de végétation brune ou de couleur vineuse. En cet état elles se macèrent, s'échauffent, éprouvent un mouvement de fermentation, et ne donnent plus, lorsqu'on les porte au moulin, qu'une huile d'une saveur forte qui n'est guère propre qu'à l'éclairage ou aux savonneries. Ce sont les olives parvenues à ce degré d'altération qu'on a désignées sous le nom d'*olives marcies*.

Les cultivateurs conservent encore le préjugé que les olives *rendent plus d'huile* quand on les a laissées marcir. Ce qui a contribué à propager cette erreur, c'est que l'olive marcie diminue considérablement de volume en se dépouillant de son principe aqueux et on conçoit que si le fruit occupe un plus petit espace, les olives marcies doivent paraître plus productives que celles étrités dans l'état de fraîcheur; mais on n'obtient pas pour cela une plus grande quantité d'huile, parce qu'un volume donné d'olives qui ont subi cette sorte d'affaissement est le résultat de 1 volume 1/4 à 1 volume 1/2 d'olives fraîches; seulement, comme nous le verrons, l'extraction de cette huile dans l'olive marcie paraît être plus facile que lorsque le fruit est à l'état frais.

On s'est élevé avec beaucoup de force et de raison contre ce préjugé de faire marcir les olives, toutes les fois qu'il s'agit d'extraire de ce fruit une huile propre aux usages culinaires et à servir d'aliment aux palais les plus délicats; mais comme les huiles que le commerce et la consommation réclament n'ont pas toutes besoin de présenter les caractères suaves, la douceur et la finesse des huiles alimentaires, et qu'au contraire il se fait une bien plus grande consommation d'huiles moins fines et même d'une saveur rance, le cultivateur a dû chercher à satisfaire aux demandes des consommateurs en même temps qu'il cédait à des obstacles difficiles pour lui à surmonter; ainsi, avant de blâmer la fabrication des huiles avec des olives marcies il faut nécessairement prendre en considération les circonstances suivantes.

Dans les pays où l'on cultive l'olivier, l'extraction de l'huile dans les diverses communes se fait dans un moulin banal qui ne s'organise et ne se met souvent qu'assez tard en activité et où chacun est obligé d'attendre son tour. Il faut être riche et exploiter un vaste domaine pour avoir un moulin qui ne serve qu'à votre usage.

Le cultivateur qui voit sa récolte parvenue à maturité préfère profiter des circonstances favorables pour la rentrer, plutôt que de la laisser exposée sur l'arbre à des chances plus désastreuses que le marcissement.

La plupart du temps, le moulin banal est tenu si malproprement, toutes ses parties sont tellement imprégnées d'huile rance, et les travaux s'y exécutent avec tant de négligence, qu'on ne peut espérer pouvoir y préparer des huiles fines et de bon goût. En outre, les moyens mécaniques employés pour la pression y sont si imparfaits et les pressées faites avec tant de hâte, que des olives non marcies n'y rendent qu'une faible quantité d'huile de 1re qualité, le reste passant à la recense.

Il est certain qu'avec des olives marcies la pression devient plus efficace et l'extraction de l'huile plus facile et plus complète.

« On ne peut guère, dit CHAPTAL dans sa *Chimie appliquée à l'agriculture*, condamner cette méthode, parce que la consommation de l'huile se fait dans les savonneries, teintureries, ateliers de draperies, etc., où cette qualité d'huile est recherchée et préférée à l'huile fine, qui remplacerait imparfaitement les huiles grossières. Ainsi, en perfectionnant la fabrication, on en restreindra les usages. Sans doute, lorsqu'il s'agit de préparer l'huile pour nos usages domestiques, il faut tâcher de l'obtenir la plus pure qu'il est possible, mais lorsqu'on la destine aux procédés de l'industrie, par exemple à la fabrication du savon, il est avantageux que l'huile soit combinée avec une portion de mucilage. »

Ajoutons enfin qu'il est quelques contrées très peuplées, en Italie, en Espagne et dans le Nord, où l'on donne la préférence aux huiles qui ont une saveur forte et âcre sur celles que nous regardons comme les plus fines et les plus délicates.

Une fois qu'il est reconnu que le marcissement des olives est parfois une opération forcée, qu'il est sans inconvénient pour les huiles qu'on destine à des usages industriels et même quelquefois utile, il ne s'agit plus que d'en *régulariser la marche*, pour ne pas détruire par une fermentation trop vive une partie de l'huile que contiennent les olives. Voici, à ce sujet, les précautions qu'on recommande.

A mesure qu'on receuille les olives, on doit les renfermer dans des endroits non humides et pavés, mais jamais sur la terre, où elles contracteraient de l'humidité. La pièce où on les renferme doit être spacieuse et bien aérée. Si les olives sont mûres et que l'année ait été humide, si elles ont été récoltées avec la pluie dans des terrains gras et riches, il ne faut pas les entasser sur plus de 2 pieds d'épaisseur. Si au contraire les olives ont été cueillies vertes et avec un temps sec, après une saison non pluvieuse, et dans des terrains arides, on peut les accumuler davantage, leur donner une plus grande épaisseur et les laisser plus long-temps avant de les porter au moulin. Les olives ainsi accumulées doivent être visitées plusieurs fois par jour, pour consulter les thermomètres qu'on aura déposés en divers endroits à l'intérieur de la masse. Tant que ces thermomètres marquent une chaleur égale ou seulement de quelques degrés supérieure à celle de l'atmosphère, il n'y a rien à craindre; mais si cette température s'élève sensiblement, il faut porter les olives au moulin, ou, si cela n'est pas possible, les étendre en couches plus minces quand l'espace le permet. Pour conserver plus efficacement les olives, il convient de les déposer sur des planchers à claire-voie ou au moins sur des fagots ou des sarments, qui permettent à l'air de pénétrer par-dessous, et d'établir au besoin des courants dans les parties du monceau qui tendent à s'échauffer le plus.

§ IV. — Des machines et ustensiles employés à l'extraction de l'huile.

Les machines et ustensiles dont on se sert dans l'extraction de l'huile d'olive sont encore, dans la plupart des localités, dans un état d'im-