

ÉTÉ 2018

SCAH - Bulletin N° 61



Dans ce numéro :

Éditorial

Chers Sociétaires,

Éditorial	P 1
Les solanacées, 2ème partie	P 2 à 4
Semis et plantations	P 5
Autour de l'arbre	P 6 et 7
Biennale	P 7
La tétragone cornue	P 8 et 9
Crassula columnaris	P 9
Euroflora, Nervi	P 9
Bourse aux plantes	P 10
La SCAH il y a 132 ans	P 11
Divers	P 12

Depuis octobre 2017, les activités proposées par nos animateurs toutes sections confondues et les initiatives prises pour le bon fonctionnement de notre association sont à souligner.

Réussite totale : nombre croissant de sociétaires adhérant à notre Société ; nombre nettement en hausse de participants qui répondent à nos propositions d'activité proposées dans nos programmes.

La toute récente section cactées est très active, l'engouement pour ce végétal ne manque pas de « piquant » ...

Que dire des sorties organisées par Michèle et Aude ? Très nombreuses cette année et toujours de qualité, elles sont un attrait non négligeable pour nos sociétaires ; j'y associe nos nombreuses conférences animées par des conférenciers passionnés : ils nous ont enthousiasmés et éclairés sur des thèmes très divers comme sur le rôle du Conseil d'Etat, la communication des arbres, la vie et l'oeuvre de Clarence Bicknell, ou le monde extraordinaire des agrumes, plus de 70 auditeurs occupant notre grand salon.

La convivialité est exceptionnelle signe que notre belle association est bien vivante, solidement installée sur la Promenade des Anglais dans son Palais avec son jardin ; son nom lui-même, Société Centrale d'Agriculture, d'Horticulture et d'Acclimatation de Nice et des Alpes Maritimes, inscrit en lettres d'or, est un phare pour « Le Comté Niçois »

Merci à toutes et à tous pour votre participation et de votre fidélité. Je vous souhaite un excellent été dynamique, productif, chaud, en pleine forme pour nous retrouver tous ensemble dès octobre prochain.

Très cordialement

*Le Président
Henri LAMBERT*

Avez-vous remarqué combien parfois une lecture est capable de vous entraîner bien au-delà du banal quotidien ?

...Lire la suite p 6

Les familles botaniques au potager et au verger

Les Solanacées, 2ème partie

Si les 4 stars du potager (Tomates, Poivrons, Pommes de Terre, Aubergines) sont des espèces comestibles connues de tous (voir article dans le bulletin ABJ précédent), d'autres, parfois confidentielles, ne sont pas à dédaigner.

Mais si les 4 espèces ci-dessus ne sont pas arrivées sans peine dans nos assiettes, ce n'est pas pour rien : la famille des Solanacées est riche en toxines, parfois très violentes, qui ont amené les peuples à s'en méfier, ou à s'en servir pour la médecine voire pour communiquer avec les esprits.

Moins connues mais tout aussi comestibles

Les Physalis

Commun en Amérique du sud, ces plantes sarmenteuses s'enroulent facilement sur un support adéquat et donnent des fruits (baies comme toutes les Solanacées) entourés par le calice (ensemble des sépales) qui se développe comme une cage (souvent utilisé en art floral) d'où leur nom vernaculaire fréquent d'*Amour en cage* ou de *Lanterne japonaise*.

Certaines espèces donnent des fruits comestibles que l'on trouve sur le marché, les plants peuvent être cultivés dans un endroit riche et protégé (la souche est souvent vivace).

Deux espèces peuvent retenir notre attention :

- *Physalis philadelphia*, dont le fruit est vert et se consomme en ratatouille, est appelé *tomatille* par les mexicains. Par confusion avec les premières tomates importées par les espagnols, ce nom aurait donné *la Tomate* pour beaucoup de populations européennes (sauf pour les italiens qui l'appellent *la pommodora* - la pomme d'or).

- *Physalis peruviana*, dont le fruit jaune orange est très bon en fruit, est le *Cokeret du Pérou*, c'est celui qui est le plus souvent appelé *amour en cage*.



Le concombre-melon

Solanum muricatum ou pépino ou poire-melon ou Morelle de Wallis est un arbuste de 1 à 2m, vivace, origi-

naire d'Amérique du Sud, très cultivé à Madère mais aussi en Australie et Nouvelle Zélande. Il craint le gel mais peut être cultivé en pot. Mangé cru, il ressemble un peu au melon.



L'arbre à tomates

Solanum betaceum ou *tamarillo* est également un arbuste qui peut être cultivé en pot mais aussi en pleine terre dans un endroit très protégé. Ces fruits ressemblent vraiment à des tomates (style petit cœur de bœuf).



Elles peuvent être mangées crues ou servir pour des sauces comme les vraies tomates (*Solanum lycopersicum*).

La Morelle noire

Solanum nigrum est une plante commune de nos régions, fréquente sur les friches et dans nos jardins.



L'utilisation culinaire est ancienne dans les pays méditerranéens et en Afrique sub-saharienne où les cultures sont importantes. En effet, la baie noire, mure, est comestible comme un fruit et les feuilles, cuites,



remplacent les épinards et sont riches en protéines.

Il vaut mieux les cuire dans deux eaux pour extraire la solanine amère (et légèrement

toxique, voir plus loin).

On touche là une des caractéristiques des Solanacées, leur richesse en toxines qui a provoqué la méfiance des populations, surtout européennes, face aux nouveaux légumes importés d'Amérique (voir l'article précédent).

Voyage au royaume des songes... éternels

Des indispositions aux hallucinations

La consommation des pommes de terre, des tomates, a posé quelques problèmes : la manipulation de leurs feuilles, et à plus forte raison leur éventuelle consommation, peut déclencher des diarrhées, vomissements et hallucinations ! Le responsable est un alcaloïde présent dans bien de parties vertes de Solanacées, la Solanine. C'est pour cela par exemple qu'il faut éliminer toute partie verte du tubercule de pomme de terre. La présence de la solanine est une adaptation défensive de ces plantes face aux animaux dévoreurs de feuilles... mais certains se sont adaptés comme la Mineuse de la Tomate *Tuta absoluta*, creusant des galeries dans les feuilles et le fruit sans être gênée !



Des hallucinations... au sommeil éternel

Mais les Solanacées sont encore plus performantes ! Des plantes comme la Mandragore,



comme la Jusquiame noire (ci-dessous)



et comme la Belladone, toutes plantes sauvages d'Europe, sont lourdement chargées d'atropine, fort stimulant nerveux... pouvant aller jusqu'à l'empoisonnement. La célèbre Mandragore fut tellement utilisée, y compris dans des potions médicamenteuses, qu'une légende s'est tissée autour de son obtention : sa racine ressemblant quelque peu au corps d'un homme, il fallait arracher cette racine, de préférence poussant sous un pendu, en s'aidant d'un chien attaché par une corde à la Mandragore. Celle-ci, en étant arrachée, laissait échapper un long hurlement... et le chien mourrait.



La drogue du fumeur

Si le fait de tirer sur la cigarette est parfois décrit comme un retour irrationnel au sein maternel, c'est bien à cause de la nicotine, autre alcaloïde stimulant à faible dose du système nerveux, que la dépendance



au tabac est si forte. Mais là encore, cet alcaloïde est présent dans les feuilles de tabac mais aussi de pomme de terre, piment, tomate et aubergine. Il est en fait neurotoxique contre les insectes en particulier, d'où les insecticides nicotinoïdes dont le spectre est large et atteint des insectes utiles comme indésirables. Voir une recette proposée dans les bulletins de la SCAH de 1943.

Zombie scopolaminé !

Présente dans les *Datura* et *Brugmensia*, la scopolamine a sans doute été employée par nombre d'entre nous



contre le mal des transports. Efficace effectivement on devient comme un zombie, heureux et insensible à pas mal de choses. À plus forte dose il devient hallucinogène et à forte dose mortel ! C'est cette substance qui a servi de sérum de vérité il y a quelques décennies.

Ça brûle !



Terminons par la capsaïcine, alcaloïde présent dans le genre... *Capsicum*, les poivrons.

C'est lui qui donne cette impression de brûlure car il stimule les terminaisons nerveuses de la douleur. Attention, s'il n'est pas toxique, il peut faire très mal dans les yeux, ou même sur les lèvres d'un enfant !

On classe les piments selon l'échelle de Scoville : de 0 pour les poivrons doux à 3 180 000 pour le Pepper X, le piment le plus fort du monde, immangeable ! Quand on pense que le piment d'Espelette est classé à 1500-2500 unités Scoville et le piment oiseau entre 30 et 60000, on voit que la violence de cette substance est à prendre avec délicatesse !

Bref, rappelons que ces nombreux toxiques permettent à ces plantes de ne pas avoir beaucoup de ravageurs, au moins au niveau des feuilles.

Sachons utiliser ces Solanacées, délicieuses pour plusieurs, belles comme le *Cestrum elegans* ou les *Petunia*



et envoutantes pour d'autres.

Terminons par cette citation de **Michèle Barrière dans Meurtres à la pomme d'or** : « *Et puis, il y a les grosses, les joulflues, les charnues, les fessues, celles qui inquiétaient tant les puritains anglo-saxons qui, au XIXème siècle voyaient dans les tomates l'œuvre du diable.* »

Joël BESNARD

Le calendrier des semis et plantations au jardin potager familial

Voici deux articles de M. Texier tirés d'un livret édité en 1943 par la SCAH.

Insecticide à base de feuilles de tomates contre les pucerons

« Voici la façon de préparer avec des feuilles de Tomates un insecticide puissant contre le puceron, et notamment le puceron du Rosier :

...On remarque que les Tomates ne sont jamais attaquées par les Insectes (1), en raison de l'odeur caractéristique que dégagent toutes les parties vertes de la plante, et qui provient d'un alcaloïde analogue à ...la nicotine. Cet alcaloïde est particulièrement efficace contre le puceron...

Prendre un flacon susceptible d'être bouché hermétiquement, d'une contenance d'environ 2 litres ; y introduire 500 grammes de feuilles et tiges de tomates finement hachées dans un plat de faïence, de façon à ne rien perdre du liquide qu'elles contiennent. Ajouter un litre d'alcool à brûler. Laissez macérer pendant huit jours, puis passer le tout, feuilles et alcool, sur une toile pour obtenir un jus clair... Conserver ce produit jusqu'au moment de l'emploi. À ce moment, le diluer à raison d'un quart de litre de jus pour 10 litre d'eau. (2) »

Notes :

- (1) En 1943, la mineuse de la Tomate, ou *Tuta absoluta*, n'était pas encore arrivé en Europe. Originnaire d'Amérique du sud, elle fait des galeries dans les feuilles et dans le fruit de la Tomate. Filet et attractif sexuel sont deux méthodes assez efficaces pour la contrer.
- (2) On peut réaliser un purin de feuilles et tiges de Tomates en remplaçant l'alcool par 5l d'eau sans chlore à laisser fermenter à l'abri de l'air pendant 4-5 jours (repérer les petites bulles).

Après filtration, pulvériser-le sans dilution en prévention contre la piéride du Choux, les altises et la mouche de la Carotte, en curatif sans dilution contre les pucerons (très sensibles à la nicotine), en engrais à raison d'un litre dilué dans 3 litre d'eau pour tomates, choux, courges,

...

Cet article fait écho aux nombreuses recettes actuelles à base de plantes.

Mais le suivant ci-dessous montre que l'heure n'était pas encore à la prise en considération de la biodiversité, en particulier celle de la vie du sol.

Les vers de terre

« Les lombrics, ou vers de terre, sont le fléau des plates-bandes et des jeunes gazons (3). Ils sont également un appât indispensable pour la pêche, notamment pour celle de l'anguille. Que ce soit pour leurs défauts ou leurs qualités, il est bon de leur donner la chasse, et point n'est besoin de bouleverser le jardin pour se les procurer.

Contentez-vous de faire bouillir des feuilles de Noyer dans de l'eau, et de verser cette eau sur la terre, après refroidissement, bien entendu. Les vers sortiront comme par enchantement (4). »

Notes :

- (3) Nous sommes ici loin de la reconnaissance de ces lombrics, travailleurs infatigables du sol et auxiliaires précieux du jardinier qui doit tout faire pour les valoriser.
- (4) C'est sans doute un effet de la juglone, toxique sécrété par les noyers dont les effets allélopathiques sont prouvés depuis longtemps.

Joël BESNARD



Autour de l'arbre

Avez-vous remarqué combien parfois une lecture est capable de vous entraîner bien au-delà du banal quotidien ? C'est ainsi que « Le journal intime d'un arbre » (Didier Van Cauwelaert) raviva mes souvenirs de mythologie grecque où de simples mortels deviennent fleurs, plantes ou arbres : Philémon et Baucis, Narcisse, Daphné ...

On dit « arbre » ! Il n'en faut pas davantage pour que l'esprit s'évade ! L'imaginaire alors ouvre à des réflexions oniriques, fantastiques ou philosophiques ! et aussitôt on se trouve assailli de visions émues, de sensation olfactives ou tactiles, de peurs angoissantes, de flore savante. Nous entendons des bruissements aériens, des vies souterraines et aquatiques, des crépitements embrasés.

Il y a les arbres qui croissent près des cours d'eau penchant leurs ramures jusqu'à effleurer la surface, il y a ces pins que les grands vents marins font courir dès leur jeune âge presque couchés sur le sol, il y a l'arbre ancêtre nordique arbre-monde Yggdrasil,



Abre-monde Yggdrasil

l'arbre de la Liberté, l'arbre généalogique, le banyan (figuier ?) de l'éveil de Bouddha, l'Arbre de Vie biblique, l'arbre des sephirot de la Kabbale.

Sous le crayon de l'enfant ou dans l'esprit de l'adulte, la représentation de l'arbre est le plus souvent celle d'une verticalité suspendue, une sorte de lien entre forces célestes et forces chtoniennes.

Celui « de qui la tête au ciel (est) voisine et dont les pieds (touchent) à l'empire des morts » réunit donc les notions de verticalité et d'horizontalité.

À feuilles caduques, il est ostensiblement symbole de cycle de vie, à feuilles dites « persistantes », il évoque subtilement l'éternité !!!



Arbre de vie et yoga

Et à bien y réfléchir il nous accompagne depuis longtemps ! Qui n'a dans ses souvenirs l'image du tilleul odorant en mai devant la maison, des marronniers ombrageant la place du marché, de l'olivier au tronc tortueux sous lequel on prend l'apéro et le frais au tomber du soleil, du cerisier que l'on escaladait quand on était encore « poids plume » ... et de ces arbres contre lesquels on venait s'appuyer en leur confiant un bonheur ou un chagrin, voire en incisant leur écorce d'un graffiti que l'on voulait immortel !!!!

Une connivence immémoriale existerait donc entre l'Homme et son alter-égo, son « copain » le chêne (cf. Brassens !!).

Enfin quoi, en un mot comme en cent... l'Arbre nous parle !

Alors sans verser dans l'animisme ou l'anthropomorphisme outranciers, l'arbre peut-il être mon image ?

J'aurais donc des racines et des branches des floraisons et des dépouillements, des hivers et des étés ? Puis-je vraiment en douter !

Laissons courir notre imaginaire et notre ressenti.

Si l'arbre s'enracine dans la terre, l'Homme s'enracine dans sa propre vie. Ainsi dressés, érigés, Arbre et Homme traversent ensemble les trois plans du monde selon la succession des saisons, de l'espace et du temps : dessous et hier, ici et maintenant, dessus et demain !

La nature cyclique de la croissance de l'Arbre (et de tout végétal ! mais c'est l'arbre qui me plaît aujourd'hui !) ressemble à l'évolution de l'Homme : naître, se construire, grandir c'est apprendre à couper nos gourmands, c'est étendre nos potentialités jusqu'au bout de nos racines et de nos nervures, ainsi circulent sang et sève ...

Cette intuition a animé penseurs, philosophes et civilisations.

« Les racines de la Connaissance s'entortillent dans l'homme comme celles d'une plante dans son pot » (Bachelard).

Des disciplines philosophico-culturelles ont des postures dites « de l'arbre » où le pied ancré dans le sol est la base stable à un alignement du tronc (d'arbre ou d'homme !?), les bras (les branches ?!) pointés vers le ciel, vers le soleil. Cet « asana » soutenu par une respiration fluide donne un équilibre ressourçant.

On peut aussi tout inverser et opérer un renversement : tête en bas, pieds en haut... Le chevelu des racines et la frondaison des ramures se ressemblent et puisque « tout ce qui est en haut est comme tout ce qui est en bas » dans cette posture on découvre l'envers du quotidien... le mental s'éclaircit !!!

L'arbre est en interaction permanente entre terre nutritive et air oxygénant, de même l'Homme dans sa

destinée, dressé, cherche un juste équilibre entre raison (terre et racines) et intuition (souffle aérien et céleste).

Comme l'Homme, l'Arbre a parfois envie d'être isolé, somptueux chêne dans la prairie ou bien plus socialisé, il côtoie des congénères ...des étrangers : c'est la forêt, primaire ou non, dans laquelle un équilibre protecteur s'établit ! Et s'entretient !!!

N'oublions pas que l'Arbre est aussi un peu médecin : ses fruits, son écorce, ses feuilles et ses racines peuvent être pour l'Homme un gage de santé : il nous confèrerait ainsi un peu de sa longévité.

Cette éternité que notre olivier emblème incontournable du bassin méditerranéen n'est pas loin d'illustrer.



Les arbres sont donc comme nous, des êtres à protéger.

Mais ici rien de nouveau pour des sociétaires SCAH, héritiers de société savante !...

Jackye PAGES-MUNOS

Biennale des Artistes de la SCAH

Les inscriptions dans les disciplines présentées (peinture, photographies sculpture) seront reçues du 17 octobre au 21 novembre 2018.

Contact : Jacques Jean MUNOS 06 98 55 07 84 ou E-mail : jj.munos@orange.fr.

Exposition au Palais ouverte au public les mercredis et jeudis de 15 à 17 heures du 3 au 26 janvier 2019,

vernissage le 10 janvier, remise des 3 prix du « Jury » et des 3 prix du « Public » lors de l'AG de la SCAH fin janvier.

Détails des conditions de participation auprès de Jacques Munos ou dans le bulletin ABJ N°60 p 12 ou en page d'accueil du site de la SCAH.

La Tétragone cornue, un légume oublié

Qui se souvient de ce légume-feuille que l'on trouvait couramment sur les marchés comme à Nice, il y a quelques décennies ? La tétragone (*Tetragonia tetragonioides* (Pall.) Kuntze) que l'on appelle épinard de Nouvelle-Zélande ou épinard d'été de la famille des Aizoacées remplaçait avantageusement l'épinard (*Spinacia oleracea* L.), une Amarantacée venant de Perse et d'Asie. En saison, de mai à octobre, il le remplaçait avantageusement pour les personnes qui ne digéraient pas ce dernier légume.

La tétragone cornue est une plante rampante s'étalant sur un mètre environ en plusieurs branches de part et d'autre de la racine principale pivotante.



Les feuilles alternes de la tétragone sont triangulaires vert-foncé et crassulescentes et mesurent de 3 à 15 cm.



La fleur est petite avec des pétales jaune-verdâtre.



Le fruit renfermant plusieurs graines est une capsule à la paroi épaisse, liégeuse, hérissée de petites pointes d'où le nom de tétragone cornue (quatre angles).

Probablement originaire de Nouvelle Zélande où elle était consommée par les Maoris, elle fut également mangée par Cook et son équipage car elle possède des propriétés antiscorbutiques. Ramenée par le botaniste de l'expédition J. Banks, elle fut ensuite introduite en France en 1830. On la trouve maintenant à l'état spontané ou cultivé dans de nombreux pays comme au Japon et dans les îles du Pacifique et Océaniques comme à la Réunion (brède tétragone), à Madère et même en Bretagne au bord de mer. En effet c'est une plante xérophyte et halophyte c'est-à-dire à climat chaud et sec et sur des terrains salés. Cependant, pour une bonne production du feuillage, un climat humide et chaud est nécessaire. Dans ces conditions la plante est pérenne et se resème facilement. Si la culture de ce légume est facile avec quelques arrosages dispensés à bon escient, le semis est plus délicat. Il est recommandé de faire tremper les graines dans l'eau tiède 48 h afin de ramollir les téguments épais et coriaces. Il est également préférable de faire le semis en godet à l'abri du froid dès le mois de mars et de faire le repiquage en mai en pleine terre (tous types de sol) car la plante est sensible au froid, avec un écartement en tout sens de 60 à 80 cm environ pour pouvoir s'étaler en couvre sol. Il est aussi possible d'en faire une culture intercalaire avec des salades, des radis ou même dans une jardinière. On peut commencer à récolter en juillet en pinçant les jeunes pousses pour favoriser la ramification et éviter la montée en graines.

Du point de vue diététique la tétragone est un légume intéressant. Peu calorique, riche en fibres pour le

Crassula columnaris

transit intestinal, en sels minéraux, en vitamines C, B1, B2, elle contient des saponines, des polysaccharides et des glycolipides aux propriétés respectivement anti-inflammatoires et anti-ulcerogènes.

Les jeunes feuilles tendres sont à privilégier crues en salade en mélange avec des tomates, laitues, oseille, basilic, etc. Cuites, on trouve de nombreuses recettes. Tout simplement, après avoir été blanchies, les feuilles sont mises dans une poêle avec du beurre, des oignons, de l'ail et des lardons, à servir avec une viande blanche, une volaille. On peut les incorporer dans un tian, une tourte en substitut des épinards ou des blettes.

L. CARDIN

P.S : le genre *Tetragonia* comporte de 50 à 85 espèces toutes originaires de l'hémisphère sud (Nouvelle Zélande, Australie, Afrique du sud, Amérique du sud) en zone subtropicale. En dehors de *Tetragonia tetragonoides*, synonymes *Desmidovia tetragonoides* Pall., *Tetragonia expansa* Murray, on peut citer *Tetragonia decumbens* Mill. (dune spinach) qui pousse dans les dunes sableuses d'Afrique du sud et dont les feuilles sont comestibles au goût délicat et *Tetragonia implexicoma* (Miq.) Hook. f (bower spinach) que l'on rencontre dans les zones côtières d'Australie et de Nouvelle Zélande dont les feuilles sont comestibles, les fruits étant consommés par les oiseaux et les lézards. Ces plantes contribuent à la stabilisation des dunes et sont des refuges pour de nombreux petits animaux.

Le genre *Crassula* L. comporte plus de 200 espèces ; il fait partie de la famille des *Crassulaceae* créée par J. Saint Hilaire en 1805. *Crassula* veut dire épais en grec et effectivement ce sont des plantes aux feuilles simples charnues gorgées d'eau car souvent rencontrées dans des milieux (sol, climat) aux conditions difficiles.

Les crassulas sont pour la plupart des plantes herbacées ou parfois arbustives. Parmi celles-ci, voilà une espèce très curieuse par sa forme que l'on ne trouve que peu souvent chez les collectionneurs de succulentes, c'est *Crassula columnaris* Thunb. Originnaire de



l'Afrique australe dont la Namibie, elle se rencontre dans les zones désertiques. La colonne de 5 à 15 cm est composée de feuilles charnues opposées et sessiles. Les fleurs d'un blanc crème teinté de rose sont très nombreuses ; elles sont disposées en panicule au sommet de cette colonne. Bien que monocarpique, il est aisé de la

reproduire par graines ou par bouture.

Il ne faut pas confondre cette espèce pour la plante nommée temple de Bouddha, un autre crassula résultat d'un croisement entre *C. perfoliata* var. minor avec *C. pyramidalis* (synonyme *C. Kimnachi*).

L. CARDIN

Visite de l'Exposition Euroflora à Nervi



27 avril 2018



Bourse aux plantes du mercredi 18 avril



La SCAH il y a 132 ans...

Par Guy TRAVERE

Article paru dans le bulletin N°8 de La Société Centrale, en juillet 1886.

Du Vinage

Je ne veux point ici discuter la question du vinage au point de vue fiscal... Mon seul et unique but est d'envisager le vinage au point de vue hygiénique.

Il y a plusieurs sortes d'alcools : les uns dits éthyliques proviennent de la distillation du vin ; les autres dits amyliques, propyliques, butyliques, etc... proviennent de la betterave, des céréales, de la pomme de terre, etc...

Tous ces alcools n'ont pas les mêmes propriétés. Les effets des produits vinniques sont bien moins pernicious que ceux des autres alcools.

Un tableau des effets désastreux occasionnés par l'absorption des produits amyliques, butyliques, etc... vous frappe à la fois de répugnance et d'horreur. Les impressions occasionnées par ces derniers alcools sont, en effet, mille fois plus terribles et mille fois plus dangereuses que celles produites par les alcools vinniques. Ce ne sont plus les effets de l'ivresse, mais bien ceux d'un empoisonnement...

La consommation de l'alcool augmente chaque année en France d'une façon alarmante. Elle a doublé depuis quarante ans et cependant la production de l'eau-de-vie a diminué. Lorsqu'une substance est ainsi aux prises avec ces deux facteurs : *moins* de production et *plus* de consommation, il ne manque jamais de se produire de la fraude, et dans le cas présent la fraude s'est changée en un empoisonnement dit *alcoolisme*.

De nos jours, les alcools que l'on emploie pour fabriquer le rhum, l'absinthe, le kirsch, etc... ne sont plus l'objet d'aucune épuration. L'ivrognerie s'est changée en alcoolisme. L'on ne s'est pas contenté de frauder les liqueurs, l'on a encore fraudé le vin par le *vinage*.

Le vin est la boisson par excellence, celle dont il importe d'encourager la consommation au détriment des liqueurs. Mais sa production est forcément limitée, et en France, en ce moment, elle est réduite par les ravages du phylloxera... Il résulte que la France est obligée d'acheter à l'étranger 30 millions d'hectolitres de vins. On les dédouble puis on y ajoute de l'alcool pour les remonter à 16 degrés.

Ces vins alcoolisés sont dangereux au plus haut degré. Quand on en fait un usage prolongé, l'on se sent pris d'un malaise mal défini, malaise à la fois physique et moral. L'individu se sent malade. Il est fatigué, inquiet, faible, il dort mal, il sent comme un nuage qui couvre sa raison.

Le nombre des cas de folie furieuse, des crimes et des suicides s'est accru dans les mêmes proportions que le nombre de cabarets.

Le gouvernement doit donc se mettre en garde contre ces vins étrangers alcoolisés et toxiques.

Que l'on emploie des alcools de bonne qualité et non de ces alcools allemands, véritables poisons...

Il vaut mieux avoir un vin médiocre que de boire ces affreux mélanges ; il vaut mieux consommer nos vins de France honnêtement alcoolisés que de nous empoisonner avec ceux qui nous arrivent d'Espagne et d'Italie et qui sont vinés avec de détestables alcools allemands.

PORTALIER, Vétérinaire.

SOCIÉTÉ CENTRALE
D'AGRICULTURE et
D'HORTICULTURE

Palais de l'Agriculture
113 Promenade des Anglais
06200 NICE

Téléphone : 04 93 86 58 44

Fax : 04 93 86 36 12

Courriel : scanice1@gmail.com

RETROUVEZ-NOUS SUR LE WEB !

<http://www.scah-nice.fr/>

Et aussi **<http://scanicehistorique.free.fr/>**

Permanences au Palais de l'Agriculture
mercredi et jeudi 15 h-18 h.

A l'heure où les Corbeaux

A l'heure où les corbeaux
Se perchaient sur la tour de Kou-Sou,
Les danses de la belle Si-Chy
Enivraient déjà le roi.

Le soleil a disparu derrière les collines vertes,
La flèche d'argent de la clepsydre d'or
A longuement annoncé que la nuit était venue,
La lune s'est enfoncée dans les eaux du Kiang,
Le vent de l'aube a éteint les étoiles,
Et Si-Chy, infatigable ne s'est pas arrêtée.

Maintenant, elle dort, près du roi.
L'ombre d'une fleur de pêcher danse sur sa joue.

LI-TÄ-PO

Découverte de l'Allemagne : la SAXE, 20-26 Septembre

J1 : rejoindre Berlin.

J2 : Potsdam et les jardins et château Sans-Souci si fréquenté par Voltaire. Nuit à Dessau.

J3 : mouvement Bauhaus à Dessau. Château de Wörlitz et le "royaume des jardins" de Wörlitz. Nuit à Dresde.

J4 : journée pédestre à Dresde.

J5: vignoble de Saxe et porcelaine de Meissen. Nuit à Dresde.

J6 : jardin baroque de Grosssedlitz et parc romantique de Muskau à la frontière polono-allemande. Nuit à Berlin.

J7: retour Nice. Éventuellement, il est possible de prolonger le séjour pour visiter Berlin librement.

Groupe de 20 pers. Départ 20 Septembre. Inscription avant le 10 Juillet. Si intéressé : demander le programme détaillé au secrétariat de la SCAH. Avion : Easy Jet. Sur place : en bus. Prix : 1260 €/pers.



Site Internet de la SCAH

scah-nice.fr

Proposez des articles, des comptes-rendus de nos activités, des photos de nos activités avec un bref commentaire, ...

Contact [Claude Giauffret](mailto:Claude.Giauffret@scah-nice.fr)

Remises sur Achats

sur présentation de votre carte d'adhérent à la SCAH et d'une pièce d'identité

Chez Prosperi, Petruccioli et Vive le Jardin.
Aux Coopératives Agricoles de Nice à Carros
et de St Laurent du Var.

Chez Arrodel-Delattre à St Isidore.
Chez Gourmet Prestige au MIN (box 33).
Au magasin Lafuma (16 av Thiers à Nice).