reçus, avec l'eau qui les chasse, dans un bassin particulier, où ils abandonnent encore une petite quantité d'huile, qu'on recueille, puis desséchés pour servir de combustible.

3° *Lavage.* Le lavage précède l'enlèvement des pellicules et du parenchyme huileux sur la surface des réservoirs ; plus il est abondant, plus cette opération est facile et productive. Il s'exécute au moyen d'une suite de *bassins* en maçonnerie, en béton ou en briques, qui communiquent entre eux par des *siphons* pratiqués dans l'épaisseur des murs ; de manière que l'eau qui s'y précipite laisse monter à sa surface les substances qui n'ont pas sa pesanteur spécifique et s'échappe elle-même par l'ouverture inférieure du siphon, en entraînant encore avec elle une portion de ces matières dans les réservoirs suivans. Dans les localités où l'on a l'avantage de posséder un courant d'eau rapide et assez considérable, on établit une longue série de bassins ; l'opération est d'autant plus parfaite que la quantité d'eau est plus grande. Cette eau peut être douce ou salée, et une manufacture de la Ciotat, qui éprouvait parfois une disette d'eau douce, a eu l'idée d'employer l'eau de mer aux opérations de lavage et y a trouvé de l'avantage.

Quelque soin que l'on prenne à recueillir les matières qui surnagent sur les bassins des ateliers de recense, il se perd encore une quantité considérable d'huile avec les eaux qui sortent du dernier réservoir. Pour obvier à ce déchet, le propriétaire de la recense de la Ciotat, que nous venons de citer, a fait placer aux limites de ses réservoirs une *pompe à chapelet*, qui fait remonter dans de nouveaux bassins l'eau qui a servi déjà aux lavages.

4° *Chauffage.* Cette opération consiste à faire bouillir, dans des *chaudières*, les pellicules et la matière onctueuse qu'on a ramassées avec des *écumoirs* ou des *tamis* sur les réservoirs du lavage à l'eau douce ou salée. Ce chauffage a pour but de faciliter l'extraction de l'huile ; les matières, rapprochées par l'évaporation et pétries, sont distribuées dans les *scouffins* de sparte, pour être soumises au pressoir, comme la pâte ordinaire d'olive.

5° *De la pression.* Les *pressoirs* ne diffèrent pas ordinairement de ceux à huile ordinaire ; quelquefois, cependant, ce sont des presses à vis dont on fait usage. La pression doit être puissante, mais cependant ménagée. Une pression puissante est avantageuse pour le produit, mais détruit en peu de temps les meilleurs scouffins ; il vaut mieux laisser reposer les matières soumises au pressoir et revenir de temps à autre à la barre.

On a essayé de faire bouillir encore une fois le contenu des scouffins exprimés au pressoir de la recense, et de les soumettre à une nouvelle pression. On obtenait encore une quantité notable d'huile, mais le produit ne paraît pas compenser les frais de l'opération et de la destruction des machines, résultat d'une pression trop forte.

Des différentes huiles de recense et de leur fabrication. Les huiles dites recenses sont divisées en 2 genres, lampantes et marchandes.

On entend par *lampante* une huile transparente. Dans cet état, les huiles ne portent le nom de recenses que lorsqu'elles ont été extraites du 1er produit des grignons mal élaborés, et recelant encore une assez grande quantité d'huile. Ces recenses sont d'un jaune verdâtre et presque diaphanes ; elles ont une odeur forte. La quantité répandue dans le commerce n'est pas considérable, en ce que leur limpidité permet de les combiner avec l'huile commune ou marchande destinée à la fabrication des savons.

On comprend parmi les *recenses marchandes* celles qui sont troubles en général et plus ou moins épaisses. Ces dernières sont, le plus souvent, vertes ou brunâtres. Cette couleur verte, qui caractérise la généralité des recenses, est due au principe végétal contenu dans la pellicule de l'olive. C'est par l'élaboration et la trituration que subit la pellicule, que la matière colorante, à laquelle M. Chevreul a donné le nom de *viridine*, se combine avec l'huile. Quelquefois les grignons sont altérés, et alors les recenses sont brunâtres. Les recenses marchandes sont très répandues dans le commerce, et il y en a de tellement épaisses, par suite de la congélation de la stéarine, qu'elles ressemblent à du petit suif.

On falsifie de plusieurs manières les recenses, et celles de la rivière de Gênes en particulier sont souvent allongées avec des substances qui en augmentent la densité ; quelquefois on y mêle du lard fondu, quand son prix est inférieur à celui des recenses. Les moyens chimiques peuvent difficilement faire reconnaître cette falsification. D'autres y combinent de la farine sous forme de colle grumeleuse ; on peut découvrir cette substance par 2 moyens ; le 1er en divisant dans l'eau froide cette huile falsifiée ; la matière amylacée ou les enveloppes de l'amidon se précipitent au fond du vase ; le 2e en mettant un peu de cette huile dans une assiette de terre cuite et en y faisant bouillir l'huile. Si celle-ci est pure, elle reste liquide et transparente, quoique très colorée ; si au contraire elle se convertit partiellement en une matière de la consistance d'un beignet, c'est une preuve que la recense contient de la colle de farine.

L'iode, par les réactions qu'il donne avec l'amidon, ainsi que nous l'avons fait connaître p. 328, serait aussi propre à découvrir les traces de cette substance.

Quoique l'eau, qui est nuisible aux recenses, soit le principal objet de la cupidité des marchands, ces dernières en contiennent toujours une certaine quantité, par suite des lavages qu'elles éprouvent pendant leur fabrication. On juge de la quantité plus ou moins grande d'eau qu'elles peuvent recéler en plongeant dans la recense un morceau de papier roulé et en l'exposant à la combustion sur une lampe ; l'huile pétille assez fortement si elle contient de l'eau, et brûle au contraire sans bruit si elle en est exempte.

Pour mieux juger de la quantité d'eau que les recenses contiennent ordinairement, on en remplit aux 2/3 un bocal cylindrique qu'on expose pendant 2 heures à l'action d'un bain-marie. Pendant le chauffage on a soin de faire circuler une tige de bois sur les parois intérieures du bocal. Ce moyen facilite le dégagement de l'eau et des matières féculentes rougeâtres qui se trouvent dans les recenses épaisses. On juge des quantités d'eau et de