Turpin P. Lambert F. sculp.

ARTICHAUT *Commun*

a. l. l.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0266-2
DFG

XL.

ARTICHAUT.

Grec . . . . . κληρος ; κινάρα, Théophraste ; κυνάρα, Galien ; [illegible], Alexandre de Trallos.

Latin . . . . . CINARA HORTENSIS, etc., Bauhin, Hist., lib. 10, sect. 6, Tournefort, clas. 12 ; *flosculeuses*.
CYNARA SCOLYMUS ; *foliis subspinosis, pinnatis, inferioribus, calycinis squamis ovatis* ; Linné, clas. 19, syngenesie polygamie égale. Jussieu, clas. 19, ord. 2, chicorées.

Italien . . . CARCIOFO ; ARTICIOCCO.
Espagnol . . . ALCACHOFA ; CARDO ALCACHOFERO ; Ortegac.
Français . . . ARTICHAUT ; ARTICHAUD ; ARTICHAUX.
Anglais . . . ARTICHOKE.
Allemand . . . ARTISCHOCKE.
Hollandais . . . ARTICHOCK ; ARTISIOK.
Polonais . . . KARCSOCH, KARCIOCH ; KARCIOF.

Originaire de l'Afrique et de l'Europe méridionale, l'artichaut est aujourd'hui cultivé presque partout dans les jardins potagers.

La racine de cette plante vivace est grosse, longue, ferme, fusiforme.

La tige, droite, épaisse, canelée, cotonneuse, garnie de plusieurs rameaux, s'élève à la hauteur de deux à trois pieds.

Les feuilles sont alternes, très-grandes, armées d'épines que la culture fait disparaître, profondément découpées, presque ailées, à découpures dentées ou pinnatifides, d'un vert cendré en dessus, blanchâtres et tomenteuses en dessous.

La fleur, disposée en tête volumineuse terminale, souvent solitaire, présente : un calice commun très-grand, évasé, formé d'écailles nombreuses, imbriquées, charnues à leur base, pointues à leur sommet (1) ; une quantité très-considérable de fleurons tubulés, quinquéfides, réguliers, tous hermaphrodites, irritables, environnés par le calice, et placés sur un réceptacle commun charnu et rapissé de poils ou soies.

Le fruit consiste en plusieurs graines ovales-oblongues,

(1) La consistance de ces écailles dures et mordantes avec les dents du chien, a fait donner à l'artichaut le nom de CYNARA (κυων, gén. κυνος, chien). Cette étymologie, adoptée par le savant géographe Théis, me paraît incontestable, et je vois avec étonnement l'illustre Gaspard Bauhin dériver *cinara* de *pinna*, sous le prétexte frivole que la cendre est le fumier qui convient à l'artichaut. Ce mot vient très-probablement de *κεντρον*, les autres origines qu'on lui a attribuées sont beaucoup moins naturelles et plus invraisemblables, à l'exception peut-être de celle de Bailly, qui dérive *artichaut* du celtique *art*, pointe, épine, et *chaude*, *chou* ; chou épineux.

ARTEMISIA

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0268-4
DFG

XL.

ARTICHAUT.

Grec..... σκολυμος; σκολιμος; κακτος, Théophraste; κυναρα, Galien; αρτυτικη, Alexandre de Tralles.

Latin..... CINARA HORTENSIS, etc., Bauhin, Πιναξ, lib. 10, sect. 6, Tournefort, clas. 12, *flosculeuses*.
CYNARA SCOLYMUS; *foliis subspinosis, pinnatis, indivisisque, calycinis squamis ovatis;* Linné, clas. 19, *syngénésie polygamie égale.* Jussieu, clas. 10, ord. 2, *cinarocéphales.*

Italien..... CARCIOFFO; ARTICHIOCCO.
Espagnol... ALCACHOFA; CARDO ALCACHOFERO; Ortega.
Français.... ARTICHAUT; ARTICHAUD; ARTICHAUX.
Anglais.... ARTICHOKE.
Allemand... ARTISCHOCKE.
Hollandais.. ARTISCHOCK; ARTISJOK.
Polonais.... KARCZOCH, KARCIOCH; KARCIOF.

Originaire de l'Afrique et de l'Europe méridionale, l'artichaut est aujourd'hui cultivé presque partout dans les jardins potagers.

La racine de cette plante vivace est grosse, longue, ferme, fusiforme.

La tige, droite, épaisse, canelée, cotonneuse, garnie de plusieurs rameaux, s'élève à la hauteur de deux à trois pieds.

Les feuilles sont alternes, très-grandes, armées d'épines que la culture fait disparaître, profondément découpées, presque ailées, à découpures dentées ou pinnatifides, d'un vert cendré en dessus, blanchâtres et tomenteuses en dessous.

La fleur, disposée en tête volumineuse terminale, souvent solitaire, présente: un calice commun très-grand, évasé, formé d'écailles nombreuses, imbriquées, charnues à leur base, pointues à leur sommet (1); une quantité très-considérable de fleurons tubulés, quinquéfides, réguliers, tous hermaphrodites, irritables, environnés par le calice, et placés sur un réceptacle commun charnu et tapissé de poils ou soies.

Le fruit consiste en plusieurs graines ovales-oblongues,

(1) La comparaison de ces pointes dures et mordantes avec les dents du chien, a fait donner à l'artichaut le nom de cynara (κυων, gén. κυνος, chien). Cette étymologie, adoptée par le savant glossographe Théis, me paraît incontestable, et je vois avec étonnement l'illustre Gaspard Bauhin dériver *cinara* de *cineres*, sous le prétexte frivole que la cendre est le fumier qui convient à l'*artichaut*. Ce mot vient très-probablement de αρτυτικη; les autres origines qu'on lui a attribuées sont beaucoup moins naturelles et plus invraisemblables, à l'exception peut-être de celle de Bullet, qui dérive *artichaut* du celtique *art*, pointe, épine, et *chaulx*, chou; chou épineux.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0269-2 DFG

presque tétragones, couronnées d'une aigrette sessile et plumeuse.

Très-commun et très-renommé dans les cuisines, l'artichaut tient à peine une place dans les pharmacies. Cependant les racines ont été employées par divers médecins comme diurétiques et apéritives. On peut manger les feuilles bouillies dans l'eau et assaisonnées; leur suc, mêlé à d'excellent vin, a, dit-on, guéri des hydropisies contre lesquelles avaient échoué les remèdes les plus vantés dans ces maladies, généralement si opiniâtres. Toutefois l'artichaut doit à sa *tête* la réputation dont il jouit, et les soins que l'on prend pour le multiplier. Ce sont les fleurs non épanouies que l'on sert sur nos tables; les seules parties que l'on mange sont la substance charnue qui forme la base des écailles du calice, et le réceptacle, appelé communément *cul d'artichaut* ou *portefeuille*; on rejette le foin, c'est-à-dire les soies et les fleurons naissans qui le couvrent.

Les artichauts encore jeunes et tendres ont une saveur agréable, qui devient âpre à mesure que la maturité s'avance. L'artichaut ne peut plus alors être mangé cru à la poivrade; mais par la cuisson il perd son âpreté, sa consistance trop solide, et, préparé de diverses manières, il devient un aliment fort recherché. En effet, loin de mériter le reproche que lui fait Galien, d'engendrer des sucs bilieux et mélancoliques, l'artichaut se digère très-facilement, et nourrit assez bien. Il stimule les organes génitaux et ceux qui sécrètent l'urine; ce fluide excrémentitiel acquiert même une odeur nauséabonde.

L'infusion des fleurs d'artichaut dans l'eau froide, à laquelle on ajoute un peu de sel, coagule le lait; aussi les Arabes et les Maures s'en servent-ils pour faire leurs fromages.

Willich dit que l'artichaut est employé avantageusement dans la fabrication de la soude, et que les feuilles, préparées avec le bismuth, donnent à la laine une couleur d'or fine et durable.

Peut-être ne serait-il pas inutile de jeter un coup-d'œil très-rapide sur la culture de l'artichaut. Transporté dans nos jardins, dit M. Delaunay (2), il s'y est perfectionné et a produit plusieurs variétés, dont les plus remarquables sont: l'artichaut vert, à têtes fort grosses; le blanc, plus petit, plus délicat, plus précoce; le rouge et le violet, dont les têtes, petites et tendres, se mangent à la poivrade; le sucré de

(2) Le bon Jardinier, 1814, page 7.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0270-3 DFG

Gênes, ainsi nommé à cause de son excellent goût, ne doit pas non plus être soumis à la cuisson. Toutes ces variétés se cultivent de la même manière ; on peut les élever de graines, ou les multiplier par le moyen des œilletons. La propagation des semences est usitée seulement lorsque le froid ou les trop grandes pluies ont fait périr les anciens plants. Pour multiplier les artichauts par œilletons, c'est-à-dire par les bourgeons qui s'élèvent des racines des vieux pieds, on commence par séparer les œilletons des racines mères. Cette opération se pratique le plus communément à la fin de l'hiver, ou après que la plante a donné son fruit, ou au mois de septembre; on peut même œilletonner pendant toute l'année, excepté dans la saison froide (3). Bien conduits, arrosés suffisamment et à propos ; enfin binés et purgés des mauvaises herbes, quelques œilletons donneront des artichauts dans l'année ; mais leur plus grande production aura lieu les deux années suivantes, après quoi l'artichaudière devra être renouvelée.

On peut, à l'aide d'une demi-cuisson dans l'eau, conserver les artichauts, de manière à en avoir toujours au besoin une certaine provision.

Le genre *cynara* renferme une espèce qu'il importe de signaler; c'est le cardon, *cynara cardunculus*, L. dont les feuilles, prodigieusement amples, deviennent, en blanchissant, une de nos meilleures plantes potagères. La culture en a fait des variétés et des sous-variétés, dont deux, dépouillées d'épines, sont plus faciles à manier ; cependant on préfère au cardon d'Espagne, tout inerme qu'il est, le cardon de Tours, armé d'épines longues et très-aiguës. Celui-ci est moins sujet à monter ; ses côtes sont plus grosses, plus tendres, et beaucoup plus délicates.

Le professeur Gilibert a connu un médecin qui, depuis dix ans, prenait tous les matins un verre de décoction des feuilles vertes de cardon, avec la persuasion intime que ce remède l'avait guéri d'un engorgement au foie, et en prévenait le retour.

(3) Thouin, dans le Dictionaire des sciences naturelles, tome 3 (1804), page 168.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0271-9
DFG

EXPLICATION DE LA PLANCHE 40.

(*Plante en fleur réduite au tiers de sa grandeur naturelle*)

1. Fleur détachée de l'intérieur du calice commun, à la base de laquelle on a représenté quelques-unes des soies qui tapissent le fond du calice.
2. Fruit mûr duquel on a enlevé l'aigrette.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0272-5
DFG

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0273-0
DFG