

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

Du Commerce, de la Finance, de l'Industrie,
de la Propriété foncière et des Assurances.

BUREAU: No 35, rue St-Jacques, Montréal

ABONNEMENTS:

Montréal, un an.....\$2.00

Canada et États-Unis..... 1.50

France.....fr. 12.50

Publié par

Société de Publication Commerciale

J. MONIB, Directeur.

F. E. FONTAINE, Gérant.

Téléphone 2602.

MONTRÉAL, 31 MARS 1893.

Les Huiles.

Les huiles sont des substances grasses, liquides, qui proviennent des animaux ou des végétaux. Les huiles végétales se divisent en deux espèces: les huiles siccatives qui, exposées à l'air, se dessèchent et se solidifient plus ou moins rapidement, et les huiles non siccatives jouissent pas de cette propriété. Les premières seules peuvent être utilisées en peinture, mais leurs propriétés siccatives ne permettent pas qu'on les emploie comme lubrifiants, comme dans le graissage des machines. Plusieurs huiles de l'une ou l'autre catégorie s'emploient comme comestibles. Nous allons dire quelques mots de chacune des principales huiles que l'on rencontre dans le commerce.

Huiles non siccatives.

HUILE D'OLIVE. — C'est la plus anciennement connue et la plus estimée comme comestible; elle sert aussi pour l'horlogerie.

Cette huile pure (vierge) est très fluide, onctueuse, transparente, légèrement odorante quand elle est nouvelle, mais elle acquiert à la longue une odeur de rance. Elle est tantôt d'un jaune verdâtre, tantôt d'un jaune pâle ou d'un jaune d'or et quelquefois incolore. La saveur est douce et agréable: elle sent son fruit comme on dit. Elle provient particulièrement du Midi de la France et de l'Italie. L'huile de Provence est la plus renommée que nous ayons. Outre ses usages comestibles, cette huile est employée en quantités considérables dans la fabrication du savon de Marseille que l'on appelle improprement ici savon de Castille.

L'huile d'olive est toujours d'un prix assez élevé, et l'on conçoit que la fraude y ait trouvé un sujet à spéculation en la falsifiant avec d'autres huiles également comestibles mais d'un prix plus bas, telles que l'huile d'œillette, l'huile de noix, d'arachide, de sésame, de faine, et aussi avec du miel; on a même été jusqu'à imiter sa propriété de se figer facilement au froid en mélangeant d'autres huiles moins sujettes à se figer, avec de la graisse de volaille.

L'huile d'olive peut se mêler avec de l'eau gommée.

HUILE DE COLZA. — Cette huile est extraite de la graine du colza ou chou oléifère par expression après mouture. Elle était autrefois em-

ployée en quantités considérables en Europe pour l'éclairage, et la culture du colza formait une branche importante de l'agriculture en Belgique, en Alsace et dans le nord de la France, mais la découverte du pétrole lui a donné un rude coup. Aujourd'hui, elle sert surtout comme lubrifiant et pour la fabrication des savons mous. Les tourteaux de colza sont en grand honneur pour la nourriture du bétail et aussi pour l'engraissement des terres.

L'huile de colza est jaune, légère, d'une odeur forte et d'une saveur peu agréable qui la rend impropre à l'usage alimentaire.

HUILE D'ARACHIDE. — Elle est extraite du fruit de la pistache de terre (peanut).

HUILE DE CAMÉLINE. — Ou de sésame d'Allemagne. Employée dans certains pays pour usage alimentaire. Comme elle ne se congèle qu'à zéro Fahrenheit, on la mélange souvent avec d'autres huiles pour abaisser leur point de congélation.

HUILE DE FAINÉ. — Tout le monde connaît le fruit du hêtre. Son huile, est excellente pour la table. Son extraction forme une branche de l'industrie domestique.

Après avoir laissé ou fait sécher les fruits, on les réduit en pâte dans une auge avec des pilons; la pâte mise dans des sacs de toile ou de cuir est soumise à la presse. L'huile qui en découle est abandonnée dans de grands vases ou jarres pour déposer les parties muqueuses qui ont été entraînées par la pression et on recueille l'huile ainsi épurée et qui est presque aussi délicate que l'huile d'olive.

L'huile de faine se congèle à un degré F. au-dessus de zéro (-17.5 c.) Elle se conserve longtemps sans altération, et, contrairement aux autres huiles, elle s'améliore en vieillissant.

HUILE DE COTON. — La graine de coton, autrefois négligée dans les régions cotonnières des États-Unis, fournit aujourd'hui au commerce de grandes quantités d'une huile qui est propre aux usages alimentaires et qu'on emploie même, croyons-nous, dans la fabrication de l'oléomargarine et du saindoux artificiel. De plus les tourteaux pressés sont devenus une ressource précieuse pour la nourriture et l'engraissement du bétail.

HUILE DE CHÈNEVIS. — La graine de chanvre donne une huile siccative, mais sa production est peu importante.

HUILE DE NOIX. — Elle est très siccative et s'emploie dans les peintures fines de préférence à l'huile

Huiles siccatives.

HUILE DE LIN. — De toutes les huiles siccatives, la plus importante sans doute est l'huile de lin, non pas peut-être parce qu'elle est réellement la meilleure, mais parce qu'elle est la plus abondante, étant le produit secondaire d'une culture très répandue partout où elle est possible. La graine de lin contient de 33 à 34 pour cent d'huile sur lesquels les meilleurs procédés permettent de retirer de 20 à 25. Le tourteau pressé est plus riche que celui du colza en azote dont il contient 6 pour 100. C'est la nourriture la plus riche qui puisse être donnée au bétail, et, dans les pays où il y a surabondance de production, on l'emploie avantageusement pour l'engraissement des terres.

L'huile de lin est employée en peinture sous deux états différents; crue ou à l'état naturel, et bouillie ou cuite. L'huile cuite est préférable pour l'extérieur, là où les surfaces peintes sont exposées aux intempéries. Elle est préparée en la faisant bouillir avec de la litharge, de l'acétate de plomb ou du sulfate de zinc. L'huile crue mélangée suivant le besoin avec une proportion plus ou moins grande d'essence de térébenthine convient mieux pour l'intérieur. Elle sert aussi de base pour les vernis et pour l'encre d'imprimerie.

L'huile de lin est quelquefois falsifiée avec l'huile de chènevis et l'huile de poisson.

HUILE D'ŒILLETTE. — Elle est extraite par expression de la graine du pavot somnifère et s'emploie pour la table et pour la fabrication du savon, le plus souvent pour cette fin, en mélange avec l'huile d'olive. Elle forme une branche importante du commerce dans le Nord de la France.

L'huile d'œillette pure ressemble à l'huile d'olive par son aspect et sa saveur. Elle est presque incolore et ne se congèle qu'à zéro Fahr. Elle est très siccative et employée dans la peinture fine.

HUILE DE CHÈNEVIS. — La graine de chanvre donne une huile siccative, mais sa production est peu importante.

HUILE DE NOIX. — Elle est très siccative et s'emploie dans les peintures fines de préférence à l'huile

de lin. Elle sert aussi sur la table et pour fabriquer du savon vert (savon mou).

HUILE DE RICIN. — Communément appelé huile de castor. Elle est extraite de la graine du ricin commun qui en contient 46 pour cent.

Cette huile forme un purgatif doux et d'une administration facile, surtout pour les enfants, car on peut l'associer au bouillon ou sous forme d'émulsion avec un jaune d'œuf.

HUILE DE CROTON. — Cette huile est extraite du *Croton Tiglium*, arbrisseau des îles Moluques, en Océanie. Elle a la couleur du miel et la consistance de l'huile de noix. Employée en médecine comme purgatif violent.

* *

A ces différentes espèces d'huiles végétales, pourraient se rattacher l'huile de coco, d'un blanc pur, et l'huile de palme, de couleur jaune, qui sont très employées par les savonniers, quoique leur forme concrète les fasse souvent désigner sous le nom de beurre de coco, beurre de palme.

Huiles animales.

HUILE DE PIEDS DE BŒUF. — On prépare cette huile en faisant bouillir dans l'eau des pieds de bœuf ou de vache dénudés de chairs et de nerfs, et enlevant la graisse qui vient surnager. En moyenne, les quatre pattes d'un bœuf donnent une chopine d'huile. Cette huile est jaune paille ou paille à peine verdâtre, quelquefois incolore. On en fait un grand usage pour le graissage des machines. Celle qui est dans le commerce est rarement pure. Elle est le plus souvent falsifiée avec de l'huile de baleine, de l'huile d'œillette et de colza.

HUILE DE POISSON. — Elle est extraite par macération et compression du foie de plusieurs poissons, surtout de la morue et s'emploie dans le tanage et le mégissage des peaux. Les naturels de l'extrême Nord en font une grande consommation comme aliment.

HUILE DE FOIE DE MORUE. — Cette huile est aujourd'hui d'un usage général en médecine, employée pour reconforter les températures lymphatiques. Elle est

TELEPHONE BELL No 6251

J. O. LABRECQUE, COUSINEAU & CIE

Bois et Charbon

87 RUE WOLFE - - - - MONTREAL