

blesures faites par les flèches empoisonnées; de là, son nom.

• • •
Salep

Le salep est la fécule alimentaire extraite de tubercules de divers orchis, et qui remplace le tapioca et le sagou.

Le salep vient d'Orient, de la Turquie d'Asie et de la Perse.

• • •
Toutes les féculs dont je viens de vous parler: tapioca, sagou et salep, sont des féculs exotiques très supérieures à celles des tubercules cultivés en Europe, parce qu'elles sont exemptes d'odeur, et parce qu'elles ne peuvent altérer en rien la saveur et l'arôme du bouillon, du lait et du beurre, qui sont les substances avec lesquelles on les fait ordinairement cuire.

• • •
Farines de légumes

Toutes les farines de légumes que vous connaissez: celles de pois, de haricots, de lentilles, qui sont les plus demandées, sont préparées en faisant cuire ces légumes en purée, puis on les passe, on les met sécher à l'étuve et on les tamise.

• • •
Crème d'orge — Semoule et crème de riz

La crème d'orge est obtenue par le blutage de l'orge perlé réduit en farine.

Les semoules et crèmes de riz s'obtiennent de la même façon, par le blutage du riz réduit en poudre.

• • •
Gluten

On appelle gluten la substance qui colle ensemble les parties des corps solides. C'est une substance très alimentaire, qui est employée, à la confection d'un pain destiné aux diabétiques.

Parfois on en ajoute aux farines destinées à la fabrication des pâtes alimentaires, ces dernières sont alors d'une teinte plus grise, mais de qualité supérieure. En résumé on augmente la dose de gluten des blés durs, qui est de 12 à 17 pour cent.

Le gluten granulé est fait de la même façon que ces pâtes supérieures; seulement la pâte au lieu d'être travaillée est réduite en petits grains et séchée à l'étuve.

(à suivre) E. Laigneau.

Le sirop de table de la marque "Crown" est l'extrait le plus pur du blé d'Inde de choix le plus pur; il est en faveur auprès du public. Tenez-en en stock. Vos clients en seront satisfaits et renouveleront leurs commandes. Il en résultera de bons profits pour vous.

LA CULTURE DU POIVRIER

Le poivrier est un arbre vivace, pourvu de racines adventives à l'aide desquelles il peut s'attacher aux arbres et grimper. Ses fruits sont de petites baies sphériques fixées, au nombre de 20 à 30, sur un pédoncule pendant. On les récolte un peu avant leur maturité, quand ils commencent à rougir; et, en se desséchant ils acquièrent une coloration brune ou noirâtre.

Les principes actifs qui donnent au poivre ses qualités sont: une huile essentielle (150 à 255 pour 100), un alcaloïde, la pipérine (2 à 3 pour 100), une matière grasse et une résine.

Le poivrier est originaire des forêts de Travancore et du Malabar. De là il a été transporté à Sumatra, à Java, à Bornéo, aux Philippines, dans le Siam, en Indo-Chine et, plus tard, aux Indes occidentales, et même à la côte d'Afrique.

Culture du poivrier: tuteurs vivaces et fumure

La culture du poivrier exige des soins constants. Il se multiplie par boutures. Dans un sol riche et bien fumé, il peut commencer de produire dès la première année; mais en général il faut deux ou trois ans; les récoltes vont en augmentant jusqu'à la sixième année, se maintiennent dix ou quinze ans et vont ensuite en diminuant.

L'arbuste se plaît sous un climat chaud et humide, dans les parties basses des régions montagneuses; il craint les vents violents, les grandes pluies, la forte sécheresse. Un bon éclaircissement lui est nécessaire; il ne faut donc lui donner qu'un demi-ombrage. Si l'on choisit comme tuteurs des arbres dont l'ombre est trop forte, la plante pousse bien, mais les fruits, peu abondants, mûrissent mal.

Cette considération a amené les Chinois à employer des tuteurs en bois mort. Mais outre qu'ils pourrissent; que s'ils ne pourrissent pas, les fourmis blanches se chargent de les détruire et que leur renouvellement augmente dans une proportion sensible les frais de culture, ils sont ainsi privés complètement d'ombrage. Or, une ombre légère leur est certainement favorable. Il s'agit donc de trouver comme tuteur l'arbre qui offre ni trop, ni trop peu d'ombre. M. Dobree préconise l'usage du cotonnier.

Les poivrières les mieux installées sont plantées à raison de 2,500 pieds par hectare. On bouture à la fin des pluies, en novembre et en décembre. Pour se procurer des boutures, on plante en pépinière deux ou trois mois avant, pour leur permettre de développer des racines, des branches de jeune poivrier. Ces boutures en pépinière sont préservées de l'ardeur du soleil au moyen de pailloles et arrosées légèrement. On les repique à 2 mètres d'intervalle en les entourant à la racine d'un mélange de terre végétale et de

centres obteneues en brûlant des feuilles et des branches sèches.

Il n'y a plus ensuite qu'à bien sarcler la terre, à arroser pendant la saison sèche et aussi à bien fumer. Les Chinois emploient à cet usage des débris de poisson sec ou des carapaces de crevettes. Mais il n'y faut voir que la nécessité de recourir au fumier qu'ils ont à leur disposition, car le fumier de ferme est certainement préférable.

On conseille, comme meilleur fumier, un mélange de tourteau, d'arachides et de cendres à raison de 600 à 900 grammes par pied.

Cueillette des grains: poivre noir, poivre blanc

Les fruits mûrissent quatre mois environ après la floraison. Il y a, en général, deux récoltes par an. A Singapour, la première a lieu en avril et mai, la seconde en octobre et novembre. En Cochinchine la principale époque de la maturité est de décembre à mars, c'est-à-dire pendant la saison sèche. Aux Antilles, la première est en août et septembre, la seconde en février et mars.

Quand les baies commencent à rougir, on en fait la cueillette. Les fruits sont égrenés et exposés au soleil pendant trois ou quatre jours et remués chaque jour à plusieurs reprises.

Pour savoir s'ils sont assez secs, on en casse quelques-uns sous la dent; s'ils sont croquants et se divisent bien, ils sont à point; on les ramasse dès lors dans les magasins. En beaucoup d'endroits on hâte la dessiccation par la chaleur.

On emploie à cet effet, comme séchoir, une espèce de four dans lequel le poivre est étendu sur une dalle avec, au-dessous, un feu très doux.

Le poivre ainsi obtenu est le poivre noir, moins estimé que le poivre blanc. Pour obtenir ce dernier on cueille le fruit mûr, on le laisse tremper quelque temps dans l'eau de mer ou dans de l'eau légèrement chargée de chaux; on enlève ensuite, par frottement entre les mains, le péricarpe bulbeux qui s'est gonflé. Ce poivre blanc est donc constitué par la graine seule, tandis que le poivre noir est constitué par le fruit tout entier, y compris la pulpe. Le poivre blanc est moins piquant et plus odorant que le poivre noir.

À Ceylan, le poivre blanc est fourni par les grappes les plus grosses et les meilleures. On les met en tas pendant plusieurs jours pour les faire fermenter, puis on les foule aux pieds, on les crible et on les sèche comme les grains de café.

Commerce du poivre. Pays d'exportation et pays d'importation

La production mondiale annuelle du poivre peut être évaluée, en chiffres ronds, à près de 40,000 tonnes.

Les exportations de Java et de Madu-