

Les fleurs comestibles

Autor(en): **Brandicourt, Virgile**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **7 (1904)**

Heft 3

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-253689>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

requin qui les transporte... Ils sont doués d'une vue bien supérieure à celle du squal, et dès qu'une proie leur apparaît, ils s'élancent suivis par le monstre auxquels ils indiquent la route à suivre. Ils se nourrissent évidemment alors des débris du festin.

Nous achetons pour quelques centimes les pilotes qui vont grossir notre musée d'histoire naturelle et nous rentrons au carré, car c'est l'heure du dîner. La parole est au docteur qui va nous entretenir des particularités les plus curieuses sur le tube digestif du requin et sur son association avec les pilotes.

Capitaine COD.



Les fleurs comestibles

En France, nous ne mangeons guère de fleurs, elles nous répugnent un peu et nous craignons vaguement qu'elles ne nous empoisonnent.

On mange la fleur de capucine, à la saveur âcre, mélangée à la salade, et on fait d'excellents beignets des fleurs parfumées de l'acacia. Le chou-fleur formé de fleurs avortées, aux tissus épaissis et charnus, est d'un usage courant. Dans le Midi, on utilise les fleurs de courge vulgaire. La fleur, débarrassée des sépales verts, bien garnie d'une farce quelconque, est fermée en repliant l'extrémité des pétales, puis légèrement aplatie. Rangées ensuite dans un plat allant au four, pour les faire gratiner légèrement, elles constituent un mets très présentable et d'un joli effet. Avec le pédoncule qui a été conservé, elles ont l'aspect d'une petite côtelette. Un détail pratique: choisir les fleurs le matin, prendre celles qui sont fraîchement épanouies, et surtout n'enlever que les fleurs mâles; sans cette précaution, la récolte serait compromise.

Le clou de girofle est la fleur du giroflier, en bouton; il n'est guère usité que comme condiment. Les Indiens le confisent dans le sucre et en font un mets exquis. Nos confiseurs, à certains moments de l'année, exposent des violettes traitées de la même façon, et qui sont de délicieux bonbons.

Dans les pays exotiques, les fleurs comestibles sont plus nombreuses.

En Chine, on parfume les potages avec les fleurs d'une sorte de belle-de-jour, «*Hemerocallis graminea*». Tous les ans, le seul port de Chin-Kiang en expédie 3,500,000 kilogrammes dans tout le reste de la Chine.

M. Julien Petit a étudié près de Lahore une fleur comestible fournie par une polygonée, le «*Colligonum polygonoides*», qui abonde dans les plaines désertes.

Ce «*Colligonum*» pousse dans des lieux très arides; il forme un arbrisseau touffu de 1^m,50 à 2 mètres, au port très irrégulier. Il couvre d'immenses espaces. Les feuilles apparaissent en février, et les fleurs en mai. Ce sont de petites fleurs rose rouge, émettant une odeur agréable, mais assez capiteuse et rappelant la fraise mûre; elles se gonflent bientôt, saturées de sucre, et puis se vident et ressemblent à des figes sèches.

La récolte a lieu en juin. Les Hindous mangent ces fleurs mélangées à la farine, ou avec des viandes rôties.

Mais la plus célèbre des fleurs comestibles de l'Inde, c'est le fruit du «*Bassia latifolia*», une Sapotée de l'Inde très proche parente du «*Bassia larkii*», l'arbre à beurre d'Afrique. M. Louis Rousselet en parle comme d'une plante merveilleuse «qui fournit aux primitifs habitants de ces pays tout ce que les peuples les plus industrieux ont demandé à l'ensemble du règne végétal».

Le Mhowah ou mahwah, «*Bassia latifolia*», est un des plus beaux arbres des forêts de l'Inde; son tronc droit, d'un grand diamètre, porte des branches régulièrement disposées et relevées gracieusement en bras de candélabres; son feuillage, d'un vert sombre, s'étage en dôme et projette une ombre épaisse.

Vers la fin de février, ses feuilles tombent presque subitement et laissent l'arbre complètement nu. Les indigènes les ramassent et les emploient à maints usages. Quelques jours après la chute des feuilles, les candélabres se couvrent, avec une

étonnante rapidité, d'une masse de fleurs, semblables à des petits fruits ronds disposés par bouquets.

Ces fleurs sont la manne céleste de la jungle, et leur plus ou moins grande abondance amène la prospérité ou la misère dans tout le pays. Leur corolle, d'un jaune pâle, forme une baie charnue, épaisse, de la grosseur d'un raisin, qui laisse passer les étamines par une faible ouverture; arrivée à maturité, cette corolle tombe d'elle-même. Les Indiens se bornent à enlever les broussailles autour de l'arbre, et recueillent soigneusement tous les soirs les fleurs tombées pendant la journée; cette pluie continue pendant plusieurs jours. Chaque arbre produit en moyenne 125 livres de fleurs.

Fraîche, cette fleur-fruit a une saveur douceuse, assez agréable, mais à laquelle se joint une odeur musquée, âcre et presque repoussante. Les indigènes en font cependant une grande consommation en cet état; ils les préparent aussi en gâteaux et en mets divers d'une propriété nourrissante. La plus grande partie de la récolte est séchée sur des claies d'osier. Cette opération fait perdre au fruit son arôme désagréable; on le façonne ensuite en pains ou on le réduit en farine.

Par la fermentation, la fleur du mhowah produit un vin d'un goût agréable, mais qui doit être bu frais; si on le distille, on en obtient une eau-de-vie forte, que les Indiens considèrent comme la plus précieuse production de l'arbre, et qui, avec l'âge, peut se comparer au bon whisky d'Ecosse.

Sitôt que les fleurs ont disparu, le feuillage apparaît, et recouvre rapidement l'arbre. Au mois d'avril viennent alors les fruits, qui ont remplacé les fleurs. Le fruit du mhowah est de la même forme, quoique un peu plus gros, que le fruit de notre amandier; le brou est violacé et recouvre une enveloppe ligneuse, polie et dure, sous laquelle se trouve une belle amande. Celle-ci est d'un blanc laiteux; son goût est fin, un peu gras. Les Indiens en font des gâteaux, des pâtes, en tirent par la simple pression une excellente huile comestible, et engraisent les buffles avec ses résidus. Cette huile est déjà recherchée par le commerce de Bombay, et promet une riche branche d'exportation au pays.

Enfin, pour clore l'énumération des merveilleuses propriétés du mhowah, ajoutons qu'on tire de son écorce une fibre ligneuse, qui sert à faire des cordes grossières, et que son bois, facile à fendre, est, quoique d'un grain inégal, inappréciable pour la construction des huttes, puisqu'il résiste aux attaques des termites.

En récapitulant rapidement les lignes précédentes, nous trouvons que le mhowah fournit un aliment nourrissant dans ses fleurs et ses fruits, et, en outre, du vin, de l'eau-de-vie, du vinaigre, de l'huile, une matière textile et un précieux bois de construction.

On ne sera donc point étonné d'apprendre que dans les Vindhya et les Navalis, il est considéré par les habitants à l'égal de la divinité. C'est à lui que Gounds, Bhils, Mhairs, et Minas doivent leur existence; c'est sous ses ombrages qu'ils tiennent leurs assemblées et célèbrent les grandes époques de leur vie; c'est à ses branches qu'ils suspendent leurs grossiers ex-voto, fers de lance et socs de charrue; c'est entre ses racines qu'ils étalent ces mystérieux cercles de cailloux qui leur tiennent lieu d'idoles. Aussi combattent-ils en désespérés pour la défense de leurs mhowahs, car les Hindous, ne sachant quelles représailles exercer contre ces insaisissables sauvages, s'en prennent à leurs arbres et les abattent. Là où le mhowah disparaît, disparaît aussi le Bhil ou le Gound.

Quel est le botaniste gastronome qui saura découvrir, dans l'infinie variété de nos fleurs indigènes, un mets nouveau auquel il attachera son nom?

Virgile BRANDICOURT.

ECHOS

Poisson vivant dans l'eau bouillante. — Jusqu'ici, on cuisait les pauvres poissons frais dans l'eau bouillante. — M. Pellet, ministre de France dans l'Amérique centrale, a trouvé, aux sources thermales du lac d'Amalitlan (Guatemala), un petit poisson qui nage et frétille au sein de l'eau bouillante.