AIL

a.l.l.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0064-9
DFG

X.

AIL.

Grec. . . . . . ἀγρίδιον; ἀγρίδιον (1).

Latin . . . . . ALLIUM SATIVUM; Bauhin, Πιναξ, lib. 2, sect. 4, Tournefort, clas. 9, *lilacées*.
ALLIUM SATIVUM; *caule planifolio bulbifero, bulbo composito; staminibus tricuspidatis*; Linné, clas. 6, *hexandrie monogynie*, Jussieu, *asphodèles*.

Italien . . . . . AGLIO.
Espagnol . . . AIO.
Français . . . . AIL.
Anglais . . . . GARLIC.
Allemand . . . KNOBLAUCH.
Hollandais . . . LOOK; KNOPLOOK; KNOPLOOK.
Polonais . . . . CLOSNEK.

Cette plante vivace croît spontanément dans les pays chauds, en Egypte, en Grèce, en Sicile, en Provence, où elle fleurit aux mois de juin et de juillet.

La racine est un bulbe presque ovoïde, ayant des côtés obtuses, et composé de quelques tuniques minces, blanches ou rougeâtres, sous lesquels on trouve plusieurs bulbes particuliers, joints ensemble, oblongs et pointus. Ces bulbes, nommés par les Grecs ἀγγίδιος, sont communément appelés *gousses d'ail*. Ils sont portés sur une sorte de plateau charnu qui jette de nombreux filamens, des espèces de chevelus, lesquels sont, à proprement parler, la seule véritable racine. Gérard a rencontré, dans ses herborisations, des ails qui n'avaient qu'un seul bulbe.

La tige, haute d'un pied et demi, cylindrique, lisse, est garnie, dans sa partie inférieure, de feuilles linéaires, planes, et non fistuleuses comme celle de l'ognon (2).

La fleur n'a point de corolle : elle présente un calice à six pièces oblongues, disposées en étoile ; six étamines alternativement élargies et à trois pointes. Ces fleurs, ramassées en [illegible] dans une spathe membraneuse, sont blanchâtres ; elles forment, au sommet de la tige, une ombelle bulbifère [illegible] en tête.

(1) ἀγρίδιον est-il la racine de *allium* ? je n'ose l'affirmer. Toutefois, cette étymologie est moins inexacte, moins invraisemblable que celles proposées par Isidore, Voisius, Littleton, Théis, etc.

(2) La vraie tige de l'ail consiste uniquement dans le plateau charnu qui forme la base et le soutien des racines et des bulbes ; ce qui porte les fleurs n'est qu'un pédoncule terminal et multiflore. (T.)

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0066-1
DFG

X.

AIL.

Grec	σκοροδον ; αγλιδιον (1).
Latin	ALLIUM SATIVUM ; Bauhin, Πιναξ, lib. 2, sect. 4. Tournefort, clas. 9, *liliacées*. ALLIUM SATIVUM ; *caule planifolio bulbifero, bulbo composito ; staminibus tricuspidatis ;* Linné, clas. 6, *hexandrie monogynie*. Jussieu, *asphodèles*.
Italien	AGLIO.
Espagnol . . .	AJO.
Français	AIL.
Anglais	GARLIC.
Allemand . . .	KNOBLAUCH.
Hollandais . .	LOOK ; KNOFLOOK ; KNOPLOOK.
Polonais	CZOSNEK.

Cette plante vivace croît spontanément dans les pays chauds, en Egypte, en Grèce, en Sicile, en Provence, où elle fleurit aux mois de juin et de juillet.

La racine est un bulbe presque ovoïde, ayant des côtes obtuses, et composé de quelques tuniques minces, blanches ou rougeâtres, sous lesquels on trouve plusieurs bulbes particuliers, joints ensemble, oblongs et pointus. Ces bulbes, nommés par les Grecs αγγιδες, sont communément appelés *gousses d'ail*. Ils sont portés sur une sorte de plateau charnu qui jette de nombreux filamens, des espèces de chevelus, lesquels sont, à proprement parler, la seule véritable racine. Gérard a rencontré, dans ses herborisations, des aulx qui n'avaient qu'un seul bulbe.

La tige, haute d'un pied et demi, cylindrique, lisse, est garnie, dans sa partie inférieure, de feuilles linéaires, planes, et non fistuleuses comme celle de l'ognon (2).

La fleur n'a point de corolle : elle présente un calice à six pièces oblongues, disposées en étoile ; six étamines alternativement élargies et à trois pointes. Ces fleurs, ramassées en naissant dans une spathe membraneuse, sont blanchâtres ; elles forment, au sommet de la tige, une ombelle bulbifère arrondie en tête.

(1) Αγλιδιον est-il la racine de *allium* ? je n'ose l'affirmer. Toutefois, cette étymologie est moins inexacte, moins invraisemblable que celles proposées par Isidore, Voïsius, Littleton, Théis, etc.

(2) La vraie tige de l'ail consiste uniquement dans le plateau charnu qui forme la base ou le soutien des racines et des bulbes : ce qui porte les fleurs n'est qu'un pédoncule terminal et multiflore. (T.)

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0067-7 DFG

Le fruit est une capsule courte, trigone, partagée intérieurement en trois loges qui contiennent plusieurs semences sous-orbiculaires.

L'ail répand une odeur forte, extrêmement volatile et si pénétrante qu'elle imprègne, avec rapidité, toute l'atmosphère d'un vaste appartement. On la retrouve non-seulement dans les fluides, mais encore dans les parties solides des animaux. Cet arome, éminemment diffusible, réside dans une huile essentielle citrine, très-âcre, examinée avec beaucoup de soin par M. Cadet, auquel nous devons une excellente analyse de l'ail. Le suc donne un extrait mucilagineux, une matière albumineuse, un parenchyme sec, et une certaine quantité d'eau de végétation. La ténacité du suc d'ail est telle qu'on s'en sert pour lutter, pour recoller les fragmens de fayence fine et de porcelaine. Les cendres fournissent plusieurs sels à base de potasse, de l'alumine, du phosphate de chaux, de l'oxide de fer, de la magnésie, de la chaux et de la silice.

Desséché au point de perdre plus de la moitié de son poids, l'ail, dit M. Bodard, ne perd presque rien de sa saveur ni de son odeur; mais, cuit dans l'eau ou dans le vinaigre, il perd l'une et l'autre, et se réduit en un mucilage très-visqueux, qui peut rendre les plus grands services comme émollient, et remplacer les gommes arabique et adragant.

Les propriétés économiques et médicales de cette plante bulbeuse ont été célébrées par les écrivains de tous les temps et de tous les lieux. Au nord, comme au midi, l'ail est un des assaisonnemens les plus recherchés, spécialement par la classe du peulpe, qui le regarde comme un préservatif, comme une sorte de panacée : aussi lui a-t-on donné le nom de *thériaque des paysans*. Quelques bulbes mangés avant le paroxysme des fièvres intermittentes, en ont souvent prévenu le retour; et l'on a tort de négliger ce fébrifuge domestique, dont l'efficacité, déjà reconnue par Celse, a été confirmée par Rosen, Bergius et d'autres praticiens habiles.

Une longue expérience justifie l'emploi de l'ail à l'époque des épidémies contagieuses, et notamment lorsque la peste exerce ses ravages. La plupart des médecins modernes prétendent que l'ail agit alors uniquement comme tonique. Veut-on dire par là que toute autre substance tonique, au même degré, produit absolument le même effet? Je crois que c'est une erreur, et, pourtant, je suis très-éloigné de voir des spécifiques antipestilentiels dans l'ail, et dans le trop fameux *vinaigre des quatre voleurs*, dont les bulbes de cette plante sont un des principaux ingrédiens.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0068-3 DFG

Dans le catarrhe pulmonaire apyrétique, et dans plusieurs autres affections morbeuses de l'organe respiratoire, telles que la dyspnée, la toux pituiteuse, l'asthme humide, on administre avec succès l'ail cru, ou cuit dans du lait. Il exerce sur l'appareil urinaire une action très-énergique ; souvent, il a calmé les douleurs néphrétiques, et favorisé la sortie de petits graviers ; souvent, il a dissipé les hydropisies.

Le docteur Lind, qui a répandu tant de lumières sur la nature et le traitement du scorbut, prescrit l'usage de l'ail comme un puissant moyen prophylactique et curatif de cette maladie désastreuse.

La vertu anthelmintique de l'ail est constatée par une foule d'observations irrécusables ; il chasse et fait mourir non-seulement les ascarides lombricoïdes, mais le redoutable ténia. Employé sous forme de topique, l'ail devient un rubéfiant dont l'utilité ne peut être révoquée en doute. On le pile avec l'huile d'olive, dit Fourcroy, et on en fait une sorte d'onguent extemporané, qui, parfois, détermine la résolution des tumeurs scrophuleuses : on l'applique aussi sur les brûlures, sur les parties attaquées de goutte ; on en frotte la peau couverte de boutons galeux ; enfin, on met quelquefois un pareil mélange sous la plante des pieds, à titre de révulsif.

WEDEL (George Wolfgang), *De allio*, *Diss. inaug. resp. Emhard*, in-4°. *Ienæ*, 1718.

HALLER (Albert), *De allii genere naturali*, *Progr.* in-4°. *Gottingæ*, 1745. — Réimprimé avec des additions, dans les *Opuscula botanica* de l'illustre auteur ; in-8°. fig. Gottingue, 1749.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(*La plante est réduite à moitié de grandeur naturelle*)

1. Fleur entière un peu plus grande que nature.
2. Calice ouvert.
3. Une des trois étamines élargies.
4. Pistil.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0069-1
DFG

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0070-2
DFG

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0071-8
DFG