

ses; c'est le travail le plus difficile et le plus délicat de la fabrication de l'huile d'olive et d'où dépend la supériorité de la qualité, et chaque fabricant à son secret personnel.

Les 60 p. 100 d'eau expulsés sont, après la décantation, reçus dans de grands trous appelés *enfers*. Cette eau est de nouveau décantée, mais l'huile dite *d'enfer* n'est également employée que pour la consommation des indigènes et pour le graissage.

L'huile étant bien décantée est encore loin d'être propre à la consommation. C'est cependant ainsi que, trouble et brute, elle est expédiée aux fabricants de Provence et de Nice qui la préparent ensuite.

Pendant les premiers jours, elle dépose beaucoup. Ces matières déposées étant des ferments, il convient de la changer plusieurs fois de récipient. Quand elle est clarifiée, on peut alors la mettre en citerne. Cette dernière, qu'on nomme aussi *pile*, est un récipient souterrain construit en pierres cimentées et carrelé en céramique vernie contenant de 5,000 à 30,000 kilos d'huile. Lorsque la citerne est bien construite, l'huile peut se conserver plusieurs années sans s'altérer. Ordinairement, ayant perdu son goût de fruit après quelques mois, vers avril, elle peut être livrée à la consommation dans

l'intérieur de l'Europe et peut contenter les palais les plus délicats.

Cependant, pour la satisfaction des yeux des consommateurs, il est généralement nécessaire de la filtrer, car il est rare qu'en citerne l'huile acquière suffisamment de brillant pour être livrée telle quelle, surtout dans les six premiers mois.

Il est à remarquer que plus l'huile est de bonne qualité, plus elle est longue à s'éclaircir; c'est pourquoi il est extrêmement rare que l'huile vierge s'éclaircisse en citerne. Après un an de séjour, elle est encore louche, tandis que l'huile d'enfer de toute dernière qualité est brillante quelques jours après sa fabrication.

Il faut noter aussi que les différentes régions tunisiennes ne produisent pas, tant s'en faut, des huiles de mêmes qualités.

La région nord produit des huiles de couleur un peu verdâtre, très corsées, un peu amères, mais néanmoins assez demandées, surtout l'hiver, car elles figent beaucoup moins que celles des autres régions. On produit, dans le centre, des qualités bonnes sur fines très recherchées par les Provençaux, mais encore un peu trop corsées pour être livrées telles quelles aux consommateurs; elles sont employées pour les coupages et par les fabricants de conserves.

Les huiles de la région de Sfax sont les

seules qui puissent rivaliser avec les provenances de Nice, Aix et Gênes; aussi, presque toutes les huiles de la région sfaxienne sont-elles achetées par les gros négociants de ces places qui, naturellement, les revendent fort cher sous les noms d'*huile de Nice*, d'*Aix* ou de *Gênes*. L'huile de Sfax n'est que très peu fruitée et elle dégage un parfum agréable aux palais des plus délicats. Elle perd encore ce léger goût de fruit vers le mois de mai et devient alors douce et moelleuse; étant bien logée et bien soignée, elle peut se conserver plusieurs années sans rancir.

C'est pourquoi les négociants provençaux, pour satisfaire le goût de leur clientèle, se bornent à la conserver pour obtenir ce résultat, et ne la livrent à la consommation qu'à la fin de la première année ou au commencement de la seconde. Les profanes reprochent aux huiles de Sfax leur margarine et leur figeabilité. Toutes les huiles d'olive pures contiennent de la margarine à un degré presque égal; de même, toutes les huiles d'olive pures figent à peu de chose près au même degré de température. Les huiles qui ont moins de margarine ou qui figent plus difficilement sont presque toujours des huiles mélangées, et ce que l'on considère comme un défaut devrait plutôt être un certificat de garantie.

Il nous a paru utile de faire connaître les particularités de la fabrication des

Canadian Piano Co.

Ste-Thérèse, P. Q.

Manufacturiers de Pianos

En Tous Genres



Nous sommes à même d'offrir au commerce des pianos de valeur supérieure à des prix raisonnables.

Nous avons une expérience de quinze années dans la facture des pianos et nous ne fabriquons que des instruments de bonne qualité.

Nos modèles sont du style le plus nouveau et le fini en est irréprochable. Nous employons dans la facture de nos pianos les meilleurs et les plus beaux bois qu'il y ait au Canada. Notre personnel est composé d'artistes et d'ouvriers experts dans la production d'instruments de musique parfaits.

Nous sommes en position de donner à prix égal un piano supérieur à celui de toute autre manufacture.

Avant de placer vos commandes, écrivez-nous et nous vous enverrons la description de nos instruments avec prix et conditions.

LESAGE & PICHE,
STE-THERESE, P. Q.