

COMMENT ON FABRIQUE L'HUILE D'OLIVE A SFAX

A Sfax, les usines sont situées sur une même ligne, aux débouchés des routes, chemins et pistes conduisant à la ville.

Il n'y a pas de marché aux olives; les propriétaires, amenant le matin sur des chameaux leur cueillette de la veille, parcourent plusieurs usines pour s'informer des cours et vendent au plus offrant. Beaucoup parmi eux, généralement les plus importants, vont aussi directement chez leur fabricant préféré qui paie le meilleur prix. Les olives sont alors mesurées et mises dans des dépôts en plein air, en couches de 50 centimètres (20 pouces), afin d'éviter la moisissure et l'échauffement.

Pour obtenir une qualité d'huile extra, il faut d'abord des fruits provenant de vieux oliviers, très propres, bien mûrs, et qu'ils aient séjourné de trois à six jours (selon la température) dans les dépôts. Traitées trop fraîches, les olives produiraient une huile âcre et forte, et, malgré la plus haute pression, ne donneraient pas la quintessence de leur rendement.

L'olive, suivant qu'elle est plus ou moins mûre ou qu'elle provient d'un arbre plus ou moins vieux, ou encore selon les années, donne un rendement de un dixième à un sixième de son poids.

Arrivées au point voulu, les olives sont mises dans des broyeurs pour y être écrasées, pétries et malaxées; cette opération dure environ trente minutes par l'emploi de machines à vapeur et une heure avec la traction animale; un broyeur de dimensions ordinaires reçoit environ 250 kilogrammes (500 lbs en chiffres ronds) d'olives. La pâte sortie des broyeurs est laissée quelques minutes au repos, afin de permettre à l'huile vierge de monter à la surface; cette durée varie selon que l'on veut obtenir plus ou moins d'huile vierge ou laisser plus ou moins longtemps la pâte en repos; mais, à moins de convenances spéciales, il convient de n'en faire que fort peu, car les qualités suivantes s'en trouveraient altérées et la pâte, trop longtemps sans être pressée, s'algrirait. Rappelons qu'on appelle *huile vierge* celle qui est obtenue sans pression.

Cette pâte est mise ensuite dans des scouffins (sorte de cabas ronds de 0m,50 à 0m,60 (20 à 24 pcs) de diamètre, selon la dimension du plateau des presses) qui ne doivent pas contenir plus de 3 à 4 kilos (6 à 8 lbs) de pâte chacun et qui sont, au fur et à mesure qu'ils sont remplis, placés les uns au-dessus des autres sur la presse. Une bonne presse moderne peut contenir 70 à 85 scouffins.

La presse étant garnie, il est procédé à

une première pression légère et rapide qui donne l'huile surfine extra, si toutefois les olives sont de belle qualité.

Les scouffins sont ensuite placés sur des machines plus puissantes (400,000 kilos de force) pour une seconde pression à pleine force, ce qui donne l'huile fine.

La pâte reste environ une heure en pression maxima continue et, lorsqu'elle n'est plus qu'un marc ou grignon, elle est extraite des scouffins, désagrégée, humectée d'eau chaude, puis remise à nouveau et repressée une troisième fois, pour obtenir l'huile de qualité appelée *bouchable* ou *mangeable* par les indigènes. C'est là le maximum du rendement.

Les marcs ou grignons contiennent cependant encore 10 ou 15 p. 100 de leur poids en huile, qui sont extraits par le sulfure de carbone ou les hydrocarbures; cette qualité d'huile n'est bonne que pour le graissage et la savonnerie.

Des trois pressions auxquelles est soumise la pâte, il ne sort en huile, comme il a été dit plus haut, que du dixième au sixième de son poids, dont 60 p. 100 au moins sont en eau; le reste est le marc ou grignon; pour en extraire l'huile, il faut procéder à la décantation.

Cette dernière est l'opération qui consiste à extraire toute l'huile contenue dans le liquide noirâtre sorti des pres-



LE TABAC

"Croix * Rouge"

Est un tabac haché, naturel, doux à fumer.

EN VENTE PAR TOUTES LES MAISONS DE GROS.

Manufacturé par **LA CIE B. HOUDE**, Limitée,
Les plus grands Manufacturiers de Tabacs Coupés au Canada.