





**Robert ANDREANI**

# **CITRON**

## **POUR VOTRE SANTÉ**

**MINÉRALISANT - EUPEPTIQUE - BACTÉRICIDE  
RÉGULATEUR DU ph SANGUIN - ANTISCLÉREUX  
PROTECTEUR DU COEUR, DES VAISSEAUX ET DU FOIE  
HYPOTENSEUR - ANTILITHIASIQUE  
RÉGÉNÉRATEUR DU TISSU CONJONCTIF  
ANTICHOLESTÉROLÉMIQUE**

**Éditions VOTRE SANTÉ**

## **La collection aux EDITIONS**

- SANTÉ par les FLEURS et le MIEL
- LA POMME pour votre SANTÉ
- LE CHOU pour votre SANTÉ
- LE POLLEN pour votre SANTÉ
- L'ARGILE Comment l'employer
- LES SOURCES DE LA JOIE
- CUISINE VEGETARIENNE FAMILIALE NATURELLE
- GUIDE D'HOMOPATHIE POUR LA FAMILLE
- LE RIRE

**Via BOOKELIS**

© 2019 by Robert ANDREANI et Éditions VOTRE SANTÉ 02200 Soissons

ISBN : 979-10-424-2918-8

Tout droits de reproduction et de traduction réservés pour tous pays.

## LE PLUS RICHE DES AGRUMES

Paré d'une écorce à la couleur chaude, voire éclatante, le citron, riche d'incomparables vertus se présente à nous comme un mage d'orient. Il est en effet originaire de l'Asie. Son berceau est en Inde. C'est sur les contreforts de l'Himalaya, dans les monts Nilghim, que le citronnier sauvage fut découvert. On le rencontrera également au pied des Ghâtes occidentales, chaînes de montagnes du Deccan, près de la mer d'Oman.

De là, il se répandit dans d'autres régions de l'Inde, puis émigra en Médie et en Mésopotamie. Là, dans cette région de l'Asie, dans ce vaste pays entre les deux fleuves, l'Euphrate et le Tigre, les Juifs, lors de la captivité de Babylone, apprirent à le cultiver et l'importèrent en Palestine. Les Hébreux furent séduits par ce fruit, et, en homme sans doute à l'Éternel, l'introduisirent dans certaines cérémonies religieuses.

Les Grecs et les Romains ne semblent pas cependant avoir entouré le citron d'une considération particulière.

Le " Divin parleur " Théophraste le désignait sous le nom de pomme de Médie, et dans ses ouvrages sur les plantes en décrivait un mode de plantation par grains ; rien ne prouve toutefois que ses compatriotes aient suivi son enseignement sur ce point.

L'amertume et l'acidité de ce fruit empêchèrent probablement Grecs et Romain d'en faire une consommation courante. Mais ils avaient eux aussi, été attirés par l'aspect du citron. Leurs chants, exprimant les sentiments populaires, firent remonter son apparition à la mythologie.

Cette couleur, cette courbure ne pouvaient qu'évoquer la joie et la fécondité. C'était certainement à un moment de grande liesse sur la terre que le citron était né. Or rien, au plan de la joie, ne pouvait dépasser celle que fit naître la nouvelle du mariage de Jupiter avec Junon. Donc, sans aucun doute le citron était né ce jour-là.

Cela explique pourquoi les Grecs le firent figurer dans leurs cérémonies nuptiales.

Athénée vanta le pouvoir antivénéneux du citron. il le fit à sa

manière, mêlant la légende à l'histoire. Selon lui, le tyran Cléarque avait décidé d'empoisonner une partie de ses sujets. Mis au courant de cette funeste volonté, ceux-ci, inspirés par les dieux, consommèrent une grande quantité de citrons et le poison n'eut sur eux aucun effet.

Le même auteur révèle que deux condamnés devaient être livrés aux aspics. Eux aussi eurent l'idée de consommer des citrons. Tout à fait immunisés, les terribles morsures des reptiles, qui donnèrent la mort à Cléopâtre, n'eurent aucun effet sur eux.

Le juge ayant appris que ce miracle était dû au citron voulut en avoir le cœur net...hélas, en recommençant le supplice. Rationaliste avant la lettre, il donna des citrons à un seul des condamnés et fit surveiller l'autre pour qu'il n'en mangeât point. Conduits de nouveau au supplice, le premier résista aux morsures venimeuses de l'aspic affamé, mais le second aussitôt mourut. Démonstration IN VITRO ! Athénée ne dit pas si un troisième supplice eut lieu pour le survivant et cette fois sans citrons.

Déjà Virgile avait vanté dans les Géorgiques, comme un antidote, la pomme de Médie confondue parfois avec l'orange amère. Il écrit qu'une belle-mère, nourrissant de noirs desseins e « les fils d'une autre mère », tenta de les empoisonner - décidément, les belles-mères ont de tous temps nourri de noirs desseins, sans compter les serpents qu'elles réchauffent dans leur sein. Mais « les fils d'une mère autre mère » recourant au jus acide et souverain du divin présent de Jupiter, la marâtre en fut ses frais et « la force revint dans les corps ravagés ».

Cependant, ce n'est qu'au IV<sup>e</sup> siècle de notre ère que la culture du citronnier se répandit en Italie et plus tard au Moyen Age en France et en Espagne Sainte Hildegarde, dans son monastère de Saint-Rupert au XI<sup>e</sup> siècle, étudia l'action fébrifuge du jus de citron. D'autres guérisseurs et médecins vantèrent ses vertus vermifuges et antipestilentiennes. Le suc-rémède fut prescrit pour chasser la bile noire et on le recommanda aussi comme préventif de toute contagion et venin.

Environ la même époque, des praticiens réputés, tel Amatus Lusitanus, l'employèrent comme diurétique à la dose de quatre onces, assurant que l'électuaire merveilleux fluidifiait et réduisait les matières épaisses obstruant la vessie. Évidemment, les savants expliquaient cette action comme ils le pouvaient. Cela ne manquait point d'ailleurs de logique. Du reste, nos chercheurs ne sont jamais, eux non plus, à court de doctes explications.

C'est également vers le XIe siècle ou à la fin du Xe que l'usage médical du citron commença à se répandre en pays musulmans et jusque dans le Maghreb. Ibn-Sina Avicenne, le Prince des médecins, en prescrivit l'emploi contre l'ictère, les palpitations fébriles, les malaises des femmes enceintes, la dyspepsie et les vomissements.

Dès lors le recours à ce suc ne se démentit plus. Guy Patin, au XVIIe siècle, plus connu par ses Lettres que par son talent de praticien, eut cependant le mérite de l'employer à la place des drogues cardiaques qui ne lui inspiraient que peu de confiance. Jean-Baptiste Porta Lazare Rivière le firent entrer toujours plus largement dans leur thérapeutique, et c'est ainsi qu'on put affirmer que pas un vrai médecin n'en ignora l'utilité.

Aujourd'hui, si le fruit est dépouillé de ses légendes, il a gagné, pourrait-on dire, ses grades ès sciences. Biochimistes, cliniciens, diététiciens ont mis en évidence l'action bactériologique et bactériostatique de ses composants acides, les effets de la vitamine C sur l'intégrité des tissus, la transformation des sels acides par oxydation en carbohydrates alcalins, etc.

Nous reviendrons d'ailleurs en détail sur tout cela, suivant l'objet de cette monographie.

