

par comparaison au prix de l'huile d'olive ; on voit que la différence n'est réellement pas en proportion de l'opinion que se fait de la supériorité de celle-ci sur les autres. En effet, d'après les derniers cours que nous avons des marchés de Lille et Bordeaux, les deux places principales de ce commerce, les cotes sont ainsi marquées :

	Par 100 livres.
Olive superfine.....	Fr. 125
“ Fine.....	122.10
“ Mi-fine.....	115
“ Mangeable.....	105
“ De fabrique.....	72.10
Œillette (c'est l'huile de pavot).....	80
Colza.....	61.10

Nous ne parlons pas de la cameline ni de la navette, dont les huiles, qui ne conviennent qu'à l'éclairage, ne peuvent, on le comprend, supporter la comparaison. Mais l'on voit de suite l'importance que prennent les autres espèces qui sont également bonnes pour la table. Nous n'étonnerons personne en alléguant que ce ne sont certainement pas, quoique disent les étiquettes, les deux premières qualités d'olive que l'on importe ; nous ne saurions même contester que ces étiquettes ne recouvrent parfois de simples huiles d'œillette ou même de colza, bien clarifiées et filtrées. Dans tous les cas, fabriquées dans le pays, ces dernières huiles pourraient avoir sur les précédentes, des causes incontestables de préférence, dues à leur état de fraîcheur, car les huiles d'olive, les meilleures, rancissent, en vieillissant, et contractent un goût et une odeur désagréables.

Après tout, ne fussent-elles destinées, les unes et les autres, qu'à l'éclairage, on recueillerait encore de la culture des plantes qui les donnent de très larges dédommements. Les huiles de cette sorte se paient cher encore ; de plus on a les tourteaux qu'on emploie avantageusement dans la nourriture des bestiaux ou comme engrais. La graine se vend bien ; et d'autres usages également productifs, si l'on ne veut pas en tirer l'huile, sont estimés des cultivateurs.

Quelques observations sur les plantes, leur nature et leur culture, seront utiles, nous pensons, avant de nous expliquer davantage sur la fabrication de l'huile.

Nous les prendrons dans l'ordre de leur valeur relative.

PAVOT OU ŒILLETTE.

Après l'olive, dit Chaptal, dans son *manuel d'agriculture pratique*, le pavot est la plante oléagineuse qui produit la meilleure huile. Henry de Dombasle s'explique dans les mêmes termes ; et il ajoute : “ Le pavot réussit mieux dans les provinces du midi, quand il a été semé en septembre ou en octobre ; et dans celles du nord il est possible d'attendre les mois de février ou de mars.”

Nous analyserons un excellent article que nous trouvons sur ce sujet dans le *Nouveau dictionnaire d'agriculture pratique* de M. Daunassans.

Le pavot *somnifère* se place dans les jardins sous les noms de grand pavot, pavot des jardins, et dans la grande culture sous celui d'œillette.

Chacun connaît le pavot des jardins et sa culture ; chacun sait aussi qu'il réussit parfaitement dans notre pays. Il n'est donc pas douteux que celui des champs, qui