

ligne favorisée d'une grosse subvention, il est à craindre que les progrès des autres compagnies soient arrêtés dans leur marche. Qu'arrivera-t-il en effet ? La ligne subventionnée devra élever le prix de son fret en raison de sa vitesse, — car chacun sait que la dépense de combustible s'accroît démesurément pour chaque nœud gagné — en ce cas, elle aura peu de fret ; le fret continuant à aller aux navires moins vites, les compagnies à vapeurs lents n'auront plus le même intérêt à augmenter la vitesse car elles devront se faire entre elles la concurrence sur le prix du fret et chercheront, en conséquence, à économiser le combustible. Elles laisseront à la compagnie rapide le transport des voyageurs qui n'est pas un transport bien rémunérateur et s'en tiendront au fret. Si, au contraire, la ligne rapide adopte des taux de fret réduits, les lignes lentes en feront autant et la guerre de tarifs amènera chez toutes, des pertes plutôt que des bénéfices.

Il n'y a guère que les marchandises riches qui puissent supporter des prix de fret élevés ; or, il ne faut pas oublier que, si des marchandises de cette catégorie viennent au Canada, il en sort peu à l'exportation ; la nature de nos marchandises à destination de l'Angleterre demande plutôt des prix de fret bas, d'autant plus que, pour les mêmes articles, nous avons à lutter avec nos voisins. Comme eux ce sont des grains, du bois, du fromage, du beurre, des œufs et des fruits que nous dirigeons sur l'Angleterre ; nous sommes donc limités dans les prix du fret par suite de cette concurrence, c'est ce qu'il ne faut pas perdre de vue.

En résumé, il y avait maintes raisons pour ne pas subventionner une ligne rapide ; malgré ces raisons, les deux gouvernements qui se sont succédé ont suivi les mêmes errements. Nous nous trouvons désormais en présence d'un contrat ferme passé entre le gouvernement et une compagnie et nous souhaitons, malgré toute la répugnance que nous avons pour un semblable contrat, qu'il réussisse. Et la raison en est bien simple c'est que nous sommes menacés, en cas d'insuccès de la compagnie Petersen et Tate, de voir accorder le contrat à une compagnie plus exigeante ou, ce qui est pis encore, de voir le gouvernement, comme on en a lancé la nouvelle possible, se charger lui-même de l'établissement d'une ligne rapide. C'est alors que les dollars sauteraient.

PREPARATION DE L'HUILE DE FOIE DE MORUE

PREMIÈRE PARTIE

En préparant l'huile de foie de morue, on doit toujours se rappeler qu'on l'emploie beaucoup en médecine et que, si la plus grande attention et le plus grand soin ne sont pas apportés pendant toute la durée de sa préparation, les propriétés les plus efficaces de l'huile, comme médicament, sont très facilement détruites.

L'huile de foie de morue a ceci de particulier que, si elle est mal préparée dès le début, il est absolument impossible d'y remédier dans la suite. De plus, les impuretés résultant d'une mauvaise méthode dans la préparation des foies et de l'huile proviennent principalement d'une grande quantité de matières en putréfaction, qui contiennent un grand nombre de ptomaines empoisonnées, et qui sont plutôt nuisibles que bienfaisantes à la santé.

L'huile de foie de morue, bien préparée, est considérée par les médecins les plus distingués comme capable d'offrir aux personnes d'une faible constitution une excellente nourriture, et est recommandée d'une façon toute spéciale, pour remonter le système de malades souffrant de la poitrine, de phthisie, d'anémie et autres maladies. Son action directe sur les organes digestifs, quand elle est bien préparée et de première qualité, est considérée comme très douce et bienfaisante ; mais dans le cas contraire, c'est-à-dire quand elle est mal préparée, elle agit d'une façon tout opposée, amène une irritation aiguë de l'estomac, avec renvois fréquents et désagréables, et fait plus de mal que de bien au malade qui en prend. La valeur thérapeutique d'une telle huile est tout simplement détruite, et les marchands d'huile et les malades évitent autant que possible de l'employer à cause de ses effets nuisibles sur le système en général.

Un autre caractère propre de l'huile de foie de morue est sa facilité à absorber l'oxygène et la rapidité avec laquelle elle est capable de former une variété d'acides gras qui rendent l'huile indigeste et sont des plus difficiles à analyser.

Il faut donc, pendant la préparation de l'huile, de même qu'après, l'exposer le moins possible à la chaleur ou même à une température un peu chaude, afin qu'elle devienne un article (produit) de première qualité.

L'huile de foie de morue médi-

nale pure, de première qualité, bien préparée, doit être en apparence presque sans couleur et d'une teinte claire dorée ; il faut qu'elle soit presque sans goût et sans couleur, qu'elle ne contienne aucun acide gras, oxydé, aucun alcaloïde ni ptomaine formés par des bactéries provenant de substances albumineuses des foies en putréfaction ; il faut qu'elle soit aussi dépourvue que possible de stearine (selon la demande du marché), afin de ne pas devenir trouble ni épaisse pendant la saison froide.

On ne doit ni la falsifier, ni lui donner du goût, ni en changer la couleur, et quand on en prend elle ne doit causer aucune irritation de l'estomac, mais rester passive et ne jamais amener de ces renvois désagréables que l'on éprouve avec beaucoup d'huiles qui paraissent de bonne qualité.

Matières entrant dans la composition de l'huile de foie de morue

Les analyses chimiques de l'huile de foie de morue date de l'année 1822 et ont été nombreuses, intéressantes et même amusantes.

Il en est résulté que les différents analystes ont découvert 53 ingrédients dans l'huile de foie de morue, et pourtant ils ne sont pas encore tous trouvés.

Ces analyses, jusqu'à présent, nous montrent comme entrant dans la composition de l'huile :

Glycérides de palmitine, de 26 à 19 0/0.

Glycérides de stearine, glycérides d'oléine, de 72 à 76 0/0.

Autres matières, de 2 à 5 0/0.

Parmi les autres matières qu'on a trouvées contenues dans l'huile, je nommerai celles qui sont le plus connues en général, telles que : l'iode, le bromure, le potassium, le sodium, le calcium, le magnésium, le fer, le manganèse, le gélatine, l'albumine, l'ammoniaque. En plus de ces ingrédients, l'huile de foie de morue contient une quantité d'acides et de substances connues seulement des chimistes.

Vu toutefois la grande difficulté d'analyser les acides gras qui composent le corps de l'huile, à cause de la grande rapidité avec laquelle ils s'oxydent, ces acides n'ont, jusqu'à présent, jamais été bien définis par d'importantes analyses, et cela provient probablement de la diversité d'opinions des gens qui ont fait des recherches et explique comment il se fait que que l'huile de foie de morue contient tant d'ingrédients.

Jusqu'en 1895, on a soutenu que