Rapport d'Activité de l'année 2OO2.

Dans le bulletin de l'année dernière nous avons rappelé brièvement le parcours historique de notre Association. Créée en 1932, elle entame une 8éme décennie qui s'annonce favorable par suite de la réalisation de nos projets.

Convention de coopération

C'est avec une grande satisfaction que nous avons pris connaissance de la mouture définitive de la nouvelle convention qui remplace celle signée en 1973. Elle fixe les modalités de coopération entre les différentes « parties » prenantes

- *l'Université*
- *le Conseil Régional*
- *la Ville de Saverne*
- *l'Association*

en vue d'assurer le développement scientifique du Jardin botanique du col de Saverne et de maintenir sa valeur esthétique et touristique. Elle présente pour les "parties" qui s'associent un quadruple intérêt.

- *Scientifique*
- *Pédagogique*
- *Culturel*
- *Touristique*

et précise le rôle à tenir par les partenaires.

Pour maintenir d'une façon permanente les liens entre les dfférents acteurs un " *Comité de suivi"* sera créé prochainement. Il comprendra des représentants de la Ville de Saverne, de l' Université Louis Pasteur, de la région Alsace et de l'Association.

Ce comité aura pour mission:

- de décider des orientations scientifiques liées à la préservation et au développement du jardin
- de se prononcer sur l'organisation fonctionnelle du Jardin
- de fédérer et coordonner les actions de promotion et de communication.

Ce comité sera présidé par le Président de l'Association.

Grâce à cette nouvelle convention nous pouvons voir l'avenír avec sérénité et confiance. Nous déploierons toute notre énergie pour que cette coopération permette au jardin botanique d'accroître sa renommée scientifique internationale tout en développant l'action de vulgarisation entreprise auprès d'un public le plus large possible.

Pavíllon d'accueíl

Un autre événement capital à mentionner pour 2OO2 est la signature du permis de construire par la Ville de Saverne d'un pavillon d'accueil à l'entrée du jardin botanique. Les travaux sont en cours. Monsieur R. Beckerich de notre comité, participe régulièrement aux réunions de chantier hebdomadaires, en compagníe des services techniques de la Víllе de Saverne, des entreprises et de l'architecte.

Nous pensons pouvoir accueillir les visiteurs à partir du 1er mai dans ce nouveau pavillon.

Fréquentatíon du jardín

L'ouverture du jardin le 1er mai 2OO2 n'a pas connu le succès des années précédentes, sans doute en raison du mauvais temps qui a duré une bonne partie du mois. Pluie et fraîcheur ont découragé les touristes à venir au jardin, pourtant très fleuri à cette époque de l'année. Par contre, durant les mois de juin, juillet, août et septembre, de nombreux visiteurs de passage y ont fait une halte. Parmi les étrangers citons des ressortissants Allemands, Autrichiens , Hollandais, Britanniques, Irlandais et, dans une moindre mesure, des Polonais, des Slovaques et des étudiants russes. Maintes associations, d'origine diverse, nous ont sollicités pour des visites guidées. Dans leur commentaire les guides soulignent l'importance du monde végétal, évoquent les problèmes écologiques qui le concernent et sensibilisent ainsi les visiteurs aux problèmes de la protection de la nature.

Les visites guidées thématiques sur les orchidées, les plantes médicinales, les fougères, les arbres, arbustes ou arbrisseaux etc... conduites par des membres bénévoles du comité, ont connu un vif succès.

Pour les nombreux visiteurs isolés, les étiquettes et les panneaux explicatifs qui jalonnent les sentiers apportent les explications nécessaires â la compréhension de la complexité du monde végétal et à son utilisation dans divers domaines.

Des **ateliers botaniques** ont été préparés par Madame Busser en collaboration avec l' Institut Klorane. Les scolaires nombreux ont pu bénéficier, in situ, de leçons de biologie végétale et florale. Ils ont apprìs combien les plantes étaient utiles aux

industries pharmaceutique, alimentaire, et à la parfumerie etc..
Signalons également la visite d'élèves de classes de BTS « Aménagements paysagers »de différents centres de formation professionnelle horticole.Les journées du Patrimoine auxquelles nous nous sommes associés les 21 et 22 septembre, placées sous le thème « **patrimoine et territoires** » ont connu un vif succès.

Travaux scíentífíques

Nous devons le bon entretien " botanique" du jardin à notre jardinier Pierre Meppiel qui travaille en étroite collaboration avec Frédéric Tournay, Conservateur des jardins botaniques de Strasbourg et Saverne. Ce dernier, poursuit l'inventaire des plantes existantes et complète la liste de celles figurant déjà dans l'ordinateur de l'Université.
L'étiquetage des plantes se poursuit inlassablement et les nouvelles étiquettes viennent sans cesse remplacer les anciennes.
De nouvelles espèces ont été introduites grâce au don du club « Soroptimist international » de Strasbourg. La liste de ces plantes figure dans le présent bulletin.
Le quartier des fougères situé au pied d'un front de taille de rochers, d'une ancienne carrière, dans la partie nord du jardin, a été revu par un spécialiste Monsieur Claude Jérôme. L'étiquetage des végétaux existants a été réexaminé et un nouveau lot de fougères est venu compléter cette collection déjà fort intéressante.

Un guide pour le jardin

Pour faciliter la visite de notre jardin nous sommes en train de mettre sur pied un guide décrivant les arbres, arbustes et arbrisseaux se trouvant le long des sentiers. Dans ce recueil, le visiteur trouvera aussi un plan du jardin et un index qui lui permettront de retrouver aisément l'espéce recherchée.
3 circuits balisés de longueurs dfférentes sont proposés aux promeneurs afin qu'ils en fassent le choix selon le temps dont ils disposent pour la visite.
Ce guide a été donné en deuxième lecture à Bernard Heitz, ancien Directeur du jardin botanique de l'Université de Strasbourg et de Saverne. Les dessins ont été fournis par Frédéric Tournay, Conservateur du jardin.

Animation culturelle

En plus des **visites guidées à caractère général, des visites guidées thématiques et des ateliers botaniques**, nous avons organisé une **sortie botanique le 26 mai dernier.** Elle a eu lieu dans le secteur de Gambsheim. Dirigée par A. Braun et R.Engel elle a connu un franc succés.Plusieurs dizaines de personnes, de tous âges, ont suìvi les renseignements donnés par les guides tout au long du parcours. La liste des plantes rencontrées a été établie par A. Braun. Elle sera publiée dans le bulletin.
A la derniére Assemblée Génerale, A.Braun a bien voulu se charger de la conférence tradítionnelle. Elle avait pour théme: "L'évolution du monde vegétal au jardin botanique de Saverne". Les dias projetées illustraient d'une facon trés didactique cette intéressante causerie.
Pour clore nos activités de l'année 2OO2, deux conférences de mycologie ont été faites par A. Braun les 2 et 9 septembre. La première avait comme théme " Le monde des champignons et la mycologie", la deuxiéme était intitulée "Champignons toxiques et champignons comestibles". Elles ont débouché sur des discussions qui ont mis en évidence l'intérêt porté par le public à la mycologie et à la mycophagie.
Le bulletin 2OO2 a été dístribué à tous les membres au courant du 1er semestre.

Remerciements

Nous remercions vivement Monsieur le Président du Conseil Régional A. Zeller, Monsieur le Maire de la ville de Saverne Th. Carbiener, le Président de l'Université Louis Pasteur Monsieur Merindol et son successeur, Monsíeur le Doyen Potier, pour la confiance accordée à notre Association en signant la convention de coopération.
Merci à Madame Sieffert, Vice-Présidente du Conseil Régional qui n'a pas ménagé ses efforts pour faire aboutir le projet de construction du pavillon d'accueil. Nos remerciements s'adressent aussi à toutes les personnes qui par leur bénévolat ont contribué à assurer la bonne marche de notre association et ont permis au jardin botanique de conserver l'image de marque qu'il a acquise.Grâce à toutes ces aides, le Jardin Botanique du Col de Saverne situé à l'entrée de notre région sera la vitrine non seulement de l'Université de Strasbourg sur le plan botanique mais aussi de la ville de Saverne sur le plan culturel et touristique.

A.ORTSCHEIT

REMARQUES SUR LE CORNOUILLER MÂLE (CORNUS MAS LINNE 1753)

F. GEISSERT, Sessenheim

<u>Cornus mas</u>, selon Pilling, 1894 (3)

1-3 fleurs, 4 drupe, 5 coupe transversale d'un endocarpe biloculaire.

INTRODUCTION

Depuis plus de deux millénaires et demi, le Cornouiller mâle est connu pour ses vertus techniques, alimentaires et thérapeutiques. Malgré cette longue période, nos connaissances détaillées sur ce végétal sont bien souvent lacunaires et contradictoires, car, selon les auteurs, les opinions sont encore aujourd'hui diamétralement opposées sur un même sujet. Il serait donc prétentieux de vouloir confirmer ou infirmer l'une ou l'autre de ces thèses dans cette publication. Dans ce qui suit, nous nous limiterons donc à l'essentiel, tout en mettant l'accent sur les aspects historiques, paléobotaniques et floristiques en rapport avec l'Alsace et les contrées limitrophes. Nous ne voulons pas, non plus, toucher à l'épineuse question du statut spontané ou subspontané du cornouiller, tout en admettant plutôt la possibilité d'une introduction pendant la domination romaine (6, 10). En effet, c'est du subboréal que sont datés les premiers pollens postglaciaires dans les sédiments du Lac de Constance (6, 14).

DESCRIPTION DU CORNOUILLER MÂLE (CORNUS MAS L.)

La Flore d'Alsace (édition 1982) caractérise le cornouiller comme suit :"Fleurs jaunes, développées avant les feuilles, sur les rameaux nus; ombelles entourées d'un involucre à 4 pièces vert jaunâtre. Fruit comestible rouge écarlate, ovoïde, 1 cm de long, un gros noyau et 2 graines a). Feuilles ovales, acuminées, avec poils apprimés. Jeunes rameaux verdâtres, ± tétragones, écorce sans lenticelles. Arbuste ou arbre : 3 – 4 m ; Floraison: février – avril; fructification: septembre – octobre.

Cornouiller mâle, fruit = cornouille, Dirlitz, Welschkirsche, Judekirsche. b)

Sudeur. Forêts du Rhin, Vosges sept.: région de Bitche. Disséminé sur versant lorrain. Çà et là planté autrefois."

a) : fruit = drupe; noyau = endocarpe

b) : Kirschleger (1852) note également: Cornier, Hornkirschen, Beinholz, Dürlitzen, etc. (1)

Par la présence d'involucres, le système floral du **C. mas** se distingue facilement de celui de notre deuxième espèce indigène, le **C. sanguinea L**. (synonyme **C. foemina C.B**.), où ces organes sont absents ou très rudimentaires. En outre, les fruits du premier sont d'une couleur rouge (exceptionnellement jaune), tandis qu'ils sont noirs chez le second ou blancs chez des espèces exotiques apparentées, comme le **C. albus L**. asiatique, souvent planté actuellement. Selon EYDE (4, 5), nous sommes en présence de deux "souches" ou "lignées" évolutives du genre **Cornus**, la première, à fruits rouges (red-fruited line), dont le "type" est le **C. mas**, représenté mondialement par env. 15 taxons et le deuxième (blue line avec env. 50 représentants.

Les indications relevées dans la littérature concernant la taille des fruits sont très contradictoires et se trouvent généralement en dessous des dimensions réelles, p. ex. "1 cm de longueur" selon BONNIER (9) et 12 cm selon HEGI (10). PHILIPPI (6) indique, par contre, une longueur jusqu'à 2 cm pour la drupe et 1 cm pour l'endocarpe, ce qui nous semble très correct et à peu près en concordance avec nos propres observations. La majorité des fruits récoltés en automne 2001 sur un arbuste provenant de la forêt de Stattmatten dépassaient une longueur de 15 mm, quelques-uns atteignaient même 20 – 22 mm.

Par ailleurs, les endocarpes ne possèdent pas régulièrement deux locules fertiles, fait signalé par quelques auteurs seulement, par ex. KIRSCHLEGER (1) et COSSMANN (2).

Cette particularité est, curieusement, très évidente chez des endocarpes fossiles du gisement quaternaire de Bischwiller-Hanhoffen.

Enfin, en ce qui concerne l'époque de la maturation, signalons que l'on peut constater un décalage important d'un secteur à l'autre. Ainsi, dans les forêts rhénanes, les cornouilles étaient mûres vers le 15 septembre, soit deux semaines avant celles d'une plantation installée à Mattstall dans les Vosges septentrionales.

REPARTITION DU CORNUS MAS L.

Espèce thermophile, du Sud de l'Europe et de l'Asie Mineure (région orientale méditerranéenne, domaine pontique, Crimée, Caucase, Arménie, etc. (6, 9, 10). Actuellement dans une grande partie de l'Europe tempérée, mais avec une distribution souvent très inégale.

Vers la moitié du 16 ème siècle, le "Kräuterbuch" de BOCK (15) mentionne la présence "sauvage", c.à-d. spontanée, entre Metz et Trèves, tandis que "près du Rhin et surtout en Alsace", les cornouilles (Kirsen) sont plantées dans les jardins. Du temps de KIRSCHLEGER (1), le statut de la répartition était le suivant: "Très commun dans les bois de la plaine rhénane, surtout aux environs de Strasbourg; rare dans les montagnes; fréquemment planté dans les jardins, souvent en haie". Depuis, les bouleversements survenus dans les forêts rhénanes sont la cause d'une régression sensible. Dans les vergers, le cornouiller disparaît peu à peu; il est cependant utilisé actuellement, à grande échelle, pour les aménagements routiers ou comme espèce ornementale dans les jardins ou les parcs.

Dans les forêts rhénanes, la répartition s'étendait des environs de Marckolsheim jusqu'à la latitude de Sessenheim (6); il est encore bien représenté dans la forêt de Dalhunden (inédit) et atteint sa limite septentrionale alsacienne à Stattmatten, où il a été signalé par J.J. MERKEL en 1991 (12). D'autres données récentes ont été publiées par G. LACOUMETTE en 1996 (17), dans les réserves naturelles de Rhinau et Erstein.

Sur le plan suprarégional, au Pays de Bade, G. PHILIPPI insiste sur la faible fréquence de localités (sub)spontanées et l'absence complète dans les forêts rhénanes de la rive droite du fleuve. Au Nord de l'Alsace, dans le Palatinat, le **Cornus mas** semble manquer complètement, puisqu'il n'est pas mentionné dans l'atlas des plantes spontanées de cette province (18).

REMARQUES ETYMOLOGIQUES

La dureté du bois, comparable à celle de la corne (latin = **cornus**) ou de la matière osseuse ("**osseam**" chez CAMERARIUS (15) ou **kraneia**, dérivé du grec **kranion**) a déterminé le choix des noms attribués au Cornacées en général et au **C. mas** en particulier. **"Inde nomen cornus"** a cité KIRSCHLEGER.

La plupart des noms français (cornier, cornouiller, corniolay, etc.) sont donc de cette origine; fuselier, savignon, aournier (7, 8, 9) en sont probablement d'une autre, éventuellement celtique.

Nous retrouvons les traductions latines dans les langues et dialectes germaniques, où le nom du genre est accompagné par le nom de l'espèce en allemand ou en anglais, tels que C(K)ornelkirsche, mot usuel en allemand; Cornelian cherry, Cornel dogwood (anglais).

Plusieurs noms sont cités pour le dialecte alsacien, ils laissent l'embarras du choix, mais ils ne sont pas nécessairement autochtones. Dür- ou Dirlitzen sont par ex. en usage dans

beaucoup de dialectes allemands (10), où ils se retrouvent passablement déformés. Judenkirschen est également cité au Pays de Bade et en Suisse. Le dictionnaire alsacien MARTIN & LIENHART indique curieusement: "Judenkirsche = fruit du **Cornus mas** = **Prunus padus**", cependant il cite correctement: "Wälschkirsche = Kornelkirsche" et ne mentionne nulle part Dür- ou Dirlitze. Le Beinholz de KIRSCHLEGER est l'une des traductions "**osseam**" ou du **kraneia** (Bein = os en vieil allemand). Comme mot autochtone, il ne nous reste donc que Wälsch- ou Welschkirsche, introduit dans la littérature par H. BOCK et repris plus tard par CAMERARIUS, selon une ancienne citation de GESSNER. Welschkirsche est également indiqué par TH. TABERNAEMONTANUS (19)

Kräuterbuch" de H. BOCK, imprimé à Strasbourg, dernière édition en 1577.

1) "On appelle chez nous welsch tout ce qui est étranger".
2) "on en trouve beaucoup entre Metz et Trèves".
3) "Le long du Rhin et en Alsace
4) Les "pommes" (Öppfel) sont identiques aux olives.

C'est à Carl von LINNE que revient l'honneur d'avoir inventé et adapté une classification méthodique des êtres vivants en introduisant la nomenclature dite binaire (c.à d., un premier nom pour le genre et un second pour l'espèce). LINNE avait quelques fois repris et validé des noms hérités de l'Antiquité et utilisés ensuite des siècles durant, évidemment quand une confusion n'était pas à craindre. C'est le cas du taxon **Cornus mas**, validé par le grand savant suédois en 1753 et fixé définitivement, selon les règles immuables de la nomenclature scientifique.

Chez PLINE l'ANCIEN, le **C. mas** (mâle) désignait le cornouiller à bois dur pour le distinguer du **C. foemina** (**C. sanguinea** ?) dont la matière ligneuse ne possède pas les excellentes qualités techniques du mâle. En d'autres termes, il y a donc le mâle "noble" et la femelle de moindre valeur, les "Hundsdürlitzen" (C. des chiens chez KIRSCHLEGER (1). Chez les grecs, la distinction était aussi simpliste: le **kraneia** (**C. mas**) était bon pour la confection des javelots, tandis que le **thelykraneia** ou **pseudokraneia** (C. femelle) ne l'était pas (4)

USAGES ET PROPRIETES

L'odyssée, poème épique attribué à HOMERE et daté vers 850 av. J.C., nous apprend que les infortunés compagnons d'Ulysse, transformés en pourceaux par la magicienne Circée,

étaient engraissés avec des cornouilles. Ovide, mort ±16 apr. J.C., a cité dans les Métamorphoses que le couple Philémon et Baucis régalaient les dieux Zeus et Hermès avec des fruits conservés dans du vinaigre. Chez d'autres auteurs, surtout grecs, on peut trouver de nombreuses références concernant l'utilisation des javelots (XENOPHON, THEOPHRASTE, etc.) par les combattants de l'Antiquité.

Les écrits des temps modernes nous renseignent en détail sur les applications techniques, alimentaires, thérapeutiques de toutes les parties de notre végétal.

Le Bois:

sa densité varie de 0,943 à 1,014 (7, 8)," c'est peut être le plus dur et le plus tenace de nos régions" (9). Il était largement utilisé pour la fabrication d'un grand nombre d'objet, à commencer par les chevilles dans la cordonnerie jusqu'aux engrenages. Citons, dans ce contexte, que la famille du botaniste E. KAPP de Plobsheim possédait un tarare (machine à nettoyer les grains de céréales) dont les parties mécaniques étaient entièrement en bois de cornouiller, sauf la manivelle. Probablement cette machine n'existe plus actuellement.

H. BOCK insiste sur un fait qui n'est pas tout à fait exact: "Le bois est absolument sans moelle"; elle est présente mais extrêmement réduite. D'autre part, quand son élève TH. TABERNAEMONTANUS prétend justement le contraire:" la moelle est comme celle du sureau", il prouve par là qu'il a omis de se renseigner sérieusement.

La fabrication de cannes est souvent citée, celle en provenance de Ziegenhain près de Jena (10) avaient apparemment leur importance dans la vie estudiantine, probablement pour parader et comme argument ultima ratio. La réputation de ces cannes-gourdins (Knotenstöcke, selon HEGI) étaient arrivée jusqu'en Alsace et KIRSCHLEGER a jugé utile de parler de ces "Ziegenhainer".

Les fruits:

Ils sont, suivant les régions, encore consommés crus ou en confiture; autrefois on préparait dans les pharmacies des électuaires utilisés comme médicament de base (15, 16). Les fruits , appelés Oepffel (= pommes) étaient considérés comme semblables aux olives; ils étaient conservés en salaison ou, comme dans l'antiquité, dans du vinaigre, cf. H. BOCK et

CAMERARIUS: "Dans la région mosellane, où ces "Kirsen" (= cerises) sont abondantes on engraisse les porcs" (15)

L'utilisation dans la distillerie est signalée par J.J.MERKEL (12); elle était pratiquée autrefois à Plobsheim, selon le témoignage de notre botaniste E. KAPP.

Des chapelets bon marché étaient fabriqués avec les endocarpes (10)

Apiculture:

La qualité du cornouiller comme plante mellifère est très discutée, car les opinions à ce sujet sont extrêmement divergentes. Selon PLINE et THEOPHRASTE et plus tard quelques auteurs des "Kräuterbücher", par ex. CAMERARIUS: "Les abeilles meurent quand ils en mangent" c'est à dire quand elles butinent les fleurs? Cette affirmation radicale est tempérée par HEGI dans le sens qu'elles ne doivent pas en abuser. Selon BONNIER (9): "Les abeilles y recueillent un excellent nectar"; "C'est une mauvaise mellifère", affirme par contre PHILIPPI (6). Quoi qu'il en soit, les cornouillers sont plantés depuis longtemps autour des ruchers (3) et ils le sont toujours en raison de leur floraison précoce.

En ce qui concerne la prétendue nocivité des fleurs, TABERNAEMONTANUS (19), en se référant à THEOPHRASTE, signale que les oiseaux contractent une diarrhée mortelle en consommant (?) les fleurs. C'est la seule remarque de ce genre, trouvée dans la littérature consultée.

Applications thérapeutiques:

Les remèdes des médecins de l'antiquité (HIPPOCRATE, DIOSCORIDE, etc) étaient en usage pendant tout le Moyen-Âge, voire jusqu'à l'aube des Temps Modernes. Le cornouiller était planté dans les jardins monacaux et la bénédictine, sainte HILDEGARDE de Bingen (1098-1179) le cite comme plante médicinale, sous le nom de Erlitze, aujourd'hui Herlitze, indiqué dans un grand nombre de traités de botanique modernes (10). En Alsace, des endocarpes ont été trouvés lors des fouilles entreprises par M. LANDWERLIN autour du site de l'abbaye cistercienne de Leutenheim-Koenigsbruck (inédit).

Les fruits sont recommandés contre la diarrhée; d'autres préparations, à base de feuilles ou d'écorce dans le traitement des abcès ou les maladies dermiques (15, 16). Les avis concernant les effets contre la diarrhée ne sont pas partagés par tous les auteurs. En effet, L'Officine pharmaceutique, éditée en 1982 (11), précise: "Ces fruits provoquent à l'état cru, chez des personnes qui n'ont pas l'habitude d'en manger, de la diarrhée".

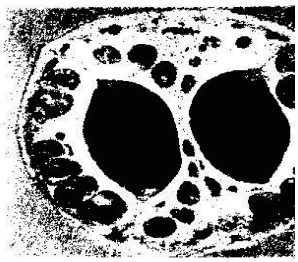
"L'écorce est considérée comme astringente et fébrifuge et elle est proposée comme succédané du **quinquina**", selon PIZZETTA, 1890 (20). Dans "l'Officine" relatée ci-dessus, F. DORVAULT, confirme ces qualités: Aux Etats-Unis on considère l'écorce des **Cornus** (**mas** et **florida**) comme se rapprochant du **quinquina** par ses effets généraux (tonique et fébrifuge).

Paléontologie du **Cornus mas**:

Contrairement aux espèces apparentées au **Cornus sanguinea**, le **Cornus mas** est rare dans les flores fossiles du Tertiaire d'Europe, il est néanmoins signalé anciennement dans un gisement miocène de Moldavie, mais la détermination est contestée par EYDE (4,5). Parmi les fructifications de la flore mio-pliocène de Sessenheim, les endocarpes du cornouiller sont bien représentés par des exemplaires uni- ou biloculés (21).
Un gisement quaternaire de la gravière de Bischwiller-Hanhoffen, daté de l'interglaciaire Mindel-Riss, a livré une grande quantité d'endocarpes particulièrement bien conservés.

1

Endocarpe fossile du gisement
Quaternaire de
Bischwiller-Hanhoffen **(22)**
N°2 Coupe transversale



2

Dans la flore compagne on remarque le cornouiller sanguin, le charme, des tilleuls, du houx et des spores de **Salvinia natans**. La faune est caractérisée par des mollusques témoignant d'un climat très tempéré ainsi que par des restes d'une lignée de l'Eléphant antique (22).

BIBLIOGRAPHIE

(1) – KIRSCHLEGER Fr. (1852): Flore d'Alsace et des contrées limitrophes. – T. I, 628 p., Masson, Strasbourg et Paris.

(2) – COSSMANN H., HUISGEN F. (1901): Deutsche Schulflora. – 408 p., Hirt, Breslau.

(3) – PILLING FR. O. (1894): Deutsche Flora. – 264 p. Verlag. Hofmann, Gera.

(4) – EYDE R., H. (1987): The case for Keeping **Cornus** in the broad linaean sense. – Systematic Botany, Amerc. Soc. Plant taxonomie, p. 505 – 518.

(5) – EYDE R., H. (1988): Comprehending **Cornus**; puzzles and progress in the systematics of the Dogwoods. – Bot. Rev., 54/3, p. 233 – 351, New York.

(6) – PHILIPPI G. (1992): **Cornaceae**, in "Die Farn- und Blüttenpflanzen Baden – Würtembergs" . – T. 4 , p. 64 – 66, Verl. E. Ulmer, Stuttgart.

(7) – GATIN C.L. (1924): Dictionnaire – Aide mémoire de Botanique. – 847 p., P. Lechevalier, Paris.

(8) - GATIN C.L. (1939): Les arbres, arbustes et arbrisseaux forestiers. – 112 p., ibid.

(9) – BONNIER G. (1930) Flore complète illustrée de France, Suisse, Belgique. T. 5, p.21 – 22. Libr. Gén. d. l'Enseignement, Paris.

(10) – HEGI G. (1925): Illustriete Flora von Mitteleuropa. – 5/11, p. 1548 – 1553, Verl. Parey, München.

(11) – DORVAULT F. (1982): l'Officine. – 21ème éd., 1892 p., éd. Vigot, Paris.

(12) – MERKEL J.J. (1991): Le cornouiller mâle – Cornus mas. – Bull. Ass. Ried – Moder, 1991/1, p. 23 – 25, Sessenheim.

(13) – ISSLER E., LOYSSON E., WALTER E. (1982): Flore d'Alsace. – Rédigée et publiée par Soc. d'étude Flore d'Alsace, 621 p., Strasbourg.

(14)– BERTSCH K. (1941): Früchte und Samen – Pflanzenkunde der vorgeschichtlichen Zeit. - Handbücher der praktischen Vorgeschichtsforschung, 247 p. & 71 pl., F. Enke, Stuttgart.

(15) – BOCK H. (1577): Kreutterbuch. - Texte 900 p. , Strasbourg.

(16) – CAMAERARIUS J. (1586): Kreutterbuch D. Petri Andrea MATTHIOLI. – 820 p. et index, Frankfurt / Main.

(17) – LACOUMETTE G. (1996): Forêts du Rhin – Guide des réserves naturelles rhénanes. – 114 p. , Conserv. Sites Alsaciens, Ungersheim.

(18) – LANG W., WOLFF P. (1993): Verbreitungsatlas der Farn-und Blütenpflanzen für die Pfalz. – 1957 p., Verl. Pfälz. Gesellsch. z. Förd. d. Wissensch., Speyer.

(19) – TABERNAEMONTANUS J.Th. (1731): Neu vollkommen Kräuter-Buch.- 1529 p. et index, Offenbach / Main.

(20) – PIZZETTA J. (1890): Dictionnaire illustré d'Histoire Naturelle. T. I, 591 p., 3ème éd., Paris.

(21) – GEISSERT F., GREGOR H.J., MAI D.H. (1990): Die "Saugbaggerflora", eine Frucht und Samenflora aus dem Grenzbereich Miozän-Pliozän von Sessenheim im Elsass (Frankreich). – 208 p., 34 pl., Documenta naturae, München.

(22) – GEISSERT F. (1969): Interglaziale Ablagerungen aus Kiesgruben der Rheinniederung und ihre Beziehungen zu den Diluvialsanden. – Mitt. Bad. Landesver. Naturkunde u. Naturschutz, T. 10/1, 19 – 38, Freiburg im Breisgau.

Remerciements: l'auteur remercie vivement Martial BOUTANTIN, Colmar, pour la lecture et la mise en forme du Manuscrit.

Pinus Coulteri D Don

Graines de Pinus Coulteri

PLANTES MEDICINALES AU JARDIN BOTANIQUE DE SAVERNE

ELISABETH BUSSER-HILBERT*

LA CONSOUDE *Symphytum officinale*.L

Consoude officinale, oreille d'âne, langue de vache, herbe aux charpentiers, herbe aux coupures.

Allemand : Wallwurtz Anglais : Comfrey Italien : Consolida
Famille des Boraginacées.

DESCRIPTION

La grande Consoude forme de grosses et larges touffes, hautes de 30 à 90cm, au bord des ruisseaux, des fossés, des chemins humides, dans les prairies marécageuses.

Les grandes feuilles rêches comme des langues de chat, se prolongent tout le long de la tige en larges ailes; les inférieures peuvent atteindre jusqu'à un mètre de longueur.

Les racines sont renflées en longs fuseaux noirâtres, épais de 1 à 2.5cm et longs de 25 à 30 cm.

Les fleurs violâtres ou d'un blanc jaunâtre s'épanouissent en mai-juillet. Commune dans presque toutes les régions de France, sauf dans le midi, où elle est rare, la Grande Consoude croît dans la plus grande partie de l'Europe, l'ouest de la Sibérie et de l'Asie Mineure.

Très **mellifère**, elle n'est cependant fréquentée par les abeilles que si les bourdons ont percé préalablement les corolles.

Consoude (Grande)

HISTORIQUE

Très anciennement réputée comme vulnéraire, la Consoude paraissait à **Dioscoride** et à **Galien**, le remède le plus propre à fermer les plaies, à réduire les hémorroïdes, à arrêter les hémorragies, les crachements de sang, métrorragies...
Au Moyen Age, la Consoude est réputée comme vulnéraire, surtout pour les plaies suppurantes. Sa réputation est transmise aux botanistes du XVIème siècle.

C'est vers 1912 que l' **allantoïne** fut identifiée dans la plante, lui conférant ses propriétés de « proliférant cellulaire ».

PROPRIETES

C'est principalement la racine qui est employée. Les feuilles comme les fleurs peuvent occasionnellement être utilisées comme émollientes.

La racine est employée en cas de toux persistante, d'hématurie, de diarrhée, de dysenterie, d'ulcères stomacaux et intestinaux.

Mais c'est dans l'usage externe que la Grande Consoude rend le plus de services : on utilise les cataplasmes de racine fraîche écrasée sur les plaies récentes, comme sur les plaies infectées et les ulcères rebelles, sur les contusions, engorgements laiteux, les piqûres d'insectes, les articulations goutteuses, les fractures.

En homéopathie *Symphytum officinale* est utilisé pour les traumatismes des os et du périoste, et en cas de traumatisme du globe de l'oeil.

AUTRES USAGES

Les jeunes feuilles peuvent se manger en salade comme des épinards.
Traitée par le bismuth, la plante peut servir à donner à la laine une teinture solide de couleur brune; dans certaines régions de Hongrie, on utilise les racines pour fabriquer un fard rouge; on a aussi employé les feuilles pour la préparation de colle qui sert à apprêter la laine, que l'on mélange avec des poils de chèvre, avant de la filer.

CONSTITUANTS

La plante contient surtout dans ses parties souterraines une très forte proportion de **mucilage** et de **gommes**, une **résine**, de l'amidon, 5 à 10% de tanins, des sucres, une proportion d'**huile essentielle** et 0,0021% d'un alcaloïde toxique, de l'**allantoïne.**

RECOLTE

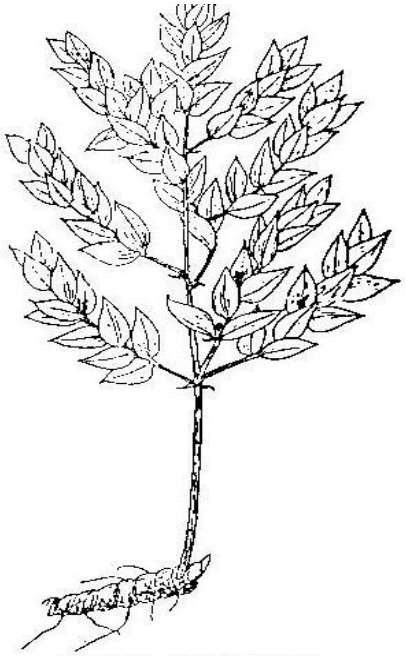
Récoltée de l'automne au printemps, l' été, la racine est beaucoup plus pauvre en allantoïne.

FRAGON , PETIT HOUX *Ruseus aculeatus* L.

Fragon épineux, Buis piquant, Myrte épineux, Houx frelon, Epine de rat, Fisse larron, Buis sauvage

Allemand : Maüsedorn Anglais : Butcher's Broom
Italien : Bruscolo
Famille des *Asparagaceae*

DESCRIPTION



Fragon Petit houx

Le Fragon forme , dans les sous-bois, les haies, sur les pentes rocailleuses, de petits buissons piquants et toujours verts. Hautes de 20 à 50cm, parfois même de 80 à 90cm, les tiges sont à nervures saillantes, terminées en pointe piquante, qui portent en dessus, vers leur milieu, les fleurs puis les fruits. Ces cladodes qui simulent des feuilles, sont longs de 2 à 3cm; ils portent seulement 1 à 2 fleurs larges de quelques millimètres, d'un vert blanchâtre, composées de trois sépales ovales et de trois pétales oblongs.
Ces fleurs apparaissent depuis le mois de septembre jusqu'en avril; elles n'ont que des étamines ou le pistil, selon les individus. Le fragon préfère parfois les terrains calcaires.
Il est assez commun dans toute la France, sauf dans le Nord et l' Est; mais ne s'élève guère en montagne, que jusque vers 700 à 1000 mètres.
La souche est un rhizome horizontal. Adapté aux stations sèches, le Fragon se rencontre sur un large espace autour de la Méditerranée, de laPerse à l'Espagne, et le long de l' Océan, jusqu'en Angleterre. On le cultive dans les parcs pour l'ornement.

HISTORIQUE

Les anciens vantaient déjà les qualités diurétiques du Petit Houx. DIOSCORIDE (Médecin grec au Ier siècle de notre ère) mentionne à cet effet la macération des feuilles et des baies dans du vin et la décoction vineuse des racines. Il signale également l'emploi culinaire des jeunes pousses en guise d'asperges.
Le Moyen – Age, et surtout les médecins arabes, semblent avoir de bonne heure utilisé ces mêmes propriétés, car la plante figure dans les plus vieilles listes de simples recueillies par les incunables.
Cette vertu diurétique du Fragon était bien connue du peuple des campagnes.
De nombreux cas de guérison d'ascites sont cités au XVI ème et XVII ème siècles. Dans la suite, la plante est tombée dans un oubli immérité.

PROPRIETES

On emploie surtout le rhizome gris jaunâtre, d' où naissent des racines brunâtres et assez grêles. Mais toutes les parties de la plante sont douées des mêmes propriétés diurétiques, sudorifiques, apéritives.
Les racines comptaient parmi les « cinq racines apéritives » des anciens apothicaires : racines de fenouil, fragon, ache, asperge, persil.
Le Fragon s'administre avec succès dans l'hydropisie , l'ascite, les affections des voies urinaires, la jaunisse, la goutte, les états scrofuleux...
Les feuilles donnent une tisane fébrifuge qui réussit parfois là où a échoué la quinine.
Aujourd'hui le Fragon est peu utilisé; pourtant son efficacité est avérée dans le traitement des varices et des hémorroïdes, ainsi qu'en cas de mauvaise circulation aux extrémités (mains et pieds). En France plusieurs spécialités pharmaceutiques renferment des extraits de fragon pour traiter les troubles nerveux.

AUTRES USAGES

Vers 1761 on a torréfié et pulvérisé les semences du Petit Houx comme succédané du café, mais elles n' offrent guère avec lui qu'une ressemblance extérieure. Les rameaux servent à faire des bouquets toujours verts.
En Italie le Fragon était utilisé pour protéger la viande des souris, en effet les pointes piquantes sont une arme redoutée et efficace. Il porte le nom de pique-souris.

CONSTITUANTS

Glucosides saponisides, dont la ruscogénine et la néoruscogénine. Ces composants ont une structure comparable à celle de la diosgénine.

RECOLTE ET CONSERVATION

La récolte des rhizomes se fait à l'automne ou en février-mars. Ni leur arrachage, ni leur dessiccation ne demandent de soins spéciaux. On les réduit en fragments de 5 à 10cm de long. Épais de 7 à 8 mm, ils présentent sur leur surface des anneaux frangés assez rapprochés, à la face supérieure des cicatrices arrondies provenant de la section des tiges, sur les faces latérales et inférieure des racines ligneuses épaisses de 2 à 3mm. La saveur en est douceâtre, puis âcre, et l'odeur légèrement térébenthinée.

LA GRANDE PIMPRENELLE, *Sanguisorba officinalis.* L

Il existe deux pimprenelles, la petite qui est condimentaire, et la grande qui est officinale. *Sanguisorba*, du latin *sanguis*, sang et *sorbere*, humer, absorber; ce nom a été donné à la grande pimprenelle, en raison de la couleur de ses fleurs et des propriétés hémostatiques qu'avait fait découvrir le « principe des signatures ».
A la petite pimprenelle, Linné attribua le nom de Poterium, du grec *potêrion*, dénomination d'un sous-arbrisseau épineux des sables humides chez les écrivains de l' Antiquité. Enfin, Pimprenelle est dérivé du bas latin *pimpinella*, de piper, poivre, et fait allusion à l'emploi de la Petite Pimprenelle pour aromatiser les aliments.
Français: Pimprenelle officinale, Sanguisorbe officinale, Pimprenelle des prés, Sanguisorbe.
Allemand : Wiesenknopf Anglais : Great Burnet Italien : Sorbastrella Famille des Rosaceae

DESCRIPTION

Cette belle espèce attire le regard de loin, par ses fleurs en tête d'un pourpre foncé à l'extrémité des tiges dressées de 0.5m à 1.5m de haut. Sa couche épaisse, brune donne naissance à de grandes feuilles, dont les folioles d'un vert foncé, un peu luisantes sont dentées en scie sur les bords.

La plante vit dans les prairies humides, les prés tourbeux, les bois marécageux et fleurit de juillet à septembre.
Elle est assez commune en général, mais rare par places, et se trouve dans presque tout l'hémisphère Nord. Elle est parfois cultivée comme fourrage, mais est sans intérêt apicole.

HISTORIQUE

La plante fut utilisée à partir du XVIème siècle. C'est sans doute la croyance à ses propriétés hémostatiques. Au XVIIIème et XIXème siècle, la plante tomba à peu près dans l'oubli, pour en être tirée récemment par les écoles phytothérapiques.

PROPRIETES

C'est la racine, et également toute la plante qui est utilisée. Cette plante est apéritive, astringente, diurétique, stomachique. On la recommande dans les divers cas justiciables des astringents et du tanin: diarrhées, dysenterie, entérocolite, entérite,crachement de sang, hématurie, hémorragies diverses... La Grande Pimprenelle, écrit le Dr Leclerc, « doit au tanin et à l'huile essentielle qu'elle renferme une efficacité incontestable pour modifier les sécrétions intestinales ».

COMPOSITION

La plante, et surtout la racine, est riche en tanin. On y trouve également une saponine et un peu d'huile essentielle.

ÉLISABETH BUSSER-HILBERT
Docteur en pharmacie
2,Rue du Maréchal Koenig
67210 OBERNAI

Propos sur quelques fruits tropicaux.

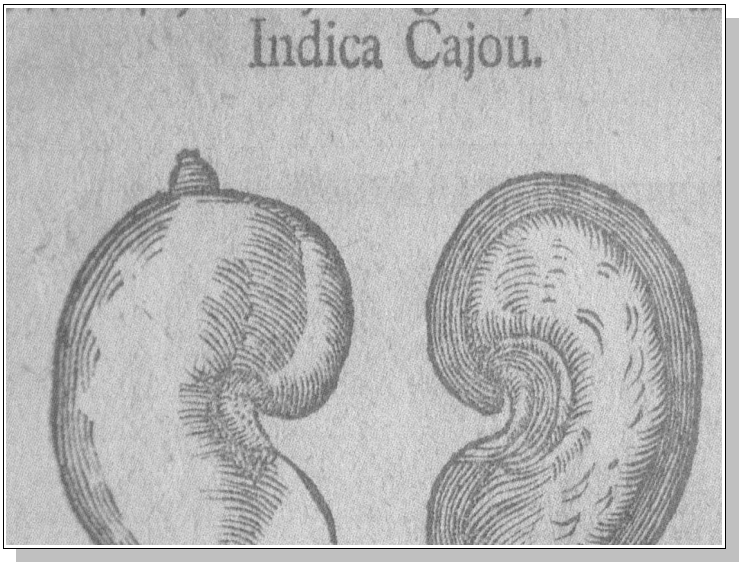
(1ère partie)

Depuis plusieurs décennies les fruits exotiques ont fait une entrée fracassante en Europe et ils avoisinent sur les étals des marchands des 4 saisons les fruits originaires de nos régions et ceux importés depuis longtemps comme les agrumes, les bananes, les figues etc.. De goût agréable, les fruits exotiques sont recherchés pour être consommés tels quels, en dessert, ou en salade. Ils entrent dans la préparation de glaces, de confitures, de confiserie.
Parfois ce sont les graines de ces fruits que nous consommons. Machinalement, à l'apéritif nous grignotons avec plaisir des noix de cajou, des pistaches, des cacahuètes grillées ou salées, mais nous n'avons aucune idée précise de leur origine géographique. Nous ignorons l'histoire botanique de la plante et sa commercialisation dans le monde.

Pour aiguiser la curiosité du consommateur et satisfaire le gourmet avide de connaissances, une série d'articles présenteront quelques fruits venus d'ailleurs.

LA « NOIX DE CAJOU »

La noix de cajou qui provient d'un arbre dont le nom latin est *Anacardium occidentale* appartient à la famille des Anacardiacées. Originaire du Brésil, l'Anacardier a été disséminé dans les autres régions d' Amérique du sud par les Conquistadors. Il est maintenant cultivé en Asie où il fut introduit par les Portugais. On le trouve également en Afrique et en Océanie, mais le pays le premier producteur de noix de cajou est l'Inde.



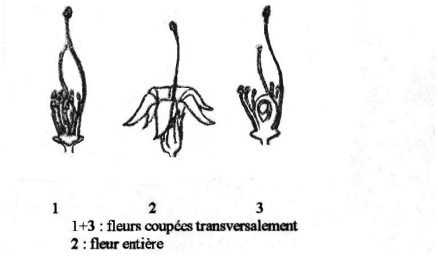
L'arbre

L'arbre. L'Anacardier peut atteindre 10 à 12 m de hauteur. C'est une espèce peu exigeante qui cependant ne supporte pas le gel.
Il est décrit pour la première fois en 1558 par André Thevet, Moine voyageur, historiographe et cosmographe du Roi, dans un ouvrage intitulé: « Singularitez de la France antarctique »
Voici ce qu'il en dit :« …avec une grande quantité d'arbres qu'il nomme acaïous, portant fruits gros comme le poin, en forme d'un œuf d'oye. Aucun font une certain breuvage…. Au bout de ce fruit vient une espèce de noix, grosse comme un marron, en forme de rognon de lièvre. Quant au noyau qui est dedans, il est très bon à manger, pourvu qu'il ait légèrement passé par le feu…. »

Feuilles et fleurs

Ses feuilles alternes, de forme ovoïde, d'une taille variant de 15 à 20 cm, sont coriaces, striées de nervures couleur vert clair prononcée.

Ses fleurs petites, jaunâtres, très odorantes, bisexuées ou mâles, sont groupées en panicules (une sorte de pyramide). Elles sont formées par un calice de 5 sépales, une corolle composée de 5 pétales, et portent 10 étamines soudées à leur base dont une seule



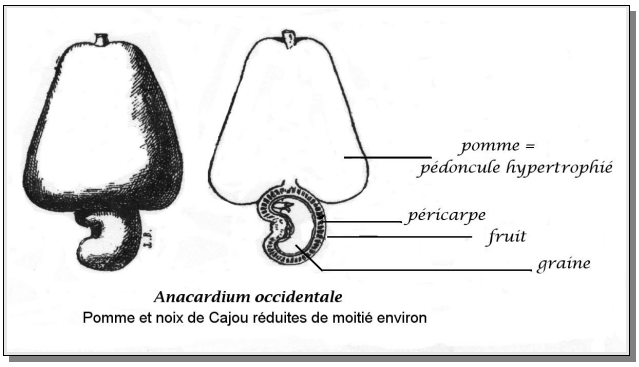
ou parfois deux d'entre elles, plus développées que les autres, sont fertiles. L'ovaire constitué par un seul carpelle contient un seul ovule.

Le fruit

Le **fruit** brunâtre, sec, est indéhiscent*. C'est une noix de forme particulière avec un coté incurvé et l'autre convexe, qui ressemble à un rein. Il pèse environ 4 à 5 grammes, peut atteindre 3 à 5 cm de long, 2,5 cm de large, avec une épaisseur de l'ordre de 1 à 1,5 cm. La partie comestible est l'amande appelée « noix de cajou ».

Le fruit est enveloppé par un péricarpe épais contenant un suc visqueux, caustique, de couleur noirâtre, constitué en proportion importante d'« ***acide anacardique »*** (90%), et de son produit de décarboxylation le « ***cardol*** », qui, au contact de la peau et des muqueuses provoque de très fortes irritations et peut, par une malencontreuse absorption, entraîner de graves intoxications. Il est donc nécessaire et indispensable de retirer le péricarpe avant de consommer les « noix », et surtout de ne pas les porter à la bouche pour essayer de briser la coque avec les dents.

*Indéhiscent : se dit d'un organe, notamment un fruit, qui ne s'ouvre pas spontanément à la maturité.



Anacardium occidentale
Pomme et noix de Cajou réduites de moitié environ

Le pédoncule

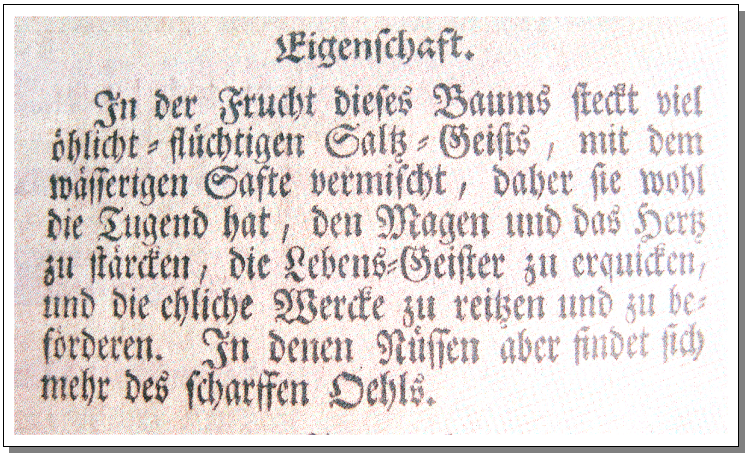
Ce fruit a une autre particularité.
Il est suspendu à un **pédoncule considérablement hypertrophié**, charnu, en forme de poire, pouvant atteindre la grosseur d'un poing. Cette partie hypertrophiée de couleur rouge ou jaune à maturité, selon la variété de l'espèce, porte le nom de « ***pomme de cajou*** ». Comestible, charnue, elle a un goût qui s'apparente à celui de la pomme. Il est toutefois conseillé de manger cette « pomme » à parfaite maturité. Elle entre dans la préparation de compotes. Son jus sert à la confection de sirops, de vin, de vinaigre. Autrefois elle était brassée pour en tirer une bière enivrante aux applications médicinale et rituelle.

L'amande

L'amande appelée communément « ***noix de cajou*** », située à l'intérieur du fruit est également réniforme. La chair blanchâtre, de saveur douce, riche en vitamine B1 et en graisse végétale, contient environ 10% de protéines.

Grillée ou salée, elle accompagne agréablement les apéritifs. Moulue, elle entre dans la confection de pâtisserie et de confiserie. L'extraction de la graine présentant quelques difficultés puisqu'il faut absolument éviter de percer le péricarpe et de libérer le cardol, des procédés mécaniques nouveaux, très attentifs à cette précaution, libèrent actuellement sans dommage, la graine de sa coque. Par chauffage, les vacuoles du péricarpe éclatent et lâchent un liquide noir qui peut s'enflammer (*ignis lusarius* de **Linné**)

Les amandes se retirent facilement des coques devenues friables et sont soigneusement lavées pour éviter toutes traces de produits vésicants. Dans les pays producteurs de la plante, les indigènes qui connaissent bien la causticité du cardol, n'hésitent pas à l'employer pour supprimer verrues et cors aux pieds. Des teintures ou des extraits préparés à partir du péricarpe, s'utilisent comme remèdes efficaces. Leur effet vermifuge est connu. Dans les anciens livres de pharmacie nous pouvons relever la composition de préparations faites à partir de la noix de cajou. Les propriétés de ce fruit relatées dans un ouvrage de 1744 « Theatrum botanicum » ou « Vollkommenes Kräuter Buch » de Theodori Zwingeri qui a professé en Suisse s'énoncent ainsi :



Eigenschaft.

In der Frucht dieses Baums steckt viel öhlicht-flüchtigen Saltz-Geists, mit dem wässerigen Safte vermischt, daher sie wohl die Tugend hat, den Magen und das Hertz zu stärcken, die Lebens-Geister zu erquicken, und die ehliche Wercke zu reitzen und zu beförderen. In denen Nüssen aber findet sich mehr des scharffen Oehls.

Propriétés

Le fruit de cet arbre contient beaucoup d'esprit de sel (acide chlorhydrique) mélangé au jus du fruit qui lui confère la vertu de fortifier l'estomac et le coeur, de ranimer les forces vitales et de stimuler et de favoriser l'activité sexuelle. Dans ces fruits on trouve cependant davantage d'huile caustique..

Traduction

Chez les anciens le liquide noir extrait du péricarpe servait à préparer une encre indélibile. L'huile appelée « ***l'huile de cajou*** » était utilisée comme huile d'éclairage et servait aussi à la destruction des termites. L'arbre donne un bois dur appelé « acajou blanc » qu'il ne faut pas confondre avec l'essence fournissant l'acajou rougeâtre appelé « acajou de Cuba » *Swietenia mahogoni* utilisé en menuiserie et marqueterie, et provenant des Grandes Antilles.

L'Anacardier produit une gomme qui exsude de son écorce, elle même utilisée pour ses propriétés tinctoriales et comme poison de flèche au Congo.

Bibliographie

(1) Bois D. Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges. T.2 p. 156 – Paris Lechevalier

(2) Guide des plantes tropicales Editions Eugen Ulmer

A. Ortscheit

« 'S SCHLOSSBLEMELE VUM LANDSBERRI »

ou

Une rareté botanique aux alentours du château du Landsberg.

Claude JÉRÔME*

Quelques informations historiques

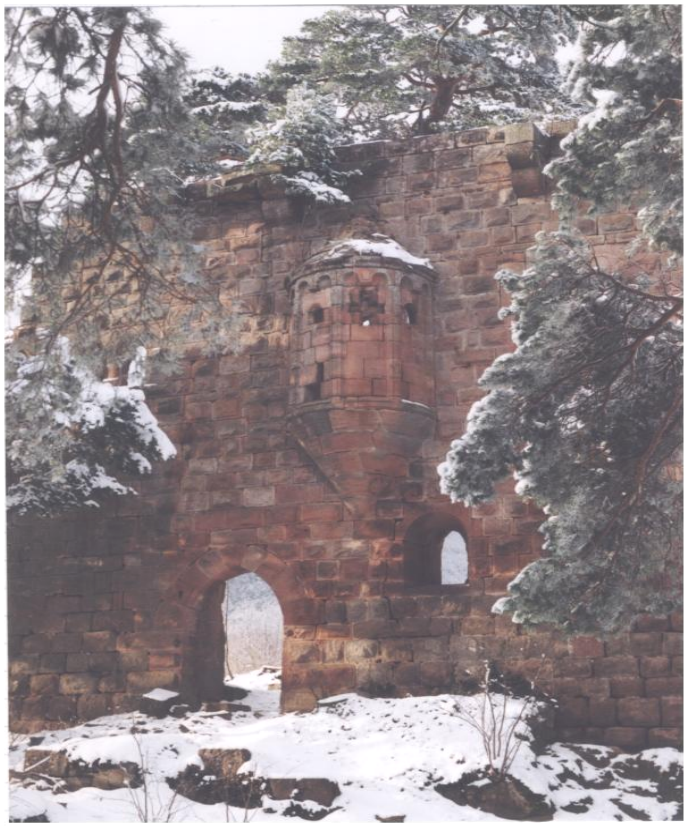
Les ruines médiévales du château fort du Landsberg, à 580 m d'altitude, sur le ban communal de Heiligenstein, au nord de Barr, sont bien connues des randonneurs de notre département.

Rappelons rapidement quelques informations historiques au sujet de ces ruines. La famille noble de Landsberg, qui compte dans ses rangs Herrade, l'abbesse du couvent de Sainte Odile, auteur du célèbre « Hortus Deliciarum », est citée dès 1144. Le château, construit vers 1200, fut détruit par les Suédois durant la Guerre de Trente Ans, vers 1532.

De nos jours subsistent cependant des ruines qui surprennent le visiteur par leur importance et leur architecture à la fois puissante et gracieuse : donjon carré, tours rondes, fenêtres romanes, et surtout abside d'une chapelle faisant saillie vers l'extérieur, au-dessus de la porte d'entrée actuelle.

Mais ces restes architecturaux et historiques ne constituent pas le seul intérêt du lieu. En effet, dans ce qui était autrefois la basse-cour et son jardin seigneurial, pousse encore de nos jours une plante rarissime, puisqu'on ne la trouve à ce jour, à l'état sauvage, qu 'à trois ou quatre seuls endroits dans toute l'Alsace.

Il s'agit de la ***Schlossblemele*** en alsacien, du ***Winterling*** en allemand, et de l'***Eranthe*** d'hiver en français.



(Photo C. JÉRÔME)

L'entrée actuelle du château du Landsberg. Dans les environs proches pousse de janvier à mars, selon les conditions météorologiques l'emblématique Eranthe.

Taxonomie

Mais les botanistes préfèrent utiliser l'appellation scientifique ***Eranthis hyemalis*** ou encore ***Eranthis* h*iemalis***, selon les flores consultées.

L'appellation alsacienne fait allusion à un endroit; les trois autres le font à l'époque de sa floraison, la fin de l'hiver, où il n'est pas rare de la rencontrer fleurie, dépassant la neige environnante.

En 1753, Carl von Linné connaissait déjà la plante et l'avait baptisée ***Helleborus hyemalis***. Mais en 1807, le botaniste anglais Richard Anthony Salisbury (1761-1829) se rendit compte qu'elle ne correspondait pas tout à fait au genre ***Helloborus***, mais qu'elle était l'unique espèce d'un nouveau genre qu'il nomma ***Eranthis***, forgé à partir du grec **er=** printemps et **anthos** = fleur. Par courtoisie envers Linné, il conserva le nom de l'espèce, ***hyemalis*** = hivernale, bien que cette orthographe, en usage à l'époque, soit à présent fautive; il aurait fallu écrire ***hiemalis***. Mais c'est celle voulue par les auteurs qui est la bonne selon les règles de la nomenclature. Nous voilà donc en présence d'une appellation presque contradictoire associant

hiver et printemps.

Avant d'abandonner la taxonomie, signalons encore à titre de curiosité, que l'Eranthe a porté de nombreuses autres dénominations scientifiques depuis près de deux siècles. Ainsi l'on peut noter ***Helleborus monanthos*** Moench, ***Helleborus involucratus*** Stokes, ***Robertsia hiemalis*** Mérat, ***Kollea hiemalis*** Biria.

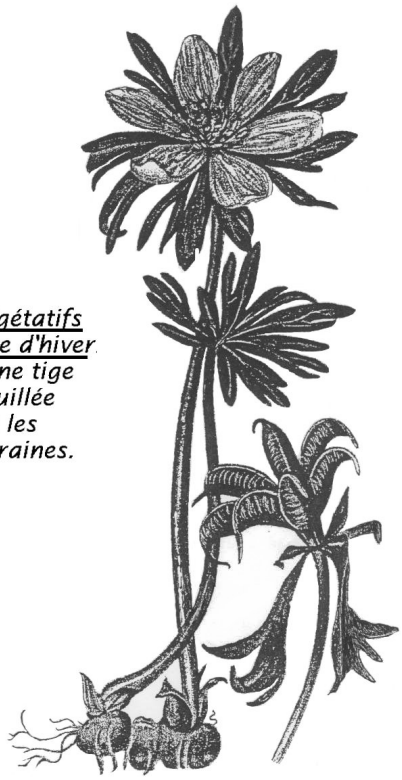
Description

Nous ne décrirons pas notre *Schlossblemele* avec des mots, laissant ce soin aux illustrations qui accompagnent notre texte. Signalons simplement, à titre de curiosité, que les parties coloriées en jaune ne sont pas des pétales, comme c'est le plus souvent le cas chez les **Renonculacées**, mais des sépales, d'habitude verts, qualifiés de **pétaloïdes** dans ce cas . Fait remarquable, ces derniers arrivent à doubler leur longueur en l'espace de dix jours.

Les « vrais » pétales sont un peu plus courts que les étamines, mais plus gros. Au nombre de six en général, ils ont la forme d'un petit tube évasé muni de quatre lobes à son sommet, et sont remplis de nectar, afin d'attirer les insectes pollinisateurs potentiels.

Il s'agit de bourdons, abeilles, mouches et papillons, mais l'auto-fécondation est également envisageable, notamment si la floraison a encore lieu en hiver, puisque les étamines et les ovaires sont mûrs en même temps.

Les fleurs ne s'ouvrent que durant le jour et par temps sec. Elles se referment la nuit ou par temps de pluie. La floraison dure une bonne semaine, de mi-février à fin avril, selon les conditions météorologiques elle a parfois même déjà lieu en janvier.



Les trois stades végétatifs visibles de l'Eranthe d'hiver. Du haut en bas : une tige florale, une tige feuillée et une tige portant les fruits remplis de graines.

Particularités

Notre **Schlossblemele** est qualifiée de **subspontanée** par la Flore d'Alsace, c'est à dire qu'il s'agit d'une plante introduite qui se reproduit, mais qui ne se maintient qu'à proximité du lieu d'introduction.

La légende veut qu'elle ait été rapportée par un chevalier du Landsberg, parti en croisade, qui l'aurait récoltée en Terre Sainte pour l'offrir à sa dame. Mais la réalité est moins poétique : cette fleur n'existe pas en Orient. Par contre, comme on la retrouve dans les montagnes méditerranéennes du Centre et du Nord de l'Italie, l'on peut très bien supposer qu'elle ait été ramenée de ces régions, à une époque où les nobles se montraient friands de curiosités végétales, et peut-être aussi pour des raisons médicinales, le rhizome broyé étant censé soigner les ulcères affectant les naseaux des ânes et chevaux.

En Alsace, et même dans l'est de la France, on ne retrouve l'***Eranthis*** qu' auprès des ruines du Landsberg, ou alors, introduite plus récemment, dans des parcs ou jardins privés. Tel est le cas du Jardin Botanique de l'Université de Strasbourg et du parc du château de Truttenhausen, commune de Heiligenstein, où, suite à des conditions exceptionnelles de température en décembre 2002, des fleurs sont apparues dès le 5 janvier 2003.

Notre ami Roger Engel nous a fait part d'une observation intéressante au sujet de la floraison de l'Eranthe. Il la cultive depuis longtemps dans son jardin de Saverne, et a remarqué que d 'année en année, le nombre des tiges fleuries diminue, alors que celui des tiges feuillées

(Photo C.JÉRÔME)

L'Eranthe d'hiver, photographiée à la mi-janvier 2003, à Truttenhausen, lors d'une journée ensoleillée. Au centre de la fleur se regroupent les pistils et les étamines, entourés d très petits pétales en forme de tubes lobés parfaitement discernables.

augmente, au point qu'il est obligé d'en éliminer pour éviter l'envahissement.

Ce phénomène est-il passager ? Traduit-il le besoin de la plante d'avoir de meilleures conditions nutritives pour arriver à floraison, ou bien, au contraire, l'**Eranthe** cultivée a-t-elle perdu l'instinct de reproduction dans un milieu trop favorable ? La question est posée.

Notre plante mûrit ses graines jaunâtres durant le mois d' avril. Elles sont enfermées dans trois à huit petits follicules allongés. On pourrait penser qu'après leur maturation, le cycle de végétation de l'**Eranthe** serait clos, puisque les parties aériennes et visibles de la fleur flétrissent et disparaissent rapidement; au mois de mai, il n'en subsiste plus aucune trace.

Mais en réalité, tel n'est pas le cas. Notre plante est vivace, c'est à dire qu'elle survit de nombreuses années et, si l'on fouillait la terre, l'on découvrirait facilement ses petits tubercules . C'est durant la bonne saison que les racines songent à l'avenir : elles auront assimilé et emmagasiné avant l'automne, des substances nutritives en quantité suffisante pour subvenir aux besoins de la plante durant sa floraison, puis la maturation des graines.

Comme de nombreuses autres ***Renonculacées***, la *Schlossblemele* ou encore *Herradsblemele*, selon la section de Barr du Club Vosgien, est signalée toxique par la *Flora Helvetica*. La Flore française de G. Bonnier précise que cette toxicité affecte le coeur, l'appareil digestif et respiratoire.

C'est le célèbre botaniste alsacien Frédéric Kirschleger (1804-1869) qui, le premier, signala la présence d'***Eranthis hyemalis*** dans notre région. « Cette plante rare dans les Vosges, écrit-il en 1831, a été trouvée en 1823 par le docteur Th. Boeckel aux environs du château du Landsberg près de Barr ».

Les nombreuses Flores de France publiées par la suite, ainsi que celles des pays environnants,

(Photo C.JÉRÔME)

L'Eranthe d'hiver, photographiée en mars 1973 au Landsberg, par temps gris. Les fleurs sont en bouton, non par manque de maturité, mais parce que le temps et la température ne sont pas favorables. Les parties végétatives sous les boutons ne sont pas les feuilles, mais des bractées verticillées palmatipartites.

Belgique, Suisse, Bade-Wütemberg, signalent toutes l'existence de l'Eranthe sur leurs territoires respectifs en mettant toutes l'accent, plus ou moins selon le cas, sur sa rareté.

Il est tout de même étonnant, à partir de ce constat, que notre fleur ne figure actuellement ni dans le Livre rouge de la flore menacée de France, ni sur la Liste, actuellement en préparation, des plantes remarquables d'Alsace, ni enfin dans l' Inventaire des plantes protégées en France. A ce jour, seule l'Allemagne fait exception dans ce domaine.

Bien qu'elle ne soit par conséquent pas protégée par la loi dans notre pays, nous faisons confiance à nos lecteurs pour ne pas se précipiter au Landsberg afin d'y récolter l'**Eranthe** d'hiver ou pire, de la déterrer. Il est tellement plus facile et raisonnable de se procurer des graines ou des souches chez les horticulteurs.

Claude JÉRÔME
2,Kroettengass
67560 ROSHEIM

Table des matières

RAPPORT D'ACTIVITÉ DE L'ANNÉE 2OO2.....1
REMARQUES SUR LE CORNOUILLER MÂLE (cornus mas LINNÉ 1753) F. Geissert.....3
INTRODUCTION.....4
REPARTITION DU CORNUS MAS L.....5
REMARQUES ETYMOLOGIQUES.....5
USAGES ET PROPRIETES.....6
PLANTES MEDICINALES AU JARDIN BOTANIQUE.....11
PROPOS SUR QUELQUES FRUITS TROPICAUX. Noix de cajou – Amande A.Ortscheit.....15
« 'S SCHLOSSBLEMELE VUM LANDSBERRI » Claude Jérôme.....18

Index lexical

allantoïne.....11
Anacardier.....15
Anacardium occidentale.....15
cladodes.....12
CONSOUDE Symphytum officinale.L.....11
CORNUS MAS LINNE 1753.....3
Cornus sanguinea.....8
diosgénine.....13
Eranthis hyemalis.....18
FRAGON , PETIT HOUX Ruseus aculeatus L. . 12
Glucosides saponisides.....13
GRANDE PIMPRENELLE, Sanguisorba officinalis. L.....13
Helleborus hyemalis.....18
néoruscogénine.....13
ruscogénine.....13
Schlossblemele.....19

Index personnalisé

Cornus mas, selon Pilling, 1894.....3
Kräuterbuch" de H. BOCK, imprimé à Strasbourg, dernière édition en 1577.....6
Paléontologie du Cornus mas:.....8
Pinus Coulteri D Don.....10
CONSOUDE Symphytum officinale.L.....11
FRAGON , PETIT HOUX Ruseus aculeatus L.....12
Anacardium occidentale - noix.....15
Anacardier.....15
Cajou - pédoncule.....16
château fort du Landsberg.....18
Eranthis hyemalis.....20