

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

Commerce, Finance, Industrie, Assurance, Etc.

EDITEURS

Compagnie de Publications des Marchands Détailliers du
Canada, Limitée,

Téléphone Est 1185.

MONTREAL.

Echange reliant tous les services:

ABONNEMENT: Montréal et Banlieue, \$2.50 }
Canada et Etats-Unis, 2.00 } PAR AN.
Union Postale, - Fra. 20.00 }

Bureau de Montréal: 80 rue St-Denis.

Bureau de Toronto: Edifice Crown Life, J. S. Robertson & Co., représentants.

Bureau de New-York: Tribune Bldg., William D. Ward, représentant

Fondé en 1887.

LE PRIX COURANT, Vendredi, 2 Avril 1915.

Vol. XLVIII—No 14.

LE COMMERCE MONDIAL DE L'HUILE D'OLIVE

On suppose généralement que l'olivier est originaire de l'Asie occidentale et qu'il a été introduit à une époque très reculée dans tous les pays qui se trouvent sur les bords de la Méditerranée. En Syrie, spécialement dans les environs d'Aleppe et du Mont Liban, l'olivier est abondant. Il a été aussi naturalisé en Espagne, en Italie, en Grèce, dans le Midi de la France, en Tunisie et en Angleterre et, plus tard, introduit en Californie, dans le Sud Africain et en Australie.

Il est impossible de dire quand l'olivier sauvage a été d'abord cultivé. Les fréquentes allusions qui y sont faites dans l'histoire sacrée et profane indiquent que l'huile d'olive était en usage il y a très longtemps. La plante et son huile sont mentionnées très souvent dans la Bible, elles étaient abondantes dans le pays de Canaan et les habitants de la Syrie en faisaient un grand usage, ce qui porte à croire que la Syrie est le berceau de l'olivier. L'huile d'olive remplace là-bas le beurre et les autres matières grasses employées dans les pays du nord. La matière huileuse que produit l'olive et qui est si utile, si nécessaire à la vie dans les climats secs et chauds des principales régions où l'olivier fut d'abord cultivé fait sa grande valeur.

L'olivier a toujours été l'emblème de la fertilité et de la prospérité et le symbole de la paix parmi les guerriers barbares de l'Asie occidentale. Le rameau d'olivier récompensait le vainqueur des jeux olympiques et la couronne d'olivier ceignait le front du conquérant romain. Au temps d'Homère, l'huile d'olive était un luxe et les guerriers s'en oignaient après le bain. Plus tard, elle est devenue un article important d'alimentation en Grèce, puis à Rome. Au temps de l'empire romain on disait que la vie longue et agréable dépendait de deux liquides: le vin à l'intérieur et l'huile à l'extérieur.

Aux pays de l'olivier.

Les principaux pays producteurs, aujourd'hui comme jadis, se trouvent dans le bassin de la Méditerranée. La production annuelle de cette région est d'environ 800,000 tonnes d'huile d'olive. En 1912 l'Espagne en a produit 240,000 tonnes; l'Italie, 235,000; la Turquie d'Asie, 180,000; la Grèce,

55,000; le Portugal, 35,000; la France, 30,000; la Tunisie, 25,000; l'Algérie, 20,000, et l'Autriche, 5,000.

Un voyage dans les pays de l'olivier conduit le voyageur à travers une des régions les plus belles et les plus intéressantes du monde. Partant de Londres ou de Liverpool à bord d'un des steamers qui font escale à Lisbonne nous serions, en débarquant là, dans le centre de la partie du Portugal où l'on cultive l'olivier.

Jadis les vaisseaux de la Hollande et de l'Angleterre transbordaient ordinairement leur cargaison à Lisbonne où l'on achetait des épices et d'autres produits de l'Est, mais les capitaines hollandais ayant reçu la défense de s'arrêter au Portugal, ils firent leur commerce avec l'Orient.

En 1912 le Portugal produisit 35,000 tonnes d'huile d'olive et en exporta 2,800 tonnes évaluées à \$683,000. En 1913, à cause de la grande chaleur qui fit dessécher les olives, la récolte ne fut que des deux tiers de celle de 1912 et les exportations tombèrent à \$360,000, dont 70 pour cent pour le Brésil et 15 pour cent pour les Etats-Unis.

En descendant la côte depuis Lisbonne nous passons le point sud-ouest extrême de l'Europe au Cap Saint-Vincent. Là-bas, à Sagres, Henri le Navigateur, assis sur les rochers élevés, guettait les navires qu'il avait envoyés à la découverte d'un passage autour de l'Afrique. Quand le commandant de la flottille eut accompli le voyage, il appela le point le plus au sud Cap des Tempêtes, mais Henri lui donna le nom de Cap de Bonne Espérance, à cause de l'espoir qu'il avait de pouvoir atteindre les Indes. Grâce au succès des navigateurs portugais une route nouvelle était trouvée pour le transport en Europe des épices d'Orient.

En continuant notre route vers le sud nous atteignons bientôt Cadix où les anciens venaient chercher le fer-blanc apporté d'Angleterre. Nous sommes maintenant dans l'Andalousie, qui produit la plus grande quantité d'olives et d'huile d'olive espagnoles.

L'huile d'olive d'Espagne.

L'Espagne produit plus d'huile d'olive que tous les autres



TANGLEFOOT



LE DESTRUCTEUR DE MOUCHES, SANS POISON

46 cas d'empoisonnement d'enfants par le papier à mouches empoisonné furent signalés dans 15 Etats, de juillet à novembre 1914