Observations et réflexions

par le docteur Ernest Feltgen.

(Suite 6)

Cornouillers.

Les Cornouillers, de la famille des Cornacées, comprennent en majeure partie des arbustes, plus rarement des arbres pouvant atteindre 3 à 5 mètres de hauteur. On en connaît jusqu'à 25 espèces croissant en Europe centrale et méridionale, en Asie et en Amérique du nord, dont voici les plus connus: le Cornus mas, le Cornus glabrata, alba, australis, stolonifera, asperifolia, florida, pubescens, Baleyi, Purpasi, macrophylla, sanguinea, canadensis, sericea, suecica, tatarica.

Ils prospèrent un peu partout et c'est justement cette ubiquité qui les rend intéressants, leur propriété de se développer également bien au soleil, dans les bas-fonds, sur les hauteurs, dans les bois, dans lès broussailles, les taillis, aux bords des eaux, etc. Partout ils font bonne figure, tant comme plantes isolées qu'en groupes ou en haies. D'autre part, les différentes espèces attirent l'attention de l'ami des jardins, des admirateurs de la nature en général, ou bien tantôt par la couleur rouge intense des rameaux, la mignonne fleur blanche, les baies globuleuses noires, pointillées de blanc (Cornus sanguinea), tantôt par des rameaux recourbés formant des racines au contact avec le sol (Cornus stolonifera), ou bien par des baies d'un exquis blanc-bleu et des feuilles soyeuses (Cornus sericea), par des fleurs archi-blanches, des rameaux à écorce couleur corail (Cornus alba), par de petites fleurs d'un sympathique vert-jaune, des baies rouges, un bois couleur chocolat (Cornus florida), par des fleurs pourprées (Cornus suecica), enfin, par une minuscule jolie corolle dorée, étincelant comme une petite étoile au vivifiant soleil printanier, souvent déjà en février (Cornus mas).

Quelques cornouillers ont des fruits comestibles, p. ex. le mâle précité. Ils se distinguent par un goût acidulé agréable. On en fait des confitures, des conserves, des gelées, des sirops (en Turquie notamment), des liqueurs (en Grèce et en Hongrie). L'usage thérapeutique en est à peu près nul aujourd'hui.

Les pépins torrifiés donnent un succédané de café.

Le bois des cornouillers est extrêmement dur (dur comme une «corne») et sert principalement à la fabrication de cannes, de manches de couteaux et d'instruments de chirurgie.

Sorbiers.

Les sorbiers, arbres et arbustes de la famille des plantes pomacées nous intéressent du point de vue esthétique par leurs attrayantes formes ornementales, mais pas moins par leur utilité résidant dans leurs fruits et leur bois.

On en connaît jusqu'à quinze espèces croissant dans la zone tempérée boréale. A côté des quatre espèces de notre flore, il existe encore toute une série de formes hybrides, dont on en rencontre également chez nous, bien que rarement, en général. Citons-en le sorbier hétérophylle (Sorbus arbutifolia L. × Sorbus aucuparia L.) à fruits d'un noir-rouge très intense; le sorbier hybride (Sorbus aucuparia L. × Sorbus aria Crantz) à fruits rouges, se rencontrant dans notre voisinage, dans les Vosges et dans l'Eifel (canton de Bitbourg), d'après Garcke, enfin, le sorbier à larges feuilles (Sorbus aria Crantz × Sorbus torminalis Crantz) à fruits rouges, sucrés, observé en Lorraine (Metz), ainsi qu'en Rhénanie (Coblence, Trèves), d'après le même auteur.

I. — Le sorbier le mieux connu, le plus répandu à travers l'Europe entière, allant avec le sapin dans les régions montagneuses jusqu'à la limite de la végétation (au Saint-Gothard, p. ex.), un arbre populaire par excellence, un riche ornement de nos bois, parcs et jardins, très apprécié aussi, dans maints pays, comme arbre de bordure des routes, c'est incontestablement le sorbier des oiseleurs, Sorbus aucuparia L. Ses fruits, assez petits, réunis en grappes, de forme globuleuse et d'un rouge écarlate, sont d'un effet magnifique, surtout quand les grosses grappes sont noyées dans une verdure de feuilles pennées, d'un beau vert foncé. Ils servent, comme on sait, dans la chasse à pièges, dite tenderie, à capturer des oiseaux (aucuparia = avem capere), notamment des grives et des merles qui en sont très friands. On en tire aussi de l'acide malique, on en fabrique du vinaigre et une petite eau-de-vie, toutefois peu estimée. Il est des contrées, où les fruits sont récoltés et emmagasinés en gros pour servir de nourriture à la volaille et aux moutons. Le bois du sorbier des oiseleurs est assez dur et utilisé dans l'art de l'ébéniste pour faire des crosses de fusils et autres objets de ce genre.

II. — Un autre arbre de cette famille, ressemblant dans toutes ses parties au précédent, qui se fait toujours plus rare chez nous et que, d'ailleurs, on ne rencontre qu'à l'état de plante cultivée, c'est le sorbier domestique, Sorbus domestica L.

Ses feuilles sont imparipennées et le fruit se distingue par sa forme sphérique ou conique, devenant sucré à la maturité et présentant alors un fruit mangeable, d'un goût très agréable. On l'appelle communément sorbe ou corme. Au pays luxembourgeois, le «cormier» était encore assez répandu dans les vergers, dans les champs, comme arbre isolé, vers la fin du siècle passé. On y distille de ses fruits, jusque dans les derniers temps, une eau-de-vie fort appréciée, et la «Spirendrep» n'y est servie qu'aux «bons» amis et à des occasions particulièrement solennelles. Son bois trouve le même emploi que celui du sorbier des oiseleurs. Le cormier est plutôt un arbre des pays chauds.

Le mot «sorbet», par lequel nous désignons une boisson à demi glacée, à base de jus de fruits, de sucre et de liquide alcoolique, n'a rien de commun avec le nom de «sorbe». Ce n'est pas ce dernier fruit qui entre dans la composition du «sorbet», mais plutôt une espèce de cerise à goût acide, dite marasque (marasca), de Dalmatie (Spalato).

Les fruits des sorbiers, en général, mais surtout celui du sorbier des oiseleurs, renferment la «sorbite», répondant à la formule $C_6 H_{14} O_6$, principe qu'on retrouve dans le cidre, et la «sorbine» ou «sorbose»: $C_6 H_{12} O_6$, provenant de la sorbite, quand le suc des fruits est exposé à la fermentation. Elle a les propriétés des glucoses.

III. — Un troisième sorbier de notre flore se distingue par des fruits de forme arrondie, rouges ou jaunes, ou encore d'un rouge-orange pointillé, par des feuilles ovalaires, blanchâtres et feutrées en dessous, comme saupoudrées légèrement de farine. C'est le sorbier «Alouchier», Sorbus aria Crantz. Son bois est très recherché en ébénisterie. On cultive l'arbre, mais il croît, à l'état sauvage, dans les bois montueux de l'Europe centrale et méridionale, ainsi que dans les pays orientaux. Dans les régions alpines il progresse jusqu'à la hauteur de 1.700 m.

IV. — Enfin, un dernier sorbier indigène est représenté par l'«Alisier», Sorbus torminalis Crantz. Ses feuilles sont glabres et luisantes sur les deux surfaces et offrent des lobes de formes irrégulières. Les fruits affectent la forme de petites poires en grappes, de couleur brune (brun-cuir). Ils ont un goût aigrelet, agréable, quand ils sont devenus blets, c'est-à-dire très mûrs. On les appelle Alise ou Alize. Le bois est fort estimé. Depuis bien longtemps déjà on se sert des fruits de l'Alisier dans l'art de guérir, mais plutôt dans la médecine populaire, contre les coliques intestinales, les diarrhées, en général, spé-

cialement contre la dysentérie et les maladies analogues de l'intestin. De là le nom de «torminalis», je pense pouvoir le supposer, car les vieux dictionnaires nous apprennent que «tormina» signifie bien, d'un côté «tranchées», mais, de l'autre côté, on désigne sous ce nom des «coliques aiguës», comme elles se rencontrent souvent dans l'espèce chevaline.

L'alisier croît principalement dans les bois et sur les montagnes boisées de l'Europe centrale.

Pour compléter cette petite étude, mentionnons encore: le Crataegus aria var. suecica L., le sorbier de Suède, à fruit écarlate, ayant pris pied de ce côté de la Baltique, aux environs de Dantzig (Garcke), puis le sorbus chamaemespilus Crantz, le sorbier-néflier-nain, à pétales roses, les pétales des autres sorbiers étant blancs. L'arbre croît, à l'état sauvage, dans les Vosges, enfin le sorbus abutifolia L. (Arbutus = arbousier, plante de la famille des Ericacées, habitant les Alpes et les pays méditerranéens), à feuilles velues en dessous et à fruits également velus et de couleur rouge. Ce sorbier est originaire de l'Amérique du Nord, tout comme le Sorbus americana Willd et le sorbus melanocarpa Willd, le sorbier d'Amérique et le sorbier à fruits noirs.

Cormier.

Le cormier, dont je viens de faire mention, mérite une étude un peu plus détaillée. Cet arbre est devenu rare chez nous et on serait presque tenté de lui tirer un coup de chapeau, quand on le rencontre.

Pour celui qui s'intéresserait plus spécialement à lui, je tiens à en préciser un habitat classique, établi à nouveau, en date du 4 septembre 1935:

Village de Reisdorf, propriété Coster, à 60 mètres de la rive gauche de l'Ernz blanche et à 500 mètres de son embouchure dans la Sûre. On peut y voir trois cormiers en plein rapport, vigoureux, mesurant à peu près 15 mètres de haut et offrant l'un 148, l'autre 147 et le troisième 125 cm de circonférence, à hauteur d'homme.

Ces arbres sont, bon an mal an, d'un rendement en fruits fort élevé, les fruits se présentant aussi nombreux que bien constitués. On les appelle communément Spiren (sorbes ou cormes). L'eau-de-vie qu'on en distille est dite Spirendrep. Il y a quelques années, on m'assura que dans le pays la quantité distillée annuellement (si la récolte est bonne) ne dépasse guère dix hectolitres. La liqueur gagne avec le temps. Fraîchement

distillée, elle est rude au palais, gratte la gorge. Plus tard, avec l'âge et le repos, elle perd de son âpreté, de son astringeance, pour devenir une boisson forte, capiteuse, délicieuse et des plus estimées par les «connaisseurs en bonne goutte». On l'emploie à l'état frais (fraîchement sortie de l'alambic) comme ingrédient pour le cidre, dont elle corrige le goût et qu'elle clarifie. Vu les petites quantités disponibles, elle n'entre plus en ligne de compte pour cet emploi chez nous, d'après les informations prises auprès des distillateurs professionnels.

Dans les bonnes maisons de paysans on en séchait autrefois au four quelques bichets, au moment du blettissement, afin d'en garnir la table de St-Nicolas. La jeunesse d'aujourd'hui prendrait en mauvaise part ce geste de leurs bons parents, parce qu'il est passé — pour elle — le bon vieux temps des poires et des cormes séchées: on a, aujourd'hui, des goûts plus élevés, parfois tout simplement des goûts de snob.

Le cormier nous vient, ainsi qu'il a été déjà dit, du Midi de l'Europe, tout en faisant également partie de la flore dendrologique du Nord Africain. L'arbre n'aime pas les climats rigoureux. C'est ainsi que nous ne pouvons plus signaler sa présence dans les régions septentrionales, dépassant tant soit peu nos parages. En Europe centrale il se trouve encore bien à son aise et y prospère admirablement. On l'y observe notamment dans le Wurtemberg, le pays de Bade, dans le Palatinat, dans le Taunus, etc., tandis qu'en France il croît de préférence en Bretagne, dans l'Anjou, dans le Poitou et dans le Midi. En Espagne il est répandu dans les contrées montagneuses du Nord, du côté de la frontière française. En Angleterre, il ne revêt déjà plus que les caractères d'un arbre de parc, d'un arbre d'ornement. Il préfère, en général, une terre compacte, siliceuse, marneuse, consistante.

Les auteurs français citent des cas où le cormier atteint jusqu'à 16 m. de hauteur et 4 m. de contour de tronc. (Comparez: A. Truelle, Revue mensuelle de la Pomologie de Sainville-Poissy, S.-et-O.).

On connaît un grand nombre de variétés de cormiers, dont les signes distinctifs se rapportent notamment sur la grosseur et la forme des fruits.

La reproduction par semis est la plus employée, à côté de celle par le greffage, de préférence sur le poirier et l'aubépine.

Le cormier offre une récolte en fruits «appréciable» seulement à partir de sa 15e ou 20e année d'existence. Le rendement s'élève alors, en général, à environ trois hectolitres de fruits.

Cela a lieu, en moyenne, tous les deux ans, comme chez d'autres arbres également, par exemple le pommier.

Le bois du cornier est très estimé dans l'art de l'ébéniste, du marqueteur, du tabletier, du tourneur. Il entre dans la fabrication des manches d'instruments, des maillets de tonneliers, etc., même dans la confection, plus fine, des pianos, tout comme le buis, à côté du bois de cet autre sorbier «l'alisier», puis le bois du charme, du chêne, du cèdre, du tulipier, etc., enfin au même titre que tous les bois qui méritent le nom de durs et résistants.

Le fruits piriformes, nous en avons déjà parlé, présentent une pulpe ordinairement rouge, bien dure, peu juteuse, fortement astringente et, partant, impropre à la consommation. Ils deviennent comestibles seulement à la suite de la garde, par le phénomène du blettissement. On récolte les cormes, quand elles commencent à tomber spontanément des arbres. Cela arrive ordinairement au mois d'octobre. L'emmagasinage se fait dans un endroit sec et bien aéré.

Pourquoi ne pas revenir à la culture plus intense du cormier? Il ne le cède donc en rien à ses proches parents, arbres si utiles et si sympathiques!

Mûriers.

On connaît environ dix espèces de mûriers, croissant dans la zône tempérée boréale et les régions montagneuses des pays tropicaux.

Ces arbres jouent un grand rôle esthétique et économique depuis des millénaires. Ils furent consacrés à Pan et passèrent comme le symbole de la Prudence. Ils sont originaires de la Chine, de la Perse, de l'Amérique septentrionale et se rencontrent aujourd'hui, ou bien à l'état cultivé, ou bien se reproduisant d'eux-mêmes, dans le Midi de l'Europe, en Europe centrale, jusque dans nos régions. Ils se font rares vers le Nord et ne s'y montrent que sous forme d'arbustes, souffrant beaucoup du froid intense et de longue durée.

Les mûriers sont cultivés avant tout, comme on sait, à cause de leurs feuilles qui servent de nourriture aux vers-à-soie sériciqènes. Ces chenilles (ou larves) blanchâtres du Bombyx Mori L., à un moment donné, se filent une enveloppe «soyeuse», dite cocon, de forme ovale, d'un jaune-blanc, dans laquelle elles s'enferment à l'état de chrysalides, avant de devenir des papillons. C'est le secret de la métamorphose, phénomène merveil-

leux entre tous, nous révélant un des insondables mystères du créateur.

On les cultive encore, ces arbres intéressants, pour se servir: 1° de leur bois; 2° de leurs fruits; 3° de leur écorce.

Le bois fournit des cannes de choix et celui de certaines espèces, du mûrier des teinturiers, notamment, un principe colorant (en jaune).

Les fruits dits «mûres» sont, pour la plupart, comestibles. Ils servent à la préparation du sirop de mûriers, Sirupus Mororum, employé en gargarismes. Ces fruits contiennent 9.19 p. c. de sucre, 1.86 p. c. de différents acides, 0.36 p. c. d'albumine, 2.03 p. c. de pectine, 0.35 p. c. de pectose, 0.66 p. c. de matières minérales, 84.71 p. c. d'eau. Les vieux Grecs en colorèrent, en rouge-pourpre, certains de leurs vins. La vraie mûre ne doit pas être confondue avec la mûre sauvage, le mûron, représentant le fruit de la ronce, du framboisier sauvage, Rubus Idaeus L., avec laquelle elle a une grande analogie, mais ne se rapportant cependant qu'à l'aspect extérieur. Pas de confusion non plus avec le fruit beaucoup plus petit, mais des plus appétissants, du mûrier-nain, Rubus chamaemorus L., des terres tourbeuses et se rencontrant nombreux, par exemple, dans les Monts des Géants, entre la Silésie et la Bohême, puis dans des pays baltiques (Garcke, Karsten).

L'écorce des mûriers, en décoction, offre un remède liquide assez efficace contre le ténia et possède un pouvoir laxatif appréciable.

Les deux espèces de mûriers qu'on rencontre plus ou moins fréquemment en Europe, sont: 1° le mûrier noir, pouvant atteindre une hauteur de 30 m. dans les régions chaudes. Il vient de Perse et est cultivé notamment à cause de ses fruits. Ses feuilles sont cordiformes; 2° le mûrier blanc, qui peut atteindre la même hauteur, dans les mêmes conditions de vie. Sa patrie est la Chine. Il a été introduit dans les pays méditerranéens au XII° Siècle et en France, en 1494, sous Charles VIII. Ses feuilles, de formes variées, entières ou lobées, servent à la sériculture. Les fruits en sont moins recherchés, étant moins agréables au goût. Un troisième mûrier croît dans l'Amérique du Nord, le mûrier rouge, aux fruits rouges, un peu violets, de forme cylindrique, aux feuilles grandes et poilues. Cet arbre peut atteindre une hauteur de 10 m. Son fruit est délicieux, les Américains savent l'apprécier. Il supporte beaucoup plus facilement le froid que les deux autres espèces précitées.

L'orme.

L'orme, en général, plus particulièrement l'orme champêtre, est à l'ordre du jour. On en parle beaucoup en ce moment, ou plutôt, depuis quelque temps déjà. On en parle trop, il attire l'attention sur lui et c'est fâcheux. Il est malade, il se meurt, sa vie est minée par un ennemi sans pitié. Une épidémie sévit parmi ces arbres fiers, d'une si belle prestance, si intéressants, mais surtout utiles, et peu à peu ils disparaîtront probablement en majeure partie de nos allées, squares, parcs, laissant un grand vide au propre et au figuré.

L'ennemi en question ruine l'aubier de l'orme, comme certains bacilles détruisent, *ceteris paribus,* les tissus animaux pour conduire, la plupart du temps, la victime à une issue fatale.

En médecine nous appliquons dans beaucoup de cas, et nullement sans succès, comme on sait, la médication préventive. Peut-elle être appliquée aussi en phytopathologie? Pourquoi pas? On l'a fait, dans notre cas spécial, mais malheureusement, en vain. Ceci n'est pas étonnant, pour qui se rend compte de la marche de l'infection en question.

Pendant les dernières années nous avons assisté, les larmes aux yeux, à des abattages écœurants, mais nécessaires, et déjà voyons-nous aujourd'hui de trop nombreux troncs, échappés jusqu'ici à la cognée du bucheron, munis de la lugubre marque de condamnation qui mène à l'usine du scieur. Quel dommage, vraiment, tant du point de vue économique que moral.

Il nous cause bien des ennuis, ce redouté ravageur des ormes, rangé par les phytopathologistes parmi les Hyphomycètes, le Graphium ulmi Schwarz.

* * *

L'orme est un arbre ornemental de tout premier ordre, seulement faut-il que le terrain, où il croît, soit approprié à ses besoins. Il va sans dire, que les boulevards des villes ne lui offrent pas les meilleures conditions de vie et de développement.

Il fut déjà recherché comme arbre d'ornement dans l'antiquité. Les Romains surtout le cultivèrent pour embellir leurs routes et places publiques. C'est aux pieds d'ormes (et de pins) qu'ils plantèrent fréquemment leurs vignes, pour leur assurer des soutiens et tuteurs. (Ulmus Falerna (Juvenalis) = Vigne de Falerne, mariée à l'orme).

A côté de ce rôle esthétique l'orme joue un rôle économique très appréciable. Il y a son bois, son feuillage, son écorce.

1° Le bois de l'orme, très dur, tenace, est utilisé par le charron, en particulier. Il entre dans la fabrication des moyeux et des jantes. On en fait des dents d'engrainage, des poulies, des boisseaux, des queues de billard, toute sorte d'instruments, dans le temps aussi des tuyaux de conduite d'eau (le bois d'orme résiste pendant un demi-siècle, à peu près, à la décomposition dans l'eau et dans la terre).

Les «broussins», qui sont des excroissances ligneuses du tronc, dues notamment à des lésions, donnant libre accès aux parasites pour envahir les tissus, servent dans l'art de l'ébéniste.

Comme combustible, le bois de l'orme égale en rendement de chaleur celui du chêne.

2° Le feuillage, fâné de préférence, est donné comme nourriture au gros et au menu bétail, surtout au bœuf et au mouton, en cas de rareté de la mangeaille habituelle.

3° L'écorce, passablement riche en tannin, sert à tanner et à colorer au jaune. Dans le temps, elle était employée en thérapeutique comme astringent, sous le nom de Cortex Ulmi Interior.

Les vieux auteurs relatent qu'elle entre, en très petites quantités, naturellement, dans la fabrication du pain en Norvège septentrionale. Macérée pendant un certain temps, elle est utilisée pour faire des cordes et des nattes, égalant en résistance les tissus de paille et de joncs, d'après des hommes du métier.

Des seize espèces d'ormes de la zone tempérée boréale les plus connus sont: 1) L'orme champêtre (Ulmus campestris L.) avec la variété subéreuse (Ulmus suberosa Ehrh.) à écorce (des rameaux) profondément creusée. 2) L'orme des montagnes (Ulmus montana With.) 3) L'orme avec fruits à longs pédoncules (Ulmus effusa Willd.) couvrant de grands espaces dans les forêts des plaines du Rhin, du Danube, de l'Elbe. On l'appelle aussi Ulmus pedunculata, d'après Fougeroux. L'orme champêtre est celui qui se trouve le plus répandu chez nous, dans les bois, le long des chemins, dans nos parcs, squares et autres plantations.

Entretemps la cognée opère (voyez le parc de la ville) et les victimes s'écrasent sur le sol. Pour le moment, il n'y a pas d'autres moyens, me semble-t-il, que de se débarrasser, avec soins, des arbres atteints du mal, afin d'enrayer, pour autant que faire se peut, l'infection fatale.

Combler les vides, par la plantation de quelles essences? C'est l'affaire des administrations compétentes. Nous avons confiance dans leur sagacité.

P. S. Communément, dans le public, c'est le coléoptère portant le nom de Scolyte destructeur qui est considéré comme la cause du mal menaçant l'existence des ormes, du fait qu'on le rencontre ordinairement en grandes quantités dans les troncs infectés. Il n'en est cependant rien, d'après les recherches minutieuses des spécialistes en matière de pathologie végétale. Il paraît que le champignon hyphomycète met à profit les galeries que creusent dans le bois le coléoptère et ses larves, pour se loger commodément dans les tissus de l'arbre-victime, devant être, par lui, insensiblement mis à sec et à mort. Le Scolyte préparerait donc, en quelque sorte, le terrain pour en faciliter l'envahissement au champignon «lignicide».

Flore tombale.

Si de tout temps et chez tous les peuples l'usage existe de rehausser par des plantes, surtout par des fleurs, l'éclat et la joie des fêtes, tant privées que publiques, la coutume s'est établie aussi de faire ressortir de même toute la douleur des jours de deuil.

Cet usage ne s'est pas seulement conservé au cours des siècles, il est devenu plutôt une pratique consacrée, à laquelle tout le monde tient de plus en plus.

A côté des plantes à fleurs et des fleurs coupées, disposées en bouquets, guirlandes, couronnes, on a recours également à certaines feuilles de forme extraordinaire, représentant des chefs-d'œuvre de la nature (feuilles d'Acanthe), ou frappant l'imagination (olivier, laurier, chêne, myrte), enfin, à des arbustes et des arbres, ces derniers devant alors servir de témoins relativement «durables» de la joie, de la reconnaissance, du deuil.

L'éthographie des anciens peuples nous apprend, pour ne donner que quelques exemples, que le myrte, à feuillage toujours vert, consacré chez les anciens Romains à Vénus, était considéré comme l'emblème de la gloire par les anciens Grecs qui en ornaient conséquemment les statues de leurs héros. Anacréon dit que les roses guérissent les maladies et protègent les morts. L'asphodèle faisait partie du viatique des morts devant passer le Styx. Les Grecs ornaient leurs morts de préférence de fleurs blanches et rouges. Ils employaient à cet effet le lis, le jasmin et l'amarante. De nos jours le culte des morts demande plus d'éclat, la floriculture moderne ayant bien évolué depuis.

Notre flore tombale luxembourgeoise, il y a de cela une bonne cinquantaine d'années, se recrutait parmi les plantes fort simples et familières à tous. Il est possibe de les retrouver encore aujourd'hui à leur place dans ces idylliques et rêveurs cimetières de village, à l'ombre du clocher, cachés dans la verdure des champs, ou à la lisière d'un bois.

Si nous rafraîchissons nos souvenirs d'enfance, nous voyons passer devant nous au premier plan: 1) les différentes variétés de soucis des jardins, la fleur des morts, la fleur d'or, ou plutôt la fleur des cimetières, seule dénomination en usage dans les régions à idiome luxembourgeois (Kirfechsbloum). La plante, originaire de l'orient et du midi de l'Europe, est déjà chantée par Virgile sous le nom de Caltha luteola. 2) Le céleri odorant (Apium graveolens L.) habitant, à l'état sauvage, les terrains salés des bords de la mer. Les anciens Grecs en faisaient des couronnes pour orner le front des vainqueurs aux jeux publics, ainsi que les tombes de leurs morts. 3) La rue fétide (Ruta graveolens L.) à fleurs jaunâtres, d'une odeur balsamique très forte, extrêmement pénétrante. Elle est originaire du Nord africain et du midi de l'Europe. La plante habite chez nous les terrains pierreux, les rocs, les ruines, les vignobles. La rue était jadis particulièremet estimée comme plante médicinale. On lui attribuait des pouvoirs thérapeutiques presque miraculeux. 4) La saxifrage cespiteuse qui se prête merveilleusement à entourer les tombes, étant gazonnante et offrant de grandes et jolies fleurs blanches. 5) Citons encore les différents orpins (Sedum) se déployant en pelouses drues dans les terres sablonneuses et dans les rocailles, formant sur mainte modeste tombe l'unique ornement vivant, mais combien merveilleux par sa simplicité. 6) Les gnaphales et les immortelles; leur port et leur tenue les rendent spécialement propres à orner les tombes. 7) La pervenche à petites fleurs, aux tiges sarmenteuses et radicantes qui couvrent la terre souvent sur de grandes surfaces. Nous trouvons également dans nos cimetières l'autre pervenche, à feuilles et fleurs plus grandes, cultivée dans les jardins d'agrément. 8) Le polistic-fougère-mâle, dont la souche forte et épaisse émet des gerbes de frondes des plus ravissantes dans les habitats ombragés. 9) L'armoise-absinthe, croissant sur les rochers, sur les coteaux arides, s'accrochant aux vieilles murailles et s'étalant entre les vignes. 10) Les iris, ces plantes ornementales par excellence, aux fleurs d'une conformation toute spéciale. 11) Les divers chrysanthèmes originaux et modernisés, 12) enfin, pour finir, les innombrables variétés de roses, dont celle dite «rose des jardins villageois»,

ou plutôt «rose paysanne» (Bauerero's) est incontestablement la vraie, l'unique, l'authentique «Reine de nos fleurs».

La rose paysanne, vous la trouverez régulièrement dans un coin du cimetière rural. Elle y répand autour d'elle, avec le parfum le plus exquis, une sensation de réelle paix que rien n'est capable de troubler.

En passant par le lierre, le symbole de l'affection indélébile, qui verdit et rajeunit tout ce qu'il embrasse, même la pierre, le marbre et le fer, puis le buis, lui, le «toujours vert», constamment prêt à faire espérer, il nous reste à énumérer les quelques arbres dont le cimetière n'a jamais su se passer: le sapin, le peuplier, le marronnier, le tilleul, le chêne, tous en lignes ou solitaires. N'oublions pas l'if, le thuya, le cyprès, ces trois vénérables conifères, qui de tout temps tiennent le record dans l'ornementation des lieux saints, tout comme le hêtre, le frêne, le bouleau et le saule, sous leurs formes d'arbres «pleureurs».

Somme toute, d'un côté, la plus belle, la plus riche variété ornementale de chrysanthèmes modernes, de l'autre côté, la plus simple, la plus modeste, la plus vulgaire variété de soucis des jardins, posées en bouquets ou plantées sur la tombe, parlent, au fond, le même langage, si c'est le cœur qui a inspiré l'acte de piété.

Jours des Morts 1935.

Les Gammares.

par F. HEUERTZ.

Le genre Gammare est représenté dans notre faune par deux espèces: 1) Gammarus locusta L. = G. fluviatilis Rœsel.

2) Gammarus pulex L.

Le nom commun français est «crevette ou crevettine d'eau douce» ou «crevette de ruisseau» ou «le garde-fontaine» sans distinction des deux espèces.

L'allemand appelle le gammare „Flohkrebs" et les deux espèces précitées 1) Flussflohkrebs et 2) gemeiner Flohkrebs.

Les deux espèces se distinguent facilement.

Le «Gammarus fluviatilis» porte 2 taches rouges sur chacun des trois premiers segments abdominaux qui se terminent en outre vers le côté postérieur en pointe aiguë. Taches et pointes manquent chez le «Gammarus pulex».