

faire une guerre défensive, qu'au Japon de tenter l'offensive.

Bref, le Japon a deux mois devant lui ; s'il ne remporte pas de succès décisifs d'ici là, et ce n'est guère probable, la campagne réelle est reportée au mois de mars prochain.

Il faudrait que le garde-côte *Matshu Shima*, construit aux Forges et Chantiers, le *Naniwa*, le *Hi-Yei* et les autres unités fissent des prodiges sous peu pour changer la face des choses.

Quant à débarquer beaucoup de troupes en Corée avant l'hiver, sans avoir la possibilité de les ravitailler, ce serait bien chanceux, et le Japon court de grands risques en le faisant.

Croyez-moi, la Chine n'est pas vaincue, elle n'est qu'éveillée.

TCH.

P.S. — Nos prévisions se réalisent, la flotte chinoise est restée inattaquable dans le golfe, devant une nouvelle agression du Japon. Cela ne fait que commencer.

L'OLIVE

L'olive est plutôt une épice, un assaisonnement, qu'une denrée alimentaire. Connue depuis l'antiquité la plus reculée, elle a su conserver d'une façon tout à fait extraordinaire la faveur du public. Depuis plus de 2000 ans, aucun banquet n'a été complet chez les nations civilisées ou à demi-civilisées, sans la présence de l'olive. L'olivier, *Olea Europæana*, est non seulement un des arbres les plus anciennement décrits par les naturalistes, mais il a une longévité et une fécondité merveilleuses. On trouve en Palestine plusieurs oliviers, encore actuellement en rapport, qui mesurent vingt pieds de circonférence. Or, en comptant un pied par siècle, suivant les calculs des savants, ces arbres ont dû produire des olives avant que Jésus-Christ n'allât prêcher sur le mont des Oliviers, avant qu'il ne souffrit son agonie dans le jardin de Gethsémani, au pied de cette colline couronnée d'oliviers.

Plus d'une religion a fait de l'olive un symbole. Dans l'Écriture Sainte, la branche d'olivier apportée à Noé dans l'arche par la colombe était un symbole de paix et de confiance. Chez les grecs, la branche d'olivier était un symbole de paix et de sagesse. L'olivier était l'arbre de la grande déesse Minerva Athénè, la patronne d'Athènes.

De nos jours encore, tendre la

branche d'olivier est une expression figurée qui signifie faire des avances de réconciliation, des propositions de paix.

Quoique natif de la Syrie, ou peut-être de la Grèce méridionale, l'olivier prospère dans tous les climats tempérés. Dans l'Asie occidentale, dans l'Europe méridionale, au nord de l'Afrique, au sud de l'Angleterre, dans l'Amérique du Sud, au Mexique, en Californie, partout où on l'a transplanté, il s'est acclimaté, conservant sa vigueur et sa fécondité.

Il y a deux cents ans que des prêtres espagnols l'ont apporté du Mexique en Californie. Dans la Caroline du Sud, il croît et produit à merveille ; malheureusement dans cette localité il mûrit juste au moment où toute la main d'œuvre est employée dans les champs de coton.

Il commence à produire vers l'âge de sept ans. Le fruit est trop amer pour être mangé autrement que mariné, quoique les Italiens le mangent quelquefois cru. La grosseur de l'olive varie entre celle du gland et celle d'une grosse prune. On la cueille verte et on la fait mariner dans une forte solution de potasse ou un lessivage de cendres de bois. Lorsqu'elle change de couleur, on reconnaît que la potasse a atteint le noyau ; on la met alors dans de l'eau, que l'on change plusieurs fois par jour pendant cinq jours. Puis on la met dans les bocaux avec une saumure faite du sel le plus pur et aromatisée d'épices, de clous de girofle, de cannelle, etc.

L'huile d'olive est tirée du fruit mûr, qui est alors d'une couleur pourpre foncée, presque violette. L'huile la plus fine provient de l'olive qui atteint juste sa maturité, mais alors l'olive rend beaucoup moins. La pulpe de l'olive tout à fait mûre rend soixante-dix pour cent d'huile. L'huile de première qualité a une couleur légèrement verdâtre, une odeur agréable et un goût délicat de noisette. On l'exporte principalement d'Italie et de France, les exportations d'Italie étant cinq fois plus considérables que celles de la France.

L'huile d'olive est très souvent falsifiée, mais presque toujours avec des ingrédients inoffensifs, parmi lesquels l'huile d'œillette et l'huile de coton. Il n'y a pas longtemps, la chambre de commerce de Nice offrait un prix de \$3,000 à celui qui trouverait un moyen facile de découvrir ces falsifications.

L'huile d'olive de Californie est très pure, mais très chère et n'est produite qu'en petites quantités.

Chez les nations latines, on emploie, dans beaucoup de localités, l'huile d'olive pour remplacer le beurre dans la cuisine. Comme toutes les huiles fixes, elle est très nutritive, mais elle est d'une digestion un peu difficile. On l'emploie aussi en médecine comme laxatif, ou pour la confection de liniments et d'onguents. Comme huile à brûler elle est sans rivale parmi les huiles grasses. Dans l'industrie, elle sert à la fabrication des savons les plus fins, comme les savons de Marseille et de Venise. C'est le meilleur lubrifiant pour les machines. Les anciens athlètes de la Grèce, se faisaient frotter les jointures avec de l'huile d'olive.

Parmi les Grecs et les Romains, on attribuait à l'olive trois vertus : celles d'exciter à boire du vin, de faire trouver le vin bon et d'aider à porter le vin, c'est-à-dire de permettre à un homme de boire plus de vin sans s'enivrer.

Quelles sont les meilleures olives à manger ? Les opinions diffèrent. L'olive reine tente par sa grosseur et les meilleures marques en sont tendres ; mais elle est assez souvent fibreuse. Beaucoup préfèrent l'olive italienne commune, petite, jaune et à bon marché. Les fruits de choix de cette variété ont un moelleux qui flatte agréablement le palais. Elles sont délicieuses, coupées en petits morceaux et cuites avec des œufs brouillés. Pilées avec des champignons, et cuites avec une sauce épaisse au sherry, elles forment un assaisonnement très estimé au poulet à l'étuvée. Comme farce aux canards, au gibier rôti ou au poisson à l'étuvée, soit seules, soit avec d'autres ingrédients, elles sont très appréciées.

Quelques gourmets ôtent les noyaux et font tremper les olives pendant 24 heures dans du vin de Bordeaux avant de les manger. Ce sont les mêmes gens qui fendent les raisins secs et les font tremper dans le sherry.

Que l'olive donne un montant spécial à certains vins — pas aux vins sucrés — c'est indiscutable. Si on a soin de les écraser très fin entre les dents, elles peuvent aussi, mangées avec modération, aider à la digestion ou, du moins, ne pas la gêner. Mais l'olive farcie aux anchois, tout en étant une révélation pour le palais, n'est qu'une illusion gastronomique et une invite à la dyspepsie. Il n'y a qu'un estomac doué d'une provision extraordinaire de suc gastrique, qui puisse en venir à bout.

Dans les salades, on peut faire beaucoup de choses avec l'olive. En