

# Les végétaux condiments de l'Afrique du Nord dans l'alimentation, la thérapeutique et la magie. Part 2

Autor(en): **Bouquet, A. / Kerharo, J.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Acta Tropica**

Band (Jahr): **7 (1950)**

Heft 4

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-310299>

## **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.

# Les végétaux condiments de l'Afrique du Nord dans l'alimentation, la thérapeutique et la magie.

Par A. BOUQUET et J. KERHARO.

2<sup>e</sup> partie.

## I. — Archychlamydées dialypétales caliciflores.

1<sup>o</sup> *Rosacées*.

*Abricot*. — *Prunus armeniaca*, L. — Arabe = Teffah armani ; Berqouq ; Berqouqa ; Chejeret el mechmech ; mechmech (Tunisie) ; Zardalou ; Zardalouaki.

Son emploi condimentaire est l'apanage des nomades des confins sahariens. Dans les oasis (Gafsa, Tozeur par exemple), on fait sécher les fruits au soleil ; ce fruit sec (Fermés) ajouté aux ragoûts, leur communique une saveur acidulée très appréciée.

*Roses*. Les Arabes connaissent et utilisent un grand nombre de variétés de roses, auxquelles ils donnent les noms génériques de Ouard ; Joulla (Iran) = roses cultivées et de Nesri pour les roses sauvages, que les Berbères désignent par Taâfert. Le bouton desséché se nomme Skoura et Chouch el ouard. Les différentes variétés de Roses sont :

— *Rosa damascena*, L. — Rose de Damas. — Arabe = Ouard Djouri ; Ouard el Farissi ; Haoujamou.

— *Rosa damascena*, variété *corymbosa*, Mill. — Arabe = Ouard sebâoui.

— *Rosa centifolia*, L. — Arabe = Ouard jouri ; Ouard nisibâini (Liban, Egypte).

— *Rosa moschata*, Mill. et *Rosa sempervirens*, L. — Arabe = Ouard meski ; Ouard nesri ; Nizrine Chedir ; Chgoulmassi.

— *Rosa sicula*, Tratt. et *Rosa Serafini*, VIV. — Arabe = Ouard el Djebel ; Taâfert bouzrou.

— *Rosa canina*, L. ; *Rosa Pouzini*, Tratt., *Rosa sepium*, Thuil. — Arabe = Ouard ezzeroub ; Nab el Kelb ; Allaïq el Kelb ; Achdirt ; Chella bousrourout. — Berbère = Taafart ; Tafaha ; Tihfort ; Taâfert ; Azenzou. — Le fruit = Bou soufa (arabe) ; Tigourma (berbère).

*Médecine* : Le Djelenjoubine d'Avicenne est un électuaire de pétales de roses rouges (pulvérisés) dans du miel ou du sirop de sucre. Cette confection est encore réputée contre la tuberculose. On la prépare actuellement ainsi : les boutons de roses rouges, presque épanouis, sont mis à sécher à l'ombre ; on monde en enlevant les calices. Pulvériser avec trois fois le poids de sucre. Exposer trois mois au soleil dans un récipient de verre bouché ; conserver ensuite dans un pot en terre. Dose : trois cuillerées à soupe par jour délayées dans un peu de miel. On peut y ajouter de la manne, produite par divers Tamarix.

A part les pétales de roses rouges, parfois utilisés en décoction contre les maux de gorge (gargarismes), c'est l'eau distillée de roses qui est le plus communément employée en thérapeutique. Toutefois, les pétales, macérés dans l'huile et exposés au soleil, s'utilisent contre les affections nasales et auriculaires : c'est l'huile rosat des anciennes pharmacopées.

La racine de rosiers sauvages, en décoction concentrée et mélangée à de l'eau de cannelle, est préconisée contre les morsures des animaux enragés. On conseille, parfois, le suc de roses sauvages *intus* contre les fièvres tierces, surtout chez les enfants, à la dose d'une demi-cuillerée à café le matin à jeun. Le même suc de roses, additionné de vinaigre, est placé en compresses contre les maux de tête et les insolations.

A la dose de 20 à 25, mâchés frais le matin, les pétales de roses de Damas agiraient comme laxatif doux. Les baies de rosier (cynorrhodons) sont astringentes et conseillées contre les affections de la matrice.

*Eaux distillées de Roses* : On différencie deux types : 1<sup>o</sup> l'eau distillée de roses cultivées : Mâ ouard ; 2<sup>o</sup> l'eau distillée de roses sauvages : Mâ nesri, qui sont, l'une et l'autre, préparées par les indigènes avec des alambics peu perfectionnés.

On conseille une petite tasse de Mâ nesri, chaque matin à jeun, comme fortifiant et contre l'inappétence.

Mâ ouard est très employée comme parfum que l'on répand sur les mains, les vêtements, la tête des visiteurs ; elle passe pour avoir également des propriétés antiseptiques : en cas de maladie contagieuse on en répand sur le malade et on en asperge les murs de la maison. Très souvent, cette aspersion se fait en s'emplissant la bouche d'eau de roses et en la soufflant en serrant les lèvres.

L'eau de roses est la médication habituelle, en lotions, contre les affections oculaires et auriculaires ; en compresses contre les maux de tête et les affections du foie. On en ajoute très souvent au thé, particulièrement quand il s'agit de jeunes accouchées.

Les familles aisées préparent toujours leur eau de roses à la

maison. Ceci parce que l'eau de roses du commerce est très souvent sophistiquée avec de l'eau de géranium rosat (Mâ atercha).

*Cuisine* : L'eau de roses entre dans beaucoup de crèmes et de pâtisseries. Mais, en tant que condiment, c'est surtout le bouton de rose, privé de calice et séché (Chouch el ouard ; Skoura) qui est utilisé. Il en est vendu dans toutes les épiceries et sur tous les marchés.

Les boutons floraux mis en vente portent souvent un nom qui rappelle leur provenance : ainsi, au Maroc, on offre Ouard Entifa, *O. glaoua* (roses d'Entifa, du Glaoua) ; en Tunisie, Ouard Ariana, *O. Nabeulia*, *O. Hammamia* (Roses de l'Ariana, de Nabeul, d'Hammamet). Le plus souvent, les boutons de roses sont achetés entiers, conservés à la maison en récipients clos et pilés au moment du besoin au mortier familial. On ne risque pas de cette façon, d'utiliser une poudre surannée ou provenant de boutons attaqués par les insectes.

La poudre de boutons de roses entre comme condiment dans un très grand nombre de plats ; en général, elle est associée à d'autres épices : ainsi le Bahrat est un mélange de un tiers de cannelle et de deux tiers de boutons de roses ; le Ras el Hanout comprend poivre, cannelle, clous de girofles et boutons de roses.

Voici quelques recettes culinaires dans lesquelles le Chouch el ouard est considéré comme indispensable :

*Chermoula* : Tranches de poisson frites à l'huile ; avant de servir, recouvrir d'une sauce contenant, délayés dans de l'huile, oignons secs hachés, poivre, boutons de roses et jus de citron.

*Bar* : Prendre un demi kilo de viande, six cuillerées d'huile d'olive. Faire frire la viande coupée en morceaux après l'avoir frottée d'un mélange de sel, piment, boutons de roses et caramel. Quand la viande est cuite, mouiller avec deux tasses d'eau, ajouter olives noires et câpres. Laisser cuire et réduire à feu doux. Servir avec des tranches d'œufs durs, saupoudrés d'anis vert pulvérisé et de poudre de boutons de roses.

Dans tous les hachis, mis en boulettes et servis avec des ragoûts et du couscouss, il entre, comme condiment, des boutons de roses associés à la cannelle et la girofle. Les proportions varient naturellement avec chaque cuisinier.

Les boutons de roses figurent comme condiment dans un gâteau très fréquemment consommé, le Maqroudh : c'est une pâte de semoule de blé et d'huile d'olives, farcie d'un mélange de dattes et de raisins secs pulpés. Le gâteau est frit dans de l'huile et coupé en losanges. On fait chauffer du miel, aromatisé de poivre et de cannelle et largement additionné de poudre de boutons de roses : on trempe l'un après l'autre les maqroudh dans ce mellite.

2° *Légumineuses.*

*Caroubes.* — *Ceratonia Siliqua*, L. — Arabe = Keratia ; Ribba ; Kharrouba ; Kharroub ; Kharnoub ; Asriouïa ; Selaroua ; El Gharrit ; Ayoun ed dik ; Echami ; Yanbout roumi ; Ikidou ; Tikherroub ; Tasligoua ; Tikidat.

La caroube encore verte, se nomme Abernid ; la caroube mûre, Tikida. Les graines de caroube furent longtemps utilisées comme poids Nouaïa, correspondant sensiblement à 0,20 gr.

Les dessins noir brun décorant de nombreuses poteries nord-africaines en terre poreuse, non vernissées (tasses, bols, gargoulettes, etc.), sont obtenues à l'aide de gousses encore vertes de caroubier. La décoration apparaît d'abord en brun clair. Pour accentuer la teinte et la faire virer au brun noir, on immerge les poteries dans de l'eau contenant des sels de fer (généralement tonneaux dans lesquels les forgerons éteignent les pièces qu'ils ont forgées). La présence de sels ammoniacaux favorise la réaction colorante : on prétend que les décorateurs de poteries obtiennent le liquide ammoniacal en urinant dans les baquets contenant l'eau ferrugineuse.

*Médecine* : La décoction d'écorces de caroubier est réputée comme antidiarrhéique. On emploie la décoction de caroubes mûres contre la toux et les affections des bronches : dans certaines régions, cette décoction passe pour être un excellent cholagogue.

En Syrie, les caroubes, privées de graines, sont coupées en morceaux et cuites dans un peu d'eau : on exprime ensuite le jus sucré qu'on administre comme antidiarrhéique. Les caroubes encore vertes sont réputées pour le traitement des verrues : les frotter chaque soir.

*Cuisine* : Les Kabyles d'Algérie apprécient beaucoup les caroubes cuites sous la cendre. Ils pulvérisent les caroubes séchées et les mélangent à de la farine pour en faire des galettes. Avec de l'orge, des figues sèches et des caroubes, ils fabriquent une sorte de piquette, assez agréable au goût.

En Tunisie, les caroubes entrent comme condiment aromatique et sucrant dans le Bsissa. Ce produit consiste en un mélange de graines grillées et réduites en farine. En délayant cette poudre dans l'eau, on obtient une boisson rafraîchissante très recherchée et vendue couramment l'été dans les rues par les marchands ambulants. En incorporant à la Bsissa du miel et un peu d'huile d'olive, on prépare des sortes de pâtisseries de petit volume, utiles en voyage.

La céréale la plus employée pour faire la Bsissa est l'orge qu'on

grille, par petites fractions, dans un poëlon : comme aromates, on ajoute coriandre, fenouil, et anis qu'on grille légèrement avant pulvérisation. Le tout est additionné de poudre de caroubes grillées et parfois de graines de sésame (Jijelan). Ce complexe est la Zoumita ou Souiga du Sud Tunisien : les formules varient avec les tribus.

*Fenugrec.* — *Trigonella Foenum-graecum*, L. — Arabe = Holba ; Houlbata ; Farigata ; Chemliza ; Chenbalida ; Chenbalita ; Chenbalilata (Iran) ; Tilissa.

Le fenugrec est cultivé comme fourrage en Tunisie. Les colons ont remarqué qu'il constitue une excellente nourriture pour le bétail et le fait rapidement engraisser. Malheureusement, il a l'inconvénient de communiquer une odeur repoussante à la chair des animaux qui le consomment ; il en est de même des volailles et du gibier à plumes qui absorbent ses graines. Le lait de vaches dans l'alimentation desquelles entre le fenugrec est imbuvable et donne un beurre et des fromages immangeables.

La plante se répand facilement : dans certaines régions de Tunisie, on a cessé de la cultiver, car elle envahissait les champs de blé ; or, une farine contenant plus de 0,20 % à 0,30 % de fenugrec donne au pain une odeur infecte. Quand on absorbe des graines de fenugrec, l'odeur se communique à l'urine, à la sueur et au lait des nourrices. En somme à toutes les sécrétions.

*Médecine* : D'après IBN EL AOUOÛAN, le Prophète disait : « Si un peuple savait combien est précieux le fenugrec, il en userait pour se soigner devrait-il l'acheter au poids de l'or. »

La médecine populaire conseille contre l'enflure de la rate, des cataplasmes, obtenus en faisant bouillir de la farine de fenugrec dans du vinaigre additionné de salpêtre. ABD EL RESSAQ prescrivait la même mixture contre les rhumatismes.

Les graines, pilées et délayées dans assez d'huile pour en faire un emplâtre, sont préconisées contre l'enflure des organes génitaux externes de la femme et contre l'orchite.

La décoction de la plante entière s'emploie en bains de siège contre les affections des organes génitaux de la femme ; en applications pour l'entretien de la chevelure et pour faire disparaître les gourmes du cuir chevelu des enfants. Avant de préparer la décoction, on doit faire macérer les graines dans de l'eau, pendant une nuit, en laissant la préparation exposée à la lumière lunaire.

La farine de fenugrec, en mélange avec partie égale de pois chiches (homs), et délayée dans du miel, est réputée aphrodisiaque.

Comme cure du diabète, torréfier les graines, piler et tamiser, et absorber trois ou quatre cuillerées par jour de la farine obtenue, qu'on délaie, en pâtée, dans de l'eau distillée de fenouil.

Le gros emploi du fenugrec en médecine populaire nord-africaine a pour but de réaliser un régime de suralimentation et d'engraissement. L'embonpoint des femmes étant très apprécié, aussi bien chez les Musulmans que les Israélites, la plupart des jeunes filles, avant de se marier, se soumettent à une longue cure de fenugrec. A cet effet, la graine est pilée au mortier de cuivre familial et réduite en poudre aussi fine que possible. La farine est ensuite mélangée avec huile d'olives et sucre dans les proportions suivantes : fenugrec : un demi-bol ; huile : trois cuillerées à soupe ; sucre : deux cuillerées à soupe. De ce mélange, on prend d'abord deux cuillerées à soupe le matin, puis on augmente jusqu'à atteindre la moitié du bol comme petit déjeuner. Fréquemment, il est recommandé de boire, en même temps, de l'eau dans laquelle les graines de fenugrec ont macéré vingt-quatre heures.

La mauvaise odeur communiquée aux sécrétions répugne à de nombreuses personnes. Pour éviter cet inconvénient, on a recours à un procédé qui, paraît-il, serait d'origine égyptienne et couramment pratiqué en Tripolitaine. On a constaté que lorsque la graine germe et que la plantule perce l'enveloppe, l'odeur particulière disparaît. En conséquence, sur des assiettes, on dispose une plaque de coton ou un morceau de tissu épais qu'on imbibe largement d'eau. On dispose à la surface des graines de fenugrec. Chaque jour, on enlève les graines germées ; elles ont perdu toute odeur. On les dessèche rapidement au soleil et les conserve pour usage. La bouillie obtenue avec la farine retirée de ces graines germées, ne communique plus d'odeur aux sécrétions.

*Cuisine* : A titre condimentaire, les graines de fenugrec, après légère torrédation, sont étalées à la surface de diverses pâtisseries.

Le fenugrec entre dans la Bsissa : c'est un mélange à parties égales de farine de blé (ou d'orge), de pois chiches et de sorgho. Ces céréales sont préalablement grillées, pilées, tamisées et mélangées à cinq pour cent de farine de fenugrec. On aromatise avec un peu de poudre de fenouil. Le mélange est délayé dans de l'eau fortement sucrée ou dans du lait. On fait cuire ensuite, pour former une bouillie épaisse qu'on mange à la cuiller, en général comme petit déjeuner du matin.

Au moment de servir, on verse dans le bol, à la surface de la Bsissa, une forte pincée de pistaches, pignons, amandes (parfois d'arachides), tubercules de *Cyperus esculentus* finement pulvérisés. Correctement préparée, la bsissa est un plat agréable au goût.

### 3° Myrtacées.

*Girofles.* — *Caryophyllus aromaticus*, L. — Arabe = Qronfel ; Ras qronfel ; Aouden-nûvâr ; Aoud Qronfel ; Mikhak (Iran).

Le mot Qronfel sert à désigner, en Afrique du Nord, l'œillet des fleuristes. Ce sont les auteurs arabes qui ont fait connaître les clous de girofle : PLINE en parle assez vaguement.

*Médecine* : Les boutons floraux (clous) sont mâchés contre les maux de dents. On les donne, en infusion, contre les vomissements et la diarrhée ; également comme diurétique et sudorifique (IBN BEITHAR).

Les médecins juifs (RAPHAËL OHANNA entre autres) leur attribuent des vertus cholagogues. Contre les caries dentaires, ils conseillent d'emplir la cavité douloureuse de girofles pulvérisées et d'appliquer sur la joue enflée une pâte faite d'un mélange de cannelle et de girofles, délayé dans de l'eau-de-vie de figes.

L'eau distillée de girofles est employée, en compresses, contre les taies de la cornée.

Au Hammam, après les sudations, sont recommandées les frictions avec de l'huile d'olives, dans laquelle on a fait macérer des clous de girofles. La même huile s'utilise contre les douleurs, lumbagos, points de côté : on doit, après les frictions, recouvrir de laine grasse les parties du corps traitées.

Au Maroc, d'après LASRY<sup>1</sup>, contre les accès de paludisme, on doit piler des clous de girofles, les arroser d'un peu d'huile d'olives et en enduire les pouces et les gros orteils. On maintient en place par des pansements de laine.

*Cosmétique* : Pour blanchir le teint, piler fin une coquille d'œuf de poule ou un fragment d'œuf d'autruche, un morceau de poterie d'argile brisée avant cuisson. On ajoute à ces ingrédients, moitié de leur poids de clous de girofles, un peu de fleurs de lavande sauvage (Djaïda) ; des graines de Harmel (*Peganum Harmela*) de pavot<sup>2</sup>, et quelques fruits de Thuya<sup>3</sup>. On mélange les poudres, tamise et fait, avec du jus de citrons, une pâte qu'on étend sur le visage durant la nuit.

Les clous de girofles entrent dans la composition de certaines pâtes dures qui sont utilisées par les Bédouines pour fabriquer des perles de colliers, des pendants d'oreilles et autres bijoux d'orne-

<sup>1</sup> A. Lasry : Histoire de la Pharmacie Indigène de l'Algérie et son Folklore. Thèse Pharmacie, Toulouse 1937.

<sup>2</sup> Bennamam ; Boudian ; Tadjibout ; Taloubat.

<sup>3</sup> Arhâr berouch, Arhâr el ibel ; Irz ; Irhkhri ; Tazaout ; Tarour ; Tirarar ; Tifizza ; Amelzi ; Azouka ; Amkouk.



ment. Elles associent dans ces préparations, au benjoin, *Cistus labdanifera*, géranium, amandes de *Prunus mahaleb*, eau de roses, civette, musc artificiel <sup>4</sup>.

Enfin les clous de girofles servent à la préparation de mixtures destinées à élargir d'un trait noir les sourcils et à les réunir à la base du nez : ces confections sont le Harqous, la Mardouna et la Sabgha <sup>5</sup>. Détrônés par les fards de fabrication européenne, ces produits ne s'emploient plus guère, sinon pour ponctuer de grains de beauté le visage, les bras et le décolleté.

*Magie* : Les clous de girofles entrent dans certaines formules de poudres à brûler pour attirer les bons Jennouns. Ils y sont associés au benjoin blanc et au bois de Qamari (bois d'Agalloche).

*Pratiques populaires* : On dit, dans le Sud Marocain, que si une femme mâche chaque matin, durant un mois lunaire, deux clous de girofles, elle ne concevra pas pendant l'année.

Par contre, une femme stérile qui, après chaque période menstruelle, absorbe, chaque matin, durant une semaine, deux drachmes (six grammes 20) de clous de girofles délayés dans du bouillon de pigeon mâle, deviendra enceinte dans le courant de l'année.

L'odeur des girofles passe pour atténuer les affres de la faim et de la soif. Aussi, pendant la période de jeûne de Ramadan, des fidèles piquent de nombreux clous de girofles dans des coings, des pommes ou des oranges : certaines de ces incrustations forment d'élégants et compliqués dessins géométriques. On garde ces fruits à la main et on les respire de temps en temps ; on les mange pendant la nuit comme dessert.

*Cuisine* : Les clous de girofles entrent comme condiments dans une multitude de mets : généralement en association avec d'autres aromates (cannelles, poivre, etc.).

*Myrte*. — *Myrtus communis*, L. — Arabe = Rihân ; Mersina ; Halmoucha ; Hahmama ; Mourda (Iran) ; Hambalis ; Ghefoua oundhar (Syrie) ; Hadess (Yémen) ; Hamara (Arabie) ; As.

— Berbère = Tarihant ; Rih'an.

— La fleur = Gueman (Arabe) ; Takernennout (Berbère).

— Les baies = Chelmoun ; Odhâra ; Mokko ; El Fatsa ; Takmani ; Myracina ; Khizarana beldi ; Asselmoun.

— Le Bouton sec (drogue) : Halmouch.

*Médecine* : L'infusion de tiges feuillées passe pour antidiar-

<sup>4</sup> *J. Bouquet* : Les chapelets de Baume. — Bul. de la Société d'Histoire de la Pharmacie, 1930, p. 215 et 599.

<sup>5</sup> Pour les formules détaillées et modes de préparation de ces trois mixtures, voir : *J. Bouquet* : Produits de beauté tunisiens, B. S. P. Paris, 1934, p. 96.

rhéique. La décoction est employée pour diminuer et désodoriser la transpiration. On la conseille, seule ou mélangée à du Henné (*Lawsonia inermis*), en bains locaux contre les fatigues et la douleur des pieds après de longues marches.

L'huile et la décoction sont réputées pour arrêter la chute des cheveux ; elles favoriseraient leur pousse, mais elles en foncent la couleur. On s'en sert, en lotions, contre les teignes et les croûtes du cuir chevelu chez les enfants.

L'eau distillée de fleurs de myrte s'utilise contre l'inflammation des yeux (instillations et bains). La décoction de boutons floraux secs (auxquels on ajoute parfois des baies) donnerait de bons résultats contre les troubles de la circulation et les hémoptysies. MAÏMONIDE conseillait contre les morsures et les piqûres d'animaux venimeux des compresses de suc de myrte mélangé à du vin, du lait et du suc de laitue.

Les baies s'administrent en macération dans de l'eau sucrée ou miellée contre la variole. On lave les pustules, plusieurs fois par jour, avec de l'huile dans laquelle ont macéré feuilles, boutons et fleurs de myrte. Cette huile est bonne contre les contusions, les foulures. Elle sert également en compresses contre les hémorroïdes.

La poudre de branches de myrte en pessaire est employée par les matrones contre le prolapsus de l'utérus et les ulcérations du col. Ces pessaires sont faits d'une grosse boulette de laine imprégnée d'huile qu'on malaxe dans une poudre végétale ou minérale, jusqu'à ce que la laine ait absorbé beaucoup de poudre.

Les écorces de racines sont employées comme médicament astringent : on les administre en poudre dans du miel, contre les diarrhées avec hémorragies et contre l'hématurie.

Les Israélites prétendent que les graines, écrasées dans de l'huile et prises avant de boire, empêchent l'ivresse.

*Cuisine* : Le myrte est d'emploi condimentaire très restreint. Quelques groupes israélites des villes emploient parfois l'eau distillée de fleurs dans la préparation de certaines pâtisseries.

Dans le bled, on ajoute à divers ragoûts, une branchette de myrte, en particulier lorsqu'on accommode un lièvre. Il en est de même chez les montagnards, quand on fait cuire du sanglier ou du marcassin. A ce propos, il faut remarquer que le sanglier, comme le porc, est interdit par la religion musulmane : les montagnards n'ont que très peu de viande ; si donc, ils ont la bonne fortune de tuer un sanglier et qu'ils ne peuvent aller le vendre aux Européens, ils admettent que, dans le sanglier, il y a un morceau qui est « péché », donc interdit, mais ils ignorent quel est ce morceau. Dans ces con-

ditions, on découpe l'animal en autant de parties, plus une, que le douar comprend de familles. Les morceaux sont mis dans un sac et mélangés par secouage. On présente le sac à un aveugle qui prend un morceau quelconque (à défaut d'aveugle, on choisit un tout jeune enfant) : ce morceau désigné par la main de Dieu, est considéré comme celui qui est péché. On le jette loin des habitations, pour servir de nourriture aux fauves ; le reste peut être mangé impunément, sans enfreindre les interdictions d'ordre religieux.

#### 4<sup>o</sup> *Ombelliférées.*

*Aneth.* — *Anethum graveolens*, L. — Arabe = Hazaâ ; Hazahou ; Hazaata ; Koukhiza ; Zoufara ; Sadaba el baar ; Chibitt ; Chabitha ; Chiouadi ; Dinarouïata ; Henjaïa (Iran).

Les séminoïdes sont, généralement, appelées Chamar ; les tiges fraîches feuillées : Chebt, par confusion avec les tiges de Carvi.

*Médecine* : La décoction de la plante entière en fruit est utilisée comme galactogène, pour apaiser les coliques et dégager les vents chez les accouchées. Cette tradition remonte à DIOSCORIDE. La plante entière est conseillée contre les vomissements et le hoquet. Les femmes qui, près du terme de leur grossesse, souffrent du bas ventre, doivent faire des fumigations quotidiennes avec des graines d'aneth ou prendre des bains de siège de décoction de la plante entière fraîche.

Au Maroc, dans les cas d'empoisonnements, on fait absorber au patient de la fiente de coq, puis une décoction concentrée d'aneth (plante entière fraîche).

*Cuisine* : La culture de l'aneth est peu répandue, et il n'est employé comme condiment que dans certaines régions ; on l'associe au persil et au céleri dans diverses sauces de ragoûts : par exemple, dans le Foul-ou-jilbane : on fait roussir des oignons avec sel, piment, tomates, persil et feuilles d'aneth. On ajoute des petits pois, des fèves vertes ; on recouvre d'eau et fait cuire à feu doux pendant environ une heure.

*Anis vert.* — *Pimpinella anisum*, L. — Arabe = Habbaloua ; Iassoun ; Anissoun ; Kemoun abiod ; Kamoun khoulou ; Raziandj roumi ; Razaïana roumi ; Habb Talaout ; Habbata koulouati ; Besbess chami ; Zenian (pluriel : Ethougam) ; Ethrimaâ (pluriel : Thaghain, Thighan) (Iran).

*Médecine* : D'après les anciens traités de médecine arabes, l'anis jouirait de soixante-dix propriétés curatives. Il est conseillé actuellement surtout comme digestif, carminatif, diurétique et sudori-

fique. ABD ER RAZAQ le préconise contre les coliques et comme galactogène. MAÏMONIDE le fait entrer dans les électuaires contre les morsures de serpents et autres animaux venimeux.

On l'emploie en infusions, avec menthe et mélisse (Touroudjan ; Nana-et-teround ; Habboq-el arous), contre le hoquet et les indigestions. En fumigations (une poignée de graines projetées sur un fourneau à charbon de bois et dont on aspire les fumées odorantes), contre les céphalées et les vertiges.

On conseille souvent l'anis, mélangé à des graines d'orties (*Urtica pilulifera* surtout) et de fenouil, des clous de girofles et du miel comme opiat aphrodisiaque.

*Cuisine* : Les séminoïdes d'anis sont employés couramment comme condiment aromatique dans la fabrication des pains et des gâteaux secs : on en répand à la surface des pains avant la cuisson et on en incorpore dans les pâtes des pains et des pâtisseries.

Les boissons alcooliques à base d'anis (Anisette, Boukha) sont extrêmement appréciées de la population nord-africaine (Israélites surtout) qui en font une consommation impressionnante. La base en est généralement l'eau-de-vie de figes.

L'anis entre comme condiment principal dans la préparation du ragoût de tortues terrestres (*Testudo mauritanica*), qui n'est, d'ailleurs, consommé que dans des régions très restreintes de Tunisie. Les tortues doivent être égorgées rituellement : on les pose donc par terre et on guette le moment où elles sortent la tête ; un rapide coup de couteau doit la leur trancher... au nom de Dieu (Bism Illah!). On les range ensuite côte à côte sur un brasier pour faire éclater les carapaces, d'où l'animal est extrait, lavé, découpé et cuit dans l'huile avec oignons, poivre et anis.

Le Dr GOBERT<sup>6</sup> a signalé que, dans la région berbère de Takrouna, la tortue est réservée de préférence à l'usage thérapeutique : on la conseille aux enfants chétifs, anémiques, à rate enflée. Le bouillon de tortues est réputé excellent pour les bébés lorsque la mère en état de nouvelle grossesse, doit suspendre l'allaitement. Dans la région de Sousse, paraît-il, on ajoute au bouillon de tortues lorsqu'il est destiné à des enfants manifestant des troubles intestinaux, quelques brins de marjolaine et de basilic.

*Carvi*. — *Carum carvi*, L. — Arabe = Keraouiaa ; Keraoui ; Karaouïa ; Kara ; Chazira (Iran) ; Tigrida ; Kammoun aramni ; Ghâassa (Yémen). Ces termes s'appliquent seulement aux graines ; les tiges feuillées fraîches, employées pour des fins médicales ou culinaires, sont désignées par le mot Chebt.

<sup>6</sup> Dr Gobert : loc. cité.

*Médecine* : Les graines pilées et mélangées à du miel passent pour carminatives et stomachiques. Contre les indigestions, on donne une préparation obtenue en faisant macérer dans de l'eau du thym et du carvi ; on ajoute un jus de citron et de la poudre fraîchement préparée de sandaraque (Sindarous). Le mélange est porté quelques instants à l'ébullition et doit être bu chaud par petites gorgées.

On conseille de mâcher les fruits pour provoquer la salivation.

La racine écrasée fraîche est appliquée comme résolutive sur les ganglions enflammés. Une pommade contre les hémorroïdes se prépare en pilant du sulfate de cuivre avec des graines de carvi qu'on incorpore à de la moelle de pieds de bœufs.

A la place du carvi, on utilise assez souvent, en Afrique du Nord, les graines et les tiges feuillées d'un autre ombellifère, l'*Ammi visniga*, L. que les Arabes appellent : Nounkha ; Nankhaoua ; Nankhaâ ; Nakhouata (Egypte) ; Zenian (Iran) ; Khrobs el farâanta ; Cuminoun bisalikoum ; Aâmi ; Kammoun habach Arbousaâ ; Anisoun barri ; Sfenari el maïz ; Qçiba ; et les Berbères : Athrilal ; Therilal ; Thalilen ; Latlilet ; Ouakhilan ; Akhalla ; Teletla.

IBN EL BEITHAR (Traité des simples) signale l'ammi comme très employé dans le traitement de la lèpre.

*Magie* : D'après M<sup>lle</sup> de LENS<sup>7</sup>, pour faire revenir un mari qui a déserté le domicile conjugal, on fait brûler dans un « Kanoun » (fourneau en terre cuite), des graines de carvi : le mari revient dans les quarante jours. Une pratique analogue a lieu en Tunisie, mais on substitue des graines de coriandre au carvi.

*Cuisine* : a) *Graines de carvi* : entrent dans la composition de l'Ahrissa, sauce piquante toujours prête à être servie avec la plupart des mets ; c'est un mélange de piments secs pilés avec du sel, de l'ail, du coriandre et du carvi. Parfois on y ajoute des feuilles de menthe (Nânâ) ou de verveine citronnelle (Tronjia).

Des graines de carvi constituent le condiment classique dans le Mhammès bethoum : ce sont des pâtes alimentaires achetées dans le commerce, ou préparées à la maison. Après cuisson à l'eau salée, on y ajoute un mélange de piments doux et forts, de l'ail et des semences de carvi pulvérisées. Les œufs brouillés (Ajja), avec ou sans viande, sont toujours aromatisés au carvi.

Le Torchi ou Oummok houriya est un plat populaire constitué par de la purée de carottes bouillies, relevées avec de l'ail, du piment rouge et aromatisées avec du carvi (ou du coriandre) et parfois de citron.

<sup>7</sup> M<sup>lle</sup> de Lens : Pratiques des harems marocains, Paris — Geuthner, 1925.

Le Dr GOBERT a consigné la formule du Hergma griguiya, plat très apprécié en Tunisie : une tête et des pieds de mouton sont flambés et grattés, puis mis à bouillir dans un litre et demi d'eau avec une tête d'ail et une demi-cuillerée à café de graines de carvi : cuisson quatre à cinq heures à petit feu. Désosser.

Dans un plat de terre peu profond (Tajin), disposer des tranches de pain frites. Etaler par-dessus une couche de chair de la tête et des pieds ; puis une nouvelle couche de croutons et ainsi de suite. Le bouillon dans lequel ont cuit les viandes est alors salé, poivré, additionné de cannelle, safran et épaissi avec deux cuillerées de farine ou d'amidon. On y bat cinq ou six œufs et un jus de citron. Le tout est versé dans le tajin, mis au four ou cuit entre deux feux.

b) *Les feuilles fraîches de carvi* (Chebt) entrent comme condiment dans beaucoup de préparations culinaires. Halalem : la base en est un plat de pâtes alimentaires préparées à la maison avec de la farine de blé dur ; les découper en losanges ou en lanières. Faire revenir de la viande avec huile et des oignons. Ensuite, étendre d'eau et y faire cuire lentilles, haricots, fèves, persil, céleri, feuilles de bourrache (Boukrich) et rameaux feuillés de carvi. Epicer au piment. Après cuisson des graines, additionner de sauce tomate, ajouter les pâtes et laisser cuire. Au printemps, on associe des petits pois frais aux autres légumes.

Tebikhet Khodra est un mets de légumes très répandu. Il est toujours aromatisé avec un mélange de rameaux feuillés de carvi et de coriandre. On y ajoute une copieuse botte de persil (Mâad-nous). Dans ce plat, entrent comme fonds, tous les légumes de la saison : fèves, épinards, bettes, oignons, navets, carottes, choux, etc. En cas de disette, ou dans les familles pauvres, on a recours aux plantes sauvages : jeunes feuilles de mauves, de bourrache, d'an-chusa, d'echium, de rumex divers, aromatisées avec de l'oignon sauvage (*Allium roseum*) et des feuilles de carvi.

Les feuilles de carvi entrent dans la composition d'un plat apparaissant souvent au menu des familles pauvres qui ne peuvent se procurer facilement de la viande. On hache de l'oignon avec des bottes de Chebt, du persil, des poireaux, des bettes et, si l'on peut s'en procurer, des épinards (Sbanakh, Sebnekh). On ajoute du piment rouge fort, pilé et un peu de semoule. On casse des œufs sur le mélange, le pétrit et le divise en boulettes que l'on frit à l'huile. On les retire, puis, sur le restant d'huile, on verse de l'eau tiède et y fait cuire des fèves fraîches ou des pommes de terre. Quand les légumes sont cuits, on verse le tout sur les boulettes et sert (Dr GOBERT).

*Céleri.* — *Apium graveolens*, L. — Variété cultivée. — Arabe = Kerafès ; Krafsa ; Kathaata ; Attarajili ; Karafès nabatha ; Karafès boustani.

*Médecine* : Le céleri passe pour pectoral : son usage faciliterait la respiration et fluidifierait les crachats.

*Cuisine* : Une salade très appréciée est constituée par du céleri cru et des radis ; le tout est coupé en minces rondelles et largement arrosé de jus de citrons. On saupoudre de poivre noir moulu.

Le céleri est l'élément essentiel de la Cherba, sorte de potage fait de bouillon de viande et de légumes, comme notre pot au feu. On lui ajoute généralement du jus de citron.

Le céleri entre également dans la préparation du Thrid, viande d'agneau ou de mouton, cuite d'abord dans du beurre avec céleri, poivre, cannelle et tomates. Quand la viande est dorée, on ajoute de l'eau et laisse bouillir jusqu'à cuisson. On garnit les assiettes de tranches de pain et verse dessus la viande coupée en petits morceaux et la sauce (Gobert).

*Coriandre.* — *Coriandrum sativum*, L. — Arabe = Kouzbarata ; Kouzfarata ; Takirata ; Kachniza (Iran) ; Ghouriouna ; Kosbara ; Kesbour Gouzbir ; Debcha ; Ghilentara ; Taqda.

Pour désigner les tiges fraîches, on emploie le mot Kousbar ; le terme Tabel s'applique exclusivement aux fruits.

*Médecine* : Les graines pilées avec de la farine de pois chiches (Homs) ainsi que la plante fraîche, cuite avec de la farine d'orge, sont d'emploi courant en cataplasmes contre les engorgements ganglionnaires et les tumeurs.

On doit donner des fruits frais (ou à défaut des tiges feuillées) à mâcher aux gens mordus par des animaux enragés.

Le mellite de graines est conseillé contre la toux. Les graines sèches, prises en quantité élevée, passent pour anaphrodisiaques. Contre le paludisme : piler du benjoin (Djaoui abiod = benjoin en larmes), du persil (Maâdnous) et des graines de coriandre. La quantité de persil doit être telle qu'on obtienne une mixture à peu près liquide. En enduire tout le corps du malade et lui en faire avaler, édulcoré avec du miel, cinq ou six fois par jour.

Contre la variole, pour éviter les atteintes des yeux, passer sur les paupières une pâte faite d'huile rosat, de coriandre pilé et de Kohol (Sulfure d'antimoine en poudre).

Contre les piqûres d'abeilles, guêpes, scorpions, MAÏMONIDE conseillait d'avalier, délayé dans de l'eau fraîche, un mélange à parties égales de sucre et de coriandre. L'eau distillée de coriandre

dans laquelle on a pilé des feuilles de *Thuya articulata* (Ahrar), s'emploie contre les otites.

*Sorcellerie* : Les graines de coriandre entrent dans les formules de parfums à brûler au cours des incantations. En Afrique du Nord, le mélange le plus fréquemment utilisé, s'appelle Sebâ boukhourât (les sept parfums). Il comprend :

Benjoin blanc	(Djaoui abioud)
Benjoin noir	(Djaoui lakhal)
élèmi	(Boukhour es Soudân)
bois de Qamari (agalloche)	(Aoûd el Qamari)
encens	(Louban)
styrax (ou Myrrhe)	(El mïa)
Coriandre	(Tabel)

Contre les insomnies avec excitation mentale — attribuées à des génies malfaisants ou à des sortilèges — piler de la plante verte de coriandre et en boire le jus avant de se coucher. Placer sous la tête, en se couchant, quelques tiges de coriandre ; se lever tôt et, avant la première sortie des gens et des troupeaux, aller jeter dans la fontaine où s'abreuvent les animaux, les tiges de coriandre sur lesquelles on a dormi. Le sort passe aux animaux ou aux bergers — s'ils boivent.

Dans la région de Moknine (Sahel tunisien), quand un homme a une maîtresse, sa femme achète des graines de coriandre et les répand dans les escaliers et le couloir de la maison de sa rivale. L'amant et la maîtresse, en marchant écrasent les graines. Des disputes aussi nombreuses qu'il y a de semences écrasées, ne tardent pas à naître entre eux et provoquent une rupture.

*Cuisine* : Les graines de coriandre sont un des condiments les plus largement utilisés en Afrique du Nord. Dans la plupart des familles on prépare pour les besoins de l'année, un mélange qu'on pourrait appeler Tabel composé. Il comprend :

Graines de coriandre	10 kg.
Graines de carvi	2 kg. 5
Gousses d'ail épluchées	1 kg. 5
Piment rouge fort privé de graines	2 kg.

Le tout est passé au moulin, séché au soleil, tamisé, mis en pots bouchés et conservés au sec. En général, quand dans une préparation culinaire, il est prescrit d'employer du Tabel, c'est de ce mélange qu'il s'agit.

Toutefois, malgré sa désagréable odeur de punaise, la plante fraîche entière est également utilisée comme condiment. On s'en sert comme aromate, en l'associant aux feuilles de carvi dans le



Tebikhet Khodra (voir carvi). Ces feuilles vertes entrent dans la préparation d'un mets fort apprécié de la population arabe sous le nom de Medfouna, que les Israélites appellent Tfina.

Voici sa préparation, empruntée à E. GOBERT : on fait cuire dans de l'huile quelques gousses d'ail, un oignon, des feuilles de coriandre fraîches, des épinards et des feuilles de bettes (dont on a enlevé les côtes). Quand le tout est cuit, ajouter comme condiment sel, poivre, safran et cannelle. D'autre part, prendre un ou deux pieds de bœuf, préalablement flambés pour enlever les poils. On les coupe en morceaux, sans enlever la peau, et les fait cuire dans de l'eau salée avec des haricots secs ; on aromatise avec un brin de thym ou de marjolaine et une ou deux feuilles de laurier. La cuisson exige dix à douze heures ; on doit opérer sur un feu de charbon de bois recouvert de cendres. Peu de temps avant de servir, on verse dans ce ragoût le bouillon obtenu avec les feuilles de coriandre et autres légumes.

Quelquefois, on ajoute à la queue et aux pieds de bœuf, une volumineuse saucisse (osbane) faite de tripes, de cœur et de poumons fortement aromatisés avec persil, oignon, carvi, ail et menthe et farcis de riz. Les Israélites (et parfois les Arabes) remplacent dans cette Osbane la menthe par des feuilles fraîches de Rue (Fijel).

Les graines de coriandre sont d'un emploi beaucoup plus fréquent en cuisine que les tiges feuillées.

— Mélangées à parties égales de graines de moutarde (Khardel), elles servent à aromatiser du moût de raisins concentré dont on emplît des jarres. On les dispose dans un tas de fumier et laisse fermenter durant plus d'un mois. Ce produit se mange surtout avec du poisson, parfois avec des fèves fraîches.

— Le Mermez est un ragoût de viande de chèvre cuite à l'huile. Cette viande étant peu sapide, on l'assaisonne d'une quantité élevée de tabel composé de poivre, d'ail et de tomates.

— Mchallouch : on fait bouillir dans de l'eau du tabel composé. Quand l'ébullition est bien établie, y laisser tomber des œufs (comme pour des œufs pochés). Retirer du feu quand les œufs sont encore mollets ; on sert sur un plat garni de tranches de pain.

— Qaddid : C'est de la viande de bœuf, de mouton ou de chèvre séchée au soleil. La chair est découpée en lanières et frottée d'un mélange de sel et d'ail. Repos vingt-quatre heures à l'air. Ensuite frotter avec un mélange de piments rouges, de tabel composé et de menthe sèche. On suspend alors à des cordes tendues et laisse sécher en plein soleil. Quand, après plusieurs jours, la dessication est obtenue, on coupe en morceaux et fait frire un quart d'heure dans de l'huile. On verse ensuite viande et huile dans des jarres de terre et on conserve pour les besoins de l'année. L'huile

dans laquelle est conservée le Qaddid est très appréciée pour la cuisine.

— La Harira marocaine est une soupe très épicée où il entre de la farine, des lentilles, de petits cubes de viande et une grosse pincée de graines de coriandre. Au moment de servir, on ajoute du jus de citron.

D'après RHAZES, le coriandre prolonge le séjour des aliments dans l'estomac. Aussi doit-on l'employer en abondance dans l'alimentation de ceux qui ont des vomissements fréquents. On diminuera, au contraire, la quantité de coriandre dans le régime des asthmatiques.

*Cumin.* — *Cuminum cyminum*, L. — Arabe = Sanout ; Senaout ; Kemmoun ; Zira (Iran). — Berbère = Ichoumane ; Acham ; Ichammen ; Azcar.

On distingue, en Tunisie, diverses variétés commerciales selon l'origine de la drogue : Kemmoun el Fasi ; K. ech chami ; K. el Gabsi ; K. el Ardhaoua.

*Médecine* : Le cumin est réputé aphrodisiaque en mélange avec du poivre, du musc, du gingembre, sous forme d'électuaire à base de miel.

Contre les gastralgies, on conseille de prendre, le matin et le soir, une pincée de graines de cumin écrasées dans de l'eau de fleur d'oranger. L'eau distillée de cumin passe pour spécifique de tous les malaises intestinaux.

L'infusion de cumin est considérée comme diurétique et vermifuge. On l'administre couramment contre les « peurs ». En même temps il faut asperger le visage pâli du patient avec de l'eau fraîche, dans laquelle on jette du cumin préalablement mâché par un assistant obligeant.

Pour engraisser, piler cumin de l'année, ail et fenugrec (holba), en former des boulettes de la grosseur d'un œuf de pigeon dont on prendra une, chaque matin, pendant trois fois sept jours par mois.

Le cumin est préconisé contre la rougeole, en mélange avec du miel. Adjoindre, à cette médication, des fumigations faites en projetant sur un feu de charbon de bois un peu de sciure de bois (provenant de vieilles poulies de navires : cette drogue se nomme Bou Santou), mélangée à de la poudre de cornes de chèvres. On doit en outre, durant le traitement, donner en boisson une tisane faite avec des raisins secs (Zbib) et des sommités de Marrube<sup>8</sup>.

---

<sup>8</sup> *Marrubium vulgare* ; M. alysson, L., Labiées. — Arabe = Merroubia ; Marriout ; Merriouat el Kelb ; Oumerroubia ; Mârouta ; Amarout ; Frasioun (le marrube est le Prasion des médecins grecs). — Berbère = Timeriout ; Timersat ; Ifzi ; Tabeknint ; Mernouit ; Aferkisoud.

Contre les orchites, ainsi que contre les engorgements des seins, on emploie des cataplasmes de plante entière, fraîche, de cumin mélangé à de la farine d'orge.

Un traitement polypharmaque du paludisme chez les enfants en bas âge a été signalé au Maroc par A. LASRY. Ce complexe se nomme Tebiha : il est composé de graines de cumin pilées ; on ajoute capsules de pavots, ail, clous de girofles, armoise (*Artemia campestris*, L.), thym, romarin, un caméléon (Oum el bouïa ; Tata.), des intestins de porc-épic (Darbân). Ces deux dernières drogues sont cuites à l'huile jusqu'à ce qu'elles puissent être facilement pulvérisées. On les mélange alors aux plantes et on fait bouillir le tout dans de l'eau jusqu'à concentration sous un faible volume.

Le petit malade est amené au hammam : on lui fait sur le torse quelques scarifications sur lesquelles on applique un peu d'huile dans laquelle ont macéré des pétales de roses, de l'ail et de la verveine (*Lippia citriodora*, Kunth. = Tronjia ; Louïsia). Ensuite, on verse de l'eau bouillante sur de la rue<sup>9</sup>. Dans cette infusion, on trempe une chemise neuve dont on revêt l'enfant. On transporte le petit malade dans la pièce la plus chaude du hammam et l'y fait séjourner plusieurs heures pour provoquer une abondante sudation. De retour à la maison, on lui fait avaler une petite cuillerée de Tebiha. Il en boira la même quantité sept jours de suite, bien que la fièvre cesse, dit-on, dès le deuxième jour.

Toujours au Maroc, lorsque le traitement d'une affection avec le cumin n'a pas donné le résultat escompté, souvent on recommence le traitement en substituant au cumin des graines de Kemmoun bou Tafa<sup>10</sup>. Ce sont les séminoïdes d'*Ammodaucus leucotrichus*, Coss. & Dur., ombellifère croissant au Sous, au Touat, au Figuig et au Mzab : aussi l'appelle-t-on parfois Kemmoun es Sarahouï, cumin du Sahara. Il serait un remarquable spécifique des indigestions, pris en infusion ou simplement mâché.

L'électuaire au cumin est, d'après COHEN EL ATTAR (Minhadj VI), des plus usités : il se compose de cumin, de gingembre, de poivre noir, de feuilles de rue sèches, de nitre, le tout mêlé à du miel : « Il résoud les flatulences grossières, facilite la digestion, fait disparaître les coliques provenant des flatuosités et de la pituite. Il est efficace dans les cas d'éruclations acides et est un excellent correctif des aliments épais et froids. »

*Sorcellerie* : Le cumin préserve contre les mauvais sorts. En cas de danger, on doit absorber, matin et soir, une cuillerée à café d'huile dans laquelle on a fait macérer des graines de cumin.

<sup>9</sup> *Ruta montana*, Clus. ou *R. Chapelensis*, L. = Fijel ; Djell ; Soudab ; Aourrem Aourmi.

<sup>10</sup> K. bou çoufa, K. es çoufa, K. el Ibel, Oum ed driga ; — Touareg = Akamen.

*Cuisine* : La plupart du temps, les fèves fraîches (Foûl) et les pois chiches sont cuits avec un assaisonnement copieux de cumin. Presque tous les plats de poissons sont épicés au cumin. En général, sur le poisson écaillé, on pratique des incisions, lave, essuie et sale. On roule ensuite le poisson dans un mélange de cumin et piment rouge délayés dans de l'huile. On fait pénétrer la mixture dans les entailles ; on porte ensuite sur le gril et, après cuisson, on arrose de citron.

La Qleya est de la viande d'agneau coupée en petits morceaux et frite dans de l'huile avec sel, poivre et piment. Lorsque la viande est à peu près cuite, on ajoute un peu d'eau, saupoudre de cumin, puis retire du feu. On sert recouvert d'un hachis de persil et d'oignons verts et arrose de jus de citron.

Dans la plupart des gargotes nord-africaines et chez les rôtisseurs ambulants, on débite des « brochettes » dans la confection desquelles entre abondamment le cumin. On coupe en petits carrés de trois à quatre cm. de côté et de un cm. d'épaisseur, foie, poumons, cœur, testicules et queue de mouton (Lya). Le mouton nord-africain a une queue large et épaisse, pouvant peser plusieurs kilos et constituée par du tissu graisseux et légèrement spongieux, analogue à la bosse du dromadaire : on s'en sert couramment, en cuisine, comme source de matières grasses.

Les morceaux, ainsi découpés, sont roulés dans un mélange de sel et de cumin pulvérisé ; on les enfile sur des brochettes métalliques, en alternant foie, lya, poumons, etc... On passe au gril, et sert sur une assiette contenant un hachis d'oignons, de persil additionné de sauce piquante dite Ahrissa (voir piment).

Kabda b'el Kammoun : ce plat consiste en tranches minces de foie, qu'on fait d'abord frire à demi dans l'huile ; on retire le foie et verse, dans l'huile, un demi-verre d'eau et un mélange haché très fin de piment, d'ail, de persil et de cumin ; laisser cuire quelques instants, puis remettre le foie dans la sauce et terminer la cuisson à feu doux. Avant de servir, ajouter du jus de citron.

*Fenouil*. — *Foeniculum vulgare*, Mill. C'est là le fenouil sauvage ; il est surtout réservé aux usages médicaux. En cuisine, on utilise le *Foeniculum dulce*, L., cultivé. La forme spontanée, très aromatique à saveur poivrée (*Foeniculum piperitum*, Mun.), est employée surtout pour assaisonner la saumure des conserves d'olives.

Arabe = Besbass ; Besbess ; Dibcha ; Chbets ; Razianaja (Iran) ; Razianedj ; Chamaâra ; Choumarata ; Besbess bastani (Maroc) ;

Z'ret el besbess ; Barhalia ; Biarhalia. — Berbère marcocain = Amsa ; Ouamsa ; Tamsaout.

Le fruit = Nafa ; Nafa el bastani ; Chemar.

*Médecine* : ABD ER REZZAQ et ISHAQ BEN AMRANE d'après DIOSCORIDE, tiennent en haute estime le fenouil comme lithontriptique et contre la rétention d'urine. Les médecins juifs ASAPH et MAÏMONIDE conseillent contre les piqûres de scorpions et les morsures de tarentules, les applications locales d'un mélange à parties égales de soufre et de graines de fenouil pilées, délayées dans de l'huile. En médecine populaire nord-africaine, les emplois du fenouil sont nombreux, les semences pulvérisées, additionnées de farine d'orge, comme galactogène, carminatif et même aphrodisiaque ; la macération de fenouil dans de l'huile est employée, chaude, en frictions contre le lumbago et les rhumatismes ; la décoction de graines est préconisée en gargarismes contre les maux de gorge. L'eau distillée de fenouil est utilisée en lotions contre les rougeurs de l'œil et le larmolement.

*Sorcellerie* : Quand une femme a vu cesser ses règles à la suite d'un sort qu'on lui a jeté, elle doit griller des séminoïdes de fenouil, les pulvériser et les délayer dans du vinaigre. Elle boira cette mixture et fera trois culbutes.

Contre les « peurs » et les menaces d'ensorcellements, absorber tous les matins du fenouil écrasé et délayé à son volume de miel. Il y a, là, une technique prophylactique, car pour les Arabes (et bon nombre d'Israélites), les frayeurs sont la cause de la plupart des maux apparaissant inopinément.

*Cuisine* : On utilise surtout le *Foeniculum dulce*, cultivé. Les pétioles blancs, imbriqués et volumineux, sont largement consommés soit crus (nature ou en salade), soit cuits en ragoût ou au jus ; c'est le « Finocchio dolce » des Italiens, abondant sur les marchés nord-africains.

Les tiges de fenouil sauvage sont recherchées pour alimenter le feu servant à griller les poissons. Les séminoïdes sont très souvent incorporées à la pâte servant à préparer les pains de farine de blé dur. On y ajoute des graines de carvi et de nigelle.

*Persil*. — *Apium petroselinum*, L. — Arabe = Maqdounès ; Bagdounès ; Maadnous ; Fotrosalinoun ; Batrasalinoun ; Batrachima ; Karafès roumi ; Karafès maqdouni ; Karafès maghidouni ; Karafès cakhra ; Karafès el imar. — Berbère = Imzi.

Le persil est spontané dans certaines régions montagneuses de l'Afrique du nord. La variété frisée est rarement cultivée en Afrique mineure, sinon dans les jardins européens.

*Médecine* : D'après AVICENNE, le persil est un précieux diurétique et un excellent lithontriptique. La décoction de graines est vantée comme diurétique et le jus de persil est préconisé contre les calculs rénaux et vésicaux à la dose d'une tasse le matin à jeun.

Les graines de persil, pilées avec des semences de coriandre et du benjoin (Djaoui), seraient, en fumigations, un préservatif du paludisme. Pendant les accès, on frictionne le malade avec le même mélange macéré dans de l'huile et on en fait absorber une pincée délayée dans du miel.

La plante fraîche hachée s'utilise en cataplasme contre l'engorgement des seins. La racine, en décoction non sucrée, passe pour vomitive et est administrée dans les cas d'empoisonnements.

Pour provoquer l'avortement, trois ou quatre pétioles de persil sont tressés ensemble et introduits dans l'utérus. Ou bien, on contuse des feuilles entières et la masse fibreuse obtenue, roulée en une sorte de corde, est introduite dans la même voie. Chez les Israélites, il existe des pratiques analogues, mais on complète le traitement en faisant absorber du jus de persil dans de l'eau-de-vie de figes (boukha) jusqu'à ébriété.

*Cuisine* : Le persil est un condiment considéré comme indispensable dans presque toutes les préparations culinaires.

## II. — Métachlamydées Gamopétales.

### 1<sup>o</sup> Oléacées.

*Olives*. — *Olea europaea*, L. Il y a au moins cinquante variétés cultivées par les indigènes. — Arabe = Zitoun ; Zit ; Chejeret ez zitouna ; Chejeret el moubaraqata ; Amourqa. — Berbère = Azemmour ; Tazemmourt ; Tesetta ; Tahatimt.

Forme sauvage = *Olea oleaster*, L. K. — Arabe = Zebboudj ; Zebbour ; Zebous ; Outma ; Zitoun jebela. — Berbère = Tazeboudj ; Tazzboujt.

Le fruit de l'olivier sauvage = Zoughbou ; Zoughboujou.

*Médecine* : Comme mixture maturative, on emploie une pâte faite de farine d'orge, cendres de bois et d'olives noires écrasées. Lorsque le panaris a mûri, faire des pansements avec du thym mâché ou, dans certaines régions, de la marjolaine.

Pour les pansements des plaies ulcérées, employer des feuilles d'olivier sauvage, pilées et mélangées à du miel. La décoction de bois d'olivier est conseillée en bains de bouche chauds contre les stomatites diverses. On préconise également la décoction (épaissie

par une cuisson prolongée), de bois d'olivier râpé, en applications chaudes sur l'abdomen contre les coliques.

La décoction de feuilles d'olivier sauvage est utilisée contre les affections du foie et le paludisme.

*Cuisine* : Les Nord-Africains utilisent et apprécient beaucoup plus les olives noires, c'est-à-dire parvenues à complète maturité sur l'arbre, que les olives vertes, c'est-à-dire cueillies avant qu'elles soient tout à fait mûres. Néanmoins, beaucoup de familles surtout citadines préparent des olives vertes en conserves.

*Conserves d'olives vertes* : Les olives débarrassées des pédoncles sont mises à tremper dans des jarres, dans de l'eau mélangée de cendres de bois : on les y laisse dix à quinze jours en remuant souvent avec un bâton ou une cuiller de bois. On prélève de temps en temps une olive, la rince et la goûte. Quand le fruit a perdu son amertume, on vide les jarres et lave à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'eau de rinçage ne soit plus colorée. On replace alors dans les jarres et recouvre les fruits avec de l'eau fortement salée. On ajoute des tiges de fenouil sauvage (Besbess). On peut commencer à consommer une semaine après.

En Tunisie, dans la région de Zaghouan, on incise les olives vertes et, après un séjour dans l'eau additionnée de cendres de bois, on les recouvre de jus d'oranges amères. Elles peuvent être consommées après environ un mois.

*Conserves d'olives noires* : Entailler les olives sur toute leur longueur. Les mettre dans une jarre avec de l'eau fortement salée. Renouveler cette saumure après sept jours, ceci pendant quatre semaines. Rejeter l'eau et recouvrir de gros sel, mélangé de quelques épices grossièrement pilées (fenouil, thym, girofles, parfois basilic). Fermer hermétiquement la jarre pendant 50 jours avant de mettre en consommation.

## 2° Solanées.

*Poivrons et piments*. — *Capsicum annuum*, L. — Arabe = Fefel Ahmar ; Foulafellata ; Harnaouata.

Deux variétés sont cultivées en Afrique du Nord en quantités considérables :

a) *Capsicum annuum*, variété *longum*, qui donne le piment fort que les Arabes appellent : Fefel el har ; Gern erghezal ; Fefel torchi ; Foulifila ; Chitta ; Berbaasa (Yémen). — Berbère = Ifefel.

b) *Capsicum annuum*, variété *grossum* qui donne le piment doux et est consommé vert avant maturité, sous le nom de *poivron*. Les Arabes l'appellent : Fefel halou ; Fefel zina ; Fefel roumi.

1° *Piment fort* : La région nord-africaine qui fournit les piments forts les plus appréciés est la zone tunisienne.

Les fruits de douze à quinze cm. de long sont allongés, coniques, amincis à leur extrémité pointue : ils rappellent la forme d'une corne (Gern er Ghezal = corne de gazelle). Ils sont très réguliers dans leur forme et dans leurs dimensions. Les parois du fruit relativement minces portent des épaisissements lamelleux placentaires et des cordons plus ou moins épais, qui sont les parties les plus riches en capsicine. Les graines sont blanc jaunâtre, petites, aplaties, très nombreuses. La partie charnue du péricarpe (entre les cordons placentaires) est la moins piquante au goût. Le pourcentage en principe piquant croît continuellement au cours de la maturation et atteint son maximum à complète maturité. Toutefois la finesse du goût serait due à la proportion de matières sucrées que renferment les fruits mûrs.

*Récolte* : Les fruits sont cueillis avant maturité ; ils sont alors verts, plus ou moins jaunes. On les enfle en longs chapelets, pour les faire sécher.

*Séchage* : Il y a deux modes de séchage :

a) *Séchage au soleil* : Le produit est dit Fefel Chemi (du mot chems = soleil) ou Fefel çafi (du mot çif = été).

Les chapelets sont étendus sur des nattes disposées sur les terrasses des habitations ou suspendus en guirlandes aux murs des maisons, jusqu'à ce qu'ils soient devenus rouge foncé. Quand la dessiccation est complète, les chaînes de piments sont rentrées dans des locaux secs ou transportées sur les marchés où il n'est pas rare d'en voir (à Nabeul par exemple) des dizaines de tas de deux à trois mètres de haut sur quatre à cinq mètres de long.

b) *Séchage au four* : On réserve à cette préparation les plus beaux fruits ; ils donnent le Fefel Kouchi (du terme koucha = four). Les chapelets sont placés dans un four de boulanger modérément chauffé. Le produit obtenu ainsi est plus foncé en couleur, plus cassant que le piment séché à l'air libre. En outre, il se conserve mieux, mais la rareté du combustible dans les régions de production rend ce mode de préparation plus coûteux.

*Transformation en poudre* : La plupart des familles aisées achètent entier le piment jugé nécessaire à leur consommation de l'année. Les chapelets sont conservés suspendus dans un local sec de l'habitation. Au fur et à mesure des besoins, le piment est pilé au mortier par les femmes ou les domestiques : on élimine soigneusement pédoncules, graines et placentas moins riches en capsicine. Pour atténuer l'irritation au cours du pilage, on met quelques gouttes d'huile d'olives dans le mortier.



Pour la vente aux commerçants de détail, les fruits sont moulus en entier (péricarpe, graines et placentas) : il reste seulement les pédoncules des fruits. Cette poudre qui constitue la variété commerciale, est souvent falsifiée. Sa saveur est extrêmement forte et piquante, mais le produit est moins estimé que celui obtenu après élimination préalable du « cœur du piment », c'est-à-dire des graines et des cordons placentaires. La poudre de piment doit être conservée en lieu sec dans des récipients clos.

2° *Piment doux* : Les piments doux sont cultivés dans toute l'Afrique du Nord. Avant maturité complète, ils sont consommés comme légumes verts, sous le nom de poivrons doux (Fefel akhdar). Pulvérisés, quand ils sont tout à fait mûrs et ont subi la dessiccation, ils constituent le piment doux (fefel halou ; fefel zina ; fefel roumi).

Les fruits sont volumineux et plus irréguliers que la variété piquante ; ils ne se terminent jamais en pointe ; leur extrémité est largement aplatie. La cavité interne du fruit est considérable. Les fruits destinés à être transformés en piments doux sont laissés sur la plante jusqu'à maturité ; ils ont alors une coloration jaune citron. On les cueille et les fait sécher en chapelets au soleil. La coloration passe au jaune d'or puis à l'orangé et enfin au rouge vif. On peut alors les moulinier ou les piler ; s'ils ne sont pas jugés assez secs pour être aisément pulvérisés, on les met en sacs, qu'on dispose au-dessus des fours des boulangers indigènes.

La poudre de piments doux varie du rouge orangé au rouge vif, c'est le Fefel zina du commerce d'épicerie indigène ; on la vend généralement en petits sacs d'un rital (500 gr. environ) ou au détail.

Ce fefel n'est que très légèrement piquant : il est surtout recherché pour donner de la couleur aux sauces et aux ragoûts. En lui ajoutant, au moment de l'emploi, plus ou moins de fefel piquant, on peut réaliser une gamme de sapidité et la « force piquante » varie suivant les proportions employées.

Le fefel zina, vendu en Afrique du Nord, est surtout d'origine espagnole. Les essais de fabrication faits récemment sur place n'ont pas donné de résultats encourageants : la drogue moisit facilement. La pulpe dans les piments doux étant plus abondante que dans les piments forts, il semble que la dessiccation au four serait indispensable.

*Médecine* : Seul le piment fort est considéré comme ayant des vertus thérapeutiques : il passe pour excitant digestif. On l'administre contre l'incontinence d'urine. A l'extérieur, il est employé en frictions comme rubéfiant et révulsif, contre les rhumatismes, le torticolis et les engelures.

*Cuisine* : Le piment vert, c'est-à-dire non mûr, est consommé comme légume crû, sous forme de salade ; cuit, frit souvent farci de viande il est très apprécié, mais ce n'est pas un condiment véritable.

Le piment doux (felfel zina) est un condiment faible : on le recherche parce qu'il communique aux sauces et ragoûts une couleur rouge très appréciée. On lui ajoute toujours du piment fort pour relever sa saveur jugée trop peu piquante.

Le piment fort (Felfel el har) est le condiment obligatoire de la plupart des mets constituant la cuisine arabe et israélite en Afrique du Nord : un plat sans « piquant » n'étant pas apprécié, on l'ajoute en poudre durant la cuisson ou en fin de cuisson sous forme d'Ahrissa.

Ahrissa = Prendre des piments séchés, les débarrasser des pédoncules, des débris du calice, des graines et des cordons placentaires. Faire tremper dix minutes environ dans l'eau salée. Piler au mortier avec quelques gousses d'ail, une pincée de carvi, coriandre, cumin et un peu de sel. Délayer dans assez d'huile d'olives pour obtenir une pâte ferme, qui peut se conserver plusieurs semaines.

Au moment du besoin, on délaie une demi-cuillerée de cette pâte avec une cuillerée d'eau (ou mieux de bouillon), une demi-cuillerée d'huile d'olives et une demi-cuillerée de jus de citron. Chaque convive en prend à sa guise, selon son goût et l'endurance de son palais pour corser les mets.

Certaines familles ajoutent à l'Ahrissa quelques feuilles de verveine odorante ou de menthe ou de laurier sauce, séchées et finement pilées.

Dans le bled, les Bédouins consomment une forte quantité d'Ahrissa pour accommoder les mauves (Khobeïza) qui constituent pour eux, au printemps, un important appoint alimentaire. Feuilles et jeunes tiges de mauves sont cuites à la vapeur, écrasées et mangées avec assaisonnement d'un peu d'huile d'olives, de sel et d'une proportion élevée d'Ahrissa. En cas de disette, sont ajoutées aux mauves, différentes feuilles de végétaux sauvages :

— *Scolymus grandiflorus* et *Sc. hispanicus*. — Arabe = Guernina ; Guerniz. — Berbère = Tarardrouz ; Tasennent ; Izifou ; Aguemist.

— *Scolymus maculatus*. — Arabe = Bou Haliba. — Berbère = Izri.

— *Asphodelus fistulosus*. — Arabe = Bou slima ; Boussila ; Belouaz ; Zittant. — Berbère = Iziane ; Tazga ; Kerklane ; Tazout ; Aït atrous.

— *Urtica urens* ; *U. pilulifera* ; *U. dioïca*. — Arabe = Horriqa Bent en nâr ; Bou qsas ; Bou Zegdouft ; Harsous ; Llariga. — Berbère = Timezrit ; Tizmi ; Tikzinin ; Tibaqzin ; Azkdou ; Tazel-lakta.

— *Sonchus* divers. — Arabe = Tiffef.

— *Borrago officinalis* ; *B. Trabuttii*. — Arabe = Boukrich ; Harcha ; Bouchenaf ; Bou çassal. — Berbère = Tament ; Tizizoua.

— Feuilles jeunes d'*Anchusa* et d'*Echium*, confondues (ainsi d'ailleurs que la Bourrache), sous le nom de Leçan-et-tsour<sup>11</sup>.

En plus de leur emploi à titre condimentaire exclusif, les piments sont consommés sous diverses formes culinaires, grillés, frits, par exemple. Un ragoût très estimé est constitué par un mélange de piments frais, tomates, aubergines et courgettes (*Cucurbita pepo*, L. — Arabe = Qeria ; Khiria ; Garâa ; Kabouia ; Kouaba ; Grâa bou t'ouzzina ; Bziiou ; Sagadou). Les petites gargotes, même les marchands ambulants, en débitent dans les rues.

Slada méchouïa : On grille légèrement des piments doux et quelques piments forts. On fait de même pour des tomates. On retire du gril ou du four, laisse refroidir, hache en menus fragments. Le mélange est arrosé d'huile additionnée de citron ou de vinaigre.

Chekchouka : Faire revenir des oignons dans de l'huile. Prendre des tomates, des aubergines, des piments doux et forts : ouvrir ces fruits et enlever les pépins. Lorsque les oignons ont roussi, verser dans la casserole tomates, piments et aubergines. Ajouter un peu d'eau et du sel. Laisser cuire sur feu doux. Quand la coction est à point, casser des œufs sur la chakchouka, retirer du feu, avant que les œufs ne soient devenus durs et servir. On saupoudre parfois de feuilles de menthe séchée.

Mermez : Sorte de ragoût de viande de chevreau (Berchni). La viande est frite à l'huile avec oignons, persil, piment doux et sec et un peu de coriandre. Quand la viande est à peu près cuite, ajouter tomates, piments doux verts et ahrissa. Allonger la sauce avec de l'eau salée et laisser mijoter.

Merguez : Petites saucisses de tripes de mouton remplies d'un hachis de foie, poumons, cœur du même animal, assaisonné de sel, poivre et felfel zina. Ces saucisses, cuites sur le gril, sont servies avec du sel aromatisé au cumin, coriandre, carvi, persil, oignons hachés et d'une cuillerée d'ahrissa. C'est le type des merguez vendues dans les gargotes en plein vent. Il existe d'autres formules plus compliquées.

Conserves de piments : Les piments frais verts sont ouverts dans

<sup>11</sup> *J. Bouquet* : Végétaux d'appoint. Arch. Inst. Pasteur Tunis, T. XXVII, N° 1, mars 1938.

le sens de la longueur et épépinés. On les tasse modérément dans des jarres ou des bocaux, en ajoutant un dixième environ de piments forts également fendus et privés de graines. On remplit les récipients de saumure et conserve après avoir bouché.

3<sup>o</sup> *Capsicum fastigiatum*, Bl. & *C. Frutescens*, L. C'est le piment enragé de Cayenne ou Chilie des Anglais. Les Arabes l'appellent : Loui ora, Felfel gbib et tir ; Dar felfel. Ils sont rarement utilisés et seulement par les familles citadines.

*Tomates.* — *Lycopersicum esculentum*, Mill. — Arabe = T'matich ; Tamtouna ; T'maten ; Chejret et t'maten ; Ghoutata ; Badhanajen ghoutata ; Toumatoun (Yémen) ; Tamaten (Egypte).

*Médecine* : La tomate ne paraît pas être utilisée en médecine ; néanmoins, le jus de tomates, fraîchement préparé, passe pour avoir des propriétés laxatives.

*Cuisine* : La tomate entre, à l'état frais ou sous forme de conserve, dans la plupart des mets, potages, ragoûts, hors-d'œuvre, etc. Dans la région côtière orientale de la Tunisie, les tomates figurent dans une sorte de bouillabaisse de poissons (Marqat el hout) très appréciée : aux tomates, on ajoute oignons, ail, cumin, poivre noir et piment fort.

*Conserves de tomates* : Chaque famille prépare à la maison les tomates qu'elle consommera comme condiment en dehors de la saison de production. Il y a deux types de conserves de tomates :

1<sup>o</sup> *Tomates séchées* : couper les tomates en deux, enlever les graines ; laver rapidement et égoutter. Disposer les fruits sur des planches, côte à côte. Les saupoudrer largement de sel, auquel on ajoute souvent un peu de poivre, de cannelle, de girofles et de piment rouge fort pulvérisés. Exposer au soleil. Chaque jour, retourner les fruits, de façon que, tantôt la section, tantôt l'autre face soient dessus. Après quelques jours, les tomates sont racornies, desséchées. On peut, dès lors, les mettre en boîtes ou en jarres à conserver au sec. Pour que la conservation soit parfaite, un excellent procédé consiste au moment de la mise en récipients, d'enduire très légèrement d'huile d'olives toute la surface de chaque morceau de tomate desséchée. Avant l'emploi, on recouvre les tomates d'un peu d'eau ou de bouillon tiède : elles gonflent et reprennent à peu près leur forme primitive.

2<sup>o</sup> *Tomates pulpées ou pâtes de tomates* : Les tomates sont écrasées à la main et la pulpe obtenue est passée au tamis pour éliminer graines et peau. La masse semi-liquide est versée dans un sac de cotonnade. On l'y laisse égoutter pendant vingt-quatre heures. La pâte, retirée du sac, est étalée au soleil pour la faire

sécher. Dès qu'elle a pris assez de consistance, elle est pétrie à la main pour y incorporer poivre, piment fort, sel fin et épices diverses (cannelle, girofles par exemple). On roule en cylindres, puis on divise en disques de trois à quatre cm. de diamètre sur un à deux cm. d'épaisseur, qu'on expose au soleil jusqu'à complet séchage. On conserve ensuite en pots ou jarres bouchés. Au moment du besoin, on écrase ces sortes de comprimés et on les délaie dans une quantité suffisante de bouillon ou d'eau tiède pour obtenir une sauce épaisse.

Des familles indigènes préparent par un procédé analogue des aubergines (Bitenjal) séchées. Les fruits sont préalablement coupés en tranches minces dans le sens de la longueur, puis mis à sécher au soleil.

### 3° Pédaliacées.

*Sésame.* — *Sesamum indicum*, L. — Arabe = Jengelane ; Jijelane ; Jouljoulane ; Salitha ; Kounjoud (Iran). — La graine = sensen. — La farine = al rahcha. — L'huile = Chaïrajou ; El halla.

*Médecine* : La poudre de graines s'emploie en cataplasmes contre les enflures, les contusions et les engorgements ganglionnaires.

Délayée dans de l'huile rosat, on l'applique sur la tête en cas d'insolation. Absorbée sous forme d'électuaire préparé avec du miel, elle lubrifierait le gros intestin dans le cas de constipation opiniâtre, due à l'absorption immodérée de fruits de *Cactus opuntia*<sup>12</sup>.

*Cuisine* : La pâtisserie et les pains sont très souvent, à leur surface et dans la pâte, additionnés de graines de Sésame ainsi que de graines de Nigelle et de Carvi.

Une confiserie très réputée et de vente courante est à base d'huile de sésame non filtrée et non décantée, obtenue extemporanément par pression des graines décortiquées, légèrement torrifiées et concassées. On mélange à un sirop épais obtenu avec du sucre et de la décoction de Saponaire blanche (*Gypsophylla struthium*). Le mélange tiède est brassé à la main dans des bassines jusqu'à obtention d'une masse homogène assez ferme qui durcit encore au refroidissement. On incorpore à la pâte, avant la mise en boîtes, pistaches concassées, amandes ou noisettes torrifiées ou pignons concassés. On parfume, soit à l'essence de bergamotte ou d'oranges, soit à la vanilline.

Cette confiserie est appelée Haloua : il s'en vend de la verte

<sup>12</sup> Figuier de barbarie. — Arabe = Hendi ; Karmouç en neçera ; Sobbaïra ; Laarsa. — Berbère = Troumoucht ; Iryroumiyin ; Aknari ; Taknari ; Tihendit ; Taquenift Ihader ; Aferoug. — Touareg = Ikouran-i-roumi.

(colorée à la chlorophylle), de la brune (addition de cacao) et de la blanche jaunâtre (Haloua naturelle).

La Haloua sert assez fréquemment dans le commerce clandestin de véhicule aux produits inébrifiants dérivés de la *Cannabis indica* (poudre de sommités, chira, hachih). On y ajoute parfois opium, noix vomiques, cantharides, dans un but aphrodisiaque<sup>13</sup>.

#### 4° Labiacées.

*Basilics*. Les différentes variétés de basilic sont rangées en deux catégories :

a) Grand basilic : *Ocimum basilicum*, L., à grandes feuilles de trois à cinq cm. de long. — Arabe = Rihan ; Raïhan (ce terme n'est employé que dans le Proche-Orient ; en Afrique du Nord, ce vocable désigne toujours le Myrte) ; Zaater hindi ; Buklut ul Zub (Turquie) ; Chahas farama ; Badarouja (Iran) ; Badruj ; Açaba ul feteyat ; Hamahim ; Haraouïas ; Habeq ; Haboq (Tunisie) ; Habaq el aïalet ; Haboq en naïri ; El Djara (le mot Habeq, Haboq est appliqué en Afrique du Nord à bon nombre de plantes aromatiques de la famille des Labiées) ; Raïhan malaki ; Raïhan el mouloq (Syrie) ; Haouka ; Haouga (Arabie) ; Jaoumara (Yémen) ; Habaga Kermani ; Habaga zaatara ; Oukimounou ; Habaga nabti ; Rihân Kebir ; Chejera el rouaf (Yémen) ; Choukra (Hadramout) ; Habaga foustani. — Les graines = El Habi.

b) Petit basilic : *Ocimum minimum*, L. et sa variété *O. compactum*. — Arabe = Chahés farama ; Soltan rihiahin ; Raïhan saâtari ; Chaha iarama ; Chaha es farana ; Chaha siarama ; El ounfoujou ; Dhaoumara ; Dhaoumaran.

Les basilics sont fréquemment cultivés en pots : la plupart des boutiquiers en ont à l'entrée de leur magasin. Les tables des cafés maures en sont garnies. On les taille soigneusement et fréquemment avec des ciseaux, afin qu'ils conservent une forme ovale, très compacte. On en froisse quelques feuilles entre les doigts pour en respirer le parfum ; certains placent un petit brin de tige feuillée dans leurs narines.

Les fumeurs de Hachich (*Cannabis indica*) affectionnent particulièrement cette plante et lorsqu'ils consomment leur drogue, aiment à avoir à leur portée un pot de basilic.

*Médecine* : On emploie les sommités fleuries en infusion contre les intoxications dues aux champignons, ainsi que contre les humeurs mélancoliques, les nausées et les indigestions.

---

<sup>13</sup> Voir J. Bouquet : Nouvelles contributions à l'étude de la *Cannabis* (2<sup>e</sup> mémoire). — Archives Inst. Pasteur Tunis, T. XXVII, fasc. 4, déc. 1938.

A doses fortes et régulières, les infusions de basilic maintiendraient la périodicité des règles.

La décoction est recommandée en fomentations contre la rougeole et la variole : elle passe pour activer la sécrétion biliaire. Mêlée à du vinaigre, elle serait salutaire dans les affections de la rate et l'hydropisie. La décoction de basilic et de différentes variétés de Plantains s'emploie en bains de bouche contre les diverses affections buccales (aphtes, gingivite, pyorrhée).

Les feuilles sèches sont appliquées sous forme de pâte faite avec du miel, contre les contusions et les meurtrissures. La poudre de feuilles sèches, répandue sur les ulcères, les déterge, puis les dessèche.

Les graines macérées dans un vin sont conseillées contre les morsures et les piqûres d'animaux venimeux. Un mélange de vin et de miel, additionné de poivre, de graines de basilic et de myrrhe (Ad'rass), passe pour excellent contre la sciatique.

Le suc de la plante fraîche est recommandé en instillations dans les oreilles contre les otites, les bourdonnements, même la surdité à ses débuts. Versé dans les narines, le suc de basilic débarrasse des humeurs pituitaires et fortifie le cerveau.

Seules dans la plante, les racines ne doivent pas être employées en médecine.

*Cuisine* : Le basilic n'est employé comme condiment d'usage courant que dans certaines régions. La population italienne des villes nord-africaines en fait un très large emploi culinaire : cette pratique s'est étendue aux Musulmans et aux Israélites ayant des contacts fréquents avec ces Italiens. Comme eux, ils utilisent le basilic dans la préparation des ragoûts, des macaronis et des spaghettis.

Comme mets comportant du basilic, on peut citer le Djadj bel felfel mellahi : une poule est coupée en morceaux qu'on roule dans un hachis de feuilles de menthe, boutons de roses et saupoudre de cannelle. On fait dorer à l'huile bouillante puis ajoute des tomates coupées en tranches et couvre d'eau. Après vingt minutes de cuisson, on additionne (par poule) de cent vingt-cinq grammes d'olives vertes et de quatre poivrons coupés en morceaux. Après une demi-heure de cuisson, la sauce est prête, on la lie avec des jaunes d'œufs. On dispose les morceaux de poulet sur un plat garni de tranches d'œufs durs, largement saupoudrés de hachis de persil et de basilic. Au moment de servir, on recouvre de la sauce.

*Lavandes*. — *Lavandula vera*, D. C. Rarement cultivée et, par suite, à peu près inusitée en Afrique du Nord. Les Arabes la con-

naissent et l'appellent : Khezama ; Khezamata ; Khiri el barri. On emploie, par contre, les trois variétés suivantes :

a) *Lavandula dentata*, L. — Arabe = Djaïda ; Liazir ; Helhal ; Hahaâl ; Haana. — Berbère = Amezzour ; Tijjert.

b) *Lavandula Stoechas*, L. — Arabe = Halhaâl et djebel ; Me-harga ; Oustou Khoudousa ; Estakhoudess ; Dhormi (Egypte) ; Moukifa el Arouah ; Moumsika el Arouah ; Meknasata addamer ; Keschara Kescha (Iran) ; Khïah (Turquie) ; Chesiarama roumi. — Berbère = Imzir ; Amzira ; Iazir ; Tifiz.

c) *Lavandula multifida*, L. — Arabe = Kemmoun el Djebel ; Kerouiat el Djebel ; Khouhellal ; Saraqtoum ; Kmamet ajoula ; De-hada ; Djeï Arssfa (Iran) ; Alanoudraj. — Berbère = Iggiz ; Iggiz.

*Médecine* : Contre le torticolis, prendre un gros citron, en exprimer le jus, le bourrer de fleurs de lavande ; plonger quelques secondes dans de l'huile bouillante et appliquer sur la tête.

L'infusion de fleurs de lavande est préconisée contre les hémoptysies ; la décoction sert à imprégner des linges qu'on applique sur le crâne contre les convulsions et l'épilepsie. L'infusion, additionnée de thym, de myrte et de boutons de roses, passe pour donner d'excellents résultats contre la blennorrhagie : il faut absorber au moins deux litres par jour. La décoction concentrée de fleurs, additionnée de quelques brins de thym, provoquerait l'expulsion de l'arrière-faix.

La poudre de fleurs, en mélange avec de la poudre de feuilles d'absinthe<sup>14</sup>, est étalée en couche assez épaisse sur des tranches d'aubergines<sup>15</sup>, qu'on applique sur les morsures de serpents et les piqûres de scorpions.

Contre les rhumes de cerveau, enfoncer dans les narines une boulette de feuilles de lavande demi-écrasées ; on y ajoute parfois un fragment de feuilles de menthe.

Au Maroc, une composition pour entretenir et parfumer la chevelure, le Touah, s'obtient en faisant macérer, dans du vin blanc ou rosé, des fleurs de lavande, des girofles, des roses, des fleurs de jacinthe (ou de jasmin) et du safran. Quelques marchands de drogues indigènes importent de Provence des fleurs de Lavande vraies et en conseillent l'infusion comme diurétique et stimulant. Les fleurs des différentes variétés de lavande servent à parfumer le linge rangé dans les coffres ou les armoires : elles le préserveraient de l'attaque des insectes. Les feuilles et les fleurs de *Lavandula Stoechas* sont parfois fumées en mélange avec du tabac

<sup>14</sup> *Artemisia absinthium*, L. = Siba ; Chiba ; Chib.

<sup>15</sup> *Solanum melongena*, L. = Bitenjal ; Bedendjal ; Tabadendjel.



pour remplacer le Takrouri (Kif, Hachich = Chanvre indien). Elles servent à falsifier le Takrouri.

Au Maroc, d'après A. CHARNOT (loc. cit.), la lavande officinale entrerait dans la formule d'une mixture réputée poison mortel : elle contient piquants de hérisson (Qanfoud), poudre d'os de seiche (Zabad el bah'r), poudre de caméléon entier desséché (Oûm el bouïa ; Lboûoâa), poudre de Tarente desséchée (Oûzr'a), racine d'*Atractylis gummifera* (Dâd ; Addâd), gomme de *Ferula communis* (Fâsoûkh) et fleurs de lavande, le tout mélangé à du miel.

*Cuisine* : Très peu employée à des usages culinaires, on s'en sert pour préparer les œufs à la lavande recommandés aux malades atteints de toux. On fait revenir, dans de l'huile d'olives, des gousses d'ail additionnées de coriandre, carvi et piment rouge. On pile les feuilles de lavande fraîches, on forme une pâte à l'aide d'un œuf et jette dans l'huile bouillante aromatisée et pimentée. Les buveurs de thé nord-africains ajoutent le plus souvent à leur boisson, une ou deux feuilles de menthe : à défaut de cette plante, ils ont recours aux feuilles de *Lavandula Stoechas*.

*Marjolaines et Origans*. — 1<sup>o</sup> *Origanum majorana*, L. — Arabe = Machkatarâmÿsa ; Arzema ; M'loul ; Merdqouch ; Mariqoum ; Mazermouch ; Mardakouch ; Marzenkouch (Iran) ; Bardakouch ; Habbaga el fil ; Habbaga el ghana ; Anghara ; Aïsouba ; Mousmougha ; Mesmigha ; Rihân Daoud ; Marijanata ; Anjouka ; Maloukâ ; Lizab (Yémen).

C'est cette variété qui fait l'objet d'importantes cultures en Afrique du Nord : bisannuelle en Europe, elle devient vivace en Afrique.

— 2<sup>o</sup> Variétés spontanées : *Origanum compactum*, Benth. ; *O. floribundum*, Munby. ; *O. glandulosum*, Desf. ; *O. vulgare*, L. ; *O. elongatum*, Eub. & Marie. — Arabe = Satara ; Zatarâ ; Zater el anebia ; Zater Karid ; Foudenj djebeli ; Gharniata ; El Nadhafa ; Zaater el barri ; Zaater karid.

Ces variétés sont indifféremment employées suivant qu'elles se rencontrent dans telle ou telle région.

*Médecine* : L'infusion se donne contre les affections intestinales. On le conseille mélangé à parties égales de Marrube, en décoction contre le diabète (un grand bol chaque matin à jeun).

L'infusion de marjolaine, à laquelle on ajoute du fenouil et du coriandre, est réputée comme carminatif. Contre les rhumes, on donne assez fréquemment de la marjolaine qu'on fait bouillir dans du lait. Avec la plante entière, on prépare une eau distillée (Mâ el merdqouch) vantée contre les digestions pénibles.

La population israélite emploie contre les gastralgies et douleurs d'estomac une pincée de sommités pilées de marjolaine, délayée ou macérée dans de l'eau-de-vie de figues anisée (Boukha). On utilise également la plante, en poudre, comme désinfectant et cicatrisant des plaies ; on en fait des fumigations contre l'asthme : en mélange avec du *Datura*<sup>16</sup>. On en fait également des fumigations pour assainir les chambres où séjournent les enfants atteints d'affections éruptives (rougeole, scarlatine, etc.).

*Cuisine* : La presque totalité de la marjolaine cultivée en Afrique du Nord était vendue en Europe centrale comme condiment pour la charcuterie. La marjolaine n'est utilisée comme condiment que dans certaines régions d'Afrique du Nord. On en met quelques brins dans les ragoûts. Elle figure toujours dans la Bsissa du Sahel tunisien. La bsissa, fortement étendue d'eau fraîche, constitue une boisson rafraîchissante agréable.

D'après RAZES et ISHAQ IBN AMRAN, il est bon d'employer la marjolaine comme condiment « pour atténuer la grossièreté des mets et empêcher qu'ils engendrent des flatulences, pour rendre plus sapides et plus digestibles les viandes tendineuses, telles que les pieds de bœuf et de veau ». De même, les feuilles pilées et mélangées avec du cumin ont la propriété de faire disparaître le hoquet et les palpitations cardiaques.

*Menthes*. La variété la plus commune est *Mentha viridis*, L. appelée en Arabe = Nâna ; Nana akder ; Nemdar ; Hebaq el Lime. — En berbère = Liquamt ; Liquama ; Timersad.

A défaut de *M. viridis*, on cultive mais plus rarement : *Mentha piperata*, L. (Nana ; Hana ; Nouanouâ ; Nanaâ ; Niania ; Nanaâ foulfoul ; Hathrama ; Likana ; Neman ; Fleïo).

Il s'en fait un commerce florissant sur tous les marchés ; les marchands ambulants en colportent dans toutes les rues. Dans les campagnes on emploie, suivant les régions, à défaut des deux variétés précédentes :

a) *Mentha pulegium*, L. — Arabe = Oualouda ; Habaq Foutenj ; Foudenj ; Foudenj barri ; Boudâna ; Boudânâka ; Jelenjouia (Iran) ; Boulaïata ; Foulaïata (Egypte) ; Ghilikhounou (Asie mineure) ; Ghaghata ; Baklata el adès ; Saatara el fourça ; Oualouada. — Berbère = Afilgou ; Felgou ; Moursal ; Temarsa.

b) *Mentha rotundifolia*, L. — Arabe = Mersit ; Domran ; Daoumâran ; Hyrasmaj (Iran) ; Nahari. — Berbère = Timijja ; Timersitine ; Timersidi ; Timerçat.

<sup>16</sup> Ghejret el Djeben ; Jdek jemel ; Tabourzougent ; Tabourzigt.

c) *Mentha aquatica*, Dasf. — Arabe = Hebaq el mâ ; Heboq el Harch ; Heboq et Timesa ; Foudanej.

d) *Mentha sylvestris* : plus rare que les précédentes et ses variétés *crispa* et *incana*. — Arabe = Debaba ; Sisira ; Dhefaraâ ; Dhafiraton ; Nououdou (Yémen).

*Médecine* : Particulièrement au Maroc, la menthe fraîche est toujours ajoutée au thé vert. On fait bouillir le thé et sucre, puis avant de boire, on ajoute des feuilles de menthe et on laisse infuser quelques minutes. On offre successivement trois tasses de thé : une pour l'invité, une pour l'hôte et la troisième pour Dieu. Il serait impoli de refuser les trois tasses.

La menthe est considérée comme digestif, vermifuge : elle « réchaufferait l'estomac ».

Contre les piquûres de guêpes, de scorpions et contre les morsures de tarentules, on applique une pâte faite par parties égales de menthe cultivée et de menthe sauvage, de soufre (Kebrit) et d'*Asa foetida* (Hantit), pétries avec de la vieille huile d'olives. Cette formule serait due à RHAZES.

Les plants des différentes variétés de menthe, répandus sur le sol des chambres, en chasseraient les puces et en écarteraient les serpents.

On préconise les cataplasmes de menthe fraîche hachée, contre l'engorgement des seins : « elle fait sortir le lait coagulé dans la mamelle ». La menthe hachée est conseillée en compresses contre le gonflement de la rate : on la mélange à de l'huile d'olives, dans laquelle on a fait cuire des bulbes de glaïeul sauvage<sup>17</sup>.

Contre « le froid dans le ventre des femmes », aller au hammam, « placer sur les dalles, à l'endroit le plus chaud (au-dessus du foyer où chauffe l'eau : c'est l'hypocauste des thermes romains), une forte botte de menthe verte. S'accroupir au-dessus pour que les émanations pénètrent dans les organes génitaux. Aller ensuite s'asseoir sur un seau d'eau bouillante jusqu'à ce que cette eau soit devenue à peine tiède ».

Après l'accouchement, quand les pertes sanguines s'arrêtent trop vite, une brique fortement chauffée est mise dans une marmite. On verse dessus de la menthe pilée délayée dans de l'eau tiède : l'accouchée s'assoit dessus pour en recevoir les vapeurs.

Au Maroc, lorsqu'on suspecte qu'un poison a été donné à un individu, on lui administre trois jours de suite comme vomitif un mélange de menthe pilée, de vinaigre (Khall) et d'indigo (Nil, Nila). Cette dernière substance est, indifféremment, le produit végétal

<sup>17</sup> *Gladiolus byzantinus* et *Gladiolus segetum* = Kheta ; Zizania ; Sif er Z'ozab ; Tafroul ; Tizeft.

obtenu avec l'*Indigofera tinctoria*, L. ou bien le bleu à linge des épiciers (A. CHARNOT).

*Cuisine* : La menthe entre comme principal condiment dans des sortes de saucissons que l'on prépare avec du foie de mouton et de la graisse de queue de mouton coupée en petits cubes. On mêle avec quantité égale d'un mélange d'oignons, de feuilles de bettes, de persil et de feuilles de menthe, le tout haché menu. On sale, on poivre abondamment et, à l'aide d'huile d'olives, on fait une pâte dont on emplit un gros intestin de mouton. Ce saucisson se fait cuire à l'eau avec pois chiches (ou haricots secs) et légumes divers.

On fait également entrer la menthe dans la confection de différents types de saucisses (merguez) de viande de mouton, de tripes de bœuf (daouara m'ta bagrat), de tête de bœuf (ras el bagrat). Dans la cuisine israélite, la rue (fijel) est, le plus souvent, associée à la menthe dans ces sortes de préparations. Dans certaines régions, la menthe est remplacée par de la marjolaine ou du basilic, ou leur est associée. Ces merguez se conservent dans des jarres avec l'huile qui a servi à leur cuisson.

Les Touajen (au singulier Tajin) sont des plats constitués généralement par des hachis complexes, auxquels on ajoute assez d'œufs pour que, après cuisson lente entre deux feux (un par-dessus, l'autre par-dessous), ils soient bien rissolés et de consistance assez ferme pour être facilement coupés en tranches comme un gâteau.

L'un des plus réputés est le Tajin à la menthe (Tajin Nâna). Il est à base de viande de mouton désossée, hachée et roulée dans un mélange de cannelle et de boutons de roses pulvérisés. On jette dans l'huile très chaude et fait cuire avec oignons, tomates et haricots secs. Quand les haricots sont cuits, on ajoute du gruyère rapé (ou du fromage de brebis sec, dit fromage sicilien), de la mie de pain séché, puis des branches feuillées de menthe sèche qu'on écrase dans les mains. On délaie le tout et casse des œufs sur le mélange. On rend homogène en agitant avec une cuiller ; le plat est ensuite placé sur un feu doux et recouvert d'une plaque de tôle qu'on garnit de braises. La cuisson s'effectue donc entre deux feux. On surveille et retire du feu quand la masse a pris une consistance ferme, est bien rissolée et dorée (d'après GOBERT).

C'est là, le type du tajin ; mais suivant les régions, varient naturellement les formules. Dans le Tajin Madnous, le persil remplace la menthe ; dans le Tajin merdqouch, c'est la marjolaine qui est le condiment de choix. Ailleurs, on incorpore au tajin du thon, ou des anchois ; ailleurs, des pommes de terre ou des câpres ou des citrons confits dans la saumure.

M'Selli : des lanières de viandes sont découpées, on les roule dans un mélange de piment fort et de Tabel composé. On jette dans

l'huile chaude à laquelle on a ajouté de l'ail et une petite botte de menthe. On additionne d'eau, d'un peu de persil et fait cuire à petit feu jusqu'à évaporation de l'eau.

**Osbanes de tripes** : à base de tripes de mouton<sup>18</sup> et de fressure<sup>19</sup>. Après nettoyage, lavage et ébouillantage, couper l'estomac en carrés de dix cm. de côté environ.

Couper la fressure en tout petits morceaux, y joindre cent grammes de graisse de queue de mouton ; hacher le tout avec les tripes en ajoutant deux oignons, deux poignées de feuilles de bettes (ou d'épinards), une poignée de persil, une pincée de feuilles de carvi, une forte poignée de menthe (de préférence fraîche), quelques boutons de roses et deux gousses d'ail. Ajouter au hachis cent grammes de riz ou de Borghel. Saler, pimenter et bien pétrir le tout. Le répartir sur les carrés d'estomac, dont on rabat les bords et qu'on coud avec du fil ou des lanières de tripes.

Faire cuire dans du bouillon pendant deux heures au moins et manger chaud avec du couscous ou froid, en tranches.

La menthe entre assez fréquemment, soit fraîche, soit sèche dans la préparation de la Chakchouka, qui est souvent considérée comme le plat tunisien national. C'est une friture, dans une quantité élevée d'huile d'olives, de tomates, d'oignons, piments doux et forts et aubergines. Quand le mélange est cuit, on y poche des œufs, avant de servir. C'est à ce moment-là, qu'on saupoudre le plat de menthe sèche grossièrement pulvérisée. Mais cette pratique n'est pas générale.

**Romarin.** — *Rosmarinus officinalis*, L. — Arabe = Klil ; Klil el jebel ; Klil el noufâasa ; Khanagh el azir ; Hatssa louban ; Has-salban ; Hachibet el arab ; Azia ouzbir Ouden en naja ; Oubaïatran (Syrie). — Berbère = Azira ; Iazir ; Aziir ; Ouzbir ; Touzala ; Touzalt ; Aklel ; Tamezzarya.

**Médecine** : La poudre de feuilles est utilisée comme cicatrisant sur les blessures, en particulier pour recouvrir les plaies dues à la circoncision ; pour cet usage, on la mélange souvent à de la poudre de *Pistaccia lentiscus* (Dhrou). L'infusion (ou le plus souvent la décoction), de feuilles est conseillée contre le paludisme, les affections hépatiques et l'enflure de la rate.

Les sommités fraîches, mangées le matin à jeun, avec du sel et du pain chaud, passent pour donner de l'embonpoint, fortifier le cerveau et aiguïser la vue. Dans certaines régions, la décoction de sommités est réputée comme galactogène.

<sup>18</sup> Mosran = intestin grêle ; houbnit = gros intestin ; kercha = estomac.

<sup>19</sup> Foie = kebda ; poumons = Riya ; cœur = Gelb.

Les feuilles fraîches, écrasées et mélangées à celles d'*Artemisia campestris*<sup>20</sup>, sont délayées dans de la bile de vache pour obtenir une mixture, dont on verse des gouttes dans les oreilles contre les bourdonnements d'oreilles.

Chez les Israélites, on boit, comme diurétique, du vin blanc dans lequel on fait macérer des feuilles de romarin. Les sommités de romarin, cuites dans du vin blanc, servent en applications locales contre les hémorroïdes externes.

Dans toute l'Afrique du Nord, la plante est réputée en nature comme parasiticide : en porter des tiges feuillées et fleuries à même la peau, écarterait les poux et les puces. Elles tueraient également les mites.

*Sorcellerie* : Les fumigations de romarin passent pour chasser les Jenouns malfaisants.

*Cuisine* : Ce n'est guère que dans les régions montagneuses, où il croît spontanément en abondance, que le romarin entre comme condiment dans la cuisine.

Le Bazergou est un couscouss dont la sauce est faite de lait, de beurre, d'oignons, additionnée de poivre noir, cannelle et piment. La viande est cuite à part à la vapeur, au-dessus d'une marmite remplie d'eau et dans laquelle on a mis une poignée de romarin. Avant de servir, on dispose sur la semoule les morceaux de viande, en alternant avec des œufs durs coupés en deux et saupoudrés de Fakia (mélanges de fruits secs concassés menu : noix, noisettes, pistaches, pignons). On parsème de quelques raisins secs.

*Thyms*. Les thyms nord-africains sont moins riches en thymol et plus riches en carvacrol que les variétés européennes (sauf, d'après le Prof. TRABUT, le *Thymus Fontanesii*). Les variétés nord-africaines, employées indifféremment, sont :

1<sup>o</sup> *Thymus algeriensis*, Boiss. & Reut. ; *Th. ciliatus*, Desf. ; *Th. coloratus*, Boiss. & Reut. — Arabe = Djertil ; Khieta ; Hamriya ; Zâater ; Hâcha ; Mezoukech ; Hamzoucha ; Thoumouça ; El abça ; Arfoullouça ; Harfoulaïouna ; Rebba. — Berbère = Djouchchen ; Azoukni ; Touchna ; Timzrit ; Zoucheni ; Adouchchen.

2<sup>o</sup> *Thymus capitatus*, Hoffm. ; *Th. Fontanesii*, Boiss. & Reut. — Arabe = Zâater ; Zaïtra ; Hastara barri ; Hastara el hamira ; Zâater el mediya ; Azoui ; Mamouna ; El mamounati ; Thoumâa ; Ghazouha ; Zaatara farasi (Syrie). — Berbère = Azouï ; Ouazouï ; Zeri ; Azerkenna.

Telle ou telle variété est récoltée et utilisée dans la région où elle pousse.

<sup>20</sup> Degoufet, Alala ; Goufeta ; Khiçoum ; Tagouft ; Tazoug.

*Médecine* : La décoction s'emploie en gargarismes contre les affections de la gorge et de la bouche. La décoction de sommités fleuries, édulcorée avec du miel, est conseillée contre la toux et l'emphysème. Les infusions sont vantées, prises en boisson trois fois par jour, comme galactogène. La poudre de feuilles sèches s'utilise en nature sur les plaies suppurantes. Contre les dartres, on obtiendrait des résultats favorables par l'emploi d'une pommade faite de poudre de thym et de cervelle de bœuf. Pour faciliter l'expulsion du fœtus, on a recours à des fumigations de thym entier, sec, placé sur de la braise.

*Cuisine* : Le thym est relativement peu employé comme condiment dans la cuisine indigène : parfois, on ajoute à certains ragoûts quelques brins de thym. Dans le bled surtout, on en met dans l'eau où l'on fait cuire fèves, haricots et pois chiches.

Les Israélites en utilisent, parfois, dans la préparation de saucisses de mouton ou de bœuf, en additionnant certaines sauces. Mais il semble que cette pratique est récente et empruntée aux Européens.

Dans certaines régions de la zone prédésertique, on remplace parfois le thym par une autre Labiacée, le *Saccocalyx Satureioides*, Cosson. (Arabe = Azir el ibel), appelée Sariette indigène. Sa saveur est moins aromatique mais plus piquante que celle du thym.

##### 5° Cucurbitacées.

*Concombres*. — *Cucumis sativus*, L. — Arabe = Khiara ; Fagous ; Abghous ; Gatha ; Gathada ; Battikhael dakar ; Takhiart ; Lekhiar ; Ilekel ; Tsouarour ; Qoqqous ; Khiara oualhika (Iran) ; Jilmata ; Siboukata ; Ghitaâ chami.

*Médecine* : Le suc de concombres, avec les graines pilées et de la farine de blé, le tout séché au soleil, puis délayé dans de l'eau de roses, nettoie le visage et rend la peau blanche. Il faut en faire une application tous les soirs.

*Cuisine* : Entre les différents services d'un repas, on offre aux convives des concombres coupés en tranches et présentés dans de l'eau fraîche ou glacée. Les concombres entrent, comme condiment, dans un mets très apprécié dans la région du Sahel tunisien. Il est composé d'un hachis d'oignons, de tomates, de poivrons doux et forts, de pommes vertes et de concombres. Le tout est largement arrosé de jus de citrons et d'un peu d'huile d'olives. On saupoudre de feuilles de menthe pulvérisées.

Il est à noter que le cornichon (Torchi) proprement dit, conservé dans le vinaigre, est d'usage restreint chez les populations nord-africaines.

## Variantes.

Sous le nom de « Variantes », on désigne en Afrique du Nord, ce que les populations indigènes appellent Moualah.

Ce sont des mélanges de légumes et de condiments conservés dans une saumure plus ou moins aromatisée. Le Moualah type est composé de carottes, navets, choux-fleurs, côtes de céleri, partie renflée et blanche de fenouil doux cultivé, le tout coupé en petits morceaux. Aucune cuisson : on conserve simplement dans une saumure vinaigrée. Parfois, on ajoute au mélange quelques tomates vertes (de la grosseur d'une prune) et quelques piments forts, légèrement incisés.

Ce procédé de conservation dans de la saumure s'emploie également pour d'autres fruits et légumes :

— Citrons : Les fruits sont coupés en quatre, simplement placés dans un bocal et recouverts de saumure.

— Carottes : On coupe les grosses en quatre ; les petites sont laissées entières. Il s'agit surtout de la variété longue, mince, dite « carotte arabe » et qui se rapproche de la variété fourragère.

— Navets : Même procédé de préparation. Cette conserve est souvent désignée sous le nom de Torchî.

— Artichauts : La conserve se prépare au début du printemps, quand les artichauts sont de très petite taille et très serrés. On les coupe en quatre et met dans une saumure aromatisée avec du vinaigre et du fenouil sauvage.

— Piments et citrons : On dispose des couches alternées de citrons entiers et de piments doux, à maturité, donc rouges. On recouvre de saumure, avec quelques clous de girofles et quelques fragments de cannelle.

— Concombres : Les concombres sont simplement coupés en tranches et recouverts de saumure.

Ces variantes entrent comme garniture dans différents plats surtout hors-d'œuvre et poissons de conserve (sardine, thon, maquereaux, etc.). Ils constituent la base de ce qu'on appelle les « petits pains garnis » que la population apprécie beaucoup comme petit déjeuner du matin. On en confectionne à toute heure dans les gargotes sédentaires ou ambulantes.

Ils se préparent ainsi : un petit pain est coupé en deux, en enlevant la presque totalité de la mie (sous forme de cône) ; on ménage ainsi une large cavité dans laquelle on place, suivant le goût du client, un peu de thon à l'huile ou une sardine, des olives vertes ou noires, de la salade de pommes de terre, un ou deux morceaux d'œufs cuits durs, un peu de tomate fraîche ou de la conserve de tomates. On place par-dessus quelques variantes et un peu de



sauce piquante (Ahrisa) et enfin on recouvre le sandwich de la deuxième moitié du pain.

Les Variantes entrent dans la préparation de certains plats cuits dits Touajen : un « tajin » est un mets rissolé, cuit entre deux feux et contenant assez d'œufs, pour qu'après cuisson, il constitue une masse ferme que l'on peut facilement couper au couteau. Une formule de Tajin comporte : mie de pain, olives dénoyautées, moualah et œufs ; une autre, très estimée, est à base de thon, aubergines, mie de pain, fromage râpé, œufs, câpres et citrons conservés à la saumure.

Il existe un ragoût aux variantes (Marget el moualah) très apprécié dans certaines régions : il se prépare soit avec de la viande de boucherie, soit avec du poulet, soit avec du poisson.

La chair, coupée en morceaux, est roulée dans un mélange de sel, poivre, piment rouge et tabel composé. On fait revenir à l'huile bouillante. On ajoute ensuite oignons, gousses d'ail et jus de tomates, étend d'eau et laisse cuire à petit feu. Quand la cuisson paraît presque suffisante, on ajoute, par convive, une poignée de moualah, une pincée de câpres et un demi-citron conservé dans la saumure. On laisse cuire encore quelques minutes avant de servir.

#### *Résumé.*

Dans une première partie, les auteurs ont passé en revue les végétaux condiments appartenant aux groupes botaniques des conifères, des monocotylédones, des dicotylédones archychlamydées apétales et dialypétales thalamiflores.

Cette seconde partie traite des végétaux appartenant aux groupes des archychlamydées dialypétales caliciflores, des métachlamydées gamopétales et de différentes associations complexes constituant les « variantes ».

Dans le premier groupe apparaissent surtout les ombelliférées qui fournissent des condiments particulièrement appréciés comme l'aneth, l'anis vert, le carvi, le céleri, le coriandre, le cumin, le fenouil, le persil.

On trouve également dans ce groupe les familles des rosacées, des légumineuses, des myrtacées avec les espèces condimentaires suivantes : pétales et eau distillée de roses, caroubes, fenugrec, girofles, myrtes.

Le second groupe comprend aussi une famille dominante, celle des labiacées avec des espèces très recherchées comme les basilics, les lavandes, les marjolaines et origans, les menthes, les romarins, les thyms. Les représentants des autres familles, malgré leur petit nombre, n'en sont pas moins de qualité puisqu'on y trouve les olives (oléacées), les poivrons, piments et tomates (solanées), le sésame (pédaliacées) et les concombres.

Enfin, il y a lieu de signaler les variantes ou « moualah » qui sont des mélanges de légumes et de condiments conservés dans une saumure plus ou moins aromatisée. On retrouve en association dans cette saumure, à côté des carottes, des navets, des choux-fleurs, des artichauts, des éléments condimentaires préparés comme citrons, tomates, fenouil, piments, concombres, olives, vinaigre, etc.

*Summary.*

In a first part, the authors have dealt with the condiment vegetables belonging to the botany groups of coniferae, monocotyledones and dicotyledones archichlamydeae apetalae and dialypetalae thalamiflorae.

The second part deals with the vegetables belonging to the groups of the archichlamydeae dialypetalae caliciflorae, of the metachlamydae dialypetalae and of different complex combinations which constitute the "variants".

The first group contains chiefly umbelliferae which include such favourites as dill, anise, caraway, celery, coriander, cumin, fennel and parsley.

In this group we also find the rosaceae, the leguminous plants, the myrtaceae with the species of condiments such as rose petals, distilled rose water, carobe, fenugreek, clove, myrtle.

The second group also includes the labiatae with well-known species such as: sweet basil, lavender, mayoram and origany, mint, rosemary, thyme. Although they are not numerous, the representatives of the other families are quite known all the same for we can find among them olives (oleaceae), "poivrons", pimentoes, tomatoes (solanaceae), sesame (pedaliaceae) and cucumbers.

Then we have to point out the variants or "moualah" which are mixtures of vegetables and condiments preserved in brines more or less aromatic. In these brines, besides carrots, turnips, cauliflowers, artichokes, other condiments are found together, such as lemons, tomatoes, fennel, pimentoes, cucumbers, olives, vinegar, etc.

*Zusammenfassung.*

Im ersten Teil des Artikels haben die Verfasser diejenigen Gewürzpflanzen besprochen, welche den botanischen Gruppen der Koniferen, der Monokotyledonen und choripetal-apetalen und choripetal-heterochlamyden thalamifloren Dikotyledonen angehören.

Im zweiten Teil behandeln sie die zu den Gruppen der choripetal-heterochlamyden calicifloren und der gamopetalen Dikotyledonen gehörenden Pflanzen sowie einige unter dem Namen «Varianten» zusammengefaßte Mischungen von Gemüse und Gewürzen.

Die erste Gruppe enthält hauptsächlich Umbelliferen, welche die beliebten Gewürze wie Dill, Anis, Kümmel, Sellerie, Koriander, Fenchel und Petersilie liefern. In dieser Gruppe finden wir auch die Familien der Rosaceen, der Leguminosen, der Myrtaceen mit den Gewürzarten wie Rosenblätter, destilliertes Rosenwasser, Johannisbrot, Bockshornklee, Nelken und Myrten.

Die zweite Gruppe umfaßt die Labiaten mit den bekannten Arten wie Basilienkraut, Lavendel, Majoran und wilder Majoran, Pfefferminz, Rosmarin und Thymian. Die Vertreter der anderen Familien, obwohl wenig zahlreich, sind nicht weniger wertvoll, da sie Pflanzen wie Oliven (Oleaceen), Paprika, Tomaten (Solanaceen), Sesam (Pedaliaceen) und Gurken enthalten.

Schließlich werden auch noch die «Varianten» oder «moualah» berücksichtigt, eine Mischung von Gemüse und Gewürzen, welche in einer mehr oder weniger scharfen Beize aufbewahrt werden. Man findet darin, neben Karotten, Kohlrüben, Blumenkohl und Artischocken, Würzen wie Zitronen, Tomaten, Fenchel, Paprika, Gurken, Oliven, Essig usw.

## Table des matières

<p><b>Avant-propos</b> . . . . . 237</p> <p><b>Introduction</b> . . . . . 238</p> <p style="text-align: center;">1<sup>e</sup> partie.</p> <p><i>Conifères</i> : Pignons . . . . . 241</p> <p style="text-align: center;"><b>Monocotylédones.</b></p> <p><i>Palmiers</i> : Vinaigre de laghmi . . . . . 243</p> <p><i>Cypéracées</i> : Souchets . . . . . 245</p> <p><i>Liliacées</i> : Ail . . . . . 246</p> <p style="padding-left: 2em;">Oignons . . . . . 247</p> <p><i>Iridacées</i> : Safran . . . . . 248</p> <p><i>Zingibéracées</i> : Cardamomes . . . . . 250</p> <p style="padding-left: 2em;">Curcuma . . . . . 251</p> <p style="padding-left: 2em;">Galanga . . . . . 252</p> <p style="padding-left: 2em;">Gingembres . . . . . 253</p> <p style="padding-left: 2em;">Maniguette . . . . . 254</p> <p style="text-align: center;"><b>Dicotylédones archychlamydées</b> <b>apétales.</b></p> <p><i>Juglandacées</i> : Noix et noisettes . . . . . 255</p> <p><i>Pipéracées</i> : Poivres . . . . . 256</p> <p style="padding-left: 2em;">Cubèbe . . . . . 258</p> <p style="text-align: center;"><b>Dicotylédones archychlamydées</b> <b>dialypétales thalamiflores.</b></p> <p><i>Renonculacées</i> : Nigelle . . . . . 258</p> <p><i>Lauracées</i> : Cannelles . . . . . 260</p> <p style="padding-left: 2em;">Laurier . . . . . 261</p> <p><i>Myristicacées</i> : Muscades . . . . . 262</p> <p><i>Capparidacées</i> : Câpres . . . . . 263</p> <p><i>Malvacées</i> : Ambrette . . . . . 264</p> <p style="padding-left: 2em;">Gnaouya ou Gombo . . . . . 264</p> <p style="text-align: center;"><b>Dicotylédones archychlamydées</b> <b>dialypétales disciflores.</b></p> <p><i>Rutacées</i> : Rue . . . . . 266</p> <p style="padding-left: 2em;">Citrons . . . . . 268</p>	<p><i>Anacardiées</i> : Lentisques . . . . . 269</p> <p><i>Ampélidacées</i> : Raisins secs . . . . . 271</p> <p style="text-align: center;">2<sup>e</sup> partie.</p> <p style="text-align: center;"><b>Dicotylédones archychlamydées</b> <b>dialypétales caliciflores.</b></p> <p><i>Rosacées</i> : Abricot . . . . . 315</p> <p style="padding-left: 2em;">Roses . . . . . 315</p> <p><i>Légumineuses</i> : Caroubes . . . . . 318</p> <p style="padding-left: 2em;">Fenugrec . . . . . 319</p> <p><i>Myrtacées</i> : Girofle . . . . . 321</p> <p style="padding-left: 2em;">Myrte . . . . . 322</p> <p><i>Ambellifères</i> : Aneth . . . . . 324</p> <p style="padding-left: 2em;">Anis vert . . . . . 324</p> <p style="padding-left: 2em;">Carvi . . . . . 325</p> <p style="padding-left: 2em;">Céleri . . . . . 328</p> <p style="padding-left: 2em;">Coriandre . . . . . 328</p> <p style="padding-left: 2em;">Cumin . . . . . 331</p> <p style="padding-left: 2em;">Fenouil . . . . . 333</p> <p style="padding-left: 2em;">Persil . . . . . 334</p> <p style="text-align: center;"><b>Dicotylédones métachlamydées</b> <b>gamopétales.</b></p> <p><i>Oléacées</i> : Olives . . . . . 335</p> <p><i>Solanées</i> : Poivrons et piments . . . . . 336</p> <p style="padding-left: 2em;">Tomates . . . . . 341</p> <p><i>Pédaliacées</i> : Sésame . . . . . 342</p> <p><i>Labiacées</i> : Basilics . . . . . 343</p> <p style="padding-left: 2em;">Lavandes . . . . . 344</p> <p style="padding-left: 2em;">Marjolaines et origans . . . . . 346</p> <p style="padding-left: 2em;">Menthes . . . . . 347</p> <p style="padding-left: 2em;">Romarin . . . . . 350</p> <p style="padding-left: 2em;">Thyms . . . . . 351</p> <p><i>Cucurbitacées</i> : Concombres . . . . . 352</p> <p style="padding-left: 2em;">Variantes . . . . . 353</p>
--	---