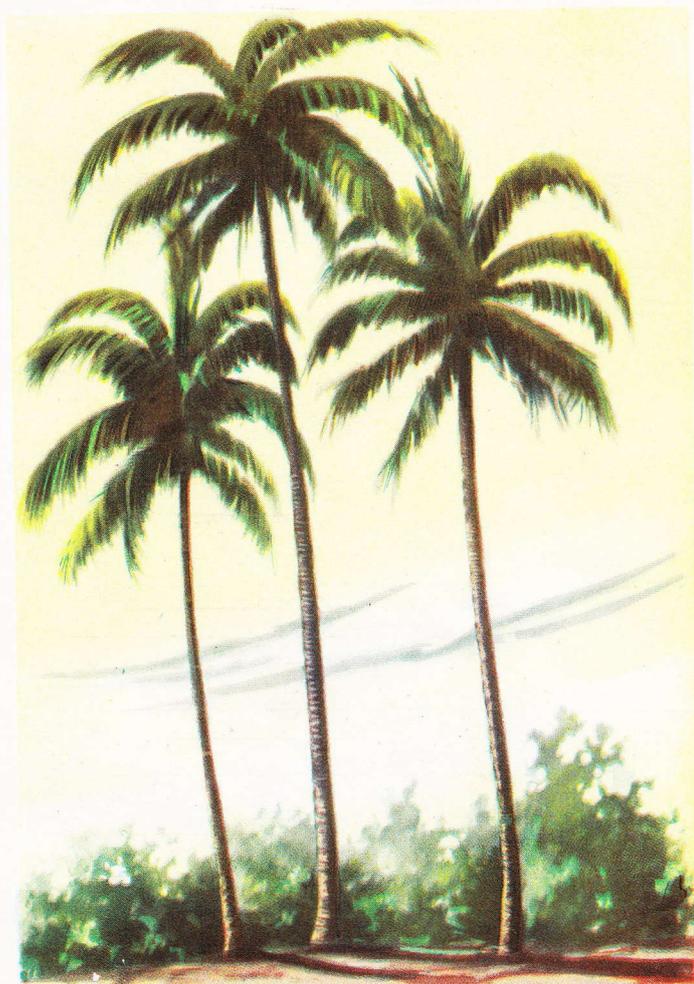
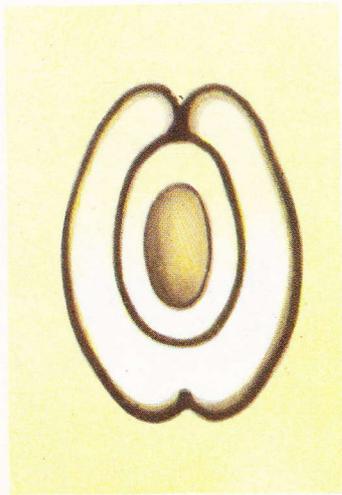
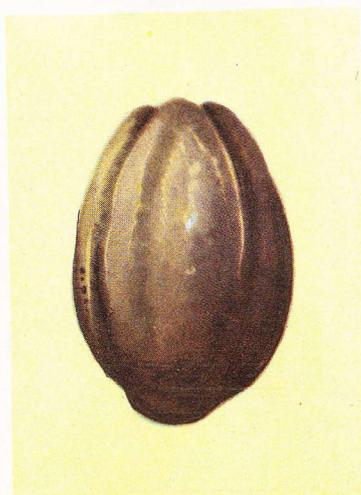


LA NOIX DE COCO

DOCUMENTAIRE 139



Dans la forêt tropicale se dresse, avec une grâce souveraine, le Palmier dont le fruit est bien connu de tous les enfants gourmands du monde entier...



Section d'une Noix de Coco. La cavité interne est pleine d'un liquide sucré, très apprécié pour sa saveur et ses vertus rafraîchissantes. Ce liquide sert à la fabrication du « coco » frais, tandis que l'huile de coco s'extrait de la pulpe du fruit.

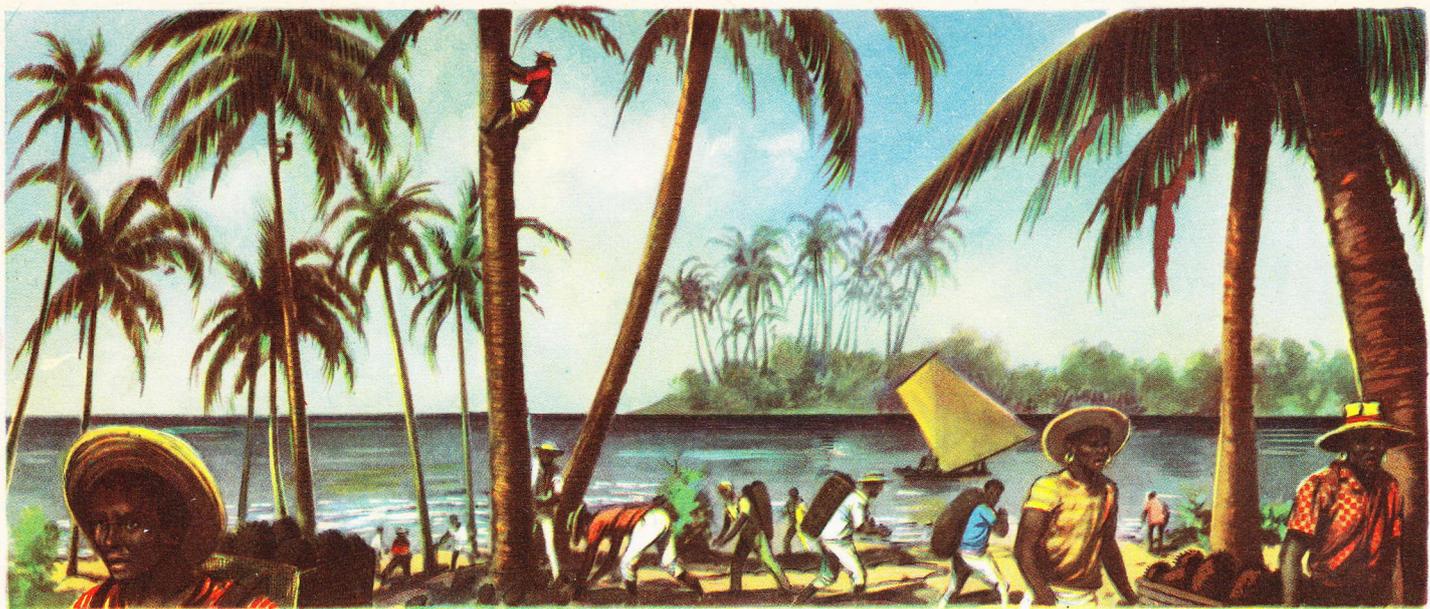
Il n'est pas possible de se rendre pleinement compte de l'énorme importance de la noix de coco, simplement par les rapports des voyageurs et les récits folkloriques, ni même en considérant les dessins les mieux exécutés qui la représentent.

La noix de coco a une histoire: une histoire bien définie et dont les détails sont curieux, sous leurs divers aspects. Le fait que le cocotier ait pour patrie d'origine deux groupes d'îles coralliennes de l'Océan Indien, mérite déjà la plus grande considération. Que l'on songe à la stupéfaction des premiers explorateurs portugais qui le découvrirent sur ces terres inconnues...

Mais, c'est pour simplifier la question que l'on parle du Cocotier en général, car il existe une trentaine de Cocotiers d'aspects différents, rien qu'en Amérique tropicale et Sud-tropicale, où la température moyenne oscille entre 22 et 33 degrés. C'est à bon droit que l'on peut considérer le Cocotier (*Cocos nucifera*) comme le roi des végétaux. Multiples sont les emplois que l'on peut tirer de la noix de coco, qui est grosse comme une tête d'enfant et dont la caractéristique est, à l'extérieur, de présenter trois arêtes terminales et d'être protégée dans une écorce verte.

Avant d'en venir aux usages pratiques de la noix de coco, nous dirons quelques mots de l'arbre. Il se rattache à la famille des palmiers. En considérant les illustrations qui reproduisent son gracieux élan, on est frappé de l'impression de fragile élégance qui le distingue de la plupart des végétaux de sa hauteur. Les amples feuilles palmées qui s'écartent à son sommet, évoquent les fameux éventails que balançaient jadis les esclaves égyptiens, sur un rythme monotone, autour des Pharaons. Les fruits du Cocotier sont si élevés au-dessus du sol qu'il faut aux indigènes, pour les aller cueillir, une extraordinaire agilité. Certains dessins humoristiques nous montrent parfois un négrillon qui s'épuise à secouer, d'en bas, le tronc d'un de ces arbres, et ne manque pas de recevoir sur le crâne une de ces noix dures qu'il convoitait. Cependant, quand elles sont mûres elles se détachent d'elles-mêmes de la branche, ou sous un simple coup de vent.

Le tronc du Cocotier fournit un bois apprécié dans l'industrie; les feuilles servent encore, chez maintes peuplades, à recouvrir les habitations et à faire toute sorte d'ustensiles, comme nattes, paniers, cordes, cour-



Les noix de coco sont récoltées avant maturité complète, par des indigènes incroyablement agiles.

roies. Elles font également des torches excellentes. Leur nervure médiane sert à faire des avirons, et leur cendre contient une proportion considérable de potasse. La substance réticulée de la base des folioles est utilisée pour servir de filtres et de tamis grossiers. Le bourgeon herbacé, non développé, qui termine le stipe, constitue un mets délicat auquel on donne le nom de *Chou-palmiste*, mais cette dénomination s'applique également à tous les bourgeons terminaux comestibles des Palmiers. Le suc de la fleur et de l'écorce est extrêmement sucré, et, par la distillation il donne une espèce d'alcool qu'on appelle *Arrack*.

La Noix de Coco elle-même renferme, avant sa maturité, un lait très agréable. Si on le laisse fermenter, on obtient une boisson spiritueuse appelée *Calou*. Lorsqu'elle est mûre, la volumineuse amande qu'elle renferme, contient un aliment agréable et sain. On en extrait une huile émolliente: le *Beurre de Coco*. On raffine l'huile de Coco moyennant un traitement à base d'alcool ou de vapeur d'eau, de magnésie et de chaux, et le produit ainsi obtenu, privé d'acides et de toutes impuretés, peut être employé soit mélangé à de la margarine, soit tel quel, pour préparer des biscuits, des gâteaux, des pâtes, des tartes etc.

Avec les coques on fait des tasses, des plats, des cuillers, des vases d'ornement, des colliers.

La fibre elle-même est utile: on en fabrique des balais, des brosses, voire des tissus, et les indigènes s'en servent pour calfater les embarcations.

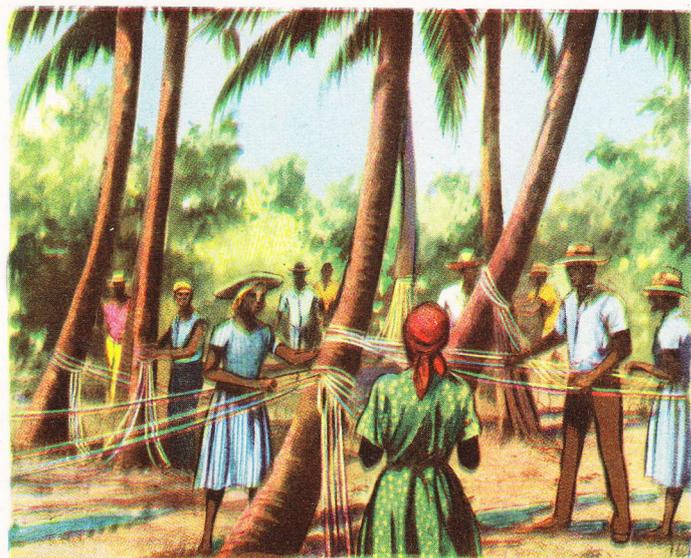
Enfin, en incisant les spathes du Cocotier on en fait s'écouler un suc délicieux, connu sous le nom de vin de palmier....

Merveilleux arbre qui a pu fournir aux indigènes de quoi se nourrir, se désaltérer, se vêtir, s'abriter, naviguer, ajoutons même: demeurer en santé.

* * *



Les feuilles du Cocotier s'emploient, encore vertes, à des ouvrages de vannerie: paniers, courroies, nattes, parasols... Les indigènes excellent dans ces industries rudimentaires.



Le couche de fibres solides qui recouvre le coque ligneuse, sert à faire des cordages pour la marine. Aussi solide que le chanvre, elles sont remarquables par leur élasticité et leur résistance à l'action de l'eau de mer.

ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS

tout connaître

ARTS

SCIENCES

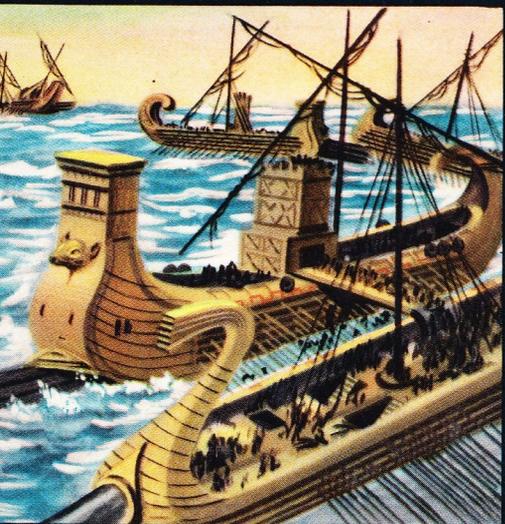
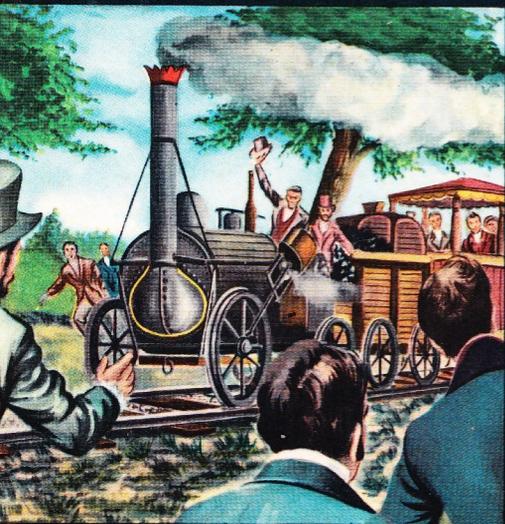
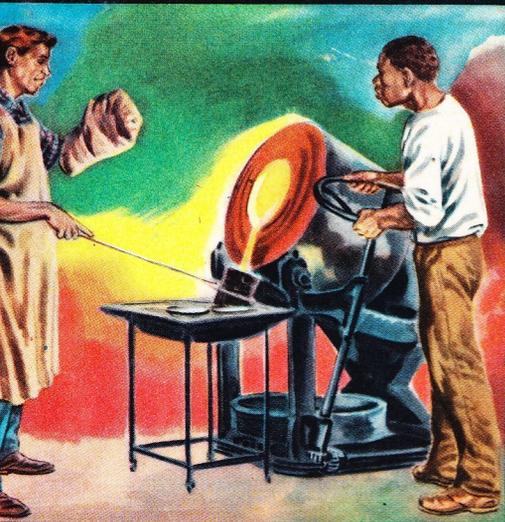
HISTOIRE

DÉCOUVERTES

LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS



TOUT CONNAITRE

Encyclopédie en couleurs

Editeur

VITA MERAVIGLIOSA

Via Cerva 11.

MILANO