

pulvérisées près du commerce de la droguerie ou de l'épicerie de gros, car cet article est relativement d'un très petit débit.

Les cannelles sont le plus souvent importées en France par voie anglaise, cependant quelques navires français en importent également et il est probable que, dans un temps plus ou moins rapproché, les colonies françaises de l'Extrême-Orient favorisées par leur nouveau tarif colonial des douanes, se livreront avec succès à cette culture.

Emploi. — La cannelle, qui a été employée comme médicament dès la plus haute antiquité, sert à composer de nombreux produits pharmaceutiques : alcoolats, teintures, vins de cannelle, etc., qui sont désignés comme cordiaux.

Les ménages emploient la cannelle pour préparer différents mets : terrinée normande, vin chaud, plats divers.

La cannelle est également employée dans la pâtisserie et surtout dans la fabrication des liqueurs.

C O C A

On désigne sous ce nom les feuilles de l'Erythroxylon coca, arbrisseau originaire du Pérou, actuellement cultivé dans toute l'Amérique du Sud.

Historique. — Les indigènes des Andes emploient sous forme de chique, depuis un temps immémorial, les feuilles de la coca, mélangées avec des résidus d'autres plantes, dans le but de pouvoir effectuer de longs voyages, pendant lesquels ils sont sujets à manquer d'aliments, en n'emportant avec eux que de très petites provisions. Ce n'est que depuis peu d'années que l'usage, sous de toutes autres formes, s'en est répandu en Europe.

Propriétés et usages. — La coca, que

l'on a cru longtemps un nutritif et un anti-dépertiteur par excellence, est plus exactement un stimulant en même temps qu'un analgésique des plus actifs. Elle doit ses propriétés à un alcaloïde particulier, dénommé cocaïne.

Si la coca est employée sous sa forme naturelle pour la préparation d'infusions ; de sirop et autres produits ayant une action stimulante, la thérapeutique emploie plus particulièrement l'alcaloïde lui-même pour produire avec une extrême facilité, et d'une façon tout à fait locale, des phénomènes analgésiques.

Commerce. — Jusqu'ici, le commerce de la coca est resté presque exclusivement l'apanage des pharmaciens et des droguistes. Cependant, comme elle est consommée en nature dans quelques régions sous forme d'infusions, qui rappellent par leur saveur et par leur action celles faites à l'aide du thé, et que quelques uns de nos confrères en débitent, nous avons cru devoir y consacrer quelques lignes.

On commence d'ailleurs à fabriquer un peu partout des produits divers à base de coca et autres plantes stimulantes, telles que la kola. Ces produits sont généralement vendus sous forme de vins, liqueurs, élixirs, poudres, bonbons ou biscuits, qui sont de plus en plus débités couramment par le commerce de l'épicerie.

NOIX DE COCO

FRUIT DU COCOTIER

Le cocotier est un arbre de la famille des palmiers, croissant au bord ou dans le voisinage de la mer.

Le lieu d'origine du cocotier n'est pas connu. Certains botanistes le prétendent originaire d'Amérique, mais la plupart sont d'avis qu'il provient d'Asie, probablement de l'archipel indien, où il est extrême-