Docteur nature : La cerise : vive la guigne!

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **19 (1989)**

Heft 6

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

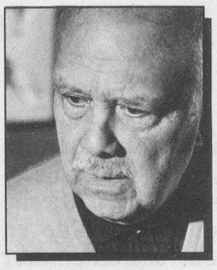
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

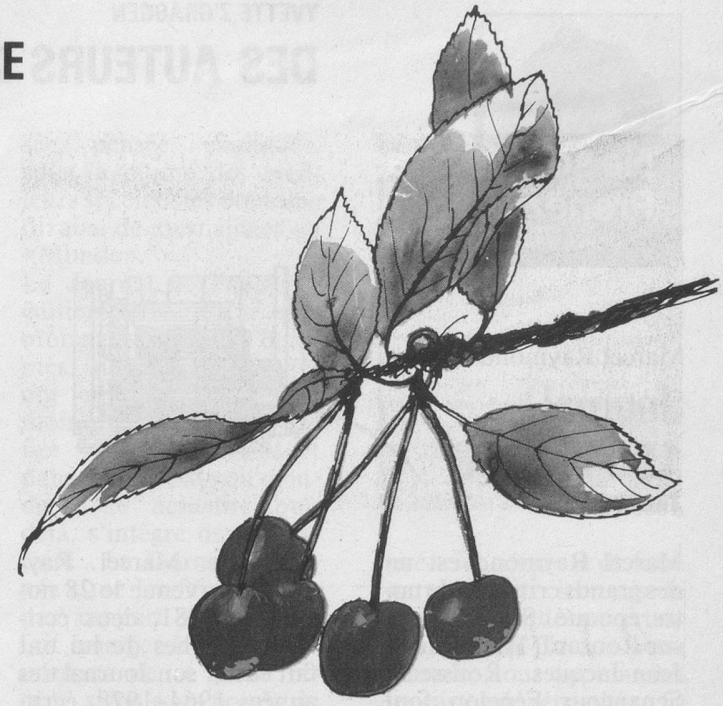
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



PAUL VINCENT

DOCTEUR NATURE



LA CERISE

Vive la guigne!

La cerise cultivée moderne a deux «pépés»: un pépé doux, le merisier, et un pépé acide, la griotte. Mais un des enfants les plus estimés du merisier, avec les bigarreaux comme le reverchon, c'est la guigne, molle et colorée.

Qu'elle soit acide ou douce, la cerise est un fruit bien en bouche: elle désaltère autant qu'elle nourrit.

On peut monter un bar rien qu'avec des boissons aux cerises: kirsh, marasquin, guignolet, sirop, vin, ratafia, cocktail «gramolate»: jus de cerise et sirop de sucre infusés 2 heures, mis au réfrigérateur et servi avant le gel avec la bijouterie de paillettes dans la boisson.

On peut ouvrir aussi une auberge aux cerises: clafoutis à la cerise noire, dominos aux cerises, oie aux cerises, caillebotte de cerises, soupe aux cerises (belge), veau à la hollandaise, kreploks aux cerises (Israël), soupe glacée aux cerises (Pologne), kacha gourieff (Russie), beignet, configure, flan, glace.

Mais la cerise est autant un thérapeute qu'un maître-queux.

L'écorce est antigoutteuse et fait tomber la fièvre. Elle a remplacé l'écorce de quinquina, au moment du blocus contre Napoléon. En infusion, de préférence quand elle a moins de 5 ans.

Le fruit est rafraîchissant, mais légèrement laxatif. C'est le remède idéal des arthritiques et surtout des obèses. En cure – sans les repas classiques: une livre de cerises en guise de déjeuner et de dîner pendant 6 jours, puis un jour par semaine pendant toute la saison.

L'eau de cerise a été longtemps le seul somnifère des familles françaises. On faisait macérer des cerises – ou mieux des merises – 5 mois et on servait le breuvage tiède et sucré. Elle servait aussi à apaiser les convulsions et la toux des enfants.

Proscrire le noyau: son amande à saveur forte contient de l'acide cyanhydrique toxique.

La gomme, brunâtre et collante qui coule des branches et du tronc, traite l'arthrite. Dissoute dans l'eau, c'est une lotion employée à la campagne contre les dartres et pour donner des joues fraîches.

Les pédoncules – les queues de cerises – sont les plus actifs: laxatifs, rafraîchissants, sédatifs des voies urinaires et surtout diurétiques.

En compresse, leur décoction, astringente, calme les irritations de l'épiderme.

Les pédoncules s'utilisent en boisson, en infusion.

En boisson: mettre 30 g de pédoncules dans un litre d'eau bouillie 10 minutes. Les jeter, avec la décoction, sur 250 g de cerises ou des rondelles de pommes reinettes. Laisser une demi-heure en contact, passer en pressant et préparer le bol.

En infusion: contre la grippe. Mettre 200 g de pédoncules dans un litre d'eau, quand ils ont ramolli. Faire bouillir, passer et boire en 48 heures.

Les cerisiers sauvages, dont les fleurs éclatent en feu de bengale de blancheur à travers les fusées de pyrotechnie des clairières du grand printemps ont moins de vertus culinaires mais plus de valeur médicinale. Avec leurs fruits, plus petits, mais plus purs – seule la merise peut donner le kirsh – réjouissez-vous d'«avoir la cerise!»

P. V.

Le mois prochain: l'épinard