

En Amérique, la grève est beaucoup moins intense. Mais on est toujours dans la plus grande incertitude au sujet de la question des tarifs.

Les prix de l'argent, aussi bien à New-York qu'à Londres, se sont montrés d'une fermeté remarquable pendant tout le cours de cette huitaine. Ceux des changes à Shanghai et Yokohama n'ont varié que de quelques centimes.

Les vers sont presque tous à la bruyère et même plusieurs lots de cocons ont déjà paru sur différents marchés. Les uns se sont vendus de 2 à 2.50, les autres ont été remportés par leurs propriétaires, qui se proposent de les faire étouffer plutôt que d'accepter des prix qui leur donnent de la perte, disent-ils, malgré la prime gouvernementale de 0.50 centimes par kilogramme. Nous croyons que ces derniers auront des imitateurs assez nombreux, si un peu de hausse ne survient pas au moment des gros achats.

En Italie, on est un peu moins avancé. Pourtant, quelques parties ont fait leur apparition et ont été traitées de lire 2.50 à 2.80. Nous croyons à des cours plus élevés dans ce pays, parce que le déficit sur la récolte y sera plus grand qu'en France. En Syrie on a payé pour cocons de laine 2.50 environ. En somme, il faut s'attendre à une quantité inférieure, à un rendement moins bon, et aussi à des soies moins belles que l'an passé.

HUILE D'OLIVE

L'olivier, dont le fruit produit l'huile d'olive, est un arbre originaire d'Asie, d'où il s'est propagé naturellement ou par la migration des peuples, en Grèce, en Afrique, en Italie, en Espagne et enfin dans la Province et le Languedoc.

L'olivier est un arbre de troisième grandeur. Il croît très lentement et peut vivre cinq ou six siècles et plus. Les feuilles sont longues et étroites, lancéolées, vertes en dessus, blanchâtres au-dessous, elles sont persistantes, c'est-à-dire que jamais l'arbre n'en est dépouillé. De l'aisselle des feuilles sort une grappe rameuse qui se couvre de petites fleurs blanches odorantes qui s'épanouissent vers la fin de mai en Provence et quelques jours plus tard en Languedoc. Le fruit est un drupe ovoïde plus ou moins allongé; il est couvert d'une pellicule verte d'abord, plus tard noirâtre, lisse, brillante sous laquelle est une pulpe molle et un noyau très dur, raboteux, ovale oblong, aigu à ses extrémités.

L'olive met près de six mois pour arriver à complète maturité. Les fruits les plus hâtifs mûrissent en novembre et la cueillette se prolonge jusqu'en mars, quoique les fruits soient murs depuis décembre. L'usage de laisser les olives sur les arbres ou tomber à terre longtemps après leur maturité, paraît contraire à l'intérêt des propriétaires; cependant il se maintient malgré tout ce qu'ont pu dire et faire nombre de savants agronomes.

Pour obtenir la meilleure huile possible, il faut cueillir les olives par un beau temps, lorsqu'elles ne sont pas encore arrivées à leur parfaite maturité. On étend sous les arbres, des draps ou des toiles et on secoue les branches; les olives qui tombent d'elles-mêmes sont mises à part, pour faire une huile inférieure, si elles se détachent si facilement c'est qu'elles ne sont pas saines. On cueille les autres à la main ou on les gaule comme pour les noix, mais ce dernier procédé abîme les rameaux fructifères et compromet ainsi la récolte suivante.

Les olives cueillies sont étendues sur des claies ou sur un plancher pour se ressuyer afin de perdre leur eau de végétation. On ne doit les laisser que quelques jours, 5 ou 6, 8 au plus car plus longtemps elles fermenteraient et prendraient un mauvais goût de rance ou de pourri qu'elles communiqueraient à l'huile.

On les porte ensuite au moulin, ce mouvement est composé d'une grande meule verticale qui tourne sur un centre disposé horizontalement. Le mouvement est produit soit par une force hydraulique, soit par un manège mû par un cheval ou autrement.

On a soin, à la première opération, de ne pas trop écraser de noyaux afin d'avoir une huile extra. L'huile vierge est celle qui se recueille par une douce pression à froid. Les secondes qualités s'obtiennent en délayant la pulpe des olives déjà pressées pour l'huile vierge dans de l'eau bouillante et en soumettant le tout à la presse. L'huile entraînée par l'eau est de couleur jaune foncée, moins fine de goût que l'huile vierge et bien plus facile à rancir.

Une troisième sorte est obtenue avec les tourteaux non épuisés par les deux opérations précédentes; on les repasse au moulin et on les fait chauffer avec de l'eau dans des bassines. En les mettant à la presse, on en retire encore une forte proportion d'huile plus ou moins épaisse et verdâtre, on la nomme huile de recense ou huile lampante; cette

huile est utilisée pour l'éclairage et la savonnerie. Pour 100 lbs d'olive on retire environ 20 à 25 lbs d'huile.

L'huile d'olive de qualité surfine est douce, onctueuse; d'une couleur jaune pâle, légèrement verdâtre, d'un goût agréable d'olive sans être trop prononcé, ne piquant pas à la gorge. Claire et brillante à la température moyenne l'huile d'olive commence à se troubler vers + 60 centigrades; elle se fige + 20, 5. Au-dessous de 0 elle se prend en masse. Si on la laisse en repos elle se défige doucement, elle se divise en deux parties: La partie supérieure qui est redevenue claire, limpide, et la partie inférieure qui est prise au fond en une masse granulée attachée aux parois du vase qui la contient.

Le liquide qui surnage est l'oléine, la partie compacte, dure, nacré est la margarine. Si on les sépare l'une de l'autre, l'oléine restera liquide et la margarine ne fondra qu'à une température de 47° à 49°. La proportion d'oléine dans l'huile d'olive est de 28 p. c. contre 72 p. c. de margarine. L'huile d'olive, de même que d'autres huiles de la même famille, est ainsi un mélange de deux corps gras dont l'un sert de dissolvant à l'autre.

Un nouveau métal trouvé par le savant chimiste français, M. Moissan, le borocarbidé, composé de borax et de carbone, est si dur qu'il coupe facilement le diamant.

Le département de la guerre en France, vient d'adopter l'aluminium comme métal des objets de campement, et de la petite gamelle, dans le but de diminuer le poids que le soldat doit porter en campagne.

Le castor construit ses digues suivant les vrais principes du génie civil hydraulique; ces digues ont toujours une épaisseur, à la base et au sommet, proportionnée à la pression de l'eau qu'elles doivent retenir.

On vient d'inventer une lampe électrique de proportions lilliputiennes pour le bénéfice des rapporteurs de journaux. Cette lampe se fixe au bout du crayon, de sorte que le rapporteur porte sa lumière sur lui. La noirceur du crime à rapporter ne l'effraiera plus et il pourra, sans difficulté, faire la lumière sur tous les sujets qu'il aura à traiter.

On fait maintenant des balles en aluminium pour l'usage de la police et des troupes appelées à réprimer des émeutes: Cela permet de se servir des fusils modernes avec moins de risque de tuer ou de blesser des innocents comme avec les balles à longue portée. A cent verges la balle en aluminium fait des blessures moins graves que la balle de plomb et à deux cents verges elle est inoffensive.