fécule qu'elles recèlent d'après le volume que ce liquide trouble occupe au fond du bocal. Ce moyen est très propre à faire apprécier la qualité des recenses livrées aux fabricans de savons.

§ IX. — De la conservation et du commerce de l'huile d'olive.

La conservation de l'huile, après qu'elle a été exprimée des olives, est un des principaux soins de sa fabrication.

Aussitôt que l'huile est extraite on la renferme dans des jarres de grès ou réservoirs bien propres et placés dans des appartemens exposés au midi, que l'on ferme exactement dans le temps froid, qui empêcherait l'isolement des corps qui troublent sa transparence, et dont le contact prolongé avec l'huile gelée peut communiquer à cette dernière une saveur plus ou moins désagréable. Pour prévenir cet inconvénient on peut se servir d'un moyen quelconque de chauffage qui entretienne la température de 14 à 16°. Il est essentiel de maintenir la fluidité de l'huile, afin que la lie puisse se précipiter au fond.

Lorsque l'huile est clarifiée et bien transparente, ce qui arrive ordinairement vers la fin de juin, surtout si elle n'a pas été congelée pendant l'hiver, on transvase toute la partie supérieure et claire dans d'autres jarres. Les portions de ce liquide encore troubles sont réunies en un seul vase pour déterminer la précipitation de la lie et isoler ensuite l'huile claire d'avec les dépôts, qu'on vend sous le nom de *crasses*.

Ce second produit de l'huile porte le nom de *fin fond* et celle qui a été soutirée la 1ere s'appelle *superfine*; l'huile du second produit est bonne, mais sa qualité est toujours un peu inférieure à l'autre.

Lorsque la séparation de la lie d'avec l'huile pure s'opère lentement, on procède à une 3e décantation de ce liquide vers le milieu de septembre. Ce 3e produit, quoique très inférieur aux deux 1ers, est néanmoins mangeable, parce qu'il n'est pas encore infecté de mauvais goût et de l'odeur désagréable qu'un séjour prolongé avec la lie communique ordinairement à l'huile.

L'huile clarifiée et décantée doit être gardée dans des lieux qui ne sont ni trop chauds l'été, ni trop froids l'hiver; les 2 extrêmes nuisent à sa transparence et à la délicatesse de son goût. Au reste, on sait que plus l'huile vieillit, plus elle se décolore et plus elle perd de sa finesse et de ses autres qualités. On sait aussi que l'huile en contact avec l'atmosphère ne peut se conserver bien long-temps et qu'elle éprouve de la part de l'oxigène des altérations qui la rendent impropre aux usages de la table. On peut aisément retarder cette altération en la renfermant, après qu'elle a été purifiée, dans des vases qu'on remplit entièrement, et en la garantissant du contact de l'air par une fermeture très exacte qu'on peut obtenir par des moyens variés.

Pour les grands approvisionnemens, l'huile se conserve ordinairement dans des fosses immenses bien cimentées, construites en pierres dures taillées avec soin et auxquelles on donne le nom de *piles*. C'est là que ces huiles, par le repos, s'éclaircissent et laissent déposer des quantités considérables de fèces en combinaison avec beaucoup d'huile. Lorsqu'on enlève ces huiles pour les livrer à la consommation, ces fèces sont achetées à bas prix par les épurateurs, qui en extraient une huile propre aux savonneries, qu'ils épurent par l'acide sulfurique, comme nous l'indiquerons dans la section des huiles de graines.

Les expéditions d'huile d'olive pour l'intérieur de la France et les autres pays du continent se font dans des futailles de diverses contenances, bien conditionnées et recouvertes sur chaque fond d'une forte couche de plâtre.

L'huile d'Aix se vend au quintal et non à la mesure; les barils en sont tarés avec soin avant le remplissage. A Marseille, l'huile se vend à la *jauge*, qui est une verge de fer graduée qui sert à mesurer la capacité des tonneaux.

Les huiles de Provence destinées pour le Levant et les colonies s'expédient en bouteilles de différentes capacités, renfermées en certain nombre dans des paniers ou des caisses de formes variées.

SECTION III. — *De l'extraction des huiles de graines.*

§ Ier. — Des diverses espèces d'huiles de graines.

On donne particulièrement dans le commerce le nom d'huiles de graines à celles qu'on extrait du pavot et des plantes crucifères, tels que le colza, la navette, la moutarde et la cameline. Nous y joindrons, dans les détails où nous allons entrer, les huiles de chenevis, de lin, de faine et de noix, qui se fabriquent communément par les mêmes procédés.

Nous avons exposé dans le t. IIe, page 1re et suivantes, les procédés de culture des plantes oléifères, la quantité de graine qu'on peut espérer de récolter sur une surface donnée dans différens départemens de la France, enfin les quantités approximatives d'huile extraites communément d'un hectolitre de graine dans une fabrication courante; il ne nous reste donc plus, avant de décrire les moyens employés pour extraire cette huile, qu'à faire connaître les caractères physiques des graines et les propriétés des huiles qu'elles fournissent.

Les graines oléagineuses ont des formes et des qualités différentes qu'on reconnaît à l'inspection des grains, à leur odeur, à leur sécheresse, à leur couleur, à celle de leur chair, etc. On apprécie la quantité du principe oléagineux en écrasant quelques grains entre les ongles et les pouces, et par leur consistance plus ou moins grasse et onctueuse on conclut leur valeur.

Voici un tableau donné par M. DUBRUNFAUT des divers caractères des graines oléagineuses et de leur qualité exprimée en huile :