fruits, et que les boutons à fleurs ne peuvent se préparer ou ne le font qu'en petit nombre, ce qui fait que le printemps suivant ne développe que peu ou point de fleurs. La seconde cause, c'est qu'on est trop généralement dans l'usage de ne faire la récolte des olives que dans les mois de décembre, janvier et février, quelquefois même encore plus tard ; alors les arbres, chargés pendant si long-temps de leur fruit, se trouvent épuisés par la grande quantité d'olives qu'ils portent; enfin, tourmentés par les coups de gaules réitérés qu'on leur donne pour les abattre, ils ne peuvent donner que très-peu de fleurs au printemps. Pour remédier en partie à ces inconvéniens, Olivier conseille de cueillir les olives au mois de novembre; alors les arbres auront le temps de se refaire pendant 4 à 5 mois de repos.

Ce qui fait que l'usage de cueillir plus ou moins tard les olives prévaut dans la plupart des cantons, c'est que d'un même poids de ces fruits, cueilli en novembre, en décembre, en janvier ou plus tard, c'est toujours le dernier récolté qui donne le plus d'huile proportionnellement à son poids. Mais Olivier, qui a vérifié ce fait, croit que le produit plus considérable qu'on obtient des olives les dernières cueillies n'est qu'apparent, parce que celles-ci se rident, perdent leur eau de végétation et finissent par occuper moins de place, de sorte qu'un sac rempli par un nombre déterminé d'olives cueillies en novembre, quand elles ont toute leur grosseur et n'ont encore rien perdu par l'évaporation, ne pourrait plus être rempli par la même quantité de fruits dont le volume est diminué, ayant été cueillis 2 ou 3 mois après. On ne doit donc pas croire que ces derniers fruits fournissent une plus grande abondance d'huile; ce qu'on paraît obtenir en plus dans ce cas n'est qu'une fausse apparence, et ne tient qu'à l'évaporation de la partie aqueuse des olives.

La quantité de celles-ci se trouve d'ailleurs singulièrement diminuée par tous les animaux qui s'en nourrissent tant qu'elles restent sur les arbres, dans les champs. Ainsi, les rats, les grives, les merles, les étourneaux, les petits oiseaux de toute espèce, les corneilles surtout, en font une consommation considérable et un grand dégât. Une raison encore plus déterminante pour engager à cueillir les olives de bonne heure, c'est la qualité bien supérieure de l'huile qu'on en retire. Ainsi, l'huile d'Aix doit moins sa bonne qualité à l'espèce d'olivier qu'on y cultive, qu'à l'usage de cueillir les olives en novembre, et de les porter sur-le-champ au moulin. Il est étonnant que le préjugé de laisser long-temps les olives sur les arbres se soit conservé encore aujourd'hui, car déjà les agronomes anciens avaient recommandé le contraire. Caton, Columelle et Pline s'accordent à dire que pour avoir de bonne huile il fallait cueillir les olives quand elles commençaient à noircir, et qu'il fallait aussi en exprimer l'huile le plus tôt possible après qu'elles étaient cueillies.

§ VI.—Usages et préparations des olives.

Dans tous les pays où l'olivier est cultivé, on *sale ou l'on confit ses fruits* de diverses manières, afin de les conserver pour les manger. Les olives cueillies sur les arbres ont presque toutes une saveur insupportable, et ce n'est qu'à l'aide des préparations qu'on leur fait subir, qu'on les rend mangeables. Le moment favorable pour confire les olives est la fin de septembre ou le commencement d'octobre, un peu avant leur maturité et quand elles sont encore vertes. On a soin de choisir les plus belles et les plus saines. De plusieurs préparations en usage pour confire les olives, nous n'indiquerons que celle dite à la picholine, c'est-à-dire à la manière de Picholini : c'est celle en usage pour les olives qui se vendent dans le commerce. Elle consiste à mettre les olives, après les avoir cueillies, dans une lessive faite avec une partie de chaux vive et six parties de cendres de bois neuf, tamisées. Après les avoir laissées une demi-journée dans cette lessive, on les retire pour les mettre dans de l'eau fraîche, où on les laisse plongées pendant 8 jours, en ayant soin de renouveler l'eau toutes les 24 heures. Au bout de ce temps, on leur prépare une saumure avec suffisante quantité de sel marin dissous dans l'eau, et dans laquelle on ajoute quelques plantes aromatiques. Les olives peuvent se conserver dans cette saumure pendant un an et plus.

Les pays du midi font une grande consommation des olives ainsi préparées, et c'est un mets qu'on sert sur les meilleures tables dans les villes du Nord. Dans tout le Levant, et surtout dans plusieurs des îles de l'Archipel, Olivier dit qu'on sale une énorme quantité d'olives qui sont envoyées à Constantinople, où les Grecs, les Arméniens et les Juifs en mangent toute l'année.

Le *bois de l'olivier* est un des plus durs et des plus pesans de France; il pèse par pied cube, selon Varennes de Fenille, 69 livres 7 onces 4 gros. Il est jaunâtre, marqué de veines plus foncées; son grain est fin, serré, susceptible de recevoir un beau poli, et il n'est point sujet à se fendre ni à être attaqué par les vers. Ces précieuses qualités l'avaient fait choisir par les anciens pour faire les statues de leurs dieux, avant qu'ils se servissent du marbre et de l'airain. Le bois des racines, par la variété des nuances qu'il présente, est surtout propre aux ouvrages de tour : on en fait des tabatières, des boîtes, des manches de couteaux, etc. Dans les pays où l'olivier est commun, les menuisiers emploient son tronc, scié en planches, à faire divers meubles, comme tables, lits, commodes, etc. Le bois de l'olivier brûle fort bien, même encore vert, parce qu'il contient une assez grande quantité de résine, et il donne en brûlant beaucoup de chaleur.

§ VII. — Des produits des oliviers

Nous avons dit que l'olivier croissait lentement; M. Bernard a mesuré des arbres de cette espèce âgés de 80 ans, qui n'avaient