

## LE POIVRE.

FALSIFICATIONS.

(Suite.)

*Grabeaux de poivre*, ou parties superficielles du fruit, détachées par le frottement, débris de pédoncules, fragments de bois, terre et sable, provenant de la récolte. Le poivre non falsifié en renferme toujours dans la proportion de 5 pour cent au moins. Le grabeau, dit M. Landrin, pris dans le sens de l'épiderme et pulvérisé en même temps que le poivre en grains, ne constitue pas une falsification; mais, il n'en est plus de même pour les poivres formés exclusivement de grabeaux séparés intentionnellement par le marchand et mélangés de terre, de sable, de pédoncules, à l'état de poudre fine: alors la fraude devient manifeste et les analyses microscopique et chimique la dévoilent aisément. Les grabeaux qui servent à falsifier le poivre sont eux-mêmes souvent falsifiés avec du fleurage de pommes de terre, du seigle torrifié, des feuilles de Laurier réduites en poudre, du poivre long ou du piment.

*Balayures de magasin*, contenant, avec des matières minérales, un mélange des diverses denrées tombées sur le sol. L'examen microscopique fait, de suite, apercevoir la fraude.

*Maniguette (Amomum Cardamomum, L.—A. granum paradisi. Zingibéracées)*. Ces semences, également connues dans le commerce sous les noms de malaguette, de cardamome et de graines de paradis, nous arrivent des côtes occidentales d'Afrique privées de leurs capsules. Leur saveur acre et brûlante les faisait autrefois utiliser comme condiment; elles sont principalement employées aujourd'hui, ainsi que celles de l'*A. citriodorum* dans les vinaigres factices et pour falsifier le poivre.

Originaire du Soudan et de la Guinée, l'*A. granum paradisi* a été transporté dans la Guyane. Je mets sous vos yeux un échantillon de fruits provenant de cette dernière contrée (coll. du Mus. de Rouen). Ces capsules sont remplies d'une très grande quantité de graines serrées les unes contre les autres.

Les graines, épaisses de deux millimètres environ, ont la surface luisante, chagrinée, d'un brun rougeâtre; elles sont ordinairement anguleuses, pyramidales ou arrondies avec des angles mousses et présentent à leur extrémité interne, un hile en forme de bec, de couleur moins foncée et terminée par une petite touffe conique de fibres jaunâtres.

Le tégument se compose: 1o d'une zone externe de cellules brunes, très serrées, perpendiculaires à la surface;—2o d'une zone de cellules plus petites;—3o d'une zone interne de cellules avec lacunes nombreuses, qui renferme la matière résineuse brune foncée à laquelle la graine doit sa saveur. L'amande comprend: 1o une zone externe (albumen extérieur), formée de longues cellules transparentes remplies d'amidon et disposées perpendiculairement au

tégument, comme vous pouvez le voir sur les coupes que je viens de faire: 2o une partie centrale (albumen intérieur ou vitellus) à cellules moins tassées moins régulièrement étendues dans le sens du rayon, ne renfermant qu'une petite quantité de granules amylacées et ayant un aspect corné. Ce "vitellus" entoure l'embryon monocotylédoné et est perforé à sa base pour laisser passer la radic le.

Les cellules de l'albumen extérieur sont tout-à-fait caractéristiques et faciles à reconnaître dans le poivre moulu. Elles sont très allongées, fusiformes, triangulaires ou irrégulièrement triangulaires; leurs bords présentent alternativement des parties obliques, verticales ou concaves, et par conséquent des angles plus ou moins accentués; leurs extrémités sont amincies, effilées ou taillées en biseau: elles atteignent jusqu'à 0mm 36 de longueur sur 0mm 06 de largeur, et leurs parois, très fines, laissent voir, par transparence, de nombreux granules d'amidon agglutinés en une masse cohérente, ce qui leur donne un aspect ponctué.

Les grains d'amidon, ordinairement circulaires et sur lesquels on perçoit un hile central, mesurent de 0mm 001 à 0mm 0045. Les cellules de l'albumen farineux sont très délicates et on les rencontre fréquemment brisées dans le champ du microscope; elles présentent alors une certaine analogie avec les masses polygonales que forment par leur accolement les grains d'amidon de sarrasin, mais le diamètre de ces derniers, qui atteint 0mm 01, rend toute confusion impossible.

On distingue dans le commerce deux variétés de maniguette: 1o la *M. d'Ara*, qui est la plus estimée et dont les graines sont grosses, chagrinées à la surface et terminées par un hile pourvu d'un pinceau de fibres jaunâtres très apparent; 2o la *M. de Sierra Leone* ou du *Cap des Palmes*, composée de graines plus petites terminées par une touffe de fibres à peine visible. Cette sorte, qui est la plus répandue, possède une saveur plus forte, mais moins agréable.

L'exportation de la maniguette est assez considérable. En 1871, il en a été expédié, d'après les rapports officiels, 86,000 kilogrammes pour l'Angleterre, les Etats-Unis, l'Allemagne, la France et la Hollande.

*Grignons d'olives* ou noyaux d'olives pulvérisés. Cette poudre, nommée aussi "poivrette," est en majeure partie composée de cellules pierreuses, qui pourraient être confondues avec celles du poivre; mais l'augmentation considérable du nombre met immédiatement sur la voie.

*Poudre de feuilles de laurier (Laurus nobilis, L.)*.—Cette poudre apparaît dans le champ du microscope, composée de cellules épidermiques sinuées avec stomates, de cellules allongées, de faisceaux fibrovasculaires et de chlorophylle. La chlorophylle s'y trouve en assez grande proportion pour communiquer au poivre une couleur verte.

Baudrimont ajoutent les suivants: "En épuisant, disent-ils, cette poudre par l'alcool fort, ou mieux par l'éther, on obtient une liqueur d'un vert assez intense et cette couleur se retrouve dans l'extrait qu'abandonne l'évaporation, teinte que n'a pas l'extrait alcoolique pur."

*Tourteaux de graines oléagineuses pulvérisés*, au nombre desquels figurent surtout ceux du lin, de navette et de chenevis, dont M. Collin (1) a décrit les caractères distinctifs. *Lin*: cellules régulières arrondies ou plus souvent polyédriques, les unes rouge-brun et vides, les autres contenant des granules amylacés (épisperme);—cellules allongées et remplies d'amidon (albumen);—gouttelettes huileuses. *Navette*: cellules polyédriques brunes, à parois très épaisses et à lumière considérablement réduite (épisperme);—petites cellules arrondies ou polyédriques à angles moins aigus, renfermant des grains d'amidon (albumen);—gouttelettes huileuses. *Chenevis*: cellules allongées, presque rectangulaires, contenant sept à huit grains d'amidon; gouttelettes huileuses; débris cornés du péricarpe apparaissant en noir.

*Matières minérales* (argile, craie, plâtre, os calcinés, etc.) L'incinération donne dans ce cas une proportion anormale de cendres, et l'extrait alcoolique obtenu est infiniment moindre. L'analyse d'un poivre falsifié avec du plâtre, a donné à M. Landrin, 27,60 pour 100 de matières minérales au lieu de 3 à 5, et 2,58 d'extrait alcoolique au lieu de 8 à 12.

**USAGES.**—Le poivre dont on importe annuellement en France près de trois millions de kilogrammes, est surtout employé comme condiment. On le trouve dans le commerce soit en grains, soit en poudre grossière désignée sous le nom de "mignonnette," soit en poudre fine. On n'emploie presque jamais le poivre en médecine: sa poudre, cependant, entre dans les pilules arsénicales dites "asiatiques". C'est un stomachique énergique, mais qui ne convient nullement aux personnes irritables. Le pipérin pris à la dose de 7 décigrammes à 4 grammes dans les vingt-quatre heures, est, d'après le docteur italien Melli, un excellent fébrifuge.

## POIVRE LONG

A côté du poivre noir, ayant la même composition chimique que lui et possédant les mêmes propriétés, je dois vous citer, messieurs, le poivre long, originaire de l'archipel Indien. On donne ce nom aux chatons cylindriques de deux plantes dioïques de la famille des Pipéracées, qui ne diffèrent l'une de l'autre que par leurs feuilles. Ce sont le *Piper longum, L.*, et le *Piper officinarum, C. DC.* Le premier est indigène de Ceylan, de Malabar, du Bengale oriental, de Timor et des Philippines et est spécialement cultivé sur les côtes orientales et occidentales de l'Inde; le second est originaire de l'Archipel Indien, notamment de Java, de Sumatra, des Célèbes et de Timor.

(A suivre)

## CONVENTION ANNUELLE

DE LA

## Société d'Industrie Laitières.

Nous recevons de M. J. de L. Taché, secrétaire de la société d'Industrie Laitière, une circulaire rappelant que la convention annuelle de la société aura lieu à Ste-Thérèse, comté de Terrebonne, les mardi et mercredi 13 et 14 décembre 1892.

Les séances se tiendront au Collège Ste-Thérèse.

L'Honorable M. Louis Beaubien, commissaire de l'Agriculture, et M. G. A. Gigault, assistant-commissaire, seront présents:

**CONFÉRENCIERS:** Les conférenciers suivants sont inscrits et seront présents à la convention:

MM. J. C. Chapais, assistant-commissaire de l'Industrie Laitière; E. A. Bernard, directeur du *Journal d'Agriculture*; A. R. Jenner Fust, directeur du *Journal of Agriculture*; Rév. C. P. Choquette, du laboratoire agricole provinciale; Dr Douture, médecin vétérinaire du gouvernement provincial; H. Nagan, chimiste du département de l'Agriculture; O. E. Dallaire, conférencier agricole de la province; D. M. Macpherson, de Lancaster; S. A. Fisher, de Knowlton; J. Louis Lemire, de la Baie du Febvre; D. O. Bourbeau, de Victoriaville; Dr Grignon, de Ste-Adèle; J. A. Caron, de Richardville; P. MacFarlane, inspecteur-général des syndicats; S. Côté, directeur de l'école volante de fromagerie; A. Lord, directeur de l'école de beurrerie de l'Assomption; J. D. Leclair, de Ste-Thérèse; E. Castel et J. de L. Taché.

**SUJETS DES CONFÉRENCES:** Les possibilités de l'Industrie Laitière.—Des assolements appropriés à la production du lait.—Soins à prendre en vue d'assurer une bonne production du lait en hiver.—Evolutions de l'ensilage.—Observations pratiques sur l'ensilage.—Ecremage, barattage et maxalage du beurre.—La baratte aérogène.—Le paiement du lait suivant sa richesse.—Précautions à prendre dans l'envoi des échantillons du lait pour analyse.—Rapports de l'inspecteur des syndicats.—Rapport du directeur de l'école volante de fromagerie.—Conseils aux fabricants.—Les conférences agricoles.—Fonctionnement des sociétés d'agriculture par les cercles agricoles.—Rapport préliminaire sur l'école et station expérimentale de laiterie de St-Hyacinthe.—Revue des travaux de la société.

Ce programme remplira amplement les deux jours de séances de la convention et se recommande à l'attention des amis de l'Agriculture.

La société change chaque année le lieu de ses réunions dans le but de propager les méthodes améliorées de culture, dont l'introduction serait un grand pas dans la voie du progrès.—Elle espère que tous les esprits éclairés et les hommes influents de la région favorisée se feront un devoir de seconder ses efforts en venant en masse à la con-