ACHE.

a. l. l.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0032-1
DFG

IV.

ACHE[1].

Grec	ἑλειοσέλινον, Dioscorides.
Latin	APIUM; PALUDAPIUM; vulg. APIUM PALUSTRE et APIUM OFFICINARUM; Bauhin, Πιναξ, lib. 4, sect. 4 Tournefort, clas. 7, *ombellifères.* APIUM GRAVEOLENS; *foliis caulinis cuneiformibus;* Linné, clas. 5, *pe* *tandrie digynie.* Jussieu, clas. 12, ord. 1, *ombellifères.*
Italien	APIO.
Espagnol	APIO COMUN.
Français	ACHE; CÉLERI DES MARAIS; PERSIL DES MARAIS; PERSIL ODORANT, Lamarck
Anglais	SMALLAGE.
Allemand	EPPICH; WASSEREPPICH; WILDER SELLERIE.
Russe	EPPE; EPPENKRUID.

CETTE plante bisannuelle croît dans les terrains humides, maré cageux de presque tous les climats.

La racine épaisse, fibreuse, pivotante, rameuse, roussâtre en de hors, blanchâtre en dedans, est quelquefois chargée de plusieurs têtes —Les tiges, assez nombreuses, et divisées en rameaux diffus, s'élè vent jusqu'à la hauteur de deux pieds : elles sont creuses, glabres sillonnées et noueuses. — Les feuilles radicales sont opposées, rou geâtres, cannelées, et comme composées de deux ou trois paires d folioles rangées sur une côte terminée par une feuille impaire; celle de la tige sont alternes, sessiles, cunéiformes, dentées. — Les fleur se composent d'ombelles terminales ou latérales, dont la plupar naissent de l'aisselle des feuilles. La corolle est formée de cinq petit pétales, disposés régulièrement en rose, et de couleur blanche jau nâtre. — Le fruit est composé de deux graines nues, ovales, grisâ tres, striées d'un côté, planes de l'autre.

Toutes les parties de l'ache ont une odeur forte, aromatique, peu agréable, une saveur légèrement âcre et amère. La racine, qui répand un suc jaunâtre, perd son odeur et sa saveur par la dessiccation

[1] Le mot *ache* est évidemment formé de *apium*, dont les érudits n'ont, jusqu'à présent, donné que de fausses étymologies. Isidore le dérive de *apex*, parce qu'on en couronnait les vainqueurs; d'autres le font venir de *apis*, sous le prétexte frivole que les abeilles vont puiser le suc de ses fleurs; d'autres, de απιον (neutre dorique de ηπιος), doux, etc.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0033-7 DFG

Elle est une des cinq racines apéritives majeures, dont les anciens se servaient pour combattre les obstructions viscérales et stimuler les organes urinaires : Hippocrate lui avait déjà reconnu cette propriété.

Les feuilles d'ache ne sont pas rejetées par tous les animaux : les chèvres, les moutons, et quelquefois les vaches, s'en nourrissent; mais les chevaux n'y touchent pas. Les habitans peu fortunés de certains endroits de l'Allemagne en mettent dans les potages, pour en rehausser la saveur. Pilées et appliquées sur les contusions, elles agissent comme résolutives; aussi les emploie-t-on avec succès pour diminuer ou dissiper le lait qui gonfle ou engorge les mamelles. Tournefort conseille de prendre six onces de suc des feuilles d'ache, au début du frisson des fièvres intermittentes, qui souvent, à l'aide de ce remède simple et économique, disparaissent sans retour. Bauhin recommande le même suc pour déterger et améliorer les ulcères scorbutiques, cacoèthes, carcinomateux. La graine, qui fournit une huile aromatique, est une des quatre semences chaudes mineures, dont la thérapeutique moderne ne fait presque plus aucun usage. Elle s'est également affranchie de la plupart des préparations polypharmaques, dans lesquelles entre l'ache, telles que l'orviétan, l'électuaire de psyllium, le phylonium romanum, les pilules dorées, la poudre lithontriptique de Renou, la bénédicte laxative, l'emplâtre de bétoine, l'onguent mondificatif d'ache, etc.

Rien ne prouve mieux la puissante et utile influence de la culture, que la conversion de l'ache en céleri. On voit avec surprise un végétal qui, dans son état sauvage, affecte désagréablement l'odorat et le goût, perdre dans nos jardins toutes ses qualités délétères, acquérir une saveur excellente, et devenir une des plus précieuses plantes potagères.

EXPLICATION DE LA PLANCHE. (*La figure est réduite à la moitié de sa grandeur naturelle.*) — 1. Racine. — 2. Fleur très-grossie. — 3. Fruit grossi.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0034-2 DFG

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0035-8
DFG