

la manie même: mais il y a exagération ou défaut d'observation rigoureuse dans ces faits. Les feuilles et les racines de fraisier sont réputées astringentes. On les emploie en décoction dans les diarrhées chroniques et les dysenteries.

*Les framboises* — Du nom latin (*rubus ideus*) semble indiquer que l'espèce de ronce à laquelle ils appartiennent était commune dans les bosquets de la Grèce. On le trouve encore très fréquemment dans les bois à l'état sauvage, même dans le nord de la France. Son fruit est très anciennement connu et apprécié.

La composition chimique des framboises diffère peu de celle des fraises. C'est un fruit d'un gracieux aspect, et d'une saveur, sucrée et parfumée. Son odeur est plus pénétrante que celle de la fraise, mais son goût est moins fin; les qualités sont identiques. On les mélange souvent ensemble dans l'assiette pour les manger. La framboise se décompose encore plus promptement que la fraise, elle s'écrase en la cueillant, et, si on la laisse un peu trop longtemps sur la tige, il se forme des vers dans son intérieur. De là, répugnance que quelques personnes éprouvent à en faire usage.

C'est sans doute pour cette raison qu'on ne voit pas servir les framboises sur les tables aisées autant qu'on pourrait le supposer en considérant la grande quantité qui s'en récolte. On les utilise, d'autre part, dans la fabrication des sirops et des confitures de grossilles, qu'elles aromatisent très agréablement. On en fait aussi un vinaigre qui, mêlé à du sirop de sucre, donne une boisson acidulée extrêmement recherchée pendant l'été, et facile à préparer dans les ménages.

*Les abricots* — L'Arménie passe pour la patrie de l'abricotier. Il était connu en Italie au temps des empereurs, car Calu-

melle en parle: mais il ne paraît pas avoir passé les Alpes pour arriver jusqu'en France avant le xviième siècle. Celui qui, le premier, apporta à nos aïeux cet excellent fruit, fit assurément un grand cadeau à sa patrie.

Par sa chair savoureuse et son arôme délicat, l'abricot peut lutter sans avantage avec les fruits les plus vantés. Quelques personnes l'accusent d'être d'une digestion difficile. J'ai lieu de croire qu'une observation plus sévère ferait bon marché de ces insinuations, surtout quand il s'agit de fruits bien mûrs.

*Les châtaignes* — Le châtaignier est indigène en Europe, il semble affectionner particulièrement les sols granitiques de la Corse, du Limousin, du Vivarais, du Dauphiné, de la Bretagne. Cet arbre était déjà en honneur chez les Grecs et les Romains. Théophraste et Dioscoride en parlent, et Virgile en fait l'éloge dans ses Géorgiques. Il est encore cultivé dans presque toute l'Europe, et constitue pour les pays pauvres une véritable richesse.

Comme aliment, ce fruit a été très diversement jugé. Les uns ont voulu y voir une substance grossière, terreuse, indigeste, bonne tout au plus pour des estomacs de montagnards mendiants; d'autres en ont fait un éloge outré, en lui attribuant toutes les qualités du pain et des meilleures farines. Le fait est que la châtaigne restaure bien et qu'elle engraisse rapidement ceux qui en font usage; mais elle ne convient pas aux gens âgés, au moins en quantité considérable. Du reste, le degré de tolérance se mesure à chaque estomac et dépend beaucoup du mode de préparation. La plupart des paysans de nos montagnes du centre de la France en font pendant tout l'hiver, la base de leur alimentation.

Dr. A. DE LA PORTE.