

Vertu et recette remède des Plantes normandes

Nous vous proposons dans ce numéro de découvrir les vertus originales et de deux recettes remèdes* des plantes normandes qui existent toujours dans nos près, bois ou jardins et qui nous sont transmises depuis les anciens temps.

Le gargarisme à la Ronce



Diurétique, nettoie les plaies et ulcères, cicatrisant, tonique, antitussif.

RONCE, éronce (*Rubus fruticosus*), les espèces sont nombreuses, et l'extrémité des longues tiges munies d'aiguillons est douée de qualités astringentes qui justifient amplement l'emploi contre les maux de gorge de la pousse de l'année, *git* ou « turion » en bains de bouche. *La pointe de ronce pour les aphtes, le petit œil de ronce, le tendron, le bout des branches, on cueillait ça au printemps, on cueillait en saison des moûres, qu'on appelait ça, pour faire un sirop à boire par cuiller à soupe, contre la toux et les maux de gorge* Les fruits, les mûres, sont en effet, à maturité, actifs contre la constipation, et, en préparations, contre les affections de l'appareil respiratoire.

Gargarisme

Faire bouillir une poignée de pointes de ronce avec un peu d'eau, du miel, passer, et se gargariser; on peut aussi tamponner les aphtes avec la moelle que l'on trouve en ouvrant le bout du rejet, la faire bouillir dans du vinaigre, ou ajouter une tombée de vinaigre à la décoction de ronces.



Le cidre de Cormes

Diurétique, antidiarrhéique, tonique, stimulant de la digestion, de la bile.

LE CORMIER (*Sorbus domestica*), sorbier commun, sorbier-cormier, arbre d'une certaine rareté, relativement disséminé, dont le bois est précieux, donne des petits fruits, *gros comme un œuf de pigeon*, qui étaient récoltés à l'automne, *après les premières gelées*. Les Gaulois le connaissaient et en faisaient une boisson fermentée, les Romains le cultivaient comme arbre fruitier, et il figurait sur une ordonnance de Charlemagne, le « capitulaire de Villis », où étaient notés les herbes et arbres fruitiers que l'empereur voulait voir cultivés dans ses domaines. C'est dire la notoriété passée de l'espèce en dépit de la saveur âpre des cormes, qui, comme les nèfles, doivent subir un certain bletissement avant d'être consommées. Les qualités thérapeutiques astringentes des cormes les rendent utiles contre les diarrhées, mais elles peuvent entraîner de la constipation, et comme tonique, fortifiant.

Boisson

Presser les fruits comme des pommes, recueillir le sirop ou cidre, soutirer courant février et mettre en bouteilles en mars. On le servait en guise de digestif.



* Recettes extraites du livre intitulé « Vieux remède en Normandie » écrit et publié par Juliette BRABANT-HAMONIC paru aux éditions Ouest France