

pierres meulières, circulaires, superposées, et portant des rainures concentriques partant du centre. La pierre du dessous est immobile tandis que celle du dessus est actionnée et mise en mouvement par deux ou trois hommes qui lui impriment un mouvement de rotation. Dans la partie supérieure de la pierre mobile est pratiqué un orifice pour le glissement des graines dans les rainures. Ce moulin décortique en quelque sorte le fruit sans écraser la graine intérieure; il ne fait qu'enlever la pulpe blanchâtre nécessaire à la fabrication du pi-ïéou.

On opère alors pour l'extraction de l'huile solide de cette pulpe absolument comme on procède pour le mou-ïéou.

L'huile fluide ou tsé-ïéou est produite par la simple pression à chaud des amandes intérieures décortiquées, ainsi qu'on l'a vu précédemment, à l'aide du moulin en pierres. Réduite en farine grossière au moyen du moulin circulaire à rigole, on ne chauffe pas la pâte obtenue à la vapeur d'eau; elle est chauffée directement dans une marmite sans eau, en prenant soin de l'agiter constamment avec un bâton pour qu'elle ne brûle pas.

Un t'ïéou ou boisseau de graines de l'arbre à suif contenant 83 livres, donne 25 livres de mou-ïéou ou 12 à 13 livres de pi-ïéou et autant de tsé-ïéou; ce qui constitue dans les deux cas un rendement de 30 pour cent.

Après la double expression, on retire six galettes de tourteaux pesant moyennement 10 livres; ces tourteaux sont pauvres en azote.

Comme on le voit, les manipulations ne donnent presque pas de déchets et les graines donnent une égale quantité de suif et d'huile liquide, lorsque l'on sépare les deux sortes. Le mou-ïéou, résultant de l'écrasage de la graine entière, ayant moins de consistance que le pi-ïéou, est donc un mélange solide par parties égales, de deux huiles liquides et concrètes.

A Yéou-yang et dans ses environs—partie Sud-Est du Sé-tchouan— centre très important de production, le mou-ïéou, qualité qui par l'aspect et l'odeur se rapproche le plus du suif animal, valait en décembre 1896, 5,600 sapèques les 100 livres [\$7.80 à \$8.00 les 100 kilos].

Le pi-ïéou, suif très blanc, plus ferme que le précédent et dont la cassure rappelle celle de la cire blanche végétale du Japon, était payé, à la même époque, 8,000 sapèques [de \$12 à \$12.40 les 100 kilos]. L'huile tsé-ïéou se payait 300 sapèques les 100 livres [de \$4.40 à \$4.60 les 100 kilos]. Enfin les tourteaux vendus à raison de 20 sapèques, les galettes pouvaient être estimées à environ \$2 les 100 kilogrammes.

Aux lieux mêmes de fabrication on ne distingue que les trois qualités d'huile

définies par M. Grosjean. Le tsé-ïéou est consommé sur place et seules sont partiellement exportées les deux sortes concrètes: mou-ïéou et pi-ïéou, en la forme donnée par le fabricant, qui consiste le plus souvent en un gros rouleau du poids de 100 livres.

Mais avant d'arriver à Han-kéou, le grand marché centralisateur qui réexporte dans l'intérieur de la Chine et sur les marchés extérieurs, cette forme primitive subit une transformation qui porte aussi, malheureusement, sur la qualité.

Le suif végétal qui vient par très grandes quantités du Sud-Est du Setchouan, de l'Est de Kouï-tchéou, du Nord et de l'Ouest du Hou-nam, par les divers affluents du Yuen-Kiang qui se jette dans le lac Toung-ting, est arrêté à Tchang-té-Fou, sur cette rivière où se trouvent treize hang [entrepôts] d'huiles, et d'importantes maisons chinoises traitant les produits oléagineux. Là, une bonne partie de ce suif est refondue pour mélanger le mou-ïéou au pi-ïéou. On obtient ainsi cette qualité intermédiaire connue des stéariniers européens sous le nom de suif végétal seconda, alors que le pi-ïéou est appelé prima.

A Han-kéou, où arrivent largement diminuées par les besoins des régions intermédiaires, les expéditions faites des divers points, les maisons anglaises, allemandes ou françaises, procèdent à une

## Examinez bien la Vignette ci-contre

La cinquième rangée—double—contenant 10 carrés **EXTRA** vous est allouée à titre de profit **EXTRA** pour la vente du

# BLUEOL

La qualité du Blueol est égale à celle des meilleures marques, sinon supérieure. La quantité est plus forte que celle de n'importe quelle autre marque.

