



# Un échantillon de la botanique d'Albert le Grand

Laurence Moulinier

► **To cite this version:**

Laurence Moulinier. Un échantillon de la botanique d'Albert le Grand. *Medievales -Paris-, Puy*, 1989, pp.179-185. <halshs-00609427>

**HAL Id: halshs-00609427**

**<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00609427>**

Submitted on 29 May 2014

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## Un échantillon de la botanique d'Albert le Grand, texte traduit et présenté

In: Médiévales, N°16-17, 1989. pp. 179-185.

---

Citer ce document / Cite this document :

Moulinier Laurence. Un échantillon de la botanique d'Albert le Grand, texte traduit et présenté. In: Médiévales, N°16-17, 1989. pp. 179-185.

doi : 10.3406/medi.1989.1146

[http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/medi\\_0751-2708\\_1989\\_num\\_8\\_16\\_1146](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/medi_0751-2708_1989_num_8_16_1146)

---

## UN ÉCHANTILLON DE LA BOTANIQUE D'ALBERT LE GRAND

texte traduit et présenté par  
Laurence MOULINIER

Le nom d'Albert le Grand (1206?-1280) est plus volontiers associé à la philosophie scolastique qu'à la botanique. Il serait pourtant dommage d'oublier que ce dominicain, *doctor universalis*, évêque de Ratisbonne et saint, a laissé un ensemble d'écrits relatifs aux sciences naturelles qui compte parmi les plus importants que nous a légués le Moyen Age. La majorité des œuvres d'Albert le Grand étaient achevées avant 1256, et il semble qu'il ait commencé ses grandes publications par ses travaux de sciences naturelles. Parallèlement à l'étude approfondie de l'Écriture sainte et à sa vie enseignante, le frère prêcheur se lance donc dans des recherches sur la nature qui sont souvent à l'origine de sa renommée de « magicien ». Il s'excuse de traiter longuement de matières profanes et dit le faire à la demande de ses frères, pour leur faciliter l'intelligence d'Aristote ; l'œuvre d'Albert le Grand s'inscrit en effet dans un contexte dominé par le problème de l'acclimatation d'Aristote dans la société et dans la pensée chrétiennes, et Albert le Grand a, sans conteste, contribué de manière décisive à l'essor de l'aristotélisme, tout en jugeant absurde de se lier envers et contre tout aux textes du philosophe grec pour promouvoir et approfondir la connaissance de la Nature. L'œuvre dont nous présentons et traduisons ici un extrait, *De vegetabilibus et plantis*, n'en est pas moins le commentaire d'un traité apocryphe qui circulait au XIII<sup>e</sup> siècle sous le nom d'Aristote. Cet ouvrage, inédit en français, peut être consulté en latin dans l'un des 38 volumes qu'occupent les œuvres complètes d'Albert le Grand dans l'édition Borgnet, de 1890. L'ouvrage, de vastes proportions, est composé de plusieurs livres, divisés en traités, à leur tour subdivisés en chapitres. Notre choix d'un texte, quoique embarrassant, a été guidé par l'opposition très nette qui existe entre les cinq premiers livres, où l'auteur expose et recherche, par le dialogue avec les philosophes anciens et contemporains, une théorie, une philosophie de la nature, et le livre VI, inventaire et description d'un certain nombre de plantes regroupées en autant de rubriques que de lettres de l'alphabet. Aucun chapitre n'étant moins intéressant qu'un autre, la sélection s'annonçait difficile. Nous aurions pu décider de traduire le premier chapitre, consacré aux plantes com-

mençant par un A, A comme Albert le Grand, A comme « aperçu » ou « avant-goût » qui invite à poursuivre la lecture du livre. Nous aurions pu aussi, dans le même état d'esprit, arrêter notre choix sur la lettre Z, pour piquer la curiosité du lecteur et lui donner envie de découvrir toutes les lettres qui précèdent. La considération de l'espace qui nous était imparti l'a finalement emporté sur toutes les stratégies de lecture imaginables et nous présentons ci-dessous toutes les plantes dont le nom latin commence par un F. F comme Flore, bien sûr.

## TEXTE

### FABA

La fève est une plante au tronc<sup>1</sup> haut et carré, aux feuilles larges, dont la fleur rouge tire sur le blanc. Les grains de fève ont de nombreuses couleurs et de nombreuses propriétés selon les différentes terres dans lesquelles ils naissent : mais la fève d'Égypte et celle de Nabathée<sup>2</sup> sont les plus prisées pour leurs vertus. Cette plante produit en effet une longue cosse dans laquelle on trouve de nombreuses graines, en rang, qui tirent d'elle leur nourriture grâce au cotylédon situé à côté de l'attache de la cosse. En cela, elle est comme le pois chiche et bien d'autres légumineuses ; mais elle est différente par le fait que dans sa cosse, la fève a une matière terreuse, blanche et mélangée qui contient les grains, différenciés, comme c'est le cas avec la courge ; mais ce phénomène n'est pas égal d'une cosse à une autre. Les cosses ne naissent pas en un seul point du tronc de la fève, mais sur toute la longueur du tronc, et sur chacune de ses quatre faces, que le tronc ait ou non des branches.

La fève de Nabathée est plus astringente, celle d'Égypte plus humide. Ce genre de légumineuse exige d'être semé dans un sol particulièrement humide, et une terre que l'excès d'humidité rend stérile devient fertile si l'on y sème des fèves, car elles attirent à elles l'humidité superflue. Lorsque la fève est fraîche et verte, elle regorge d'humeurs ; et si elle n'était pas lente à digérer et ne ballonnait pas tant, elle ne nourrirait pas moins que la bouillie d'orge. Pourtant, les fèves donnent un sang plus épais et plus fort. Les grosses fèves sont les plus appropriées à la consommation, de même que, pour les grains en général, les gros sont meilleurs que les petits. Les blanches sont même les meilleures, à condition qu'elles soient grosses et que les charançons les aient épargnées ; les moins bonnes sont les fèves nouvelles. Elles s'améliorent pourtant si on les fait macérer longtemps,

1. « Tronc » traduit *stipes*, différent de *thyrsus* ou de *calamus*, ici traduit par « tige ».

2. Partie de l'Arabie Pétrée, actuellement en Jordanie.

si on les fait cuire avec art, c'est-à-dire en les jetant dans l'eau dès la première ébullition, et si on les mange avec du poivre, de l'ase<sup>3</sup>, du sel, de l'huile, de l'origan et ingrédients du même genre ; elles tendent à l'équilibre en fonction de leurs qualités naturelles, en penchant un peu vers le froid et le sec : si les fèves vertes sont froides et humides c'est qu'il y a en elles, aussi longtemps qu'elles sont vertes, l'humidité superflue du lieu où elles ont poussé.

Elles gonflent beaucoup, et ont une action détergente dans les organismes vivants. Toutefois, une décoction à base de fèves et d'eau dûment répétée fait disparaître le gonflement ; si on les décortique et qu'on les laisse macérer longtemps, elles deviennent molles. Si l'on répète la décoction dans un pot, on constate qu'elles cessent de gonfler si on les laisse en repos, mais qu'elles gonflent à nouveau dès qu'on les remue. Cela tient au fait que, quand on les agite, elles expirent de la chaleur et quand on ne les remue pas, la chaleur qui reste en elles brûle et dévore l'air responsable du gonflement.

Les fèves grillées ballonnent donc peu, puisque l'air se trouve pour ainsi dire brûlé ; mais elles sont lentes à digérer en raison de l'âpreté du rôtissage. La fève donne une chair molle, à cause de l'excès d'humidité qu'elle contient, et un sang épais, à cause du caractère terrestre des gaz qu'elle contient. Hippocrate affirme que la nourriture à base de fèves est bonne, et qu'elle conserve la santé.

Il entre aussi dans les propriétés de la fève de soulager, si on la coupe en deux moitiés et qu'on l'applique sur le sang qui s'écoule, en cas de coupure. Les poules nourries aux fèves sont lentes à pondre. Les fèves provoquent des rêves agités et des démangeaisons, surtout si elles sont jeunes. Un emplâtre à base d'écorces de fèves rend les cheveux fins ; appliqué sur l'aine et sur la cuisse d'un enfant, ce même emplâtre empêche la naissance des poils dans l'aine et si on l'applique à plusieurs reprises sur une partie du corps rasée, il retarde la repousse des poils à cet endroit. Les fèves servent à purifier la peau d'un visage atteint de morphée<sup>4</sup> ou d'autres taches, surtout avec leur écorce, mais aussi à nettoyer le linge ; elles donnent bon teint, mais alourdissent la tête ; enfin, bien que lentes à digérer, elles descendent rapidement de l'estomac. Et, préparées de diverses manières, elles ont bien d'autres effets encore sur le corps humain.

## FASEOLUS

La fasséole est une légumineuse plus petite que la fève. Les fasséoles ont de nombreuses couleurs, mais tous les grains ont une tache noire

3. *Asa foetida*.

4. Nom ancien d'une affection cutanée, qui semble consister en des taches groupées les unes près des autres.

à l'endroit du cotylédon<sup>5</sup>. Elles sont froides et sèches de par leur substance<sup>6</sup> mais il y a en elles, comme dans la fève, une humidité superflue, et elles tendent un peu vers la chaleur ; pourtant les rouses sont plus chaudes, plus rapides à digérer, plus rapides à évacuer que la fève, plus nourrissantes et elles font moins enfler. L'humeur des faséoles est flegmatique et elles donnent de mauvais rêves, comme la fève ; mais elles font du bien à la poitrine et au poumon, et donnent une humeur et un sang épais. La moutarde permet de corriger leurs effets indésirables, tout comme le vinaigre avec du sel, du poivre et de l'origan. Elles ont encore bien d'autres effets sur l'organisme.

### FOENUGRAECUM

Le fénugrec est une plante bien connue, très branchue, avec de petites feuilles et une petite graine noire. Bien que chaud et sec, il n'est pas exempt d'un excès d'humidité venue du dehors. Il a une vertu lénitive et digestive. Il doit sa cohésion interne à sa chaleur et à sa viscosité, et cette viscosité le met à l'abri d'une prépondérance de la chaleur et de ses effets nuisibles.

Il soigne les crevasses et les abcès grâce à son mucilage, donne bon teint, et a une odeur agréable. Il provoque certes une mauvaise sueur de la tête ; mais il adoucit, fait mûrir et crever les abcès durs et pleins de lymphe. Si on se lave la tête avec du fénugrec, on sera libéré des pellicules. Il alourdit la tête de qui en mange, éclaire la voix, nourrit en quelque sorte le poumon, et adoucit la poitrine et la gorge. Mêlé à de la graisse de canard, en applications, il guérit l'obstruction de l'utérus. En effet, aussi difficile que soit l'accouchement, il facilite la sortie du fœtus. Bon pour qui souffre d'hémorroïdes, il donne une bonne odeur aux déjections, mais rend nauséabondes l'urine et la sueur.

### FUNGI

Les champignons diffèrent beaucoup entre eux, tant par la diversité des lieux où ils naissent que par leur couleur, leur goût, leur odeur et autres accidents<sup>7</sup>. Toutes ces différences sont, d'après nous, assez connues du sens commun, et nous en avons donné une explication

5. Haricot à l'œil ou dolique de chitre, différent du haricot d'origine américaine.

6. Le texte d'Albert le Grand est pétri d'un vocabulaire hérité d'Aristote : il désigne ici, par opposition à « accident », une nature, ce qu'il y a de permanent dans un sujet susceptible de changer.

7. A prendre dans son acception philosophique de « ce qui peut être modifié ou supprimé sans altérer la nature ». Voir note 6.

dans les livres précédents<sup>8</sup>. Les meilleurs, toutefois, sous nos climats, sont certains petits champignons ronds comme un bonnet, qui apparaissent au début du printemps, et disparaissent avec lui, à la fin du mois de mai. On n'a jamais vu qu'ils tuent quelqu'un ou qu'ils fassent soudain beaucoup de mal. Dans le genre des champignons, ceux qui sont secs sont moins mauvais que ceux qui sont humides : ils sont tous froids par nature, et humides selon les dégâts qu'ils causent dans l'organisme ; ils donnent une humeur épaisse et mauvaise. Le mieux que l'on puisse en faire est de les faire bouillir avec des poires, aussi bien humides que sèches, et de boire là-dessus du vin pur. Même les champignons qui ne sont pas mortels engourdissent la tête et provoquent apoplexie et suffocation ; mais ce dernier malaise est surtout le fait des champignons mortels. Les autres peuvent donner des coliques. Difficiles à digérer, très nourrissants, les mauvais champignons peuvent rendre la miction difficile. Les champignons qui naissent près de fer rouillé ou de bronze sont mortels. Sont parfois mortels, bien qu'ils ne tuent pas sur le coup, ceux qui poussent près de pourritures, près du repaire de serpents venimeux ou près de certains arbres qui ont la propriété de vicier les champignons, comme l'olivier. On reconnaît un champignon mortel à certaine viscosité avariée qu'il a à sa surface, et au fait qu'il se décompose très rapidement dans les mains de qui le cueille.

Dans nos demeures, on en trouve un large et épais, avec une tache rouge à sa surface et, dans cette tache rouge, une foule de boursoufflures saillantes dont certaines seulement ont éclaté : ce champignon-là est mortel, il tue sur le coup, et on l'appelle tue-mouches<sup>9</sup> du fait qu'il tue les mouches si on le réduit en poudre dans du lait.

Les champignons sont encore responsables de bien d'autres maux, mais de rien de bon pour l'organisme.

## FOENICULUM

Le fenouil a des feuilles très écartées, comme s'il y avait là des fils, un tronc et de grandes branches concaves, une fleur jaune et un fruit disposé en couronne, comme l'aneth<sup>10</sup> et le sureau ; il y en a plusieurs genres, sauvages et cultivés. Le fenouil sauvage est généralement plus chaud et plus sec que celui des jardins. Il résout les obstructions et rend la vue plus perçante ; c'est surtout sa gomme<sup>11</sup> qui produit cet effet. Nous tenons de Démocrite que les reptiles venimeux,

8. Cf. *De vegetabilibus*, Lib. IV, Tractacus II, Caput 4, « *De proprietatibus plantarum ex natura locorum convenientibus* », p. 114 de l'édition Borgnet.

9. Nom vulgaire de l'*Amanita muscaria*.

10. Le fenouil est une des variétés de cette plante ombellifère.

11. Liqueur blanche et épaisse que le fenouil laisse parfois échapper de ses rameaux dans les lieux très chauds, et qui se durcit à l'air.

comme les serpents et leurs semblables, se nourrissent de graine de fenouil pour améliorer leur vue. Il dit aussi que quand les serpents, au début du printemps, commencent à sortir de leurs repaires, ils frottent leurs yeux d'herbe de fenouil, pour s'éclaircir la vue.

Ce qu'il y a de plus humide dans le fenouil des jardins provoque une sécrétion de lait très abondante ; bu avec de l'eau froide, il soulage de la nausée et du gonflement de l'estomac. Il est malgré tout lent à digérer, et n'a rien d'une bonne nourriture : diurétique, il provoque les menstruations, brise les calculs — surtout le fenouil sauvage — et fait du bien aux reins et à la vessie ; sa racine, mangée avec sa graine, resserre le ventre. Enfin, une décoction de fenouil et de vin soulage après une morsure de serpent venimeux.

### FUMUS TERRAE

La fumeterre est une plante verte dotée de très petites feuilles et d'une petite fleur rouge ; c'est une plante très amère, aussi amère que l'absinthe, froide et sèche. Elle purifie le sang, est apéritive<sup>12</sup> et a une certaine astringence. Il y a donc en elle du froid ; et comme elle est très amère, il faut qu'il y ait aussi de la chaleur ; elle est ainsi composée de contraires, mais son froid est malgré tout plus fort que sa chaleur. On peut en boire contre les démangeaisons et la gale ; elle resserre les gencives, fait du bien à l'estomac, délivre le foie de ses engorgements, adoucit le ventre, fait uriner, et bien d'autres choses encore.

### FRUMENTUM

Le froment est ce qu'il y a de meilleur et de plus approprié parmi les grains. Sa tige est blanche, concave, longue et grande ; mais malgré cette tige remarquablement longue et grande, la graine est d'une taille moindre. Dans sa tige ferme et creuse, quatre nœuds, dont nous avons parlé précédemment<sup>13</sup>, servent à l'assimilation de la nourriture. De chaque nœud part une feuille, du fait de l'évacuation de la nourriture, et si la tige revêt ces feuilles à côté de chaque nœud, c'est pour se protéger des agressions. La tige elle-même est composée de deux substances, l'une dure au-dehors, l'autre comme une mince peau à l'intérieur ; il en est de même pour le roseau, mais d'autres tiges, comme celle du fenouil, de la livèche et de la valériane, sont d'une composition différente, avec à l'extérieur une substance dure et foncée, et à l'intérieur, une substance molle et blanche qui colle à celle

12. Au sens ancien de « qui rend les humeurs plus fluides ».

13. Cf. *De vegetabilibus*, Lib. IV, Tractatus II, Caput 5, « *De modo incrementi plantarum et de modis digestionis earum* », p. 125 de l'édition Borgnet.



de l'extérieur : et ces tiges diffèrent de celle du roseau par leur degré de dureté, leur couleur ou leur feuille ; le froment, pour sa part, ressemble au roseau par sa feuille — bien que sa tige ne soit pas si dure et si ferme —, mais leurs racines n'ont aucune affinité : les racines du froment sont petites et écartées, celles du roseau grandes et concaves.

Il produit ses grains dans un épi constitué de nombreuses cosses, en sorte que les grains font le tour de la tige, qui devient très fine au milieu de l'épi, là où sont les grains ; l'épi renferme les logements des grains, par où ils s'alimentent et se développent. Cette plante a la particularité d'absorber beaucoup de nourriture ; il faut donc que, dès qu'elle a commencé à se développer, elle soit taillée par le fer ou les dents des animaux ; si on laissait le froment pulluler, il ne porterait plus de graines. Cette graine est grande, ferme, lourde, et en forme de colonne ; elle semble coupée en deux d'un côté et c'est ce qu'on appelle son ventre ; de l'autre côté, en bas, elle offre un aspect lisse. De son enveloppe rousse, séchée et bien mélangée, on tire une farine ; chaud et humide, le froment est tout à fait nourrissant, et c'est un aliment qui tient au corps.

Mâcher du froment fait mûrir les abcès ; s'il est séparé du son, le grain de froment provoque des obstructions, car l'organisme absorbe alors trop de nourriture. Il vaut donc mieux conserver le son et en faire du pain, car il descend plus facilement de l'estomac, bien qu'il soit moins nourrissant ou moins nutritif<sup>14</sup> que le froment dont on a ôté la balle, qui est purifiante et détergente si l'on se lave avec.

Le grain appelé épeautre convient tout à fait à l'alimentation, bien que son épi soit un peu plus petit que le froment. Ne donne-t-il pas une farine plus blanche que le froment ? Quand il est complètement débarrassé de sa balle, il provoque, comme le froment, des engorgements, et, quand on fait bouillir le grain complet, il est difficile à digérer en raison de sa fermeté. Il fait surtout du bien au cœur, et donne un bon équilibre à tout l'organisme ; mais il est plus dangereux d'abuser de l'épeautre que d'autres aliments.

14. Albert le Grand semble distinguer « ce qui nourrit beaucoup » de « ce qui sert à la nourriture ».