AVOINE

a.t.l.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0340-2
DFG

XLIX.

AVOINE.

Grec. . . . . Βρωμος.
{ Ανεμα [illegible], etc., Bauhin, Πιναξ, lib. 1, sect. 4; [illegible], clas. 15, *fleurs apétales*.
Latin . . . . . [illegible]; *paniculata*, *calycibus dispermis*, [illegible], *altero aristato*; Linné, clas. 3; [illegible], Jussieu, clas. 2, ord. 4, *graminées*.
Italien . . . . [illegible]
Espagnol . . . [illegible]
Français . . . [illegible]
Anglais . . . . [illegible]; OATS.
Allemand . . . [illegible]; HAFER.
Hollandais . . . [illegible]
Polonais . . . [illegible]

Bien que cette utile graminée, originaire de l'Asie, puisse être partout cultivée, elle préfère aux climats chauds et secs ceux dans lesquels une température peu élevée s'accompagne d'une légère humidité.

La racine, annuelle, se compose de fibrilles nombreuses, très-menues, et qui pourtant sont garnies, dans presque toute leur longueur, de filamens capillaires.

La tige, droite, creuse, articulée, parvient jusqu'à la hauteur de trois pieds.

Les feuilles ont, comme celles de la plupart des graminées, une longueur considérable; elles sont larges seulement de quatre ou cinq lignes, vertes, et un peu rudes, surtout quand on les glisse à contresens entre les doigts.

Les fleurs, dit Lamarck, naissent en panicule lâche, terminale, longue de six à sept pouces. Les épillets, inclinés sur le pédoncule, ont leur bâle formée de deux valves verdâtres, lisses, striées, très-aiguës, et plus longues que les fleurs, qu'elles enveloppent. Ces fleurs sont au nombre de deux dans chaque épillet, ont chacune, ou l'une des deux seulement, une barbe fort longue, tortillée, que la culture fait souvent disparaître; trois étamines, munies d'anthères oblongues; un ovaire supérieur, chargé de deux styles, dont les stigmates sont plumeux.

Le fruit est une graine allongée, pointue aux deux bouts, [illegible] sillonnée par une rainure dans toute sa longueur: [illegible] bâle renferme deux de ces graines, qui sont blanches, [illegible] noires, selon les variétés.

Le temps de semer l'avoine diffère suivant le climat, la nature du sol et sa hauteur; en France, on sème depuis le mois de septembre jusqu'au mois d'avril. Les agriculteurs de

AVOINE

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0342-3
DFG

XLIX.

AVOINE.

Grec	Βρωμος.
Latin	AVENA VULGARIS, etc., Bauhin, Πυαξ, lib. 1, sect. 4; Tournefort, clas. 15, *fleurs apétales*.
	AVENA SATIVA; *paniculata*, *calycibus dispermis*, *seminibus lævibus*, *altero aristato*; Linné, clas. 3, *triandrie digynie*. Jussieu, clas. 2, ord. 4, *graminées*.
Italien	AVENA; VENA.
Espagnol . . .	AVENA.
Français	AVOINE.
Anglais	OAT; OATS.
Allemand . .	HABER; HAFER.
Hollandais . .	HAVER.
Polonais	OWIES.

Bien que cette utile graminée, originaire de l'Asie, puisse être partout cultivée, elle préfère aux climats chauds et secs ceux dans lesquels une température peu élevée s'accompagne d'une légère humidité.

La racine, annuelle, se compose de fibrilles nombreuses, très-menues, et qui pourtant sont garnies, dans presque toute leur longueur, de filamens capillaires.

La tige, droite, creuse, articulée, parvient jusqu'à la hauteur de trois pieds.

Les feuilles ont, comme celles de la plupart des graminées, une longueur considérable; elles sont larges seulement de quatre ou cinq lignes, vertes, et un peu rudes, surtout quand on les glisse à contresens entre les doigts.

Les fleurs, dit Lamarck, naissent en panicule lâche, terminale, longue de six à sept pouces. Les épillets, inclinés sur le pédoncule, ont leur bâle formée de deux valves verdâtres, lisses, striées, très-aiguës, et plus longues que les fleurs, qu'elles enveloppent. Ces fleurs sont au nombre de deux dans chaque épillet, ont chacune, ou l'une des deux seulement, une barbe fort longue, tortillée, que la culture fait souvent disparaître; trois étamines, munies d'anthères oblongues; un ovaire supérieur, chargé de deux styles, dont les stigmates sont plumeux.

Le fruit est une graine allongée, pointue aux deux bouts, glabre, sillonnée par une rainure dans toute sa longueur: chaque bâle renferme deux de ces graines, qui sont blanches, fauves ou noires, selon les variétés.

Le temps de semer l'avoine diffère suivant le climat, la nature du sol et sa hauteur: en France, on sème depuis le mois de septembre jusqu'au mois d'avril. Les agriculteurs de

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0343-9 DFG

la Beauce sèment ordinairement de l'avoine dans les champs qui, l'année précédente, ont donné du froment; ils profitent ainsi du fumier qui n'a pas été entièrement consommé. L'avoine, semée en février ou en mars, époque la plus ordinaire dans les provinces de France, montre ses épis au mois de juin: alors elle n'a que huit ou dix pouces; si le temps devient favorable, elle acquiert promptement une hauteur double, et monte à proportion de la bonté du terrain. Elle fournit surtout une abondante récolte s'il ne tarde pas à pleuvoir après qu'elle a été semée. On a remarqué qu'elle réussissait à merveille quand les mois d'avril et de mai étaient froids, juin et une partie de juillet pluvieux, la fin de juillet très-chaude, et août sans grandes chaleurs (1).

Les recherches du savant agronome Teissier semblent prouver que l'avoine est de toutes les graminées celle qui contracte le plus aisément des maladies, et notamment le charbon. Elle n'offre point cette matière végéto-animale, ce gluten examiné avec un soin scrupuleux par Zambeccari et Kesselmeier. Aussi la farine d'avoine ne se lie-t-elle jamais en pâte longue, comme celle du froment. Vauquelin a constaté la présence du phosphate de chaux et de la silice dans les cendres de cette graine. L'écorce qui la recouvre est dure, coriace, douée d'une saveur amère, nauséabonde, qui se communique au pain et à la bière qu'on en prépare. Toutefois, cette amertume plaît singulièrement aux chevaux et à plusieurs autres animaux domestiques (2). Divers peuples moins délicats que nous plaçaient l'avoine au premier rang de leurs plantes alimentaires. Réduite en bouillie, elle formait la principale nourriture des anciens Germains (3), et les Suisses n'ont point encore abandonné cet usage. Les pauvres habitans de la Norwège, de la Suède, ceux de quelques provinces de l'Angleterre, de l'Allemagne et de la France, mangent du pain d'avoine. On fait, avec cette graine, dépouillée de sa pellicule, un excellent gruau, qui, diversement préparé, fournit un aliment agréable, substantiel, propre aux estomacs naturellement faibles, ou débilités par de longues maladies.

Hippocrate prescrivait la tisane d'avoine comme un des

(1) Thouin, dans le *Dictionaire des sciences naturelles*, tom. 3, pag. 341.

(2) Vossius et d'autres étymologistes aperçoivent ici l'étymologie du mot *avena*; *quod eam edere aveant pecudes*. En rejetant cette opinion peu vraisemblable, je ne saurais admettre comme évidente celle de Théis, qui voit dans *avena* une simple altération du nom celtique de cette graminée, *aten*, lequel vient lui-même de *etan*, manger.

(3) Pline, *Historia mundi*, lib. 18, cap. 17.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0344-5 DFG

antiphlogistiques les plus efficaces, et les modernes ont mille fois confirmé le jugement du père de la médecine. Ce sont les Anglais et les Allemands qui ont surtout exalté les vertus de cette boisson. Elle serait une merveilleuse panacée, s'il fallait en croire Richard Lower (4), ses traducteurs et commentateurs Franck et Nordenheim, ainsi que l'illustre, mais parfois trop crédule ou trop enthousiaste Frédéric Hofmann (5).

L'eau aigrie sur la farine d'avoine forme, avec le sucre et une petite dose de bon vin blanc, une limonade antiseptique et stimulante, dont le docteur Pringle a constaté les précieux avantages pour arrêter les progrès du scorbut. Hofmann, Macquart, Gilibert, disent que la farine d'avoine, frite avec du vinaigre, est un épithème utile pour calmer les douleurs de la colique et de la pleurésie; on en fait aussi des cataplasmes résolutifs. Les bâles calicinales forment de très-bonnes paillasses pour coucher les enfans, et des coussinets que les chirurgiens emploient dans une foule de circonstances (6).

Il me reste à mentionner quelques autres espèces d'avoine, soit pour faire connaître leur utilité, soit pour signaler leurs inconvéniens.

1°. L'avoine nue, *avena nuda*, L., se rapproche beaucoup de la cultivée, dont peut-être elle n'est qu'une variété. On la préfère quelquefois pour le gruau, bien que son grain soit plus petit.

2°. L'avoine élevée, le fromental, le ray-grass de France, *avena elatior*, L., est un fourrage très-estimé; on en fait des prairies artificielles qui durent longtemps, et qui peuvent se faucher deux ou trois fois par an avant la fleur (7).

3°. L'avoine folle, ou avron, *avena fatua*, L., que Lamarck et Thouin regardent comme une simple variété de la stérile, étouffe les grains utiles au milieu desquels elle croît, sa précocité lui donnant de l'avance sur eux. Quand elle s'est emparée d'un terrain, elle s'y perpétue et s'y multiplie aux dépens de tout ce qu'on y sème, ce qui a fait dire que les blés se changeaient en avron (8). Quoique les chevaux, les moutons et les chèvres ne refusent pas de s'en nourrir, elle

(4) Βραμογραφια, etc., in-8°. *Amstelodami*, 1669, etc.
(5) *De curâ avenaceâ*, *Diss. inaug. resp. Fiedler*; in-4°. *Halæ Magdeburgicæ*, 1714, etc.
(6) Mouton, dans le *Dictionaire des sciences médicales*, tom. 7, pag. 228.
(7) De Launay, *Le bon Jardinier*, 1814, page 102.
(8) *Dictionaire des sciences naturelles*, tome 3, page 346.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0345-1 DFG

leur cause de l'irritation au fond de la bouche, par les poils dont sa base est environnée. Dès que cette herbe a germé, ses graines, ornées de leurs barbes, peuvent servir d'hygromètre; elles rampent dans les granges jusqu'aux murs (9).

(9) Gilibert, *Démonstr. élément. de botan.*, 1796, tom. 3, pag. 192.

EXPLICATION DE LA PLANCHE 49.

(*La plante est légèrement réduite*)

1. Racine.
2. Épillet, composé d'un calice commun, bivalve, dans lequel sont deux fleurs munies de barbes.
3. Pistil.
4. Épillet renfermant des fleurs dépourvues de barbes.
5. Fruit.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0346-6
DFG

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0347-2
DFG