

LES CONDIMENTS

Conférence de M. Léon Arnou

Huiles comestibles

[Suite.]

Le seul moyen d'éviter d'être trompé, c'est d'acheter en dehors du rayon des huiles étrangères, c'est-à-dire dans les endroits ou sur les marchés qui ne reçoivent que des huiles d'olive, car il est bien certain que si les mélanges peuvent se faire partout, il est difficile et même impossible de les faire sans que ce soit divulgué. Ainsi dans les moulins il ne peut entrer que des olives et n'en sortir que de l'huile, jamais il ne doit y entrer d'huile. Comme ce travail exige un personnel assez nombreux, s'il y avait fraude, il est impossible qu'elle ne soit divulguée.

Huile de noix.—Pour obtenir de bonne huile de noix, il faut que les noix soient arrivées à complète maturité. Ne pas les gauler, mais les laisser tomber elles-mêmes de l'arbre. On les casse et on sépare avec soin les coques et les membranes formant les cloisons qui séparent les quartiers. Les noix ainsi préparées sont broyées par un moulin. On en extrait ensuite l'huile au moyen de presse ou de pressoir.

Lorsque cette huile est préparée avec soin, et à froid, elle est douce, limpide et excellente de goût. Un kilog. de noix cassées et épluchées donne un demi-kilo d'huile. Les tourteaux sont très recherchés pour la nourriture et l'engraissement des volailles qui en sont très friandes.

L'huile de noix fraîche est de teinte légèrement verdâtre, elle est inodore à moins qu'elle n'ait été chauffée. Elle est siccatrice, propre à la peinture. On l'emploie aussi pour l'éclairage.

Huile d'amandes douces.—On retire cette huile du fruit de l'amandier. Nous avons décrit cet arbre ainsi que les différentes espèces d'amandes en parlant des fruits secs.

L'huile d'amandes s'extrait par expression. Les amandes étant séparées de leur première enveloppe, on les frotte en les sassant dans des sacs de grosse toile ou mieux en les brossant mécaniquement. Cette opération est nécessaire afin que la poussière âcre adhérente à la pellicule de l'amande ne communique un mauvais goût et n'absorbe une certaine quantité d'huile. Il ne faut pas les monder de cette peau, l'eau bouillante que l'on emploierait pour cette opération exposerait l'huile à rancir plus vite. Les amandes étant ainsi nettoyées on en fait une pâte soit en les pilant dans un mortier, soit en les broyant entre deux cylindres cannelés. On soumet cette pâte à la presse en la plaçant sur une grosse toile que l'on replie elle-même. On chauffe légèrement les pla-

ques de la presse pour faciliter la sortie de l'huile.

Cette huile fraîche est verdâtre et trouble, parce que l'effet de la presse a fait passer du muilage. On doit la filtrer presque aussitôt afin de l'avoir claire et limpide. Elle doit être conservée soigneusement à l'abri de l'air et de la lumière.

L'huile d'amandes du commerce est de préférence fabriquée avec les amandes amères, les tourteaux étant employés dans la parfumerie pour la préparation de la pâte d'amandes et dans la distillation pour obtenir l'essence d'amandes amères, qu'il ne faut pas confondre avec l'essence de mirbane souvent employée en son lieu et place.

On obtient aussi une huile d'amande avec les noyaux d'abricot, de prune et autres fruits analogues. Cette huile ressemble à celle d'amandes douces, elle en partage les principales propriétés. On la mélange par fraude avec cette dernière, le prix en étant moins élevé.

Epices

Sous le nom d'"épices", on désigne des substances aromatiques destinées à relever la saveur des préparations où elles sont employées. Le mot épices vient du latin "spices" qui veut dire "petite quantité, menue chose". Ces articles, d'assez grande valeur, ne se détaillaient que par "grains". Le grain était la plus petite division des poids employés. 21 grains formaient 1 scrupule qui valait 1 gr. 354. Au moyen-âge, et jusque dans le dernier siècle, on désignait sous le nom d'épices un cadeau qui était imposé au profit des magistrats et des avocats lors de leur installation. Ce don qui était d'une assez grande valeur, indiquait le cas que l'on faisait de ces denrées.

Les marchands qui vendaient les épices et les diverses autres drogues simples ou produits similaires, étaient désignés sous le nom d'"épiciers-droguistes"; ils formaient une corporation distincte des apothicaires, eux, distribuaient et appliquaient les médicaments. Ce commerce était centré dans la rue des Lombards. Dans cette corporation figuraient les plus hautes notabilités commerciales de l'époque, même des savants, entr'autres Pierre de Metz qui a écrit un dictionnaire de drogues simples qui a eu plusieurs éditions. Cet ouvrage, considérable pour l'époque, donne la description détaillée de tous les produits de son commerce. L'illustre prédécesseur, épicier-droguiste rue des Lombards, faisait partie d'une société savante dont l'Académie des sciences est la continuation.

Poivre. — Le poivrier est un seau grimpant à tige sarmentueuse. Les fruits sont disposés en grappes, attachés au nombre de vingt à trente à la même tige et sans queue, ces

“Elite”

CHOCOLAT

Non Sucré

DES EPICIERES

POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine

Tablettes de 1/4 lb

FABRIQUE PAR

JOHN P. MOTT & CO.,

HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

LES AMERS INDIGENES!

*Le plus économique en même temps
que le plus efficace tonique stomacal
et digestif.*

Les AMERS INDIGENES doivent leur popularité aux plus importantes qualités que peut avoir une préparation médicinale; une efficacité toujours certaine, l'absence de tout principe dangereux, et la modicité du prix.

Les AMERS INDIGENES sont une combinaison préparée, dans des proportions rigoureuses, d'un grand nombre de racines et d'écorces les plus précieuses par leurs vertus médicinales, toniques, stomachiques, digestives et carminatives.

Les MAUX DE TETE, ETOURDISSEMENTS, NAUSEES, MALAISE GENERAL, sont le plus souvent la suite de dérangement de l'estomac, et dans ce cas, les AMERS INDIGENES ne manquent jamais d'apporter un soulagement prompt, et le plus souvent, une guérison certaine.

Les AMERS INDIGENES se vendent en détail dans toutes les bonnes pharmacies de la Puisseance, en boîtes de 25 cts seulement, contenant ce qu'il faut pour 3 ou 4 bouteilles de 3 demiards.

Laboratoires S. LACHANCE
87 rue St-Christophe, MONTREAL

Lacaille, Gendreau & Cie

Successeurs de Chs. Lacaille & Cie

EPICIERES EN GROS

Importateurs de Mielasses, Sirops,
Fruits Secs, Thé, 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

The Archambault Oyster Co.

194 1/2 Rue St-Charles Borromée.
MONTREAL.

TEL. BELL EST 1765,
TEL. MARCHANDS 365,

La maison la plus importante du continent
dans le commerce des Huîtres.
Réputée pour sa courtoisie envers la clientèle
et la promptitude de ses livraisons.