

ralement comme le produit de la décortication du gingembre gris; certains auteurs, cependant, pensent qu'il provient d'une espèce spéciale. On peut d'ailleurs blanchir le gingembre gris en le traitant par l'eau de chaux, par une lessive alcaline, ou même, dit-on, en le trempant dans l'eau bouillante au moment de la récolte. Le vrai gingembre blanc présenterait un plus grand nombre de ramifications que le gingembre gris; ses tubercules sont plus allongés, plus grêles, plus plats; son écorce ne porte aucune trace d'anneaux transversaux; sa surface est mate et comme pulvérulente. Enfin le gingembre blanc est d'une odeur moins aromatique que le gris; mais sa saveur est plus forte et plus piquante, ce qui le fait souvent préférer au gris.

Usages. — Le gingembre, en raison de son odeur aromatique, de sa saveur piquante, acre et piquante, est employé comme épice ou condiment; la thérapeutique utilise ses propriétés stimulantes.

Confiture. Aux Indes on fait avec le gingembre une pâte antiscorbutique, et des confitures stomachiques qui sont très appréciées de nos marins.

Poudre. Dans les contrées où croît le gingembre, on l'emploie couramment pour assaisonner les ragoûts, dans lesquels on le râpe en petite quantité. La racine de gingembre, dépouillée de son écorce, se conserve à cet effet dans des boîtes fermées hermétiquement.

C'est en poudre toute préparée et mise en flacons, que le gingembre est employé principalement en Europe dans l'art culinaire; mais son usage ne doit pas être recommandé, car, dit de La Porte dans l'*Hygiène de la table*, il chauffe et enflamme le sang; les personnes bilieuses et les jeunes gens doivent s'en abstenir; tout au plus, dans les climats tempérés, peut-on le permettre aux vieillards, en petite quantité.

Epices Divers. — Le gingembre en poudre entre dans la composition de la poudre vendue sous le nom de *quatre-épices*, qui, en réalité, en contient tantôt trois (piment, muscade et gingembre), tantôt quatre (piment, gingembre, canelle et muscade), et tantôt cinq (cannelle, poivre, muscade, piment de la Jamaïque et girofle). Le Dr F. Laumônier indique encore la formule suivante: piment tabago, 15 parties; gingembre, 5; canelle, 3; laurier, 1; le tout finement pulvérisé.

Le *Kari*, autre épice en poudre, contient également du gingembre; voici sa composition d'après Dorvault: curcuma, 250 gr.; coriandre, 250; poivre, 150; canelle, 15; cumin, 125; capiscum, (piment des jardins), 75; cardamome, 30; poivre noir, 30; gingembre, 30.

Boisson. — En Angleterre et en Amérique, on fait avec le gingembre une boisson stimulante, qui est très répandue, et qui est connue sous le nom de ginger-

beer. Parmi les nombreuses manières de la préparer, citons celle-ci:

Enlever l'écorce de 6 citrons, les couper en tranches et les piler avec 750 grammes de sucre en poudre, 50 grammes de crème de tartre et le zeste d'un seul citron. Verser sur ce mélange 8 litres d'eau et laisser macérer pendant 24 heures; filtrer ensuite, y ajouter 50 grammes au moins de teinture de gingembre et de teinture de piment, puis mettre dans des cruchons bien bouchés et ficelés, et tenir au frais. Après 15 à 20 jours, on peut consommer le ginger-beer ainsi préparé.

Teinture, Sirop, etc. — En médecine, on emploie le gingembre en poudre, en teinture en infusion, en sirop, comme stimulant et stomachique. Le gingembre provoque la salivation et la transpiration. On en fait un extrait éthéré dit *pipéroïde*.

Le gingembre excite violemment les muqueuses; lorsqu'on le respire, il produit de nombreux étourdissements. Les marchands de chevaux peu scrupuleux utilisent ses propriétés pour donner une vigueur factice et passagère aux vieux chevaux qu'ils mettent en vente. Ils dissimulent sous la queue de l'animal un morceau de racine de gingembre qui produit sur les muscles érecteurs de la queue une irritation qui donne à cette partie du corps l'attitude caractéristique des chevaux robustes et fringants.

Composition chimique. — Le gingembre renferme une huile volatile, des matières grasses albuminoïdes et résineuses, et de l'amidon. Son analyse a été faite par Koenig, par Bucholz, par B. Morin de Rouen. Ce dernier a trouvé dans le gingembre une matière résineuse active qui s'isole par l'éther, une huile volatile d'un bleu verdâtre, de l'acide acétique libre, de l'acétate de potasse, de la gomme, enfin de la matière azotée, du ligneux et une notable proportion d'amidon.

Falsifications. — Le gingembre blanc est parfois obtenu par le blanchiment du gingembre gris au moyen de l'acide sulfureux ou de la chaux.

Les racines de gingembre sont vendues parfois après avoir été épuisées par distillation ou macération pour en retirer l'extrait ou l'essence de gingembre.

Mais c'est surtout sur la poudre de gingembre que s'exercent les fraudeurs; ils y mélangent du poivre de Cayenne, de la moutarde, du curcuma, des fécules diverses. C'est par un examen microscopique comparatif que l'on arrive à déceler ces fraudes. On peut opérer également par des dosages faits sur des produits purs et sur le produit examiné.

Examen microscopique. — D'après C. Girard et A. Dupré, si on examine à l'œil nu, ou mieux à la loupe, une coupe transversale du rhizôme de gingembre gris non écorcé, on distingue une zone extérieure assez étroite formée de deux parties de nuances grises différentes: la par-

tie la plus extérieure, plus claire, constitue le liège; la partie intérieure plus foncée, d'un gris brunâtre, forme l'écorce. Cette dernière est limitée intérieurement par une ligne nette qui forme une gaine enveloppant le noyau intérieur. Ce noyau, qui constitue la partie principale du rhizôme, est blanchâtre. Il est parsemé de même que l'écorce, d'un grand nombre de points jaunâtres, d'un jaune clair ou brun. Les premiers sont les sections de faisceaux de vaisseaux libéroligneux; les autres appartiennent aux cellules d'huile volatile ou de résine qui constituent les principes aromatiques du gingembre.

Si, au lieu de pratiquer une coupe on casse le rhizôme, on obtient une cassure très inégale et fibreuse. Les fibres très claires semées, appartiennent aux faisceaux de vaisseaux; on peut distinguer encore la gaine du noyau, et les points bruns ou jaune clair formés par les cellules à résine ou à huile.

Le gingembre blanc présente les mêmes caractères que le gris; mais on n'y trouve pas de liège ni d'écorce.

Paris, 17 mai 1903.

P. D'ARLATAN.

LES CAFES MOKA

George E. Hanscom écrit dans le "Minneapolis Commercial Bulletin", sous le titre "Cafés d'Arabie".

Il plane sur ce pays, au XXe siècle, le même air de mystère qu'au temps où les fils de Jacob, allant de Syrie en Egypte, se troublèrent en découvrant la coupe de Joseph, cachée dans le sac de blé de Benjamin.

L'origine du café Moka est enveloppée d'obscurité. — Il est indigène dans le pays, et quelques-uns pensent qu'il y a existé depuis la création, quoiqu'il soit à peu près évident qu'il ait été apporté d'Abyssinie.

Cultivé avec beaucoup de succès, il pousse cependant à l'état sauvage sur les hauts plateaux d'Arabie qui, s'ils ne sont pas le véritable habitat primitif du café, sont pourtant donnés comme ayant donné naissance à tout le café cultivé aujourd'hui sur le continent américain.

La plupart des consommateurs supposent que le mot "Moka" indique le pays d'origine ou le port d'expédition. — Ceci est erroné et trompeur, car on ne cultive pas et on ne pourra jamais cultiver de café à Moka. Au début du XXe siècle, avant l'intervention des bateaux à vapeur, lorsque tout le trafic se faisait par des voiliers, existait, sur la rive sud-est de la mer Rouge, le petit village obscur de Moka, situé dans une plaine stérile, au pied des montagnes et non loin du rivage, entièrement dépourvue de végétation.

Les Arabes de ce village offraient parfois de petits paquets de café aux capi-