époque qu'elles ont acquis le degré de maturité qu'exige chaque espèce pour donner un produit de bonne qualité. Néanmoins, elles peuvent rester sur l'arbre jusqu'en avril, mais passé l'époque de la maturité, la qualité du produit dégénère et l'on perd constamment sur la quantité par la chute des olives, qui se pourrissent à terre, et par les dégâts que causent les oiseaux et autres animaux.

Pour *faire la récolte des olives*, on procède presque partout de la manière suivante. On commence par ramasser toutes celles qui sont tombées à terre, puis on cueille à la main les olives placées sur les rameaux les plus bas des arbres. Cela fait, on étend des toiles sous ces arbres, et des hommes armés de gaules frappent à coups redoublés les rameaux chargés de fruits. Cette méthode est extrêmement vicieuse, et les coups de gaule, en meurtrissant les olives, en les chassant souvent au loin, où elles éprouvent un nouveau dommage en tombant à terre, en y produisant des déchirures, les exposent, soit par la réaction des principes qui les composent et qui sont mis en présence, soit par le contact prolongé de l'oxigène de l'air sur la pulpe, à subir des altérations spontanées qui, lorsqu'on ne les porte pas de suite au moulin, font pourrir le fruit ou donnent à l'huile un goût rance et détestable.

En outre, en frappant ainsi les oliviers, on meurtrit les rameaux, on détruit les boutons à bois et à fruit, et on fait tomber les feuilles qui garantissent ces arbres contre l'ardeur du soleil, en été, et les protégent en hiver contre les gelées.

La meilleure manière de récolter les olives, c'est de les *cueillir à la main;* c'est la méthode suivie dans les environs d'Aix, où les oliviers sont tenus fort bas. Mais, même pour les oliviers de moyenne hauteur, comme sont la plupart de ceux du midi de la France, Rozier assure, d'après sa propre expérience, que la cueillette se fait très aisément à la main, au moyen de petites échelles légères, et qu'elle n'est pas plus dispendieuse que le gaulage, quand on y emploie des femmes et des enfans. D'ailleurs, quand cette méthode, qui paraît plus longue, exigerait plus de frais, il est présumable qu'on en serait dédommagé par un produit de meilleure qualité et par une récolte plus abondante en olives, dans les années suivantes, sur des arbres qui n'auraient pas été mutilés.

L'habitude où l'on est aussi de mêler les *olives tombées à terre* avant la récolte et celles qu'on cueille ou qu'on abat sur l'arbre est encore blâmable. Ces olives tombées sont, la plupart du temps, piquées par les insectes, et ont éprouvé, par suite de leur chute ou de leur séjour sur le sol, des altérations plus ou moins profondes. Les expériences de Pieuve ont prouvé que la chair des olives piquées par les insectes donnait moins d'huile et une huile de mauvaise qualité. Ainsi, lorsqu'on se propose de faire de bonne huile, il est rigoureusement nécessaire que ces olives soient séparées des olives saines et qu'on les passe séparément au moulin.

On doit, autant que la saison le permet, faire *choix d'un beau jour* pour la récolte des olives, et profiter de ceux qui se présentent pour les cueillir, si on tient à la qualité, avec la rapidité que permet le nombre de bras dont on dispose.

Dans une olivette dirigée par un cultivateur intelligent, il ne devrait y avoir que des *oliviers d'une même variété*, et dont les fruits arrivent à maturité à la même époque; ce serait le moyen d'obtenir des huiles d'un goût plus pur et de saveur constante. Dans le cas où on aurait plusieurs variétés, on pourrait attendre, pour récolter les fruits, que chacune d'elles eût atteint sa maturité. Cette méthode paraît préférable à celle qui est suivie le plus généralement, et qui consiste à mélanger les différentes espèces d'olives à divers degrés de maturité, pour en obtenir une huile d'un goût mixte et à saveur de fruit, à laquelle les consommateurs sont accoutumés. On croit qu'il résulte de ce mélange une huile plus parfaite et qui se conserve plus long-temps; mais c'est un fait qui nous paraît mériter un nouvel examen.

Soit que l'on cueille les olives à la main, soit qu'on les gaule, il faut avoir soin d'en *séparer les feuilles*, qui donnent à l'huile une amertume désagréable et qui n'est pas celle du fruit.

§ III. — Des méthodes diverses de traiter les olives avant l'extraction.

Lorsque les olives ont été récoltées au point de maturité convenable, comme nous l'avons dit ci-dessus, il faut les *porter de suite au moulin;* l'huile en est meilleure; mais lorsqu'elles ont été cueillies un peu avant la maturité, pour conserver à l'huile le goût de fruit, il faut, le jour où elles sont récoltées, les étendre sur des toiles; le soir on les transporte à la maison où on les étend de nouveau sur le plancher par lits de quelques centimètres d'épaisseur. Elles restent en cet état jusqu'à ce qu'elles commencent légèrement à se rider, ce qui a lieu dans 24 à 48 heures, suivant la saison et leur maturité. C'est quand elles sont arrivées à ce point de macération légère qu'on les porte au moulin.

Ces méthodes sont celles en usage dans les localités dont les huiles sont les plus estimées, telles que les environs d'Aix, de Nice, de Marseille, de Grasse, etc., et chez tous les propriétaires qui tiennent à la qualité et veulent préparer des huiles fines pour les usages domestiques; mais, dans les autres endroits, où on tient moins à la qualité, on suit un procédé différent que voici.

Les olives tombées et ramassées à terre depuis quelque temps, ainsi que celles qui ont été abattues à la gaule, sont amoncelées, depuis le 1er jour de la récolte jusqu'à celui de l'extraction, dans des celliers ou des remises où se trouve une partie environnée de murs de tous côtés, excepté l'ouverture nécessaire au passage. Ces murs d'enceinte ont environ 4, 5 et 6 pi. de hauteur, et l'étendue de la surface qu'ils renferment est proportionnée à la quantité d'olives que l'on récolte habituellement. Les olives accumulées ainsi les unes sur les autres, et qui restent souvent dans cet état pendant 8 ou 15 jours, et même des mois entiers, s'affaissent et se meurtrissent sous leur propre poids; il s'en écoule une eau