Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 19 (1989)

Heft: 6

Rubrik: Docteur nature : La cerise : vive la guigne!

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

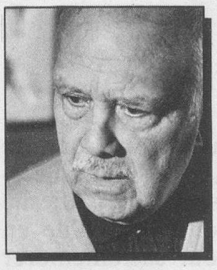
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

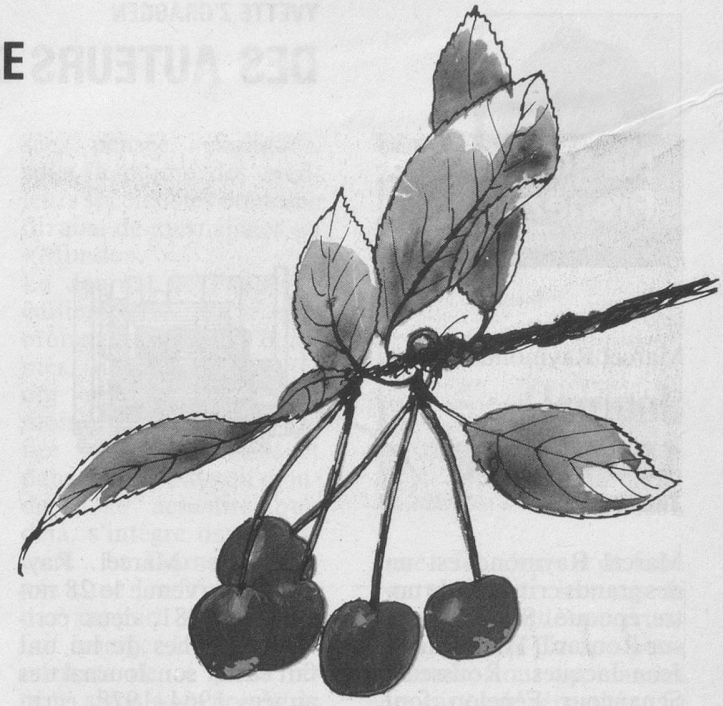
Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



PAUL VINCENT

DOCTEUR NATURE



LA CERISE

Vive la guigne!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les pédoncules s'utilisent en boisson, en infusion.

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

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

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

P. V.

Le mois prochain: l'épinard