

LE LIEGE.

Qui ne connaît le liège ?

L'entomologiste qui y pique ses insectes, le cordonnier qui en rembourre ses semelles pour soustraire les pieds à l'humidité, les pêcheurs qui en font des flottés pour retenir leurs filets à la surface, mais surtout ceux qui ont à puiser dans des bouteilles—et qui n'a jamais été soumis à cette nécessité—connaissent les divers usages auxquels se prête le liège, mais bien peu, pensons-nous, pourraient rendre exactement compte de sa provenance.

Le liège de l'industrie est l'écorce extérieure d'un arbre, le Chêne-liège, *Quercus suber*, Lamé, qui croît spontanément en Afrique, en Espagne, en Corse, dans le midi de la France, et dans tout le bassin de la Méditerranée.

Cet arbre, qui s'élève de 40 à 60 pieds de hauteur, porte des feuilles arrondies, ondulées, dentelées-piquantes, tomentuses à leur face inférieure. Ses glands sont plus petits que ceux de notre Chêne rouge, à peu près du volume de ceux du Chêne blanc, et comme ceux-ci dépourvus d'amertume. Ces glands servent à la nourriture des animaux et sont aussi mangés par l'homme.

L'arbre se recouvre avec l'âge d'une écorce épaisse, rugueuse, crevassée, spongieuse, dont la partie extérieure constitue le liège de l'industrie. Cette écorce extérieure peut être enlevée plusieurs fois sans faire périr l'arbre, pourvu qu'on ménage le liber pour ne pas laisser l'aubier exposé à l'air libre.

Le Chêne-liège peut réussir jusque sous le climat de Paris, mais à condition de ne pas le soumettre à l'écorçage, les froids de l'hiver requérant l'écorce extérieure pour une protection suffisante.

La croissance de l'arbre est assez lente, surtout dans son jeune âge. Dans les cinq ou six premières années, il croît en buisson ; ce n'est que lorsqu'il a atteint