

Ils en retirent les fruits, au bout de ce temps, et les battent au maillet de bois pour isoler la pulpe de la graine; ils pressent cette pulpe une première fois, à la main; ils jettent ensuite la pulpe filamenteuse et les noyaux dans un récipient rempli d'eau froide; on les enlève, au bout d'un certain temps; les noyaux sont amoncelés à part tandis que les filaments subissent une deuxième pression à la main pour en extraire une partie de l'huile résiduelle.

Tous les liquides recueillis sont réunis et on isole l'huile sous forme d'écume en remuant le mélange au moyen de palettes. Enfin l'écume ainsi obtenue subit une cuisson d'une 1-2 heure, puis on sépare l'huile de l'eau par écrémage. On perd ainsi les 2-3 de l'huile contenue dans la pulpe du fruit du palmier.

L'huile de palme fraîche a la consistance du beurre; son odeur est caractéristique. Les indigènes l'utilisent comme graisse alimentaire. En Europe, elle sert à la fabrication des bougies, du savon et de la glycérine pharmaceutique.

Les indigènes décortiquent les noix de palme en brisant ces dernières au moyen d'une pierre ou d'un marteau; mais une grande partie des noix sont perdues, pourrissant sur le sol, sans que la population ait le courage de s'en occuper.

L'huile des amandes de palme [palmistes] s'obtient en Europe même.

Le Comité d'Economie Coloniale, de Berlin, a ouvert un prix pour le meilleur procédé de traitement mécanique des fruits de l'"Eloëis". Le problème peut aujourd'hui être considéré comme résolu, d'après "Preuss". D'autre part, nous trouvons dans le Bulletin du Muséum colonial de Haarlem, la réponse suivante d'une grosse Société hollandaise de l'Ouest africain au sujet du mérite du procédé mécanique préconisé.

"Hélas! cette fois encore, la pratique n'a pas confirmé la théorie; il est difficile de convaincre les indigènes qu'il est de leur intérêt d'apporter leurs récoltes aux factoreries; on ne peut songer, d'autre part, à fonder des usines dans les villages retirés".

Le Directeur du musée de Haarlem ajoute que la maison citée est revenue de cette opinion pessimiste, ayant trouvé en fin de compte du bon à la théorie.

L'amande de palme [palmiste] fournit de 43 à 50% d'huile suivant les procédés d'extraction; ce produit est jaune ou blanc, de consistance ferme, semblable à l'huile de coco; on s'en sert pour la fabrication du beurre végétal ou du savon.

"Preuss" a découvert, dans le Cameroun, une variété de palmier qui présente de belles espérances.

La pulpe de son fruit est abondante et riche en huile; la coque de la noix est mince et fragile: les indigènes la brisent à la dent. Cette variété est désignée par les indigènes sous le nom de "Lisombé".

GEO. GONTHIER

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR

11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL.

TEL. BECK, MARX 2113.

BANQUE DE MONTREAL

FONDEE EN 1817

CONSTITUEE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tout payé..... 14,400,000.00

Fonds de Réserve..... 10,000,000.00

Profits non Partagés..... 923,418.31

BUREAU DES DIRECTEURS

Le Très Hon. LORD STRATHCONA AND MOUNT ROYAL, G.O.M.G., Président Honoraire

Hon. Sir GEORGE A. DRUMMOND, K.O.M.G., Président

E. S. Clouston, Vice-Président James Ross, Ecr.,

A. T. Paterson, Ecr., Hon. Robt. MacKay

R. B. Angus, Ecr., Sir W. O. MacDonald

Edward B. Greenhalgh, Ecr., R. G. Reid, Ecr.,

E. S. Clouston—Gérant Général,

A. Macdonald, Inspecteur chef et Surint. des Succursales.

H. V. Meredith, Aast. Gérant Général et Gérant à Montréal

C. Sweeny, Surintendant des succursales de la

Colombie Anglaise

W. E. Stavert, Surintendant des succursales des

Provinces Maritimes

F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales C. B.

W. A. Bog, Aast. Inspecteur, Montréal.

100 Succursales au Canada, aux Etats-Unis, en Angleterre et à Terre-Neuve

Londres, Eng.—46.47 Threadneedle St., E. C. F. W. Taylor, Gérant.

New-York—31 Pine St., E. Y. Hebden et A. D. Braithwaite, Agents.

Chicago—Coin Monroe et LaSalle, J. M. Greata, Gérant.

St John's et Birchy Cove, (Baie des Isles) Terre-Neuve.

DEPARTEMENTS D'EPARGNES dans chacune des succursales Canadiennes où les dépôts sont reçus et l'intérêt alloué aux taux ordinaires.

COLLECTIONS dans toutes les parties du Dominion et des Etats-Unis, faites aux meilleurs taux.

LETTRES DE CREDIT, négociables dans toutes les parties du monde, émises aux voyageurs.

BANQUIERS DANS LA GRANDE-BRETAGNE

Londres—Banque d'Angleterre. The Union of London et Smith's Bank Ltd. The London and Westminster Bank Ltd. The National Provincial Bank of England Ltd.

Liverpool—The Bank of Liverpool, Ltd.

Edimbourg—The British Linen Company Bank et succursales.

BANQUIERS AUX ETATS-UNIS

New-York—The National City Bank. The Bank of New-York, N. B. A. The National Bank of Commerce, N. Y.

Boston—The Merchants National Bank. J. B. Moore & Co.

Buffalo—The Marine Bank

San Francisco—The First National Bank. The Anglo-Californian Bank, Ltd.

BANQUE DE SAINT-HYACINTHE

Bureau Principal: St-Hyacinthe, P.Q.

CAPITAL PAYE..... \$330,515.00

RESERVE..... 75,000.00

DIRECTEURS:

G. C. DESSAULLES, Président.

J. R. BRILLON, Vice-Président.

L. P. MORIN, V. B. SICOTTE.

M. ARCHAMBAULT, Dr E. OSTIGUY.

JOS. MORIN, W. A. MOREAU.

F. PHILIE, Inspecteur. Caissier.

Succursales:

Drummondville, H. St-Amant, Gérant.

St-Césaire, M. N. Jarry, Gérant.

Farnham, J. M. Bélanger, Gérant.

Iberville, J. F. Moreau, Gérant.

L'Assomption, H. V. Jarry, Gérant.

Correspondants:—Canada: Eastern Townships Bank et ses succursales. Etats-Unis: New-York, The First National Bank, Ladenburg, Thalmann & Co. Boston: Merchants National Bank.

Cent fruits de Lisombé valent pour l'huile 173 fruits du palmier commun; mais les régimes du premier sont moins fournis que ceux du second; cependant 12 régimes de Lisombé contenant 1,111 fruits, valent 14 régimes du palmier commun avec leurs 1,650 fruits.

Il existe encore le "Dé-Dé" ou palmier médicinal; il fournit peu d'huile mais une bonne amande.

Une autre sorte est l'"Afa-Dé" ou palmier fétiche. Les indigènes sont très friands de son amande; mais la plante est rare; il paraît qu'on la cultive régulièrement; les féticheurs jettent le sort avec les noix de ce palmier.

D'après les recherches M. G. Fendler, l'huile de la pulpe du fruit et l'huile de l'amande ne présentent pas de grandes différences chimiques.

Il est remarquable que l'huile de palme, même fraîche, est acide à un haut degré; on peut croire que l'hydrolyse de l'huile en acides gras et glycérine s'opère déjà énergiquement dans le fruit même.

D'après "Benedict", l'huile de palme fraîche contient 12% d'acides gras libres; la totalité de la matière grasse peut se présenter sous forme d'acides libres, dans les vieilles huiles. "Nordlinger" a trouvé 50.82% d'acides gras dans une vieille huile de palme.

D'après "Lewkowitch", qui a trouvé fréquemment 50-70% d'acides gras libres, on peut suivre, pas à pas, la marche de la saponification de l'huile de palme en enlevant la glycérine par l'eau. "Strunk" [Victoria, Cameroun] a trouvé 26.5% et 28.05% d'acides gras libres, comptés en acide oléique, dans des huiles qui avaient été extraites 3 jours après la récolte du fruit. "Fendler" croit pouvoir conclure, d'après ses propres recherches et les résultats par les savants précités, que l'huile doit s'hydrolyser plus rapidement lorsqu'elle demeure dans le fruit que lorsqu'elle en est extraite.

Cela n'est pas incompréhensible. D'après d'autres recherches, le phénomène se produit pour d'autres graisses et peut être attribué à l'action d'une diastase hydrolysante isolée de certaines graines. On peut accepter qu'un ferment analogue existe dans la pulpe du fruit de l'"Eloëis"; on comprendrait aussi que l'huile restant dans le fruit subisse une saponification plus rapide et plus énergique que lorsqu'elle en est extraite.

"Preuss" a fait savoir à M. "Fendler" que les fruits du palmier à huile s'échauffent lorsqu'on les entasse, et cela en très peu de temps, de façon sensible. Ce dégagement de chaleur peut être attribué au phénomène chimique de l'hydrolyse de l'huile en acides gras et glycérine [rancissement]. Les indigènes évitent avec soin un tel amoncellement des fruits; ils dédaignent de consommer une huile obtenue des fruits mis en tas même pendant un seul jour.