

Des naturalistes, Garcias et Clusius, ont écrit que le poivre blanc provenait d'une variété de poivrier qui ne croît guère que dans certains lieux de Malabar et de Malaca. En réalité nous savons qu'à Paris on fabrique avec du poivre noir la presque totalité du poivre blanc qui se consomme en France.

Le blanchiment se fait par macération dans des bains de chlorure de chaux, d'alun à 2°, ou d'acide sulfurique à 1°B. Les grains sont ensuite lavés, séchés et parés au blutoir avec une petite quantité de gomme, d'amidon, de talc, de sulfate et de carbonate de chaux. Cet enrobage augmente le poids de 1 pour cent environ. Il faut 112 à 120 kg. de poivre noir pour obtenir 100 kg. de poivre blanc.

Le poivre blanc ainsi obtenu est sphérique, blanc et uni; d'un côté, il porte une petite pointe, et, à l'opposé, une petite cicatrice ronde qui laisse voir à nu la substance cornée du grain; on remarque sur les grains de poivre blanc des fuisseaux alternativement clairs et foncés.

On désigne sous le nom de "grabeau" de poivre, un mélange formé de la poussière provenant de la décortication du poivre blanc, et de la poussière recueillie après le triage et le classement des grains de poivre en trois qualités.

Falsifications. — En raison de son prix élevé, le poivre est l'un des produits que l'on falsifie le plus; nous allons énumérer les falsifications les plus fréquentes.

Gommage des grains. — La principale fraude que l'on fait subir au poivre est le gommage des grains demi-lourds, pour les classer parmi les lourds. Cette fraude se reconnaît par l'aspect luisant des grains; mais il faut une certaine habitude pour la découvrir ainsi à simple vue. Il vaut mieux la rechercher par le moyen suivant: on traite les grains par de l'eau tiède; puis on fait décanter le liquide, et on y ajoute son volume d'alcool à 95°; si le poivre est adulteré, il se forme un précipité gélatineux assez abondant. Le poivre non adulteré ne donne qu'un trouble léger.

Addition d'autres graines. — On mélange aux grains de poivre des grains de nerprun et des baies de maniguette ou poivrette, très abondantes au Sénégal. Ces grains se différencient du poivre par les pédoncules dont ils conservent la trace.

Fabrication des grains. — On a essayé, et on a réussi, à fabriquer du poivre en grains avec des déchets de poivre moulu, de la farine de moutarde et une matière mucilagineuse agglomérante. On en a même fait avec du son moulu. La fraude est facile à reconnaître: il suffit de faire macérer les grains dans l'eau; ils se désagrègent et tombent en poussière.

Le poivre blanc lui-même a été falsifié; sa surface lisse se prête fort bien

d'ailleurs à un moulage par compression. Le poivre blanc est quelquefois coloré avec de la céruse; c'est une fraude facile à découvrir également; on n'a qu'à traiter les grains douteux avec de l'acide sulfhydrique, ou avec de l'eau contenant du sulfure de potasse ou des sulfhydrates alcalins; le poivre deviendra noir aussitôt.

Poivre en poudre. — Mais c'est surtout le poivre en poudre que l'on falsifie avec les substances les plus diverses: les unes n'ont ni goût ni odeur, telles que la féculé de pomme de terre, les farines, le sable, les balayures de magasin, la mouture de noyaux d'olives et de dattes, de coques d'amandes, de noix, de pain grillé, etc.; mais le poivre ainsi falsifié a besoin d'être remonté; on y ajoute alors des substances âcres, telles que des poudres de feuilles de laurier, d'écorces d'orange séchées, de la moutarde noire, du piment ordinaire, et enfin des grabeaux de poivre.

Analyse et examen microscopique. — C'est à l'aide de l'analyse chimique et par l'examen microscopique que l'on découvre la présence de tous ces ingrédients dans le poivre.

L'analyse chimique consistera à doser les cendres et la cellulose contenues dans le poivre à examiner, puis à rechercher au moyen de divers réactifs la présence des grignons d'olives, des graines de paradis, etc.

Dosage des cendres. — Pour effectuer le dosage des cendres, on dépose dans une capsule de platine tarée 5 grammes de poivre préalablement desséché à l'étuve à 100°, et on les incinère au rouge sombre à basse température. Après refroidissement, on pèse de nouveau la capsule: l'augmentation de poids qu'elle a subie est la quantité de cendres fournie par les 5 grammes de poivre; en multipliant cette quantité par 20, ou à la teneur en cendres pour 100.

Or, on connaît, d'après les comptes rendus du Laboratoire municipal de Paris, les quantités de cendres trouvées dans les principales sortes de poivres; ces quantités sont les suivantes:

Sumatra.	4.48 p. c.
Penang.	5.67 p. c.
Malabar.	5.20 p. c.
Tellichery.	4.17 p. c.
Poivre blanc pur.	0.95 p. c.
Poivre gris.	4.25 p. c.

Si les cendres contenues dans le poivre que l'on examine s'écartent des proportions ci-dessus, on se trouve en présence d'une falsification. Toutefois on mélange au poivre des matières qui font baisser la teneur en cendres, tels sont les grignons d'olives qui ne donnent que 3.87 pour cent de cendres, les noyaux de dattes 1.35, et les grabeaux de poivre 4.50; il faut donc pouvoir reconnaître ces additions frauduleuses.

Dosage de la cellulose. — Le dosage de la cellulose contenue dans le poivre peut servir à déceler la présence des grignons d'olives; en effet, le poivre ordinaire ne contient en moyenne que 0,340 de cellulose; le poivre blanc pur n'en contient que 0,175, tandis que les grignons en contiennent 0,745.

Le dosage de la cellulose dans le poivre est facile à exécuter; voici comment on opère. Dans un verre de bohème d'une capacité de 150 c.c. on place 1 gr. de poivre et 1 gr. d'acide sulfurique préalablement dissous dans 100 c.c. d'eau. On maintient à une douce ébullition pendant 1 heure; puis on cesse le feu, on laisse éclaircir le liquide, puis on le passe sur un filtre double, taré, placé dans un entonnoir à longue douille. Cette opération doit se faire pendant que le liquide est encore chaud, sinon elle est d'une exécution difficile. On lave deux ou trois fois à l'eau chaude, on fait sécher le filtre et on le pèse; l'augmentation de poids indique la proportion de cellulose.

Recherche des graines de paradis ou maniguette. — On fait macérer pendant 24 heures 5 grammes de poivre dans un mélange de 10 gr. d'alcool et de 5 gr. d'éther; on ajoute au liquide filtré quelques gouttes de perchlorure de fer. S'il s'agit de poivre pur, le mélange ne se colorera pas; mais si l'échantillon renferme des graines de paradis, il se produira une coloration vert brun foncé.

Les graines de dattes et d'olives donnent également par ce procédé une coloration, verte mais moins foncée.

On trouvera dans la "Pratique des Essais commerciaux", par G. Halphen, et dans l'"Analyse des Matières alimentaires", de Ch. Girard et A. Dupré, une étude détaillée des falsifications du poivre et des moyens de les découvrir; nous y renvoyons le lecteur désireux d'approfondir cette question.

Production. — Le poivre donne lieu à un mouvement considérable d'affaires: la production dans le monde entier dépasse 11 millions de kilog. Les exportations de poivre indo-chinois qui s'élevaient à 500 tonnes environ en 1892, sont aujourd'hui de 3,200 tonnes; cette augmentation est due au privilège colonial que la loi douanière française accorde à certaines denrées, café, cacao, épices; elle peut amener une surproduction qui fera baisser les prix.

Nous n'avons parlé ici que du poivre ordinaire, laissant de côté, en raison de leur peu d'importance ou de leurs emplois spéciaux: le poivre long, le poivre à queue ou cubèbe, le poivre de Guinée, le poivre de Cayenne, le poivre de la Jamaïque ou poivre giroflée, le poivre du Japon, etc.

P. D'ARLATAN.