comme pour toutes les résoltes, des mercenaires. Les fleurs coupées sont mises dans des sacs, transportées à dos d'âne dans les usines; des jeunes filles les reçoivent, les trient et les étendent sur les dalles d'une salle fraîche, où le manipulateur vient les chercher. Avant de détailler les différents modes opératoires, il n'est pas inutile de rappeler comment le parfum prend naissance, où il réside, dans quelles conditions il se dégage. L'huile essentielle est localisée dans des cellules de la face supérieure des pétales et des sépales, dans les parties superficielles, les glandes saillantes, les réservoirs peu profondément situés de ces organes; elle s'y trouve associée à des huiles fixes, des résines, des gommes, des tanins. Chaque cellule n'est pas seulement un réservoir d'essence, elle est elle même fabrique d'essence. Le parfum n'est pas le résultat d'un dédoublement; il émane d'un acte de vitalité. Tantôt l'essence s'accumule en gouttelettes dans l'épiderme; tantôt elle en est éliminée au fur et à mesure de sa production sous forme d'effluves odorants. Il y a donc deux sortes de fleurs: celles où le parfum existe entièrement condensé avant de commencer à s'évaporer et celles où il naît petit à petit quelques instants seulement avant de se dégager.

De là, par conséquent, deux méthodes différentes. On traitera les fleurs qui abandonnent aisément leur arôme concret par des moyens rapides et violents comme la distillation; les autres exigeront un procédé plus lent, plus délicat, assez patient pour attendre qu'elles veuillent bien produire lentement leur parfum, demanderont l'usage d'un séparateur physiologique, d'un dissolvant.

Là se présente une seconde difficulté: séparer l'huile essentielle des résines, des tanins, des impurétés, enfin de tout le cortège néfaste

qui l'accompagne. Un dissolvant de l'essence entraînera en général une partie de ces matières: s'il est soluble, par exemple, dans les liquides aqueux qui imprègnent les tissus de la fleur, il en prendra les mauvaises odeurs. D'autre part, s'il est trop actif, il tuera la plante et empêchera l'odeur de se développer. Le séparateur parfait sera donc neutre, indifférent, inodore, discret au point de ne s'attacher qu'à l'essence seule. Cet idéal reste encore à trouver. On se contente d'un dissolvant de qualités moyennes qui donne depuis longtemps des résultats presque satisfaisants: c'est la graisse, mélange de bœuf et de porc lavé fondu, préparé, avec mille soins que la tradition—depuis Dioscoride!—a légués. On peut la remplacer par de l'huile d'olive très pure, ou de l'huile neutraline très raffinée.

Telles sont les deux principales méthodes: la distillation et la dissolution. Cette dernière, quand elle a lieu à chaud, prend le nom de macération; quand elle se fait à froid, elle s'appelle enfleurage.

Deux fleurs seulement, l'oranger et la rosle, supportent la *distillation*.

La *macération* s'applique à la violette, à la cassie, à la jonquille et aussi à la rose, à la fleur d'oranger. Des femmes, chacune devant un fourneau au bain-marie, fondent la graisse dans des bassines étamées, appelées bugadiers; elles y jettent les fleurs, et à l'aide d'une spatule, les tiennent immergées à une température de 65° environ pendant une demi-heure; puis elles les retirent, les égouttent et passent les résidus amalgamés, échaudés par l'eau bouillante, sous la presse hydraulique, pour enlever les dernières traces de corps gras.

Une seule macération ne suffit pas pour parfumer la graisse; on la reprend, on la recharge de fleurs et l'opération est recommencée jusqu'à