

AMANDES

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

L'amande est le fruit de l'aman-
dier, ayant la forme d'un ovale
aplati et recouvert, suivant les es-
pèces, d'une coque tendre ou dure.

Les amandes se divisent en deux
sortes principales ; les amandes dou-
ces et les amandes amères ; et une
quantité de variétés pour chaque
sorte, que nous examinons plus
loin au point de vue commercial.

Les amandes douces et amères
contiennent une substance appelée
émulsine, les amandes amères con-
tiennent, en outre, une autre subs-
tance, l'amygdaline, qui, par fer-
mentation avec la première, pro-
duit l'acide cyanhydrique, commu-
nément appelé acide prussique, poi-
son violent. L'amande douce est
donc seule comestible.

Historique. — L'aman-
dier et ses fruits sont connus de la plus haute
antiquité ; on les trouve mention-
nés dans l'ancien testament, dans
les actes mérovingiens, dans les
peintures anciennes retrouvées à
Pompéi, et même sur de très vieux
papyrus. On le croit originaire de
l'Asie occidentale. L'emploi de
l'amande dans l'art de la confiserie
et de la pâtisserie, où elle sert de
base à d'innombrables préparations
dont la principale est sans contredit
la dragée, a commencé peu à peu il
y a plusieurs siècles.

Culture. — L'aman-
dier est cultivé dans l'Europe méridionale et se re-
produit au moyen de la greffe. Dans
le midi de la France, la culture de
l'aman-
dier est faite sur une grande
échelle. On plante ces arbres soit en
bordure de chemins, soit en vergers
complets en les espaçant de 8 à 10
mètres.

La récolte se fait vers la fin de
l'été, on fait tomber les fruits en
gaulant les arbres.

L'aman-
dier atteint facilement de
5 à 6 mètres de hauteur, mais ne
dépasse jamais 8 à 10 mètres. Son
tronc est raboteux et son écorce
grisâtre. Ses feuilles sont longues
et pointues, ses fleurs roses et quel-
quefois blanches.

L'amande proprement dite n'est
que le noyau du fruit de l'aman-
dier, qui n'est employé que comme
engrais naturel. Ce fruit à la forme
de l'amande elle-même, il est d'un
vert tendre et la partie charnue n'a
que quelques millimètres d'épais-
seur.

Commerce. — Les amandes connues
dans le commerce se divisent en
deux catégories principales : les
~~amandes à coques dures et les aman-~~
des à coques molles, dites amandes
princes es Celles consommées en
France proviennent principalement
de Provence et du Languedoc. Les
amandes dures, selon leur prove-
nance, sont appelées communément
dames Provence et dames Langue-
doc.

Il arrive également en France, par
le port de Marseille, beaucoup de
sortes d'amandes des côtes et des
îles méditerranéennes ; mais elles
sont en général très inférieures aux
amandes indigènes.

L'épicerie se pourvoit surtout de
deux sortes d'amandes :

1o Les amandes princesses à co-
ques tendres, qui sont très recher-
chées pour la table, non-seulement
à cause de leur qualité, mais pour
la facilité avec laquelle elles s'écras-
sent entre les doigts et leur belle
couleur dorée.

2o Les amandes dites à la dame,
décortiquées, c'est-à-dire ayant subi
une préparation qui enlève la par-
tie supérieure de la coque et la rend
presque aussi tendre que celle des
amandes princesses.

Dans certaines contrées et spécia-
lement dans le midi de la France,
les amandes à la dame sont ven-
dues telles qu'elles sont.