

CANNELLE

(Du Dictionnaire de l'Épicerie par
A. Seigneurie).

Nom de l'écorce du laurier cannelier, donné par extension à d'autres écorces qui s'en rapprochent par leur odeur et leur encens.

Historique—La cannelle est connue depuis la plus haute antiquité. Elle était employée par les anciens à la fois comme parfum et encens.

On la crut longtemps originaire d'Arabie, d'où elle était apportée aux Grecs et aux Romains par les Phéniciens ; mais la vérité est que les Arabes allaient chercher cette précieuse écorce dans l'Inde et à Ceylan, qui a toujours produit et produit encore de nos jours la qualité la plus renommée.

Cette épice fut, comme toutes les autres, beaucoup plus employée relativement que de nos jours au moyen-âge, avant l'emploi du sucre ; cependant, le laurier-cannelier fut longtemps inconnu en Europe, et il n'y a pas deux siècles que les premiers spécimens y furent importés.

Culture, préparation. — On cultive la plante (*cinnamomum zeylanicum*) spécialement à l'île de Ceylan, dans de véritables champs qui prennent une étendue de plus en plus considérable, et même les naturels cinghalais renoncent à d'autres cultures moins lucratives pour se livrer de préférence à celle-là.

L'arbre est taillé de façon à lui faire produire le plus grand nombre de rameaux possible ; la récolte a lieu deux fois par an. Les rameaux âgés de deux ans environ sont coupés en tronçons de 25 à 30 centimètres. Ils sont alors roulés entre les mains et fendus pour arriver à détacher l'écorce du bois. Ces écorces sont ensuite raclées pour leur enlever l'épiderme, et, après avoir été emboîtées les unes dans

les autres, elles sont mises à sécher à l'ombre sur des claies spéciales.

Quand elles ont acquis le degré de siccité nécessaire, elles sont emballées et expédiées.

La cannelle est également cultivée dans le sud de la Chine, à Calcutta, Sumatra, Bornéo, aux Philippines, à Célèbes, etc.

Commerce. — Le commerce divise les cannelles en deux sortes principales : les cannelles de Ceylan et les cannelles dites de Chine qui se subdivisent en différentes qualités.

Les cannelles de Ceylan sont d'une qualité très supérieure aux autres ; elles parviennent en Europe en rouleaux atteignant l'épaisseur du petit doigt et même plus petit, renfermant plusieurs écorces introduites les unes dans les autres et souvent enroulées sur les deux bords.

L'épaisseur de l'écorce ne dépasse guère celle d'une feuille de papier et sa couleur est d'un blond roux. L'odeur est toute spéciale et douée d'une grande finesse. La saveur est chaude, très aromatique, légèrement sucrée.

Les cannelles de Chine, des Indes néerlandaises et des Philippines nous parviennent soit en tubes de l'épaisseur du doigt, soit en plaquettes cintrées. Leur épaisseur atteint de 2 à 5 millimètres.

Elles sont recouvertes partiellement d'un suber grisâtre dont on retrouve des traces sur toute leur surface. Elles sont d'une couleur ocreuse ; la structure de l'écorce est très compacte et la cassure produit quelques légères coquilles.

Leur odeur, très forte, se rapproche un peu de la coriandre (odeur de punaise), la saveur en est très chaude, l'arôme léger, le goût pur sucré et un peu âcre.

Le commerce de l'épicerie tend de plus en plus à ne débiter que des cannelles Ceylan ou genre Ceylan. Il se pourvoit de cannelles naturelles (dites en bâtons) et de cannelles