Tussilago farfara L.

Tussilage farfara

L'hiver est presque terminé, sur les bords des chemins, par endroits dépourvus de végétation, sortent des tiges couvertes d'écailles. C'est le Tussilage, il est pressé d'annoncer les beaux jours.

Ces tiges sont terminées par des fleurs en capitule d'un jaune lumineux. Il est tellement pressé que, pour les feuilles, « on verra plus tard ». Ce seront les « fameux pas d'âne » car ces feuilles ont une forme qui rappelle l'empreinte du sabot de cet animal.

C'était une excellente plante médicinale et sa fleur entrait souvent dans la composition des mélanges pectoraux traditionnels.

Son nom est d'ailleurs lié à son action bénéfique sur la toux.

Aujourd'hui cette plante fait l'objet de méfiance de la part d'un certain nombre de chercheurs, qui y ont découvert quelques substances cancérigènes.

Source : *Le Chemin des Herbes de Thierry Thévenin*

Linné avait décrit le Tussilage et nommé ***Tussilago farfara L.*** il l'avait placé dans la **classe *19* *Syngenesia***

Les botanistes du XXVIIIè l'ont placé dans la famille des **Composées**

Aujourd'hui les Composées ont pris le nom de ***Asteraceae***

Les feuilles du Tussilage se reconnaissent très facilement, elles sont d'un vert foncé sur le dessus et blanchâtres cotonneuses sur le dessous .

Elles apparaissent bien après la floraison en avril mai, et on ne remarque plus de restes de fructification.

Les graines (3), surmontées d'une aigrette ont été emportées par le vent.

Planche de l'herbier de François Masonnave

Au moyen-âge, dans son ouvrage Physica, Sainte Hildegarde de Bingen écrivait sur le Tussilage au chapitre 211.

Le Tussilage est chaud.

Si on a consommé divers aliments de façon excessive et que le foie en est endommagé et durci, couper de cette plante en petits morceaux ainsi que deux fois plus de racine de plantain et ajouter de la glu que l'on trouve autour du gui du poirier, en quantité égale avec le Tussilge. Perforer les petits morceaux de plante avec une alène ou un autre petit instrument, puis garnir ces trous avec la glu mentionnée précédemment, et mettre le tout dans du vin pur. Prendre aussi, pour le poids d'une pièce de monnaie, une tumeur de la taille d'une fève ou d'un pois qui s'est formée sur une feuille ou un rameau de noyer et l'ajouter au vin mentionné précédemment. En boire aussi bien après un repas qu'à jeun, sans faire cuire, mais en mettant simplement les ingrédients dans le vin, et le foie sera guéri.