

pays. En 1913 on y trouvait 3,581,789 acres plantées d'oliviers, dont 1,080,000 en Andalousie. La production totale d'olives fut de 1,432,004 tonnes, et celle de l'huile de 262,078 tonnes. Les principaux districts de production furent Séville (685,269 tonnes), Malaga (251,270 tonnes), Valence (176,620 tonnes), Catalonia (133,801 tonnes). Dans la production de l'huile d'olive le district de Séville tient le premier rang avec 115,274 tonnes, puis viennent Malaga (48,387), Valence (34,250), et Catalonia (26,521 tonnes), laissant 24,000 tonnes pour les autres parties de l'Espagne.

En 1913 l'Espagne exporta 9,243 tonnes d'olives, soit à peu près la moitié de la quantité exportée en 1912, qui fut de 19,163 tonnes valant \$2,870,000, et distribuée comme suit: aux Etats-Unis, 12,886 tonnes ou deux tiers du total; à l'Argentine, 1,867 tonnes; à Cuba, 1,025 tonnes; à la Belgique, 931 tonnes, et à l'Angleterre, 730 tonnes. Séville a fourni 18,129 tonnes, soit 97 pour cent de l'exportation. L'exportation de l'huile d'olive, en 1913, fut de 30,396 tonnes, soit environ la moitié du total de 1912, qui fut de 61,697 tonnes valant \$12,340,000. Les principaux pays importateurs furent l'Italie, 18,635 tonnes; l'Argentine, 8,911; la France, 7,903; Cuba, 5,687; l'Angleterre, 4,996; les Etats-Unis, 2,684, et le Portugal, 1,982. Les principaux ports d'où l'expédition a eu lieu sont: Tarragone, 19,206 tonnes; Malaga, 15,301; Séville, 11,483; et Barcelone, 9,771.

Dans la région de Séville la culture de l'olive est la plus grande source de la richesse agricole, les acheteurs en gros préférant les produits de cette région. Dans la région de Malaga presque toutes les olives que l'on récolte servent à la fabrication de l'huile; on n'y fait pas de conserves d'olives comme dans la région de Séville. Chaque planteur d'oliviers important possède sa presse à huile. Les différents produits du pressage sont gardés séparés et non plus mêlés comme on le faisait fréquemment jadis. Cent livres de fruits donnent en moyenne de 13 à 20 livres d'huile.

Après avoir quitté Malaga on rencontre, sur la côte orientale de l'Espagne, Valence et Barcelone. Cette dernière ville est le grand centre manufacturier de coton de l'Espagne. On arrive ensuite à Marseille qui est près de la région de la culture de l'olivier en France.

L'importation, en France, plus considérable que l'exportation.

En ce pays la culture de l'olivier se fait principalement dans la région méditerranéenne et surtout dans le sud-est. En Provence l'olivier atteint une hauteur de 30 pieds; dans le Languedoc et en d'autres parties de la France il n'a généralement que de 10 à 12 pieds. L'huile d'Aix (Provence) a une grande réputation et Nice produit aussi de l'huile d'olive de qualité supérieure.

(A suivre.)

LA FOIRE DE LEIPZIG.

La foire de Leipzig a été un des principaux facteurs du commerce des Allemands, et ils ont tout à fait raison d'en tirer quelque fierté. Il serait impossible d'énumérer tout ce qui s'y rend et plus simple de mentionner les quelques rares articles qui n'y figurent pas. Cette foire est tout un monde:

Dans la première semaine de mars, des commerçants, des industriels viennent de toutes les parties du monde à cette foire d'échantillons. La ville est aménagée pour les recevoir. Les boutiques, les maisons sont louées longtemps à l'avance et la municipalité a fait, au centre même de la cité, construire sept vastes caravansérails que l'on appelle "kaufhaus", c'est-à-dire maisons de commerçants. Ces immenses locaux suffisent à peine aux 5,000 vendeurs qui les ont loués pour recevoir les acheteurs dont le chiffre s'élève à plus de 150,000. Inutile de dire que les vendeurs sont Allemands; on tolère

bien parmi eux quelques Autrichiens, quelques Anglais, quelques Français, quelques Russes, mais ils sont reçus comme des vassaux chez leur suzerain. La foire avec son flux et son reflux de population cosmopolite ressemble à une kermesse. Il s'y traite en six jours pour plus de 300 millions d'affaires et les relations qui s'y sont nouées s'y continuent grâce aux voyageurs, agents recruteurs, envoyés par les Allemands chez tous leurs correspondants.

Jusqu'ici, les quelques tentatives faites pour organiser dans d'autres pays des "meetings" de ce genre n'ont pas abouti, mais aujourd'hui, nous voulons dire après la guerre, les conditions ne seront plus les mêmes et il semble qu'un effort sérieux pourrait être fait.

A noter qu'en ce moment, en Angleterre, on est en proie à la même préoccupation. Deux projets sont à l'étude, l'un tendant à la création d'une foire à Londres, l'autre à Birmingham. Nous laisserons-nous devancer dans cette voie?

LES COCHONS ALLEMANDS.

"Il y a en Allemagne, écrit dans le "Journal" M. Grosclaude, vingt-deux millions de cochons, sans compter les autres, car nous ne voulons parler que de ceux qui sont comestibles." C'est, il est vrai, une réserve alimentaire, seulement il ne faut pas que son entretien soit une gêne pour le pays. C'est ce que rappelle au peuple allemand le "Lokal Anzeiger":

L'Allemagne dispose encore d'un très grand nombre de porcs, mais elle ne peut les conserver pendant la guerre, car elle n'est en mesure de les nourrir qu'en important des produits étrangers, notamment de l'orge de Russie, vendue à bon marché, et dont nous sommes privés actuellement. Il en ressort déjà une forte disette, les cultivateurs étant obligés de vendre des animaux qui ne sont pas en état d'être abattus.

Le journal allemand invite, en conséquence, ses compatriotes à faire provision de cochon salé et fumé, qui servira pour le temps où d'autres aliments deviendront rares.

Donc, conclut M. Grosclaude, la charcuterie ne manquera pas aux Allemands d'ici quelque temps:

Le kaiser s'en porte garant, lui qui est l'homme de toutes les "délicatesses" pour ce peuple qu'il excelle à s'attacher avec des saucisses. Ses dignes sujets trouveront quelque temps encore de quoi se refaire dans cette réserve des cochons, qui constituent visiblement pour les gens de cette espèce la nourriture la plus assimilable. Cependant, tout a une fin, même le boudin. Quand il ne restera plus rien chez le charcutier, les Boches auront encore la suprême ressource de s'entre-dévorer. Et après ça, on verra.

Il est à croire, toutefois, que nous n'assisterons pas à pareil spectacle, car, d'ici là, conformément à la prédiction d'un des siens, la guerre économique — jointe à l'autre — aura "précipité l'Allemagne à genoux".

LE CORDON BICKFORD.

L'agent devenu indispensable pour provoquer les explosions de mines est la mèche ou cordon Bickford avec détonateur qui permet de faire exploser à distance. Le "Journal de Rouen" rappelle que cette invention et les perfectionnements qu'elle a reçus sont dus à des Anglais et sont faits à Rouen. La fabrication s'y est fort développée. L'usine, créée d'abord dans un terrain vague, en contrebas, a été reportée aux Chartreux, puis de là aux Bruyères-Saint-Julien, où elle existe aujourd'hui. Cependant la raison sociale à Davey, Bickford, Smith et Cie conserve encore le nom du modeste mineur qui fut l'inventeur du cordon de feu employé pour la guerre et dans toutes les mines du monde.