

COURS PROFESSIONNELS

Marchandises en général

Suifs. — Acides stéarique et oléique, glycéline. — Chandelles. — Bougies. —

Clerges. — Rats de cave. — Saponification et distillation.

(Suite).

Les artisans fabricants de chandelles, au XII^e siècle composaient une seule corporation à Paris. Ils ne fondaient que des suifs et s'en allaient chez les gens pour faire les chandelles à domicile, avec les graisses que l'on mettait de côté pour cet usage et avec des mèches en étoupe ou en filasse. Les bougies de cire, les clerges de même substance employés dans la vie domestique, et celui de "chandelle" aux luminaires de suif.

Le suif employé pour la fabrication des chandelles provient des graisses de boeuf et de mouton obtenues par le procédé des cretons, ou par celui dit "à l'acide". Les fabricants préfèrent, pendant l'été, le suif produit par le premier procédé, parce qu'il est plus homogène; la seconde méthode donne, en hiver, un suif plus blanc et plus dur.

Dans le procédé du moulage, qui est aujourd'hui le plus généralement adopté, on verse le suif liquide dans des moules en étain, dans l'axe desquels on fixe une mèche. Les opérations du moulage et du démoulage se font actuellement à l'aide de machines spéciales.

• • •

Au tour de la bougie. L'opération est plus compliquée, mais aussi plus intéressante; vous ayant parlé de la "mère", voyons l'enfant.

"Les bougies tirent leur nom de la ville de Bougie (Algérie), d'où l'on apportait la cire nécessaire à leur fabrication suivant certains étymologistes. D'autres d'après M. Ch. Marsillon prétendent que dès le VIII^e siècle, les Arabes les fabriquaient, et que ce sont les Vénitiens qui les rapportèrent de ce point de la côte algérienne et en introduisirent l'usage en France et en Europe.

"Actuellement, grâce aux travaux et aux découvertes de Chevreul, les bougies ordinaires se fabriquent couramment avec l'acide stéarique que l'on extrait du suif. Cette fabrication comporte plusieurs opérations successives, qui sont les suivantes: fonte et mélange de l'acide stéarique; blanchissage, polissage, rognage, marquage et paquetage des bougies."

Avant de vous expliquer cette fabrication, un mot au sujet de ce qu'on entend par "saponification" et "distillation";

termes auxquels l'épicier ne prête pas assez d'attention. La différence entre la saponification et la distillation est la suivante: par le procédé dit de "distillation", on peut tout employer: suifs, graisses d'os, résidus gras, boyaux, huiles de palme, de coco, de coton, graisses communes, etc... pour faire de la bougie; tandis que par celui dit de "saponification" on ne peut se servir que de suifs: suifs de boeuf, de vache, de mouton, de cheval, etc..., d'où une bougie qui revient plus cher que par distillation, mais aussi qui est plus belle, plus transparente, plus dure et par conséquent faisant plus d'usage; elle est aussi plus sèche au toucher. Vu la différence de prix relativement minime qui existe entre les bougies de distillation et de saponification, l'épicier ne devrait pas hésiter à fixer son choix sur ces dernières.

Entrons dans une usine. Dans la première pièce, nous trouvons, empilés, des blocs de suif tels qu'ils sont livrés par les fondeurs. Je ne vous en parle pas ayant déjà traité ce sujet. Ces blocs de suif sont pris et portés dans une immense cuve en bois, où ils sont plongés dans une eau chaude additionnée d'acide sulfurique; c'est le premier nettoyage, la première opération; la seconde est semblable: une cuve voisine reçoit la matière qui subit, cette fois, un second nettoyage est de déglycéliner le suif. Je dois vous dire de suite que dans toute cette partie de l'usine une canalisation spéciale s'empare des divers produits pour les conduire à destination. Ici, par exemple, la "glycéline", qui est à 11° dans la cuve, descend par un de ces conduits, au rez-de-chaussée, dans un cylindre métallique au-dessus duquel tourne un tambour plongeant à moitié dans le liquide. Le but est d'évaporer de la "glycéline" l'eau qu'elle contient.

La "glycéline", pendant cette opération, et par suite du mouvement rotatif du tambour, n'est pas amenée à ébullition; avant de la recevoir ici elle a été aussi traitée à la chaux pour l'épurer. L'opération terminée, elle a une légère teinte dorée et titre alors 62°. Nous n'en parlerons plus, cette "glycéline" étant vendue à part et n'ayant aucun rôle à jouer dans la fabrication des bougies, elle servira maintenant dans l'industrie à faire la nitroglycérine, la dynamite; elle entrera dans la composition d'un grand nombre d'encres et de couleurs; en pharmacie, elle servira à la fabrication des glycérolés; elle sert aux naturalistes qui l'emploient pour conserver les pièces anatomiques ou préparer les extraits d'organes dans l'opothérapie; elle est aussi un excellent antiseptique des muqueuses: elle provoque par son application directe, une sécrétion abondante qui diminue l'inflammation, etc.

(A suivre).

Revue Générale

(Suite de la page 25)

LEGUMES

Aubergines	la doz.	0.00	2.50
Betteraves	le sac	0.00	0.75
Carottes	le sac	0.00	0.50
Celéri	le crate	0.00	6.00
Champignons	lb.	0.00	0.75
Choux-fleurs	la doz.	0.00	3.00
Choux	le quart	0.00	1.25
Concombres	la doz.	0.00	2.40
Oresson	doz. paquet	0.00	0.75
Epinards	le quart	0.00	2.50
Fèves vertes et jaunes,			
	le panier	0.00	7.00
Navets	le sac	0.60	0.75
Oignons d'Espagne, la cse		3.50	4.00
Oignons d'Espagne, 1-2 caisses		0.00	2.00
Oignons jaunes, sac	lb.	0.01	0.02
Oignons rouges	le sac	0.00	1.25
Oignons rouges	le quart	2.50	3.00
Parais	le sac	0.00	1.00
Patates (au détail), le sac			
90 lbs.		0.85	0.90
Patates (en gros), le sac			
90 lbs.		0.75	0.80
Patates sucrées	le panier	0.00	1.75
Persil	la doz.	0.10	0.25
Piment	le panier	0.00	0.75
Poireaux	la doz. pqt.	0.00	0.10
Radis	la lb.	0.25	0.50
Rafort	la lb.	0.00	0.15
Salade de Boston	la bte	0.00	2.00
Salade de Waterloo	la bte	0.00	1.60
Salsifis	la doz. de pqt.	0.00	0.40
Tomates de serre	la lb.	0.00	0.25

FRUITS VERTS

Amandes, nouv.	lb.	0.12	0.14
Atocas	baril	7.00	8.00
Avelines, nouvelles	lb.	0.11	0.11
Bananes, régime (en crate)		1.50	2.00
Citrons, nouv. (300s. q. boîte)		2.75	3.00
Citrons nouv. (400s.)		5.50	6.00
Dattes, nouv.	lb.	0.06	
Noix de Grenoble, nouv.	lb.	0.14	
Noix Pécans pelées, Texas	lb.	0.18	
Pécans, Jumbo	lb.	0.20	
Oranges Jamaïque	baril	4.00	4.50
Orange Jamaïque	boîte	2.50	
Oranges Porto Rico	boîte	3.00	
Oranges Valence (420s.)		3.50	3.75
Oranges Valence (714s.)		4.25	4.50
Oranges Floride (126 à 216s.)		0.00	3.00
Pommes Baldwin No 1	boîte	1.50	
Raisins Malaga, colorés bnl.		5.00	5.50
Ananas	caisse	4.00	4.50
Citrons Malaga (420 s.)	caisse	5.50	
Oranges Mexique	bte	2.25	2.50
Oranges Navels	boîte	3.00	3.25
Pamplemousses	boîte	3.25	3.50
Poires	boîte	0.00	2.25
Poires	1-2 boîte	0.00	1.50
Pommes No 1	baril	4.00	5.00
Pommes No 2	baril	3.50	4.50
Raisins Tokay	prate	0.00	2.25

POMMES

MM. J. C. Houghton & Co. nous écrivent de Liverpool, à la date du 19 nov. 1908.

Vendredi dernier, les prix ont subi une baisse qui a continué jusqu'au lundi suivant, les approvisionnements étant assez considérables. Hier, les prix ont remonté, en raison de la demande très active, et remontent à leur ancien niveau. De grandes quantités de Newtowns de Californie continuent à être l'objet de transactions aux mêmes prix environ que les