

puis un an on se sert également de petits fûts métalliques de 200 kilos net environ, offrant, comme les précédents, toutes garanties au sujet du coulage et dont la manipulation est beaucoup plus facile.

Les huiles comestibles, vendues logées, sont généralement livrées dans des barils en bois d'une contenance de 270 à 300 kilog. net environ et dénommée « cotonniers » ; pour les lampantes on se sert de barils de même contenance, mais ayant contenu des liquides tels que : pétrole, huile minérale, etc..., qui nécessitent un lavage sérieux et même, dans certains cas, l'intervention d'un tonnelier ; ces fûts sont habituellement désignés, sous le nom de pétroliers.

Préparation des olives de conserves

L'extension à donner à la culture de l'olivier ne doit pas seulement avoir pour but l'augmentation de la production en huile, mais également de développer celle des variétés d'olives spéciales pour la conserve.

Il existe, en Algérie, notamment à Saint-Denis-du-Sig et dans la vallée de la Soummam, quelques maisons qui se sont adonnées à la préparation des olives de conserve : olives vertes et olives noires ; mais leur production est loin de pouvoir suffire aux besoins considérables de la clientèle métropolitaine et étrangère ; aussi une partie de l'activité des oléiculteurs gagnerait-elle à être aiguillée vers cette industrie qui donne d'ailleurs des résultats supérieurs à ceux obtenus par la fabrication de l'huile d'olive.

EXPORTATIONS

Huiles d'olive

ANNÉES	QUANTITÉS	VALEURS
1865.....	7.859 Quintaux	1.336.074 Francs
1870.....	17.186 »	2.921.667 »
1875.....	29.247 »	2.924.653 »
1880.....	3.544 »	354.399 »
1885.....	21.720 »	2.117.289 »
1890.....	19.279 »	1.927.834 »
1895.....	17.026 »	1.069.168 »
1900.....	63.701 »	3.428.336 »
1905.....	62.812 »	5.716.000 »
1910.....	94.288 »	15.230 000 »
1915.....	54.822 »	6.689.970 »
1920.....	7.802 »	3.355 000 »
1925.....	114.550 »	82.476.000 »
1928 (1).....	218.161 »	197 340.000 »

(1) Dernières statistiques.