

## CONSERVATION DE L'HUILE D'OLIVE

Plusieurs procédés, plus ou moins simplistes, ont depuis bel âge été indiqués pour assurer la conservation de l'huile d'olive. On nous en signale de nouveaux de temps à autre. En général, ces procédés de conservation ne sont ni plus ni moins que des procédés de bonification du liquide gras de fabrication défectueuse ou présentant des anomalies provenant des maladies de l'olivier ou de l'olive. Le produit d'un arbre malade ou d'un fruit gâté ne peut être absolument sain. C'est une vérité de La Palisse. Il arrive cependant que certains faits contrarient les idées reçues, et qu'un arbre bien portant donne un mauvais produit, tandis qu'un arbre ou un fruit malades en donnent d'absolument irréprochables. C'est ainsi qu'un oléiculteur provençal, à propos de la récolte des olives et de la fabrication de l'huile en 1809, fait remarquer que dans certaines contrées l'huile, extraite soit des olives saines, soit des olives produites par des oliviers attaqués par la fumagine, avait un goût de moisi. Il ajoute, comme correctif sans doute, que les olives ayant été laissées en tas un peu épais ont donné l'huile la plus mauvaise et que celles n'ayant pas fermenté ont fourni une huile meilleure. Ça n'est pas étonnant.

Il semble que le goût de moisi n'aurait pas dû venir aux huiles des olives d'une fructification normale, indemnes de tout mal. Mais ici la cause initiale nous est expliquée par le préjugé courant dans certaines campagnes, et qui consiste à croire que pour avoir de l'huile d'olive parfaite, il faut mettre les olives en tas et les laisser jusqu'au moment où commence la fermentation. C'est un préjugé qu'il faut détruire. Pour fabriquer de la bonne huile d'olive, il importe de cueillir les olives à

peine mûres et de les porter au moulin sans tarder. On est certain, en agissant ainsi, que le produit ne rancira pas peu de temps après sa fabrication et qu'il n'aura pas ce goût de moisi qui n'est rien moins qu'agréable.

Pour éviter la rancidité de l'huile d'olive, on peut, d'après M. J. Fabre, employer les moyens suivants :

1o On mêle 25 parties d'huile rance avec 40 parties d'eau à 30°, on agite le mélange et l'on répète jusqu'à six fois cette opération. Les effets de ce lavage sont plus prononcés si l'on a eu soin d'employer de l'eau contenant 12 à 13% de sel marin en dissolution.

2o On agite l'huile avec 20 p. c. de bon vinaigre et l'on répète trois ou quatre fois cette opération ; ce procédé est moins avantageux que celui qui consiste à faire intervenir l'eau salée.

3o On agite 90 parties d'huile avec 10 parties d'alcool ; l'agitation doit être continuée pendant quelques heures et à différents intervalles ; on soutire, on répète trois fois cette opération. Ce procédé réussit très bien, il n'est pas trop dispendieux, car l'alcool qui a servi à l'opération peut être indéfiniment employé, si l'on a soin de le distiller, chaque fois, sur de la potasse.

4o La magnésie calcinée donne aussi de bons résultats. On prend 5 parties de magnésie et 80 parties d'huile ; on agite 5 ou 6 fois par jour, pendant 15 minutes ; au bout de 5 ou 6 jours, on filtre.

Pour empêcher l'huile de rancir, il suffit de verser dans chaque bouteille une certaine quantité d'alcool à 80° à 90°, de manière à ce que ces liquides forment une couche de 5 centimètres de hauteur au dessus de l'huile ; on ferme alors le vase, qui doit être maintenu debout.

Ces moyens, indiqués par M. Fabre, sont faciles à expliquer, mais ils ont toujours pour conséquence d'amoin-drir la qualité de l'huile d'olive.