveur, récolte et usages comme pour la Bourrache.

BUGLOSSE (fleurs), BOURRACHE BATARDE

(*Anchusa officinalis*, Desf., *Anchusa italica*, Retz.)

Cheikh el Boukoul, Chandjar, Leçane el Tsour — Taharadjt

Plante à tiges dressées, rameuses, hérissées, longues de 30 à 80 cm. Feuilles ovales-lancéolées, pointues au sommet, entières ou légèrement sinuées. Inflorescences en grappes un peu lâches, très velues. Fleurs grandes, bleues,



(Fig. 76)

**BUGLOSSE
BOURRACHE BATARDE**

avec un calice à sépales linéaires dépassant le tube de la corolle ; cette dernière gamopétale avec appendices pétales surmontés de poils. Fruits secs (4 akènes) allongés, réticulés, portant de fins tubercules. Au-dessous de chaque fleur, une bractée, linéaire aussi longue que le pédicelle floral (Fig. 76).

Odeur herbacée. Saveur amère.

Récolte : Printemps-été.

Usages : Pectorale, sudorifique, diurétique.

CYNOGLOSSE, LANGUE DE CHIEN

(*Cynoglossum pictum*, Aiton., *C. officinale*, Desf.) (racines)

Saboun el arais, Leçane eddid, El Kelb, Ouden el arneb,
Ouden ech chaâ, Khodna mâak — Asfarar, Asfarfar

Petits tronçons irrégulièrement cylindriques mesurant 3 cm. de longueur sur 7-10 m/m de diamètre. Surface extérieure d'un gris brun. marquée de stries longitudinales assez profondes. Section transversale blanche sur son pourtour, plus foncée dans sa partie interne. Cambium très apparent (examiner à la loupe). Présence de stries radiales assez rapprochées et se rejoignant vers le centre.

Odeur légèrement vireuse.

Saveur fade et mucilagineuse.

Récolte : Automne. Conserver en endroit sec, car très hygroscopique.

Usages : Narcotique faible, topique émollient, légèrement astringent. Entre dans la préparation des Pilules de Cynoglosse opiacées.

ORCANETTE (racines) (*Alkanna tinctoria*, Tausch.)

Hennu el Rh'oula, Chendjar, Sedira, Kahla

Racines pivotantes allongées, garnies à leur sommet de restes de tiges aériennes. Coloration rouge-violet très foncé. Ecorce ridée, formée de feuillets colorés appliqués les uns contre les autres. Sur une coupe transversale : zone externe corticale rouge foncé ; zone interne ligneuse moins colorée. Dimensions : longueur, 5 à 8 cm. ; largeur, 15 m/m.

Odeur et saveur nulles.

Récolte : Automne.

Usages : Colorant tinctorial (non soluble dans l'eau).

SOLANACÉES

DOUCE-AMÈRE, MORELLE GRIMPANTE (tiges)

(*Solanum Dulcamara*, L.)

Haloua m'rra, Iasmin el Khela — Sekigiguereu, Aourizi

Fragments généralement cylindriques, parfois anguleux, marqués de stries longitudinales peu profondes, recouverts d'un liège mince, luisant, s'exfoliant facilement et de coloration vert-brunâtre. Sur la section transversale : moelle le plus souvent absente (tiges fistuleuses) entourée d'un cercle blanchâtre, rayonné (bois) et présentant des zones concentriques correspondant aux différentes couches ligneuses annuelles. Dimensions : longueur, 2 à 4 cm. ; largeur : 5 à 10 m/m.

Odeur vireuse sur le frais, s'affaiblissant par dessiccation.

Saveur amère puis douceâtre.

Récolte : Printemps.

Usages : Dépuratif, diaphorétique.

MORELLE NOIRE, CRÈVE CHIEN

(*Solanum nigrum*, L.)

Merhnenou, Messilla, Bou meknina — Touchanine, Tiourmi

Plante annuelle à tiges dressées, rameuses, anguleuses, glabres. Feuilles d'un vert sombre, presque glabres, pétioles, ovales et pointues à leur sommet, à bords sinués ou anguleux ou entiers. Fleurs blanches en fausses ombelles (corymbes) courtement pédonculées. Fruit (baie) noir à maturité, gros comme un pois. Hauteur de la plante : 20 à 30 cm. (Fig. 77).

Odeur vireuse à l'état frais et s'atténuant par dessiccation.

Saveur amère et désagréable.

Récolte : Été.

Usages : Narcotique, sédatif ; entre dans la préparation du Baume tranquille et de l'Onguent populeum.



(Fig. 77)

MORELLE NOIRE

ALKÉKENGE, COQUERET (Baies)*(Physalis Alkekengi, L.)*

Plante cultivée et vivace par sa racine, calcicole, avec tiges annuelles herbacées atteignant 0 m. 50 de hauteur.

Baies, seules parties officinales, de la taille et de la forme d'une cerise, ridées, de coloration rouge-foncée avec, au-dessous d'un péricarpe lâche, deux placentas portant de très nombreuses graines petites, ovoïdes, aplaties et blanchâtres.

Ces baies sont, le plus souvent, enveloppées par le calice accrescent se présentant sous la forme d'une grosse vésicule rougeâtre ovoïde et pointue, à segments veinés.

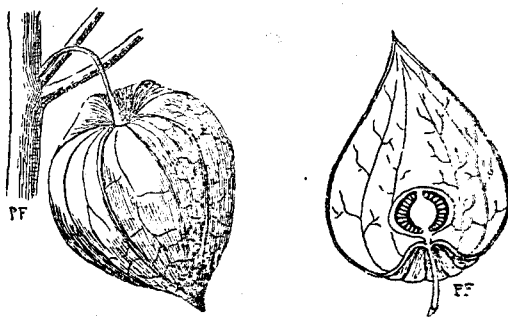
Le pédoncule est coloré en rouge près de l'enveloppe calicinale (Fig. 78).

Odeur nulle.

Saveur douce et amère, légèrement acidulée sur le frais.

Récolte : Août-septembre.

Usages : Diurétique, antigoutteux (oxalurie), affections vesicales, laxatif.



(Fig. 78)

ALKEKENGE

BELLADONE, GUIGNE DE COTE, BELLE-DAME,

MORELLE FURIEUSE (racines et feuilles)

(*Atropa Belladonna*, L.)

Bou rendjouf, Bou qini, Belaidour, Adil ououchchen

a) *Racine*. — Fragments assez gros (10 à 15 cm. de long sur 2 à 4 cm. de largeur) simples ou bifurqués avec une surface ridée dans le sens de la longueur et marquée de cicatrices foliaires ou de racelles. Coloration brun-grisâtre. Cassure facile, nette, produisant sur des racines sèches une poussière blanchâtre d'amidon et de cristaux pulvérulents d'oxalate de calcium. Sur la section transversale : couche corticale rugueuse, marbrée de brun, et zone ligneuse blanc-jaunâtre.

Odeur terreuse.

Saveur faible douceâtre, puis amère brûlante.

Récolte : Sur des pieds de 2 ans; arracher à la floraison (fin de l'été et automne); débarrasser les racines de la terre et couper en segments (les grosses racines sont, si nécessaire, fendues en long); sécher à douce chaleur.

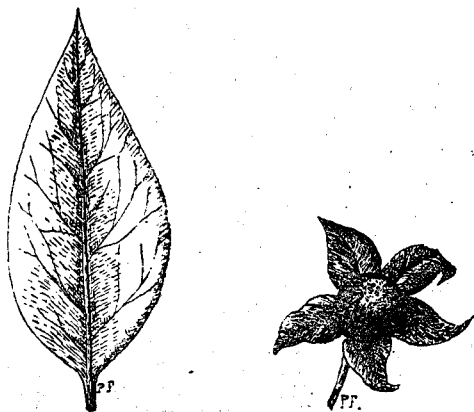
b) *Feuilles*. — Feuilles sèches chiffonnées, recroquevillées, courtement pétiolées, mesurant de 10 à 20 cm. de longueur sur 5 à 10 cm. de largeur. Le limbe, vert sur le frais, est devenu, par dessiccation, brun verdâtre sur sa face supérieure et d'un vert plus pâle et même grisâtre en dessous; il est entier, ovale, acuminé au sommet et parcouru par une nervure médiane proéminente à la face inférieure (déplier dans de l'eau chaude pour examen). La drogue commerciale renferme des feuilles souvent brisées car minces et très fragiles sur le sec. On peut y trouver également quelques fleurs à corolle tubuleuse de coloration jaunâtre ou brun pourpré, de même que quelques baies noires chagrinées par dessiccation, surmontant un calice persistant à 5 sépales (*Fig. 79*).

Odeur très vireuse sur le frais et s'atténuant considérablement par dessiccation.

Saveur fade, désagréable, amère, vireuse.

Récolte : Mai-juin.

Usages : Antispasmodique, mydriatique, sédatif, toxique.



(Fig. 79)

BELLADONE

PIMENTS DES JARDINS, CORAIL DES JARDINS,

POIVRE DE GUINÉE, POIVRE D'INDE

(*Capsicum annum*, L.)

Felfel el ahmeur, Felfel halou (piment doux),
Felfel el har (piment piquant) — Ifelfel

Fruit peu charnu, conique, rectiligne ou légèrement incurvé, à surfaces latérales aplaties et bosselées par places, marquées de stries transversales. Surface brillante, lisse, de coloration allant du jaune-verdâtre au rouge. Péricarpe papyracé, coriace et cassant. Au-dessous du fruit, calice à cinq divisions, en cupule et persistant ; petit pédoncule droit et grêle, mais qui peut manquer.

Section transversale : cloison séparant deux loges et supportant de nombreuses graines jaunâtres, réniformes comprimées, chagrinées, longues de 5 m/m sur 3 m/m de diamètre, suivant variétés. Longueur totale du fruit, très variable, de 3 à 14 cm.

Odeur faible. Sur charbons ardents, émission de vapeurs âcres provoquant la toux et l'éternuement.

Saveur âcre, brûlante, tenace, très piquante, caractéristique.

Récolte : Été.

Usages : Condiment, rubéfiant.

COQUERET SOMNIFÈRE, WITHANIA

(*Withania somnifera*, Dunald.)

Ben nour, Abeb, Semm el far, Ferkal, Mordjan (le fruit) — Terroumt

Plante ligneuse couverte de poils blancs avec tiges dressées, robustes, rameuses. Feuilles alternes, entières, ovales, brièvement pétiolées, vertes en dessus, ne dépassant pas 3 cm. de longueur. Fleurs verdâtres à pédicelle court, petites et en glomérules axillaires. Baie rouge, lisse, de la grosseur d'un pois, recouverte par le calice accrescent (persistant) et membraneux s'ouvrant au sommet.

Odeur légèrement ammoniacale.

Saveur amère, nauséuse.

Récolte : Été.

Usages : (feuilles et fruits) narcotique, fébrifuge, diurétique, antirhumatismal.

STRAMOINE, DATURA, HERBE AUX SORCIÈRES,

POMME ÉPINEUSE (*Datura Stramonium*, L.)

Chedjeret el djinna, Djahnama, Messekra, Habb el foua (la graine)
Djouza matel (le fruit) — Tabourzigt

a) *Feuilles*. — Alternes ou géminées. Long pétiole cylindrique avec étroit sillon sur sa face supérieure. Limbe ovale dans l'ensemble, mais à bords sinués, largement échancré et à dents inégales et plus ou moins larges à leur base. Nervation pennée avec nervures très apparentes à la face inférieure et correspondant à un sillon sur la face supérieure. Feuilles jeunes tomenteuses ; feuilles âgées glabres. Coloration vert foncé en dessus et plus pâle en dessous. Dimensions : longueur, 10 à 12 cm. ; largeur, 6 à 8 cm. (Fig. 80).

Odeur nauséuse, vireuse, surtout à l'état frais et s'atténuant par dessiccation. Saveur âcre et nauséuse, devenant amère et salée par dessiccation.

NOTA. — La drogue renferme fréquemment des débris de grandes fleurs blanches infundibuliformes, à long tube évasé, ainsi que des capsules jaunâtres, ovoides, avec surface hérissée d'aiguillons, divisées en quatre logettes par deux cloisons perpendiculaires et renfermant de très nombreuses graines.



(Fig. 81)

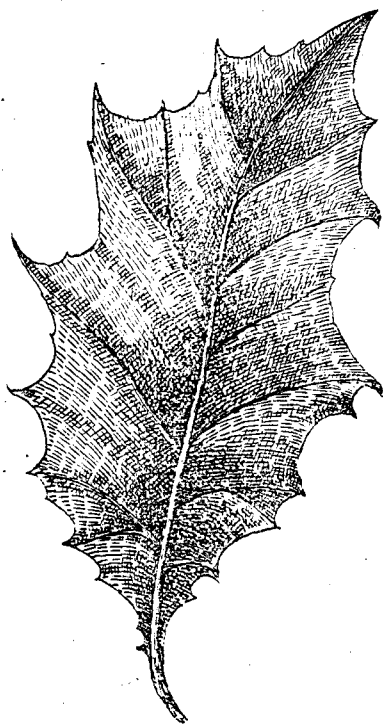
GRAINE
DE STRAMOINE

b) *Graines*. — Petites (3 à 5 m/m de longueur sur 1 m/m à 1 m/m 5 de diamètre), réniformes, aplaties, à surface verruqueuse, finement réticulée ou ponctuée. Coloration noir-violacé, sauf sur la zone hilare de couleur plus claire (examiner à la loupe) (Fig. 81).

Odeur nulle, mais se développant par broyage, désagréable, vireuse. Saveur nauséuse, âcre et huileuse.

Récolte : Septembre.

Usages : Antispasmodique, antiasthmatic (cigarettes).



(Fig. 80)

DATURA STRAMOINE

JUSQUIAME, HANEBANE, PORCELET,**MORT AUX POULES***(Hyoscyamus albus, L.)* (feuilles et semences)

Houbbaï, Bou rendjouf — Tesker, Bou nerdjouf

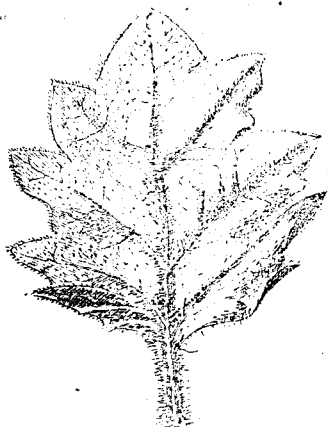
Herbe pubescente à feuilles pétiolées, souvent cordées à la base, sinuées, dentées. ovoïdes dans l'ensemble, très velues, visqueuses au toucher, parcourues par des nervures très saillantes sur la face inférieure. Longueur des feuilles : 15 à 20 cm. Largeur, 7 à 10 cm. Fleurs jaunepâles, non veinées, disposées d'un même côté sur l'axe de l'inflorescence. Capsules ventrues entourées par le calice accrescent. Graines légèrement réniformes, applanées, à surface réticulée, chagrinée; gris-brunâtres. Dimension : 1 m/m de diamètre (Fig. 82).

Odeur vireuse.

Saveur amère, désagréable.

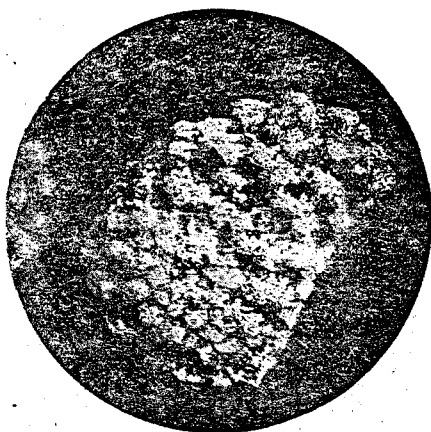
Récolte : Feuilles en été, graines en automne.**Usages** : Narcotique, hypnotique, sédatif, antispasmodique.

NOTA. — A signaler l'importance que pourrait acquérir dans l'industrie des alcaloïdes à noyau tropane, la Jusquiame d'Egypte (*Hyoscyamus muticus, L.*), originaire de l'Inde et de la Haute Egypte et dont la culture a été conseillée dans le sud algérien (Perrot). Cette espèce porte des feuilles entières ou dentées, pétiolées, des fleurs avec calice à sépales striés, velus et corolle à pétales jaunes ou blanchâtres. Le fruit est cylindrique. On la trouve dans le commerce sous forme de fragments. Grosse importance dans l'industrie par suite de sa richesse en Hyoscyamine (1 %). A signaler encore une Jusquiame saharienne (*H. Falezlez, Cosson*), plante vivace, à tige ligneuse à la base, plus ou moins pubescente et visqueuse ; les feuilles radicales sont petites, entières, spatulées ; les moyennes pétiolées, ovoïdes, dentées ; les supérieures sessiles, entières, oblongues. Fleurs blanches lavées de violet. Capsules petites et sphériques. Graines analogues à celles de l'espèce précédente. Très riche en alcaloïdes totaux : 1,43 % (Fourment et Roques). Pourrait donc servir également à la préparation des tropéines (Fig. 83).



(Fig. 82)

JUSQUIAME BLANCHE



(Fig. 83)

GRAINE DE HYOSCYAMUS FALEZLEZ
(microphotographie)

ACANTHACÉES

ACANTHE (feuilles) (*Acanthus mollis*, L.)

Bakhlakh, Gabounia, Gabbana, Selikh — Tamas, Tafira

Feuilles très grandes (50 à 60 cm. de long sur 30 à 40 cm. de large et 1 m/m d'épaisseur), molles à l'état frais, glabres, luisantes, d'un vert sombre. Limbe cordé à la base, à divisions larges, lobées, dentées.

Odeur herbacée.

Saveur mucilagineuse.

Récolte : Été.

Usages : Emollient.

LABIÉES

LAVANDE (sommités fleuries) (*Lanvadula Staechas*, L.)

Helhal, Helhal el djebel, Meharga, Estakhoudess — Amezzir, Imzir

Inflorescences en forme d'épis, brièvement pédonculés, ovoïdes, quadrangulaires, mesurant 1 cm. 5 à 2 cm. de longueur sur 5 m/m de largeur. Chaque épi est surmonté de grandes bractées stériles, membraneuses, de coloration bleu-violet. Fleurs placées à l'aisselle de bractées larges, rhomboïdales, de coloration violet-pourpre. Corolle pourpre-noirâtre (Fig. 84).

Odeur forte, térébenthinée.

Saveur chaude, âcre et amère.

Récolte : Été.

Usages : Pectorales, diaphorétiques, diurétiques, antispasmodiques.

POULIOT, HERBE AUX PUCES,

HERBE DE SAINT-LAURENT, MENTHE POULIOT

(*Mentha Pulegium*, L.)

Fellou — Afilgou, Felgou, Moursal, Temarsa

Plante herbacée à tiges grêles, quadrangulaires, rameuses, pubescentes, rougeâtres, hautes de 15 cm. environ. Feuilles opposées, médiocrement pétiolées, ovales, longues de 15 à 25 m/m, crénelées sur les bords. Fleurs

pédunculées, purpurines, roses, blanches ou bleues, réunies par verticilles denses, axillaires, diminuant de grosseur à mesure qu'ils approchent du sommet et formant par leur ensemble des épis droits (Fig. 85).

Odeur forte, aromatique, menthée.

Saveur camphrée, aromatique, amère.

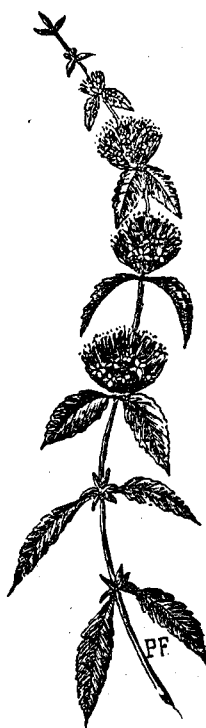
Récolte : Été.

Usages : Carminatif, antispasmodique, béchique. Insecticide.



(Fig. 84)

LAVANDULA
STOECHAS



(Fig. 85)

MENTHE POULIOT

MENTHE POIVRÉE, MENTHE VERTE*(Mentha piperita, L.)*

Hana, Lakana, Nemaï

Plante herbacée vivace à tiges droites quadrangulaires, rameuses, vertes ou rougeâtres, hautes de 60 cm. à 1 m. 20. Feuilles opposées, pétiolées, ovales-lancéolées, dentées, de coloration verte, mesurant 5 à 8 cm. de long sur 3 cm. de largeur. Fleurs rougeâtres en épis cylindriques.

Odeur très fine, très aromatique.

Saveur chaude, piquante, âcre, aromatique, laissant dans la bouche une impression de fraîcheur agréable.

Récolte : Été (sommités fleuries et feuilles).

Usages : Stomachique digestif, stimulant diffusible, préparation de l'essence de Menthe.

ROMARIN (*Rosmarinus officinalis*, L.)

Khlil, Hatssa louban, Hassalban — Iazir, Azir

Arbrisseau à rameaux tétragones, pubescents, garnis de feuilles entières, sessiles, linéaires, mesurant 2 cm. de longueur sur 2 m/m environ de largeur. Limbe coriace, à bords fortement réfléchis, d'un vert sombre, luisant et glabre en dessus, blanc et tomenteux en dessous, excepté sur la nervure médiane qui proémine. Fleurs bleuâtres, disposées en grappes courtes, axillaires, brièvement pédicellées. Bractées petites, caduques. Calice à lèvre supérieure ovale et dont les lobes de la lèvre inférieure sont lancéolés. Corole bleue ou blanche avec lèvre supérieure divisée en deux segments, et à lèvre inférieure à trois lobes dont un médian plus large (*Fig. 86 et 87*).

Odeur spéciale et aromatique.

Saveur chaude, camphrée légèrement amère.

Récolte : Printemps-été.

Usages : Carminatif, abortif, stomachique, cholagogue.

*(Fig. 86)*

ROMARIN
FEUILLE
(face
inférieure)

*(Fig. 87)*

ROMARIN (fleur)

SARIETTE INDIGÈNE*(Saccocalyx satureioides, Coss. et DR.)*

Zanter — Azir et Ibel

Sous-arbrisseau à tiges rameuses, dressées, flexueuses, portant des feuilles linéaires ou oblongues, lancéolées, fasciculées, ciliées à la base, molles à l'état frais, ponctuées de glandes, longues de 12 à 15 m/m. Fleurs petites, subsessiles, verticillées par 4 à 6, blanches, rosées ou purpurines. Calice velu à cinq dents obtuses, égales. Corolle tubuleuse à quatre petits lobes étalés presque égaux, dont l'un émarginé représente la lèvre supérieure.

Odeur rappelant celle du thym.

Saveur aromatique et piquante.

Récolte : Été.

Usages : Condiment, stomachique, digestif, antidiarrhéique, vermifuge.

SAUGE SOLARÉE, TOUTE BONNE, ORVALE,**HERBE AUX PLAIES** (*Salvia Sclarea, L.*)

Tsifsfa

Herbe bisannuelle velue, longue de 60 à 80 cm. Tiges nombreuses, dressées, fortes, velues. Feuilles laineuses, opposées, ovales-cordiformes, crénelées sur les bords et grandes. Elles sont pétiolées. Les fleurs, également grandes, sont d'un blanc lavé de bleu, parfois blanches, groupées par six à l'aisselle de larges bractées cordiformes, membraneuses, plus grandes que le calice des fleurs : ces bractées sont, en outre, violacées et ciliées. Calice à lèvre inférieure étroite et comprenant des dents lancéolées, aristées (munies d'une arête). Corolle à lèvre supérieure fortement concave. Androcée à deux étamines.

Odeur forte, agréable.

Saveur chaude, aromatique, légèrement amère.

Récolte : Été.

Usages : Aromatique, stimulant, antispasmodique (coqueluche), anticatarrhal, préparations de liqueurs apéritives; extraction de l'essence à odeur d'ambre gris et musquée (eaux de Cologne et parfums).

ORIGAN

(*Origanum glandulosum*, Desf., *Orig. hirtum* Link.)

Zateur

Plante vivace à tiges dressées, grêles, velues, longues de 20 cm. à 1 m. Feuilles ovales, pétiolées, opposées, presque entières sur les bords, plus ou moins velues, ponctuées de glandes. Fleurs blanches, en épis courts, denses, fréquemment globuleux, formant une panicule oblongue ou pyramidale; les fleurs sont situées à l'aisselle de feuilles vertes égalant ou dépassant le calice, ce dernier très glanduleux.

Odeur aromatique.

Saveur amère, un peu âpre, aromatique.

Récolte : Été.

Usages : Tonique, excitant, extraction de l'essence (essence d'Origan de Trieste renfermant jusqu'à 67 % de phénols totaux dans lesquels domine le thymol).

MÉLISSE, MÉLISSE OFFICINALE, CITRONNELLE, HERBE DU CITRON, THÉ DE FRANCE

(*Melissa officinalis*, L.)

Tourouljan, Tzndjan, Badarendjabouya — Tizloulit

Herbe vivace à tiges dressées très rameuses. Feuilles pétiolées, ovales, souvent cordiformes à la base, crénelées sur les bords, d'un vert clair sur la face supérieure, plus pâles en dessous, gaufrées et finement ciliées sur les bords. Dimensions : longueur. 5 à 8 cm.; largeur. 4 à 5 cm. Fleurs blanc-jaunâtre, en cymes axillaires unilatérales, brièvement pédonculées. Calice pubescent, tubuleux, bilabé, à lèvre supérieure tridentée, à lèvre inférieure bifide, parcouru par cinq côtes proéminentes. Corolle présentant un tube légèrement recourbé et un limbe à deux lèvres inégales : la supérieure dressée, bifide, l'inférieure à trois lobes obtus, dont un médian plus long. Longueur de la plante, 30 à 80 cm.

Odeur agréable de citron (froisser).

Saveur chaude, aromatique, légèrement amère.

Récolte : Avant la floraison. Couper les tiges, monder les feuilles que l'on fait sécher rapidement au soleil ou à l'étuve pour éviter le noircissement, et conserver dans un endroit sec.

Usages : Stomachique, carminatif, vulnérable, antispasmodique, préparation de l'Alcoolat de Mélisse composé (plante fraîche), Eau de Mélisse des Carmes, Alcoolat et Alcoolature vulnérable, Vin de la Charité (sommités desséchées).

THYM (*Thymus algeriensis*, Boiss. et Reut.)

Djertil Khieta, Hamriya, Mazouqech, Hamzoucha
Rebba, Djouchchen

Plante ligneuse mesurant de 10 à 30 cm. de hauteur. Rameaux serrés, grêles, dressés et velus, recouverts de feuilles opposées, courtement pétiolées, ovales-oblongues, glabres, mais légèrement ciliées à la base, un peu enroulées sur les bords ; limbe ponctué, très glanduleux, mesurant 1 à 2 cm. de long sur 2 à 3 m/m de large. Les feuilles florales sont peu différentes, lancéolées et égalent ou dépassent les calices. Fleurs rosées, en capitules terminaux, avec un calice glanduleux, glabre ou légèrement velu, long de 5 à 6 m/m, à deux lèvres égales, légèrement violacées à la base. Corolle dépassant de très peu le calice, bilabiée, à lobe médian plus grand.

Odeur de thym.

Saveur chaude, aromatique de thym, légèrement amère.

Récolte : Été.

Usages : Condiment, stomachique, diaphorétique, antispasmodique, spécifique de la coqueluche, excitant de la circulation, aphrodisiaque ; entre dans la préparation de l'Alcoolat et de l'Alcoolature vulnérables (fraîches ; extraction d'une essence antiseptique riche en thymol.

BÉTOINE

(*Betonica officinalis*, L. var. *algeriensis*, Ball.)

Aqhebet netegerfa, Achebet el rhorab

Plante vivace, velue, haute de 30 à 60 cm. Tiges dressées, simple, quadrangulaires, légèrement velue. Feuilles longuement pétiolées à la base et devenant sessiles et bractéiformes à mesure que l'on se rapproche du sommet de la plante. Limbe oblong, régulièrement denté ou crénelé, avec grosses dents. Fleurs en glomérules denses ; ces glomérules sont séparés sur la partie moyenne de la tige et réunis en épi sur la partie supérieure. Bractées florales foliacées, oblongues, presque aussi longues que

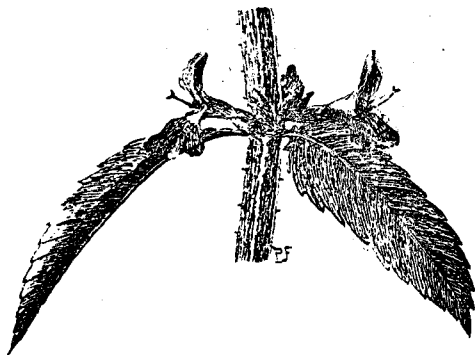
les calices. Calices pubescents, à dents ou pointes raides et piquantes. Longueur du calice, 1 cm. environ. Corolle velue, rouge ou blanchâtre, dépassant le calice, avec un tube étroit et glabre. Androcée à quatre étamines. Ovaire à style filiforme terminé par un stigmate bifide (Fig. 88).

Odeur faible, peu agréable, herbacée.

Saveur acre, amère.

Récolte : Été.

Usages : Stomachique, tonique amer, expectoratoire (succédané du tabac). Fait partie des espèces vulnéraires.



(Fig. 88)

BÉTOINE

LYCOPE DES MARAIS, CHANVRE D'EAU,

MARRUBE D'EAU (*Lycopus europaeus*, L.)

Zekza, Feracioun

Plante glabre ou pubescente, à tiges dressées, de 6 à 12 cm. de hauteur, simples ou peu rameuses dans le haut. Feuilles inférieures pétiolées, les supérieures sessiles, ovales ou lancéolées, grandes, fortement incisées, dentées, penninerves. Fleurs blanches, petites, en faux verticilles compacts, axillaires, éloignés les uns des autres. Calice à dents planes. Androcée à deux étamines.

Odeur nulle.

Saveur astringente, amère.

Usages : Antihémorragique, fébrifuge.

MARRUBE BLANC, HERBE VIERGE, MARROCHEMIN

(*Marrubium vulgare*, L.)

Marriout, Merriouat el Kelb, Achebet el Kelb, Frasloun, Oum el roubia
Timeriout, Timersat

Plante vivace à tiges rameuses, dures, blanchâtres, velues, longues de 30 à 80 cm. Feuilles opposées, pétiolées, entières, sub-orbiculaires, gaufrées, un peu cordées à la base, crénelées sur leurs bords et couvertes d'un duvet blanchâtre surtout abondant à la partie inférieure du limbe ; les supérieures dépassent largement les glomérules floraux. Fleurs petites, blanches, en glomérules compacts à l'aisselle de bractéoles linéaires, pointues, à sommet crochu. Calice velu et laineux, à dix dents inégales, pointues. Corolle bilabée, à lèvre supérieure presque plane, entière ou bifide, à lèvre inférieure ouverte, trifide. Androcée à quatre étamines renfermées dans le tube de la corolle (Fig. 89).

Odeur aromatique, agréable.

Saveur chaude et amère.

Récolte : Juillet (extrémités fleuries). Se vend en petits bouquets ou feuilles mondées.

Usages : Pectoral, fébrifuge, tonique, antipériodique, cholagogue.



(Fig. 89)

MARRUBE BLANC

**BALLOTE FÉTIDE, MARRUBE NOIR,
MARRUBE PUANT**

(*Ballota nigra*, L., *Ballota foetida*, Lam.)

Feracioun aqoued

Plante herbacée, vivace, mesurant de 40 à 60 cm. Tiges pubescentes, rameuses. Feuilles pétiolées, molles, velues, largement ovales, crénelées ou dentées en scie. Fleurs mesurant 15 m/m environ de longueur, disposées en glomérules ramifiés et à l'aisselle de petites bractées linéaires. Calice à cinq dents épineuses. Corolle bilabée, purpurine, dont le tube ne dépasse pas le calice, et à lèvre supérieure velue (Fig. 90 et 91).

Odeur fétide.

Saveur désagréable, amère.

Récolte : Été.

Usages : Tonique, antispasmodique, emmenagogue, vermifuge, traitement des teignes.

GERMANDRÉE-PETIT-CHÊNE, CHASSE FIÈVRE

(*Teucrium Chamaedrys*, L.)

Bellout el ard — Akhendous

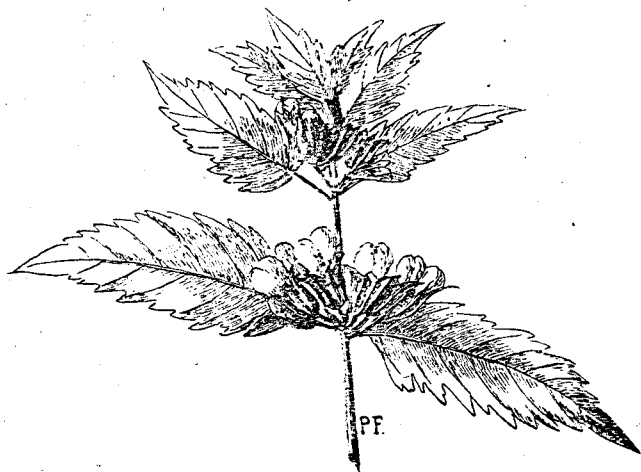
Herbe vivace à tiges rameuses, couchées puis redressées, hautes de 15 à 30 cm. Feuilles opposées, les supérieures sessiles, les inférieures courtement pétiolées. Longueur, 1 cm., largeur, 2 à 4 m/m. Limbe coriace, luisant en dessus, blanchâtre en dessous, ovale-cunéiforme, crénelé sur les bords. Fleurs en grappes courtes assez denses. Calice rougeâtre, pubescent. Corolle rose ou pourpre à lobe médian large, concave, cunéiforme, à lèvre supérieure nulle. Floraison pendant tout l'été (Fig. 92).

Odeur faiblement aromatique (sommités fleuries).

Saveur amère, astringente.

Récolte : Été.

Usages : Espèces vulnérables, tonique amer, digestif, fébrifuge.



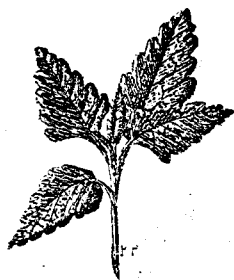
(Fig. 90)

BALLOTE FÉTIDE



(Fig. 91)

BALLOTE FÉTIDE
(fleur)



(Fig. 92)

GERMANDRÉE PETIT CHÊNE

POULIOT DE MONTAGNE (*Teucrium Polium*, L.)

Jaad, Djaïda, Djada, Haida, Goutiba, Felila — Timzourin, Tintchich

Plante tomenteuse, blanchâtre, à tiges nombreuses, grêles, dressées, plus ou moins ramifiées. Feuilles sessiles, oblongues ou linéaires, cunéiformes, crénelées, à bords plus ou moins enroulés; d'un vert pâle en dessus, blanches en dessous. Fleurs blanches ou purpurines disposées en capitules serrés, globuleux ou ovoïdes, courtement pédonculés. Calice petit (3 à 4 m/m), en cloche, à dents courtes, presque égales, très velues. Corolle à tube ne dépassant pas le calice, velu en dehors, à lobes latéraux linéaires, le médian ovoïde.

Odeur forte et agréable.

Saveur aromatique.

Récolte : Printemps-été. Commun dans broussailles et friches.

Usages : Vermifuge, stimulant.

VERBENACÉES

VERVEINE OFFICINALE, HERBE SACRÉE

(*Verbena officinalis*, L.)

Ben nout

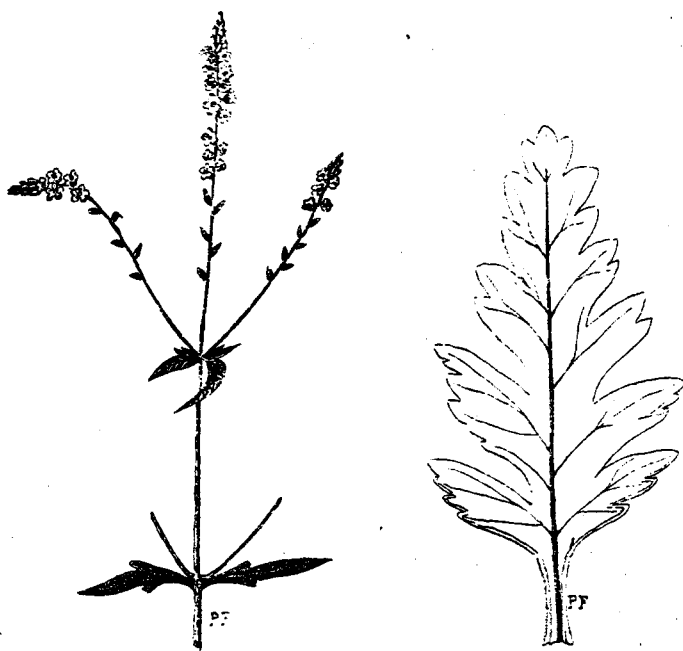
Plante herbacée vivace, longue de 40 à 80 cm. Tiges droites, quadrangulaires, rudes sur les angles, rameuses dans le haut. Feuilles rudes, vertes, opposées, pétiolées, oblongues, lancéolées à la base de la tige. Limbe penné, découpé trois fois sur les feuilles supérieures et plusieurs fois sur les feuilles inférieures. Fleurs très petites d'un rouge pâle, disposées en longs épis filiformes, rameux, terminaux, très grêles, à l'aisselle de petites bractées plus courtes que le calice. Calice subtétragone, à dents courtes. Corolle bilabée à cinq divisions. Androcée à quatre étamines égales deux à deux (*Fig. 93*).

Odeur faiblement aromatique (froisser).

Saveur âpre et amère.

Récolte : Été.

Usages : Vulnéraire.



(Fig. 93)

VERVEINE OFFICINALE

VERVEINE ODORANTE, CITRONELLE,**VERVEINE DES INDES (feuilles)***(Lippia citriodora, Kunth.)*

Louiza — Ouheïreche

Feuilles verticillées par trois sur la tige. Ressemblent aux feuilles de pêcher. Limbe allongé, rude au toucher, lancéolé, aigu, étroit, souvent arqué, dont la plus grande largeur se situe à l'union du tiers inférieur et des deux autres tiers ; bords entiers, légèrement ciliés. Dimensions : longueur, 8 à 10 cm., largeur, 2 cm. Le limbe est penninerve avec nervure principale proéminente à la face inférieure et nervures secondaires fines, saillantes, parallèles entre elles et se détachant à angle presque droit de la nervure médiane ; les nervures secondaires se réunissent à 1 ou 2 m/m du bord de la feuille en une série d'arcs continus. Nervures de troisième ordre formant un fin réseau d'anastomoses. Desséchées, ces feuilles s'enroulent longitudinalement sur elles-mêmes pour former un tube irrégulier montrant extérieurement les nervures qui parcourent la face inférieure.

Odeur suave, citronnée (froisser).

Saveur chaude, aromatique, légèrement amère, piquante.

Récolte : Trois récoltes annuelles, printemps (avant floraison), fin juin (lorsque apparaissent les inflorescences) et avant l'hiver (octobre-novembre).

NOTA. — Récolter des tiges bien feuillues ; les faire sécher rapidement dans un local bien aéré ; ainsi se conservent la couleur bien verte et la souplesse des feuilles. Eviter de briser ces feuilles. On les livre en ballots de 25-30 kilogr. non comprimés.

Usages : Antispasmodique. carminatif, stomachique, employé en infusions et sous forme de liqueurs digestives.

GATTILIER (*Vitex Agnus-Castus, L.*)

Kef Meriem, Bou Mentem, Rharr, Hobb el Kheral,

Hob el fagod (le fruit) — Angarf

Arbrisseau à tiges droites, garnies vers le sommet de feuilles opposées, pétiolées, digitées, douces au toucher, composées de cinq et parfois sept folioles étroites, lancéolées, pointues, entières, molles, inégales, d'un vert foncé en dessus, avec de petits points blancs leur donnant une teinte grisâtre. La face inférieure est blanchâtre et légèrement cotonneuse. Ces feuilles ressemblent à celles du chanvre. Fleurs violacées ou purpurines, par-

fois blanches, disposées en verticilles denses sur de longs épis nus et terminaux. Calice laineux blanchâtre. Corolle à six divisions irrégulières. Etamines droites et saillantes. Le fruit est une baie globuleuse, noirâtre, dure, ayant les dimensions d'un grain de poivre, entouré à sa base par le calice et divisé intérieurement en quatre loges renfermant chacune une graine (Fig. 94).

Odeur aromatique.

Saveur aromatique et âcre.

Récolte : Automne.

Usages : Antiaphrodisiaque (fruit). sédatif, soporifique, éréthisme cardio-vasculaire.



(Fig. 94)

VITEX AGNUS CASTUS. GATTILIER

GLOBULARIACÉES

GLOBULAIRE, GLOBULAIRE TURBITH

(*Globularia Alypum*, L.)

Chelra, Zerga, Zouitna, Alk — Tachra, Haselra

Sous-arbrisseau très commun sur le littoral algérien, très rameux, de 30 à 40 cm. de hauteur. Feuilles rappelant celles du séné, alternes, simples, entières ou munies d'une ou de deux dents au sommet, pétiolées; les inférieures en rosette, les supérieures plus petites, écartées; longues de 1 à 2 cm., larges de 5 à 6 m/m. Limbe glabre, coriace, oblong. Fleurs bleues en capitules terminaux et axillaires, hémisphériques et presque sessiles. Réceptacle floral avec nombreuses écailles ciliées ou velues et elliptiques; ce réceptacle est court, conique ou globuleux. Séparant les fleurs, des bractées molles, linéaires, pointues. Calice floral velu à cinq dents aigues. Corolle à lèvre supérieure presque nulle, l'inférieure très développée (Fig. 95).

Odeur nulle.

Saveur amère.

Récolte : Printemps-été.

Usages : Purgatif, succédané du séné (infusions théiformes avec les feuilles).

PLANTAGINACÉES

PLANTAIN (grand) (*Plantago major*, L.)

Megaïça, Sef el Ma, Oudzina — Agoudin Bour'loul

Feuilles en rosette à la base de la plante, assez longuement pétiolées, mesurant de 6 à 8 cm. de long sur 4 à 5 cm. de large. Limbe épais, coriace, glabre, longuement elliptique, entier ou faiblement sinué-denté sur les bords, présentant une nervure médiane avec de chaque côté deux à trois nervures longitudinales arquées qui, partant de la base de la feuille, se dirigent vers le som-

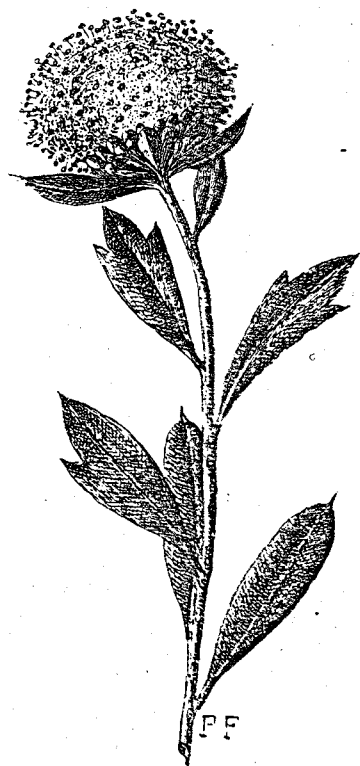
met en décrivant un arc à concavité centrale. Ce limbe est, en outre, décurrent (borde le pétiole jusqu'à sa partie basilaire) (*Fig. 96*).

Odeur nulle.

Saveur âpre et amère.

Récolte : Été.

Usages : Astringent faible, utilisé contre les conjonctivites et blépharites (collyres).



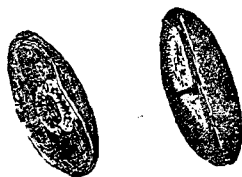
(*Fig. 95*)
GLOBULAIRE



(*Fig. 96*)
FEUILLE
DE PLANTAIN

PSYLLIUM, PUCIÈRE, HERBE AUX PUCES (semences)*(Plantago Psyllium, L.)*Asloundj, Isflous, Merouach, Harmola, Zargouthouna,
Berousti (la graine)

Graines très petites (aspect, couleur et dimensions d'une puce, d'où le nom), lissés et luisantes, brunâtres, oblongues, convexes sur leur face dorsale qui présente une ligne longitudinale plus claire (voir à la loupe), creusées en nacelle sur la face ventrale. Sur une section transversale on remarque très nettement les deux cotylédons adhérents l'un à l'autre et perpendiculaires à la cavité de la graine. Plongées dans l'eau, elles gonflent et se recouvrent de mucilage (Fig. 97).



(Fig. 97)

GRAINE DE PSYLLIUM
(vue à la loupe)

Odeur nulle.

Saveur mucilagineuse.

Récolte : Automne (trier soigneusement pour usages médicaux).

Usages : Emollient, adoucissant, purgatif mécanique, usages industriels variés (apprêt des étoffes, etc...).

CAPRIFOLIACÉES**SUREAU NOIR, SUREAU COMMUN***(Sambucus nigra, L.)*

Khilouan, Khaman, Bilaçan, Senbouqa

Akhilouan, Ageridd, Tourouagt, Bourrouabes, Timermenna, Arouart

Arbuste ou arbre de 6 à 7 m. de haut, à écorce grisâtre et verruqueuse. Tiges à moelle très abondante. Feuilles composées de trois à sept folioles ovales, acuminées, dentées. Fleurs très petites en corymbes (fausses ombelles). Calice à cinq petits sépales étalés. Corolle d'un blanc crème, à cinq pétales arrondis au sommet et à tube court. Androcée à quatre ou cinq étamines jaune-pâles. Ovaire couronné par trois lobes stigmatiques. Fruit petit, charnu, ovoïde, de 6 m/m environ de diamètre, à surface chagrinée par dessiccation, de coloration noire, renfermant, dans

une pulpe violet-noir et mucilagineuse, trois à cinq petites graines.

Odeur générale de la plante forte et désagréable.

Saveur mucilagineuse.

Récolte : Printemps (écorces), été (feuilles, fleurs), automne (fruits).

Usages : Fleurs et feuilles : diurétiques, sudorifiques, vulnéraires, résolutives, émollientes. Baies : laxatif (extrait de suc de baies ou Rob de sureau), antirhumatismal. Ecorces : purgatif, diurétique. Moelle des tiges : utilisée en histologie.

NOTA. — Cueillir les inflorescences, les monder des axes les plus volumineux ; sécher rapidement dans un local aéré pour éviter le noircissement. Le commerce livre également les fleurs isolées ; pour les préparer, mettre les inflorescences fraîches en tas pendant quelques heures ; il se produit une fermentation légère qui provoque la chute des corolles ; on les recueille alors, on les nettoie sur un tamis et on fait sécher. Ces corolles jaunissent par la dessiccation. Conserver en local très sec pour éviter tout noircissement.

On prélève l'écorce (écorce interne ou écorce secondaire) après avoir raclé au couteau le liège et les couches parenchymateuses sous-jacentes ; on enlève alors la partie profonde de l'écorce avec le liber (lambeaux plus ou moins longs) et on dessèche à l'air ou à l'étuve.

HIÈBLE, YÈBLE (*Sambucus Ebulus*, L.)

Khelouan srhir, Khaman srhir, Rouraoua — Agueridd. Ariouri

Plante vivace, longue de 1 à 2 m., avec tiges herbacées supportant des feuilles imparipennées à cinq ou neuf folioles, grandes, elliptiques, dentées en scie et présentant à leur base des stipules foliacées et inégales. Fleurs en corymbes (fausses ombelles planes). Calice petit à cinq dents. Corolle à cinq pétales rougeâtres extérieurement. Androcée à cinq étamines rougeâtres. Baies petites, noires, ovoïdes, de 6 m/m environ de diamètre, à surface chagrinée par dessiccation, renfermant, dans une pulpe noirâtre et mucilagineuse, trois à cinq graines très petites.

Odeur très désagréable surtout à l'état frais (comme pour le précédent, mais disparaissant en partie par dessiccation).

Saveur mucilagineuse et forte, désagréable, nauséuse.

Récolte : Comme pour le précédent.

Usages : Purgatif (écorces), colorant, antirhumatismal (fruits).

RUBIACÉES

GARANCE (*Rubia tinctorum*, L.)

Fououa, Ourouq ameur. Ourouq sebbarhîn, Alizari — Taroubia

Fragments de racines, cylindriques, légèrement ondulés, longs de 10 à 15 cm., larges de 0,1 à 2 cm. Surface externe brunâtre, ridée, striée longitudinalement. Cassure nette montrant une zone externe (écorce) rougeâtre, une zone moyenne (bois) marquée de stries concentriques assez nettement visibles et de coloration rouge-pâle; une zone centrale (moelle) jaunâtre.

Odeur nulle.

Saveur douceâtre avec arrière goût âcre.

Récolte : Automne.

Usages : Tonique, apéritif, emménagogue, diurétique (poudre ou extrait aqueux), tinctorial (employé par les indigènes de préférence aux colorants synthétiques). Les indigènes récoltent également le *Rubia peregrina*, L. et le *Galium tunetanum* Poiret pour le même usage.

ASPERULE ODORANTE, MUGUET DES BOIS,

PETIT MUGUET (*Asperula odorata*, L.)

Foua regiga — Aoudmi

Petite plante herbacée, longue de 10 à 20 cm. avec tiges droites, simples, supportant des feuilles verticillées par six ou huit, avec présence d'une couronne de poils sous chaque verticille; feuilles obovales ou lancéolées, larges, glabres, rudes sur les bords, ponctuées en dessus, pointues à leur extrémité. Fleurs blanches, tubuleuses, en corymbes terminaux. Fruits gros et poilus.

Odeur nulle sur le frais mais par dessiccation odeur très marquée de foin coupé (coumarine).

Saveur herbacée sur le frais, légèrement amère et aromatique sur le sec.

Usages : Diurétique, stimulant, vulnérable, tonique.

COMPOSÉES

EUPATOIRE CHANVRINE, CHANVRINE,

EUPATOIRE D'AVICENNE (*Eupatorium Cannabinum*, L.)

Tebbaq

Herbe à souche vivace, à tige droite, anguleuse, rameuse, pubescente, atteignant de 70 cm. à 1 m. de hauteur. Feuilles opposées, palmées, à trois ou cinq lobes lancéolés, dentés, acuminés, blanchâtres à la partie inférieure. Fleurs petites, purpurines ou blanches, en corymbes terminaux serrés (fausses ombelles), à corolle tubuleuse, donnant à maturité des akènes anguleux ou légèrement striés et noirs (*Fig. 98*).

Odeur nulle sur le sec (fleurs fraîches odorantes).

Saveur amère, âcre.

Récolte : Été.

Usages : Amer aromatique, tonique, fébrifuge, purgatif léger.

CHARDON A GLU,

CHAMŒLEON BLANC DES ANCIENS

(*Atractylis gummifera*, L.)

Addad, Heddad, Chouk el Heulk, Djerniz, Leddad
Tifroua, Tabonekkart

Plante vivace par sa volumineuse racine (très toxique) donnant, au ras du sol, une rosette de longues feuilles épineuses en hiver. Grosses fleurs purpurines en été. La racine, seule partie employée, est fusiforme, grosse parfois comme le bras et longue de 25 à 30 cm., brune en dehors, blanche en dedans. Sectionnée au-dessous du capitule, cette racine laisse écouler un latex abondant qui se concrète en larmes de la dimension d'une noisette ; ces larmes sont agglutinées en boules et servent à préparer la glu.

Odeur légère de violette.

Saveur douceâtre puis âcre.

Récolte : Automne.

Usages : Extraction d'une glu ; très toxique par ses propriétés narcotico-âcres.



(Fig. 98)

EUPATOIRE CHANVRINE

CENTAURÉE ACAULE (*Centaurea acaulis*, Desf.)

Ardjaknou, Naguer, Nagour, Tefrat el kheil — Ouzag, Ouerga (racines)

Racines fendues longitudinalement, en fragments irréguliers, de dimensions variables. Surface externe ridée, jaunâtre ou légèrement rougeâtre. Surface interne fibreuse. Cassure nette à centre jaune-citron.

Odeur nulle.

Saveur astringente, légèrement amère.

Récolte : Automne.

Usages : Topique astringent et asséchant, teinture en jaune.

CHAUSSE-TRAPE, CHARDON ÉTOILÉ

(*Centaurea Calcitrapa*, L.)

Hassak, Bou neggar, Bou chouika, Nouar bellaremj — Aceb

Herbe bisannuelle, vivace par sa racine, à tiges étalées, anguleuses, poilues, de 20 à 60 cm. de hauteur, très feuillées dans le haut. Feuilles inférieures en rosette, grandes, penninerves et profondément divisées, à lobes linéaires, lancéolés ; feuilles caulinaires (supérieures) sessiles, peu divisées, décroissantes. Inflorescences en capitules courts et solitaires avec bractées épineuses, longues de 25 m/m. Fleurs purpurines. Akènes blanchâtres, comprimés, obovales, mesurant 3 m/m sur 2 m/m (*Fig. 99*).

Odeur nulle.

Saveur fortement amère.

Récolte : Été.

Usages : Tonique, fébrifuge, amer, racine diurétique.

CHICORÉE SAUVAGE (*Cichorium Intybus*, L.)

Seriss, Djouldjoulane, Tifaf, Chicouria

Arhlilou, Timerzouga, Mersag

a) *Racines*. — Fragments coupés longitudinalement et transversalement, mesurant environ 15 m/m dans toutes leurs dimensions. Coloration grisâtre à l'extérieur, avec petites ponctuations et stries brun-jaunâtre. Section transversale avec zone corticale très développée, marquée de stries radiales très apparentes ; zone centrale avec cercle

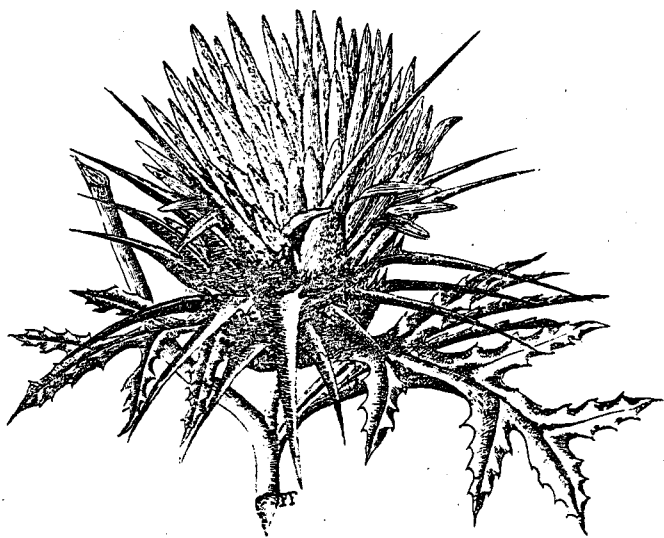
ligneux jaunâtre, sillonné de rayons médullaires radiés et allant se perdre dans les couches extérieures de l'écorce. Moëlle très petite.

Odeur nulle.

Saveur amère non désagréable.

Récolte : Automne.

Usages : Tonique, stomachique, dépurative, succédané du café.



(Fig. 99)

CHAUSSE-TRAPE

b) *Feuilles*. — Feuilles plus ou moins velues, les radicales pétiolées, roncées (limbe penninerve, très découpé et dont les lobes aigus sont dirigés vers la base), à nervures hérissées de poils, à lobe terminal grand et aigu ; les feuilles caulinaires (supérieures) sont plus petites, embrassantes, lancéolées, entières ou peu incisées à leur base.

Odeur nulle.

Saveur très amère non désagréable.

Récolte : Été.

Usages : Tonique, dépuratif, amer stomachique.

PISSENLIT, FLORION D'OR

(*Taraxacum Dens Leonis*, Desf.,

Taraxacum officinale, Wigg.)

Marrara, Dorsat el Adjouz. Kebida echchia, Talma retega. Salatt merra, Srisi — Tour'mast tamr'art, Tamerzga, Tamzerza, Tour'mast

a) Racines. — Racines entières, coniques à leur partie inférieure, parfois ramifiées, recouvertes d'une couche subéreuse brunâtre et fortement ridée. Section transversale avec écorce épaisse (deux fois plus épaisse que la zone ligneuse), jaunâtre, présentant de nombreux cercles concentriques de points bruns (laticifères), d'autant plus rapprochés que l'on s'éloigne de la périphérie. Bois peu épais (médullium de coloration plus pâle que la région corticale.

Odeur nulle.

Saveur amère.

Récolte : Automne.

Usages : Laxatif doux, tonique amer, stomachique, diurétique, dépuratif ; le latex fraîchement récolté est cholagogue.

b) Feuilles. — Feuilles radicales glabres, obovales dans l'ensemble, pennées et découpées plus ou moins profondément, présentant ainsi des segments triangulaires à pointe recourbée en crochet vers le sol et d'autant plus grands qu'ils se rapprochent du sommet de la feuille. Lobe terminal largement triangulaire.

Odeur nulle.

Saveur amère, bien connue.

Récolte : Printemps-été.

Usages : Dépuratif, apéritif, tonique, alimentaire.

CONYZE VULGAIRE, HERBE AUX PUCES

(*Conyza ambigua*, DC.)

Gemliya

Plante grêle, dressée, longue de 60 cm. à 1 m., cendrée, velue, avec tiges dressées, rameuses dans le haut. Feuilles pétiolées, lancéolées ou linéaires, dentées ou presque entières, rudes, pubescentes, ciliées sur les bords. Inflo-

130 PLANTES MÉDICINALES ET AROMATIQUES D'ALGÉRIE

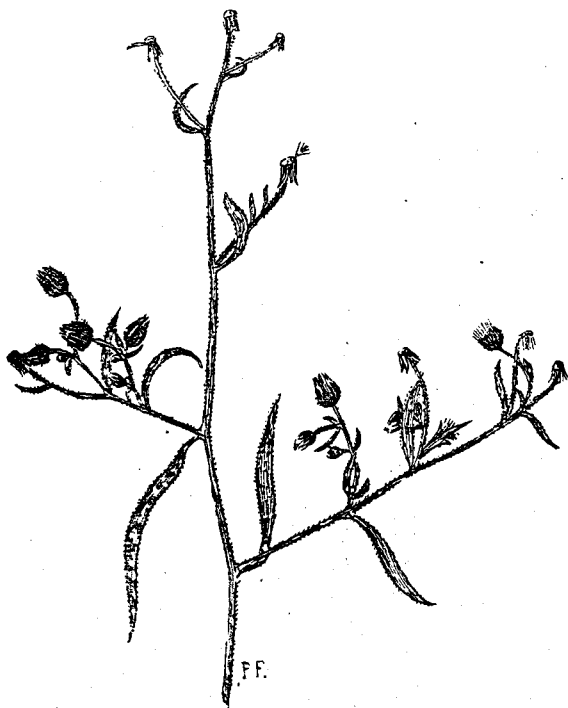
rescences en capitules petits, réunis en grappes très four-
nies, pyramidales, un peu feuillées. Bractées des capitules
glabres. Ligules florales blanc-sale, très courtes, dépas-
sant à peine les bractées (Fig. 100).

Odeur nulle.

Saveur amère

Récolte : Été.

Usages : Antirhumatismal, diurétique.



(Fig. 100)

CONYZA AMBIGUA

**PYRÈTHRE D'AFRIQUE, PYRÈTHRE SALIVAIRE,
OEIL DE BOUC, PARIÉTAIRE D'ESPAGNE**

(*Anacyclus Pyrethrum*, DC.)

Aoud el Athas, Agounthas, Agargarha
Tigenthast, Tagendest, Guenthous

a) *Racines*. — Fragments cylindriques ou coniques mesurant de 8 à 10 cm. de longueur et 5 à 10 m/m de diamètre. Ils présentent souvent, à leur extrémité, des cicatrices foliaires et de petites touffes de poils laineux. Surface brun-rougeâtre, rugueuse, ridée, sillonnée longitudinalement de petites stries et portant de très fines radicelles. Cassure nette, facile, compacte, d'aspect rayonné, blanche ou jaunâtre. Section transversale présentant une zone externe peu épaisse (1/4 du rayon total), de coloration brune, correspondant à l'écorce et de teinte foncée, surtout vers l'extérieur. Cambium circulaire peu apparent, mince, séparant cette écorce de la zone ligneuse. Bois jaune clair avec stries radiales très apparentes et larges. Examinée à la loupe, cette section transversale montre également de nombreuses punctuations brunes disséminées dans le bois et dans l'écorce (orifices de canaux sécréteurs) (Fig. 101).

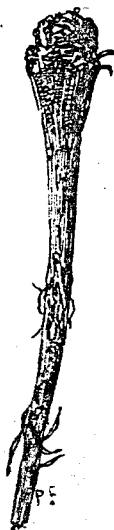
Odeur peu agréable et irritante, bien que peu prononcée sur le sec.

Saveur très vite piquante, âcre, très persistante, provoquant une abondante salivation.

Récolte : Automne.

Usages : Rubéfiant (rhumatismes), stimulant, antinévralgique (odontalgies), sternutatoire (en poudre), masticatoire et sialagogue.

NOTA. — On substitue quelquefois frauduleusement aux racines de Pyrèthre officinal les racines de Sarghine (*Corrigiola telephifolia* Pourret). Malgré leur ressemblance extérieure, ces deux drogues se distinguent très vite par la différence marquée des propriétés organoleptiques, la racine de Sarghine n'ayant ni la saveur, ni l'action sialagogue du Pyrèthre. D'autre part, leur section transversale n'offre guère de points communs; les zones concentriques ligneuses de la racine de Sarghine ne se retrouvent pas dans celle de l'*Anacyclus*; elle est, en outre, dépourvue de canaux sécréteurs.



(Fig. 101)

ANACYCLUS
PYRETHRUM
(racine
de pyrèthre)

SOUCI, SOUCI DES JARDINS, SOUCI OFFICINAL

(*Calendula officinalis*, L.)

Djamir, Razchima, Gmredj, Zobeida, Kouqou, Djoumaïra, Zerzira, Lelloucha — Toussiat, Toulza guizgaren, Tahsout

Plante rameuse, haute de 30 à 50 cm., annuelle, légèrement velue, avec feuilles alternes, oblongues ou lancéolées, entières ou plus ou moins sinuées-dentées, pubescentes ; les inférieures pétiolées, les supérieures auriculées, embrassantes. Fleurs en grands capitules jaunes pâles, rarement orangés, avec ligules périphériques tridentées et montrant, à la loupe, quatre nervures. Corolle présentant à la base de longs poils tecteurs (enlever à la pince pour examiner). Fruits en akènes épineux, incurvés, garnis de pointes courtes à base large (muriqués), sur le dos et sur les côtés.

Odeur de chrysanthème.

Saveur amère.

Récolte : Été (fleurs).

Usages : Emménagogue, cholagogue, sudorifique, vulnérable, succédané de l'arnica, falsification du safran, médicament homéopathique.

NOTA. — Très demandé en herboristerie, très commun en Algérie. On prélève uniquement les capitules ; les dessécher rapidement à l'ombre pour leur conserver couleur et saveur. Certains Soucis très colorés, répondant au type commercial, sont très abondants dans certaines régions algériennes (Chélif) (*Calendula algeriensis* Boiss. et Reut.).

PYRÈTHRE INSECTICIDE,

CHRYSANTHÈME INSECTICIDE (capitules)

(*Tanacetum cinerariæfolium*, Schultz)

Capitules plus ou moins ouverts, mesurant 6 à 15 mm de diamètre, comprenant : un pédoncule strié longitudinalement, de longueur variable et contourné ; un involucre à bractées imbriquées, très serrées, jaune-verdâtres, légèrement brunâtres sur leur ligne médiane ; un réceptacle convexe, nu, avec fleurs périphériques (demi fleurons) peu adhérentes au réceptacle, en couronne et à

corolle blanc sale, étalée ou rabattue sur le centre du capitule ; fleurs centrales hermaphrodites (fleurons) de coloration jaune.

Odeur particulière, piquante, sternutatoire.

Saveur amère un peu âcre.

Récolte : Mai, par temps sec et ensoleillé ; une seule récolte lorsque la plantation est en fleurs. Procéder rapidement à la séparation des capitules et faire dessécher très vite à l'ombre (Fig. 102).

Usages : Insecticide (poudre de Pyrèthre), ténifuge.



(Fig. 102)

CHRYSANTHÈME
INSECTICIDE
(pyrèthre insecticide)

NOTA. — Conditionnement sous trois formes :

a) Fleurs fermées, avec capitules petits (6 à 9 m/m) ; demi-fleurons à ligules rabattues sur les fleurons non épanouis et recouverts. Peu de débris.

b) Fleurs demi-ouvertes : capitules plus développés (9 à 12 m/m). Certains demi-fleurons n'ont plus de corolle. Fleurons intacts et visibles. Présence de débris.

c) Fleurs ouvertes : capitules ayant atteint leur maximum de développement (12 à 15 m/m) ; certains ayant perdu la corolle des demi-fleurons, d'autres ayant perdu à la fois la corolle des demi-fleurons et celle des fleurons ; restent les ovaires implantés sur le réceptacle du capitule. Beaucoup de débris.

A côté de ces trois sortes commerciales, on rencontre également une autre forme : les tiges fleurs, formées de capitules avec pédoncules et quelques feuilles profondément découpées en lanières. Cette dernière sorte, comme les tiges feuilles, doit être réservée à l'extraction des principes actifs.

HERBA BUENA DES ESPAGNOLS

(*Diotis candidissima*, Desf.)

Chiba, Arhbita

Plante très tomenteuse, blanchâtre, commune sur les sables maritimes, haute de 20 à 30 cm. Se présentant en touffes serrées. Tiges dressées, simples ou rameuses, très feuillées. Feuilles sessiles, oblongues, entières ou dentées. Petits capitules de la grosseur d'un pois et sphériques, disposés en corymbes (fausses ombelles) entourés de bractées scarieuses et formés de fleurs toutes tubuleuses, hermaphrodites, à corolle jaune.

Odeur très aromatique.

Saveur amère.

Récolte : Été.

Usages : Fébrifuge, emménagogue, tonique.

SENEÇON COMMUN (*Senecio vulgaris*, L.)

Acheba salema — Tidmamai

Herbe annuelle, glabre ou pubescente, avec tiges dressées, molles, longues de 20 à 40 cm. Feuilles légèrement charnues ; les inférieures pétiolées, les supérieures auriculées, embrassantes. Limbe inégalement denté, penninerve. Capitules petits en corymbes (fausses ombelles) serrés. Bractées des capitules à écailles glabres et dentelées au sommet. Bractéoles (calicule) tachées de noir à l'extrémité. Fleurs jaunes, toutes tubuleuses. Akènes cylindriques et plumeux, gris ou bruns.

Odeur herbacée.

Saveur légèrement amère.

Récolte : Été.

Usages : Emménagogue, vaso-constricteur, vermifuge, emollient.

ARMOISE BLANCHE, THYM DES STEPPES

(*Artemisia Herba-alba*, Asso.)

Chlhh, Chlha, Alala — Ifsi, Zeri, Abelbel

Plante ligneuse très répandue sur les Hauts-Plateaux et le Sahara avec tiges tomenteuses nombreuses ; haute de 30 à 50 cm. Feuilles pubescentes et argentées, pétiolées sur les rameaux stériles. penninerves et très découpées

en lanières courtes ; les supérieures sont très petites. Capitules gris-brunâtres, sessiles, oblongs et cylindriques ; bractées extérieures réduites, pubescentes, orbiculaires et bractées inférieures oblongues, scarieuses, glanduleuses et brillantes. Deux à quatre fleurs par capitule ; ceux-ci mesurent 3 m/m de long sur 1 m/m de large.

Odeur forte, aromatique, rappelant l'absinthe.

Saveur chaude, amère, très aromatique.

Récolte : Printemps-été.

Usages : Vermifuge, bien que ne contenant pas de Santonine (Semen-contra de Barbarie).

ARMOISE ROUGE, AURONE DES CHAMPS

(*Artemisia campestris*, L.)

Degoufet, Alala, Chaâl, Khiçoum — Tagouft, Tagouz

Plante sous-frutescente à tiges couchées ou ascendentes, longue de 30 à 60 cm. Feuilles sessiles, pennées et divisées en lanières linéaires et aiguës, soyeuses dans le jeune âge et glabres à l'état adulte. Capitules brièvement pédicellés, réunis en petites grappes formant panicule pyramidale à rameaux étalés. Bractées très inégales, les extérieures ovales.

Odeur de chrysanthème.

Saveur aromatique, forte, amère.

Récolte : Printemps-été.

Usages : Succédané de l'absinthe, mêmes propriétés, mais à un degré plus faible.

GRANDE ABSINTHE, ALVINE, ALUINE, ABSINTHE MENUE, HERBE AUX VERS

(*Artemisia Absinthium*, L.)

Chedjret Meriem, Chaïbet el adjouz, Chihh Qoracani, Degna ech cheïk Siba, Chiba

Herbe bisannuelle, velue, blanchâtre, longue de 40 à 60 cm. Tiges herbacées, cylindriques, cannelées, blanchâtres. Feuilles profondément divisées, à segments larges, obtus, courts, souvent trilobés dans les feuilles inférieures ; ces feuilles sont blanchâtres en dessous, gris-

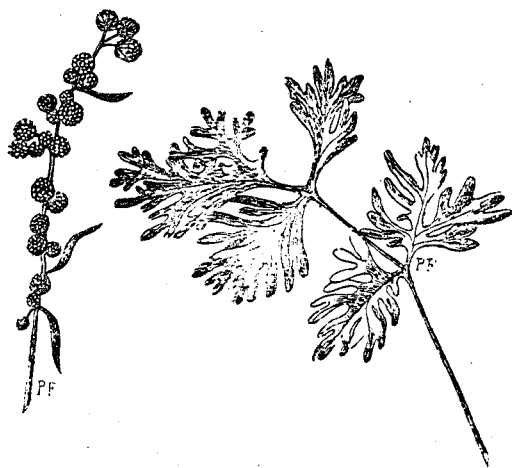
verdâtres à la face supérieure, couvertes de poils en navette (voir à la loupe), fins et soyeux. Capitules globuleux, blanchâtres, penchés, axillaires, formant au sommet de la tige une sorte de panicule pyramidale assez lâche et feuillée ; ces capitules portent des bractées blanchâtres entourant un réceptacle velu sur lequel sont implantées des fleurs assez nombreuses, homogames (non ligulées), jaunes ou blanches, femelles à la périphérie et hermaphrodites au centre (voir à la loupe). Fruits en akènes, très petits, obovales, glabres, d'un brun pâle (Fig. 103).

Odeur très accusée, particulière.

Saveur fortement amère et aromatique.

Récolte des sommités fleuries au printemps et été.

Usages : Eupéptique, vermifuge, diurétique, emménagogue. Usages industriels : liqueurs apéritives variées.



(Fig. 103)

GRANDE ABSINTHE

ABSINTHE ARBORESCENTE

(*Artemisia arborescens*, L.)

Chihh, Chedjeret Meriem — Tacetta Meriem

Arbrisseau très commun sur les coteaux et sur les rives maritimes ; à tronc volumineux, très rameux, avec tiges très feuillées. Feuilles profondément divisées en lanières linéaires, ovales dans l'ensemble et obtuses. Capitules volumineux de 5 à 6 m/m de diamètre, à court pédoncule, penchés puis devenant verticaux, disposés en grappes courtes paniculées étroites et serrées. Fruits en akènes lisses et glabres.

Odeur et saveur comme pour la précédente.

Récolte : Été.

Usages : Industrie des essences, anthelminthique.

ARMOISE DE L'ATLAS

(*Artemisia atlantica*, Cosson.)

Chouaya

Sous-arbrisseau à tiges ligneuses à la base, grêles, dressées, longues de 20 à 40 cm., peu rameuses dans le haut, tomenteuses. Feuilles petites (1 à 2 cm.), soyeuses et argentées, très divisées, les supérieures souvent réduites à une simple lanière. Capitules plus globuleux et plus gros que ceux du Chihh, en grappes terminales, longues et généralement simples, à courts pédoncules brusquement réfléchis vers la base. Fleurons velus à leur sommet. Akènes poilus à leur extrémité ou glabres.

Odeur de camomille.

Saveur chaude et amère (son infusion rappelle par son arôme celle du gènepi des Alpes).

Récolte : Printemps-été.

Usages : Vermifuge, emménagogue, utilisée par les indigènes en guise de thé ; arôme agréable, à faire connaître.

NOTA. — Nous signalerons, en outre, l'*Artemisia vulgaris* L., *Artemisia Verlotorum* Lamotte, Armoise commune, Bon ndjasseq, Habeq er raai, à feuilles très découpées en lanières, d'un vert sombre en dessus, blanchâtres et soyeuses en dessous et d'odeur plus aromatique et plus agréable que celles de l'Absinthe ; ces feuilles, très employées en herboristerie, sont récoltées avant la floraison ; on les dessèche sur les rameaux dont elles se séparent ensuite facilement (Fig. 104).

Usages : Emménagogue.



(Fig. 161)

ARMOISE COMMUNE (feuille)

SANTOLINE BLANCHE, AURONE FEMELLE,

PETIT CYPRÈS (sommités fleuries)

(*Santolina Chamæcyparissus*, L.)

(*S. africana*, Jord. et Fourr., *S. squarrosa*, Willd.)

Araïra — Taïrart

Sous-arbrisseau assez commun sur les Hauts-Plateaux, recouvert d'un duvet blanchâtre plus ou moins abondant, à tiges très ramifiées, raides, dressées, striées, hautes de 25 à 50 cm. Feuilles blanchâtres, sessiles, allongées, étroites, penninerves et découpées en un grand nombre de dents courtes (2 m/m) oblongues, obtuses, disposées sur quatre rangs ; ces feuilles restent toujours vertes, et leur disposition a fait donner à la plante le nom de Petit Cyprés. Capitules solitaires, longuement pédonculés, sub-globuleux, de 1 à 1 cm. 5 de diamètre, entourés d'un involucre semi-sphérique à bractées écailleuses et glabres. Fleurs jaune d'or, toutes tubuleuses, femelles à la

périphérie et hermaphrodites au centre. Fruits en akènes tétragones (Fig. 105 et 106).

Odeur très pénétrante, camphrée.

Saveur aromatique, légèrement amère.

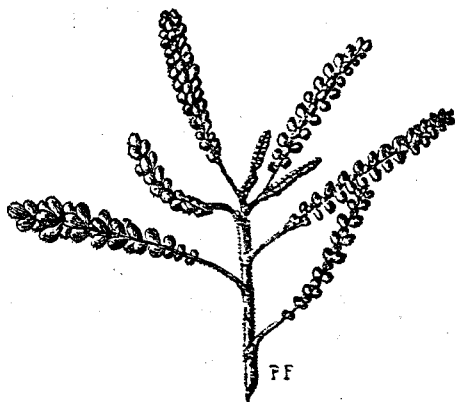
Récolte : Printemps-été.

Usages : Sédatif, vermifuge, emménagogue, antispasmodique, stomachique (poudre de semences surtout active comme vermifuge contre lombrics et ascarides); souvent importée des Baléares sous le nom de Camomille de Mahon. A ne pas confondre avec *Achillea Santolina* L. qui s'en différencie par ses feuilles à trois lobes dentés et par ses capitules ovoïdes et velus en corymbes assez denses; cette plante aurait d'ailleurs les mêmes propriétés que la Santoline.



(Fig. 105)

CAPITULE
SANTOLINE



(Fig. 106)

AURONE. SANTOLINE

TESKRA, TASKRA*(Echinops spinosus, L., E. Bovei, Boiss.)*

Fouga el djemel, Chouk el djemel, Kachir, Ikchir, Chouk el hamir,
Chicaou, Sorr — Taskra, Teskera

Plante épineuse à tiges dressées, fermes, rameuses dans le haut, longues de 40 à 80 cm., striées, violacées. Feuilles blanches et tomenteuses en dessous, glabres ou aranéuses en dessus ; les radicales très grandes à pétiole élargi et épineux, les caulinaires (sur la tige) embrassantes. Limbe profondément divisé, à segments triangulaires dans l'ensemble, pointus, terminés, ainsi que leurs dents, par de longues épines. Capitules très gros (5 à 6 cm. de diamètre), avec involucre à folioles épineuses en lanières et écailles dentées, carénées et enveloppées à la base dans un faisceau de poils raides (pinceau) très fournis, inégaux et moitié plus courts que les pièces externes ; les écailles externes sont à pointe courte, les internes avec longues épines souvent tachetées de noir ; les plus centrales sont soudées en tube. Fleurs à corolle bleue, hermaphrodites, tubuleuses. Etamines légèrement soudées à la base par leur filet glabre (voir à la loupe). Fruits en akènes velus, ovoïdes (*Fig. 107 et 108*).

Odeur nulle.

Saveur herbacée, légèrement astringente.

Récolte de la racine en automne, des capitules en été.

Usages : Vaso-constricteur périphérique (hypertenseur à haute dose), dysménorrhée, métrorrhagies, prostatisme, hémorroïdes, varices, varicocèle, hémorragies veineuses diverses.

CAMOMILLE CHAMPÊTRE (*Periderea fuscata, Webb.*)*(Ormenis præcox, Link.) (Briquet)*

Chegiya, Chegiya, Guerira, Reblane — Halleloust-n-djarfi

Plante très commune dans les marais et lieux frais du Tell. Tiges glabres dressées, ramifiées. Feuilles profondément divisées en lanières linéaires terminées en pointe, de coloration vert clair. Capitules entourés de bractées imbriquées, réfléchies à maturité, scarieuses sur leurs

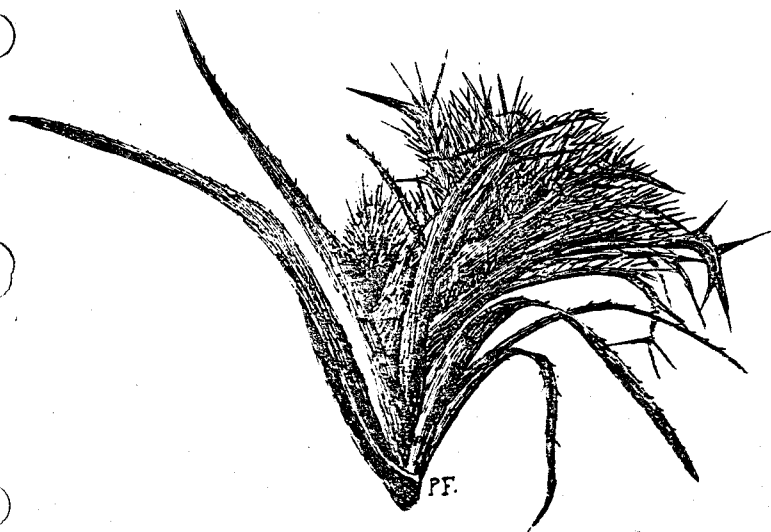
bords et leur extrémité. Fleurs de deux sortes : fleurs périphériques à ligule, grandes, blanches, et fleurs centrales jaunes à tube ailé. Fruits en akènes très petits, subtétragones.

Odeur de camomille.

Saveur aromatique, amère.

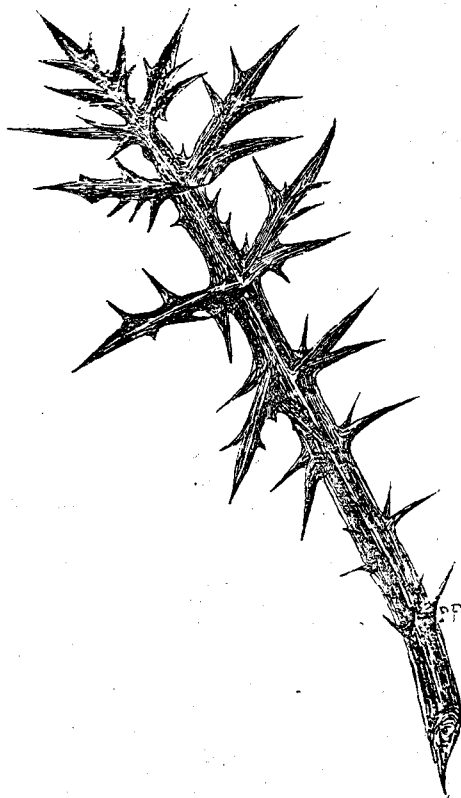
Récolte : A la floraison (avril-juillet).

Usages : Succédané de la Camomille romaine, aromatique, digestif, eupeptique.



(Fig. 107)

ECHINOPS SPINOSUS, TESKRA



(Fig. 108)

ECHINOPS SPINOSUS, TESKRA

TABLE DES MATIÈRES

(noms latins)

	Pages
CHAMPIGNONS	
<i>Claviceps purpurea</i> , Tul.	13
ALGUES	
<i>Corallina officinalis</i> , L.	14
<i>Alsidium Helminthocorton</i> , Kutz.	15
LICHENS	
<i>Sticta pulmonacea</i> , Achar.	15
FOUGÈRES	
<i>Adiantum Capillus Veneris</i> , L.	15
<i>Asplenium Trichomanes</i> , L.	16
<i>Asplenium Adiantum nigrum</i> , L.	16
<i>Scolopendrium officinale</i> , Smith	16
<i>Ceterach officinarum</i> , L.	18
CONIFÈRES	
<i>Cupressus sempervirens</i> , L.	18
<i>Cupressus fastigiata</i> , D. C.	18
GNÉTACÉES	
<i>Ephedra alata</i> var. <i>alenda</i> , Stapf.	19
ALISMACÉES	
<i>Alisma Plantago</i> , L.	21

