

# NOTES SUR L'ETHNOBOTANIQUE D'ANTICOSTI \*

par Jacques ROUSSEAU

## INTRODUCTION

**L**A PRÉSENTE étude n'est pas un relevé complet du folklore botanique d'Anticosti. Elle réunit des notes cueillies au cours de deux voyages d'exploration botanique sur la côte et à l'intérieur de l'île, le plus souvent à distance de tout établissement. Sauf de rares consultations de gardiens de rivières, ce sont surtout deux ou trois guides qui ont servi d'informateurs.

Ces notes contiennent quelques précisions sur les usages locaux des végétaux et surtout sur leur onomastique. Depuis quelques années, j'ai sur le métier un mémoire élaboré sur les noms populaires des plantes du Québec, travail différé à dessein pour faciliter l'accumulation des matériaux, leur étude comparative et la recherche des origines. D'ici la publication définitive, il a semblé utile de présenter quelques éléments, quand ce ne serait que pour encourager des amateurs de folklore à participer eux-mêmes à la cueillette. Mais il leur faudra se mettre en garde contre le danger de l'imprécision. Les noms populaires varient d'une région à l'autre ; le même est appliqué parfois à des entités différentes, enfin l'identification ne peut être basée sur une simple description verbale ; des espèces, souvent voisines, ont des usages et des propriétés distinctes ; l'une peut être comestible, l'autre, toxique. Et je connais sur ce point des études de botanique populaire susceptibles, non seulement d'induire les ethnologues en erreur, mais même de causer des accidents graves. Le relevé des renseignements fait par des personnes autres que les botanistes devrait donc être toujours accompagné d'un spécimen permettant l'identification, avec la date, la localité, l'habitat, le nom de l'informateur et, s'il y a lieu, des renseignements sur son origine ethnique<sup>1</sup>.

---

\* Tiré à part, avec changement de pagination, des *Archives de Folklore*, 1, pp. 60-71. FIDES, Montréal, 1946.

1. Lorsque la cueillette des renseignements est trop minime pour en faire un article, il y aurait avantage à présenter en « gerbes » les notes de plusieurs collaborateurs en donnant crédit à chacun d'eux. Cela permettrait également des commentaires.

Les notions qui nous intéressent aujourd'hui sont forcément d'origines diverses, comme la population d'Anticosti elle-même. L'île fut longtemps le repaire des « squatters<sup>2</sup> », Anglais de Terre-Neuve, Acadiens de la Côte-Nord et Canadiens des deux rives du Saint-Laurent, surtout de la rive sud. Lorsque l'industriel français Henri Menier acquit l'île à la fin du siècle dernier, à la population restée en grande partie à son service se sont ajoutées de nouvelles mais rares recrues de France et des îles Saint-Pierre et Miquelon. Tous sans doute ont contribué au folklore de l'île. Ces différents éléments ethniques ne sont pas restés distincts : le mariage et les déplacements ont sans doute favorisé des échanges folkloriques ; aussi le nom de l'informateur ne nous renseigne guère sur l'origine du fait rapporté.

Les conditions du pays cependant restreignent passablement les contacts entre Anticostiens. La population, (comptant quelques dizaines de familles à Port-Menier et les familles des gardiens de l'entrée des principales rivières), est disséminée sur un territoire de cent trente-cinq milles de longueur. Plusieurs éléments de cette population seraient à peu près sans contact, n'étaient les déplacements des guides et des gardiens, voyageant en chaloupe à moteur d'une rivière à l'autre. A part cela, ce n'est pas l'isolement complet : la ligne téléphonique commune reliant les « pavillons » des rivières est la source de toutes les nouvelles et réunit parfois dans une seule conversation plusieurs personnes éloignées l'une de l'autre. Le téléphone, auquel des personnes restent suspendues des heures durant, comme des vigies au guet, peut bien constituer une source de renseignements populaires et un journal extrêmement efficace, mais ce n'est pas que je sache un moyen d'échanges de renseignements ethnobotaniques. Les notions individuelles ont peu de chances de se vulgariser.

Le folklore botanique d'Anticosti n'a jamais fait l'objet de travaux systématiques. Toutefois, Schmitt<sup>3</sup> a mentionné dans sa *Monographie de l'île d'Anticosti* vingt-huit noms populaires relevés par lui et qui sont, pour la plupart, des vocables généraux dans la province de Québec.

Parmi les principaux informateurs, notons : Vilbon Collard, autrefois de Natashkwan, sur la Côte-Nord, garde-chasse sur Anticosti depuis quelques années ; Fernand Noel, jeune guide né sur Anticosti et qui y a toujours vécu ; Roméc Drysdell (le nom se prononce maintenant *drézel*), Canadien français d'origine anglaise, gardien de la rivière Vauréal ; M. et Mme Anselme Poulin, gardiens de la rivière Galiote ; M. et Mme Jean Poulin, gardiens de Chaloupe Creek (madame Poulin est née sur la Côte-Nord) ; enfin Joseph Apestiguy, gardien de la Loutré, originaire de l'île St-Pierre, qui a épousé une canadienne-française d'Anticosti et vit sur l'île

2. Celui qui s'établit sur une terre qui ne lui appartient pas dans l'Amérique britannique et en Australie.

3. Schmitt, Joseph. *Monographie de l'île d'Anticosti. Thèses présentées à la faculté des sciences Paris*. Paris (Plon-Nourrit), 370 pp., 42 fig., 1 carte, 1904.

depuis fort longtemps. Le nom des informateurs n'est mentionné dans le texte que pour les cas les plus importants. Le texte entre guillemets est celui même des informateurs.

LISTE SYSTÉMATIQUE<sup>4</sup>

## L'HABITAT

1. PLAINE. Sur l'île d'Anticosti, terme général pour les tourbières non boisées. La transposition du nom à ces formations s'explique par la physionomie même de l'habitat : de grandes étendues plates, souvent à perte de vue, où ne poussent qu'une végétation herbacée et de petits arbustes. Parmi les synonymes employés dans la province, mentionnons *moskeg*, d'origine algonquine (ce dernier mot entendu dans le sens général), *savane*, (terme parfois restreint aux tourbières très légèrement boisées).

2. BATTURES. Sur Anticosti, désignation des platières graveleuses des rivières, souvent très étendues, où pousse une végétation peu fournie, sinon absente. Plus haut, sur le Saint-Laurent, généralement, le nom s'applique aux grandes formations herbeuses denses, partiellement submergées, au bord des rivières. Parmi les plus célèbres se placent celles de Montmagny, de l'île aux Cudres et du Nord de l'île d'Orléans ; ces battures sont des terres à foin naturelles ou des pacages.

## PARTIES DU TRONC DE L'ARBRE

3. AUBEL. Nom de l'aubier. Assez fréquent dans la Province.

4. SÈVE. En plus de désigner le liquide qui baigne plus ou moins les tissus de la plante, c'est le nom du liber, la partie intérieure de l'écorce. Ex. : la sève du sapin est employée en infusion contre le mal de gorge. (Roméc Drysdell).

5. COEUR. S'emploie absolument pour désigner *le bois de cœur*.

6. SCIURE. « En levant l'écorce des arbres on trouve souvent de la sciure (i.e. résultat du travail des insectes ou des champignons) qu'on emploie quand on est échauffé ». (Vilbon Collard). Comme nous l'apprennent les vieilles relations, notamment celles des Jésuites<sup>5</sup>, les Amérindiens de l'est du Canada utilisaient la poudre de bois pourri comme poudre de toilette pour leurs bébés.

4. Les divisions botaniques introduites plus bas, pour couper un peu cette longue liste, ne sont pas toutes parallèles. Ainsi *dicotyles* et *monocotyles* sont des divisions des angiospermes, catégorie parallèle à celle des gymnospermes.

5. Edition Twaites, vol. 3, pp. 283-287.

## ALGUES, CHAMPIGNONS, PTÉRIDOPHYTES\*

7. RHODYMENIA PALMATA. Désigné sous le nom de *varette* et consommé cru. Cette algue croustillante « est bonne pour la constipation » (Fernand Noel). Très utilisée également par les Acadiens de la région de Moncton, N.-B. qui la nomment *dulce*, le nom anglais employé par les habitants de la côte Atlantique des provinces maritimes et du Maine. Les algues de ce type jouent un grand rôle dans la cuisine chinoise. Ailleurs dans la province, les noms *varette* et *varech* s'appliquent à toutes les algues maritimes et plus particulièrement au *Fucus*.

8. LAMINARIA SP. (Laminaire). Toutes ces grandes algues se nomment *goémon*, de même que dans quelques régions du Québec et de la France.

9. VIN DE BIBITES. Au Hâvre Saint-Pierre, sur la Côte-Nord, en face d'Anticosti, c'est le nom d'un vin fabriqué avec des grains qui sont essentiellement une association de champignons et de ferments. Les grains montent et descendent dans le liquide sucré et se multiplient abondamment. Je ne sais si le produit est connu sur Anticosti. A Montréal, aux premiers jours de la prohibition, il se trouvait dans la majorité des demeures, sous le nom de *vin d'abeilles*.

10. EQUISETUM SYLVATICUM. (Prèle des bois, queue-de-renard.) Nommé *arbre-outarde* par Fernand Noel. Je ne sais si cette interprétation du nom est bien répandue, mais partout dans la province *herbe-outarde* (et ses variantes) s'appliquent à la zostère naine, une plante aquatique à feuilles linéaires, n'ayant aucune ressemblance avec la prèle des bois.

## GYMNOSPERMES

11. BOURGEON. D'après Fernand Noel, nom des cônes (cocottes) de conifères. Je n'ai vu nulle part encore le nom interprété ainsi. D'autre part, les vrais bourgeons se nomment de même également.

12. LARIX LARICINA. (Mélèze). Comme partout dans la province, se nomme *épinette rouge*. Sert à la fabrication d'un thé. Infusion dans de l'eau bouillante (mais sans faire bouillir ultérieurement) de petites branches terminales fraîches de mélèze. Les aiguilles également entrent dans l'infusion, mais l'hiver on peut préparer ce thé avec les rameaux dégarnis d'aiguilles (Fernand Noel et Jean Pculin). (Voir aussi *Abies balsamea*.)

13. PICEA MARIANA. (Epinette noire). Le nom populaire *épinette noire* est le terme général sur Anticosti comme dans le reste de la province de Québec. Il y a

---

6. Il est préférable, sauf lorsqu'il y a impossibilité, faute d'identification précise, de grouper les renseignements sous les entités botaniques reconnues officiellement. Quand il y a lieu j'indique immédiatement après, entre parenthèses, le nom français admis ou le plus répandu.

lieu de mentionner également les suivants. a) *Saint-Michel* ou *p'tits Saint-Michel* : nom général sur l'île pour les petites épinettes rabougries des tourbières, pour la plupart rattachées au *Picea mariana f. squamea* (Provancher) Marie-Victorin. J'ignore l'origine du mot. Dans le reste du Québec, d'après M. Paul Kieffer du service forestier, le terme est général et s'applique aussi bien aux sapins de petite taille. A ce propos Luc Laccourcière m'écrit : « J'ai souvent entendu dire que les forestiers appelaient ainsi les petites épinettes couvertes de neige autour desquelles se forme comme un petit ravin qui est une embûche pour les gens qui vont à la raquette. » b) *Epinette ferrée* : d'après Fernand Noel : « Sorte d'épinette grise au bord de la mer, très courte et dont le bois serré est dur comme du fer ». Ce sont sans doute les formes déprimées de l'épinette noire (*Picea mariana f. semiprostrata*), de l'épinette blanche (*Picea glauca f. parva*) abondante au bord de la mer. Leurs troncs sont tordus, la croissance est très lente, si bien que les anneaux annuels de bois sont minces, d'où un bois très dur ; c) La bière d'épinette se fait suivant des recettes assez variables dans la province. C'est toujours l'épinette noire que l'on emploie toutefois. Mme Anselme Poulin utilise le mélange suivant : eau, mélasse, raisin sec, levure, rameaux d'épinette noire.

14. *Abies balsamea*. (Sapin). a) *Sapin gras* : d'après Fernand Noel, c'est un petit sapin à écorce bleue et gommeuse portant de petites pustules. Cette forme ne se distingue pas au point de vue botanique et il s'agit sans doute tout au plus d'une phase écologique mal définie. D'après le même informateur, l'écorce de sapin gras et d'épinette rouge (mélèze) en décoction donne un thé médicinal employé surtout quand on a mal aux reins ; b) *La sève*, c'est-à-dire la zone du liber entre l'écorce et le bois, est employée en infusion contre le mal de gorge (Roméo Drysdell) ; c) *Bousserolles* ou *vessies de gomme de sapin* : nom des pustules plus ou moins développées de baume de Canada sur l'écorce des sapins, provenant des canaux résinifères (Vilben Collard). Pour « le mal de rognon prendre trois vessies de gomme par jour le matin à jeun, pendant neuf jours. » Les vessies doivent être grosses comme le pouce. Comme c'est gommeux, boire un peu d'eau chaude ensuite. (Fernand Noel).

15. *JUNIPERUS COMMUNIS*. (Genévrier). Nommé populairement *genève*, comme aux îles de la Madeleine et en quelques points du St-Laurent. (Dans le Québec on emploie également *geniève* et peut-être exceptionnellement *genièvre*). Les « graines » (entendons par là les fruits) et les branches sont bouillies dans l'eau. On fait ensuite un sirop. On ajoute une patate (pomme de terre), de l'eau et de la levure. Après huit jours de fermentation, placer une allumette un pouce au-dessus du liquide : si elle s'éteint, le liquide est prêt pour distillation et donne un boisson connue également sous le nom de *genève*. (Fernand Noel). — Que l'allumette s'éteigne cela est normal s'il y a eu fermentation et par conséquent production de gaz carbonique, plus lourd que l'air et comblant la cuve depuis la surface du liquide. Le *gin* ou *genièvre* du commerce tire son arôme des fruits de *Juniperus communis*.

16. *THUJA OCCIDENTALIS*. (Thuya ou thuyer, au Canada *cèdre*). Très rare sur Anticosti, il en existe près de l'embouchure de la rivière Jupiter, un petit bouquet de quelques individus. L'arbre connu sous le nom de *rameaux* fournit les « *rameaux* » employés à Port-Menier le dimanche des Rameaux. (Fernand Noël). Schmitt mentionne le nom populaire *cèdre blanc* comme étant celui que donnent à cet arbre les Canadiens français, mais il n'indique pas s'il a cours sur Anticosti.

### DICOTYLES

17. *BETULA PAPYRIFERA*. (Bouleau à papier). Entre autres usages, nombreux dans le Québec, cette espèce étant d'ailleurs l'arbre par excellence de la culture algonquienne, sert à la fabrication des raquettes. Plusieurs types sont employés sur Anticosti. Chaque forme particulière a reçu un nom généralement reconnu par toute la province. Les voici, d'après Anselme Poulin : les raquettes patte-d'ours, queue de castor, montagnaise, morue, flétan, chesnut (fig. 1, a à f).

18. *POPULUS TACAMAHACCA*. (Peuplier baumier). Désigné simplement sous le nom de *peuplier*. « Les bourgeons placés dans l'alcool donnent une espèce de shellac qu'on met sur les plaies. » (Fernand Noël). Les bourgeons sont en effet recouverts d'une forte couche de résine.

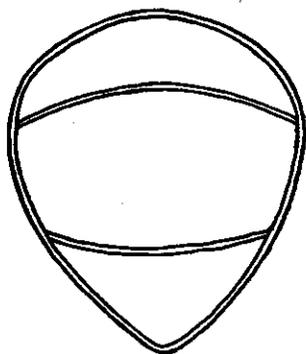
19. *URTICA SP.* (Ortie). De la *lortie*. (Famille Apestiguy). Ce phénomène linguistique de la fusion de l'article élié et du mot commençant par une voyelle se rencontre dans quelques mots du parler populaire de la province.

20. *RUMEX ACETOSELLA*. (Petite oseille). Désigné sous le nom de *sucrette*, par Fernand Noël, nom général dans l'île d'après le même informateur. Il dérive sans doute de *surette*, une appellation très fréquente dans le Québec et parfaitement justifiée par la saveur de la plante due à l'acide oxalique. Sur la Côte-Nord, d'après Mme Jean Poulin, se nomme *oseille*. Aux deux endroits les feuilles sont consommées fraîches, par les enfants surtout.

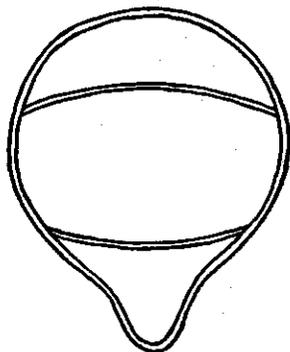
21. *BETA VULGARIS*. (Betterave cultivée). Mme Anselme Poulin m'a donné la recette suivante de *vin de bettes* : « Un gallon du jus de betteraves cuites pour la table, une poignée de raisins secs, quatre livres de sucre, une galette de levure. Laisser fermenter de six à huit jours et embouteiller quand ça ne bouille plus (i.e. quand la fermentation cesse). Laisser travailler (i.e. reposer) six mois en bouteilles. » La betterave de table et la betterave à sucre sont deux variétés de la même espèce. Quoique moins riche en sucre que la seconde, la betterave de table en a une forte teneur.

22. *NUPHAR VARIEGATUM*. (Grand nénuphar jaune). Le nom populaire local d'après Fernand Noël et Vilbon Collard, est *piéd d'original*. Le contour de la feuille,

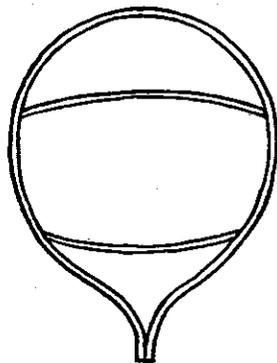
A



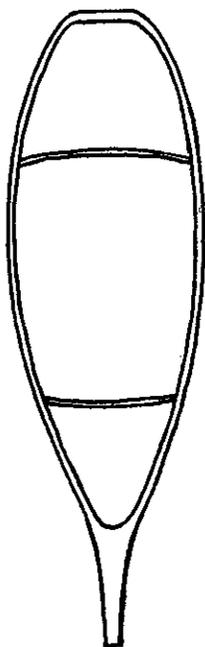
B



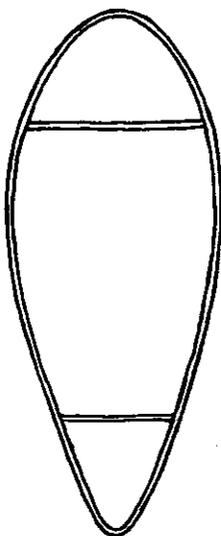
C



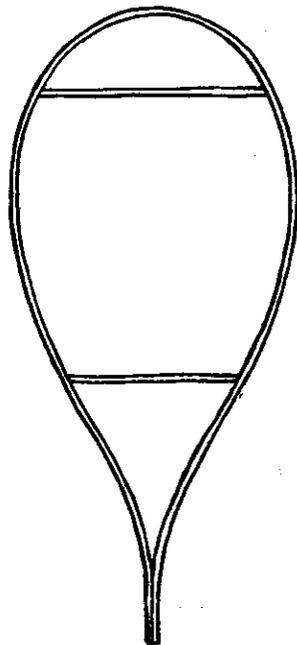
D



E



F



Les raquettes : A) patte-d'ours, B) queue de castor, C) montagnaise, D) morue, E) flétan, F) chesnut. Cf. no 17.

en effet, rappelle celui du sabot de cette espèce. Ailleurs dans la province on rencontre *piéd de cheval* (prononcé surtout *pié de jwal*).

23. SARRACENIA PURPUREA. (Sarracénie pourpre). Les feuilles en forme de cornet se nomment *sabot* d'après Fernand Noel et *pipes* d'après les jeunes Apestiguy. Ce dernier est peut-être de création enfantine et local.

24. RIBES SP. Nom populaire, *groseilles sauvages*. Consommées en confiture « quand elles sont bleues ». (Mme Anselme Pculin). Les fruits à la maturité deviennent pourpres en effet.

25. RUBUS CHAMAEMORUS. (Plaquebière). Le nom le plus usuel sur Anticosti est *plaquebière* (Schmitt écrit *blackbière*) et à plusieurs endroits de la Côte-Nord, *chicoulé*. D'après Vilbon Collard, le fruit sert sur la Côte-Nord à la fabrication d'une bière. Il n'est guère vraisemblable que le nom dérive de *blackberry*, une opinion déjà émise par le frère Marie-Victorin. Le même auteur a suggéré plus tard une autre hypothèse : « La clef de l'énigme est plutôt dans ce passage de Duhamel du Monceau (1755) : « M. Gauthier médecin du Roi à Québec, m'écrit que ce qu'on appelle au Canada : plat-de-bière est un véritable framboisier nain qui croît sur les rochers du nord, à Merigan, côte de Labrador ». Il semble donc s'agir, continue le frère Marie-Victorin, d'un vieux mot français et *plat-de-bière* est probablement une variante de *plat-de-bièvre*, nourriture du castor. » La solution, peu convaincante, est toutefois possible, d'autant plus que *bièvre*, remplacé complètement par *castor* a été vite oublié ; mais si tel est le cas la transposition de *plat-de-bièvre* à *plat-de-bière* pourrait être due à l'emploi de cette plante pour la fabrication d'une bière. Sur Anticosti, on fabrique une gelée de plaquebière, excellente, et on met également le fruit en conserve. (Mme Anselme Poulin).

26. TRIFOLIUM SP. (Trèfle). D'après Mme Anselme Poulin, les fleurs servent à la fabrication d'un vin, le *vin de trèfle*. On sait que les nectaires de plusieurs légumineuses, le trèfle surtout, sont gorgés de suc. Ces plantes sont l'une des principales sources du miel dans l'est du Canada.

27. HERACLEUM LANATUM. (Berce laineuse). D'après le Dr Quesnel, de Port-Menier, la plante est connue sur Anticosti sous le nom de *ciguè* et réputée causer une dermatite, ce que je n'ai pu confirmer encore malgré des essais répétés. D'autre part, les vaches sont, paraît-il, friandes de cette plante qui rendrait le lait amer.

28. LIGUSTICUM SCOTHICUM. (Persil de mer). Sur Anticosti, *persil sauvage* (nom déjà cité par Schmitt) ou simplement *persil*. Employé frais en guise de persil pour assaisonner le poisson, ou en salade avec de l'huile d'olive. Le nom *persil*, appliqué à cette plante se trouve déjà dans les récits des voyages de Cartier<sup>8</sup>.

7. F. Marie-Victorin, *Flore Laurentienne*, p. 331.

8. Voir à ce sujet Jacques Rousseau : « La botanique canadienne à l'époque de Jacques Cartier », *Annales de l'ACFAS*, 3 : 214-215, 1937. (Aussi tiré-à-part *Contrib. Inst. Botanique, Univ. de Montréal*, no 28, pp. 64-65, 1937.)

29. *CHIOGENES HISPIDULA*. Nommé *petit thé* sur Anticosti (terme assez général dans l'aire de cette plante) et *tanissette* sur la Côte-Nord. (Vilben Collard). D'après ce dernier, se prend en infusion pour faciliter le sommeil. Les Acadiens des îles de la Madeleine nommeraient la plante *anisette* (Marie-Victorin)<sup>9</sup>.

30. *LEDUM GROENLANDICUM*. (Thé du Labrador). Nommé *thé sauvage* et employé parfois en infusion.

31. *VACCINIUM VITIS-IDAEA* var. *MINUS*. Connu sur Anticosti, comme ailleurs dans le bas St-Laurent, sous le nom de *pomme-de-terre* et servant à la fabrication de confiture et de gelée. Dans la région de Montmagny, se nomme *graines rouges*.

32. *VACCINIUM MACROCARPON* et *V. OXYCOCCOS*. (*Atoca*). Connus sous le nom d'*atoca* sur Anticosti, comme dans le reste de la province, sauf aux îles de la Madeleine et peut-être quelques centres acadiens de la Côte-Nord. Pour les conserves d'atocas, on fait bouillir les fruits sans sucre et on garde au froid tout l'hiver ; ajouter du sucre lors de l'usage. (Mme Anselme Pculin). On écrit fréquemment dans le Québec le mot *atoca* avec un *s* au singulier (*atocas*). Cette forme ne se justifie aucunement.

33. *EMPETRUM NIGRUM*. (Camarine). Nommé *crottes de corneilles* sur Anticosti (Fernand Noel) à cause de ses petits fruits noirs. En Gaspésie on applique généralement à la plante le nom de *graine à corbigeaux* ou même simplement le nom *corbigeau* (nom d'un oiseau noir). Le nom anglais est *crowberry* et celui mentionné par Schmitt, dans la *Monographie de l'Île d'Anticosti, graine de corbeau*.

34. *VERBASCUM THAPSUS*. (Mclène, bœuillon blanc). D'après Fernand Noel, désigné sous le nom de *semelles*, sans doute allusion aux feuilles feutrées, épaisses, de la dimension d'une semelle moyenne.

35. *VIBURNUM PAUCIFLORUM*. Nommé *pimbina* comme ailleurs dans le nord-est du Québec. Dans le centre et l'ouest de la province remplacé par le *V. americanum* qui se nomme également *pimbina*<sup>10</sup>.

36. *CAMPANULA ROTUNDIFOLIA*. (Campanule). Nom populaire, *cloches*. (Fernand Noel).

37. *TANACETUM HURONENSE*. (Tanaisie du lac Huron). Connue populairement sous le nom de *tenzé* (de l'anglais *tansy*).

38. *ANAPHALIS MARGARITACEA*. *Immortelle* (nom général dans le Québec). Les fleurs s'emploient pour aromatiser l'alcool. Employées en infusion « ça force le sang, en sacrifice » ! (Fernand Noel).

9. *Flore Laurentienne*, p. 438.

10. *Flore Laurentienne*, p. 534.

39. *SENECIO PSEUDO-ARNICA*. Cette composée à fleurs jaunes, d'après Fernand Noel, se nomme *marguerite*, comme d'ailleurs la vraie marguerite (*Chrysanthemum Leucanthemum*).

40. *CHRYSANTHEMUM LEUCANTHEMUM*. (Voir *Senecio Pseudo-Arnica*).

## MONOCOTYLES

41. *ALLIUM SCHOENOPRASUM* var. *SIBIRICUM*. La plante d'Anticosti, rattachée à cette variété indigène de la ciboulette, se nomme populairement *oignon sauvage*. Elle sert à la fabrication de l'*herbe salée* : on coupe les feuilles (sans conserver le bulbe, trop dur), on recouvre de gros sel et d'eau. L'*herbe salée* s'emploie dans la soupe.

42. *IRIS VERSICOLOR*. Populairement, *lis*, sur Anticosti, bien qu'appartenant à une autre famille, celle des Iridacées. Rappelons, pour fins documentaires, que la *fleur-de-lys* de l'art héraldique est la stylisation d'un *Iris*.

43. *POA* SP., *FESTUCA*, etc. Toutes ces petites graminées se nomment de la *mi* (i.e. mil). La fléole des champs (*Pbleum pratense*), désignée sous le nom de *mil* (prononcé comme s'il y avait deux *l* mouillées) dans tout le Québec, se nomme ici *de la mi de trèfle*. Les cultures de fléole dans la province de Québec comptent généralement une faible proportion de trèfle.

44. *PHLEUM PRATENSE*. (Voir *Poa*).

45. *AGROSTIS GEMINATA*. D'après Fernand Noel, *foin fou*. Une espèce voisine *Agrostis scabra*, porte le même nom dans la Province d'après la *Flore laurentienne*<sup>11</sup>.

46. *HABENARIA DILATATA*. Nommé *foin d'odeur* (Fernand Noel). Dans le reste de la province, le nom *foin d'odeur* est réservé exclusivement à l'*Hierocblæ odorata* et à l'*Anthoxanthum odoratum*.

---

11. Frère MARIE-VICTORIN, *Flore Laurentienne*, p. 794.

## INDEX ALPHABÉTIQUE DES NOMS CITÉS

(Les chiffres réfèrent aux numéros des articles)

Abeille.....	9	Cloches.....	36
<i>Abies balsamea</i> .....	14	Cocotte.....	11
<i>Agrostis geminata</i> .....	45	Cœur.....	5
<i>Agrostis scabra</i> .....	45	Cône.....	11
Aigues.....	7, 8	Conifères.....	11, 16
<i>Allium Schenoprasum var. sibiricum</i> .....	41	Corbigeaux.....	33
<i>Anaphalis margaritacea</i> .....	38	Crottes de corneilles.....	33
Anisette.....	29	Crowberry.....	33
<i>Anthoxanthum odoratum</i> .....	46	Dulce.....	7
Arbre-outarde.....	10	<i>Empetrum nigrum</i> .....	33
Atoca.....	32	Epinette blanche.....	13
Atocas.....	32	Epinette ferrée.....	13
Aubel.....	3	Epinette grise.....	13
Aubier.....	3	Epinette noire.....	13
Batture.....	2	Epinette rouge.....	12, 14
Baume de Canada.....	14	<i>Equisetum sylvaticum</i> .....	10
Berce laineuse.....	27	Ferment.....	9
Bette.....	21	<i>Festuca</i> .....	43
Betterave à sucre.....	21	Fléole.....	43
Betterave cultivée.....	21	Fleur de lys.....	42
<i>Betula papyrifera</i> .....	17	Foin d'odeur.....	46
Bibitte.....	9	Foin fou.....	45
Bière d'épinette.....	13	<i>Fucus</i> .....	7
Bièvre.....	25	Genève.....	15
Blackberry.....	25	Genévrier.....	15
Blackbière.....	25	Genièvre.....	15
Bois de cœur.....	5	Genièvre.....	15
Bois pourri.....	6	Goémon.....	8
Bouillon blanc.....	34	Gomme de sapin.....	14
Bouleau à papier.....	17	Graines à corbigeaux.....	33
Bourgeon.....	10	Graines de corbeau.....	33
Bousserolles.....	14	Graines rouges.....	31
Camarine.....	33	Groseilles sauvages.....	24
<i>Campanula rotundifolia</i> .....	36	Gymnospermes.....	11, 16
Campanule.....	36	<i>Habenaria dilatata</i> .....	46
Castor.....	25	<i>Heracleum lanatum</i> .....	27
Cèdre.....	16	Herbe-outarde.....	10
Cèdre blanc.....	10	Herbe salée.....	41
Champignon.....	9	<i>Hierochlæ odorata</i> .....	49
Chicouté.....	25		
<i>Chiogenes hispidula</i> .....	29		
<i>Chrysanthemum Leucanthemum</i> .....	39, 40		
Ciguë.....	27		

Immortelle.....	38
<i>Iris versicolor</i> .....	42
<i>Juniperus communis</i> .....	15
Laminaire.....	8
<i>Laminaria</i> .....	8
<i>Larix laricina</i> .....	12
<i>Ledum grœnlandicum</i> .....	30
Liber.....	4, 14
<i>Ligusticum scoticum</i> .....	28
Lis.....	42
Lortie.....	19
Lys.....	42
Marguerite.....	39
Mélèze.....	12, 14
Mi.....	43
Mi de trèfle.....	43
Mil.....	43
Molène.....	34
Moskeg.....	1
Nénufar jaune (grand).....	22
<i>Nuphar variegatum</i> .....	22
Oignon sauvage.....	41
Ortie.....	19
Oseille.....	20
Oseille (petite).....	20
Patate.....	15
Persil.....	28
Persil de mer.....	28
Persil sauvage.....	28
Petite oseille.....	20
Petit thé.....	29
Peuplier.....	18
Peuplier baumier.....	18
<i>Phleum pratense</i> .....	43
<i>Picea glauca</i> f. <i>parva</i> .....	13
<i>Picea mariana</i> .....	13
<i>Picea mariana</i> f. <i>squamea</i> .....	13
Pied d'orignal.....	22
Pied de cheval.....	22
Pimbina.....	35
Pipes.....	25
Plaine.....	1
Plaquebière.....	25
Plat-de-bière.....	25
Plat-de-bièvre.....	25
<i>Poa</i> .....	43
Pomme-de-terre.....	31
<i>Populus tacamahacca</i> .....	18
Poudre de bois pourri.....	6
Prèle des bois.....	10
P'tits Saint-Michel.....	13

Queue-de-renard.....	10
Raisin.....	13
Rameaux.....	16
Raquettes.....	17
<i>Rhodymenia plamata</i> .....	7
<i>Ribes</i> sp.....	24
<i>Rubus Chamœmorus</i> .....	25
<i>Rumex Acetosella</i> .....	20
Sabot.....	25
Saint-Michel.....	13
Sapin.....	4, 14
Sapin gras.....	14
<i>Sarracenia purpurea</i> .....	23
Sarracénie pourpre.....	23
Savane.....	1
Sciure.....	6
Semelles.....	34
<i>Senecio Pseudo-Arnica</i> .....	34
Sève.....	4, 14
Sucrette.....	20
Surette.....	20
<i>Tanacetum huronense</i> .....	37
Tanaisie du lac Huron.....	37
Tanissette.....	29
Tansy.....	37
Tenzé.....	37
Thé.....	14
Thé (p'tit).....	29
Thé du Labrador.....	30
Thé sauvage.....	30
<i>Thuja occidentalis</i> .....	16
Thuya.....	16
Thuyer.....	16
Trèfle.....	26
<i>Trifolium</i> sp.....	26
<i>Urtica</i> sp.....	19
<i>Vaccinium macrocarpon</i> .....	32
<i>Vaccinium Oxycoccos</i> .....	32
<i>Vaccinium Vitis Idæa</i> var. <i>minus</i> .....	31
Varech.....	7
Varette.....	1
<i>Verbascum Thapsus</i> .....	1
Vessies de gomme de sapin.....	1
<i>Viburnum americanum</i> .....	1
<i>Viburnum pauciflorum</i> .....	1
Vin d'abeille.....	1
Vin de bettes.....	1
Vin de bibittes.....	1
Zostère marine.....	1