Docteur nature : le houx porte-bonheur de Noël

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **18 (1988)**

Heft 12

PDF erstellt am: **03.06.2024**

Nutzungsbedingungen

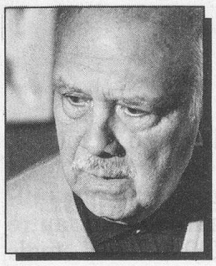
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



PAUL VINCENT

DOCTEUR NATURE

L'écrivain français Paul Vincent nous montre de mois en mois comment se guérir et se régaler avec la Nature.

Notre pays est une auberge trois étoiles et un hôpital gratuit: avec les plantes.

houx porte-bonheur de Noël

Le gui de janvier a son compère de Noël: le houx.
Son nom – hou-hou! – a beau se prononcer comme un hurlement de vent de décembre, le houx n'en est pas moins un arbrisseau noble avec un flamboiement estival de baies écarlates.
Le houx est commun dans nos régions, en basse montagne. Toujours vert, il se rencontre surtout dans les clairières des bois de sapins. C'est un des arbres les moins pressés pour grandir. Mais il devient couramment triple centenaire.
Dans la chanson célèbre «J'ai deux grands bœufs dans mon étable» de Pierre Dupont, «la charrue est en bois d'érable, mais l'aiguillon en branches de houx», non sans raison: il est homogène et dur au point qu'il sert la gravure sur bois et qu'il n'y en a pas un comme lui, s'il est teinté de noir, pour remplacer l'ébène.
C'est avec l'écorce – la seconde – du houx que l'on obtient la meilleure glu pour piper les oiseaux. Elle bat la glu du gui d'une longueur de colle, mais nous aimons trop les oiseaux pour livrer la recette.
Encore que la glu, selon un guérisseur du Moyen Age, ait des vertus médicinales: «La glu de houx, écrit-il, amollit, résout et conduit à suppuration les tumeurs endurcies. Pour cet effet, on fait un cataplasme avec des parties égales de résine et de cire.»
Dans certaines régions de Savoie, comme les Bauges, on l'emploie encore avec succès – sinon contre les tumeurs – du moins pour résoudre et faire mûrir les abcès et les furoncles.
Le houx n'est pas très doué pour la cuisine – sauf pour les oiseaux: ils croquent les baies du houx commun au seuil du printemps.
Le houx se boit plus facilement qu'il ne se mange: en boisson rafraîchissante tonique, un peu toxique: le maté avec ses feuilles séchées, en café – surtout en Corse avec la poudre des semences torréfiées, et même en alcool blanc – spécialité alsacienne.
En médecine, le «Docteur Houx» met à la disposition des patients ses baies, son écorce, ses feuilles.
Les baies de houx purgent – mais avec des dangers de vomissements et de nausées. On les fait tremper, dans certains villages, pendant 12 heures pour les ramollir et l'on en prend 7 ou 8 par jour au maximum.
L'écorce est fébrifuge, antirhumatismale, tonique. Sa spécialité: l'épilepsie. C'est un antispasmodique. On fait infuser toute une nuit une poignée d'écorce verte dans un litre d'eau. On en boit 3 tasses au maximum par jour, entre les repas.
Les feuilles sont antirhumatismales, antispasmodiques, fébrifuges, stomachiques, toniques. Elles sont utiles contre l'atonie gastrique, les coliques intestinales et certaines affections fébriles comme le paludisme. On compte 30 g pour un litre d'eau bouillante et on prépare la décoction en deux temps: bouillir 2 minutes, infuser 10 minutes. Trois tasses par jour entre les repas.
Le «vin de houx» est connu contre les fièvres intermittentes. A la période de Noël, on hache les feuilles fraîches. On les fait macérer une semaine dans l'alcool. On ajoute du vin blanc à proportion des deux tiers.
Le houx a la réputation de préserver des sortilèges. Dans des porcheries de Savoie, de vieux bergers taillent un bâton de conduite en houx, pour que leurs bovins soient à l'abri des accidents. Mon oncle forgeron à Alby-sur-Chéran plaçait toujours une branche de houx dans la ridelle d'un char à foin pour qu'il échappe au «feu du ciel». Le houx – porte-bonheur de Noël – est un ami. Sauf du diable.

P. V.

Prochain numéro: le sapin.

Le houx, comme le champagne, ne manque pas de piquant. Dessin de l'auteur