

de maintenir la température ambiante à 19° Fahrenheit,

Les sacs remplis sous l'influence de cette basse température et de la pression naturelle, l'huile pure seulement, se séparant de la stéarine, filtre et peut être recueillie dans les gouttières placés au-dessous de chaque rangée de sacs et dans les vases collecteurs qui sont à l'extrémité du râtelier. La stéarine reste dans les sacs.

Ce traitement est lent, il demandera plus ou moins de temps suivant la température à laquelle l'huile a été amenée. Plus cette température sera basse, plus l'huile obtenue sera insensible au froid ; par contre, la quantité obtenue en sera moindre ; celle de la stéarine restée dans les sacs, au contraire, sera plus grande. Il en sera autrement si le traitement a lieu à une température plus élevée. Le temps nécessaire pour séparer l'huile de la stéarine sera d'autant plus considérable que la température sera plus basse.

Lorsqu'il s'agit de l'extraction de l'huile des foies, il faut, comme en toute chose, ne point perdre de vue ce principe que, ce qui se gagne en quantité se perd en qualité et *vice-versa*. Si l'on désire obtenir une huile de premier choix, insensible à la gelée, il ne faut pas songer à soumettre plus de deux fournées d'huile par semaine aux opérations de congélation ; en d'autres termes, l'huile étant mise dans les sacs appropriés à cet effet, on devra la laisser filtrer pendant trois ou quatre jours, sous pression normale, et cela seulement si elle a été préalablement congelée et exposée déjà durant le même temps à un froid de 12° ou 13° Fahrenheit.

La stéarine restée dans les sacs, au bout d'un certain temps, contient encore un fort pourcentage d'huile, qu'on peut en extraire par compression. L'huile ainsi obtenue est recueillie soigneusement et, si aucune trace de stéarine n'est passée avec elle, elle est d'aussi bonne qualité que celle qui provient des sacs et peut être mélangée avec cette dernière.

Pour effectuer la compression, on peut se servir de presses à levier ou de presses à vis. Les premières sont toutefois préférables, en raison de la pression douce et régulière qu'elles permettent d'obtenir.

Quand il n'y a plus d'huile dans les sacs, la stéarine qui y est restée peut être placée dans d'autres sacs faits de canevas de bonne qualité, ou mieux dans des carrés de canevas repliés de façon à ne point laisser

échapper cette stéarine et pouvant être placés sous les presses. Si des pressoirs de fer ou de bois sont employés, il est sage de les garnir d'étain, de crainte que le fer ne rouille ou que le bois, après un certain temps d'usage ne devienne rance. Le pressage doit se faire à la même température que le remplissage des sacs et de telle façon qu'aucune trace de stéarine ne puisse sous l'influence de la pression, traverser le canevas avec l'huile.

L'huile ainsi recueillie est de première qualité et peut être, après un filtrage si cela est nécessaire, mélangée à l'huile provenant directement des sacs et mise dans les récipients d'expédition. La conséquence d'un tel procédé c'est qu'il faut être muni de récipients pour recueillir l'huile qui coule des pressoirs.

Pour l'exportation on demande que l'huile de qualité supérieure soit logée dans des vases d'étain et non de bois, en raison de la tendance que possède l'huile de prendre le goût et la couleur de toute espèce de bois, au contact duquel elle séjournerait quelque temps.

En tout cas, si l'huile n'est pas mise en bouteille, elle doit être expédiée dans des récipients d'étain, et plus tôt elle sera mise dans ces récipients, plutôt elle sera privée du contact de l'air, meilleure elle sera.

Les Norvégiens exportent la plus grande partie de l'huile qu'ils fabriquent dans des tonnelets d'étain de 25 gallons et demi de capacité et protégés extérieurement par une barrique ordinaire ou une caisse en bois. Des améliorations, toutefois, cela n'est pas douteux, peuvent être apportées à cette méthode, améliorations qui permettraient de la rendre plus pratique et souvent faciliteraient les transactions. Des vases d'étain, ronds ou carrés, de 5 à 10 gallons, mêmes plus petits, seront vraisemblablement reconnus d'ici peu plus commodes sur plusieurs marchés et mettront les marchands en gros à l'abri des inconvénients sérieux que peut offrir le commerce de cette denrée.

BLANCHIMENT.

Le blanchiment de l'huile de foie de morue est parfois pratique pour lui donner une apparence claire et brillante.

Ce blanchiment effectué soit par des moyens chimiques, présente toujours des inconvénients et n'est nullement indispensable, si l'huile a été travaillée avec soin depuis le commencement de sa préparation jusqu'à la fin.

Ceux qui connaissent les bonnes huiles de foie de morue, reconnaîtront si elles ont été blanchies et verront par là que quelque négligence a été apportée dans leur préparation.

Prendre des foies trop vieux, les mal choisir ou les mal nettoyer avant leur mise dans les bouilleurs pour la vaporisation, laisser brûler l'huile pendant l'opération de fusion des foies, ou la conserver dans des vases impropres, ou encore essayer d'obtenir, aux dépens de la quantité, une quantité d'huile aussi grande que possible ; tout cela aura de l'influence sur la fabrication.

Chaque fois que l'on aura toléré, en pratique une de ces déficiences, l'huile prendra vite une couleur sombre et ne possèdera pas le brillant, la clarté, la couleur d'or pâle qu'à toujours l'huile bien préparée. La couleur sombre de l'huile est engendrée par la décomposition de ses éléments albumineux soit avant, soit pendant la durée du traitement qu'on lui fait subir, et le blanchiment d'une telle huile donne lieu à l'apparition de bactéries ; sa décomposition se produira bien vite. Quant à blanchir les huiles de qualité inférieure pour les faire passer pour des produits de premier choix, ce n'est pas seulement une pratique malhonnête et préjudiciable à la vente ; ce blanchiment tend aussi, en dépit de la belle apparence qu'il donne à l'huile, à diminuer ses qualités médicinales.

Ceux qui ont eu le malheur de prendre de l'huile de foie de morue semblable aimeraient certainement mieux que les fabricants qui l'ont préparée, les docteurs qui la leur ont ordonnée, les poissons enfin du foie desquels elle a été extraite n'eussent jamais existé.

Par ignorance des qualités essentielles de l'huile de foie de morue médicinale supérieure, quelques marchés demandent qu'elle soit aussi incolore que de l'eau ; et, en vue de satisfaire ce désir, l'huile doit être privée des pigments—lipochromies—qui, par le blanchiment, lui donnent une couleur jaune pâle.

Quant, à la demande du commerce, on doit blanchir une huile de qualité supérieure, le meilleur procédé à employer et le plus sûr est le blanchiment par le soleil. Les rayons solaires agissent sur l'huile détruisent les lipochromies ou pigments organiques qu'elle contient, et la rendent toujours incolore ; mais pour éviter de gâter l'huile ou de lui donner un goût rance, le blanchiment doit toujours se faire à basse température et durer fort peu