

LA CULTURE DU SAFRAN

Le safran est une plante de la famille des Iridées qui, ainsi que son nom l'indique, a pour type l'iris. Il appartient au genre *Crocus*, dont un grand nombre de variétés sont employées à la décoration de nos parterres, mais dont la plus connue est le crocus commun, plante nuisible, vénéneuse, dont les innombrables calices d'un violet pâle émaillent d'une façon si charmante, à l'automne, le tapis vert de nos prés humides.

Le safran, qui forme l'objet d'une importante industrie, est produit lui-même par une variété spéciale, le *Crocus sativa*.

Il se distingue des autres crocus par ses feuilles linéaires, allongées, marquées en dessous de nervures longitudinales saillantes; par ses grandes fleurs violettes qui se développent en automne et qui sortent d'entre des gaines minces et plus ou moins translucides. Du centre de ces jolies fleurs s'élancent des pistils recourbés, d'une magnifique couleur jaune d'or, et ce sont précisément ces pistils qui, à l'état de dessiccation, constituent le safran du commerce.

Sauf quelques emplois de plus en plus restreints en teinturerie où il a été remplacé par des substances plus énergiques et surtout plus économiques, le safran n'est guère employé que comme condiment et principalement pour la coloration de certains mets.

A ce titre, il ne semble pas que ce doive être une substance fort précieuse. Et cependant il n'en est guère dans cet ordre d'idées dont la valeur puisse rivaliser avec la sienne, et la truffe, le poivre, sont des condiments bon marché à côté de ces modestes pistils dont on a vu parfois le prix atteindre 400 francs le kilogramme (\$35.00 la lb. anglaise)! Seule la vanille peut rivaliser avec lui.

C'est que d'une part l'usage de cette matière à la fois colorante et excitante est répandu sur une surface considérable du globe, tandis que sa culture fort délicate est très restreinte.

Déjà fort estimé du temps d'Homère, le safran a continué à former jusqu'à notre époque le fond de la cuisine hellénique, et c'est par les Grecs que son usage s'est introduit sans doute dans la France méridionale, où nul ne l'ignore, le safran est la base de la célèbre bouillabaisse, le plat national marseillais. En Allemagne et en Autriche, c'est pour la coloration de la pâtisserie que l'on utilise surtout les pistils du *crocus sativa*, quoique, là aussi, ce coûteux produit soit rarement employé pur et remplacé le plus souvent par des mélanges colorants d'une authenticité douteuse.

“Elite”

CHOCOLAT
Non Sucré

DES EPICIERS
POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine
Tablettes de ¼ lb

FABRIQUE PAR
JOHN P. MOTT & CO.,
HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

Essence Concentrée
POUR

Liqueur de
Chartreuse

Jaune ou verte (au gout)

Avec un flacon d'Essence concentrée pour Liqueur de Chartreuse des Laboratoires S. Lachance, vous pouvez faire une pinte d'une liqueur des plus exquises, en même temps que très hygiénique et vous coûtant à peine le quart de ce que vous avez à payer pour les meilleures liqueurs.

Avec chaque flacon se trouve la manière de s'en servir qui est des plus faciles.

En Vente partout, prix 25c.

Sur réception du montant nous vous la ferons parvenir franco par la malle.

DEPOSITAIRES:
La Cie des Laboratoires
S. Lachance, Limitée.
87 rue St-Christophe, MONTREAL.

Lacaille, Gendreau & Cie

Successeurs de Chs. Lacaille & Cie

EPICIERS EN GROS

Importateurs de Mielasses, Sirops,
Fruits Secs, Thés, Vins, Liqueurs,
Sucres, Etc., Etc.

Spécialité de Vins de Messe de Sicile et de Tarragone.

329 Rue St-Paul et 14 Rue St-Dizier
MONTREAL

La Compagnie Chimique Kinot
Limitée

...Manufacturiers et Importateurs de...
Produits Chimiques et Pharmaceutiques

Propriétaires des Spécialités Kinot

442 ST-PAUL, - - - MONTREAL

Mais c'est surtout en Orient, dans l'Inde et en Chine principalement, que le safran est considéré comme un condiment indispensable. Formant avec le piment la base de la fameuse sauce au kari, dont les Hindous accompagnent toutes les formes de leur cuisine, il y sert à colorer et relever la pâtisserie. Enfin les Chinois le consomment avec une égale faveur et en colorent aussi bien leurs bouillies de rix que leurs salmis de chien ou d'ailerons de requin.

Aussi, quoique le crocus safranifère soit originaire de l'Asie et y soit cultivé sur une assez grande échelle, l'Orient est encore tributaire de l'Europe pour une notable proportion de sa consommation de safran.

Cependant, en France, la culture du safran est plutôt en voie de décadence et, après avoir eu une assez grande importance en Provence et dans toute la vallée du Rhône, elle n'y compte plus que deux ou trois départements. Dans le centre, on trouve quelques safraneries, et là c'est le département du Loiret qui donne les produits les plus estimés.

L'Italie dans les plaines du Pô, l'Allemagne, l'Autriche, pratiquent aussi cette culture, mais c'est en Espagne surtout qu'elle s'est développée jusqu'à former une industrie considérable, puisque ses produits représentent, dans les années moyennes, une valeur de plus de cinquante millions de dollars.

La culture du safran demande un sol riche, profond, bien fumé et, vu son mode de plantation, exige de grands espaces.

En effet, ce n'est qu'au bout de deux ans de plantation que le safran est en plein rapport. Il ne dure que trois ans, et ces trois années écoulées, il faut attendre quinze ou seize ans avant d'en replanter dans la même terre. Le sol est en quelque sorte empoisonné.

Le rendement moyen des récoltes des deuxième et troisième années varie de 10 à 30 kilogrammes de pistils secs à l'hectare (environ 9 à 27 lbs anglaises par acre).

Chaque hectare peut donner de 1,500,000 à 1,800,000 oignons, et chaque oignon deux ou trois fleurs.

Il ne faut pas moins de 30,000 fleurs pour donner 1 kilogramme (2.2 lbs) de pistils verts, et de 150,000 pour fournir le même poids de pistils secs.

Nous avons dit que c'est avec les pistils seulement que l'on fait la couleur jaune employée par l'industrie: les fleurs sont complètement mises au rebut. Elles ne sont bonnes qu'à faire du fumier.

La cueillette du safran demande à être faite avec beaucoup de soin. Les femmes chargées de cette besogne parcourent les rangs de plantes et ne cueillent que les fleurs dont les pistils sont