

l'huile de foie de morue, comme d'autres huiles grasses, était principalement composée de palmitine, stéarine et oléine, dans une proportion d'environ 95 0/0 ; mais on vient de prouver récemment que ces acides n'entrent que pour un faible pour cent dans l'huile et que les substances grasses de l'huile de foie de morue diffèrent beaucoup de celles des autres huiles.

Des recherches récentes, faites avec grand soin et d'une façon tout à fait nouvelle, ont aussi dévoilé deux nouveaux glycérides inconnus jusqu'alors dans l'huile de foie de morue, qu'on a appelée, l'un : thérapine, et l'autre jécoléine, contenant respectivement des acides thérapeutiques et jécoléiques. Ce sont tous deux des acides non saturés et appartenant aux mêmes séries que l'acide oléique, mais ce sont des composés très mobiles. On calcule que l'huile contient 20 0/0 de thérapine et un peu plus de 20 0/0 de jécoléine. On croit que le reste des

glycérides est formé d'un ou plusieurs acides non saturés, appartenant aux mêmes séries que la jécoléine, mais inconnus jusqu'à présent des chimistes. Les acides palmitiques, qu'on soutenait autrefois entrer dans la composition de l'huile dans une proportion de 19 à 26 0/0, ont été reconnus, les dernières recherches, se présenter seulement dans une proportion de 40/0, et ce léger pour cent, réellement trouvé, ne fut pas découvert du tout dans la stéarine, mais seulement dans l'huile, qui resta liquide à une température de 49° Fahrenheit.

D'avoir trouvé que la soi-disant stéarine ou les graisses de l'huile qui se liquéfient quand elles sont exposées à l'air froid ne contiennent ni palmitine ni stéarine, mais probablement des glycérides, de nouveaux acides non saturés, non encore déterminés ; c'est certainement une découverte très intéressante, qui plus tard peut avoir une action importante dans la préparation, l'épuration et la vente de l'huile de foie de morue. La valeur thérapeutique de la soi-disant stéarine, que le commerce demande à présent qu'on retire de l'huile, peut donc avant peu être reconnue, après que les glycérides qui la composent auront été bien découverts et terminés.

Choix des foies.

En préparant l'huile de foie de morue pour les usages médicaux, on devrait prendre le plus grand soin dans le choix et le nettoyage des foies, et, à cet effet, on ne devrait employer que les meilleurs ;

on doit exclure tous foies malingres, atteints de maladie, contusionnés et d'une teinte foncée.

On reconnaît les foies sains et gras de la morue à leur teinte crème et à ce qu'ils sont si mous qu'on peut y passer le doigt à travers sans aucun effort. On trouve souvent des foies atteints de maladie dans la morue et on les reconnaît à la présence de points verdâtres qui augmentent en grosseur et en nombre à mesure que la maladie se développe, jusqu'à ce qu'enfin le foie tout entier prenne une teinte vert foncé. On ne devrait employer sous aucun prétexte des foies présentant un symptôme de maladie ou provenant de poissons malades.

On trouve fréquemment, dans la morue, des foies maigres ; ceux-ci sont durs et d'une teinte foncée, et plus le foie est maigre, plus il devient dur et foncé, jusqu'à ce qu'il atteigne une teinte pour ainsi dire brun foncé.

De tels foies donnent une qualité inférieure, ainsi qu'une très petite quantité d'huile et, de même que les foies atteints de maladie, ils ne devraient jamais être employés par la préparation de l'huile médicinale mais devraient être mis de côté et convertis en huile ordinaire.

Un autre point très important, c'est d'avoir toujours les foies très frais, et tout foie présentant le plus petit signe de décomposition devrait être rejeté. Sous aucun prétexte on ne devrait employer des foies qui auraient été exposés au soleil, même pendant peu de temps, ni même des foies qui, pendant la saison tempérée, auraient plus de cinq à six heures après la prise du poisson. En somme, le plus tôt l'on pourra avoir les foies du poisson après sa prise, meilleure sera la qualité de l'huile ; mais l'on ne pourra obtenir aucune huile de première qualité de foies qui présenteraient le plus petit signe de putréfaction. Pendant la saison froide, on peut accorder un peu plus de temps, mais néanmoins il ne doit pas s'écouler plus de douze heures entre la prise du poisson et le moment où l'on met les foies dans les chaudières pour les faire fondre.

(Traduit d'un rapport de M. Ail. Nielson, Superintendant des pêcheries à Terre-Neuve.)

(A suivre).

LES MŒURS COMMERCIALES AU CHILI

Le Chili est un pays organisé. Sa constitution garantit à tous ses habitants, nationaux ou étrangers, la

liberté personnelle, l'égalité devant la loi, le partage proportionnel des impôts, la liberté de l'enseignement, de la presse, du commerce et de l'industrie. Point de monopole, nul privilège en faveur de personnes ou de sociétés. Les brevets d'invention s'octroient pour dix ans.

Les codes civil, commercial et pénal s'appliquent indifféremment aux nationaux ou aux étrangers.

L'intérêt légal est de 6 0/0 ; l'intérêt conventionnel ne peut dépasser 9 0/0 ; l'intérêt pénal peut arriver à 12 0/0.

Il est défendu de percevoir des intérêts accumulatifs. Seulement, en compte courant, on peut accumuler des intérêts sur le solde du semestre antérieur.

Les contrats dont la valeur dépasse 200 piastres doivent être établis par écrit, par-devant notaire ; la preuve par témoins n'est pas admise. Le compte courant doit être établi sous une forme analogue ; le gage commercial, les emprunts à la grosse, toutes les conventions maritimes se légalisent de la même manière.

L'usurpation de noms, marques, timbres commerciaux, etc., est punie par la loi ; mais de fait toutes les fraudes contre la propriété industrielle et commerciale, revêtant l'aspect d'un timbre ou cachet spécial, sont tolérées.

La faillite frauduleuse est réputée criminelle, mais il est rare qu'un failli soit condamné. La justice ne poursuit que les commerçants qui se sont enfuis, en détournant leur actif.

La procédure civile et commerciale est très longue ; on y perd son temps et son argent. Il est préférable de transiger au moyen d'un arbitrage à l'amiable. La loi autorise et sanctionne ce procédé.

Les principes sur le mariage, l'héritage, l'acquisition et le transfert des biens, sont à peu près les mêmes qu'en France. Il n'y a pas de régime dotal ; le mariage est une société commerciale. On peut se séparer de biens avant le mariage par un acte public ; en ce cas, les biens d'un conjoint ne peuvent être saisis pour dettes de l'autre. Les immeubles appartiennent toujours au conjoint qui les apporte en mariage. La femme et le mari ne sont pas héritiers l'un de l'autre. Lorsqu'il y a des enfants, le conjoint survivant hérite du conjoint décédé une part égale à celle d'un enfant. On peut librement disposer, par acte testamentaire, de toute sa fortune si l'on n'a pas d'héritiers obligatoires ; d'un quart lorsqu'il y a des héritiers.