

Docteur nature : une poire pour la soif (de guérir)

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **21 (1991)**

Heft 9

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.

Une poire pour la soif (de guérir)

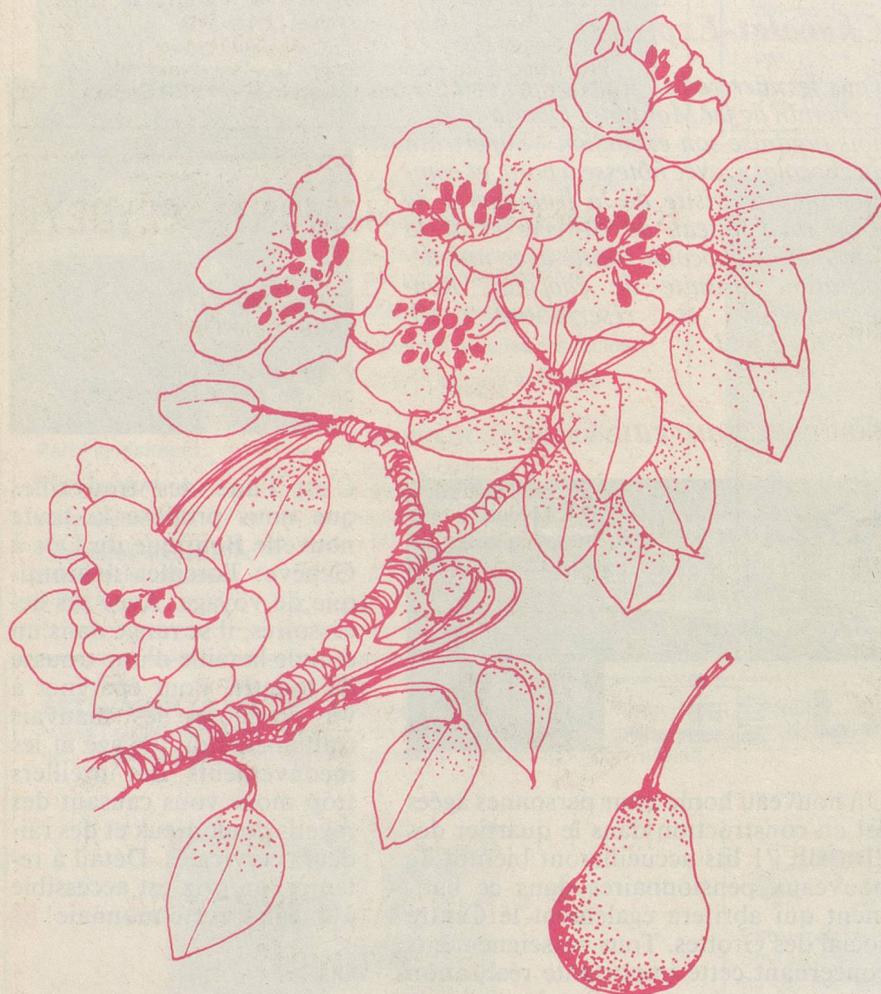


Illustration de Lizzie Napoli

Pour couper la poire en deux, nos ancêtres les plus conciliants devaient éprouver les pires difficultés: elle était minuscule. Le *Pyrus Calleryana*, qui fait éclater sa blancheur florale toute mousseuse dans nos bois de mai jusqu'à 1600 mètres, a des poires naines de 2 à 3 centimètres, grosses comme des pois bruns, criblées de lentilles respiratoires, charnues mais amères et pleines de granules pierreuses.

Les poiriers sauvages n'ont plus pour amateurs que les gastronomes de l'école buissonnière. Aujourd'hui, les poires de table rivalisent de poids et de jus, de la «Passe-Crassane à la Williams». La poire des temps modernes est aussi précieuse dans l'armoire à pharmacie des malades que le buffet des bons vivants. Elle s'intéresse aux rhumatismes goutteux, mais elle se passionne pour les infections urinaires: calculs, colibacillose, cystite, oligurie (urine en «manque»), relèvent de ce bon docteur de la verge et du verger. D'autant que son sucre est assimilé par les diabétiques.

L'écorce du poirier fait tomber la fièvre et resserre les tissus: elle est assez astringente pour assainir les plaies et les ulcères en lavages et en pansements. Comptez

30 g d'écorce pour un litre d'eau bouillante en décoction.

Elle est moins utilisée aujourd'hui – ce qui n'enlève rien à ses qualités antiputrides.

Les feuilles – surtout des branches neuves – sont diurétiques. Anti-inflammatoires et désinfectantes autant que l'écorce, elles sont, au surplus, pleines de bonne volonté sédative.

Rien de ce qui est urinaire ne leur est étranger. Non seulement elles diminuent l'acide urique, mais elles sont utiles contre les maladies de la vessie: l'urine augmente de débit et s'éclaircit. Elles intéressent les prostatiques: les douleurs diminuent et le besoin de faire pipi – la miction – se raréfie. Faites infuser 30 minutes une quantité égale (50 g) de feuilles de poirier et de pelures de pommes séchées dans un litre d'eau. En boire à volonté.

Le fruit est un médicament-dessert excellent en cure: 1 kg par jour entre les repas. La poire est parfois difficile à digérer. Mais si les gastronomes la préfèrent crue, les constipés l'aiment mieux cuite à l'eau, au four ou en compote. La poire, riche en tanin, est un fruit dépuratif et diurétique, astringent intestinal, reminéralisant nutritif, antasthénique – et permis aux diabétiques. Boisson fermentée, le poiré a autant d'amateurs que le cidre, auquel il est d'ailleurs souvent mélangé. Que les nerveux n'en abusent pas: c'est un moussueux excitant. Mais le jus de poire fermenté est assez diurétique pour éliminer les sérosités de l'hydropisie.

Pour faire du poiré, concassez des fruits pressés pour donner un résidu: le marc. Arrosez-le d'eau et pressez-le une deuxième fois. La fermentation est celle du vin. S'il a moins de 3% d'alcool, il n'a pas le droit de s'appeler «poiré», mais seulement «boisson» ou «jus de poire». C'est la fermentation complète en fûts qui fixe son nom: «poiré doux» s'il a été mis en bouteille avant la fermentation, «poiré bouché» – mousseux ou non, mis en bouteille après. Moins alcoolisé que le vin, ce «frère» du cidre peut être bu avec profit par ceux qui souffrent de calculs urinaires ou de goutte.

Alors, vive la poire! Il ne faut pas se contenter de «la garder pour la soif». Sauf pour la soif de guérir. ■