

LES PLANTES AROMATIQUES

Parmi les diverses substances d'origine végétale employées en confiserie, pâtisserie, biscuiterie et particulièrement dans la fabrication des liqueurs, les aromates, parfums et épices occupent une place assez importante pour mériter de fixer l'attention aussi bien des praticiens que de ceux qui s'intéressent à tout ce qui se rattache aux industries de l'alimentation.

Les végétaux, d'où sont retirés les aromates, parfums et épices, forment trois divisions bien distinctes, ainsi établies: 1° les plantes aromatiques; 2° les plantes à parfum; 3° les plantes à épices et condimentaires.

Les plantes aromatiques, que l'on peut aussi appeler plantes officinales, quoique étant peut-être les plus anciennement connues, sont celles cependant qui ont subi le moins d'amélioration culturale. Cette anomalie tient sans doute à ce que leur consommation n'atteint pas de bien grandes proportions.

Les plantes aromatiques peuvent être divisées en trois catégories, selon qu'elles sont cultivées: 1° pour leurs graines ou fruits; 2° pour leurs parties herbacées; 3° pour leurs racines.

Dans la première catégorie on classe l'anis, le carvi, la coriandre, le cumin, l'aneth et la nigelle aromatique, ainsi que le houblon, et la badiane, plantes cultivées pour leurs fruits.

Voici, selon l'importance de leur emploi industriel, une étude spéciale permettant d'apprécier leurs qualités aromatiques et les avantages que l'on peut en retirer au point de vue professionnel:

L'anis.

Parmi ces diverses plantes aromatiques, la plus importante, au point de vue de son emploi en confiserie et dans la fabrication des liqueurs, est l'Anis vert "*pimpinella anisum*", plante ombellifère, originaire d'Afrique, et très anciennement connue; on la cultivait en grand en Egypte du temps de Dioscoride, en raison de sa graine qui faisait partie des quatre semences dites majeures; aussi les anciens Romains considéraient l'anis d'Egypte comme le meilleur. Ils en mâchaient les graines pour entretenir une douce fraîcheur dans la bouche et une agréable haleine, ainsi que le font encore certains peuples d'Orient, tels que les Persans.

L'Anis vert est parfois désigné sous le nom d'anis boucage. Les Anglais, Allemands, Danois, Portugais se servent de ce même mot anis; les Hollandais et Flamands l'appellent "anij;" et en Italie on le nomme "aniso".

On donne aussi à la graine de cumin le nom d'anis âcre ou faux anis; à celle de carvi, le nom de anis bâtard au anis des Vosges; à celle de fenouil, souvent employée au lieu de la graine d'anis, on donne le nom d'anis de Paris, aussi celui de pomme d'anis ou fenouillet. Le fruit de la badiane porte le nom d'anis étoilé.

Dans le commerce, on classe ainsi les diverses espèces d'anis vert:

- 1° Celui de Russie, qui nous vient d'Odessa et qui est petit, noirâtre, âcre, est peu estimé;
- 2° Celui de Tourraine, qui est vert et plus doux, a une forme ronde et la grosseur d'une tête d'épingle;
- 3° Celui d'Albi, qui est plus blanc et plus aromatique, a une forme ovale et une couleur jaune verdâtre;
- 4° Celui d'Espagne ou de Malte, qu'on estime le plus, parce qu'il exhale une odeur agréable, est d'une couleur jaune.

L'anis vert est une plante annuelle, dont la culture aurait, paraît-il, été introduite en Europe en 1557. Sa racine est blanche, fusiforme et fibreuse. Les tiges, hautes de 2 pieds

à 2½, pieds, sont droites, cylindriques, pubescentes et rameuses. Les feuilles, radicales, sont cordiformes, lobées et incisées; les moyennes sont pennilobées à lobes lancéolées; les supérieures sont trifoliées à folioles linéaires et indivises. Les fleurs sont petites, blanchâtres, et disposées en ombelles terminales composées de nombreuses ombellules. Les fruits sont pubescents dans le jeune âge, petits, ovoïdes, striés longitudinalement et gris verdâtres; ils ont une odeur aromatique très suave, et une saveur chaude ou piquante, agréable et une peu sucrée.

Les semis se font en avril; la floraison arrive au commencement de l'été. La végétation ne réclame aucun soin. La graine mûrit au mois d'août.

On fait la récolte en septembre quand ses graines forment des bouquets brun verdâtre et qu'elles ont suffisamment de dureté. Les ouvriers qui en font la récolte doivent agir avec beaucoup de précaution à cause de la facilité avec laquelle les graines se détachent des ombelles et tombent à terre. Dans les années favorables, deux acres et demi produisent de 1,000 à 1,200 livres; mais, lorsqu'il survient des pluies et des brouillards, pendant la floraison, le produit ne dépasse pas souvent 800 livres. Un gramme contient environ 200 graines et le litre pèse 500 grammes. La durée germinative des graines est de trois années.

Les graines de l'anis, d'après l'analyse faite par MM. Brandt et Rinman, contiennent de la stéarine unie à la chlorophylle, de la résine, des malates de chaux et de potasse, de l'huile grasse soluble dans l'alcool et de l'huile volatile, de la gomme, de l'acide malique, des sels inorganiques, de la fibre végétale, de l'eau, etc., etc.

On retire des graines d'anis deux espèces d'huiles: l'une, grasse, s'obtient par expression; l'autre, essentielle, s'obtient par la distillation. Cette dernière est volatile et légèrement citrine; elle se solidifie par le froid à +10° sous forme de cristaux; et ne se liquéfie qu'à +17°; elle bout à 220° et est soluble dans l'alcool à 90°. Cette essence, qui est plus dense que l'eau, est facile à se rancir.

Deux livres de graines d'anis peuvent donner de 20 à 23 grammes d'essence dont on se sert en confiserie, pour aromatiser les sucres cuits et particulièrement les pâtes de réglisse. Les confiseurs emploient aussi les graines d'anis pour les dragées. Les pâtisseries en Angleterre les mêlent au pain d'épice. En Allemagne, en Autriche et même en Italie, les pâtisseries et les boulangers les font entrer dans le pain et les pâtisseries. On fait de l'eau d'anis avec 2,500 grammes d'anis et 10 litres d'eau. L'anis vert est également employé par les liquoristes pour faire les liqueurs et particulièrement l'anisette de Bordeaux et de Hollande.

La valeur commerciale des graines d'anis vert oscille entre \$20 et \$30 les 200 livres; en moyenne, elle ne dépasse pas \$25. Quant à la poudre d'anis, elle se vend en moyenne \$1.00 les 200 livres.

En voici les prix cotés commercialement selon leur provenance: Anis d'Orient, de \$18 à \$20; anis de Russie, de \$22 à \$23; anis d'Espagne, de \$25 à \$26; anis d'Albi, de \$26 à \$28; anis de Tours, de \$30 à \$32. En France, on emballe l'anis dans une simple toile, et le poids des balles varie de 200 à 300 livres. En Espagne l'anis est expédié en balles pesant 200 livres et faites avec une toile grise de belle qualité.

L'essence d'anis se vend de \$8 à \$10 les 2 livres, suivant sa qualité.

Celles produites en France et en Espagne sont supérieures en qualité à celles que produisent la Russie et l'Allemagne.

Les propriétés carminatives et stimulantes de l'anis sont connues depuis la plus haute antiquité.