

de noix, l'huile de chènevis, et l'huile d'ailette ou de pavot.

HUILES VOLATILES. Les Huiles volatiles ou essentielles se distinguent des Huiles fixes par des caractères tout opposés: elles ont toutes une odeur plus ou moins intense, une saveur plus ou moins acre et irritante; elles sont en général un peu solubles dans l'eau, et solubles dans l'alcool et dans l'éther; à la distillation elles passent avec l'eau et lui communiquent leur odeur; elles se volatilisent sans se décomposer à une température de 150 à 1600.

Les couleurs propres que présentent les Huiles volatiles sont extrêmement variées: les unes sont incolores, comme les essences de rose, de térébenthine, de fenouil, de romarin; d'autres, et c'est le plus grand nombre, sont jaunes, comme les essences de citron, de safran, de gingembre, de merte, de cerfeuil, de canelle, de thym, d'hysope, de lavande, de marjolaine, de menthe; d'autres sont bleues, comme l'essence de camomille; d'autres sont vertes, comme les essences d'absinthe, de sauge, de gonièvre, de valériane; d'autres sont brunes comme l'essence de dictame, &c. Mais par une distillation bien ménagée, elles deviennent incolores, ce qui nous indique que le principe colorant est étranger à la matière huileuse.

Les Huiles volatiles se trouvent dans toutes les plantes odoriférantes, et sont l'origine des odeurs si diverses que celles-ci présentent. Leur présence constante dans certaines familles, dans les Labiées, les Aurantiacées, les Térébinthacées, les Crucifères et autres, devient un caractère botanique assez important, parce qu'il établit entre les plantes un lien physiologique remarquable.

Divers procédés sont en usage pour obtenir les essences, dont l'importance commerciale est très grande, en raison de leurs nombreux usages en médecine, où on les emploie comme excitants à l'intérieur et à l'extérieur, et dans la parfumerie, la teinture et les arts où elles servent à la préparation des eaux aromatiques, des savons parfumés, des pommades, des vernis, à enlever les taches de graisse et de peinture à l'huile sur la laine et la soie, etc. Très peu d'essences sont extraites par la pression; elles sont alors plus suaves, mais ne sont point pures. On peut obtenir par ce moyen celles que contiennent les fruits des Aurantiacées, le citron, le cédrat, la bergamote, l'orange, le limon, dont on sépare les zestes, qu'on exprime ensuite entre deux glaces; l'huile s'écoule avec le suc, vient nager à la surface et est décantée. Mais les essences fournies par ces fruits mères peuvent s'obtenir aussi par distillation, et c'est le procédé le plus généralement suivi pour se procurer les huiles essentielles contenues dans les végétaux.

Les principales huiles volatiles sont celles de térébenthine, de citron, de cédrat, de bergamote, d'orange, de limon, de fleurs d'orange, de rose, de lavande, de romarin, de menthe, de sauge, de marjolaine, de girofle, etc.

Chargé d'huile essentielle, l'alcool prend le nom d'esprit aromatique. On désigne les eaux aromatiques et les esprits par le nom de la plante dont les produits ont servi à les préparer; c'est ainsi qu'on appelle eau de lavande, esprit de lavande, l'eau et l'alcool tenant en dissolution de l'huile essentielle de lavande. Les dissolutions alcooliques d'huiles essentielles sont décomposées par l'eau, qui s'empare de l'alcool et précipite l'huile, en sorte que le liquide prend un aspect opalin ou laiteux.

Les huiles volatiles ou essentielles sont souvent sophistiquées par le mélange d'huile d'olive, de pavot ou d'ailette, qui n'ont aucun goût, aucune odeur, mais dont le prix est de beaucoup inférieur. La fraude est facile à découvrir: on verse sur du papier blanc quelques gouttes de l'huile volatile qu'on soupçonne; on expose à la chaleur le papier d'épreuve; la chaleur fait évaporer bientôt l'huile essentielle, et si elle est pure, le papier reprend sa blancheur sans conserver aucune tache; au contraire, le papier reste taché et transpire pour peu qu'il y ait de mélange d'huile fixe. — L'alcool offre un bon moyen de reconnaître ces mélanges; il dissout l'huile volatile et laisse intacte l'huile fixe.

Les huiles volatiles d'une odeur forte, telles que l'huile de citron, de lavande, d'aspic, etc., sont souvent mélangées avec de l'essence de térébenthine. On distingue facilement cette

fraude en en versant quelques gouttes sur la main qu'on frotte rapidement; l'odeur forte et particulière de l'huile de térébenthine devient d'autant plus sensible qu'on a frotté plus rapidement. Un tissu qui en est imprégné et qu'on expose à l'air, déceit bientôt sa présence.

HUILE D'ANIS. Essential Oil of aniseed. Anis Oil.—Huile essentielle obtenue par distillation et expression des fruits du Roncage Anis, *Pimpinella anisum*, Lin. (Ombellifères). Elle est incolore ou d'une nuance citrine, quelquefois un peu verdâtre, agréable au goût, très odorante. Elle est soluble en toutes proportions dans l'alcool anhydre. — On s'en sert pour aromatiser les pâtes de réglisse, quelques préparations alimentaires, des liqueurs de table et des parfumeries. Les meilleures essences d'anis se tirent d'Espagne et d'Allemagne.

HUILE D'ASPIE OU DE SPIE. Essential Oil of Spike. Spike Oil.—Huile essentielle extraite de la Lavande Spic. *Lavandula Spica*, D.C. (Labiées), plante du littoral de la Méditerranée. Cette huile est jaunâtre, acre, aromatique, d'une odeur forte et pénétrante qui tient de la térébenthine. On la fabrique au grand en Provence, auprès d'Arignon et en Espagne.

On l'emploie dans l'art vétérinaire, en médecine et pour la préparation de certains vernis. On en fait usage dans les illuminations pour faire prendre feu rapidement aux méchas qui en sont imprégnées. Cette huile a la vertu de dissoudre la sandarac; cette propriété peut faire aisément reconnaître celle qui est falsifiée ou contrefaite.

HUILE DE BALEINE. Whale or Train Oil.—Produit principal de nos pêches maritimes. Cette huile est très employée dans les arts et l'industrie, principalement pour la fabrication des cuirs, des savons mous, et pour l'éclairage, mêlée avec les huiles de graines.

L'huile de baleine provient de la couche épaisse de graisse ou plutôt de lard qui est entre la peau et les muscles de ce cétacé; on le dépèce, et les morceaux sont mis à bouillir dans de grandes chaudières. Après une cuisson de trois heures, on verse le liquide sur une grille ou treillage placé au-dessus d'un grand baquet de bois et qui retient les morceaux qui ne sont pas susceptibles de se fondre. — De ce premier baquet, l'huile, encore bouillante, tombe en coulant dans un second, de celui-ci dans un troisième, et enfin dans un quatrième, tous remplis, jusqu'aux tiers de leur hauteur, d'eau froide, sur laquelle, en se figeant, cette huile se purifie par le départ des matières étrangères, qui se précipitent au fond de ces baquets, d'où on l'introduit, par un long couloir, dans les fûts destinés à la renfermer.

On distingue trois qualités d'huile de baleine: la blanche, la jaune et la noire ou brune. On réunit quelquefois ces différents qualités d'huile pour en faire une moyenne sur laquelle on base les marchés à livre. — Les échantillons des huiles de baleine, pris sur chaque fût, se montrent dans de petites fioles, pour arriver à un classement exact et à une parfaite appréciation de la marchandise.

L'huile de baleine de bonne qualité doit être bien clarifiée, de couleur jaunâtre et donnant peu de dépôt ou de lie; son odeur doit être peu fétide. L'huile de baleine non épurée est de couleur orange, trouble et d'une odeur infecte.

L'huile de baleine est en fûts de chêne, cerclés de fer, et de contenances variées.

HUILE DE CACHALOT. Cachalot Oil. Body Oil.—Elle s'extrait du corps de ce cétacé par les mêmes procédés que pour l'huile de baleine. Cette huile est d'un blond clair, assez limpide et ne donnant pas de pied. Elle est employée au graissage des machines. Elle est bien plus rare que l'huile de baleine et d'une valeur beaucoup plus grande (deux à trois fois plus chère). On la reçoit en fûts de diverses grandeurs.

Une autre huile extraite du Cachalot est la matière cérébrale (*Head-matter*) que l'on nomme Huile de Spermaceti; on en obtient ce que l'on appelle blanc de baleine. (Voyez ce mot.)

HUILE DE CAJEPUT. Cajeput Oil.—Liquide épais, visqueux, verdâtre, très volatil, d'une odeur pénétrante assez semblable à un mélange d'essence de térébenthine, de camphre, de menthe et de rose, d'une saveur qui approche de celle de la menthe poivrée, mais plus forte; il occasionne une sensation de froid plus

sensible. Il se dissout entièrement dans l'alcool.

On l'obtient par la distillation des feuilles et des jeunes pousses des *Melaleuca leucodendron*, Lin. et *Melaleuca minor*, Smith (Myrtacées), arbres croissant dans les Moluques et dans les îles de l'Archipel-Indien. Cette huile est rare et nous arrive souvent sophistiquée. On l'emploie en médecine dans les affections nerveuses.

HUILE DE CHÈNEVIS OU DE CHANVRE. Hempseed Oil.—Cette huile siccatrice est extraite des graines du *Cannabis sativa*, Lin. Récente, elle est jaune-verdâtre, mais avec le temps elle devient jaune; elle a une saveur et une odeur désagréables. Elle est employée pour la peinture, pour la fabrication du savon vert et pour l'éclairage; on la mélange avec celle de colza. On l'emploie aussi dans la médecine à cause de ses propriétés sédatives.

HUILE DE COCO. Cocoa-nut Oil.—Elle s'extrait de l'amande écrasée et pressée, du fruit du Cocotier, *Cocos nucifera*, Lin. Elle est butireuse, d'une consistance assez ferme, blanche, inodore, et elle a les propriétés de l'huile d'amandes. On l'emploie principalement dans la fabrication des savons de toilette; elle sert aussi dans la fabrication des bougies. On la reçoit de Ceylon, de la côte de Coromandel (Pondichéry, etc.) et de Tahiti, en barriques de 200 à 250 kilog. et en fûts cerclés en fer, de 500 à 700 kilog.

HUILE DE COLZA. Colseed Oil. Rape Oil.—Huile extraite de la graine du Colza, *Brassica campestris*, Lin. var. *oleifera* (Crucifères). Elle est d'une couleur jaune pâle; elle est employée pour l'éclairage après épurée au moyen de l'acide sulfurique concentré, qui la débarrasse de la plus grande partie de son mucilage ou de la partie colorante qui s'oppose à la combustion. Elle sert dans les arts pour fabriquer les savons mous, fouler les étoffes, préparer les cuirs, etc. Elle s'obtient principalement dans le nord de la France, dans les environs de Lille et à Arras, où le commerce en est considérable; les marchés de Douai, Cambrai et Valenciennes offrent moins d'importance. — On la reçoit en barils d'une hectolitre environ. — La culture du Colza s'est propagée dans divers autres points de la France, surtout en Normandie.

(A Continuer.)

PRIX COURANTS DU MARCHÉ DE MONTRÉAL.

Denrées Coloniales, Produits Européens et
Asiatiques, Produits Chimiques, &c., &c.

Les prix cotés sont ceux des importateurs, par forte quantité. Les acheteurs en petites quantités ne doivent pas s'attendre à acheter aux prix cotés, mais à payer une légère avance pour couvrir les frais d'emmagasinage, charroyage, assurance, &c., &c.

Les prix sont sujets aux fluctuations du marché.

CAFÉ VERT—

	par lb.	\$ c.	¢ c.
Rio, ordinaire.....		0 18	0 17
" bon		0 18	0 19
" choix		0 20	0 21
St. Domingue		0 18	0 20
Costa Rica		0 20	0 22
Jamaïque		0 17	..
Laguaira		0 19	.. 20
Maraçaiho		0 19	.. 20
Ceylan		0 21	.. 22
Java		0 21	.. 22
Mocha		0 24	.. 25

CHOCOLAT—

Taylor	par lb.	27	30
Fry	"	25	1 00
Monier	"	45	50

CACAO	par lb.	20	37½
Epps	"	40	40

CHICOREE—

Barry	par lb.	10½	12½
Taylor	"	10½	12½

CHANDELLE—

Spermacétique de Bolmont ..	par lb.	22	à 24
Paraffine	"	27½	.. 28
France	"	23	.. 25

CIRAGES—

Day & Martin, bout.	par douz.	2 80	à 3 00
" No. 1	"	1 60	.. 1 75
American, No. 1	"	24	.. 25
" No. 2	"	29	.. 30
" No. 3	"	37½	.. 40