

Midi de la France, Grèce, Sicile, au Kentucky, Kansas, Colorado, etc.

En juillet, la moisson commence habituellement dans les comtés du sud, est et centre de l'Angleterre, se poursuit en Oregón, Nebraska, Minnesota, Iowa, Nouvelle-Angleterre, Michigan, Ohio, Nouvelle-Angleterre, New-York, Virginie, et le Haut-Canada; en France, Allemagne, Autriche, Italie, Suisse, Hongrie et Pologne.

En août, continuation de la moisson dans le Royaume-Uni, en France, en Allemagne, Belgique, Hollande, Manitoba, Bas-Canada, en Danemark et en Pologne.

En septembre, moisson en Ecosse, parties de l'Angleterre, Amérique, Suède, Russie du Nord; en France on coupe les sarrasins.

En octobre, moisson du blé, de l'avoine, etc., en Ecosse, du maïs en Amérique.

En novembre, on commence à moissonner dans l'Afrique du Sud (Cap, etc.), au Pérou et dans le nord de l'Australie.

En décembre, on commence à moissonner dans les Etats de la Plata, au Chili et dans l'Australie du Sud.

#### LE CAMPHRE.

Le camphre est un produit cristallisé et volatil obtenu d'une grande variété de plantes, spécialement de celle de la famille du laurier. La plus grande partie du camphre du commerce est obtenue des camphriers (*camphora officinarum*) arbre originaire de la Chine, du Japon et de Formosa, que l'on a introduite aussi aux Antilles et à Java. Le camphrier atteint une grande hauteur; ses feuilles sont d'un bleu jaunâtre, et son fruit ressemble un peu au cassis.

Toutes les parties de l'arbre ont l'odeur du camphre, et toutes donnent cet article par la distillation. Pour les distiller, on les coupe en petits morceaux, et on les met dans de vastes chaudières dont le couvercle bombé desquelles on place de la paille. On fait chauffer à une chaleur modérée, et le camphre s'évaporant va se condenser sur la paille placée dans le couvercle. Après avoir été séparé de la paille, il est emballé et envoyé au marché, où il prend le nom de camphre brut.

Avant d'être propre à la plupart des usages auxquels on le destine, il faut que le camphre soit raffiné ou purifié. L'art de le raffiner à long temps été un secret dont les Vénitiens, puis les Hollandais gardèrent le monopole. Voici le procédé dont on sert aujourd'hui. On fait entrer l'article brut, avec environ 1/50 du volume de chaux vive dans des cornues en fer, sur lesquelles on place des couvercles en feuillard qui ne communiquent avec la corne que par une étroite et unique ouverture. On place un certain nombre de ces cornues dans un bain de sable, et l'on élève la température jusqu'au point de fusion du camphre, puis

on les maintient à une température uniforme et l'opération se fait lentement. La chaux absorbe l'humidité qui autrement générerait la cristallisation de la vapeur du camphre qui s'opère dans le couvercle, d'où l'on tire le camphre pur sous la forme d'un gâteau rond avec un trou au centre.

Le camphre de Bornes et de Jumatra, qu'on appelle aussi camphre dur, produit du *Dryobalanops camphora*, un arbre très grand indigène des îles de Bornéo et de Jumatra.

On trouve ce camphre à l'état solide dans des crevasses et des cavités du cœur de cet arbre. Pour cela on l'abat, on le fend en petits morceaux et l'on en retire les cristaux de camphre avec la pointe d'un instrument très aigu.

On le trouve quelquefois en masses aussi grosses que le bras, mais généralement il est par petit morceaux. Les plus gros arbres donnent rarement plus de vingt livres de camphre brut, et beaucoup n'en donnent pas du tout. Cet article est d'une qualité supérieure au camphre ordinaire; les Chinois lui attribuent de merveilleuses propriétés curatives, et le paieraient de cinquante à soixante fois plus cher que l'autre. C'est pour cela qu'on n'en voit presque jamais en Europe ou en Amérique; les Chinois consomment tout ce qui s'en produit.

Le même arbre produit, quand il est jeune un liquide d'un jaune pâle appelé "huile de camphre," que l'on suppose généralement être le camphre que le temps n'a pas encore solidifié. Cette huile est très estimée pour le soulagement des rhumatismes. On l'emploie à l'extérieur en lotions et en frictions.

La composition chimique du camphre est représentée par la formule  $C_{17}H_{14}O$ . Sa densité est de 0,987; il fond à 288° Fahr., et bout à 400° Fahr. C'est une substance à demi transparente cristallisée en plans hexagonaux, douce au toucher, friable, mais adhérente et difficile à réduire en poudre. Il est légèrement soluble dans l'eau, mais il se dissout facilement dans l'alcool, l'éther, le chloroforme, et les huiles essentielles. Le goût est un peu amer et piquant, l'odeur est forte, aromatique, singulièrement pénétrante; et redoutée des insectes; c'est pourquoi on l'emploie fréquemment pour garantir les spécimens d'histoire naturelle, ainsi que les fourrures et les étoffes, des ravages des mites et autres insectes rongeurs.

Exposé à l'air, le camphre s'évapore assez rapidement. Il est très inflammable et brûle avec beaucoup de flamme et de fumée. Le camphre est employé en médecine pour l'usage interne et externe comme stimulant, et aussi comme vermifuge. En petites doses il est anodin et antispasmodique, en fortes doses, c'est un poison narcotique.

On en emploie beaucoup la solution dans

l'alcool et les onguents où elle entre, en applications externes pour les entorses, les contusions, les engelures et le rhumatisme chronique.

#### LES FIGUES.

Nous sommes dans la saison la plus active de l'exportation des fruits secs du Levant. Dans un espace de quinze jours dernièrement, on a expédié de Smyrne 195,000 barils, caisses, sacs, boîtes, ballots et paniers de figues et de raisins. Le fruit du figuier a dû être un des principaux aliments de l'homme pendant des siècles, avant qu'une population agricole se fut formée pour cultiver les céréales. Dans les régions tempérées où le figuier réussit le mieux, il remplace la banane des pays des tropiques et il produit pendant plusieurs mois de l'année.

Dans l'Asie Mineure, où le figuier croît à l'état sauvage, et où sont récoltés les meilleures figues du commerce, la figue commence à mûrir à la fin de juin; et la récolte, qui donne de l'emploi à une population considérable, arrive sur les marchés en immenses quantités en septembre et en octobre. Le figuier donne quelquefois une troisième récolte qui mûrit après la chute des feuilles.

Les meilleures figues pour sécher viennent des vallées du Mésandre et du Kalatros, au sud de Smyrne. Les arbres y sont plantés en rangées régulières, et cultivés avec soin. Le sol est labouré et râtissé de quatre à six fois chaque été.

Le chemin de fer de Smyrne à Aldin donne actuellement un moyen de transport facile pour le fruit de cette région, que l'on était autrefois obligé de transporter de longues distances à dos de chameaux. La charge d'un chameau était d'environ cinq cents livres.

A leur arrivée à Smyrne, les figues sont triées par des femmes et mises en caisses par des hommes. Elles sont meilleures lorsqu'elles sont emballées de frais, car elles se dessèchent et se durcissent en vieillissant dans les entrepôts et les magasins. Ceux-là seuls qui ont mangé des figues sèches dans le Levant, au commencement de la saison, emballées dans ces tambours en carton décoré sur lesquels s'étalent des peintures aux vives couleurs, et où on emballe les fruits destinés à la consommation locale, ceux-là seuls, disons-nous, savent ce que sont les meilleures figues. Le carton de ces boîtes est fourni principalement par la Belgique et l'Autriche.

Le 22 octobre de cette année, il est arrivé à Smyrne 54,000 charges de chameau, de quatre quintaux chacune, ou près de 12,000 tonnes, et la production augmente chaque année. Il y a quinze ans, la récolte toute entière n'atteignait pas la moitié de ce chiffre.