
Le Chocolat.

Numéro d'inventaire : 1979.35139.19

Auteur(s) : H. Ferran

Type de document : image imprimée

Éditeur : Pellerin (Epinal)

Imprimeur : Pelelrin

Période de création : 4e quart 19e siècle

Date de création : 1890 (vers)

Collection : Série encyclopédique GLUCQ des Leçons de Choses Illustrées. ; 3845

Inscriptions :

- nom d'illustrateur inscrit : Ferran (H.)

Description : Planche de 16 images (65 x 62) en couleurs avec légendes.

Mesures : hauteur : 390 mm ; largeur : 290 mm

Mots-clés : Images d'Epinal

Leçons de choses et de sciences (élémentaire)

Filière : aucune

Niveau : aucun

Autres descriptions : Langue : Français

Nombre de pages : 1

ill. en coul.

Série Encyclopédique GLUCQ
des Leçons de choses illustrées

LE CHOCOLAT

IMAGERIE D'ÉPINAL, N° 3845
PELLERIN.



Le chocolat est un aliment composé de cacao et de sucre. Le cacao est le fruit du cacaoyer, arbre qui atteint parfois 12 mètres de haut et produit des fruits appelés cabosses, de forme ovale, longs de 12 à 20 centimètres, jaunes ou rouges, selon l'espèce. A l'intérieur, ils contiennent de 25 à 30 graines qui sont le cacao.



Le chocolat stimule les organes digestifs sans les fatiguer. Il convient aux tempéraments faibles, aux convalescents; aussi, le cacao est-il de jour en jour plus apprécié. Il constitue, en même temps qu'un rival, une véritable richesse pour les Antilles, le Brésil, la Pérou, le Mexique, Cuba, le Chili, le Guyane.



Lorsque Fernand Cortez découvrit le Mexique, on lui offrit du chocolat dans une écuelle de tortus polis et enjolivés d'arabesques en or provenant du trésor de l'empereur aztèque Montezuma qui en avait de nombreuses pour cet usage, ne se servant jamais deux fois de la même.



Les anciens habitants du Nicaragua révéraient le dieu Cacahuatl qui protégeait les cacaoyers contre les ardeurs du soleil et les pluies torrentielles. Ils brûlaient des parfums devant ses statues; puis, en proie à une sorte de délire religieux, se livraient à des danses folles en se taillant la langue.



Après la conquête du Nouveau-Monde, les Espagnols rapportèrent du cacao dans leur pays et se mirent à fabriquer, eux aussi, du chocolat. Mais l'usage ne s'en répandit guère car, lorsque les Hollandais capturèrent alors un vaisseau espagnol, ils jetèrent à la mer de nombreux sacs contenant du cacao qu'ils appelaient avec mépris « des croûtes de brebis ».



Ce furent des moines qui importèrent en France l'usage du chocolat et qui en firent présenter au cardinal de Richelieu pour modérer les vapeurs de sa rate. Sous Louis XV, les seigneurs portaient des bombonnières remplies de pastilles de cacao; et, en 1765, on créa le titre très recherché et très lucratif de « chocolatier de la reine ».



Pendant la minorité de Louis XV, les courtisans assaillaient chaque matin au lever du Régent. Et comme celui-ci prenait alors rigoureusement une tasse de chocolat, cela s'appela: « Être admis au chocolat de Son Altesse Royale ».



Les cacaoyers sont entourés de citrouniers et de bananiers qui abritent les arbres contre le vent et le soleil. La récolte du cacao est à peu près permanente. Après la cueillette, des femmes et des enfants ouvrent les cabosses avec des couteaux et des maillets et étalent les graines, qui sont de la grosseur d'une olive, sur des feuilles vertes de bananier.



On procède ensuite au terrage des graines qui a pour but de développer leur principe acromatique. On les place dans des fosses peu profondes, on les recouvre de sable fin, et on les laisse ainsi trois ou quatre jours. Après quoi, elles sont retirées, séchées au soleil, enfin mises dans des sacs et expédiées.



Dans les grandes usines où se fabrique le chocolat, les graines de cacao, après triage et épuration à la machine ou à la main, sont introduites dans des broyeurs en tôle où s'opère la torréfaction. Elles sont ensuite mises à refroidir sur des claies; puis à leur écouage qui se pratique dans deux cylindres concaveurs armés de broches: celles-ci, brisant les coques, mettent les amandes à nu et les en séparent.



Après nouveau triage, les amandes sont broyées et réduites mécaniquement en une pâte semi-liquide par addition progressive de la quantité d'eau nécessaire. A cette pâte s'ajoute alors le sucre raffiné, opération qui se fait dans des mélangeurs, vases en fonte à fond de granit dans lesquelles tournent deux cônes tronqués en granit. Le mélange intime opéré, on soumet encore la pâte à un dernier broyage en ajoutant de la vanille ou autres aromates.



Puis on la porte à la bouillieuse qui la divise en cylindres de mêmes poids et longueur. Ces cylindres sont mis alors dans des moules aux formes voulues, chauffés et placés sur une table, dite tapoïeuse, dont les trépidations tassent la pâte en la conformant aux moules. Les produits de cette opération sont ensuite placés dans des refroidisseurs. Enfin, après avoir été revêtus de papier d'étain destiné à les protéger contre l'humidité, ils sont enfermés par des légions d'ouvrières dans des enveloppes ou boîtes plus ou moins décorées.



Méfiez-vous des chocolats trop bon marché. Dans ceux-ci le cacao n'est que pour une plus ou moins faible part, la pâte étant surtout formée des matières les plus diverses: féoule de pommes de terre, farine de maïs, pain grillé, carbonate de chaux, même de la sciure de bois, avec de la gomme pour les agglutiner et de la cassonade en guise de sucre! Ces matières se révèlent par les dépôts qu'elles laissent au fond du vase.



Pour faire du bon chocolat, coupez votre tablette en menus morceaux, mettez-les dans un bol; versez une petite quantité d'eau ou de lait et faites les fondre en remuant avec une cuiller. Quand la dissolution est faite, versez lentement dans la chocolatière toujours sans cesser de remuer. Laissez bouillir pendant cinq minutes et cuire ensuite à petit feu très modéré pendant un quart d'heure.



Le beurre de cacao s'obtient en faisant bouillir le cacao torréfié. La matière grasse se sépare et forme ce beurre qui se conserve plusieurs années sans rancir. Le beurre de cacao, solide à la température ordinaire, est très utilisé contre la gorge des levres et, d'ailleurs, toutes gurgures en général. Autrefois, il jouait un rôle beaucoup plus important en médecine.



Les graines de cacaoyer, le cruiraï-on, servent encore de monnaie courante dans certaines contrées de l'Amérique méridionale. Entre indigènes et de tribu à tribu tout s'achète et se vend contre plus ou moins de ces graines suivant la valeur conventionnelle qui leur est attribuée. Cette monnaie-là, après tout, vaut bien la nôtre, si même elle ne lui est supérieure du fait qu'en dernière analyse on peut s'en alimenter.

H. FERRAN 01