

# Docteur Nature : la châtaigne : tirez les marrons du feu

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **19 (1989)**

Heft 12

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **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.

PAUL VINCENT  
**DOCTEUR  
NATURE**



# La châtaigne

## Tirez les marrons du feu

La châtaigne a un frère superdoué: le marron glacé, magicien de la confiserie de Noël. Mais elle cache une petite auberge et une pharmacie dans la forêt. Aussi nourrissante que culinaire, la châtaigne est une bonbonne de santé: elle est bourrée de calcium, cuivre, fer, glucides, lipides, magnésium, manganèse, phosphore, potassium, protides, sodium, soufre, tanin, vitamines B et C, zinc. De C à Z, presque tout l'alphabet vital.

L'auberge de la «mère châtaigne» est savoureuse.

Elle propose, entre autres, les châtaignes au fenouil mangées dans du lait chaud et sucré, le chou farci aux châtaignes, le potage à la crème de marrons, la purée nuancée de céleri, le soufflé, la dinde aux marrons, les barquettes,

les croquettes, le pudding. Si vous allez en Corse, pays de châtaignes, demandez les «castagnacci» – beignets, le «brioli» – bouillie à la crème les «pisticines» – gâteaux, la tarte avec anis et pignes. Le folklore, ce sont les marrons glacés. Plus faciles à déguster qu'à préparer. Gros, réguliers, lisses, doucement épluchés, on les fait cuire à l'eau froide dans un peu de farine éclaircie en blanc léger. On les fait cuire dans un sirop qui part à 20° et qu'on élève toutes les 48 heures, successivement à 24, 28 et 32°. Au bout de 8 jours, on les glace en les passant dans un sirop à 36°, jusqu'à blanchiment. Avant de les étuver un quart d'heure. Ce glaçage, obtenu en les saupoudrant

de sucre glace et en les soumettant à l'action de la chaleur, est une des fiertés des cordons bleus amateurs en mal de réussite.

La pharmacie ne manque pas de rayons.

Les chatons traitent la diarrhée. On met 20 g de chatons dans l'eau froide, que l'on garde 2 minutes à ébullition. Infuser 15 minutes et boire à volonté.

L'écorce de châtaignier demeure un fébrifuge de bûcheron – même s'il n'est pas certain que sa décoction guérisse de la dysenterie.

L'encre de châtaigne n'entre plus dans les stylos à pointe. Pourtant, elle était une spécialité du Moyen Age.

Au XVI<sup>e</sup> siècle, ceux qui avaient la chance de savoir écrire se repassaient la copie de cette recette:

«Prendre des «coupeaux» rouges de châtaignier, exactement secs. Remplir une bouteille de

coupeaux et de vin, en l'exposant au soleil pendant 8 jours ou sur un fourneau si c'est en hiver. Mettez-y, après cela, du vitriol que vous aurez fait calciner sur une poêle rougie au feu. Pour rendre l'encre luisante, y mettre de la gomme de cerisier, pêcher, prunier. Attendez deux jours pour vous servir de l'encre.»

Si vous trouvez cette encre «sympathique», essayez d'écrire au stylo à «coupeaux».

Les feuilles sont de bonnes infirmières en sédatif des toux, surtout aux USA contre la toux de coqueluche: infusion de 30 g de feuilles fraîches dans un litre d'eau. Contre la bronchite des grandes personnes: macération de ces 30 g pendant 15 jours dans un litre d'eau-de-vie – à prendre par cuillerée à café au moment des crises.

Les fruits, les châtaignes, digestives même pour les estomacs fragiles, soulagent les diarrhées douces.

Comme quoi on n'est jamais «marron» quand on vous prend à la châtaigne.