ANIS.

a.l.l.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0186-8
DFG

XXIX.

ANIS.

Grec	ἄνισον (1).
Latin	ANISUM HERBARIUM ; Bauhin, Πινὰξ, lib. 4, sect. 5. APIUM ANISUM DICTUM, SEMINE SUAVEOLENTE; Tournefort, clas. 7, *ombellifères*. PIMPINELLA ANISUM, *foliis radicalibus trifidis, incisis*; Linné, clas. 5, *pentandrie digynie*. Jussieu, clas. 12, ord. 2, *ombellifères*.
Italien	ANICE.
Espagnol . . .	ANIS.
Français	ANIS ; ANIS, ou BOUCAGE A FRUITS SUAVES, Lamarck.
Anglais	ANISE.
Allemand . . .	ANIS ; ANISS.
Hollandais . .	ANIJS.

Cette plante croît spontanément en Égypte, en Turquie, en Sicile, en Italie.

La racine est menue, fibreuse, blanche.

La tige ne s'élève guère qu'à la hauteur d'un pied ; elle est droite, striée, pubescente, rameuse.

Les feuilles sont alternes, amplexicaules ; les inférieures portent chacune, à l'extrémité de leur pétiole, trois folioles cunéiformes à leur base, arrondies, dentées, et un peu incisées en leur bord ; les feuilles de la partie moyenne de la tige sont ailées, et ont des folioles plus petites et plus profondément incisées ; enfin les feuilles du sommet sont partagées en quelques découpures étroites et pointues.

Les fleurs sont petites, blanches, et disposées en ombelles doubles terminales, sous lesquelles on trouve assez souvent une ou deux folioles linéaires en guise de collerette. Chaque fleur offre cinq pétales ovales, un peu cordiformes, disposés en rond, et courbés légèrement à leur sommet, cinq étamines filiformes, dont les filamens soutiennent des anthères arrondies ; un ovaire inférieur, surmonté de deux styles droits, dont les stigmates sont globuleux.

Le fruit est ovoïde, composé de deux petites graines d'un gris verdâtre, convexes et canelées sur leur dos.

(1) On a proposé diverses étymologies de ἄνισον : les uns dérivent ce mot des feuilles inégales de l'anis, ἄνισος φύλλα ; les autres, tels que Vossius disent qu'on a donné cette dénomination, parce qu'il diminue, dissipe (ἀνίει) les flatuosités. La conjecture de Pline est encore plus invraisemblable. Il veut croire, avec l'érudit Théis, que les Grecs ont imité ce procédé, suivi dans leur langue le mot *radical* par lequel les [illegible]

ANIS.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0188-9
DFG

XXIX.

ANIS.

Grec	ανισον (1).
Latin	ANISUM HERBARIIS ; Bauhin, Πινάξ, lib. 4, sect. 5. APIUM ANISUM DICTUM, SEMINE SUAVEOLENTE; Tournefort, clas. 7, *ombelliferes*. PIMPINELLA ANISUM ; *foliis radicalibus trifidis, incisis ;* Linné, clas. 5, pentandrie *digynie*. Jussieu, clas. 12, ord. 2, *ombelliferes*.
Italien	ANICE.
Espagnol . . .	ANIS.
Français	ANIS ; ANIS, OU BOUCAGE A FRUITS SUAVES, Lamarck.
Anglais	ANISE.
Allemand . . .	ANIS ; ANIES.
Hollandais . .	ANYS.

Cette plante croît spontanément en Égypte, en Turquie, en Sicile, en Italie.

La racine est menue, fibreuse, blanche.

La tige ne s'élève guère qu'à la hauteur d'un pied ; elle est creuse, striée, pubescente, rameuse.

Les feuilles sont alternes, amplexicaules ; les inférieures portent chacune, à l'extrémité de leur pétiole, trois folioles cunéiformes à leur base, arrondies, dentées, et un peu incisées en leur bord : les feuilles de la partie moyenne de la tige sont ailées, et ont des folioles plus petites et plus profondément incisées ; enfin les feuilles du sommet sont partagées en quelques découpures étroites et pointues.

Les fleurs sont petites, blanches, et disposées en ombelles doubles terminales, sous lesquelles on trouve assez souvent une ou deux folioles linéaires en guise de collerette. Chaque fleur offre cinq pétales ovales, un peu cordiformes, disposés en rose, et courbés légèrement à leur sommet, cinq étamines libres, dont les filamens soutiennent des anthères arrondies ; un ovaire inférieur, surmonté de deux styles droits, dont les stigmates sont globuleux.

Le fruit est ovoïde, composé de deux petites graines d'un gris verdâtre, convexes et canelées sur leur dos.

(1) On a proposé diverses étymologies de ανισον : les uns dérivent ce mot des feuilles inégales de l'anis, ανισα φυλλα ; les autres, tels que Vossius, disent que l'anis a reçu cette dénomination, parce qu'il diminue, dissipe (ανιησι) les flatuosités. La conjecture de Pline est encore plus invraisemblable. J'aime mieux croire, avec l'érudit Théis, que les Grecs ont imité et presque copié dans leur langue le mot *radical* par lequel les Arabes désignent l'anis.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0189-8 DFG

L'anis est cultivé en grand dans diverses contrées de l'Europe qui ne le produisent pas spontanément, telles que la Saxe, la Thuringe, la Franconie : on en fait surtout des semis considérables dans les champs fortunés de cette belle Touraine, nommée à si juste titre *le Jardin de la France*. On aide la germination, dit M. de Launay (2) par des arrosemens qu'il faut continuer si la saison est sèche ; car l'anis aime à avoir le pied humide et la tête au soleil. Quelquefois les racines repoussent encore la seconde année, bien que cette plante soit généralement annuelle.

On ne fait aucun usage des racines d'anis ; les feuilles sont très-rarement employées ; mais les graines sont l'objet d'un commerce étendu. Leur saveur piquante agréable, l'odeur suave qu'elles exhalent, justifient la célébrité dont elles jouissent et l'immense consommation qui s'en fait. Dans certains pays du Nord, elles entrent dans la fabrication du pain ; dans d'autres, on se contente de les semer à la surface de la pâte ; chez nous, ce sont principalement les confiseurs qui s'emparent de l'anis, avec lequel ils font des dragées et des liqueurs excellentes, telles que la fameuse anisette de Bordeaux.

Depuis un temps immémorial, l'anis occupe une place distinguée dans la matière médicale. Dioscoride énumère les vertus de ces graines avec sa concision accoutumée, et cependant avec une telle sagacité, qu'après deux mille années on est réduit en quelque sorte à copier les expressions du philosophe d'Anazarbe. Il mentionne d'abord la qualité échauffante de l'anis, qui est effectivement une des quatre semences chaudes majeures (3) ; il le proclame ensuite comme diurétique, excitant, carminatif, galactopoïetique, aphrodisiaque ; il le dit propre à calmer la céphalalgie, à modérer les flueurs blanches, à étancher la soif des hydropiques, à corriger la mauvaise haleine.

C'est principalement à titre de carminatif que le peuple se sert de l'anis, et c'est précisément cette propriété sur laquelle M. Macquart a élevé des doutes qui ne sont pas dépourvus de vraisemblance. Voici comment il s'exprime à ce sujet :

« N'est-il pas raisonnable de croire que l'anis, ainsi que le

(2) Le bon jardinier, 1814, page 80.

(3) Je suis bien éloigné d'adopter aveuglément, et comme règles fondamentales, ces dénominations vulgaires de *semences chaudes et froides*, de *fleurs pectorales*, de *racines apéritives*, etc. J'ai cité cet exemple, et j'aurai probablement occasion d'en citer d'autres analogues, pour signaler des propriétés universellement reconnues par les maîtres de l'art, et seulement contestées par l'ignorance présomptueuse.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0190-2 DFG

fenouil et l'aneth, ne chasse les vents de l'estomac et des intestins, que parce qu'ils les ont auparavant produits, en se décomposant dans ces organes? Ce qui le prouve, c'est que si on fait manger de ces semences à des personnes qui n'ont point de vents habituellement, on ne manque pas ainsi de leur en procurer? »

Quant à la vertu galactopoïetique, M. Virey présume qu'elle est due à la secousse légère imprimée à tout le système vasculaire : en effet, ajoute ce médecin, on observe que toutes les ombellifères augmentent le lait chez les animaux, et même ce fluide en retient souvent l'odeur.

Les praticiens recommandent parfois de joindre, comme correctif, aux potions purgatives, une certaine dose d'anis.

L'huile volatile aromatique concentrée dans la pellicule externe de cette graine s'obtient par la distillation avec l'eau qu'elle surnage. Cette huile, légèrement citrine, se fige en lamelles à dix degrés audessus de zéro; elle se dissout parfaitement dans l'alcool, et forme avec lui divers élixirs, teintures, esprits, ratafiats, eaux composées, etc.

A l'intérieur de la semence est une petite amande contenant une huile fixe, verdâtre, qu'on retire par expression, mêlée d'un peu d'huile volatile, et dont l'emploi est presque nul.

Outre les nombreuses préparations qui reçoivent leur nom de l'anis, cette graine entre dans une foule de médicamens composés, tels que l'eau carminative, l'eau générale, l'esprit carminatif de Sylvius, l'élixir pectoral de Wedel, le sirop de Velar, le mithridate, la thériaque, etc.

BOECLER (Jean), *De aniso, Diss. inaug. præs. Joan. Sigism. Henninger*; in-4°. *Argentorati*, 1704. — Idem in-4°. 1718.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

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

1. Racine; feuilles radicales et caulinaires.
2. Fleur entière grossie.
3. Fruit de grosseur naturelle.
4. Le même grossi

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0191-8 DFG

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0192-4
DFG

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0193-0
DFG