

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MUSÉES D'AGRICULTURE

Connaître, sauvegarder, valoriser le patrimoine rural en France

n°5-2

PLANTES ET MOULINS A HUILE, HIER ET DEMAIN

APPEL A COMMUNICATIONS

A Murols en Auvergne, en 1936, une vieille ramassait encore dans les haies, puis cassait au coin de la cheminée les noisettes sauvages. Deux mois de travail à mi-temps lui procuraient trois ou quatre litres d'huile "de cueillette", extraite il est vrai par une presse semi-moderne.

R. Dumont, *Economie agricole dans le monde*, 1954, p. 5.

Le territoire de la France est constellé par les vestiges de milliers de moulins à eau et à vent.

La plupart de ces moulins travaillaient les céréales. Mais nombreux aussi étaient ceux qui produisaient de l'huile, et pas seulement dans le Midi. Ils sont les dernières traces qui nous restent de productions qui ont eu une très grande importance, mais qui sont pour beaucoup tombées dans un oubli presque complet. L'huile d'olive a toujours sa place sur nos tables, le colza et le tournesol sont parmi les cultures les plus facilement reconnaissables de loin. Mais parmi les citadins d'aujourd'hui, combien ont entendu parler de la cameline, de l'oeillette, des fânes...?

En ce temps où on s'interroge sur l'avenir des carburants à base d'oléagineux, il a paru opportun à l'Association Française des Musées d'Agriculture d'attirer l'attention sur cette partie méconnue de notre patrimoine. Nous appelons toutes celles et tous ceux qui ont quelque chose à dire, un témoignage à donner sur la production et l'utilisation de l'huile autrefois, à nous apporter leur contribution.

Les pages qui suivent sont une sorte d'aide-mémoire où nous avons essayé de résumer quelques faits essentiels et de sérier les principales questions, sans aucunement prétendre à l'exhaustivité. Nous y avons ajouté un extrait de l'article "Huile" du *Nouveau Cours complet d'Agriculture du XIXe siècle* (Paris, Roret, 1838), qui donne un excellent résumé de l'état de la question au début du XIXe siècle.

Quelques points d'histoire

Le premier point dont il faut tenir compte lorsque nous nous tournons vers le passé des oléagineux en France, c'est la grande rupture qui a eu lieu au siècle dernier et au début de celui-ci. Les oléagineux tropicaux (arachide, coprah, huile de palme...), l'huile de baleine puis le pétrole lampant ont, un temps, réduit à presque rien la production des oléagineux indigènes. C'est seulement depuis la dernière guerre que le colza a retrouvé une importance, suivi par le tournesol depuis les années 1970.

Cela signifie qu'en général, nous n'avons plus le souvenir direct de l'importance économique qu'avaient les oléagineux, disons au début du XIXe siècle. Compte tenu de la multiplicité de leurs usages, nous pouvons seulement présumer qu'elle était très grande.

Il ne faut pas oublier en effet qu'à côté de leurs usages alimentaires, relativement bien connus (encore que leur géographie laisse pas mal de zones d'ombre), les huiles végétales servaient à l'éclairage et à de nombreux usages industriels pour lesquels elles étaient irremplaçables : la fabrication du savon bien entendu, mais aussi celle des peintures, le textile, la parfumerie, le travail des cuirs, etc. Si bien que la question "à quoi servait telle huile dans telle région ?" a rarement une réponse évidente. Nous ne considérons pas l'huile de lin comme comestible, mais elle est couramment consommée au Proche-Orient : est-on certain, donc qu'elle n'a jamais pu l'être chez nous ? Inversement, l'huile de noix, qui a connu ces derniers temps un regain de faveur pour l'assaisonnement, était aussi considérée naguère, pour ses qualités siccatives, comme excellente en peinture.

Un usage de l'huile disparu depuis très longtemps chez nous est celui de s'enduire le corps. C'était une pratique courante dans l'Antiquité, et qui subsiste en Inde et dans quelques autres régions tropicales. Il ne nous en reste que quelques vestiges dans le rituel chrétien. La question se pose de savoir quand et comment cette pratique a disparu... et si l'emploi d'huiles solaires sur les plages n'en est pas le retour, sous une forme à vrai dire fort différente. Dans l'Antiquité, les huiles pour le corps étaient souvent parfumées : reste à savoir encore si l'industrie actuelle des parfums doit quelque chose à cette tradition.

Pour certains de leurs usages, les huiles végétales ont été en concurrence avec les graisses animales et avec le beurre. Un de nos stéréotypes les plus communs oppose la cuisine au beurre des Normands et la cuisine à l'huile des Provençaux. Mais comme l'ont montré les enquêtes sur les "fonds de cuisine" de 1936 et 1942, il faut ajouter au tableau le lard et le saindoux, la graisse d'oie, l'huile de noix et de faines, etc., ce qui le complique notablement. Il faudrait aussi tenir compte des différences entre ruraux et citadins, entre ouvriers et bourgeois, entre cuisines quotidiennes et cuisines des jours de fête, etc.

A la fin du XVIIIe siècle par exemple, le beurre était un luxe. Quelques régions spécialisées seulement en produisaient, pour Paris et d'autres grandes villes. Quant au lard, au saindoux, aux suifs, ils coûtaient plus cher que la viande, elle-même si rarement consommée. Au

Moyen Age, il se consommait en Normandie des quantités appréciables d'huile de noix, et même d'huile de pavot; la province exportait aussi des graines de rabette par le port de Dieppe (L. Delisle). Il faut donc regarder de près ce qui était effectivement produit et consommé dans chaque région à chaque époque, sans faire remonter trop loin des modèles culturels qui ne sont établis qu'à une époque relativement récente.

Une différence majeure entre graisses animales et huiles végétales réside dans l'équipement mécanique nécessaire pour les produire. Le lard, le saindoux et les suifs n'en exigent aucun. Le beurre exige un barattage, mais la baratte à piston, apparue probablement dans la France du Nord au VIII^e siècle, ne semble pas avoir connu de perfectionnements sensibles avant le XVIII^e (la seconde grande invention mécanique, celle de l'écumeuse centrifuge, est de la fin du XIX^e). Dans l'histoire des huiles végétales au contraire, l'équipement mécanique est fondamental. Car l'extraction de l'huile exige de grandes quantités d'énergie, ce qui peut entraîner des coûts prohibitifs en l'absence de broyeurs et de pressoirs efficaces. Avec la meunerie, qui lui a été associée dès les origines, l'huilerie est la première industrie à s'être différenciée de l'agriculture.

Les huileries de l'Antiquité gréco-romaine ont laissé des vestiges qui ont depuis longtemps retenu l'attention des archéologues. A l'autre extrémité de la chronologie, les huileries modernes ont donné lieu depuis l'*Encyclopédie*, et même avant, à une littérature abondante et souvent très précise; plusieurs ont été conservées au moins en partie, et les traditions qui s'y rattachent existent parfois encore. Le chapitre le moins connu se situe entre les deux. Il est pourtant très important. Car l'huile d'olive dominait presque exclusivement dans l'Antiquité méditerranéenne, alors qu'au XVIII^e siècle, l'Europe non méditerranéenne tirait de l'huile d'une bonne douzaine de graines oléagineuses différentes. Ce développement suppose la diffusion vers le nord et l'adaptation des moulins à huile à ces conditions nouvelles : nous ne savons pratiquement rien de ce processus.

Voici une liste sommaire des questions qu'on peut se poser sur l'histoire des huiles végétales et le patrimoine correspondant.

Histoire et géographie botanique des plantes à huile

- * plantes de cueillette : faînes, noisettes, pignons...
- * arbres plantés ou greffés : amandier, noyer, olivier, prunier de Briançon...
- * plantes à graines annuelles : cameline, colza, moutarde, navette, pavot-oeillette...
- * cultures à plusieurs fins donnant des graines à huile : chanvre, courge, lin...
- * plantes introduites depuis le XVI^e siècle, avec ou sans succès : arachide, carthame, ricin, sésame, soja, tournesol...
- * essais pour tirer de l'huile de certains sous-produits : pépins de raisins, germes de céréales, etc.

Commerce et consommation de l'huile

- * l'huile pour les soins du corps : onguents, huiles parfumées; l'utilisation de l'huile dans les sacrements; les huiles pour le corps aujourd'hui
- * l'huile pour l'éclairage; les lampes
- * l'huile dans la cuisine; la conservation à l'huile des aliments : procédés anciens, développements industriels au XIXe siècle
- * les usages industriels de l'huile avant le XVIIIe siècle; innovations du XIXe; l'avenir de l'huile comme carburant automobile
- * les courants commerciaux; les conditions du transport de l'huile, les contenants
- * le prix de l'huile; comparaison avec le prix des grains, les salaires, etc.

Conditions et techniques de culture des plantes oléagineuses

- * place des plantes à huile dans le terroir; relations avec la toponymie
- * pour les plantes annuelles cultivées en plein champ, place dans l'assolement
- * techniques et outils propres aux plantes à huile en matière de préparation du sol, semis, fertilisation, récolte, stockage, etc.; pour le noyer et l'olivier, importance de la greffe
- * les récoltes d'oléagineux sont-elles soumises à d'autres dispositions que le droit commun en matière de redevances (dîmes, impôts, fermages...) et pour le paiement de la main d'oeuvre ?

Le moulin à huile : équipement, fonctionnement, approvisionnement

- * les techniques d'extraction : identification, géographie, histoire
- * l'équipement mécanique (broyeurs, pressoirs) et l'outillage annexe; les opérations successives; le vocabulaire
- * l'équipement moteur (roues à eau, manèges, système d'adduction, etc.), dans la mesure où il présente des caractères propres aux moulins à huile
- * propriété des moulins; redevances, droits et obligations d'usage; les moulins banals; la suppression des banalités
- * la main d'oeuvre, origine, conditions de travail, rémunération
- * investissement représenté par un moulin à huile à diverses époques
- * le développement des huileries industrielles depuis le XIXe siècle et l'abandon des huileries artisanales; maintien et modernisation de certaines d'entre elles

Extrait de l'article "Huile" du *Nouveau Cours complet d'Agriculture du XIXe siècle* [...] ou *Dictionnaire raisonné et universel d'Agriculture*, [...] par les Membres de la section d'agriculture de l'Institut de France, etc. Paris, Librairie encyclopédique Roret, 1838, tome 8.

154

H U I

L'énumération des plantes dont la graine peut fournir de l'huile serait fastidieuse, puisque les cinq sixièmes d'entre elles sont dans ce cas. Parmi les familles naturelles, il n'y a guère que les deux premières classes, dans lesquelles sont comprises les graminées et une partie des légumineuses, qui n'en donnent pas. Les exceptions dans les autres sont si rares, qu'elles méritent à peine d'être citées; cependant j'en ai fait mention toutes les fois que l'occasion s'en est présentée. Ici, mon objet est seulement de parler des huiles des plantes qu'on cultive spécialement en France pour en obtenir.

Au premier rang, il faut placer l'huile d'olive, à raison de son excellence pour l'usage de la table, des fabriques de savon, etc.

Cette huile, la seule en Europe qui soit fournie par la pulpe d'un fruit, existe toute formée dans les interstices du parenchyme de cette pulpe un peu avant sa maturité. La peau offre de plus des utricules qui contiennent une huile essentielle. Quelques personnes pensent que c'est à la réaction de cette huile essentielle sur l'huile grasse qu'est due l'altération de cette dernière; mais leur théorie à cet égard n'est pas suffisamment appuyée par l'expérience.

Quoiqu'il soit probable que les parties mucilagineuses et autres qui se trouvent dans l'huile d'olive à la sortie du moulin, concourent à sa détérioration d'une manière plus réelle, puisque, comme je l'ai observé plus haut, elles donnent lieu à la formation de l'acide acéteux, et qu'ensuite elles se putrifient en exhalant une odeur très-fétide; cependant Rozier a cherché à prouver que leur absence accélérât la rancidité. Ses raisonnemens rendent ce dernier fait, qu'il applique à toutes les huiles en général, assez probable pour qu'on doive le regarder comme vrai, jusqu'à ce que des observations plus positives aient fixé les idées à cet égard.

J'ai fait remarquer à l'article OLIVIER (voyez ce mot) que, parmi les diverses variétés de cet arbre, il en était dont le fruit mûrissait un mois après celui des autres, toutes circonstances égales d'ailleurs. Il en résulte donc qu'il faudrait les cueillir et les presser séparément; mais c'est ce qu'on ne fait pas, et ce qui cause en partie la mauvaise qualité des huiles d'olives. Changer l'ordre des choses établi n'est pas facile; mais un bon citoyen n'en doit pas moins faire des vœux pour que chaque canton choisisse une, deux ou trois des variétés les plus avantageuses à sa localité, et s'y tienne.

La cause qui, au goût des habitans de Paris, rend les huiles des environs d'Aix si supérieures aux autres, c'est qu'elles sont fabriquées avec des olives qui ne sont pas encore parvenues à leur complète maturité, qu'elles ont été choisies saines,

H U I

155

et que la fermentation n'a pas altéré leur qualité. Ces huiles, qu'on appelle *finés*, *vertes*, qui sentent leur fruit, ne sont point estimées des Espagnols et des Italiens, à qui il en faut qui soient rances, qui grattent fortement le gosier; leur cherté d'ailleurs doit être plus considérable que celle des huiles qui ont été faites avec des olives parvenues à toute leur maturité, parce que celles dont elles proviennent ayant été cueillies en décembre, un peu plus tôt, un peu plus tard, selon les années et les localités, leur huile, d'après le principe émis plus haut, n'est pas encore toute formée, et que par conséquent elles en fournissent moins.

Les anciens savaient qu'il était avantageux de cueillir les olives avant leur maturité, aussi cette pratique est-elle recommandée dans les Géoponiques.

C'est à l'époque précise de la complète maturité des olives que celui qui veut avoir une récolte abondante, et cependant de bonne qualité, doit faire cueillir ses olives. Quoique la teinte de la couleur varie dans chaque variété, on peut dire en général que cette époque est bien indiquée par celle du rouge noir. A ce caractère on peut joindre celui de la consistance, qui doit être ferme et cependant molle; plus tard elles deviennent plus noires, se rident et s'écrasent facilement. En général cependant, dans l'impossibilité de remplir toutes les conditions, il vaut mieux devancer que dépasser cette complète maturité.

Une mauvaise opération, qu'il est très-important d'éviter, et qu'on pratique cependant presque toujours, c'est de ne pas mêler les olives tombées naturellement, soit par suite de la piqure des larves d'insectes, soit par quelques autres causes, avec celles de la récolte; celles de ces dernières qui sont altérées doivent également être séparées. Toutes ces mauvaises olives ne sont pas perdues. Pressées séparément, elles donnent une huile inférieure qui a aussi son prix.

Lorsque les olives sont cueillies, on devrait les étendre sur des planchers dans une épaisseur de 5 à 6 pouces au plus pour leur faire perdre l'eau de végétation surabondante, et donner au mucilage, non encore converti en huile, le temps de se perfectionner, et les y laisser trois ou quatre jours au plus, en les retournant chaque jour. Au lieu de cela, dans les cantons où on raisonne le plus la pratique de la fabrication de l'huile, comme aux environs d'Aix, on les amoncelle en gros tas dans des greniers, tas où la fermentation s'établit et où la qualité de l'huile s'altère, tas auxquels on ne touche que pour les porter au moulin huit, dix, quinze jours après. C'est bien pis dans les cantons où on ne cherche pas à faire de bonne huile: on les amoncelle dans des celliers, sous des hangars,

N.B. Il s'agit d'une des nombreuses éditions qui ont succédé au *Cours complet d'Agriculture* [...] ou *Dictionnaire universel d'Agriculture* de l'Abbé Rozier (1781-1800). L'article "Huile" a été rédigé par Louis Augustin Bosc (1759-1828) donc avant 1828.

au moulin. Je ne sache pas cependant que cela se fasse nulle part. Je reviens sur cet objet.

Les inconvéniens de mêler l'huile du noyau et l'huile de l'amande avec celle de la pulpe ont été principalement développés par M. Sieuve. On a jeté quelques doutes sur la vérité de ses expériences, et je ne les ai pas répétées; mais la théorie se trouve si complètement d'accord avec elles, que je ne puis me dispenser de les rapporter et de détailler les conseils de pratique qu'il a publiés et qui sont dans les principes de la même théorie.

M. Sieuve fit cueillir 50 livres d'olives bien saines et parvenues au point de maturité, et détacha la chair des noyaux. La chair pesa 38 livres une once, et les noyaux onze livres.

La chair mise en presse fournit 10 livres 10 onces d'huile très-limpide, de couleur citrine, douce et agréable au goût.

Les noyaux furent cassés et donnèrent 3 livres 7 onces d'amandes et 7 livres 2 onces de bois.

Les amandes rendirent une livre 14 onces d'huile, presque aussi claire que celle de la pulpe, mais d'une odeur plus forte et d'une saveur plus âcre.

Le bois passé sous la meule, réduit en pâte et exposé à l'action de la presse, rendit 3 livres 14 onces d'huile (sans doute appartenant en partie à la pulpe qui y était restée adhérente), laquelle n'était pas aussi limpide que les deux premières et était d'une odeur peu agréable.

Pour connaître exactement la qualité de chacune de ces huiles et les comparer avec celle de l'huile ordinaire, M. Sieuve prit 5 bouteilles. Dans la première il mit de l'huile tirée de la pulpe; dans la seconde, de celle provenant des amandes; dans la troisième, de celle extraite du bois des noyaux; dans la quatrième, un mélange de ces trois huiles; dans la cinquième, de la bonne huile ordinaire. Il boucha exactement ces cinq bouteilles et les laissa pendant trois ans sur sa fenêtre exposées à la lumière et à toutes les vicissitudes du chaud et du froid.

Au bout de ce temps, M. Sieuve trouva que l'huile de la première bouteille n'avait changé ni de couleur ni d'odeur, qu'elle était aussi agréable au goût que lorsqu'il l'avait renfermée, et qu'elle n'avait formé aucun dépôt; que celle de la seconde n'était plus si limpide, avait acquis une couleur jaune et un goût piquant et même corrosif; que celle de la troisième était entièrement dénaturée, elle était devenue noire, épaisse et extrêmement fétide: que celle de la quatrième était trouble et noirâtre, d'une odeur forte et rance, qu'elle avait formé un dépôt considérable; que celle enfin de la cinquième était à-peu-près dans le même état que celle de la précédente.

Cette expérience prouve que c'est à l'amande et au bois du

dans des lieux fermés, sombres et humides, souvent dans des retranchemens en maçonnerie faits exprès dans une épaisseur de 4, 5 et 6 pieds de haut; et on les laisse en cet état aussi et même plus long-temps qu'il n'a été dit plus haut. Qu'arrive-t-il? Les olives supérieures compriment les inférieures: d'abord il coule par le bas une eau rougeâtre, qui est celle de végétation qui n'a pas pu s'évaporer, ensuite la fermentation s'établit, et la chaleur s'élève, d'après l'expérience de Rozier, jusqu'à 36 degrés du thermomètre de Réaumur. Les olives s'altèrent, la moisissure s'établit, et l'huile qu'on retire est non-seulement détestable, mais en bien moins grande quantité, quoiqu'on prétende le contraire.

Leseul avantage qu'on trouve à cette condamnable pratique, c'est que les olives s'affaissent par suite de leur fermentation, et que par conséquent une mesure qui en est remplie en contient plus que celle dans laquelle on en aurait mis de nouvellement cueillies: or on paye tant la mesure pour la fabrication de l'huile. Quelle misérable économie! Mais, dit-on, la mauvaise huile se vend autant que la bonne. Cela n'est pas vrai. L'huile d'Aix a toujours un prix supérieur à celui de toutes les autres.

Un grand obstacle qui existait avant la révolution ne permettait pas alors de faire des huiles fines par-tout. C'étaient les moulins banaux, c'est-à-dire, la nécessité de porter à un seul moulin, appartenant au seigneur, toutes les olives du territoire. Là on était obligé d'attendre son tour et de se soumettre à la pratique du maître-ouvrier. Cet inconvéniens n'existe plus. Tout propriétaire peut avoir un moulin pour son usage exclusif ou pour celui de ses voisins. Il est peu de communes à oliviers où il n'y en ait aujourd'hui plusieurs, qui, travaillant en concurrence, font mieux et à meilleur marché, sont disposés à se conformer avec exactitude aux indications particulières qu'on leur donne. On peut donc cueillir ses olives au point de maturité convenable, ne les laisser ressuyer que le temps nécessaire, exiger la propreté, sans laquelle la meilleure huile ne peut être de garde, etc., etc.

La première opération à faire subir aux olives pour en obtenir l'huile, est de les réduire en farine, ou mieux, en pâte dans des moulins analogues à ceux au moyen desquels on moule le blé. On en trouvera la description au mot MOULIN.

Je fais voir au mot OLIVIER les inconvéniens qu'il y avait à mêler l'huile de l'amande de l'olive, et encore plus celle contenue dans le noyau, avec celle de la pulpe. Il serait donc bon de presser d'abord cette dernière, ou du moins la plus grande partie de cette dernière, avant de faire passer les olives

une quantité donnée d'eau bouillante, et on remet le cabas en presse.

Pendant ces opérations on a bouché les robinets qui conduisaient aux tonneaux ; on a enlevé toute l'huile qui avait coulé dans ces tonneaux, pour la mettre dans d'autres qui ne contiennent pas d'eau ; mais comme cela se fait très-rapidement, il en reste toujours beaucoup suspendue dans l'eau ou mêlée avec le mucilage qui s'est précipité au fond ; il dépend d'ailleurs beaucoup de l'ouvrier d'en laisser plus ou moins sans que cela paraisse.

Dès que les cabas commencent à être comprimés, l'eau chaude s'écoule chargée de la plus grande partie de l'huile qui était restée dans la pâte, et va tomber dans un des tonneaux. On renouvelle cette pressée avec de la nouvelle eau bouillante, et toute l'huile est censée recueillie.

Aussitôt qu'une pressée est complètement terminée, on fait écouler l'eau qui était dans les tonneaux où on a reçu l'huile, dans une vaste citerne qu'on appelle *l'enfer*, citerne percée d'un trou dans son milieu. Là l'huile suspendue dans l'eau, celle mêlée dans le mucilage, s'en séparent tant par l'effet du repos que par suite de la putréfaction et montent à la surface. Lorsque l'enfer est plein, on fait écouler la plus grande partie de l'eau par le trou du milieu ; mais l'huile y reste jusqu'à la fin de la campagne, c'est-à-dire de la saison du pressurage. Dans quelques enfers, l'eau y arrive par le fond, au moyen d'un conduit recourbé, ce qui remue chaque fois la lie et favorise le dégagement de l'huile qu'elle contient sans troubler celle qui est déjà montée à la surface.

L'huile qu'on retire de l'enfer est très-mauvaise, mais elle trouve son emploi. Autrefois elle suffisait pour payer l'intérêt de la mise première en bâtimens, ustensiles, pour payer les frais d'entretien annuel et donner un bénéfice ; mais aussi à combien d'inconvéniens et même de friponneries cela donnait lieu ! Aujourd'hui que les propriétaires ne sont plus forcés d'aller presser leurs olives exclusivement à tel moulin, que ceux qui sont assez riches pour en avoir à eux le peuvent, les abus sont réduits à peu de chose ; les pertes d'huile tiennent plus à l'ignorance et à la maladresse qu'à la mauvaise intention.

La vicieuse construction des anciens pressoirs à olive faisait qu'après les trois pressées ci-dessus mentionnées, le marc appelé vulgairement *grignon* contenait encore de l'huile en assez grande quantité pour mériter d'être pressé de nouveau. En conséquence, des particuliers industrieux avaient établi des moulins destinés à repasser ce marc. On les a appelés *moulins de recense*. Ils donnaient lieu à un bénéfice important. Aujourd'hui que les moulins et les pressoirs se sont perfectionnés,

noyau que les huiles d'olive doivent en général ce qu'elles ont de défectueux ; qu'il conviendrait donc d'extraire d'abord l'huile de la pulpe et ensuite moudre les noyaux par le procédé ordinaire pour obtenir séparément celle qu'ils contiennent. Cette augmentation de main d'œuvre serait un bien petit objet, si on prend pour point de comparaison l'augmentation de valeur qu'acquerraient les huiles, et si on employait le moulin imaginé par M. Sieuve, qui sera décrit à l'article ΜΟΥΛΙΝ.

M. Sieuve a, pendant plusieurs années, fait usage de ses procédés sur le produit de sa récolte. Il a trouvé qu'ils lui donnaient 24 livres 5 onces par 300 livres d'huile d'olives au-delà de ce que la même quantité de fruit fournissait par la méthode ordinaire des moulins publics. Il a fait vendre de son huile pendant le même espace de temps à Paris, où elle était regardée comme douce, agréable au goût et d'une odeur suave. Rozier qui en a fait usage l'accusait seulement d'être grasse ; mais cela venait sans doute de ce que M. Sieuve cueillait ses olives trop tard.

J'abandonne toutes les considérations qu'on peut tirer des expériences de M. Sieuve aux méditations des propriétaires d'oliviers. On dit qu'ils ont repoussé sa pratique, j'ignore par quelle raison ; mais je n'en crois pas moins que tout ami de son pays doit faire des vœux pour son adoption en France.

Après que les olives sont moulues, il s'agit d'en extraire l'huile par le moyen du pressoir.

La forme des pressoirs varie beaucoup, et il y en a de beaucoup meilleurs que ceux qu'on emploie communément. On décrira les uns et les autres au mot PRESSE.

Lasteyrie, dans sa belle Collection de machines utiles à l'agriculture, a figuré deux moulins à cônes mouvans, propres à réduire les olives en pulpe pour en obtenir l'huile par la pression.

Pour soumettre la pâte d'olive à la presse, on la met dans des sacs de grosse toile claire, ou mieux, dans des sacs de SPARTE (voyez ce mot), sacs qu'on appelle cabas dans les parties méridionales de la France. On place ces cabas sous la presse. La première huile qui coule est appelée *huile-vierge* : elle est reçue dans des tonneaux aux trois quarts pleins d'eau.

Pour que la pressée soit bonne, il faut qu'elle se fasse lentement, afin de donner le temps à l'huile du centre des cabas de gagner la circonférence, et à celle qui est à la circonférence de s'écouler dans les tonneaux.

Cette pressée finie, on desserre les cabas, on dégrume la pâte qu'ils contiennent, soit avec la main, soit avec une espèce de bêche ou de pioche, ensuite on verse sur celle de chaque cabas

hout d'une vingtaine de jours la plus grande partie du mucilage est précipitée, l'huile claire est décantée et mise dans des barriques pour y être gardée ou livrée au commerce.

Les dépôts sont ensuite réunis et portés dans un lieu constamment chaud, par exemple, dans le coin d'une cheminée, sur le cul d'un four fréquemment allumé. Là ils se condensent, lâchant encore de l'huile, qu'on sépare d'abord par la décantation et ensuite par la filtration. Cette huile sert à brûler. Le reste, mêlé avec d'autres alimens, est donné aux cochons.

C'est dans de bons tonneaux bien pleins et bien bouchés qu'on doit de préférence mettre l'huile purifiée. Ces tonneaux seront placés dans une cave ou autre lieu frais, pour que cette huile se fige promptement; car elle ne se conserve, soit relativement à sa qualité, soit relativement à sa quantité, que lorsqu'elle est figée.

Cet état de l'huile est un commencement de véritable congélation, dans laquelle on voit nager des cristaux, congélation qui, comme dans l'eau, est accompagnée de l'augmentation de la masse et de la précipitation des corps étrangers. Aussi toutes les fois qu'on défige de l'huile, trouve-t-on un précipité au fond du vase.

Lorsqu'on ne fabrique pas une grande quantité d'huile d'olive ou qu'on n'est pas dans l'intention de la livrer au commerce, on la dépose le plus souvent dans de grandes jarres en terre vernissée en dedans, ou dans des piles ou auges de pierre dure; dans certains lieux, c'est dans des coffres de bois doublés en plomb. Cette dernière méthode peut donner lieu à des accidens graves, l'huile fraîche dissolvant les oxides de plomb, et l'huile rance le plomb même, et toute dissolution de ce métal étant un poison. La méthode de la mettre dans des vases de terre vernissée n'est pas non plus sans inconvénient, le vernis étant généralement fait avec un oxide de plomb. On devrait fabriquer, pour cet usage, des vases dits en grès, c'est-à-dire semblables aux fontaines filtrantes employées dans l'intérieur des ménages à Paris, vases qui ne laissent pas passer l'huile comme la terre ordinaire.

En général les habitans qui récoltent de l'huile seulement pour leur usage ne se donnent pas la peine de la soutirer avant de la mettre dans leurs jarres ou leurs piles: aussi le marc, qui a tout le temps de se précipiter pendant le courant de l'hiver, de prendre tous les caractères du mucilage et par conséquent de se putréfier lorsque les chaleurs arrivent, communique la plus détestable odeur et la plus exécrationnable saveur à l'huile.

Une autre cause de détérioration tient au couvercle placé sur les vaisseaux, couvercle qui n'est le plus souvent qu'une planche, et qui n'intercepte en aucune manière l'action de

que les opérations du pressurage se font avec plus de soin et de lenteur, ils deviennent moins avantageux.

Tantôt le prix de la mouture et du pressurage se paye en argent, tantôt en huile. Une partie ou la totalité des grignons est aussi quelquefois allouée aux ouvriers, cela change de pays à pays, d'année à année. Avant la révolution on évaluait à un seizième la dépense de la fabrication de l'huile en Provence; aujourd'hui elle est moins considérable, malgré la grande augmentation du prix de la main d'œuvre.

Un des résultats de la suppression des moulins banaux, c'est qu'il sera enfin possible aux propriétaires éclairés de faire de la bonne huile autre part qu'aux environs d'Aix. En effet, avant la révolution, quelque soin qu'on prit pour cueillir ses olives au moment convenable, pour ne pas y mêler celles qui étaient piquées de vers ou altérées par quelque cause que ce fût, il suffisait qu'on les fit moulinier ou exprimer après celles d'un particulier qui avait fait fermenter les siennes, qui y avait réunies celles tombées naturellement, pour que son huile, d'abord plus belle que celle de ce dernier, ne tardât pas à rancir par l'effet de son mélange avec la portion restée sur les meules et sur le pressoir. Rien de plus nécessaire qu'une propreté rigoureuse sur les moulins, les pressoirs, les ustensiles employés à la fabrication des huiles en général, et rien de plus commun qu'une dégoûtante malpropreté dans ce cas, principalement dans les fabriques d'huile d'olive. Les habitans des parties méridionales de la France auraient besoin d'aller à l'école de ceux des parties septentrionales, qui, chaque fois qu'ils finissent une pressée, ou seulement l'interrompent, lavent le pressoir et tout ce qui a servi à contenir ou transvaser l'huile à plusieurs eaux bouillantes, les frottent avec des cendres, du sable, etc. Le meilleur de tous les moyens et le plus expéditif est d'employer une lessive légèrement caustique, qui enlève les plus petites portions d'huile et les transforme en savon. L'huile rance est un véritable ferment dont fort peu détermine la rancidité dans une masse, qui serait encore, sans cela, restée saine pendant un long espace de temps; et l'huile devient d'autant plus tôt rance, qu'elle est exposée, en plus petite quantité, à l'influence du grand air.

L'huile au sortir du pressoir est trouble, d'une couleur peu agréable. Elle doit être débarrassée du mucilage surabondant, non-seulement pour la faire devenir limpide, mais pour l'empêcher de se putréfier.

Pour cela on la met dans des barriques ou dans de petites cuves à ce destinées, et bien nettoyées avec une lessive caustique, qu'on place dans un lieu dont la température soit à 15 ou 18 degrés, car la fluidité est nécessaire au succès; au

à Paris, par exemple, que la quantité nécessaire pour la peinture, objet auquel elle est une des plus convenables, à raison de sa facile dessiccation et de son épaisseur.

Cette huile, tirée sans feu, a une couleur à peine sensible, une consistance sirupeuse, une odeur agréable et une saveur de fruit très-forte, qui ne plaît pas à tout le monde. Elle rancit avec assez de facilité lorsqu'on ne prend pas les moyens de la défendre de la chaleur et du contact de l'air. On la rend claire comme de l'eau, en l'exposant à l'air dans des vases fort larges et peu profonds avec de l'eau au fond, comme j'ai dit qu'on le faisait à Gènes à l'égard de celle d'olive; mais alors elle devient très-rance. C'est exclusivement dans cet état qu'on l'emploie dans la composition des couleurs fines, destinées à composer ces chefs-d'œuvre qui sont sortis des mains de Raphaël, du Titien, de Véronèse, de Lebrun, de David, de Gérard, de Mesnier, de Gros, etc.

Lorsque la noix tombe de l'arbre, la quantité d'huile que renferme son amande est beaucoup inférieure à celle qu'elle donnera deux ou trois mois après si on la conserve dans un lieu sec et aéré. Aussi ne procède-t-on jamais de suite à l'extraction. Cela vient de ce que c'est le mucilage qui se transforme en huile, et que l'action de la végétation sur lui se continue; mais si l'on tardait trop long-temps, l'huile deviendrait rance et ne serait plus propre qu'à brûler. Ordinairement c'est pendant les longues soirées de l'hiver qu'on s'occupe à casser les noix.

L'émondage des noix a des charmes pour les habitans des campagnes, parce qu'elle est un motif de réunion; presque par-tout, le village entier concourt à l'opération dans chaque maison. La seule attention à avoir, c'est de ne laisser aucune parcelle du bois parmi les amandes et aucune portion d'amande dans les déritus du bois. Souvent aussi, du moins quand on veut avoir une huile distinguée par sa supériorité, on fait un lot de celles de ces amandes qui, par leur belle couleur fauve clair, annoncent leur bon état, et un autre de celles dont la couleur tire sur le brun, couleur qui indique un commencement d'altération: une seule noix rance laissée dans le tas suffit pour donner un mauvais goût à toute l'huile, ou pour l'empêcher de se conserver.

On doit envoyer au moulin le plus tôt possible les amandes émondées, parce qu'elles rancissent alors très-prompement, ayant été cassées, tallées et éprouvant le contact de l'air. Ces amandes sont écrasées sous une meule perpendiculaire, et leur pâte mise dans un sac sous un pressoir destiné à cet objet. Voyez au mot PRESOIR A HUILE.

La première huile qui coule par l'effet de la pression, est

11*

l'air sur la surface extérieure de l'huile. Cet air en se décomposant concourt puissamment, comme je l'ai déjà observé plusieurs-fois, à la rancidité. Il faut toujours boucher ces vases avec le plus d'exactitude possible, luter le couvercle, et ne le lever que de loin en loin pour tirer du vase la provision courante. Voyez au mot RANCE.

Après l'huile d'olive, il faut parler de celle dite d'*œillette*, ou d'*œillet*, qu'on mélange si souvent avec elle à Paris, et qui provient de la graine de PAVOT (voyez ce mot). Cette huile, à-peu-près de la même couleur, est douce et sent la noisette; elle ne se fige pas, et ne brûle pas à la lampe: aussi est-ce principalement à ces deux propriétés qu'on la reconnaît et qu'on juge que l'huile d'olive qu'on vend pour pure en contient; elle se conserve pendant long-temps sans rancir, et est très-propre à l'assaisonnement des mets, soit à chaud, soit à froid.

Comme c'est du pavot qu'on tire l'opium, on avait cru que toutes les parties du pavot devaient avoir une qualité narcotique; en conséquence cette huile avait été proscrite dans Paris comme dangereuse, par suite des menées de quelques spéculateurs, qui voulaient seuls la mêler avec les huiles d'olive qu'on y vend: il fallut que Rozier se livrât à de nombreuses expériences, s'appuyât de l'autorité de la Faculté de médecine, pour déterminer, en 1773, le rapport de la loi qui défendait la vente de cette huile sans être gâtée par de l'essence de térébenthine.

La consommation de l'huile d'*œillette* à Paris est très-considérable, soit comme aliment, soit pour les arts. Les réglemens de police défendent bien de la mêler avec l'huile d'olive, encore plus de la vendre pour de l'huile d'olive; mais ils ne sont pas exécutés. Ce n'est que dans un petit nombre de magasins qu'on peut être assuré que l'huile qu'on achète et qu'on paye comme huile d'olive, est pure; cependant cette dernière a une valeur triple, et même quelquefois quadruple. Les habitans pauvres qui vont acheter leur huile à mesure du besoin sont principalement les victimes de ces friponneries, contre lesquelles la police devrait sévir plus souvent.

La fabrication de l'huile de pavot ne diffère pas de celle de navette, de colza et autres graines; j'y renvoie le lecteur.

L'huile de noix tient un rang distingué parmi celles dont on fait usage en Europe pour les usages alimentaires et domestiques (voyez NOYER). Il est des pays où on la préfère même à celle d'olive. Le noyer craignant le grand froid et le grand chaud, et ne se plaisant que dans les vallées argileuses, c'est dans les cantons de montagnes peu élevées qu'on fabrique le plus de cette sorte d'huile, et en général elle se consomme dans le pays. On ne transporte guère dans les grandes villes,

opérations à la faine entière. Il en résulte une perte d'huile qui reste dans le tissu cellulaire de l'écorce ; mais cette perte est bien compensée par l'économie de la main d'œuvre.

Le point important, c'est de ne laisser dans la masse qu'on porte au moulin ni faines altérées, ni faines sans amandes ; en conséquence, il faut avant les examiner une à une. C'est ce qu'on appelle *émondage*. Voyez au mot HÊTRE.

C'est en octobre et novembre qu'on ramasse les faines ; mais on ne les envoie au moulin qu'en janvier ou février, pour leur donner le temps de perfectionner leur huile.

On ne conserve l'huile de faine que dans des vases de terre : elle demande à être fréquemment transvasée, car il en est peu qui déposent autant qu'elle.

Les pains qui résultent de la pressée des faines se donnent aux cochons.

L'huile d'amande se tire des fruits de l'AMANDIER (voyez ce mot). C'est une de celles qui rancissent le plus facilement et le plus promptement : en conséquence on ne l'extrait des amandes qu'à mesure du besoin. On n'en fait guère usage que dans les pharmacies et les parfumeries, et c'est là qu'on la fabrique en petite quantité à-la-fois, et qu'on la garde dans des bouteilles bien bouchées. Cette huile est douce et fait peu de dépôt.

L'huile de noisette est très-rare dans le commerce (voyez NOISETTIER) : ce n'est que dans certains pays et certaines années qu'on en fabrique pour l'usage de la cuisine. Elle est agréable au goût, et se conserve assez bien quand elle est convenablement renfermée. La manière de l'extraire ne diffère pas de celle en usage pour l'huile de noix, à laquelle on peut l'assimiler.

Les huiles dont en France on fait le plus fréquemment usage dans les arts, outre celles dont il vient d'être question, celles de LIN, de CHENEVIS ou de la graine de CHANVRE, sont celles de COLZA ou COLZA, de NAVETTE, de MOUTARDE et de CAMELINE. Ces huiles, jointes à celle d'ŒILLETTE ou de PAVOT, s'appellent généralement HUILES DE GRAINES.

L'huile de LIN (voyez ce mot) est une des plus douces, des plus fluides et des plus siccatives ; elle est aussi une des plus communes, parce qu'on cultive la plante qui la fournit encore plus pour sa filasse que pour elle, et qu'on peut par conséquent la donner à un prix trois fois moindre que si on la cultivait pour elle seule. On l'emploie à la peinture, à la lampe, à la médecine, à la préparation des étoffes, etc. Elle n'est pas propre à faire du savon solide. Les Hollandais en fournissent la plus grande partie au commerce, parce que, se servant pour l'extraire, de moulins mieux construits que les nôtres, ils ont l'avantage de la quantité et de la qualité : aussi trouvent-ils

L'huile vierge dont il a déjà été parlé : c'est la meilleure. Lorsqu'elle cesse de couler on retire la pâte des sacs, on verse dessus de l'eau bouillante, ou on l'échauffe dans une bassine de cuivre ou de fer, où mieux encore on l'interpose entre deux plaques de fer échauffées à un haut degré, et on la remet sous le pressoir. La seconde huile que la nouvelle pression fait sortir s'appelle *huile cuite*, *huile seconde* ; elle est très-colorée, très-chargée de mucilage, son odeur devient promptement très-forte. Nulle part que je sache, on ne procède à une troisième pression, quoiqu'il reste encore un peu d'huile dans la pâte, qui alors prend le nom de *pain de trouille* dans quelques endroits. Ce pain de trouille est excellent pour la nourriture des bestiaux de toutes sortes, engraisse très-bien la volaille, sert utilement d'appât pour la pêche des poissons d'eau douce, et à l'engrais des terres.

L'huile de noix ne peut jamais être faite très en grand, les particuliers riches en noyers trouvant plus d'avantage à vendre sur pied le surplus de la récolte qui est nécessaire à leur consommation, à raison des difficultés de la garde et autres motifs. Presque par-tout on la dépose dans des cruches de terre d'une capacité moyenne, fermées avec un bouchon de bois ou de liège, et qu'on consomme les unes après les autres. Il est indispensable, pour la bonne conservation de l'huile, de la transvaser plusieurs fois ; car la lie qui s'est précipitée concourrait à accélérer son altération, comme il a été dit à l'occasion de l'huile d'olive. Il faut aussi la conserver dans un lieu constamment à la même température, c'est-à-dire dans une bonne cave ; avec ces précautions, elle peut rester bonne à manger pendant deux ans, et bonne à brûler ou à peindre pendant un temps indéterminé.

L'huile de faine ou du fruit du HÊTRE (voyez ce mot) peut encore être assimilée à celle d'olive, par ses qualités physiques, lorsqu'elle est bien faite et vieille. Je dis vieille, parce qu'au contraire des autres, plus on la garde et plus elle s'améliore. Elle rancit cependant à la longue. On n'en fabrique que sur la lisière des grandes forêts de hêtres, c'est-à-dire dans un petit nombre de cantons, et on en trouve rarement dans le commerce. Ses usages se bornent donc à l'assaisonnement et à la lampe. Elle est difficile à digérer pour les estomacs qui n'y sont pas accoutumés, ainsi que je l'ai éprouvé à deux reprises différentes, quoique j'en aie fait un habituel usage dans mon enfance pendant plusieurs années consécutives.

Il y a deux manières de la faire : l'une, recherchée et très-couteuse, consiste à dépouiller les faines de leur enveloppe, et de ne mettre que les amandes au moulin et à la presse ; dans l'autre, la plus généralement employée, on fait subir ces deux

dans la même année sur le même terrain. *Voyez* au mot **CAMÉLINE**.

Le **CRESSION ALÉNOIS** (*voyez* ce mot) fournit aussi une huile dont on fait fort peu d'usage en France, mais qui mérite cependant l'attention des cultivateurs pour son abondance et sa bonté.

On a proposé à différentes reprises de tirer de l'huile des graines de l'**HÉLIANTHE ANNUEL**, ou **GRAND SOLÉIL**; mais l'écorce de ces graines est si épaisse qu'elle en absorbe la plus grande partie : cela est fâcheux, car cette huile est bonne.

L'huile des **PEPINS DE RAISINS** (*voyez* **VIGNE**) se retire en grand dans les environs d'Avignon, dans quelques cantons du département du Tarn, etc.; cette huile est excellente pour les vernis, en ce qu'elle dissout parfaitement l'ambre et le copal.

Toutes ces huiles déposent considérablement; et demandent à être plusieurs fois soutirées des tonneaux où on les conserve; tonneaux qui doivent être faits de merrain plus épais que celui employé à la fabrication de ceux destinés à recevoir du vin et autres liqueurs, parce que l'huile ne fait pas autant gonfler leurs parties solides, et par conséquent laisse plus d'ouvertures pour l'infiltration. On est dans l'usage, et avec raison, de mettre une couche de plâtre sur les deux fonds, comme moyen de plus de sécurité.

TAB LEAU du Poids d'un double décalitre de graines de cinq plantes oléagineuses; de la quantité d'huile qu'elles donnent; de leur produit, par arpent, dans une terre médiocre; de la quantité de graines qu'il faut semer; et du temps des semailles; par M. Mathieu de Dombasle, correspondant du Conseil d'agriculture à Nancy.

N O M S des P L A N T E S.	Poids du double décalitre.		Produit en huile par double décalit.	Produit par arpent.	Semailles par arpent.	T E M P S des S E M A I L L E S.
	livres.	pintes.				
Pavot	35	6 1/2	36 à 40	3	Du 1 ^{er} janvier jusq. en avril.	
Moutarde blanche.	40	6 . .	36 à 40	24	Mars et avril.	
Colza.	32	5 . .	36 à 40	10	Du 15 août au 15 septemb.	
Cameline. . . .	30	4 1/2	30 à 36	8	Mars et avril.	
Cresson alénois. .	32	4 1/2	30 à 35	10	Mars et avril.	

moyen de nous la vendre à meilleur compte que celle de notre propre fabrique, lors même qu'ils la font avec de la graine achetée chez nous. Leur moulin sera décrit et figuré au mot **MOULIN A HUILE**.

L'huile de chenevis (*voyez* **CHANVRE**) doit être rangée dans la même catégorie que la précédente; mais elle est moins commune dans le commerce, parce que les cultivateurs de chanvrè, qui sont rarement de gros propriétaires, la gardent pour l'usage de leur table ou de leur lampe. Elle est une des plus agréables au goût quand elle est faite avec soin. Elle est excellente pour la peinture. Le savon qu'on en fabrique ne se solidifie pas.

Les huiles de **COLZA**, de **NAVETTE**, de **MOUTARDE** (*voyez* ces mots) étant produites par les graines de plantes de la même famille, et même fort peu différentes les unes des autres, ont des propriétés communes, et peuvent être sans inconvénient substituées les unes aux autres. Les plantes qui les produisent sont cultivées uniquement pour elles, et toujours en grand; aussi sont-ce celles qui se trouvent le plus fréquemment dans le commerce, et qu'on emploie le plus volontiers, à raison de leur bas prix, dans les fabriques de lainages, de cuirs, etc. Les savons qu'on en fait restent mous, mais remplissent bien leur objet, ce qui fait qu'on en consomme beaucoup. Leur dessiccation est extrêmement lente, et elles passent très-rapidement à l'état rance. Il n'y a que les plus pauvres cultivateurs qui en fassent usage dans les alimens, car leur odeur et leur saveur propres ne sont point agréables; mais elles ne partagent pas, comme on l'a dit, les qualités de leur écorce, qualités telles, dans la moutarde, qu'appliquée sur la peau, elle y fait naître des pustules remplies d'eau, y produit les résultats d'un véritable vésicatoire. On appelle cet effet *épi-spastique* dans le langage de la médecine.

Un des motifs qui ont fait croire que ces huiles étaient dangereuses, c'est que la manière de les extraire les rend âcres. Dans l'intention de n'en point perdre, on chauffe les secondes pressées entre deux plaques de fer ou de cuivre presque rouges; ce qui en brûle une partie, développe l'acide dans l'autre, et accélère la décomposition du tout.

L'huile de cameline passe dans le commerce comme inférieure aux autres; cependant elle est très-bonne pour la lampe, et quoique moins grasse qu'elles, elle peut les suppléer toutes. La plante qui la produit jouit de l'avantage de se contenter des terrains les plus médiocres, et de croître si promptement, qu'on peut l'employer pour remplacer les cultures de céréales que l'hiver a fait manquer, ou en obtenir deux récoltes

Le commerce des huiles de graines est presque exclusivement circonscrit dans les départemens du nord de la France, ceux de l'intérieur ne cultivent que de la navette, et encore pas autant qu'il serait nécessaire pour leur propre consommation; cependant les huiles ne sont pas aussi abondantes en France que les besoins des manufactures et de l'éclairage l'exigeraient. On en tire beaucoup de l'étranger, principalement de la Hollande, et elles sont toujours à un taux élevé. Il faut, il est vrai, une bonne nature de terre pour que les plantes qui les fournissent donnent des récoltes profitables, et elles épuisent le sol plus qu'aucune autre culture; mais il est presque par-tout de bons cantons, et il ne s'agit que de savoir les cultiver.

Les débris résultant de l'expression des huiles de graines sont un si excellent engrais, qu'on les préfère au fumier même dans les environs de Lille, et qu'on les paye jusqu'à 12 francs le quintal. Ces débris, qui sont en grosses masses semblables à des pains ronds, s'appellent *tourteaux* dans le pays.

Les graines destinées à fournir de l'huile doivent être récoltées au plus haut point de maturité, et gardées quelques semaines dans un lieu sec et aéré, avant d'être envoyées au moulin, par les motifs déjà allégués pour les huiles des fruits et des noyaux. Je dis quelques semaines, parce que si on tardait plus de quatre à cinq mois, le mucilage de ces graines, d'une part, serait si sec qu'il conserverait une partie de l'huile; d'une autre part, cette huile serait rancie plus qu'il ne convient.

Dans beaucoup de pays, on extrait l'huile des graines en faisant bouillir leur pâte, au préalable mise dans un sac au fond d'une grande chaudière. Il est probable que l'huile, ainsi retirée, perd une partie de la saveur qui lui est propre, et acquiert une plus grande disposition à rancir; mais il en est quelques-unes qui s'adoucent par ce procédé, celle de ricin, par exemple; et il paraît toujours possible de le mettre avantageusement en usage pour retirer les dernières portions restant dans les tourteaux, aussi fortement pressés que possible, portions qui s'utiliseraient les premières.

Les qualités de l'huile des autres plantes qui en fournissent en France, mais qui n'y sont pas cultivées, sont moins importantes à connaître; cependant elles seront indiquées aux articles qui concernent ces plantes.

L'huile est la base de presque tous les apprêts dans les pays chauds, où le beurre et la graisse sont rares. La consommation qu'on en fait en France pour cet objet est très-considérable. Il est donc important d'avoir des huiles dépouillées de mauvais goût, de rancidité, etc. : d'ailleurs ces huiles altérées doivent être considérées comme nuisibles à la santé.

La conservation des viandes de toute espèce a fort bien lieu dans l'huile, pourvu que cette huile ne rancisse pas; aussi est-il bien à désirer que nous puissions cultiver en Europe une des plantes qui, comme le BEN, en donnent dépourvues de cette propriété.

Lorsqu'on fait chauffer l'huile d'olive, elle prend un goût âcre et acquiert en peu de jours la rancidité, qu'elle n'aurait acquise sans cela qu'au bout de plusieurs mois; mais celle qu'on emploie à faire des fritures perd cette mauvaise qualité au bout d'un certain temps, devient douce et continue de l'être tant qu'on s'en sert, pourvu qu'on ait soin de la débarrasser des parties étrangères qui s'y mêlent, et de son propre dépôt, toutes les fois qu'on l'a employée. La méthode économique dont on fait usage, dans les parties moyennes et septentrionales de la France, de conserver long-temps la même friture en la rechargeant à mesure qu'elle se consomme, est donc préférable à celle des parties méridionales, où on emploie de la nouvelle huile à chaque friture.

Les huiles de graines perdent plus difficilement leur goût fort que les huiles d'olive. Voici un moyen de les rendre promptement propres à la friture, moyen connu depuis long-temps dans les ménages.

Faites bouillir l'huile, et lorsqu'elle aura subi cette opération pendant un quart d'heure, laissez un peu refroidir, puis versez une certaine quantité de bon vinaigre: il s'élèvera de grandes vapeurs, et il se précipitera du mucilage. Quand tout sera terminé, que l'huile sera éclaircie, on la transvasera dans un autre vase, et on la gardera pour l'usage. Il sera bon, de plus, de jeter une croûte de pain dans la friture avant d'y mettre les objets à frire, cette croûte attirant, dit-on, les restes d'huile éthérée, de résine et de mucilage qui s'y trouvent encore.

On a proposé de mêler de l'eau chargée de sel marin avec les huiles destinées à brûler, afin de les empêcher de fumer: ce moyen rentre dans celui indiqué pour purifier les huiles en grand, et lui est inférieur.

L'usage interne et habituel de l'huile relâche beaucoup et cause souvent des hernies; en général, elle cause des indigestions dont les suites sont graves: il faut donc n'en manger qu'avec modération. A l'extérieur, elle est lubrifiante et adoucissante, et peut s'employer sans danger imminent, pourvu que tout le corps n'en soit pas enduit, parce qu'alors, en empêchant la transpiration, elle peut faire naître des accidens. Toutes les huiles jouissent également de ces dernières propriétés lorsqu'elles sont douces; mais quand elles ont acquis de l'âcreté ou de la rancidité, elles deviennent au contraire irritantes et même caustiques: examiner leur état avant de les employer en médecine est donc toujours prudent.

HUILE DE MARMOTTE. On donne ce nom, dans le département des Hautes-Alpes, à l'huile qu'on retire des amandes du PRUNIER DE BRIANÇON. Cette huile a un goût de noyau agréable et sert en pharmacie. (B.)