

tonnant, puisque c'est avec elles qu'est fabriqué ce savon.

Nous ne nous occuperons pas ici de la technologie du savon, mais seulement de l'huile de palme, dont il est importé chaque année environ 25,000 tonnes dans les ports de Marseille, de Liverpool, de Hambourg et d'Anvers; on importe à peu près autant de palmistes en sacs de 80 à 100 kilogrammes (176 à 220 lbs).

Rien n'est plus curieux que l'embarquement de l'huile de palme. La barre à trois rouleaux successifs qui, haute de 4 à 5 mètres, déferle sur les côtes du golfe de Guinée, ainsi que sur les côtes de l'Afrique occidentale, empêche les paquebots de s'approcher à moins d'un mille de la terre: aussi les tonneaux d'huile de palme, reliés par une chaîne fixée à chacun d'eux par un crampon, en longs chapelets au nombre de 15 à 30, franchissent-ils la barre, remorqués par des pirogues montées par des indigènes; une fois la barre franchie, ils sont amenés le long du bord par la chaloupe du paquebot ou du cargo-boat. Ces tonneaux, appelés *ponchons*, font la navette entre l'Europe et la côte occidentale d'Afrique. Une fois vidés et dégraissés en Europe, ils sont démontés, mis en paquets et expédiés à la côte où ils sont remontés et remplis à nouveau; ils servent ainsi à chaque voyage du navire, et cela jusqu'à ce qu'ils soient hors de service.

Pour extraire l'huile de palme, les fruits du palmier Elais sont jetés dans des marmites d'eau bouillante et retirés lorsqu'ils commencent à se ramollir; ils sont alors, après avoir été égouttés, mis dans des mortiers en bois — faits d'un tronc d'arbre creusé, soit en profondeur dans le sens de son axe, soit en longueur suivant celui de la génératrice — et pilonnés jusqu'à ce que la pulpe se détache du noyau. La pulpe, ainsi réduite en bouillie, est alors pressée, soit simplement à la main, soit dans des paniers en fibre de palme, ou à la presse, comme cela se pratique dans les colonies anglaises; elle laisse écouler un liquide épais, jaunâtre et légèrement grumelleux, qui constitue l'huile de palme; on la verse ainsi, en-

core tiède, dans des ponchons où elle prend la consistance du beurre en se refroidissant: Les noyaux, lavés au préalable et séchés, sont mis en sac. Les deux produits sont embarqués sur les paquebots au grand détriment du nerf olfactif des passagers d'arrière, car l'un et l'autre dégagent une odeur fade de décomposition écœurante.

L'huile de palme bout à x 34 degrés C., (93.2 Fahr.), l'huile de palmiste à x 30 degrés C., (86 Fahr.), cette différence de température du point d'ébullition est due à la plus grande pureté de la seconde qui contient moins de cellulose que la première. A l'état frais, elles contiennent de la tripalmitine, mélangée en plus ou moins grande quantité d'oléine suivant le mode d'extraction. Voici d'après des analyses récentes quelle est la composition de chacune d'elles:

	Huile de palme	Huile de palmistes
Eau	11.17	7.93
Matières grasses	11.48	13.78
Matières albuminoïdes	14.15	16.17
Matières extractives non azotées	48.36	41.33
Cellulose	18.13	6.92
Matières minérales	4.71	6.87

Totaux 100.00 100.00

Malgré cette mauvaise odeur qu'elle n'acquiert, du reste, qu'au bout de quelques jours, l'huile de palme sert à confectionner un fort bon mets qui se nomme *n'yamboué* au Congo et *tara* au Dahomey à la Côte d'Ivoire et en Guinée.

Pour préparer ce mets que l'on pourrait, presque appeler national, on fait bouillir, soit une poule, soit un quartier de mouton ou de chèvre, coupés en morceaux, avec les condiments nécessaires, tels que sel, poivre, piments, tomates, etc. puis après avoir retiré la viande, on fait bouillir les fruits du palmier Elais dans le bouillon qui a servi à la cuisson et on en extrait l'huile en les pilonnant dans un petit mortier *ad hoc* et en pressant la pulpe ainsi retirée avec les mains; on verse l'huile ainsi obtenue dans le bouillon encore chaud en le remuant et on

FAITES USAGE
DES
EAUX-DE-VIE
PH. RICHARD - - COGNAC.

Spécialement recommandées par
M.M. les Médecins pour les malades et les invalides.

CERTIFICAT
du Dr. M. Fiset, Analyste public, Québec
sur chaque bouteille.

PRIX MODERES. —

... IMPORTATEURS ...
LANGLOIS & PARADIS
8, rue Saint-Pierre, - QUEBEC

A. RACINE & CIE
Importateurs en Gros de
Marchandises Sèches
TAPIS, PRELARTS ET FOURNITURES DE MAISON

340-342 Rue Saint-Paul. Montréal
169-171 Rue des Commissaires,

Agence à Québec: - 70 Rue St-Joseph
J.-L. BERTRAND, Représentant.

LE
Bleu Carré
Parisien

est exempt d'indigo, et ne tache pas le linge. Il est plus fort et plus économique qu'importe quel autre bleu employé dans la buanderie.

MEDAILLE D'OR.

TELLIER, ROTHWELL & CIE,
Seuls Fabricants MONTREAL

J. A. Vaillancourt

Marchand de Beurre, Fromage, Œufs.

Achète aux plus hauts prix du marché, et vend à commission tous les produits de la ferme. Avances libérales sur consignations. Fournitures générales pour Beurreries et Fromageries. Spécialité de Tinettes pour Beurreries. Boîtes paraffinées, de 56 lbs, pour l'expédition du beurre. **Sels Higgins, Ashton et Windsor**, les meilleurs pour beurreries.

578, 580 et 582 RUE ST-PAUL, - MONTREAL

Tel. Bell Main 907-908.