

L'INDUSTRIE DE L'EAU DE FLEURS D'ORANGER

L'eau de fleurs d'oranger est un produit de consommation fort courante, ce qu'explique son bon marché extraordinaire; et le fait est qu'en dehors de ses usages pharmaceutiques et médicaux, qui ne sont point négligeables, on l'emploie dans la cuisine, ou tout au moins dans la confection des desserts, dans la confiserie, sur une échelle énorme. Elle a un parfum fort agréable, et certainement elle n'est pas sans posséder une action calmante ou soporifique. Autrefois, nous entendons surtout au dix-septième et au dix-huitième siècle, elle passait pour "tempérer l'ardeur de la bile", elle aidait à "évacuer les humeurs", etc. Et ne rions pas trop de tout cela; il y avait bien un fondement dans cet enthousiasme pour l'orange, son écorce, l'eau tirée de ses fleurs, puisque le sirop d'écorce d'oranges et l'eau de fleurs d'oranger, encore une fois, occupent une place assez importante dans la pharmacopée de notre époque de scepticisme.

La France compte parmi les principaux producteurs de fleurs et d'eau de fleurs d'oranger: la culture de l'oranger s'est implantée et tient une place prédominante dans la région du littoral méditerranéen comprise entre Cannes et Antibes. C'est le long du Golfe Juan surtout que cette culture donne les meilleurs résultats, parce qu'on y est abrité des vents du nord et de l'est, tout particulièrement du fameux et redoutable mistral. Il y a bien aussi un centre de culture au nord-est d'Antibes, mais il est secondaire.

Ce qu'on cultive surtout pour la production de l'eau de fleurs d'oranger, et tout d'abord de l'essence dite de néoli, dont on tire l'eau en question, ce n'est point l'oranger à fruits doux, mais bien plutôt l'oranger à fruits amers, que les savants appellent *Citrus Bigaradia*, et qui est sans doute l'arbre sauvage. L'essence qu'il fournit est bien plus fine que celle que peut fournir l'autre. Et en sa qualité de sauvageon, il ne demande pas grands soins: il lui faut simplement une fumure en mars, puis un bêchage et arrachage des mauvaises herbes en mai, avant la récolte. On s'est mis pourtant à pratiquer la greffe sur ces orangers, et comme les fleurs sont alors plus nombreuses, plus belles, la production en essence est, par suite, bien plus considérable. Il faut en outre, maintenant, lutter contre des insectes et aussi des champignons qui attaquent et rendent plus ou moins malades les arbres, en nuisant naturellement à la récolte.

Celle-ci se fait à la fin d'avril et à la fin de mai, et l'on a aussi une seconde récolte, mais bien modeste, en novembre ou décembre. Nous n'avons guère besoin de décrire le spectacle délicieux

P. A. GAGNON

COMPTABLE LICENCIÉ
(Chartered Accountant)
Chambres 315, 316, 317 Edifice New-York Life
11 Place d'Armes, - - MONTREAL
Bell Main 4912

DESAUTELS & MOREAU

LIMITÉE
Comptables, Auditeurs, Liquidation de Faillites, Compositions effectuées. Edifice Crédit Foncier, 35 rue St-Jacques, MONTREAL.
Téléphone Main 3859.

Une sorte de brouillard plane sur les phrases longues, embrouillées. Employez les mots comme s'ils étaient de l'argent — suffisamment, mais pas plus. Chaque mot a sa valeur spécifique.

PATENTES OBTENUES PROMPTEMENT

Avez-vous une idée? — Si oui, demandez le Guide de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis par Marion & Marion, Ingénieurs-Consuls. Bureaux: { Edifice New York Life, Montréal, { et 907 G Street, Washington, D. C.

Arthur W. WILKS Alexander BURNETT
WILKS & BURNETT
Comptables, Auditeurs, Commissaires pour toutes les Provinces
Règlement d'affaires de Faillites
601 BATAIS E BANQUE DES MARCHANDS
Téléphones { BELL MAIN 5500
{ MARCHANDS 849 MONTREAL

Beaucoup de Bonnes Places attendent les Hommes Corrects.
Beaucoup de territoire désirable est inoccupé prêt pour les hommes qui peuvent démontrer leurs capacités. Plans de police récemment révisés, parfaitement d'accord avec les nouvelles lois, avec des taux de prime raisonnables et des valeurs libérales et correctes.
Etes-vous un d'eux?
UNION MUTUAL LIFE INSURANCE CO.
FRED. E. RICHARDS, Président. PORTLAND, MAINE
HENRI H. MORIN Agent chef pour le Canada, 151 rue St-Jacques, Montréal, P. Q.
WALTER I. JOSEPH, Gérant de l'Agence de Montréal, 151 rue St. Jacques.

PROPRIETE A VENDRE

Rue St-Gabriel, No 25. Prix: \$12,500.00; conditions faciles. Revenu actuel: \$1,188.00 par an; peut être augmenté. S'adresser: A. LIONAIS, 42 Place Jacques-Cartier.

L. R. MONTBRIAND,
Architecte et Mesureur,
No 230 rue St-André,
Montréal.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

que forment ces orangers en fleur au milieu de la végétation luxuriante du Golfe Juan. On peut dire que, d'une façon générale, les arbres sont couverts de fleurs, puisqu'ils en portent de 20 à 33 livres chacun.

Bien pittoresque est la cueillette qui est opérée généralement par des italiennes, et aussi des jeunes gens originaires du même pays, et qui arrivent exprès pour cette récolte: on a besoin réellement d'eux, car, alors qu'on prétend qu'il est si malaisé de trouver du travail, il est par contre très difficile de se procurer la main-d'oeuvre nécessaire pour cette cueillette des fleurs des orangers.

Les journaliers partent au travail dès 5 heures du matin, munis d'échelles et aussi de "linceuls", c'est-à-dire tout uniment de draps de lit, sur lesquels les travailleurs montés dans les arbres feront tomber les fleurs en secouant les branches. En fait, on ne détache que les fleurs bien ouvertes, on laisse les boutons s'ouvrir. La cueillette se poursuit jusqu'à 7 heures du soir: c'est qu'on ne peut la remettre, et il est assez difficile de demander à la maturation de ces fleurs de s'arrêter pour laisser les travailleurs et travailleuses se reposer et venir à leur heure. Toutes les fleurs tombées ou jetées sur les linceuls sont mises en sacs, et enfermées dans des magasins, où on les arrose pour empêcher la fermentation.

Du reste, ouvriers et ouvrières, en dépit de cette longue journée au grand soleil, préfèrent bien souvent aller danser le soir et même une bonne partie de la nuit au son des accordéons, plutôt que de se reposer de leur labeur.

Maintenant ce ne sont plus, comme jadis, les parfumeurs qui achètent les fleurs aux paysans propriétaires des orangers: ceux-ci ont formé une sorte de société. Ils ont construit une usine, et le plus souvent ils distillent eux-mêmes et en commun leurs fleurs. Cette distillation donne d'abord l'essence de néoli, puis l'eau de fleurs d'oranger, qui n'est guère que de l'essence de néoli largement additionnée d'eau.

Cette essence, qui entre dans la fabrication de l'eau de Cologne, se vend très cher quand elle est bien pure.

Aussi la fraude-t-on, tout comme l'eau de fleurs d'oranger même, en dépit de son bon marché: on la mélange de ce qu'on appelle l'eau de brotus ou petit grain, et ce dernier produit s'obtient par distillation des rameaux provenant de la taille des arbres, et aussi des fruits verts donnés par les boutons ou les fleurs oubliées.

L. VIATOR.

(Journal de la Jeunesse.)

Les bonnes moeurs et la morale sont des amies jurées et de fermes alliées. — (Watts.)