

L'OLIVE D'ESPAGNE

La culture de l'olivier est, en Espagne, d'une plus grande importance peut-être que dans tout autre pays, parce que l'huile est la base de toute la cuisine espagnole, par goût sans doute, mais aussi parce que la production des graisses animales est très restreinte et ne peut suffire à la consommation.

Elle a été vraisemblablement introduite par les Grecs de Rhodes, de Phocée et de Xante, qui s'établirent vers 900 av. J.-C., sur les côtes de la Catalogne et du pays des Adétains, où ils fondèrent Rosas et Ampurias dans le golfe de Rosas, Sagonte (province de Valence) et Dénia (province d'Alicante).

Actuellement, les oliveraies occupent environ 3 millions d'hectares, répartis entre les anciens royaumes d'Andalousie, de Valence, d'Estramadure, d'Aragon et de Catalogne, les zones castillanes de la Manche, Alcarria, Rioja et les côtes de Navarre. Les variétés sont très nombreuses; les plus généralement cultivées sont: le *tachuno*, le *doncel*, le *belloludo*, le *colchonudo*, le *carrasqueno*, et le *gordal* ou royal sévillan, espèces tardives qui exigent un climat plutôt chaud; le *cornuzuelo*, le *cornicabra*, le *racinal*, l'*empeltre* et l'*acebuche* ou rustique, espèces moins délicates et propres aux zones tempérées.

Le produit moyen par olivier est de 15 à 20 kilos d'olives qui donnent 3 à 4 kilos d'huile. La production totale de l'Espagne oscille entre 40 et 50 millions d'hectolitres.

Les expéditions sur les marchés étrangers se forment uniquement des excédents des marchés espagnols. L'industrie des olives confites étant peu pratiquée, le total des exportations des olives vertes ou noires atteint à peine 2 à 3,000 kilos, mais celui de l'exportation de l'huile dépasse certaines années 20 millions de kilogrammes. Le plus fort mouvement d'exportation a lieu dans les pays du sud et du nord-est de l'Espagne, à destination surtout de la France, de la République Argentine, de l'Uruguay, de Cuba, de l'Angleterre et de l'Allemagne. Pour la France seulement, l'exportation arrive annuellement à plus de 5 millions de kilos dont la valeur est de 3 millions de pesetas environ.

Les huiles de *Tortose*, *Valence*, *Sierra de Espadan*, *Rio Segorbe*, *Bas-Aragon* et *Jumilla* sont classées comme huiles fines et peuvent soutenir la comparaison avec celles de Nice, d'Aix et de Bavi.

Celles de la *Seo de Urgel* (Haute-Catalogne) et quelques qualités choisies de *Yecla* et de la province de *Murcie*

sont considérées comme huiles fines de seconde classe.

Celles de *Tolède*, à cause de leur franche amertume et de leur odeur agaçante, conviennent parfaitement pour rafraîchir les huiles vieilles et pour les coupages de celles fabriquées avec des graines.

Les huiles de la *Manche* sont en tête des huiles comestibles de troisième classe, suivies par celles d'*Andalousie* et de la province de *Jaen* en général. Comhuiles pouvant être employées par l'industrie, on classe, sauf rares exceptions (*Sierra de Ademas* et *Montero*) celles de la province de *Séville*, de *Cordoue* et du reste de l'*Andalousie*.

Les cours sont ordinairement les suivants:

Tortose et *Haute-Catalogne*, 17 à 19 ptas. le cantaro de 15 kilos (le kilo égalé 2 2-10 lbs.).

Rio de Secorbe, 13 à 16 ptas. l'arrobe de 10 kg., 650.

Hellin-Jumilla, 12 à 15 ptas. l'arrobe de 11 kg., 650.

Manche, 11 à 14 ptas. l'arrobe de 11 kg., 650.

Andalousie, 9 à 12 ptas. l'arrobe de 11 kg., 650.

Certaines années, en raison de la rareté des classes supérieures, un mouvement de hausse s'initie dès le début de la campagne et, à l'époque des chaleurs, les prix augmentent dans des proportions exagérées. Cela arrive surtout lorsque, par suite de la persistante sécheresse de l'hiver accompagnée du vent du sud, le fruit présente un aspect brûlé et est attaqué par des milliers d'insectes. Les pluies d'octobre influent aussi beaucoup.

En général l'élaboration laisse à désirer, surtout dans la Manche. Par raison d'économie, les cultivateurs attendent souvent que la récolte entière soit mûre, de manière à faire la cueillette en une seule fois. Il résulte que l'olive laisse au palais un arrière-goût désagréable et une saveur âcre et rance. Ce même phénomène se produit dans la fabrication de l'huile. Beaucoup aussi gaulent les olives au lieu de les cueillir; une grande quantité de fruits sont ou trop mûrs ou meurtris par le bâton et, avec ceux précédemment tombés, entrent de suite en fermentation. Les uns et les autres apportent à l'huile des ferments de rancissement pour l'avenir.

Les moulins à huile les plus généralisés en Espagne sont ceux appelés *de piedra rolandera*, dont la disposition est analogue à celle de nos moulins à meules verticales; on a essayé sans succès de leur substituer des moulins dans lesquels les meules sont remplacées par des rouleaux de fonte en forme de tronc de cône.

Quant aux presses, les Espagnols emploient encore trop souvent l'antique presse *de viga* ou pilon; elle se compose d'un gros tronc d'arbre légèrement équarri, de 6 à 8 mètres de long, dont une extrémité est enclashée entre deux forts pieds-droits de bois ou de maçonnerie, tandis que l'autre, qui est libre, est adaptée à une grosse vis de bois. A la partie inférieure est fixée une pierre volumineuse. Pour monter et faire fonctionner cette presse, il faut un local des plus spacieux et son action est lente et irrégulière.

La clarification par filtration n'est que très peu pratiquée à cause des grands frais qu'elle nécessite. On se contente de laisser reposer le liquide dans des vases, puis de le décanter; les huiles louches qui restent au fond des jarres sont utilisées pour l'éclairage local ou parfois vendues pour la fabrication des savons de toilette.

L'huile marchande est conservée dans de grands récipients de fer-blanc appelés *cafras*, munis à différentes hauteurs de robinets qui permettent de retirer plus facilement l'huile au fur et à mesure des besoins.

A. PERES.

ALIMENTATION DU SOLDAT JAPONAIS

Le soldat japonais mange du riz, tout le monde sait cela. Mais comment le mange-t-il?

Voici la recette pour ceux qu'elle séduira:

On fait bouillir le riz jusqu'à ce qu'il soit épais et gluant. On le coupe ensuite en carrés qui sont exposés au soleil et fréquemment retournés, de façon à obtenir une siccité complète.

Lorsque ces morceaux ont atteint la dureté du biscuit de mer et que leur poids a considérablement diminué, ils sont bons à emmagasiner.

On en délivre chaque jour un certain nombre aux soldats.

Ceux-ci, pour consommer ces galettes n'ont qu'à les émietter dans de l'eau bouillante avec du poisson séché.

LA FORMALDEHYDE ET LA CONSERVATION DU LAIT

Lors de la dernière séance de l'Académie des Sciences, M. Th. Schloesman a présenté, au nom de M. Trillat, une note concernant les modifications éprouvées par la caséine lorsqu'on ajoute de la formaldéhyde dans le lait, en vue d'assurer sa conservation.

Ce procédé, proposé par un savant allemand, présente, d'après les expériences présentées par M. Trillat, deux avantages: le premier est de rendre la caséine plus ou moins insoluble, par conséquent un lait moins digestible; le deuxième repose sur cette observation qu'il existe toujours de la formaldéhyde libre dans un lait conservé avec cet antiseptique et qu'il en résulte un danger pour le fonctionnement de la muqueuse gastrique — surtout dans le cas de l'alimentation des jeunes nourrissons.