

D'OU VIENT L'HUILE DE FOIE DE MORUE

S'il est un remède universellement apprécié, c'est assurément l'huile de foie de morue qui a sauvé tant d'existences et reconstitué tant de tempéraments affaiblis.

Aussi, nous semble-t-il intéressant de donner quelques notes succinctes sur sa provenance et sur sa préparation. Il y a quelque temps, on l'obtenait par la putréfaction plus ou moins prolongée des foies entassés dans des cuves, elle était alors fortement colorée avec une odeur et une saveur plus ou moins répugnantes.

Aujourd'hui les procédés d'extraction se sont perfectionnés, et s'ils varient quelque peu selon les pays, ils reposent sur l'emploi de foies frais.

L'huile est naturellement blanche lorsqu'on l'extrait du foie de la morue, mais sa blancheur varie quelque peu sous diverses influences: l'époque de la pêche, l'endroit plus ou moins éloigné de la côte, les bancs de poissons dont les morues ont fait leur nourriture.

D'une manière générale, les foies auxquels on a enlevé les

vésicules biliaires, sont chauffés dans des chaudières à double fond qui reçoivent de la vapeur d'eau et dans lesquelles la filtration s'opère sous l'influence de la chaleur.

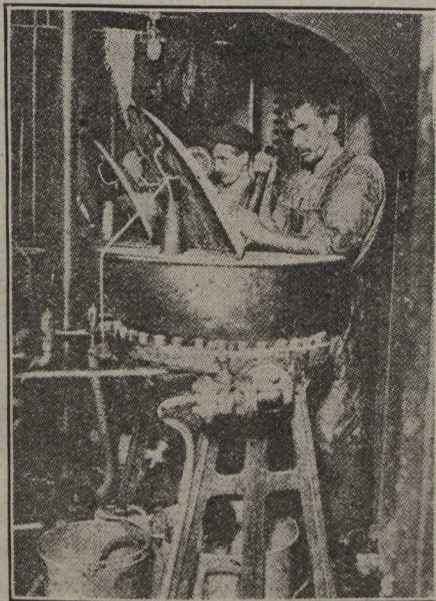
On remue doucement et continuellement jusqu'à ce que l'huile soit séparée en soumettant un peu à la presse. On obtient ainsi une huile de première qualité, incolore, presque inodore et sans saveur.

Lorsqu'ils ne donnent plus d'huile dans les chaudières à double fond, on met ensuite les foies dans une chaudière en fonte et on chauffe doucement pendant envi-

ron une heure. On obtient ainsi une huile employée pour l'éclairage et utilisée aussi dans l'industrie.

Un autre procédé consiste encore à couper les foies en menus morceaux, et à les faire bouillir dans une bassine étamée jusqu'à ce que l'huile se sépare en grumeaux et vienne surnager. On filtre ensuite au bout de quelques jours.

La qualité et la couleur de l'huile varient suivant les foies et le mode de traction



La fabrication de l'huile de foie de morue.