

NOTES SUR QUELQUES PLANTES D'ALGÉRIE,
A PROPOS
DU LIVRE DE M. A. DE CANDOLLE SUR L'ORIGINE DES PLANTES CULTIVÉES,
par **M. BATTANDIER**.

Dans ces quelques notes, qui ont pour but de compléter, dans la mesure de mes moyens, les renseignements que M. de Candolle a pu se procurer sur les plantes d'Algérie, je suivrai pas à pas l'ordre adopté dans son livre.

Page 25. **Raphanus Raphanistrum** L. — Très commun en Algérie. J'en ai vu un pied à Alger, au bord de la mer, qui portait sur plusieurs de ses branches des siliques de *R. sativus*, et dont les fleurs étaient d'un beau jaune. Il fut arraché avant la maturité des graines.

Page 35. **Tragopogon porrifolius** L. (SALSIFIS). — La plante des environs d'Alger qui répond à cette espèce est le *T. macrocephalus* Pomel, plante voisine du *T. australis* Jord., mais plus grande, et à feuilles lisses, non ondulées. — Milianah, Teniet-el-Haad.

Page 46. **Beta vulgaris** L. et **B. maritima** L. — Communs. Une grande forme du *B. vulgaris*, que je crois être le *B. sulcata* de Gasparini, et qui abonde dans la Mitidjah, paraît surtout voisine de la Poirée cultivée.

Page 71. — **Apium graveolens** L. — Extrêmement commun.

Page 72. — **Petroselinum sativum** Moench (PERSIL). — Sauvage près de Tebessa (Letourneux).

Page 73. — **Valerianella olitoria** L. (MACHE ou DOUCETTE). — Cette plante me paraît bien indigène dans la forêt de Teniet-el-Haad. Je ne crois pas d'ailleurs qu'elle ait jamais été cultivée en Algérie, où les *Fedia* du groupe du *Cornucopiæ* la remplacent avantageusement comme légume, et poussent partout sans culture.

Page 73. **Cynara Cardunculus** L. (ARTICHAUT et CARDON). — Cette plante, oubliée dans la dernière édition du *Catalogue* de Munby, est très répandue dans la région d'Alger. Les côtes de ses feuilles, ainsi que ses

capitules, sont utilisées par les Arabes, qui les vendent fréquemment sur les marchés.

Page 81. **Medicago sativa** L. (LUZERNE). — M. Letourneux a trouvé cette plante spontanée aux environs de Tebessa. Les échantillons qu'il a recueillis appartiennent à une forme à fleurs jaunes et à légumes velus, bien différente de la plante cultivée.

Page 83. **Hedysarum coronarium** L. (SULLA ou SAINFOIN D'ESPAGNE). — Dans la région d'Alger, cette plante très rare est probablement échappée de cultures. Elle paraît spontanée dans l'est de l'Algérie (Pomel).

Page 84. **Trifolium pratense** L. — Certainement indigène.

Page 84. **Trifolium incarnatum** L. — Certainement échappé de cultures aux environs d'Alger. D'après de nombreux renseignements qui m'ont été donnés par les botanistes algériens, il en serait de même sur les autres points de la colonie où sa présence a été constatée. Tous les échantillons que j'ai pu voir dans les herbiers appartiennent à la forme cultivée.

Page 87. **Lathyrus Cicera** L. — Paraît bien indigène.

Page 89. **Lathyrus Ochrus** L. — Cette plante est moins répandue que la précédente. Elle affectionne les terres cultivées et le voisinage des maisons; mais, d'autre part, on la rencontre fréquemment dans les haies et dans les champs incultes, et il serait, je crois, impossible de décider, d'après sa répartition actuelle sur le sol algérien, si elle y est ou non indigène.

Page 89. **Trigonella Foenum-græcum** L. (FENU-GREC). — Echappé de cultures.

Page 91. **Spergula arvensis** L. — Me paraît certainement indigène.

Page 95. **Linum angustifolium** L. — Est le plus souvent annuel aux environs d'Alger.

Page 151. **Vitis vinifera** L. — Cette plante, comme l'Olivier, paraît tout à fait autochtone en Algérie. Elle abonde dans toutes les broussailles un peu humides, dans l'Atlas comme dans la plaine, sur les coteaux comme au bord de la mer. Elle peut s'élever sur les plus grands arbres et donne beaucoup de fruits sans taille ni culture. Rien aujourd'hui ne pourrait faire soupçonner une plante introduite. On trouve des variétés à feuilles tomenteuses, et d'autres à feuilles glabres (1).

(1) M. Pomel a trouvé le *Vitis vinifera* et le *Ficus Carica* fossiles dans le travertin quaternaire de Milianah.

Page 163. **Prunus avium** L. — Très répandu dans la région montagnaise.

Page 170. **Prunus insititia** L. — Très commun dans la région d'Alger, où il forme un certain nombre de variations qui mériteraient d'être étudiées de plus près.

Page 219. **Ribes Uva-crispa** L. — Djurdjura (Letourneux).

Page 253. **Faba vulgaris** Mœnch (FÈVE). — Comme cette plante est très cultivée dans le pays, il arrive fréquemment qu'on la trouve spontanée çà et là ; mais je ne l'ai jamais rencontrée qu'avec les allures d'une plante adventive. C'est ainsi que l'ont vue tous les botanistes que j'ai pu consulter, entre autres M. Pomel, un des hommes qui assurément connaissent le mieux l'Algérie.

Page 352. **Campanula Rapunculus** L. (RAIPONCE). — Indigène en Algérie.

Page 352. **Nasturtium officinale** L. (CRESSON DE FONTAINE). — Indigène en Algérie.

Page 353. **Asparagus officinalis** L. (ASPERGE). — Indigène en Algérie.

Page 353. **Trifolium hybridum** L. — Indigène en Algérie.

Page 353. **Medicago Lupulina**. — Indigène en Algérie.

Pages 357 et 319. **Papaver setigerum** DC. — Plante exclusivement messicole, et, par suite, d'un indigénat douteux.

Ici s'arrêtent mes observations sur le livre de M. de Candolle. Qu'il me soit toutefois permis de profiter de l'occasion pour dire un mot de quelques plantes utilisées ou utilisables comme légumes. Les Arabes font servir à leur alimentation une foule de produits naturels. C'est ainsi que la plupart de nos Chardons leur fournissent les côtes de leurs feuilles et leurs capitules charnus, les Aroïdées et les Ombellifères leurs tubercules souterrains, le Palmier nain son bourgeon terminal, le Chêne Ballote ses glands, etc. Ils épluchent patiemment les gousses du *Scorpiurus vermiculatus* L. et du *Lotus edulis* L. pour en manger les graines crues en guise de petits pois. Les jeunes pousses de Fenouil et d'Asperges sauvages, les griffes de Ficaire, les feuilles de divers *Rumex* et de la plupart des Chicoracées, celles de la Bourrache et de l'*Atriplex Halimus* servent fréquemment aussi à leur nourriture.

Parmi ces légumes improvisés, il en est peut-être plus d'un qu'un gourmet ne dédaignerait pas. Les turions de l'*Asparagus albus* L., abondamment vendus sur nos marchés sous le nom d'Asperges amères, sont, à mon avis, préférables à ceux de l'Asperge cultivée, à la condition

toutefois d'être fraîchement cueillis. Dans le cas contraire, ils contractent l'amertume désagréable qui leur a valu leur nom vulgaire. Les turions de l'*Asparagus acutifolius*, également vendus sur nos marchés, me semblent inférieurs. J'ai fait apprêter en guise de cardons les côtes de diverses Cynarocéphales ; celles du *Cirsium giganteum* Desf. m'ont fourni un excellent mets. Les feuilles de l'*Emex spinosus* Campd. remplacent parfaitement l'Épinard. Cette plante possède en outre une racine napiforme dont on pourrait certainement tirer parti en l'améliorant par la culture. Dans les jardins, le *Rumex tuberosus* L. prend tout à fait l'aspect de l'Oseille cultivée, mais il est moins acide et d'un goût plus agréable. Malheureusement la production des feuilles est intermittente ; mais une culture prolongée ferait sans doute disparaître cet inconvénient. Le *Crepis (Barkhausia) macrophylla* Desf. est employé, même par la population européenne, aux mêmes usages que la Chicorée amère. Le *Crepis (Barkhausia) Clausonis* Pomel, plante traçante qui se multiplie rapidement, produit en plein hiver des feuilles qui, lorsqu'on la cultive, sont très grandes et à peine amères. On pourrait en faire un très bon légume. Si extraordinaire que cela puisse paraître, on mange assez fréquemment en salade les feuilles du *Borrago officinalis* L. Elles deviennent très moiles et perdent complètement leur rudesse. Elles ont un goût de Concombre très prononcé, qui peut plaire à certains palais ; mais elles sont d'une digestion difficile. Une excellente salade, à mon avis, c'est, par contre, le *Montia fontana* L., lorsqu'il est d'une belle venue. Bien que cette plante existe en Algérie, c'est en France que je l'ai vu employer. Elle est très recherchée aux environs d'Annonay (Ardèche), sous le nom de « petit Cresson », qu'elle doit à sa station aquatique. J'ajouterai toutefois qu'habitué dès ma plus tendre enfance à considérer cette salade comme un régal, j'ignore si, de prime abord, elle plairait autant à un palais non familier avec elle.