

DIVERS PROCÉDES D'EPURATION  
DES HUILES

Recueillis spécialement pour les lecteurs  
du Prix Courant

1. Pour enlever le goût de rance à l'huile d'olive, le Dr Bozzari recommande de la battre pendant une demi-heure avec de l'alcool bien rectifié à raison de 10 pintes d'alcool pour 90 pintes d'huile. On laisse reposer ensuite, et l'alcool, en se séparant de l'huile emporte avec lui le goût de rance.

2. Un autre procédé consiste à battre 100 parties d'huile avec 25 de vinaigre.

3. Un troisième procédé emploie la magnésie calcinée; on verse dans 100 litres d'huile 3 kilogs de magnésie calcinée finement pulvérisée; on agite pendant 1 d'heure, 4 à 5 fois par jour durant 5 à 6 jours; on lave à l'eau chaude, après avoir filtré le mélange. La magnésie en neutralisant les acides enlève les mauvais goûts de l'huile.

4. M. A. M. Villon a préconisé en 1897 l'emploi de l'*Azolimine*, pour empêcher le rancissement des corps gras. L'*Azolimine* est un composé organique; il suffit d'en faire dissoudre 200 gr. dans 100 kilog. d'huile ou de graisse pour les empêcher de rancir pendant de longs mois; c'est un composé sans odeur, sans saveur, d'une innocuité complète; on peut donc l'employer pour conserver les huiles comestibles, huiles d'olive et autres.

5. Pour conserver les huiles d'olive et les empêcher de rancir pendant les transports ou en magasin. A. M. Villon avait également indiqué le procédé suivant employé par de grands fabricants du mili. On amène l'huile à l'état liquide, par une douce chaleur; on la bat pendant quelque temps avec 1 p. c. d'eau oxygénée pure; six heures après on renouvelle l'opération et on recommence le lendemain. Après un long repos, l'huile est décantée et additionnée de 2 p. c. de méthanol, produit chimique organique dont la formule est  $O^2 H^2$ .

6. Pour épurer les huiles comestibles, on emploie l'*alguosine*; c'est une substance qui ressemble à l'algine et qui, comme elle est retirée des algues marines. Elle est mucilagineuse; elle jouit de la propriété de se combiner aux alcalis pour donner des sels qui ne se cristallisent pas, qui ont l'aspect de la gélatine et qui sont très peu solubles.

On emploie cette matière en solution concentrée; on l'agite avec les huiles à épurer, elle les débarrasse en peu de temps des matières étrangères qu'elles contiennent; elle les rend inaltérables.

Comme cette matière n'est pas soluble dans l'huile, on peut l'employer en excès, sans inconvénient. Après le traitement, l'huile peut être abandonnée à l'air pendant plus d'un an, sans qu'il se manifeste

LAURIER ET  
LES CLOUS  
A CHEVAL  
MARQUE  
“C”

Ont fait appel au peuple Canadien, et l'un et les autres ont été appuyés par une grande et croissante majorité.

Ab. Lincoln n'avait pas tout-à-fait tort quand il disait: “On peut duper une partie du public en tout temps, et le public tout entier quelquefois; mais on ne peut pas duper le public tout entier et tout le temps.”

Lorsque vous voyez qu'une majorité composée du “public tout entier” emploie les clous à cheval marque “C”, vous pouvez être assurés qu'il y a de bonnes raisons à cette préférence.

Si vous ne vendez pas notre marque “C”, nous aimerions vous en envoyer des échantillons, à titre gratuit, pour les distribuer aux maréchaux-ferrants, vos clients, afin qu'ils les essaient.

Canada Horse Nail Co.,  
MONTREAL.

le moindre rancissement ni le moindre changement de goût.

Les huiles ainsi traitées trouvent leur emploi dans la fabrication des conserves, des graisses alimentaires, etc., etc.

7. — On désodorise les huiles d'olive trop fruitées, les huiles d'arachide, de sésame, etc., et surtout les huiles à odeur désagréable telles que le ricin. Pour cela on y fait barbotter énergiquement un gaz sec non oxygénant, tel que l'acide carbonique pur. On opère à chaud, mais sans atteindre une température qui puisse altérer le produit. On évacue le gaz lorsqu'il s'est chargé des produits volatils à éliminer et on le régénère par l'acide sulfurique pour pouvoir le réemployer ensuite.

8. — On a proposé aussi d'employer un courant d'air atmosphérique sec et préalablement stérilisé; cet air s'emploie à chaud et les huiles à traiter sont logées dans des récipients contenant une matière fibreuse (telle que le crin végétal), fortement tassée, destinée à multiplier les contacts entre l'air et l'huile.

(Procédé Bang et Ruffin.)

9. — M. Caumelle fils, épure les huiles avec une solution de chlorure de sodium, qu'il mélange à l'huile. D'autres inventeurs ont proposé d'agir électriquement sur un mélange analogue.

10. — Nous citerons, pour mémoire, l'épuration des huiles par l'ozone; ce procédé, très intéressant fera l'objet d'une étude ultérieure.

P. D'ARLATAN.

## LES LOCOMOTIVES ELECTRIQUES

## Leur avènement prochain

L'épreuve à laquelle vient d'être soumise près de Shenectady la première locomotive électrique de la New York Central Railroad Company semble avoir démontré le côté tout à fait pratique de cette invention, en ce qui concerne le bon fonctionnement de cette machine. Aucun essai n'a été fait au point de vue de la limite de vitesse que la locomotive peut atteindre, bien que celle-ci ait été lancée à une vitesse de cinquante-cinq milles à l'heure.

Une épreuve de ce genre sera faite cette semaine et l'on espère atteindre une vitesse de soixante-dix milles à l'heure, avec un train d'une longueur ordinaire.

Cette locomotive est la première d'une série de trente à quarante, que le New York Central doit employer pour remorquer les trains de passagers entre la gare du Grand Central et Croton, sur la ligne principale, et entre cette même gare et White Plains sur l'embranchement de Harlem.

Si l'épreuve de vitesse qui doit avoir lieu est satisfaisante—et il y a tout lieu de croire qu'elle le sera—l'événement