

assez épaisse et de couleur rougeâtre; la chair très douce et d'un blanc mat. On en fait plusieurs choix qu'on appelle *gros flots*, *moyens flots* et *petits flots*. Ces amandes sont récoltées dans tout l'arrondissement d'Aix. Presque toujours on rencontre des amandes amères parmi les amandes de Provence, parce que, dans les plantations d'amandiers, il se trouve des arbres à fruits amers et que, dans la cueillette, le tout est mélangé; de là une grande difficulté pour les séparer.

On utilise la coque d'amande pour des infusions qui servent à la bonification des eaux-de-vie; on les emploie également dans la fabrication des imitations de vins de liqueurs.

AVELINES OU NOISETTES

L'aveline est une grosse variété de noisette.

Le noisetier, qui produit ce fruit, est un grand arbrisseau de la famille des amentacées, d'une tribu dont on a fait une famille spéciale, les corylacées. Ses tiges sont droites et rameuses; l'écorce des jeunes rameaux est grisâtre, celle des branches un peu âgées est d'un brun luisant; les feuilles sont dentées, pointues, échancrées en cœur à la base et couvertes de poils courts; le pétiole est velu, les fleurs mâles, en chatons, apparaissent avant les feuilles; les fleurs femelles sont solitaires et facilement reconnaissables à la couleur rouge de leur style.

Le noisetier est un arbrisseau des plus robustes, très répandu dans les haies et les forêts de toute l'Europe. On connaît jusqu'à quarante ou cinquante variétés et sous-variétés du noisetier. Celles qui sont connues et débitées dans le commerce sont les suivantes:

Le nom d'aveline paraît lui venir d'Avella, ville de Campanie (Italie). En Provence, le noisetier s'appelle *avelinier* ou *avelanier*. Les plus grosses avelines viennent de la Cadière près de Toulon; par corruption de langage, on les appelle *acadières*. Elles sont très grosses, d'un brun rougeâtre, leur coque est dure et épaisse, l'amande est d'un blanc de cire.

Les avelines du Piémont sont plus petites, arrondies, d'un jaune pâle; vers le sommet elles sont légèrement chargées d'un court duvet blanchâtre; la coque est mince, l'amande pleine, bien nourrie est recouverte d'une pellicule gris pâle.

Les noisettes de Sicile sont petites, celles du Languedoc sont rondes et blanches; on en rencontre une autre variété qui sont rondes et rosées.

Usages. — Les avelines se servent comme dessert; avec les amandes, les figues et le raisin ils composent "les quatre mendiants".

La pâtisserie en emploie beaucoup pour les macarons, les petits fours, comme pâte d'amande. La confiserie s'en sert

Pour la qualité et la pureté,
achetez l'

Extra Granulé

Et les autres sucres raffinés
de la vieille marque de
confiance

Redpath

Manufacturé par
The Canada Sugar Refining Co.
LIMITÉE.
MONTREAL.

VENDEZ-
VOUS VOTRE PART
DE

Conserves de Viandes ?

Donnez à vos clients
celles de

Clark.

Elles font que vos clients vous
reviennent. Qualité et genre d'em-
paquetage: ce qu'il y a de mieux. —
Chaque boîte garantie.

60

Variétés au Choix.

également pour les nougats. On en retire aussi par expression une huile très douce, non siccative.

PISTACHE

Le pistachier, *Pistacia vera* L., originaire de Syrie où il croît naturellement, est un arbre de cinq à six mètres de hauteur. Il fleurit en mai. Ses fleurs mâles et femelles sont disposées en grappes. Les sexes sont placés sur des individus différents, ce qui oblige à cultiver les deux pour obtenir des fruits, ou à greffer des branches mâles sur des arbres femelles.

Selon Plinie, ces fruits furent apportés pour la première fois à Rome par Lucius Vitellius, alors gouverneur de Syrie vers la fin du règne de Tibère; à la même époque, Flaccus Pompéius, chevalier romain, les porta en Espagne.

La pistache est une petite noix oblongue, souvent un peu courbe, composée: 1^o d'un brou tendré, peu épais, rougeâtre, très rugueux, légèrement aromatique; 2^o d'une coque ligneuse, blanche se divisant facilement en deux coquilles; 3^o d'une amande, la pistache telle qu'elle est connue dans le commerce, recouverte d'une pellicule violette, vert pâle à l'intérieur, d'un goût agréable et délicat.

On distingue plusieurs sortes de pistaches:

La pistache de Syrie, assez grosse, jaune verdâtre à l'intérieur, une des meilleures mais peu appréciée à cause de sa couleur.

La pistache de Sicile, la plus recherchée, est petite; la pellicule qui la recouvre est violette, la chair est vert foncé.

Il y a encore la pistache de Perse dont l'intérieur du fruit est pâle et qui pour cette raison n'est pas demandée.

La pistache de Provence, dont la récolte insignifiante n'est pas étendue à cause de la difficulté de la décortiquer, le fruit est adhérent à la coque, il est presque impossible de le détacher.

Usages. — On sert dans le Midi la pistache avec les amandes et autres fruits de dessert. On les fait praliner avec du sucre, ce qui donne un bonbon délicieux. On en retire une huile douce autrefois très recherchée pour la toilette. Les pharmaciens l'employaient aussi pour la préparation d'un looch vert peu usité maintenant.

La pistache est surtout employée dans la confiserie; on en fait des dragées, des nougats, des crèmes ou pâte de pistache que l'on recouvre de chocolat. On l'incorpore avec des amandes dans le nougat de Montélimar et on l'emploie comme décoration dans différentes pièces de charcuterie.

PIGNONS

Les pignons doux, qu'il ne faut pas con-