

V. *Propriétés et usages* (1).—La famille des rosacées renferme un grand nombre de nos végétaux indigènes (2). Presque tous nos arbres fruitiers en font partie. Il serait trop long de parler des propriétés de chacun ; nous ne citerons que les plus communs, qui sont aussi les plus utiles.

La *benoîte*, la *potentille printanière* et la *potentille sauvage*, sont employées en lotions (3) pour les maux d'yeux.

La décoction (3) des feuilles de *ronce* est un bon gargarisme (3) pour les maux de gorge (3).

Les *fraises* sont employées par le vulgaire comme remède contre les engelûres.

La *sanguisorbe*, la *pimpinelle* et la *spirée-ulmaire* ou *reine-des-prés*, sont aussi des plantes médicinales.

On peut faire des confitures avec les fruits de la *ronce bleue* (mûres), ceux du *framboisier* et ceux du *fraisier*. Les framboises et les fraises sont d'excellents fruits de desserts, très recherchés. On en fait usage dans la fabrication des pâtes et des bonbons. Avec les amandes douces, qui figurent sur nos tables, et les amandes amères, on fabrique le sirop d'orgeat.

Les *prunes*, bien mûres, forment un des fruits les plus savoureux de nos climats. Séchées au soleil, après avoir passé au four, elles forment les pruneaux, qui sont à la fois un aliment et un médicament.

(1) Inutile de dire qu'on ne les fera connaître qu'au fur et à mesure que les élèves pourront avoir les plantes sous les yeux.

(2) Plusieurs ne sont pas indigènes d'origine, mais sont acclimatés.

(3) Termes dont on doit rappeler la signification.

Les *abricots* servent à préparer l'eau du noyau.

Avec les *merises noires*, on prépare l'eau de cerises.

Le *prunier*, l'*abricotier*, le *pêcher* et le *cerisier*, nous donnent des fruits à noyau.

Tous les fruits à noyau renferment de l'acide prussique, poison violent.

Les *amandes amères* en renferment en très grande quantité.

Les fruits du *poirier* se mangent comme desserts. On prépare avec le suc une boisson fermentée connue sous le nom de *poiré*. On en fait aussi des confitures.

Les fruits du *cognassier* (coings) servent à faire d'excellentes gelées et des pâtes très recherchées.

Le *pommier* est cultivé par ses fruits, dont on extrait le cidre et le vinaigre.

Le *néflier* donne des fruits que l'on fait mûrir en les étendant sûr la paille.

Les baies du *sorbier des oiseleurs* servent d'appâts aux grives.

Sur l'*églantier*, on greffe en écusson les diverses espèces de roses cultivées, qui constituent le plus bel ornement de nos jardins.

VI. *Conclusion pratique*. — Il faut bien se garder de croquer les noyaux des prunes ou des cerises pour en manger le contenu : on courrait le risque de s'empoisonner.

VI. *Devoir*. — 1o. Placer dans l'herbier : — a) les diverses parties de la fleur de l'églantier ; — b) un rameau de la plante elle-même, avec des fleurs et des fruits ; — c) le fraisier sauvage.

2o. Transcrire le résumé de la leçon ;

3o. Rechercher, après la sortie de classe, des plantes de la famille des rosacées et les coller dans l'herbier.