

moindre de 34,083 tinettes en 1894, comparativement à 1893, l'exportation de 1894 était de 36,630 tinettes.

L'exportation de pommes accuse une augmentation considérable, étant de 273,496 barils, soit 211,570 barils de plus qu'en 1893.

L'exportation des animaux qui a été de 87,604 têtes de bétail et de 130,663 moutons montre une augmentation de 4,600 sur les premiers et de 127,014 sur les derniers. Les chevaux montrent aussi une augmentation de 3,927 sur 1893, l'exportation en 1894 ayant été de 5,579.

L'exportation du foin a très sensiblement diminué, 22,212 tonneaux en 1894 contre 67,865 tonneaux en 1893.

Les principaux articles d'importation ont été : Charbon de la Grande Bretagne 21,154 tonneaux contre 30,794 tonneaux en 1893. Charbon des Etats-Unis 208,207 tonneaux en 1894 contre 226,774 tonneaux en 1893.

Le charbon des Provinces Maritimes accuse une augmentation de 46,338 tonneaux, l'importation ayant été de 733,338 tonneaux. L'importation totale de charbon a été de 961,759 tonneaux, soit 17,601 tonneaux de plus qu'en 1893.

L'importation du ciment, qui a été de 142,372 quarts, montre une diminution de 3,968 quarts.

L'INDUSTRIE DE L'ESSENCE DE ROSES EN BULGARIE.

(Suite.)

La culture en question est assez compliquée : un champ de roses demande des soins constants. Durant l'année, il faut le sarcler par trois fois ; en automne, ou plus exactement à l'entrée de l'hiver, comme la gelée est l'ennemi le plus pernicieux de la plante, pour l'en prémunir, on doit tasser de la terre au pied des arbustes, afin de protéger les racines. Au printemps, on enlève cette terre, et l'on procède à la taille. Il ne faut pas non plus oublier les fumures. Encore ne parlons-nous pas des maladies et des ennemis des arbustes, contre lesquels on doit lutter ; dans ce nombre, on compte au premier rang un ver, une larve nommée *tcherodé* en bulgare : elle s'insinue sous l'écorce quand les chaleurs sont précoces, et elle décrit une galerie annulaire autour des branches : quand on vient à toucher celles-ci, elles se brisent comme du verre.

Parlons maintenant de la récolte. Les plantations n'en donnent qu'une

seule par an ; la floraison a lieu du 20 mai au 20 juin ; la cueillette ne commence donc pas avant la deuxième partie de mai, et, suivant que le temps est chaud et sec ou, au contraire, froid et pluvieux pendant le temps de la floraison, la cueillette peut durer de 18 à 30 jours ; elle est accompagnée d'ordinaire d'ondées, et d'une chute abondante de rosée tous les matins, qui constituent des conditions essentiellement favorables à la production de l'essence. La distillation marche de pair avec la cueillette, comme nous allons l'expliquer dans un instant.

Chaque matin, avant le lever du soleil, des groupes de jeunes filles et de jeunes gens, gagnent les plantations de rosiers, pour cueillir les fleurs nouvellement écloses, au moment où les pétales sont tout couverts de l'humidité nocturne.

Dans une rose, ce sont les pétales qui dégagent le parfum, bien que les parties vertes aient aussi une odeur propre ; cette essence, cette oléorésine, au moindre froissement qui déchire la surface du pétale, se répand au dehors, et donne le parfum ; elle se trouve en compagnie d'un tannin et d'une matière grasse non volatile, tandis qu'elle-même est volatilisable par la chaleur.

Aussitôt que les roses sont cueillies, on les charge dans des corbeilles qu'on emporte à bras ou à dos d'âne jusqu'à la distillerie ; là, on les entasse dans des magasins froids et obscurs, et on les en sort pour les distiller le jour même. Les alambics employés à cette opération sont de la plus simple construction : ils consistent en un récipient bouilleur en cuivre étamé, en une grosse marmite qui se termine à sa partie supérieure par un étranglement, un cou surmonté d'une petite sphère. De celle-ci, et latéralement, par un tube qui amène les vapeurs dans un autre tuyau incliné qui forme l'appareil condensateur, il traverse diagonalement un réfrigérateur qui n'est qu'un grand bassin où de l'eau froide se renouvelle constamment. La capacité de la chaudière est de 24 à 26 gallons.

Pour commencer l'opération distillatoire, on charge l'appareil avec 20 à 23 livres de fleurs auxquelles on ajoute cinq à six fois leur poids d'eau ; de la sorte, on remplit les trois quarts de la chaudière. Alors on place ce qui constitue le dôme de la chaudière, l'on procède à l'allumage, et la distillation commence. Elle dure environ quarante-cinq minutes ; à ce moment on a recueilli de 27 à 34 livres d'eau de rose, nous disons eau et non essence, car ce

n'est encore qu'une opération préliminaire. On lave les appareils après les avoir complètement vidés des résidus, et on les recharge, en continuant de même, pour traiter toute la cueillette de la matinée.

L'eau de rose obtenue est distillée à nouveau, et pour cela, on en met de 92 à 120 livres dans chaque alambic ; on en retire 27 à 34 livres d'eau de rose seconde. Celle-ci est bien différente de la première ; elle a une odeur très prononcée ; elle est très trouble, tenant en suspension une grande quantité de globules huileux d'un jaune blanc ; on enferme l'eau dans des bouteilles à long cou et tous ces globules se rassemblent en haut, dans le goulot même. Ces globules constituent l'essence de rose, quand ils sont tous montés à la surface, on les recueille au moyen d'une cuiller spéciale percée dans le fond d'un trou assez petit pour ne laisser passer que l'eau et non point l'huile ; celle-ci est mise alors en bouteilles.

Complétons ces renseignements, en ajoutant qu'un champ de 1 arpent fournit, dans les meilleures circonstances, de 4.000 à 5.000 livres de roses ; de cette quantité on peut extraire environ 1½ livre à 1¾ livre d'essence (nous verrons tout à l'heure que c'est encore un assez joli produit, étant donné le prix de l'essence). Il faut, en général, de 175 à 200 livres de roses pour faire 1 once d'essence, et, d'autre part, on compte environ 300 roses à la livre. Nous allons, dans un instant, donner quelques chiffres relatifs à la récolte annuelle dans la Vallée des Roses ; mais elle est excessivement variable, au moins en tant qu'essence. Jusqu'au dernier moment, on ne peut savoir ce qu'il en sera, à moins que la distillation ne soit opérée.

Des renseignements de bonne source établissent qu'en 1885, la fabrication de l'essence de roses donnait 3.500 livres représentant une valeur commerciale de \$212.000. D'après le consul général d'Italie, en 1890, les rosiers couvraient une superficie de 6.400 arpents dont on tirait 6.500 livres d'essence ; en 1891, la distillation donnait 10.000 livres MM. Shipkof, que nous avons cités déjà, estiment que tout le pays des roses compte 5.700 arpents environ de champs de roses répartis entre 150 villages ; ils produiraient annuellement de 17.000 à 20.000 livres de fleurs, ou environ 5,400 millions de roses. En 1892, la distillation aurait donné moins de 6.600 livres. On voit d'après ces chiffres que, comme nous l'avons dit, il y a des varia-