

DÎNERS BOTANIQUES

Jeudi 22 février 2018

12h20 – 13h15

Local 3408

Pavillon Paul-Comtois

C'est pour tous !

C'est gratuit !

Venez manger votre lunch
en assistant à
la présentation



FLORE CANADIENNE OU DESCRIPTION DE TOUTES LES PLANTES DES FORETS, CHAMPS, JARDINS ET EAUX DU CANADA

DONNANT

LE NOM BOTANIQUE DE CHACUNE, SES NOMS VULGAIRES FRANÇAIS ET ANGLAIS,
INDIQUANT SON PARCOURS GÉOGRAPHIQUE, LES PROPRIÉTÉS QUI LA
DISTINGUENT, LE MODE DE CULTURE QUI LUI CONVIENT, ETC.

ACCOMPAGNÉE

D'UN VOCABULAIRE DES TERMES TECHNIQUES

ET

DE CLEFS ANALYTIQUES

PERMETTANT DE RAPPORTER PROMPTEMENT CHAQUE PLANTE À LA FAMILLE,
AU GENRE ET À L'ESPÈCE QUI LA DÉTERMINENT.

ORNÉE DE PLUS DE QUATRE CENTS GRAVURES SUR BOIS.

Par l'Abbé L. Provancher, curé de Portneuf.

~~~~~  
Volume I.  
~~~~~



Québec :

JOSEPH DARVEAU, IMPRIMEUR-ÉDITEUR,
No. 8, rue Lamontagne, Basse-Ville.

1862.

Quelques plantes de la « *Flore canadienne* »
de l'abbé Léon Provancher

Présentation et photos : Gilles Ayotte

Semaine prochaine

DÎNERS BOTANIQUES

Jeudi 1^{er} mars 2018

12h30 – 13h15

Local 3408

Pavillon Paul-Comtois

C'est pour tous !

C'est gratuit !!!

Venez manger votre lunch en assistant à la présentation

IRIIS phytoprotection, un outil pour la reconnaissance visuelle des ennemis des cultures

Présentation: Romain Néron et Amélie Picard



**UNE LUTTE EFFICACE
PASSE PAR UNE BONNE
CONNAISSANCE DE
SON ADVERSAIRE**

VOUS CHERCHEZ DE L'INFORMATION FIABLE
SUR LES ENNEMIS DES CULTURES?

**Découvrez le nouveau
IRIIS phytoprotection!**

Maladies • Mauvaises herbes • Insectes

Un outil gratuit et convivial.
Un visuel renouvelé.

www.iriisphytoprotection.qc.ca

iriis
phytoprotection

ENSEMBLE +
en fait ensemble à l'extérieur

CHACI
PROTECTOR

Cultivons l'avenir 2
le centre de la recherche agricole

Carrefour Québec

Pour accéder à toutes les présentations...

The image shows a screenshot of the website <https://www.fsaa.ulaval.ca>. The browser address bar is at the top. Below it is a navigation bar with the Université Laval logo and the text "Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation". To the right of the logo are links for "Trouver une personne", "Nous joindre", and "Accès rapides". Below the navigation bar is a main menu with the following items: FUTURS ÉTUDIANTS, ÉTUDIANTS ACTUELS, ÉTUDES, RECHERCHE, INTERNATIONAL, SERVICES, and FACULTÉ. The "FACULTÉ" item is highlighted with an orange arrow pointing to it from above. Below the "FACULTÉ" item is a sub-menu with the following categories and items:

- Qui sommes nous?**
 - Direction
 - Mission & Vision
 - Historique
 - Plus de 100 ans
- Départements et école**
 - École de nutrition
 - Économie agroalimentaire et sciences de la consommation
 - Phytologie
 - Sciences animales
 - Sciences des aliments
 - Sols et de génie agroalimentaire
- Infrastructures**
 - Pavillons
 - Fermes
 - Laboratoires
 - Complexe des serres de haute performance
 - Jardin universitaire Roger-Van den Hende
- Actualités et événements**
 - Actualités
 - Événements
 - Conférences** (highlighted with an orange box and an orange arrow pointing to it from the right)
- Diplômés**
 - Retrouvailles
 - Conventum
 - Rencontre annuelle à Montréal
 - Faire un don à la FSAA
- Philanthropie**
 - Faire un don
 - Projets en cours
- Politiques facultaires**

FUTURS ÉTUDIANTS

ÉTUDIANTS ACTUELS

ÉTUDES

RECHERCHE

INTERNATIONAL

SERVICES

FACULTÉ

Dîners botaniques

Faculté / Actualités et événements / Conférences /

Actualités et événements

Actualités ▶

Événements

Conférences ▾

Dîners botaniques

Journées thématiques

Les « Dîners botaniques » ont lieu sur l'heure du midi et durent environ 55 minutes (12h20-13h15).

- gratuits
- ouverts à tous

Pavillon Paul-Comtois, local 3408

Liste des présentations

Session Hiver 2018 ▶**Session Hiver 2017** ▶**Session Hiver 2016** ▶**Session Hiver 2015** ▶**Session Automne 2014** ▶**Session Hiver 2014** ▶**Session Automne 2013** ▶**Session Hiver 2013** ▶**Session Automne 2012** ▶**Session Hiver 2012** ▶**Session Automne 2011** ▶

FUTURS ÉTUDIANTS

ÉTUDIANTS ACTUELS

ÉTUDES

RECHERCHE

INTERNATIONAL

SERVICES

FACULTÉ

Dîners botaniques

Faculté / Actualités et événements / Conférences /

Actualités et événements

Actualités

Événements

Conférences

Dîners botaniques

Journées thématiques

Les « Dîners botaniques » ont lieu sur l'heure du midi et durent environ 55 minutes (12h20-13h15).

- gratuits
- ouverts à tous

Pavillon Paul-Comtois, local 3408

Liste des présentations

Session Hiver 2018

Date	Présentation	Conférenciers
Jeudi 8 février	La « Flore canadienne », œuvre monumentale de l'abbé Léon Provancher	Gilles Ayotte
Jeudi 15 février	Des plantes médicinales du carré de l'apothicaresse de l'Hôtel-Dieu de Québec	Alain Asselin
Jeudi 22 février	Quelques plantes de la « Flore canadienne », de l'abbé Léon Provancher	Gilles Ayotte
Jeudi 1er mars	IRIIS phytoprotection, un outil pour la reconnaissance visuelle des ennemis des cultures	Romain Néron et Amélie Picard
Jeudi 15 mars	Comment vivent les abeilles?	Mélissa Girard
Jeudi 22 mars	La Grande plée Bleue et ses plantes vues à travers l'œil d'un photographe	Jean-Paul Doyon
Jeudi 29 mars	Le parc national des Everglades, ses écosystèmes et ses lichens	Jean Gagnon
Jeudi 5 avril	Plantes sauvages comestibles 1	Gilles Ayotte
Jeudi 12 avril	Plantes sauvages comestibles 2	Gilles Ayotte

Session Hiver 2017

Via Google ou Yahoo...

Diners botaniques



Web

Images

Video

More ▾

Anytime ▾

[botanique translation English | French dictionary | Reverso](#)

dictionary.reverso.net/french-english/botanique ▾

Assez de botanique pour ce soir. Come on, Asta. You've had enough botany for one night. Il a traduit un ancien ouvrage de botanique. And he translated an ancient work on botany. Ce complexe hôtelier est entouré par un vaste parc avec un sentier botanique. The hotel complex is surrounded by a spacious park with a botanic pathway.

[Restaurants Near Conservatoire et Jardin botaniques de la ...](#)

www.tripadvisor.com › ... › [Chambesy](#) › [Chambesy Restaurants](#)

Restaurants near Conservatoire et Jardin **botaniques** de la Ville de Geneve, Chambesy on TripAdvisor: Find traveler reviews and candid photos of dining near Conservatoire et Jardin **botaniques** de la Ville de Geneve in Chambesy, Switzerland.

www.fsaa.ulaval.ca

www.fsaa.ulaval.ca/.../Conferences/DinersBotaniques/H17/...

www.fsaa.ulaval.ca

Via Google ou Yahoo...

Diners botaniques



Web

Images

Video

More ▾

Anytime ▾

[botanique translation English | French dictionary | Reverso](#)

[dictionary.reverso.net/french-english/botanique](#) ▾

Assez de botanique pour ce soir. Come on, Asta. You've had enough botany for one night. Il a traduit un ancien ouvrage de botanique. And he translated an ancient work on botany. Ce complexe hôtelier est entouré par un vaste parc avec un sentier botanique. The hotel complex is surrounded by a spacious park with a botanic pathway.

[Restaurants Near Conservatoire et Jardin botaniques de la ...](#)

[www.tripadvisor.com](#) › ... › [Chambesy](#) › [Chambesy Restaurants](#)

Restaurants near Conservatoire et Jardin **botaniques** de la Ville de Geneve, Chambesy on TripAdvisor: Find traveler reviews and candid photos of dining near Conservatoire et Jardin **botaniques** de la Ville de Geneve in Chambesy, Switzerland.

[www.fsaa.ulaval.ca](#)

[www.fsaa.ulaval.ca/.../Conferences/DinersBotaniques/H17/...](#)

[www.fsaa.ulaval.ca](#)

Via Google ou Yahoo...

Diners botaniques



Web

Images

Video

More ▾

Anytime ▾

www.fsaa.ulaval.ca

www.fsaa.ulaval.ca/.../Conferences/DinersBotaniques/H17/...

www.fsaa.ulaval.ca

[botanique translation English | French dictionary | Reverso](http://botanique.translation-english.com)
dictionary.reverso.net/french-english/botanique ▾

Assez de botanique pour ce soir. Come on, Asta. You've had enough botany for one night. Il a traduit un ancien ouvrage de botanique. And he translated an ancient work on botany. Ce complexe hôtelier est entouré par un vaste parc avec un sentier botanique. The hotel complex is surrounded by a spacious park with a botanic pathway.

[Restaurants Near Conservatoire et Jardin botaniques de la ...](#)

www.tripadvisor.com › ... › [Chambesy](#) › [Chambesy Restaurants](#)

Restaurants near Conservatoire et Jardin **botaniques** de la Ville de Geneve, Chambesy on TripAdvisor: Find traveler reviews and candid photos of dining near Conservatoire et Jardin **botaniques** de la Ville de Geneve in Chambesy, Switzerland.

FLORE CANADIENNE

OU
DESCRIPTION DE TOUTES LES PLANTES DES
FORETS, CHAMPS, JARDINS ET EAUX
DU
CANADA

DONNANT

LE NOM BOTANIQUE DE CHACUNE, SES NOMS VULGAIRES FRANÇAIS ET ANGLAIS,
INDIQUANT SON PARCOURS GÉOGRAPHIQUE, LES PROPRIÉTÉS QUI LA
DISTINGUENT, LE MODE DE CULTURE QUI LUI CONVIENT, ETC.

ACCOMPAGNÉE

D'UN VOCABULAIRE DES TERMES TECHNIQUES

ET

DE CLEFS ANALYTIQUES

PERMETTANT DE RAPPORTER PROMPTEMENT CHAQUE PLANTE À LA FAMILLE,
AU GENRE ET À L'ESPÈCE QUI LA DÉTERMINENT.

ORNÉE DE PLUS DE QUATRE CENTS GRAVURES SUR BOIS.

Par l'Abbé L. Provancher, curé de Portneuf.

~~~~~  
Volume I.  
~~~~~



EROUON, ALBANI.

Québec :

JOSEPH DARVEAU, IMPRIMEUR-ÉDITEUR,
No. 8, rue Lamontagne, Basse-Ville.

1862.

FLORE CANADIENNE

OU
DESCRIPTION DE TOUTES LES PLANTES DES
FORETS, CHAMPS, JARDINS ET EAUX
DU
CANADA

DONNANT

LE NOM BOTANIQUE DE CHACUNE, SES NOMS VULGAIRES FRANÇAIS ET ANGLAIS,
INDIQUANT SON PARCOURS GÉOGRAPHIQUE, LES PROPRIÉTÉS QUI LA
DISTINGUENT, LE MODE DE CULTURE QUI LUI CONVIENT, ETC.

ACCOMPAGNÉE

D'UN VOCABULAIRE DES TERMES TECHNIQUES

ET

DE CLEFS ANALYTIQUES

PERMETTANT DE RAPPORTER PROMPTEMENT CHAQUE PLANTE À LA FAMILLE,
AU GENRE ET À L'ESPÈCE QUI LA DÉTERMINENT.

ORNÉE DE PLUS DE QUATRE CENTS GRAVURES SUR BOIS.

Par l'Abbé L. Provancher, curé de Portneuf.

~~~~~  
Volume II.  
~~~~~



Québec :

JOSEPH DARVEAU, IMPRIMEUR-ÉDITEUR,
No. 8, rue Lamontagne, Basse-Ville.

1862.

Disponible à la bibliothèque:

11



[Flore canadienne ou Description de toutes les plantes des forêts, champs, jardins et eaux du Canada : donnant le nom botanique de chacune, ses noms vulgaires français et anglais, indiquant son parcours géographique ... accompagnée d'un vocabulaire des termes techniques et clefs analytiques](#)



Provancher, L., 1820-1892

1862

[Consultation sur place](#) [Détails](#)

Localisation	Cote	Ex.	Statut	Réservation
Pav. Jean-Charles-Bonenfant Bibliothèque des sciences humaines et sociales Thèses et livres rares	QK 201 P969 1862 1	1	Consultation sur place	
Pav. Jean-Charles-Bonenfant Bibliothèque des sciences humaines et sociales Thèses et livres rares	QK 201 P969 1862 1	2	Consultation sur place	
Pavillon Charles-Eugène-Marchand Local 0262 Herbier Louis-Marie	QK 201 P969 1862 1	3	Consultation sur place	
Pavillon Charles-Eugène-Marchand Local 0262 Herbier Louis-Marie	QK 201 P969 1862 1	4	Consultation sur place	
Pavillon Charles-Eugène-Marchand Local 0262 Herbier Louis-Marie	QK 201 P969 1862 1	5	Consultation sur place	
Pavillon Charles-Eugène-Marchand Local 0262 Herbier Louis-Marie	QK 201 P969 1862 1	6	Consultation sur place	
Pavillon Charles-Eugène-Marchand Local 0262 Herbier Louis-Marie	QK 201 P969 1862 2	1	Consultation sur place	
Pavillon Charles-Eugène-Marchand Local 0262 Herbier Louis-Marie	QK 201 P969 1862 2	2	Consultation sur place	

Le document

FLORE CANADIENNE

OU
DESCRIPTION DE TOUTES LES PLANTES DES
FORETS, CHAMPS, JARDINS ET EAUX
DU
CANADA

DONNANT
LE NOM BOTANIQUE DE CHACUNE, SES NOMS VULGAIRES FRANÇAIS ET ANGLAIS,
INDIQUANT SON PARCOURS GÉOGRAPHIQUE, LES PROPRIÉTÉS QUI LA
DISTINGUENT, LE MODE DE CULTURE QUI LUI CONVIENT, ETC.

ACCOMPAGNÉE
D'UN VOCABULAIRE DES TERMES TECHNIQUES
ET
DE CLEFS ANALYTIQUES

PERMETTANT DE RAPPORTER PROMPTEMENT CHAQUE PLANTE À LA FAMILLE,
AU GENRE ET À L'ESPÈCE QUI LA DÉTERMINENT.

ORNÉE DE PLUS DE QUATRE CENTS GRAVURES SUR BOIS.

Par l'Abbé L. Provancher, curé de Portneuf.

~~~~~  
Volume I.  
~~~~~



Québec:
JOSEPH DARVEAU, IMPRIMEUR-ÉDITEUR,
No. 8, rue Lamontagne, Basse-Ville.

1862.

Populage des marais (*Caltha palustris* L.) (Souci d'eau, Corbeille d'or)
Ses jeunes pousses se mangent en salade au printemps. Page 13.



Coptide à trois feuilles (*Coptis trifolia* Salisb.) (*Savoyane*)

Le Dr. Giroux, de Québec, a extrait des racines de cette plante un sirop stomachique, qu'il a exhibé à l'exposition universelle de Paris en 1855. Nos Indiens se servent de la racine de cette plante pour colorer en jaune les mannes et paniers qu'ils confectionnent. Page 14.



Sénevé noir (*Sinapis nigra* L.) (*Moutarde noire*)

La Moutarde du commerce se tire des graines de cette dernière Espèce. Ces graines sont condimentaires, anti-scorbutiques, légèrement purgatives à l'intérieur, et rubéifiantes à l'extérieur. On conseille à ceux qui sont souvent affectés de constipation d'en avaler quelques-unes, toutes rondes, le soir en se couchant. La propriété rubifiante et vésicante de la poudre de graines de Moutarde a fait donner son nom (Sinapisme) aux autres plantes ou ingrédients qui peuvent produire les même effets. Page 42.



Dentaire à deux feuilles (*Dentaria diphylla* L.)

Ses racines sèches et réduites en poudre s'emploient en guise de moutarde. Page 53.



Violette tricolore (*Viola tricolor* L.) (*Pensée*)

L'infusion des feuilles de la Pensée, est un remède presque toujours certain pour les croûtes-de-lait (Rifle) des jeunes enfants. Page 68.

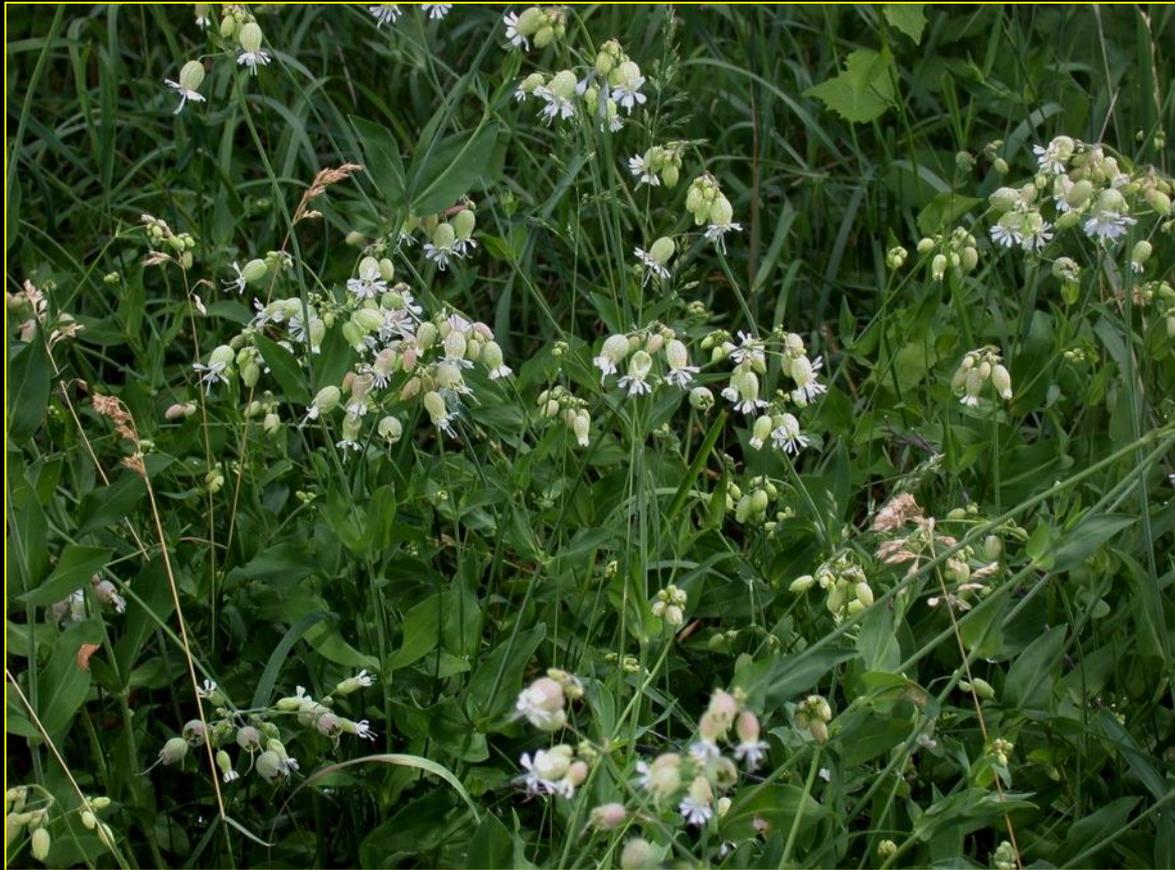


Saponaire officinale (*Saponaria officinalis* L.) (*Saponaire, Savonière*)

Racines et feuilles contenant un suc qui mousse avec l'eau comme le savon.
Fondantes, dépuratives, diurétiques, etc., sudorifiques en décoction. Page 76.

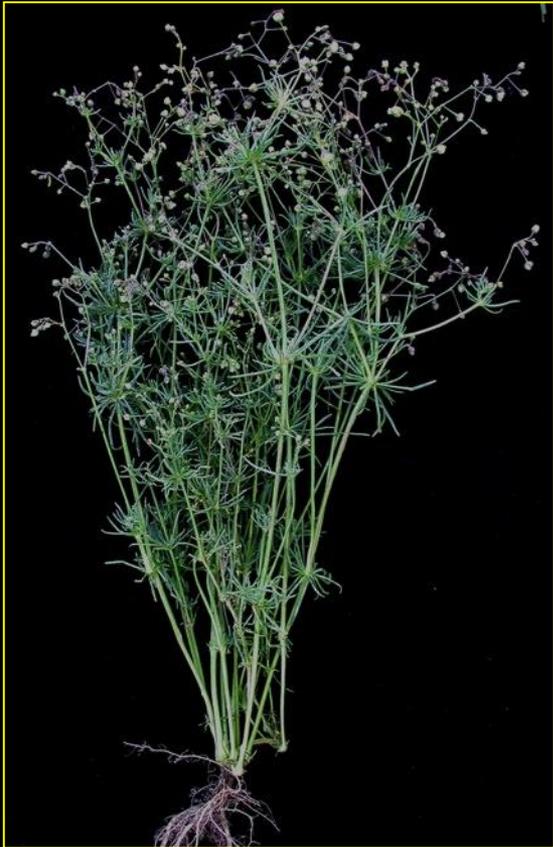


Silénée gonflée (*Silene inflata* Smith. (Cornillet) (note : = *Silene cucubalus*)
Les jeunes pousses de cette Espèce se mangent comme les Asperges. Page 77



Spargoute des champs (*Spergula arvensis* L.) (*Herbe à Bolduc*, *Spargoute*)

On croît généralement que cette herbe influe favorablement sur la quantité du lait et la qualité du beurre, lorsqu'elle est abondante dans les paturages. On la cultive en Hollande comme plante fourragère; elle est rangée en ce pays parmi les herbes nuisibles. Page 81.



Tilleul d'Amérique (*Tilia americana* L.) (*Bois blanc*)

Le bois de Tilleul est très mou, léger et recherché surtout pour les panneaux de voitures et ouvrages de sculpture. Son écorce interne est très forte; on en fabrique souvent des cordes, des lignes, etc. On dit que le miel que les abeilles butinent sur les fleurs du Tilleul est toujours d'une qualité supérieure. Fleurs diaphorétiques en infusion. Page 97.



Maronnier d'Inde (*Aesculus hippocastaneum* L.)

Le Maronnier d'Inde végète misérablement dans le jeune âge, sous le climat de Québec, mais une fois parvenu à l'âge adulte il ne paraît plus redouter la rigueur de nos hivers, comme l'atteste le vieil individu qu'on voit encore dans la cour de l'Université Laval. Page 109. (Note: Petit séminaire de Québec)



Maronnier Pavier (*Aesculus pavia* L.)

Ses branches rapées dans l'eau ont une propriété détersive analogue à celle du savon. Suivant Elliott ses graines réduites en poudre ou même ses rameaux rapés ont une vertu stupéfiante sur le poisson, si bien que lorsque l'eau en est imprégnée on peut le prendre à la main. Page 109.



https://images.search.yahoo.com/yhs/search;_ylt=A0LEVjfgF9afW0A.30PxQt.?p=Aesculus+pavia&fr=yhs-adk-adk_sbnt&fr2=piv-web&hspart=adk&hsimp=yhs-adk_sbnt&type=pa_appfocus281_ff#id=0&iurl=http%3A%2F%2Fupload.wikimedia.org%2Fwikipedia%2Fcommons%2Fc%2Fc0%2FAesculus_pavia_2.jpg&action=click

C'est quoi ?



C'est quoi ?



C'est quoi ?



C'est quoi ?



C'était quoi ?



Sumac vénéneux (*Rhus radicans* L.) (Herbe à la puce, Sumac à la gale)



Suite =>

Sumac vénéneux (*Rhus radicans* L.) (*Herbe à la puce, Sumac à la gale*)

Tige de 3-20-50 p., grimpante par des milliers de cranpons. – Québec, sur les remparts !

Cette Espèce, de même que la précédente (*Rhus vernix* L.), contient dans toutes ses parties un suc blanchâtre, résineux, très âcre, renfermant un principe vénéneux d'une extrême subtilité. Les émanations qui s'échappent de ces plantes occasionnent souvent des accidents assez graves. Il suffit souvent de s'exposer seulement un instant à ces émanations, même sans toucher la plante, pour se voir au bout de 48 heures la figure, les mains et souvent tout le corps, couverts de petites ampoules ou pustules, accompagnées d'une inflammation de la peau considérable et très douloureuse.

Suite =>

On dit que c'est au soleil et au milieu de l'été que ces émanations sont le plus à craindre. Grand nombre de personnes toutefois traitent de chimériques les craintes qu'elles voient témoigner à la rencontre de l'*Herbe à la puce* et n'ajoutent aucune foi à sa malignité. Nous savons que pour nous-même nous en avons maintes et maintes fois foulé aux pieds, froissé dans nos mains et même mis dans notre bouche, sans jamais en ressentir le moindre effet. Mais les médecins peuvent sans doute nous dire sur cela, comme à l'égard des maladies épidémiques, que le virus de la maladie qu'occasionnent les émanations de cette plante peut prendre sur une personne et non sur une autre, la chose dépendant des dispositions particulières de la personne qui peuvent la rendre plus ou moins capable de résister à l'influence pernicieuse à laquelle elle se trouve exposée.

Pages 130-131.

Apios tubéreux (*Apios tuberosa* Moench., (= *Apios americana* Medik.)
(*Pénacs, Apios*)

Le travail des glaces sur les rives des îles du lac St.-Pierre, lors de la débâcle du St-Laurent, en déterre une telle quantité chaque printemps, qu'entraînés par les eaux, on peut souvent les ramasser par minots sur les rivages des paroisses en aval de Nicolet. Page 154



Apios tubéreux (*Apios tuberosa* Moench., (= *Apios americana* Medik.) (*Pénacs*, *Apios*)



Rosiers (*Rosa spp.*) (Rose)



Rosiers (*Rosa spp.*) (Rose)

Aucune fleur, de l'aveu de tous, n'a été plus anciennement remarquée et n'a plus généralement excité l'admiration que la Rose. Ne peut-on pas dire qu'elle réunit à elle seule tous les genres d'agrément ? Grâce dans la forme, richesse et variété dans la couleur, symétrie dans l'arrangement des diverses pièces qui la composent, parfum des plus suaves; elle conserve encore même dans ses nuances les plus prononcées une fraîcheur de coloris qui dénote toute la délicatesse de sa texture. Un tel joyau ne devait certainement pas être à la portée de la main la plus légère et la plus inconsidérée, aussi l'auteur de la nature a-t-il pourvu sagement sa protection en l'entourant d'aiguillons redoutables. Eh ! certes, il ne manque pas de Vénus dont la blanche main a plus d'une fois maculé d'une tache plus foncée la brillante corole de la Rose qu'elle voulait cueillir.



Suite =>

Emblème de la vertu et de la fragilité, nous la voyons d'un côté, non encore épanouie sur la tête des vierges; de l'autre, effeuillée, sur la sombre pierre tumulaire de la jeunesse. Reine des fleurs, la Rose est le symbole du plaisir et du bonheur, la récompense de la vertu, le signe de ralliement des parties; la fleur de nos cérémonies religieuses, qui autrefois, servait aussi à tresser les couronnes des grands sacrificateurs. Page 181.



Ronce Mûrier (*Rubus chamaemorus* L.) (*Mûres blanches*) (note : = *chicouté*)
Le fruit d'un goût acidule très agréable fait aussi d'excellentes confitures. Cette Ronce avec la Ronce du Nord, la Camarine et l'Airelle ponctuée sont presque les seuls fruits des côtes Labradoriennes. Page 183.



Ronce Mûrier (*Rubus chamaemorus* L.) (*Mûres blanches*) (note : = *chicouté*)
Le fruit d'un goût acidule très agréable fait aussi d'excellentes confitures. Cette
Ronce avec la Ronce du Nord, la **Camarine** (note: *Empetrum* spp.) et
l'Airelle ponctuée sont presque les seuls fruits des côtes Labradoriennes. Page
183.



Ronce Mûrier (*Rubus chamaemorus* L.) (*Mûres blanches*) (note : = *chicouté*)
Le fruit d'un goût acidule très agréable fait aussi d'excellentes confitures. Cette
Ronce avec la Ronce du Nord, la Camarine et l'**Airelle ponctuée** (note:
Vaccinium vitis-idaea) sont presque les seuls fruits des côtes Labradoriennes.
Page 183.



Ronce Mûrier (*Rubus chamaemorus* L.) (*Mûres blanches*) (note : = chicouté)
Le fruit d'un goût acidule très agréable fait aussi d'excellentes confitures. Cette Ronce avec la Ronce du Nord, la Camarine et l'Airelle ponctuée (note: *Vaccinium vitis-idaea*, airelle rouge) sont presque les seuls fruits des côtes Labradoriennes. Page 183.

1862

2018

UNIVERSITÉ LAVAL Journal Le Fil Nous joindre

DERNIÈRE ÉDITION ARCHIVES CALENDRIER DE PARUTION

lefil Le journal de la communauté universitaire

Volume 53, numéro 14 | 11 janvier 2018

À la une

À la santé de votre foie

Les fruits de trois plantes nordiques pourraient contrer les problèmes métaboliques causés par l'obésité

Par Jean Hamann

Les excès de la période des Fêtes – et du reste de l'année – mettent votre foie à rude épreuve? La solution à ce problème pourrait bien se trouver dans de petits fruits méconnus qui poussent dans les régions nordiques. En effet, une étude publiée dans la revue *Diabetologia* par des chercheurs de l'Université Laval révèle que certains petits fruits nordiques contiennent des molécules anti-inflammatoires qui réduisent l'accumulation d'acides gras dans le foie et préviennent la résistance à l'insuline.

L'équipe de chercheurs de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels et du Centre de recherche de l'Institut universitaire de cardiologie et de pneumologie de Québec – Université Laval a testé l'effet de polyphénols extraits de cinq petits fruits nordiques sur des souris soumises à un



L'airelle rouge est l'une des plantes nordiques dont les fruits contiennent des polyphénols produisant des effets bénéfiques sur la santé métabolique de souris obèses.
Photo: Jonas Bergsten

<https://www.lefil.ulaval.ca/a-sante-de-foie/>

Les extraits provenant de la chicouté, de la busserole alpine et de l' airelle rouge ont amélioré la sensibilité à l'insuline, réduit l'accumulation de triglycérides dans le foie et favorisé l'élimination de l'excès d'insuline dans le sang de ces souris.

Ronce Mûrier (*Rubus chamaemorus* L.) (*Mûres blanches*) (note : = *chicouté*)
Le fruit d'un goût acidule très agréable fait aussi d'excellentes confitures. Cette
Ronce avec la Ronce du Nord, la **Camarine** et l'**Airelle ponctuée** (note:
Vaccinium vitis-idaea) sont presque les seuls fruits des côtes Labradoriennes.
Page 183.



Fraisier (*Fragaria sp.*) (*Fraise*)

La culture des Fraises est des plus faciles et très profitable dans le voisinage des grandes villes. Il y a quelques années un certain médecin des environs de New York laissa de côté et lancettes et pillules pour se livrer uniquement à la culture des Fraises, et cette culture ne lui rapporte pas moins de 1500\$ à 1800\$ chaque année. Nous connaissons plus d'un Esculape en ce pays qui se contenteraient annuellement d'un tel bilan. Il n'y a pas de doute qu'une culture bien entendue, et sur une grande échelle, de ces menus fruits, tels que Fraises, Framboises, Groseilles, etc., ne deviendrait en peu de temps très rémunérative dans le voisinage de nos grandes villes. Les Fraises se multiplient ou se propagent de trois manières différentes, savoir : par le semis, la division des touffes, et les coulants qui s'enracinent d'eux-mêmes.



Suite =>

On ne recourt d'ordinaire au semis que pour avoir de nouvelles Variétés, le mode de multiplication le plus employé est par les coulants, ou par division des touffes pour les quelques Espèces qui sont dépourvues de ces accessoires. En général les Fraisiers aiment un terrain bien ameubli et bien amendé, et plutôt sablonneux que glaiseux. Pour avoir de beaux fruits et en grande quantité, il faut avoir soin de détruire les coulants, qui en se multipliant trop épuiseront les plantes-mères, et relever celles-ci tous les 2 ou 3 ans, ou du moins les rechausser de quelques pouces de bon terreau pour leur permettre de développer de nouvelles racines et leur donner une nouvelle vigueur. La Fraise est un fruit délicieux, estimé de tout le monde; on en fait d'excellentes confitures et des boissons rafraîchissantes. Pages 187-188.





Aigremoine Eupatoire (*Agrimonia Eupatoria* L.)

Les fruits de l'Aigremoine que nos cultivateurs appellent *boutons*, gâtent souvent la laine de nos moutons à l'automne en s'y attachant de telle façon qu'il est presque impossible de l'en débarrasser. Les quelques Leicesters qui composent notre troupeau se trouvaient littéralement couverts de têtes d'Aigremoine lorsqu'on les ramena du pâturage l'automne dernière; on essaya mais en vain de les en débarrasser; il fallut y renoncer, tant l'opération était longue et difficile. Mais voilà que les oies et les poules remarquent cette nouvelle pâture, et aussitôt de suivre les moutons pour chercher dans leur laine une nourriture que ces pauvres bêtes ignoraient porter sans doute, et en quelques jours seulement ces moutons perdirent jusqu'à la dernière trace de leurs excursions dans les Aigremoinnes... Page 191.

Aigremoine (*Agrimonia* sp.)



Spirée à feuilles de Saule (*Spiraea Salicifolia* L., *Spiraea alba* Duroi) (*Thé du Canada* =note: *Spiraea latifolia*)

L'infusion des feuilles de cette Espèce a une telle analogie avec le Thé de Chine que dans plusieurs circonstances on en fait prendre à plusieurs personnes qui sans en être averties n'auraient pu soupçonner une telle substitution. Qui sait si en faisant subir à ces feuilles certains soins de préparation on ne parviendrait pas à avoir dans cette plante une succédanée du Thé ?



Suite =>

Spirée à feuilles de Saule (*Spiraea Salicifolia* L., *Spiraea alba* Duroi) (*Thé du Canada* =note: *Spiraea latifolia*)

Quoique à feuilles caduques, cet arbrisseau peut se prêter à plusieurs dépouillements de feuilles dans une même saison, sans presque en souffrir. Sa rusticité, l'extrême facilité de sa production aux moyens de ces stolons ou drageons, la faculté dont il jouit de s'accommoder indifféremment de presque tous les terrains, en rendraient la culture des plus faciles. Comme succédané du Thé, il laisse certainement bien loin derrière lui la Chiogène, le Lédon, et les autres plantes qui ont été jusqu'à ce jour proposées pour cette fin. Page 197.



Dorine d'Amérique (*Chrysosplenium americanum* Schwein.)

La Dorine est sans contredit notre première fleur du printemps. Le 27 mars 1860, nous en avons trouvé dans une source de parfaitement épanouies, lorsque les chatons du Coudrier et de l'Aune paraissaient encore à peine s'être mis en mouvement. Page 253.



Hamamelis de Virginie (*Hamamelis virginiana* L.)

Des imposteurs se servent encore aujourd'hui des branches de cette plante pour faire croire qu'ils peuvent reconnaître le présence de métaux précieux, de sources d'eaux, etc. dans des endroits cachés. Page 256.



Sanicle du Canada (*Sanicula canadensis* L., *Sanicula marilandica* D.C.)

Les fruits couverts d'aiguillons crochus ne contribuent pas peu avec l'Aigremoine et la Bardanette (note: *Lappula echinata*) à gâter la laine des moutons qui paissent dans les endroits où ces plantes se rencontrent. Page 259.



Cicutaire maculée (*Cicuta maculata* L.) (Ciguë, Carotte-à-Moreau)

La racine tubéreuse et charnue est un violent poison tant pour les hommes que pour les animaux. Page 260.



Ache odorante (*Apium graveolens* L. (Céleri))

Tout le monde connaît le Céleri et l'estime que l'on en fait comme salade. Ce sont les tiges et surtout les pétioles que l'on fait blanchir que l'on mange ainsi. Il faut semer sur couche ou en pleine terre, et lorsque le plant est assez fort on le repique dans des rigoles ou des fosses pour le faire blanchir en le buttant avec la terre que l'on a retirée de ces fosses, de manière à ne lui laisser paraître que l'extrémité de la tige, on augmente le buttage à mesure que la tige s'élève et au bout de 10-15 jours le plant est bon pour la table. On fait aussi blanchir le Céleri en le transplantant dans une cave, il y devient plus tendre mais ayant un peu moins de saveur. Page 261.

Panais cultivé (*Pastinaca sativa* L.) (Panais)

À l'état sauvage le Panais a une racine dure, âcre et peu développée, mais par la culture elle devient grosse, charnue, succulente et se fait estimer parmi les plantes alimentaires. Destiné aux bestiaux on peut avec avantage le laisser passer l'hiver en terre, il n'en souffre nullement, et on se trouve avoir au printemps un aliment sain et frais que presque tous les animaux mangent avec avidité. Semer au printemps des graines de l'année précédente, car cette semence perd facilement ses propriétés germinatives. Page 267.



Ciguë tachetée (*Conium maculatum* L. (Carotte-à-Moreau))

Cette plante fétide est un puissant narcotique. La ressemblance de sa racine avec celle de la Carotte a plus d'une fois été la cause de méprises fatales surtout de la part des enfants. Ses feuilles rendent une forte odeur de souris lorsqu'elles sont froissées. Ses feuilles et ses fruits sont employés en cataplasme comme maturatifs. On vante surtout leur effet dans les engorgements des mamelles, des articulations, etc. Page 271.

Ginseng à cinq feuilles (*Panax quinquefolium* L.) (Ginseng, Grand Ginseng)

Racine fusiforme, blanchâtre, charnue, aromatique, stimulante, tonique, etc. Cette plante considérée comme panacée en Chine s'y vend encore aujourd'hui au poids de l'ord. C'est surtout des Indes qu'on la tire. On en exporta autrefois du Canada en quantités considérables, mais sa mauvaise préparation en fit tomber le prix, et le fit bientôt rejeter des Chinois. Presque abandonnée dans la médecine aujourd'hui, la racine du Ginseng n'en demeure pas moins un tonique stimulant des plus puissants, surtout pour relever les forces abattues par les excès, etc.



Suite =>

La pharmacie a cru gagner en cherchant dans des combinaisons chimiques les vertus que présentent les diverses plantes à l'état naturel, mais les cures surprenantes qu'opèrent et si souvent des personnes soignant avec des simples, complètement ignares des secrets de la médecine scientifique, nous porteraient à croire qu'on a eu tort dans bien des cas de substituer aux végétaux des substances minérales à principes concentrés, dont l'action toujours violente peut devenir très nuisible ou même fatale dans une application incertaine ou mal dirigée. Qui sait si dans quelques années la science d'Esculape, après un grand détour, n'en reviendra pas à son point de départ, nous voulons dire à la médecine des simples pour mieux atteindre son but ? Du moins c'est vers ce point que tendent aujourd'hui quelques esprits sérieux en Europe et en Amérique, et les heureuses combinaisons des deux systèmes de médication employés par eux ont déjà eu les résultats les plus satisfaisants. Page 274.

Une prophétie ??? =>

Ronce Mûrier (*Rubus chamaemorus* L.) (Mûres blanches) (note : = *chicouté*)
Le fruit d'un goût acidule très agréable fait aussi d'excellentes confitures. Cette Ronce avec la Ronce du Nord, la Camarine et l'Airelle ponctuée (note: *Vaccinium vitis-idaea*, airelle rouge) sont presque les seuls fruits des côtes Labradoriennes. Page 183.

1862

2018



<https://www.lefil.ulaval.ca/a-sante-de-foie/>

Les extraits provenant de la **chicouté**, de la **busserole alpine** et de l'**airelle rouge** ont amélioré la sensibilité à l'insuline, réduit l'accumulation de triglycérides dans le foie et favorisé l'élimination de l'excès d'insuline dans le sang de ces souris.

Aralie à fleurs en grappe (*Aralia racemosa* L.) (*Anis sauvage*)

La racine aussi grosse que le bras, charnue, aromatique, d'un goût agréable, est recherchée comme ingrédient recommandable dans les petites bières. Page 275.



Cornouiller blanc (*Cornus alba* L., *Cornus stolonifera* Michx.) (*Hart-rouge*)
Ses rameaux flexibles servent dans la confection des mannes et paniers. Il arrive quelquefois qu'il fleurit 2 fois dans la même saison. Page 278.



Sureau de montagne (*Sambucus montana* Prov., *Sambucus pubens* Michx.)
(Sureau rouge)

Les nouveaux chemins sont à peine ouverts dans nos forêts de montagnes ou de terre légère qu'ils se bordent aussitôt du Sureau de montagne. Page 286.



Du contenu...

Café (*Coffea Arabica*) (Caféier)

Arbrisseau de 12-15 pieds, à feuilles persistantes, natif de l'Arabie, nous fournissent le Café qui est stimulant, digestif et céphalique, et qu'on emploie aussi comme contre-poison des narcotiques. Le Café ne paraît pas avoir été en usage en Europe avant le 18^e siècle, et depuis ce temps **la quantité qu'on en a bu pourrait remplir sans peine la capacité du lac Ontario**, dit un auteur Américain. Page 289-290.

Valériane ciliée (*Valeriana ciliata* Torr. et Gr.)

Nous avons découvert cette plante en Juin dernier, à Somerset, dans une savanne sur la terre de M. André Provancher, dans le 11^e rang de ce township. Nous ne sachons pas qu'on ait jamais auparavant signalé sa présence dans le Bas-Canada. Poussant à travers des mousses, elle manquait presque partout de feuilles radicales. La racine jaunâtre, fusiforme, de 6'-12' de long, est assez semblable à celle de la Carotte, à l'exception toutefois qu'elle n'est pas toujours verticale et qu'elle se ramifie vers son extrémité; elle est mucilagineuse, aromatique et d'une saveur très amère. Si cette racine partage les propriétés de la Valériane officinale d'Europe, comme tout porte à le croire, elle devrait être tonique, antispasmodique, antihystérique, etc. On dit que les chats ont une espèce de passion pour la racine de Valériane, ils se roulent dessus, la mâchent, et paraissent comme dans une sorte d'ivresse lorsqu'ils en rencontrent. Page 294.

Note: Révisée à *Valeriana uliginosa* par Frédéric Coursol en 1996

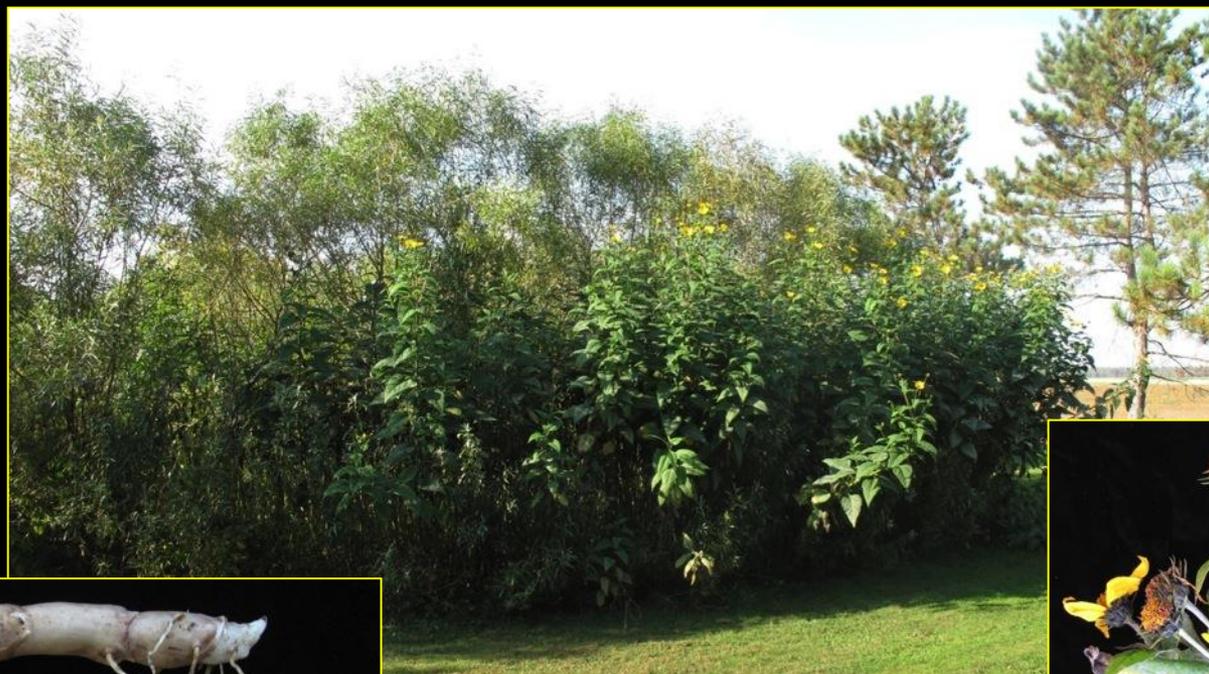
Ambrosie à feuilles d'Armoise (*Ambrosia Arthemisiaefolia* L.) (*Herbe à poux*)

Cette plante est avec raison rangée parmi les plus nuisibles en agriculture. Elle nuit non seulement par ses nombreuses racines, ses larges feuilles, sa taille élevée, etc., mais sa graine qui est 2-3 fois plus grosse qu'un grain de Blé gêne encore les grains avec lesquels elle a poussé. Le moyen le plus sûr de la détruire est de la faucher lorsque le grain parmi lequel elle se montre n'est encore qu'en herbe. Les tiges ainsi coupées ne laissent pas que de continuer leur végétation, mais elles ne peuvent d'ordinaire mûrir leurs semences avant le temps de la moisson. Les magnifiques fonds de St-Joachim sont depuis plusieurs années infectés de cette plante, et malgré les sarclages qu'on en fait tous les ans elle reparaît toujours, bien que ce soit une plante annuelle. Les semences se conservent plusieurs années en terre sans perdre leur faculté germinative. Page 322.



Hélianthe tubéreuse (*Helianthus tuberosus* L.) (*Topinambour*)

Le Topinambour se cultive comme fourrage-racine. Sa rusticité lui permet de réussir dans les plus mauvais terrains, et ses tubercules ne souffrent en rien de la rigueur de nos hivers; tout au contraire se naturalisant en peu de temps dans le voisinage des lieux où on le cultive il y devient bientôt une plante nuisible par la prodigieuse multiplication de ses tubercules qu'on ne peut presque jamais faire disparaître totalement de champ qu'ils ont une fois envahi. Page 327.



Frêne pubescent (*Fraxinus pubescens* L.) (*Frêne rouge*) (Note : = *Fraxinus pensylvanica* Marshall)

Bois un peu inférieur à celui du précédent (note : frêne d'Amérique) et employé aux mêmes usages. La facilité avec laquelle ses différentes couches d'aubier se séparent les unes des autres le fait employer dans la confection des mannes et des paniers, de même que pour les cercles des tonneaux. Ce Frêne porte fréquemment des exostoses ou loupes souvent d'un volume considérable. Bien poli, le bois de ces loupes par la singulière conformation de sa fibre offre souvent la plus belle apparence; aussi les meubliers et les ébénistes savent-ils en tirer parti. Page 387.



Asclépiade de Cornut (*Asclepias syriaca* L.) (*Cotonnier, Herbe à ouate*)

Les aigrettes soyeuses de la graine font une excellente charpie; on en fabrique aussi des tissus assez beaux mais de peu de durée, aussi le plus souvent les mélange-t-on avec le coton ou la soie. Mais c'est surtout pour sa fibre que cette plante peut devenir précieuse comme plante textile. Depuis plusieurs années déjà on l'exploite pour cette fin en Russie. Et le gouvernement des États-Unis vient d'acheter à un prix considérable le secret d'une compagnie Russe exploitant cette plante, par lequel on peut débarrasser la fibre de l'épiderme qui la recouvre, et qui répond aux procédés du rouissage dans le Lin et le Chanvre, seul obstacle qui a arrêté jusqu'à présent la mise en œuvre de cette fibre.



Suite =>

Si le résultat est tel que le proclament les journaux des États-Unis, cette plante peut opérer une révolution complète dans l'agriculture de notre pays. Car quels profits ne retirerait-on pas d'une plante textile vivace, qui croît partout, même dans les mauvais terrains? Les expériences qu'on en va tenter permettront bientôt, nous pensons, d'apprécier ces magnifiques promesses à leur juste valeur. Page 396.



DES MANTEAUX BOURRÉS DE MAUVAISE HERBE

La belle histoire de l'asclépiade continue. Dernier épisode en date : le manufacturier québécois Quartz Co. lance une nouvelle collection de manteaux d'hiver urbains fabriqués avec ce qu'on appelle aussi « la soie d'Amérique », après avoir déjà commercialisé quelques articles l'hiver dernier.

Longtemps considérée comme une mauvaise herbe, l'asclépiade est une plante aux propriétés étonnantes : cette fibre végétale très légère est hydrophobe et dotée d'une grande capacité isolante et thermique.

En 2016, l'alpiniste Jean-François Tardif avait testé des manteaux et une couverture fabriqués en asclépiade sur les flancs de l'Everest. S'il n'avait pas pu atteindre le sommet en raison d'un œdème pulmonaire, il a avoué qu'il avait eu par moments trop chaud, notamment par -22°C .

L'asclépiade est cultivée, récoltée et transformée au Québec, puis commercialisée par Monark, une coopérative de producteurs agricoles établie en Mauricie.

Les manteaux de Quartz Co. sont vendus exclusivement en ligne sur le site d'Altitude Sports. [A.S.]
[altitude-sports.com] [fr.quartz-co.ca]

Piment annuel (*Capsicum annuum* L. (*Poivre de Guinée, Corail des jardins*))

Le Piment excite l'appétit, dissipe les vents et fortifie l'estomac. Confits au vinaigre les fruits jeunes se mangent comme des marinades. Ses graines servent d'assaisonnement à presque tous les mets. Le Piment exigeant beaucoup de chaleur pour parvenir à maturité ne peut guère se cultiver ici qu'en pots. Page 426.



Léon Provancher: avant-gardiste pour certains, vieux grincheux pour d'autres...

Nicotiane Tabac (*Nicotiana tabacum* L.) (*Tabac, Petun, Herbe à la Reine, Herbe sacrée, Herbe du Grand Prieur*)

Tout le monde connaît le Tabac et les usages qu'on en fait. Étrange aberration de l'esprit! On a fait violence à la nature pour créer des besoins factices! Car on peut le demander : quelle satisfaction a éprouvée quiconque a consenti pour la première fois à se remplir la bouche d'une fumée si piquante qu'elle en irrite toutes les muqueuses de la manière la plus désagréable, si toutefois elle ne va pas jusqu'à provoquer le vomissement? Quelle agréable sensation a-t-on pu éprouver la première fois que l'on a mâché ces feuilles à saveur âcre et brûlante ? Si bien que la salive excitée par son action devenait sur le champ un véritable poison qu'il fallait aussitôt expulser. Quels charmes avez-vous éprouvés la première fois que vous vous êtes bourré les narines de cette poudre à couleur de fumier, qui excita aussitôt en vous l'éternuement et vous procura une abondante évacuation des sérosités les plus dégoûtantes ?

Suite =>

Des propriétés délétères, une saveur âcre et brûlante, une odeur repoussante, voilà ce qui caractérise cette plante devenue d'un usage si général aujourd'hui que son commerce constitue une source très productive de revenus pour la plupart des états civilisés. Cependant si l'on en croit les partisans de son usage, fumeurs, chiqueurs, priseurs, ils vous diront que l'irritation insupportable que détermine dans le commencement cet usage cesse bientôt par l'habitude, et devient à la fin très agréable. Quant à nous nous conseillons au lecteur de les en croire sur parole et de ne pas en tenter l'expérience.

Le Tabac est une plante très épuisante; il lui faut donc un terrain très substantiel, profond, meuble, frais, mais sans humidité. Pages 422-423.

Chataire commune (*Nepeta cataria* L.) (*Herbe aux chats*) :

Antihystérique et stomachique. Les chats affectionnent particulièrement cette plante. On croit qu'elle leur cause des accès de **fureur érotique**; ils se roulent dessus avec emportement. Page 465.

Salicorne herbacée (*Salicornia herbacea* L.) (*Passe-pierre, Salicot, Salicor*)

Condimentaire confite au vinaigre. Nos navigateurs du bas du fleuve, en station sur les rochers, manquent rarement de jeter une poignée de Salicorne dans la marmite où bout leur dîner afin de communiquer sa saveur à la viande. – La Salicorne produit de la soude par incinération. Se cultive facilement en pleine terre un peu humide. Page 485.



Camarine à fruits noirs (*Empetrum nigrum* L.) (*Percets*, dans le bas du fleuve)

La Camarine, avec le Mûrier nain (*Rubus chamaemorus*) et l'Airelle ponctuée (*Vaccinium Vitis-Idaea*), sont presque les seuls fruits des habitants des côtes Canadiennes du Labrador avec lesquels ils puissent faire des confitures. L'Airelle ponctuée qu'on trouve si souvent entremêlée à la Camarine sur les rochers a induit quelques botanistes en erreur qui l'ont considérée comme l'Espèce rouge de la Camarine (*Empetrum rubrum*) qui ne se rencontre qu'au détroit de Magellan. Rien de plus agréable que de voir des rochers, dans des espaces considérables, comme il s'en rencontre sur l'Isle-Verte, l'Isle aux Basques, etc. tout couverts de la charmante verdure de ces arbustes au printemps, ou brillant de leurs fruits rouges

L'automne Page 509



Ricin commun (*Ricinus communis* L. (*Ricin*))

C'est de la graine de cette plante qu'on extrait l'huile de castor des pharmacies, qui est purgative et vermifuge. On la cultive sur une assez grande échelle aux Etats-Unis pour cette fin. Le Ricin cultivé comme plante annuelle dans nos climats est d'un très bel effet dans nos jardins, par sa taille élevée, ses larges feuilles, sa couleur glauque violacée, etc. On dit que sa présence éloigne les taupes. Page 513.

Ortie du Canada (*Urtica canadensis* L.) (*Laportea*) (note : = *Laportea canadensis*)

Tout le monde connaît la sensation brûlante que fait éprouver la piquûre des poils de l'Ortie. Cette douleur est causée d'abord par les poils eux-mêmes qui étant raides et cassants, restent d'ordinaire dans le membre piqué, et ensuite par un suc caustique renfermé dans le gonflement basilaire de ces poils qui pénètre sous l'épiderme par le canal sécréteur dont il est traversé. On utilise quelquefois cette propriété en médecine pour raviver des membres paralysés ou éternés, en les frappant avec des touffes de cette plante, c'est ce qu'on appelle *urtication*. La piquûre des poils des Espèces tropicales est autrement douloureuse, elle va quelquefois jusqu'à produire le tétanos. Page 516.



Ortie dioïque (*Urtica dioica* L.)

Tige à écorce textile comme celle du *Chanvre*, dont on fabrique des toiles et surtout des cordages. Poils brûlants, produisant des enflures sur la peau que l'on guérit avec de l'eau contenant de l'ammoniaque ou avec le suc même de la plante ou celui du *Plantain*. En Suède elle est cultivée comme plante fourragère. Les dindonneaux sont très friands de ses feuilles qu'on leur donne hachées dans du lait. Page 516.



Chanvre cultivé (*Cannabis sativa* L.)

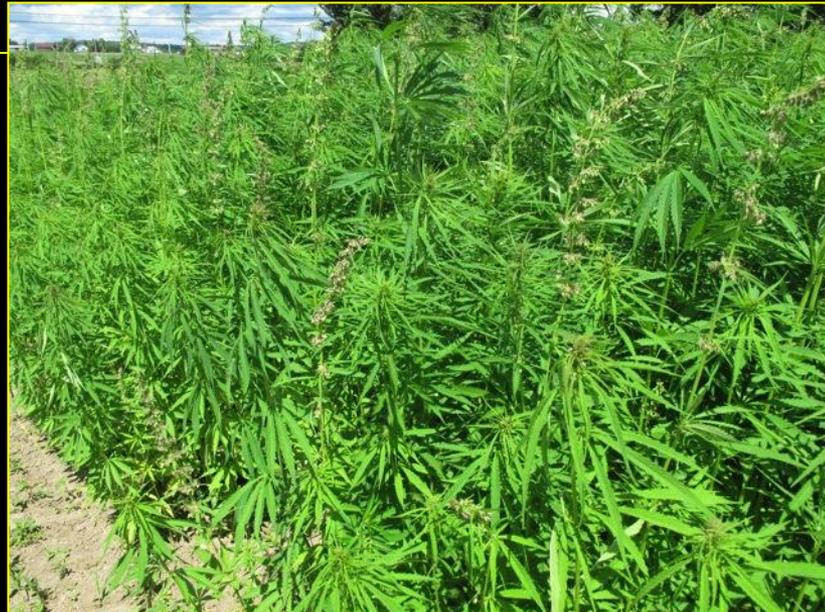
Les pieds mâles sont généralement plus petits que les pieds femelles. Par une singulière méprise ce sont les pieds femelles que l'on appelle vulgairement Chanvre mâle en France, et les pieds mâles Chanvre femelle. Le Chanvre est cultivé pour les fibres de son écorce qui sont plus fortes et plus tenaces que celles du Lin et qui fournissent les meilleures toiles pour voiles et les meilleurs cordages de la marine. La graine dont les volailles sont très friandes, connue généralement sous le nom de Chenevis, fournit une huile siccatif employée dans la peinture.



Suite =>

Les feuilles qui ont une odeur très forte, fournissent un suc narcotique qui sert en Orient à la fabrication du *haschich* que les naturels de ces pays mâchent pour se procurer une espèce d'ivresse qui leur amène, disent-ils, les rêves les plus délicieux. Peu de pays pourraient plus avantageusement que le Canada se livrer à la culture du Chanvre. Car ce qu'il faut surtout pour cette culture c'est le voisinage des eaux pour en faire le *rouissage*. Il ne suffit pas pour opérer ce rouissage d'exposer le Chanvre aux pluies et à la rosée, comme la chose se pratique pour le Lin, mais il lui faut une macération dans une eau courante ou stagnante de 7 à 8 jours. Or tout le monde sait qu'indépendamment du voisinage du Fleuve, on peut à peine faire une lieue dans nos campagnes sans voir la route coupée par un ou plusieurs ruisseaux qui pourraient être utilisés pour cette fin.

Page 518.



Houblon commun (*Humulus lupulus* L.)

Les bractées formant les cônes des plantes femelles sont chargées de granules d'un jaune doré nommés *lupuline*. C'est pour la lupuline que l'on cultive le Houblon, car ce produit donne à la bière une saveur agréablement amère, une odeur aromatique, et l'empêche de s'aigrir. Dans la culture on ne garde que des pieds femelles, car les graines fécondées n'auraient d'autre effet que d'augmenter le poids de la lupuline sans rien ajouter à sa saveur. Les jeunes pousses de Houblon se mangent aussi au printemps comme les Asperges. Page 519.



Orme d'Amérique (*Ulmus americana* Willd.) (*Orme blanc*)

Arbre d'une croissance très rapide. Son bois est surtout employé dans la charronnerie, particulièrement pour les moyeux des voitures. C'est une des plus belles Espèces du Genre lorsqu'elle croît isolément. Page 520.



Orme roux (*Ulmus rubra* Michx.) (*Orme rouge*)

Le bois d'une couleur un peu plus foncée présente généralement peu d'aubier; quoique peu serré et même grossier, il est cependant supérieur à celui de l'Orme blanc et résiste assez longtemps à la pourriture, aussi l'emploie-t-on assez souvent dans la marine. La ténacité des fibres du liber de son écorce permet de les faire servir à certains usages, comme dans la confection de certains cordages grossiers, l'empaillure des chaises, etc. Cette Espèce se rencontre rarement en société de la première, vu qu'elle requiert une terre plus substantielle; on la trouve parfois dans des endroits assez élevés, dans les lieux frais des montagnes, etc. – L'écorce et les feuilles macérées dans l'eau produisent un mucilage qu'on emploie contre les rhumes et la toux ou comme émollient maturatif à la place de la Guimauve.



Suite =>

Il y a aux Etats-Unis plusieurs Ormes assez célèbres non pas tant par leur beauté ou leur ancienneté que par les événements qu'ils rappellent comme ayant été les témoins ou les spectateurs. On sait d'ailleurs que lors de leur séparation de la mère-patrie nos voisins choisirent l'Orme pour l'arbre symbole de leur liberté.
Page 520.

Peuplier baumier (*Populus balsamifera* L.) (*Baumier, Tacamahaca*)

Bois poreux, mou, de peu de valeur, à odeur balsamique. Les bourgeons sont enduits au printemps d'une grande quantité de résine aromatique qu'on peut recueillir en les faisant bouillir dans l'eau. Cette résine est connue dans les pharmacies sous le nom de *Baume Focot* ou de *Tacamahaca*; elle est résolutive et vulnéraire; on l'emploie surtout contre les rhumatismes. Du reste toutes les parties de la plante sont plus ou moins aromatiques et un seul arbre embaume souvent l'air à une distance considérable. Page 534.



Hêtre commun (*Fagus sylvatica* L.) (*Hêtre, Fayard*) (note = *Fagus grandifolia*)

On retire de la faine une huile comestible et qui sert aussi à l'éclairage. Page 542.





Chêne blanc (*Quercus alba* L.)

Amande à saveur douce et agréable.

Le Chêne blanc qui est un peu rare dans le Bas-Canada est un arbre qui par sa grandeur, sa force et ses usages se range au premier rang parmi nos essences forestières. On l'emploie particulièrement dans la marine, la charronnerie, la construction des moulins, des machines, etc. Son bois est le meilleur de toutes les Espèces Américaines. Gentilly paraît être sa limite au nord. – Écorce astringente, employée aussi dans la tannerie. Page 543.

Bouleau à papier (*Betula papyrifera* Michx.) (*Bouleau à canot*, *Bouleau blanc*)
Arbre précieux pour son écorce qui sert à faire des canots d'une telle légèreté que pouvant porter la charge de moyens bateaux, quatre hommes suffisent pour les enlever sur leurs épaules; on en fabrique aussi des boîtes, des vases, des étuis, etc. qu'on orne de broderies, et les *cassots* qui servent pour l'exploitation du sucre dans nos Érablières. On l'emploie encore sous les lambris et les bardeaux des toîts pour garantir plus sûrement les habitations du froid et de la pluie.



Suite =>

Son bois fournit aussi un excellent combustible. Susceptible de pourrir assez promptement il est peu employé à d'autres usages. Cependant les bifurcations de ses grosses branches présentent souvent de magnifiques veines en forme de gerbes ou de panaches qui les font employer dans l'ébénisterie avec avantage pour placage sur l'Acajou. Mais si son bois est de peu de durée son écorce est presque indestructible; il n'est pas rare de rencontrer dans nos forêts des troncs couchés sur le sol paraissant encore sains et ne renfermant dans leur écorce que les détritrus de la partie ligneuse de la plante. Page 547.



Bouleau Merisier (*Betula lenta* L.) (*Merisier rouge*) (note : = *Betula alleghaniensis*; *bouleau jaune*)

Bois à grain très fin et très serré, susceptible de prendre un beau poli, aussi est-il très employé dans l'ébénisterie, la menuiserie, la meublerie, etc. Jeunes pousses ainsi que l'écorce aromatique et d'une saveur agréable.

Les Bouleaux, et pardessus tout celui-ci, sont très abondants en sève; des individus de forte taille peuvent en donner au printemps jusqu'à dix gallons et même davantage dans une seule journée. Cette sève qui est acide et d'une saveur assez agréable, passe pour être vulnéraire, détersive, bonne contre le scorbut, la pierre, la jaunisse, pour enlever les taches qui affectent le derme du visage, etc. En Suède on en fabrique une boisson qui est très estimée. De toutes les substances végétales cette sève est la plus propre à imiter le vin de Champagne; on en retire aussi du vinaigre par fermentation. Page 548.



Myrique Galé (*Myrica gale* L.) (Piment royal) (note : = myrique baumier)

On met ses feuilles dans le linge pour lui communiquer une bonne odeur et éloigner les insectes. Page 551.



Pin blanc (*Pinus strobus* L.) (*Pin blanc*)

Bois mou, d'un grain fin, très durable, d'un usage général pour toute espèce d'architecture, de mâtures de bâtiments, la menuiserie, etc. C'est l'Espèce la plus commune dans le Bas Canada et en bien des endroits c'est la seule Espèce. Page 554



Pin rouge (*Pinus resinosa* Pursh.) (*Pin résineux*)

Bois d'un grain fin et résineux, très fort et très durable, employé dans les constructions et fournissant un bon combustible. On retire de cet arbre et surtout de ses racines, par la combustion à l'étouffée, une résine très estimée pour le goudronnage des vaisseaux. Il n'y a encore que quelques années qu'on exploitait cette industrie à la Baie St. Paul sur une assez grande échelle. Page 555.



Sapin baumier (*Abies balsamea* Mill.) (*Sapin blanc*, *Baumier de Giléad*)

L'écorce quoique lisse est parsemée de nombreuses vésicules remplies de térébenthine dont on fait un usage dans les peintures, les vernis, etc. On la recueille au moyen de petits vases en ferblanc munis d'un bec qui tout en servant par sa pointe à crever la vésicule permet au liquide de couler dans le vase par son canal. Une personne exercée à la chose en recueille jusqu'à 2 et 3 pots dans une seule journée.



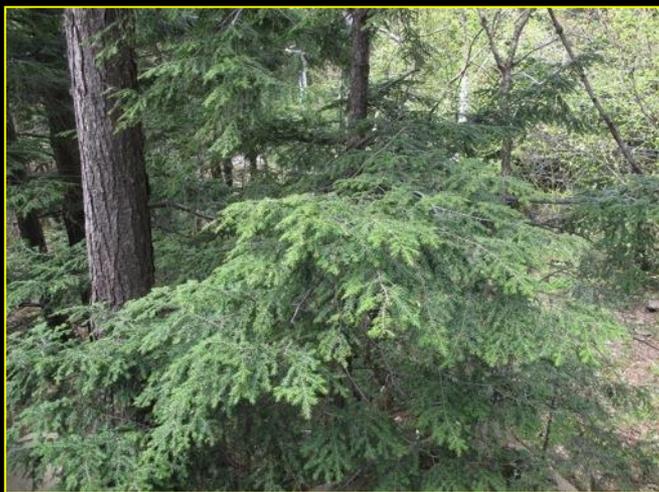
Suite =>

La Beauce et la côte de Beaupré se livrent particulièrement à ce genre d'industrie. Il ne sort pas moins de 200 à 300 gallons de cette térébenthine chaque année de la seule paroisse de St-Féréol. Cette térébenthine à odeur très agréable est connue en Europe sous le nom de *Baume du Canada*; *Baume de Giléad*. On sait que le bois de Sapin est particulièrement employé dans la confection des instruments de musique, guitares, violons, violoncelles, etc., comme en favorisant particulièrement la sonorité. Page 556.



Pruche du Canada (*Tsuga canadensis* Prov.) (Pruche)

Nous croyons devoir relever ici une inexactitude relativement à la Pruche, avancée par Michaux et copiée par M. l'abbé Brunet dans son opuscule : *Voyage d'André Michaux en Canada*. On y lit page 18 : « La Pruche (*Abies Canadensis*) commence à croître à la Baie d'Hudson; mais au lac St-Jean elle en remplit déjà les forêts. »



Suite =>

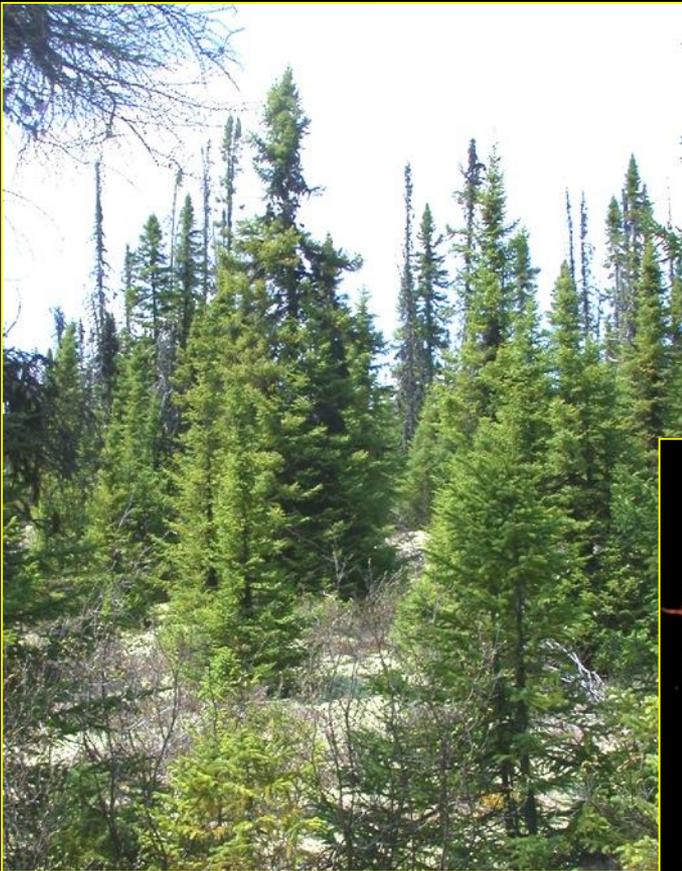
... Or nous pouvons affirmer, pour avoir été nous-mêmes le reconnaître sur les lieux, que la Pruche est tout à fait inconnue non seulement au lac St-Jean, mais même dans tout le Saguenay, et qu'on peut sûrement lui assigner le cap Tourmente pour sa limite nord au Québec, puisqu'il n'arrive que très rarement qu'on puisse en rencontrer quelques individus dans le comté de Charlevoix. Pages 556-557.



Parc des chutes de la
rivière Chaudière

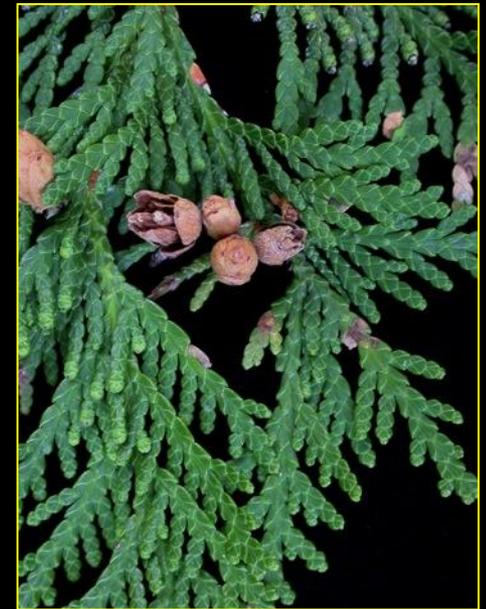
Épinette noire (*Picea nigra* Link.) (Épinette jaune, Grosse Épinette) (note : = *Picea mariana*)

Bois léger, fort et élastique, très employé dans les constructions. C'est avec les jeunes pousses de cette Espèce que l'on fabrique la *bière d'Épinette*. Page 557.



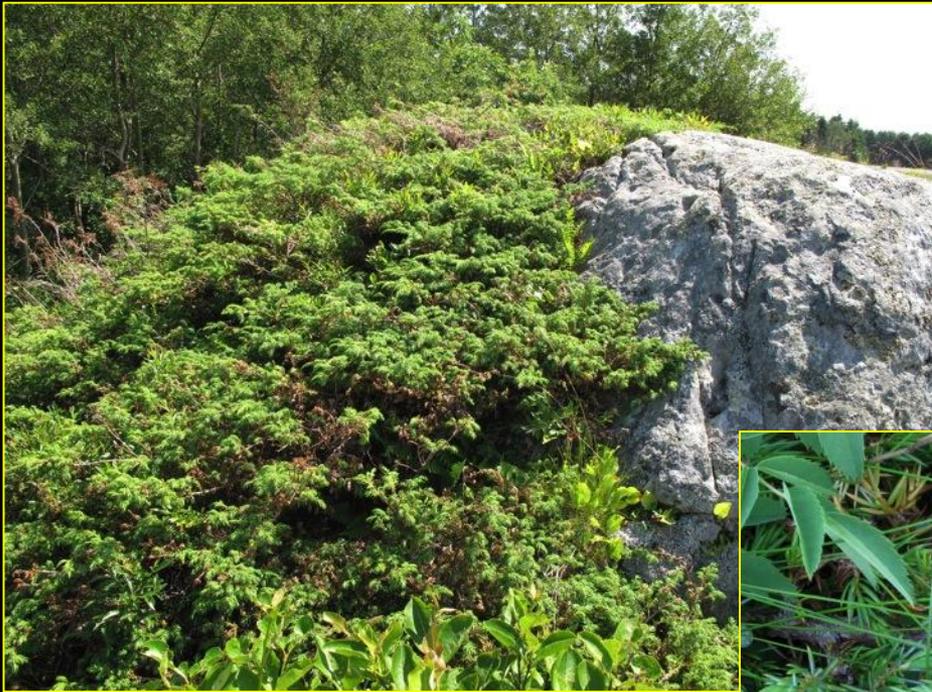
Thuya d'Occident (*Thuya occidentalis* L.) (Cèdre, Cèdre blanc, Arbre de vie)

Bois aromatique, léger, très durable, employé surtout dans la construction des clôtures des champs, et en bardeaux pour recouvrir les toîts, etc. On utilise aussi la faculté que possèdent ses diverses couches d'aubier de se diviser facilement pour la confection des mannes, paniers, lattes à enduits, etc. – On dit que ses feuilles broyées avec du saindoux forment un excellent onguent pour les rhumatismes. Page 559.



Genévrier commun (*Juniperus communis* L.) (*Genévrier*)

Le fruit sucré et aromatique fournit par la fermentation le *gin* ou *genièvre*, et par la décoction le *rob de genièvre*, qui est un médicament tonique. Page 559.



Varaire vert (*Veratrum viride* L.) (*Ellébore blanc*, *Varaire*) (note :
= vérâtre vert)

Les feuilles plissées du Varaire entremêlées aux spathes marbrées du *Symplocarpe fétide*, sont des premières à nous montrer le réveil de la végétation au printemps, sur les bords humides des fossés. – La racine du Varaire est un drastique des plus violents, la poudre des feuilles est sternutatoire, et toutes les parties de la plante sont vénéneuses, tant pour les hommes que pour les animaux. Page 610.



Acorus aromatique (*Acorus calamus* L.) (*Belle Angélique*)

Le rhizome possède des propriétés toniques et excitantes très prononcées; on s'en sert surtout pour faciliter la digestion lorsque l'estomac est paresseux ou affaibli. On l'emploie en infusion ou on le mâche lorsqu'il est desséché. On le confit même au sucre et on en fait une espèce de bonbons que l'on sert sur les tables à la fin du repas. On s'en sert en Allemagne pour aromatiser l'eau-de-vie de Dantzic. Page. 619.



Massette (*Typha* spp.) (*Matclas, Quenouille, Roseau des étangs, Canne de jonc, Masse d'eau*)

Les feuilles des Massettes servent à confectionner des nattes et des paillassons. Les pauvres se servent aussi quelquefois de ses fruits velus et duveteux pour remplir des coussins, des matelas, etc. La partie souterraine de la tige, tendre est succulente, a un goût assez agréable et est assez souvent recherchée des enfants qui la mangent; on l'a même utilisée en plusieurs endroits, dans des années de disette, en la faisant entrer dans la pâte préparée pour le pain. Page 621.



Hydrocharide spongieuse (*Hydrocharis spongiosa* Bosc.,
Hydrocharis cordifolia Nutt.) (*Morrène*) (note : = *Elodea*
canadensis Michaux)

Il y a quelques années l'Udore du Canada, qu'un M. Babington nomma *Anacharis alsinastrum*, fit grand bruit en Angleterre. Transportée là probablement avec les bois du commerce, la plante y prit, en quelques années seulement, un développement considérable.



Suite =>

Détachée du fond des eaux, elle peut encore longtemps continuer sa végétation en se promenant au gré des courants, et comme une portion de tige seulement suffit pour la reproduire, il arrive souvent qu'en quelques mois seulement elle se développe de telle façon dans les canaux, qu'elle en gêne et même arrête la navigation, comme la chose a eu lieu plusieurs fois en Angleterre. Cependant on n'a pas encore remarqué en Canada qu'elle ait pris de tels développements, bien qu'elle y soit indigène. Page 631.





*Un gros merci
à vous !*