

LA CAROUBE

La "Caroube" ou "Carouge", laquelle a la forme d'une gousse plus ou moins allongée, droite ou arquée, quelquefois même contournée ou bosselée, et qui possède une agréable odeur aromatique, est le fruit du Caroubier, arbre de la région méditerranéenne.

Ces gousses contiennent en moyenne 10 à 12 graines dures et de couleur marron, formant environ le dixième de leur poids. Lorsqu'elles appartiennent à de bonnes variétés, elles sont grasses, c'est-à-dire ont une pulpe sucrée abondante, une écorce luisante et la couleur de la Châtaigne. Quoique pouvant atteindre jusqu'à 30 grammes, leur poids moyen varie entre 18 et 20 grammes; leur longueur est de 0m18 à 0m25, leur largeur de 0m02 à 0m03 et leur épaisseur sur les bords d'environ 0m01.

Il suffit de les casser et de les porter à la bouche, pour apprécier la grande douceur de leur pulpe, si estimée des enfants du midi, qu'ils la recherchent comme une friandise, ce qui s'explique par la grande quantité de sucre qu'elles contiennent.

En effet, il résulte de l'examen chimique de ce fruit, qu'il renferme jusqu'à pour cent de sucre de canne et de glucose, et ses graines 10 à 20 pour cent de matières azotées.

* * *

Les anciens avaient donné à la Caroube, qu'ils n'employaient guère qu'en médecine, le nom de "Silique douce" ce qui indiquait ses vertus; en Grèce, on la désignait, par antinomie sans doute, sous celui de Fèves de Pythagore, les disciples de ce philosophe en réprouvant l'emploi alimentaire, par suite de la propriété qu'a sa semence de prendre à la cuisson une couleur de sang.

Enfin, il est de tradition chez les chrétiens d'Orient que Saint-Jean Baptiste n'avait d'autre nourriture, dans le désert, que ce fruit, alors très connu en Palestine: d'où le nom de Pain de Saint-Jean, qui est donné chez les peuples du Nord.

* * *

Recueil et conservation. — Quoique sa croissance soit assez lente, le Caroubier peut donner annuellement, à partir de six ans, environ 50 kilos de fruits, pour arriver à en produire, vers 10 à 12 ans suivant le sol et les soins de culture, de 100 à 1,000 kilos, d'une valeur moyenne de 10 à 12 francs le quintal.

Après la cueillette, qui se fait de septembre à novembre, l'année qui suit sa floraison, les Caroubes sont étendues en couches très minces, à l'air libre, jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment desséchées; puis on les dépose dans des locaux secs et convenablement aérés, en petits tas, pour en éviter l'échauffement et si possible à l'abri des rongeurs.

La première dessiccation à l'air libre est d'une très grande importance, car ces fruits, chargés de sucre et d'eau, entrent bien vite en fermentation s'ils ne sont pas suffisamment secs et, alors non seulement leur sucre disparaît petit à petit, mais ils prennent une odeur insupportable de moisi et, deviennent impropres à l'alimentation et même dangereux.

Lorsque, au contraire, cette opération est bien faite, l'écorce des Caroubes se raccornit et protège ainsi la pulpe sucrée contre toute altération future. Elles peuvent alors se conserver pendant deux ans et supporter, sans dommage les plus longs transports, en même temps que leur sucre se concentre par suite de l'évaporation du peu d'eau qu'elles avaient pu retenir.

* * *

Usages économiques. — Les Caroubes mures offrent une pulpe nutritive sucrée et un peu fade, mais très rafraîchissante, et des graines qui, moulues, donnent une farine équivalente en matières azotées à celle des pois.

Ces fruits, séchés au jour, entrent dans l'alimentation humaine des populations pauvres de l'Europe australe, de l'Asie Mineure et généralement de tous les pays qui les produisent, soit en nature ou sous forme de pains, en mélange avec des farineux, soit en préparations divers spéciales à chaque pays: tomina — préparation culinaire, — chocolat, sorbets, miel, liqueurs, café, etc. Mais leur principal emploi est l'alimentation des bestiaux, qui s'y accoutument très facilement; ils en deviennent même très forts; ils leur donnent: force musculaire et énergie, s'il s'agit d'animaux de travail; quantité et qualité du lait, pour les laitières; facilité d'assimilation des aliments, s'il s'agit de bêtes à l'engrais. Cependant, ils ne sauraient remplacer, comme certains l'ont cru, l'avoine pour les chevaux n'en ayant pas d'ailleurs le principe excitant; néanmoins on peut les substituer en partie à ce grain, à raison de 1 k. 300 par kilogramme.

On peut encore extraire de la Caroube, au moins 10 pour cent d'un sucre incristallisable, d'une saveur assez franche pour être substitué au sucre de canne. Enfin, on en obtient, par la distillation, un alcool excellent et en quantité beaucoup plus considérable qu'avec les autres végétaux à ce employés; puisque 109 kilos peuvent produire, en moyenne 20 litres d'alcool pur au lieu de 10, maximum de production de ceux-ci. Et, selon M. Grandeau, leurs résidus peuvent remplacer, pour les bestiaux, les céréales qu'ils ont la même valeur.

Quoique n'étant plus guère employée en médecine que chez les Grecs, qui l'utilisent en décoction contre la diarrhée, la Caroube a cependant des propriétés adoucissantes, béchiques et laxatives,

qui la rapprochent beaucoup de la Casse; on peut conséquemment l'employer, en conserve, décoction, sirop ou tablettes, dans toutes les affections inflammatoires bénignes de la poitrine, du tube digestif et des voies respiratoires, notamment contre la toux convulsive.

Quant à ses graines, qui donnent une belle couleur jaune estimée en teinturerie, elles peuvent aussi être utilisées dans l'industrie de la tannerie.

F. AMBROISE.

La maison Laporte, Martin & Cie vient de recevoir un assortiment complet de liqueurs Hollandaises portant la marque bien connue Pollen & Zoon de Rotterdam. Ces liqueurs sont embouteillées dans de beaux flacons de fantaisie qui forment un bel ornement.

VERNIS AU PINCEAU POUR MEUBLES

Ce vernis se compose d'une dissolution de gomme arabique dans de l'eau, à laquelle on ajoute une quantité égale de sandaraque dissoute dans de l'alcool chaud, du sucre candi et un jaune d'oeuf. Ce vernis s'emploie au pinceau.

Nouvelles conserves de fruits

MM. Laporte, Martin & Cie, nous informent qu'ils viennent de recevoir une bonne partie des conserves de fruits du nouveau paquetage 1902; ils procèdent dès à présent à la livraison des commandes prises pour les conserves à arriver.

CLIENTS SATISFAITS

NOTRE MEILLEURE RECOMMANDATION

"Lindsay, 14 avril.
"Je suis bien satisfait du cabinet."
"A. FISHER."

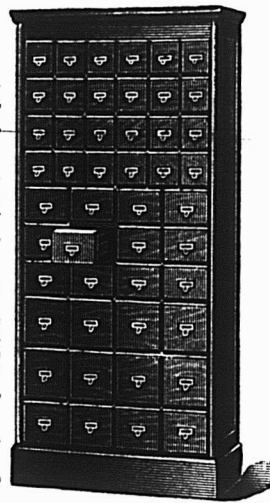
"Port Arthur, 23 juin.
"Le cabinet reçu O.K. c'est juste de dont j'avais besoin."
"H. CHAUSSÉ."

"Fowler's Corner,
"27 juin.
"On admire beaucoup le cabinet et il constitue une nécessité dans toute épicerie bien organisée."
"WM. DINSDALE."

Renseignements complets de

J. S. BENNETT

Manufacturier breveté, 15 rue Marion, Toronto.



A. RACINE & CIE

IMPORTATEURS ET
— EN —

Marchandises Sèches

Générales
DE TOUTES SORTES.

340 et 342 Rue St-Paul

— ET —

170 et 181 rue des Commissaires

MONTREAL.