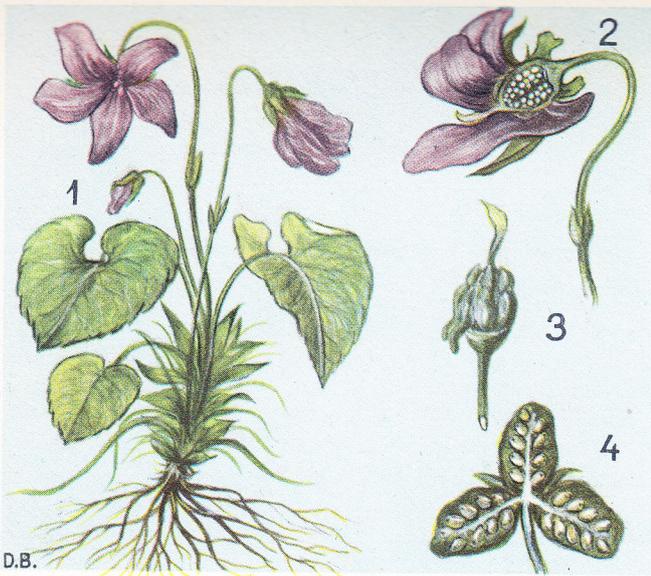


LES VIOLETTES

DOCUMENTAIRE 295



1. Petit plant de violettes de Parme avec racines, feuilles et fleurs. 2. Coupe longitudinale de la fleur. 3. Gynécée et androcée. 4. Fruits ouverts avec les graines disposées dans les trois lobes.



En haut, à gauche: *Viola tricolor*. En haut, à droite, violette jaune ou biflore. En bas violette d'eau.



En haut, à gauche: violettes blanches. En bas, violettes hémisphériques, qui se propagent par stolons.

Les Violacées constituent une famille d'herbacées ou arbrisseaux qui comporte relativement peu d'espèces. En France, on ne trouve guère, pour la représenter, que la violette des bois, la violette dite «de Parme», et la violette tricolore, plus connue sous le nom de «pensée».

Dans d'autres régions, les violacées offrent plus de formes et de tailles différentes. L'ipéca, ce remède dont on usait si généreusement dans les casernes à la fin du siècle dernier, était fourni par l'ipécacuanha, violacée d'Amérique. Au Brésil, les feuilles d'une autre variété, le *Conohoria lobolobo* se mangent en épinards. Et d'autres encore ont fourni aux Indiens des médicaments contre d'assez nombreuses maladies, notamment l'éléphantiasis.

Si nous considérons un pied de violacée, nous nous apercevons que c'est là une plante aux feuilles isolées, généralement alternes. La fleur est composée de cinq sépales persistants, à préfloraison imbriquée, et de cinq pétales hypogines (c'est-à-dire insérés sous le pistil). La *Viola odorata*, qui nous est la plus familière, est plus ou moins foncée, parfois elle est doucement bleutée, il lui arrive même d'être blanche. On la trouve le long des haies, dans les prés, dans les bois et sur les pentes des montagnes. Elle fleurit surtout de mars à mai, mais on en découvre encore en septembre.

Aujourd'hui, on intensifie la culture des violettes, surtout dans des régions où le climat est tempéré. Sur les rives méditerranéennes, on les fait pousser dans des terrains qu'ombragent les plants d'oliviers et d'orangers, qui les protègent contre les ardeurs du soleil et contre l'humidité nocturne.

Parmi les variétés les plus prisées, certaines portent un nom qui semble répondre mal à la modestie dont elles sont l'emblème: Princesse de Galles, Tzar, par exemple.

De la violette odorante, les jardiniers ont tiré les violettes à fleurs doubles, dont la plus connue est la violette de Parme. Non seulement celle-ci est très recherchée par tous les amateurs de fleurs, mais l'huile essentielle qu'elle fournit est précieuse pour la parfumerie, la chlorophylle de ses feuilles s'emploie dans la teinture des savons, enfin sa racine et ses fleurs sont utilisées en pharmacie.

D'autres espèces, cultivées pour la décoration des rocailles et des jardins de haute montagne, se nichent aisément dans la pierre grise, où elles forment de joyeuses taches de couleur.

La violette tricolore est plus grande que la violette odorante. Cultivée, elle présente aux regards des gammes nombreuses de bleu, de pourpre et de jaune.

ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS

tout connaître



ARTS

SCIENCES

HISTOIRE

DÉCOUVERTES

LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS



VOL. V

TOUT CONNAITRE
Encyclopédie en couleurs

VITA MERAVIGLIOSA - Milan, Via Cerva 11, Editeur

Tous droits réservés

BELGIQUE - GRAND DUCHÉ - CONGO BELGE

Exclusivité A. B. G. E. - Bruxelles