

LE DATTIER

Le palmier-dattier, comme le cocotier, est un des arbres les plus précieux de la création pour l'espèce humaine. C'est un arbre élancé ou plutôt un tronc sans branches s'élevant quelquefois jusqu'à 100 pieds du sol et terminé par une couronne de feuilles longues et étroites, au milieu de laquelle croissent les fleurs et mûrissent les fruits.

Il est indigène de l'Afrique et de l'Asie Occidentale. On en trouve des spécimens dans quelques jardins bien exposés du sud de l'Europe, en Espagne, en Italie et en Grèce, mais la région où on le cultive pour son fruit c'est surtout la partie nord de l'Afrique depuis le Maroc jusqu'à l'Egypte, et même au-delà dans l'Arabie et la Perse. Il a été introduit vers le huitième siècle de notre ère dans l'Inde lors de la première conquête musulmane de ce pays.

En Espagne, en Sicile et en Grèce, il ne produit pas de fruit d'aussi bonne qualité, le climat n'étant pas assez chaud pour mûrir à point cette baie délicieuse dont la chair fondante a un goût prononcé de miel.

Le dattier comprend des individus de chaque sexe, et lorsque la fleur de l'arbre femelle n'est pas fécondée par le pollen de l'arbre mâle, elle reste stérile. Cette fécondation est faite par le vent qui transporte la poussière légère qui forme le pollen de la fleur mâle sur la fleur femelle. Elle se fait quelquefois à de grandes distances. On cite le cas d'un dattier solitaire planté en Sicile qui, après avoir été de longues années sans porter de fruits, se couvrit, une année de jolies baies jaunes, et cependant, il n'y avait pas d'arbre mâle connu plus près que les bords de la Tunisie, à plusieurs centaines de milles. Le pollen avait dû être transporté d'Afrique par dessus la Méditerranée sur les ailes du sirocco ou simoun, vent qui apporte jusque dans l'Italie, des fines poussières du désert du Sahara qu'il a traversé.

La floraison se fait en mars et avril, et dans les localités où on le cultive, on assure la fécondation par un moyen artificiel. Avant que les fleurs soient épanouies, on introduit dans le calice des fleurs femelles quelques morceaux de fleur mâle. Le fruit mûrit en automne, à la fin de septembre et en octobre.

En Algérie, en Tunisie, dans la Tripolitaine, le dattier est cultivé dans tous les coins du grand désert où une source a permis de créer un oasis. C'est la providence des ha-

bitants de ces oasis ; c'est pour eux ce que le chameau est à l'arabe nomade. La datte leur donne la nourriture ; à la base des feuilles ils recueillent une fibre d'une grande résistance qu'ils tissent et dont ils font des câbles et des étoffes grossières. Les filaments de la feuille leur servent à tresser des paniers, à faire des balais ; les côtes donnent de belles cannes. Lorsque la feuille commence à pousser, elle est comestible et fournit une salade appétissante. De la sève que l'on obtient en abattant la tête de l'arbre, on fait une boisson enivrante. Le bois, quoique léger, est employé dans la construction des cabanes de leurs villages et des ponts qui traversent les ruisseaux assez rares de ces pays.

Aussi le dattier est-il un objet précieux pour l'arabe sédentaire des oasis du Sahara, c'est une propriété qui se lègue de père en fils. Tel arabe laisse comme héritage dix, vingt, trente dattiers. Comme il a besoin d'humidité pour donner une bonne récolte, l'eau de la source qui a fait l'oasis est rationnée pendant l'été, chaque famille ayant droit à tant d'eau par jour, pour arroser ses dattiers.

La préparation du fruit est très simple ; on le fait simplement sécher au soleil et on l'entasse dans des nattes dont la matière première est fournie par la feuille du dattier, et on l'expédie à Alger, à Tunis ou à Tripoli, par la première caravane qui passe.

On a essayé d'acclimater le dattier en Amérique ; le sol et le climat de la Californie méridionale semblent lui convenir éminemment. Le premier dattier fut planté en Californie, il y a près d'un siècle, par les Jésuites espagnols à qui cet état doit aussi l'olivier, l'oranger et la vigne. On peut encore voir des dattiers de cette époque dans le jardin de l'ancienne mission des Jésuites à San Diego. Depuis 30 ans, beaucoup d'autres dattiers ont été plantés en Californie où cet arbre est devenu d'une culture assez fréquente.

Le dattier est rustique dans quelques parties de la Floride, dans les îles de la côte de la Georgie et on en peut voir des bosquets considérables dans les jardins de l'île Cumberland. Mais le climat des Etats de la côte de l'Atlantique est trop humide en été pour qu'ils produisent beaucoup et on ne les y cultive que comme arbres d'ornement.

On croit qu'une guerre entre le Guatemala et le Mexique est imminente.

LE CAPSULAGE GALVANIQUE

L'électricité trouve tous les jours de nouveaux emplois dans la grande et la petite industrie. Ses applications sont universelles et le monde est tellement habitué aux merveilles qu'elle peut produire, qu'il ne doute plus rien lorsqu'il s'agit de nouveaux progrès réalisés par ce fluide énigmatique.

Aujourd'hui, nous allons aborder l'étude de sujets absolument imprévus et qui produiront certainement une certaine révolution dans le monde vinicole et agricole, et partout où il faut un bouchage solide et élégant.

En première ligne et par ordre de mérite, nous parlerons du capsulage électrique des bouteilles de champagne. Les fabricants de ce roi des vins éprouvent deux difficultés : le bouchage convenable et élégant des bouteilles et la conservation, aussi longtemps qu'il est possible, de la pression du gaz, afin que le bouchon saute au moment de la consommation.

Le liège employé pour boucher le champagne est de première qualité et, suivant les cuvées du vin, les marques, etc., un seul bouchon revient entre 2 et 4c. La capsule, que l'on met par-dessus, revient, elle, de 1 à 2c, toujours suivant la marque. Le bouchage d'une bouteille coûte de 3 à 5c.

En dépit du choix des matières premières, par suite des défectuosités des bouteilles, des défauts de quelques bouchons, des ratés des machines à boucher, il y a des bouteilles qu'on appelle recouleuses ou roucouleuses, qui perdent leur gaz et aussi leur précieux liquide. On compte sur 5 p.c. de recouleuses. Vous voyez d'ici la perte du fabricant et l'utilité du capsulage électrique, que nous allons décrire.

Avec ce nouveau système, la bouteille est bouchée avec un bouchon ordinaire, ne valant pas plus de 1 à 1 1/5c. Son goulot est enduit d'une composition conductrice de l'électricité : plombagine, poudre de zinc, poudre d'aluminium, et plongé dans un bain galvanoplastique pour le recouvrir d'une couche métallique, de cuivre ou de laiton de trois dixièmes de millimètre d'épaisseur. Cette couche métallique, qui ne revient qu'à 1 1/5 ou 2 1/5c, ferme hermétiquement et complètement la bouteille, en bouchant tous les orifices, même ceux qui sont invisibles et qui peuvent devenir plus tard le point faible d'une bouteille. Pour ces marques supérieures, on dore,