AMANDIER.

a. l. l.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0106-3
DFG

XIX.

AMANDIER.

Grec	ἀμυγδάλια ; ἀμυγδαλῆ ; ἀμυγδαλος ; ἀμυγδαλαι.
Latin	AMYGDALUS SATIVA *et* SYLVESTRIS ; Bæhm ; Πεταξ, lib. 11, sect. 6. Tournefort, clas. 21, *arbres rosacées.* AMYGDALUS COMMUNIS ; *foliorum serraturis infimis glandulosis ; floribus sessilibus geminis* ; Linné, clas. 12. *icosandrie monogynie.* Jussieu, clas. 14, ord. 10. *rosacées.*
Italien	MANDORLO.
Espagnol . . .	ALMENDRO.
Français . . .	AMANDIER.
Anglais . . .	ALMOND-TREE.
Allemand . . .	MANDELBAUM.
Hollandais . .	AMANDELBOOM.
Polonais . . .	MIGDAL.

Originaire de l'Asie et de l'Afrique septentrionale, l'amandier croît abondamment dans tous les climats tempérés ; on le cultive surtout en Espagne, en Italie et en France. C'est un arbre qui s'élève à la hauteur d'environ vingt pieds. Le tronc est communément raboteux, couvert d'une écorce cendrée et gercée ; celle des jeunes rameaux est lisse et d'un vert clair.

Les feuilles sont alternes, portées sur des pétioles long d'un pouce, étroites, lancéolées, dentées en leurs bords, les dentelures inférieures glanduleuses.

Les fleurs sont sessiles, quelquefois solitaires, plus souvent géminées, éparses le long des rameaux. Elles offrent un calice monophylle, à cinq découpures obtuses ; cinq pétales, également obtus, ouverts en rose, de couleur blanche, avec une teinte purpurine plus ou moins foncée vers leurs onglets : une trentaine d'étamines attachées aux parois intérieures du calice, et moins longues que la corolle ; un ovaire supérieur, arrondi, velu, surmonté d'un style simple, et terminé par un stigmate légèrement capité.

Le fruit est un drupe verdâtre, ovale, aplati sur les côtés, composé d'un brou médiocrement épais, ferme, peu succulent, et recouvrant un noyau ligneux, sillonné, et comme gercé à sa surface (1). Ce noyau renferme une amande oblongue, blanche, tendre, huileuse, et d'une saveur douce ou amère, selon les variétés de l'arbre dont elle provient.

L'amandier a été mentionné par les écrivains de la plus

(1) C'est probablement de là que dérive le mot *amygdalus*, de ἀμυχὴ, gerçure, plutôt que de ἀμύζειν, traire, exprimer du lait.

AMANDIER

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0108-4
DFG

XIX.

AMANDIER.

Grec..... αμυγδαλεα ; αμυγδαλη ; αμυγδαλος ; αμυγδαλον.

Latin ..... AMYGDALUS SATIVA *et* SYLVESTRIS ; Bauhin, Πιναξ, lib. 11, sect. 6. Tournefort, clas. 21, *arbres rosacées.* AMYGDALUS COMMUNIS ; *foliorum serraturis infimis glandulosis ; floribus sessilibus geminis ;* Linné, clas. 12. *icosandrie monogynie.* Jussieu, clas. 14, ord. 10, *rosacées.*

Italien ..... MANDORLO.

Espagnol ... ALMENDRO.

Français.... AMANDIER.

Anglais .... ALMOND-TREE.

Allemand... MANDELBAUM.

Hollandais.. AMANDELBOOM.

Polonais.... MIGDAL.

Originaire de l'Asie et de l'Afrique septentrionale, l'amandier croît abondamment dans tous les climats tempérés : on le cultive surtout en Espagne, en Italie et en France. C'est un arbre qui s'élève à la hauteur d'environ vingt pieds. Le tronc est communément raboteux, couvert d'une écorce cendrée et gercée ; celle des jeunes rameaux est lisse et d'un vert clair.

Les feuilles sont alternes, portées sur des pétioles longs d'un pouce, étroites, lancéolées, dentées en leurs bords, les dentelures inférieures glanduleuses.

Les fleurs sont sessiles, quelquefois solitaires, plus souvent géminées, éparses le long des rameaux. Elles offrent un calice monophylle, à cinq découpures obtuses ; cinq pétales, également obtus, ouverts en rose, de couleur blanche, avec une teinte purpurine plus ou moins foncée vers leurs onglets : une trentaine d'étamines attachées aux parois intérieures du calice, et moins longues que la corolle ; un ovaire supérieur, arrondi, velu, surmonté d'un style simple, et terminé par un stigmate légèrement capité.

Le fruit est un drupe verdâtre, ovale, aplati sur les côtés, composé d'un brou médiocrement épais, ferme, peu succulent, et recouvrant un noyau ligneux, sillonné, et comme gercé à sa surface (1). Ce noyau renferme une amande oblongue, blanche, tendre, huileuse, et d'une saveur douce ou amère, selon les variétés de l'arbre dont elle provient.

L'amandier a été mentionné par les écrivains de la plus

(1) C'est probablement de là que dérive le mot *amygdalus*, de αμυχη, gerçure, plutôt que de αμυζειν, traire, exprimer du lait.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0109-2 DFG

haute antiquité, Moïse, Théophraste, Dioscoride. Transporté en Europe à des époques plus ou moins rapprochées de nous, à peine était-il connu à Rome du temps de Caton, qui donne aux amandes le nom de *noix grecques*. Son introduction en Angleterre date, selon Forsyth, de 1570.

En France, nous cultivons l'amandier dans les champs (1), et souvent dans les vignes, auxquelles il ne nuit pas sensiblement. Il sert pareillement à orner les vergers et les bosquets, par l'élégance de son port, la légèreté de son feuillage, et surtout par le spectacle agréable de ses rameaux, couverts de jolies fleurs dès le commencement de mars. On le multiplie, soit par la sémination du fruit, soit par la greffe sur des individus de la même espèce, sur des pruniers, ou sur des pêchers.

Quoique le bois d'amandier soit dur, et parfois teint d'assez belles couleurs, il est rarement employé. La gomme qu'il distille est très-blanche, très-pure, et entièrement semblable, pour les propriétés, à la plus belle gomme arabique ou adragant.

Les feuilles de l'amandier sont mangées avec plaisir par tous les bestiaux : elles sont pour eux une excellente nourriture, et les engraissent en très-peu de temps. Pilées et animées avec un peu d'eau-de-vie, elles détergent, avivent les ulcères sanieux, ichoreux, cacoèthes, ainsi que l'a observé M. Huzard.

Fourcroy présume que les feuilles et surtout les fleurs de l'amandier, seraient purgatives comme celles du pêcher. Mais la partie éminemment utile de cet arbre est son fruit, dont les usages sont aussi intéressans que variés. Les amandes douces sont servies vertes et sèches sur nos tables. On en fait des gâteaux, des biscuits, des massepains, des macarons, des dragées, des pralines, du nouga, et autres sucreries ; on en prépare une espèce de chocolat; on les torréfie pour les mêler au café en diverses proportions ; elles sont la base des émulsions (amandé, lait d'amandes, looch), et du sirop d'orgeat, dans lequel on fait entrer une certaine quantité d'amandes amères, pour le rendre plus savoureux. La pâte d'amandes doit être rangée dans le petit nombre des cosmétiques innocens. L'huile d'amandes douces faite à froid, et nommée *huile vierge*, ne mérite ni les éloges pompeux, ni les critiques sévères qu'on en a faits. Sans la regarder comme le meilleur des purgatifs et le plus puissant des antidotes, je ne crains pas d'affirmer, d'après ma propre expérience, que cette huile, administrée

(1) *Triticeas inter stet mollis amygdala messes.*
VANIERE.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0110-4
DFG

tantôt seule, tantôt unie au sucre, au jaune d'œuf, à des substances mucilagineuses, a souvent allégé des toux violentes, dissipé des coliques cruelles, et calmé les symptômes affreux de l'empoisonnement.

Les amandes amères sont nuisibles et même mortelles pour plusieurs quadrupèdes et pour la plupart des oiseaux domestiques. L'eau qu'on en obtient par la distillation est un poison pour tous les animaux, et plus encore l'huile volatile qu'elles fournissent en très-petite quantité par le même moyen. L'huile exprimée d'amandes amères n'a pas plus d'amertume que celle extraite des amandes douces; elle offre même l'avantage de rancir plus difficilement : du reste, elle n'a point de droits à la préférence, pour ainsi dire exclusive, que lui accordaient les anciens médecins. On a prétendu que, pour se préserver de l'ivresse, il suffisait de manger préalablement cinq ou six amandes amères, et Plutarque en rapporte un exemple notable. Cependant des observateurs dignes de foi ont remarqué précisément le contraire (Squarcialupi).

HEGNER (Jean-Ulric), *Dissertatio botanico-medica inauguralis amygdalorum fructus analysin exhibens ; præs. Theodor. Zwinger ;* in-4°. *Basileæ*, 1703. — Réimprimée en 1710, dans le *Fasciculus Dissertationum medicarum* de Zwinger.

JUCH (Germain-Paul), *De genuino amygdalarum usu in medicinâ*, *Diss. inaug. resp. Uffeln ;* in-4°. *Erfordiæ*, 1733.

DARIES (Pierre-Jean-André), *De amygdalis et oleo amararum æthereo*, *Epist. gratul.* in-4°. *Lipsiæ*, 2 *august.* 1775.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(*La plante est un peu plus petite que nature*)

1. Rameau de fleur de grandeur naturelle.
2. Calice coupé verticalement par la moitié, pour faire voir le pistil, l'insertion des étamines et des pétales.
3. Pistil grossi dont on a enlevé une partie de l'ovaire, pour faire voir les deux ovules qu'il renferme.
4. Fruit dont on a enlevé la moitié du brou, afin de laisser à découvert la partie osseuse de l'amande.
5. Amande mise à nu.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0111-9
DFG

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0112-5
DFG

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0113-1
DFG