sieurs branches, lesquelles se subdivisent en un grand nombre de rameaux formant rarement une tête arrondie et régulière. Ses feuilles sont coriaces, lancéolées, vertes en dessus, blanchâtres et comme argentées en dessous; ses fleurs sont petites, blanches, disposées en grappes axillaires, dont une ou deux, rarement davantage, deviennent des fruits ou drupes connus sous le nom d'*olives*, d'une forme ovoïde, contenant un noyau ovale-oblong, enveloppé dans une pulpe d'abord verdâtre, ensuite d'un violet foncé ou noirâtre lors de la maturité, molle et oléagineuse. Cet arbre fleurit en mai ou juin, et ses fruits sont mûrs en novembre.

Comme presque toutes les espèces dont la culture est très-ancienne, l'olivier d'Europe a été beaucoup modifié par les différentes influences des climats, du sol, des expositions et des cultures diverses auxquelles il a été soumis, et cela lui a fait produire de *nombreuses variétés*, parmi lesquelles nous indiquerons les suivantes.

Olivier sauvage; en Provence, *Aulivier fer, Aulivastré;* en Languedoc, *Oulibié soubagié.* La variété, ou, pour mieux dire, les variétés de cette sorte sont nombreuses en Provence, en Languedoc et dans le Roussillon; elles sont dues en général aux olives des variétés cultivées, dont les oiseaux mangent la pulpe, et dont ils disséminent les noyaux dans les bois et les lieux incultes; leurs feuilles sont plus petites, et leurs fruits, également bien plus petits, sont toujours plus nombreux sur chaque grappe. Ces individus sauvages peuvent avantageusement être transformés par la greffe en variétés domestiques, et alors rapporter de bons fruits.

Olivier bouquetier; en Provence, *Rapugan, Caïon à grappe;* en Languedoc, *Oulibié bouteillaü.* Ses feuilles sont grandes, d'un vert sombre, et ses fruits un peu alongés, sont presque toujours plus ou moins irréguliers; dans plusieurs des grappes, il noue plus de fleurs que dans les autres variétés, mais alors les olives restent petites.

Olivier à petit fruit panaché; en Languedoc, *Oulibié pigaoü* ou *pigale.* Dans cette variété, les feuilles sont pressées, et les fruits, un peu oblongs, deviennent en mûrissant d'un noir violet, avec des points rougeâtres. Ces olives mûrissent tard et fournissent de très-bonne huile.

Olivier d'Entrecasteaux. Il est plus bâtif pour les fleurs et pour les fruits; ceux-ci se colorent peu et restent d'un blanc verdâtre lorsqu'il y en a beaucoup sur l'arbre.

Olivier à fruit blanc. Ses rameaux sont pendans; ses olives mûrissent tard et ne commencent à prendre de la couleur qu'après les autres, mais elles finissent par se colorer à peu près de la même manière.

Olivier à fruit odorant. Cette variété est plus commune en Languedoc qu'en Provence; ses fruits sont alongés, odorans, ils sont de ceux qu'on emploie à confire.

Olivier à petit fruit long, Olive picholine. Cette variété est plutôt cultivée pour en confire les fruits que pour en retirer de l'huile.

Olivier pleureur, O. de Grasse; en Languedoc, *Oulibié courniaoü.* Ses rameaux sont longs et pendans, comme ceux du saule pleureur. Ses fruits sont noirs, oblongs, d'une grosseur moyenne, plus gros à leur sommet qu'à leur base, et l'huile qu'on en retire est d'une excellente qualité. L'arbre est d'ailleurs très-fécond.

Olivier à bec; en Provence, *Aulivo becu.* L'olive se distingue facilement dans cette variété, parce que son sommet se termine en une pointe inclinée, formant une sorte de bec; elle donne une huile très-fine. L'arbre produit d'abondantes récoltes.

Olivier caillet-blanc. Ses fruits sont peu colorés, restant souvent d'un vert blanchâtre, avec une teinte très-faible de rouge; ils fournissent beaucoup d'huile, et il est fort rare que leur récolte manque.

Olivier royal; en Provence, *Aulivo tripardo.* Ses olives sont arrondies, grosses, souvent inégales et comme raboteuses à leur surface. La récolte de cette variété manque rarement; mais elle est peu productive.

Olivier à fruit arrondi; en Provence, *Aulivo redouno;* en Languedoc, *Ampoulaoü.* Ses fruits sont les plus gros de ceux de ce genre, arrondis et noirâtres; ils donnent une huile de première qualité.

Olivier à fruit doux. Cette variété, qui a été observée dans le royaume de Naples, produit des olives assez grosses, d'une saveur douce, qu'on peut manger, dit-on, sur l'arbre sans aucune préparation.

Outre ces variétés, nous trouvons encore les suivantes, indiquées dans le catalogue de MM. les frères AUDIBERT, dont la pépinière est située à Tonelle, près de Tarascon sur le Rhône: *Olivier amygdalin; O. burruguet; O. de chien; O. long-poil; O. moureau; O. petit-noir; O. de Salon; O. petit-vermillau* et *gros-vermillau.*

Les noms que portent les variétés d'olives leur ont été donnés tantôt d'après leur grosseur, tantôt d'après leur forme ou leur couleur, quelquefois d'après des différences observées dans les feuilles ou dans les rameaux, et aussi d'après le pays où elles sont cultivées. En général, les dénominations locales des olives sont très-multipliées et très-diverses, souvent dans la même province. M. FAVANTI a cherché à établir une classification plus régulière en employant, comme caractères distinctifs, la forme du noyau, les variations que présentent la base ou le sommet des fruits, enfin la configuration des valves et la direction des sutures. (V. *Annal. de l'agric. franç.* 1820, 2e série, t. XI, p. 371-381.)

§ II. — Origine, introduction, sol et climat de l'olivier.

L'olivier est un arbre très-célèbre dans l'antiquité; c'est le premier qui soit nommé dans la Genèse; après le déluge, la colombe rapporte un rameau d'olivier à Noé encore renfermé dans l'arche. Dans la mythologie grecque, c'est Minerve, la déesse de la sagesse, qui, pour produire la chose la plus utile aux hommes, frappe la terre de sa lance et fait naître l'olivier. Si l'on consulte les anciens historiens, cet arbre fut apporté