

colorant en rouge-orange brun ;
se solidifiant de -8° à -6° . 2. **Huile de Colza.**

III. Cires végétales.

Cire jaunâtre, se ramollissant facilement sous les doigts, d'odeur aromatique..... 18. **Cire de Myrica.**

Cires dures, friables et sèches..... 19-20. **Cires de Palmiers.**

PAPAVERACÉES.

Les graines de Papavéracées contiennent la plupart dans leur amande, formée d'un albumen et d'un embryon, une certaine quantité de matière grasse ; mais les seules espèces qui en donnent en abondance sont l'*Argemone mexicana* L. et le *Papaver somniferum* L.

La première espèce, *Argemone mexicana* L., contient en assez grande abondance (36 pour 100) et donne par expression 25 pour 100 d'une huile grasse, qu'on pourrait facilement utiliser dans l'industrie et dans les arts (1), mais qui n'est pas passée dans les usages ordinaires. Nous nous bornerons donc à en dire quelques mots. Elle est d'une couleur jaune ou jaune-orange, limpide, transparente ; sa densité est de 0,919. Exposée à l'air, elle se durcit lentement ; son odeur est un peu nauséuse, sa saveur légèrement âpre, mais non désagréable. Elle contient des acides gras volatils : butyrique, valérianique et acétique.

La seconde espèce est beaucoup plus importante ; nous décrirons en détail l'huile qu'elle fournit.

1. HUILE DE PAVOT.

Huile d'œillette. *Oleum Papaveris.*

L'**Huile de Pavot** est retirée par expression des grains du *Papaver somniferum* L. Nous avons vu qu'il y avait deux variétés cultivées de cette espèce, le *Pavot blanc* et le *Pavot noir*. Les

(1) Charbonnier, *Recherches sur l'Argemone du Mexique* (Thèses de l'École de pharmacie de Paris, 1868).

graines de ces deux plantes peuvent donner l'une et l'autre de l'huile grasse ; leur albumen et leur embryon (voyez tom. I, pag. 375), sont formés par un tissu parenchymateux dont les cellules contiennent des gouttelettes d'huile. Mais la variété qu'on exploite le plus fréquemment dans le nord de la France, l'Allemagne et la Belgique, sous le nom d'*Œillette*, est le *Pavot noir*. — On obtient par expression environ 33 pour 100, lorsqu'on opère à froid ; 50 pour 100 lorsqu'on fait intervenir la chaleur.

L'huile qu'on obtient ainsi est fluide, d'un jaune d'or ou jaune pâle. Sa densité est de 0,913, à 0,924 : elle se congèle seulement à la température de -18° . Elle est siccatrice, son odeur est très-peu marquée, sa saveur est agréable et assez douce.

L'Huile de Pavot est soluble dans 25 parties d'alcool froid et dans 6 parties d'alcool chaud. Elle se dissout dans l'éther en toutes proportions. — L'acide nitrique donne à la couche huileuse supérieure, qui se forme dans la liqueur, une couleur abricot rouge, tandis que la couche acide inférieure reste incolore. La solution mercurique (voyez page 376) donne également à la couche huileuse une teinte abricot rouge, mais plus foncée.

Les alcalis produisent assez facilement avec l'huile de pavot un savon dur, très-blanc. — Le principal élément de l'huile de pavot est, d'après M. Oudemans, un corps gras, formé de la combinaison de la glycérine (sans eau) avec l'acide, qu'on a trouvé dans l'huile de lin, et qu'on appelle à cause de cela acide linolique.

CRUCIFÈRES.

Les graines de Crucifères, dont l'amande est formée uniquement de l'embryon, remplissant toute la cavité limitée par les enveloppes, contiennent dans cette portion et particulièrement dans les cotylédons une quantité assez considérable de

matière grasse, qu'on peut voir au microscope sous forme de gouttelettes dans les cellules du tissu. Nous avons étudié cette structure dans les graines de Moutarde (tom. I, pag. 378). — Si on exprime ces graines, on obtient l'huile qui en découle, mais il faut, si on veut l'avoir pure, éviter, dans la plupart des cas, de faire intervenir l'eau dans l'opération, sans quoi les essences âcres et souvent caustiques, que nous avons mentionnées précédemment, se mêleraient à l'huile et lui communiqueraient leur âcreté.

Nous ne décrivons en détail, parmi les huiles de Crucifères, que l'huile de Colza, qui est la plus répandue dans le commerce, mais nous devons en indiquer rapidement quelques autres, qui ont aussi leur importance.

Tout d'abord, les huiles de Moutarde noire et de Moutarde blanche, qui sont des liquides d'un jaune clair ou d'un jaune brun, assez fluides, ayant une densité de 0,915 à 0,920, et qui se congèlent de -10° à -12° (1). — Leur saveur est douce. Elles ne sont pas siccatives.

L'Huile de Cameline du *Myagrum sativum* L. (*Camelina sativa* Crantz), plante répandue dans nos champs, et cultivée surtout dans le nord de la France, pour l'extraction de son huile. Cette huile est liquide, d'un jaune clair; sa densité est 0,918 à la température moyenne de 15° : elle s'épaissit beaucoup à 10° au-dessous de zéro, et se congèle à -16° . Elle est presque inodore et insipide. Elle n'est pas siccative. L'acide nitrique donne à la couche huileuse supérieure une couleur rouge-cerise; la solution mercurique, une couleur rouge-orange.

L'Huile de Cresson alénois (*Lepidium sativum*, L.), plante originaire d'Orient, cultivée dans nos jardins. Elle a une couleur jaune-brun: sa densité est de 0,924; elle se solidifie vers -15° et se durcit très-lentement à l'air.

(1) D'après M. Massie (*loc. cit.*) l'huile de Moutarde noire se congèlerait à -1° , et celle de Moutarde blanche ne se congèlerait pas du tout par le froid.

2. HUILE DE COLZA.

Oleum Rapæ seu Raparum.

L'Huile de Colza est obtenue par expression des graines du Colza (*Brassica Napus* L., var. *oleifera* DC.), qu'on cultive en grandes quantités dans nos régions, mais surtout dans le nord de la France. Le rendement est des $2/3$ environ des graines.

Cette huile est d'un jaune brun, un peu épaisse. Sa densité est de 0,90 à 0,92, à 15° . Elle se prend à -6° ou -8° en une masse butyreuse. Son odeur est peu marquée, et sa saveur douce, tant qu'elle est fraîche, mais elle prend rapidement une odeur et un goût désagréables.

L'Huile de Colza se dissout très-peu dans l'alcool, très-facilement dans l'éther. — L'acide nitrique lui donne une coloration d'un rouge orange brun dans la couche huileuse, et la solution mercurique une couleur jaune légèrement orange. — Elle contient de la stéarine et des corps gras spéciaux.

L'huile de Navette du *Brassica asperifolia oleifera* DC. rappelle beaucoup l'huile de Colza par ses caractères, et par les colorations que lui donnent l'acide nitrique et la solution mercurique.

LINÉES.

3. HUILE DE LIN.

Oleum Lini.

L'Huile de Lin est extraite des semences du *Linum usitatissimum* L., que nous avons décrites en détails (tome I, page 379). Ces semences, mucilagineuses seulement à la surface, contiennent, avons-nous dit, aussi bien dans leurs cotylédons, que dans la mince lame d'albumen qui entoure l'embryon, un parenchyme, dont les cellules contiennent des gouttelettes d'huile. La proportion de matière grasse est de $1/3$ environ du poids de la graine, mais la quantité qu'on en retire par expres-

sion est un peu moins forte : elle varie entre 18 et 29 pour 100. Exprimées à chaud, les graines rendent de 22 à 26 pour 100, d'une huile brune, d'une odeur et d'une saveur peu agréables ; à froid, elles ne donnent guère que 17 à 20 pour 100, mais l'huile est bien moins colorée, et d'une odeur bien moins prononcée ; aussi est-ce cette dernière qu'il faut employer pour les usages médicaux, dans les cas assez rares où on la prescrit.

Cette huile est un liquide un peu épais, d'une couleur jaune d'or, ou d'un jaune brun, pour les sortes commerciales ordinaires. Sa densité est de 0,93 à 0,94. Elle ne se congèle qu'à la température de 20° au-dessous de zéro. Elle est très-siccative ; son odeur et sa saveur, peu marquées dans l'huile fine, sont particulières, rappelant celles du tourteau de lin, dans les sortes communes.

L'Huile de Lin est soluble dans 5 parties d'alcool absolu, dans 32 parties d'alcool à 90°, et dans une partie et demie environ d'éther. L'acide sulfurique lui donne, à volumes égaux, une coloration verte. L'acide nitrique donne à la couche supérieure huileuse, qui résulte de son action une coloration rouge, tandis que la couche inférieure d'acide reste incolore. La solution mercurique donne une coloration rouge caramel granuleux ; cette solution produit une effervescence assez marquée. Elle ne solidifie pas l'huile.

Les alcalis donnent avec l'huile de lin un savon mou. — Ils régénèrent la glycérine et donnent un sel ayant un acide particulier, nommé acide linolique ; en outre, il existe dans cette huile une petite quantité de palmitine et de stéarine.

BYTTNÉRIACÉES.

4. BEURRE DE CACAO.

Butyrum Cacao. Oleum Cacao. Oleum Theobromatis.

Le **Beurre de Cacao** est retiré par expression à chaud des semences du *Theobroma Cacao* L., que nous avons déjà décrites

précédemment (tom. I, p. 382). Pour cela on débarrasse les graines de leurs enveloppes extérieures, on les broie et on les exprime entre des plaques chaudes. Le rendement est dans ces conditions de 40 à 50 pour 100.

Le Beurre de Cacao, tel que le commerce le fournit aux pharmacies, est un corps solide, de couleur blanchâtre ou blanc jaunâtre : il est onctueux au toucher, mais cependant cassant et d'aspect cireux à l'intérieur. Examiné au microscope avec la lumière polarisée, il se montre composé d'un très-grand nombre de tout petits cristaux. Sa densité est de 0,89 à 0,91 ; il fond à la température de 29 à 30, et redevient solide vers 25°. Il a, au moins tant qu'il est frais et n'est pas devenu rance, une saveur très-douce et agréable, et une odeur qui rappelle celle du chocolat.

Le Beurre de Cacao se dissout dans 10 parties d'alcool bouillant ; mais à mesure que la liqueur se refroidit, on voit le beurre se séparer, de telle sorte qu'à la température ordinaire, il n'en reste guère en dissolution que 1 pour 100. — La benzine en dissout, à la température de 10°, la moitié de son poids environ ; mais, quand la liqueur est conservée longtemps, elle laisse déposer une partie de son contenu sous forme de masses cristallines. Il en est de même de l'éther. Ces petites masses d'apparence verruqueuse sont composées d'un corps particulier, la *Cacaostéarine*, qui a la constitution ordinaire des substances grasses et donne, par la saponification, de la glycérine et un acide *cacaostéarique*. La partie qui reste en dissolution dans l'éther, se fond plus facilement et donne, par la saponification, un acide gras liquide et un acide solide.

TÉRÉBINTHACÉES.

5. CIRE DU JAPON.

Cera Japonica.

Sous le nom de **Cire du Japon**, on a désigné un corps

de nature grasse, qui est fourni par le *Rhus succedaneum* L.

Cette plante est originaire du Japon ; elle porte des fruits drupacés, contenant au-dessous de l'épicarpe luisant, un mésocarpe à parenchyme d'apparence cireuse, et un noyau, qui entoure la graine. Le mésocarpe renferme la matière grasse dans ses cellules. Pour l'obtenir, on broie les fruits, on les met à bouillir dans une petite quantité d'eau, on enlève de la solution les corps étrangers et on sépare des résidus le corps gras, qui vient à la surface. D'après d'autres auteurs, on soumet le mélange à l'expression. En répétant plusieurs fois l'opération précédente, on arrive à avoir la cire pure : on lui donne la forme de gâteaux circulaires ou oblongs et on l'expédie.

Il en vient non-seulement du Japon, mais aussi des Indes orientales et occidentales.

La Cire du Japon est généralement sous la forme de pains, dont les dimensions ordinaires sont de 10 centimètres de long sur 2 à 3 centimètres d'épaisseur. On la trouve aussi en grosses masses arrondies.

Cette cire est recouverte à la surface d'une efflorescence blanchâtre cristalline. A l'intérieur, elle rappelle par son aspect la cire blanche d'abeilles, mais avec une légère teinte jaunâtre. Elle est plus molle que cette cire et plus grasse. Sa densité est de 0,97 à 0,98 ; elle fond de 45 à 50° ; d'après M. Hanbury, de 52° à 55°. Son odeur est peu marquée, quand elle n'est pas ancienne : mais elle rancit facilement.

La Cire du Japon est soluble dans trois parties d'alcool bouillant, à 96°. Elle est soluble dans l'éther. Sous l'action des alcalis, elle donne de la Glycérine et un savon dur : elle se saponifie donc tout à fait comme les corps gras, dans la classe desquels il faut la placer. Son élément constituant paraît être de la palmitine.

LÉGUMINEUSES.

6. HUILE D'ARACHIDE.

Huile de Pistache de terre. — *Oleum Arachis*.

L'**Huile d'Arachide** est fournie par l'*Arachis hypogæa* L., plante dont la patrie originaire est inconnue, que les uns supposent être venue du Brésil (1), d'autres être partie des côtes occidentales de l'Afrique tropicale pour se répandre de là dans toutes les contrées chaudes du monde. Actuellement, elle est cultivée en Afrique, dans les Indes orientales, dans les régions tropicales ou subtropicales de l'Amérique, dans le midi de l'Europe et particulièrement en Espagne et en Italie. La plupart de ces pays en fournissent des quantités considérables ; aucun n'en donne autant que les côtes occidentales de l'Afrique, et particulièrement le Sénégal.

L'Arachide donne des fruits qui mûrissent en terre, d'où le nom de Pistaches de terre qu'on leur a donnés. Ils sont formés d'un péricarpe blanchâtre, sec et qui ne donne par conséquent aucune matière grasse, et de une ou deux graines dont les gros cotylédons sont surtout la partie riche en huile. On soumet ces graines à une expression à froid et on obtient de cette façon de 45 à 50 p. 100 d'une huile peu colorée, d'une odeur agréable, et d'une saveur douce. C'est l'huile de qualité supérieure. L'huile obtenue par l'expression des graines, préalablement soumises à la chaleur, est plus colorée et a une odeur et une saveur peu agréables ; c'est une sorte inférieure.

La bonne Huile d'Arachide est très-fluide, presque incolore, ou légèrement verdâtre. Sa densité est de 0,918. Elle devient trouble à la température de 3° au-dessus de zéro, se congèle à 3° ou 4° au-dessous de zéro, et devient tout à fait solide à — 7°.

(1) Alph. de Candolle, *Géographie Botanique*, II, 963.

L'Huile d'Arachide, soumise à l'acide nitrique, prend une couleur abricot clair, tandis que l'acide, qui forme la couche inférieure, reste incolore. La solution mercurique lui donne aussi une teinte abricot, et la solidifie. L'huile d'Arachide appartient donc au groupe des huiles non siccatives.

Elle se compose d'oléine, de palmitine et en outre de deux éléments gras spéciaux, donnant par la saponification de l'acide arachique et de l'acide hypogœïque.

L'Huile d'Arachide est surtout employée dans les arts comme huile à brûler, ou pour la fabrication des savons.

ROSACÉES.

7. HUILE D'AMANDES DOUCES.

Oleum Amygdalarum.

L'**Huile d'Amandes douces** est contenue, ainsi que l'avons vu (tome I, p. 394) en décrivant les amandes, dans les cellules des gros cotylédons, qui forment la plus grande partie de ces graines. On l'obtient par l'expression à froid, et on peut, si l'on évite de se servir de l'eau comme intermédiaire, la retirer tout aussi bien des amandes amères que des amandes douces; l'essence et l'acide cyanhydrique ne se forment pas dans ces conditions. le corps gras est complètement pur de tout mélange avec ces principes. La proportion de matière grasse contenue dans les amandes douces est de 50 à 55 p. 100; une expression faite avec la presse hydraulique donne quelquefois un rendement de 50 p. 100. Les amandes amères donnent un peu moins que les amandes douces, mais on les emploie de préférence parce que le tourteau, qui reste, est utilisé pour la préparation de l'essence d'amandes amères. L'huile, au moment où elle vient d'être préparée, est souvent trouble et mélangée de matières albumineuses, qu'elle a entraînées; on l'en débarrasse en la laissant déposer quelque temps et la filtrant.

Ainsi traitée, cette huile est fluide, claire, transparente, d'une couleur jaune. Sa densité est de 0,92. Elle s'épaissit vers 10° au-dessous de zéro, se trouble à — 16°, et se prend en une masse blanche butyreuse à — 21°. Elle n'est pas siccative. Son odeur et sa saveur sont douces, tant qu'elle est fraîche, mais elle rancit facilement.

L'Huile d'Amandes douces se dissout dans 25 parties d'alcool froid et dans 6 parties d'alcool bouillant; elle est bien soluble dans l'éther ordinaire et dans l'éther acétique. L'acide azotique ne donne de coloration marquée à aucune des deux couches huileuse et acide qui se forment sous son influence. La solution mercurique ne donne pas non plus de coloration, lorsque l'huile d'amandes douces est bien pure.

L'Huile d'Amandes se saponifie avec les alcalis et donne de la glycérine avec une proportion très-considérable d'acide oléique. Elle est donc surtout composée d'oléine; environ 75 p. 100.

Les noyaux de diverses espèces d'Amygdalées contiennent, comme les Amandes, une huile grasse, qui en a les caractères généraux. Tels sont les noyaux de prune, d'abricot et de pêche, etc., etc. On a mêlé quelquefois des huiles retirées de ces semences avec l'huile d'amandes douces. D'après M. Massié, l'huile retirée des noyaux d'abricots prend une coloration rouge cerise par l'acide azotique, et rouge ou rose par la solution mercurique, et ces colorations se retrouvent plus ou moins prononcées quand on traite par ces réactifs une huile d'amandes douces additionnée d'huile d'amandes d'abricots. Nicklès (1) propose, pour reconnaître le mélange de cette huile d'abricots, de traiter le produit suspect par une certaine quantité d'hydrate de chaux en poudre. Cet hydrate n'exerce aucune action sur l'huile d'amandes douces, et au bout de quelque temps tombe au fond du vase, qui contient le liquide; tandis

(1) Nicklès, Faits nouveaux concernant les huiles grasses (*Journal de Pharmacie et de Chimie*, 4^e série), III, 332.

qu'il forme avec l'huile d'abricots une espèce de coagulum, qui se dissout dans les huiles chaudes, mais se sépare et trouble la liqueur par le refroidissement. De telle sorte que, si, après le traitement de l'huile suspecte par la chaux, on chauffe le liquide, qu'on filtre et qu'on laisse refroidir, l'huile filtrée se troublera par le refroidissement, s'il y a eu falsification, et restera, au contraire, claire, si elle est pure de mélange.

Hager⁽¹⁾ remarque que les droguistes emploient très-souvent, pour faire leur huile d'amandes, de gros noyaux d'une sorte particulière de Pêcher, qui rappellent beaucoup de petites amandes, mais qui s'en distinguent cependant très-nettement par les sillons très-profonds qui parcourent le noyau. Les semences de cette variété donnent une huile, qu'il est très-difficile, sinon impossible, de distinguer de la véritable huile d'amandes douces. Aussi conseille-t-il aux pharmaciens qui veulent être sûrs de leur produit de le préparer eux-mêmes.

SAPOTÉES.

Les Sapotées fournissent de curieuses semences, qui sous leur testa ligneux, marqué ordinairement d'un hile rugueux, renferment une grosse amande huileuse. La matière grasse, contenue dans les cellules du parenchyme de l'amande de ces graines, est douce et peut souvent servir même aux usages culinaires. Aussi l'exploite-t-on dans les pays d'origine de ces plantes. Certaines de ces huiles nous arrivent même en quantités assez considérables en Europe pour la fabrication des savons, ou pour la parfumerie. Nous ne parlerons spécialement que de l'**Huile d'Illipé**, qui est la plus connue; mais nous mentionnerons en passant les quelques autres, qui peuvent présenter un certain intérêt.

(1) Voyez dans Wiggers et Husemann, *Jalresbericht der Pharmacognosie für 1863*, pag. 331. — Hager fait observer que le procédé de Nicklès est souvent infidèle, et que l'hydrate de chaux ne donne souvent à l'huile frelatée qu'une consistance un peu plus épaisse que celle de l'huile pure.

Tout d'abord le **Beurre de Galam**, qu'on a également nommé *Beurre de Bambouc, de Bambara, de Shea*. Il est retiré des graines du *Bassia Parkii* G. Don., et vient des royaumes de Bambouc et de Bambara, dans l'intérieur de l'Afrique, à l'est du Sénégal. Ce beurre qui, dans le pays, sert aux usages culinaires, est d'un blanc sale, quelquefois un peu rougeâtre. Il est solide à la température ordinaire, mais se fond à 29°. Lorsqu'il se refroidit, il ne devient de nouveau tout à fait solide qu'à la température de 21°. Il est très-peu soluble dans l'alcool: il faut pour le dissoudre 40 volumes de ce véhicule bouillant; il se dissout incomplètement dans l'éther. Il se saponifie très-facilement avec les alcalis. Son odeur est douce et sa saveur agréable, analogue à celle du beurre ordinaire, et il peut rester longtemps sans passer au rance.

Le *Bassia butyracea*, qui vient dans les Indes occidentales, fournit un beurre solide, connu sous le nom de *Gnee* ou *Ghi* et qui rappelle beaucoup par ses caractères le *Beurre de Galam*.

Le *Bassia latifolia*, des mêmes pays, donne également une huile qui sert pour l'éclairage.

Enfin, le *Lucuma mammosum* Gærtn., de l'Amérique tropicale (Antilles, Colombie, bords de l'Orénoque) contient dans les grands cotylédons de sa semence une huile grasse, fusible à 15°.

8. HUILE D'ILLIPÉ.

Beurre d'Illipé. Beurre de Mahvah.

L'**Huile d'Illipé** est extraite des semences du *Bassia longifolia* L., des Indes Orientales.

Telle qu'elle nous arrive en Europe, cette huile est à l'état solide, d'un blanc verdâtre. Elle se fond à la température de 26° à 28° et donne alors un liquide onctueux d'une couleur jaune sale. Elle reprend sa consistance solide vers 22 à 23°. Elle a une odeur douce agréable, une saveur, qui n'a pas du tout d'âcreté.

L'huile d'illipé se dissout très-peu dans l'alcool absolu, à peine dans l'alcool ordinaire. Elle est formée surtout d'oléine et de stéarine.

OLÉINÉES.

9. HUILE D'OLIVES.

L'**Huile d'Olives** est retirée par expression des fruits de l'*Olea Europæa* L. Cet arbre, qui dans les endroits favorables, peut atteindre des dimensions considérables, est cultivé dans tous les pays qui bordent la Méditerranée, et est une des espèces au moyen de laquelle on peut le mieux caractériser cette région botanique. Les fruits de la plante sont des drupes ovales oblongs, dont le sarcocarpe contient dans son parenchyme la matière grasse. Ils mûrissent en automne et on les recueille vers le mois de novembre ou de décembre pour les soumettre à l'expression.

Pour cela, on les broie tout d'abord, au moulin ; on les enferme alors dans des sortes de sacs en gros tissu qu'on empile les uns au-dessus des autres. Une première expression modérée donne une huile très-douce, qu'on conduit dans des réservoirs remplis d'eau ; l'huile surnage et est recueillie avec soin à l'état de pureté. Cette huile qui n'a pas d'odeur marquée et très-peu de saveur est l'*huile vierge*. On jette ensuite de l'eau bouillante sur les sacs remplis de pulpe, et on soumet le tout à une forte pression ; l'huile et l'eau chaude s'écoulent ensemble dans des réservoirs ; la matière grasse surnage à la surface, où on la recueille. C'est l'huile ordinaire, celle dont on se sert communément pour l'usage culinaire. Les eaux, contenant encore une petite quantité d'huile, et le liquide qu'on obtient en traitant les résidus par l'eau bouillante sont conduits dans des réservoirs inférieurs, qu'on appelle *enfes*, de là le nom d'*huile d'enfer*, qu'on donne à cette qualité inférieure, grasse et chargée de matière, qu'elle laisse en partie déposer par le repos.

La saveur plus ou moins prononcée de l'huile tient à

la manière dont on l'a obtenue, mais aussi au temps pendant lequel on a laissé les olives entassées avant de les soumettre à la presse. Il est des pays, l'Espagne par exemple, où on ne les apporte au moulin, que lorsqu'elles ont commencé à fermenter ; il en résulte une saveur forte et désagréable. D'autre fois la saveur rappelle celle de l'olive. On dit alors que l'huile a le *goût du fruit* ; et dans beaucoup de pays méridionaux, cette saveur n'est pas regardée comme un défaut, quand l'huile doit servir d'aliment. — Pour les usages pharmaceutiques, on doit employer l'huile douce et sans goût prononcé.

L'Huile d'Olives est d'un jaune verdâtre, quand elle est récente, mais avec l'âge, elle perd la teinte verte pour devenir d'un beau jaune d'or. Elle a une densité de 0,916 à 17°. A la température de 10°, elle laisse déjà se séparer des particules de matière grasse solide, et à 0° elle est congelée, c'est-à-dire que le tiers environ de sa masse est solidifié dans la partie liquide, qui, séparée du reste par expression, ne se prendrait en masse qu'à 4 ou 10 au-dessous de zéro. Elle n'est pas siccativè à l'air.

L'Huile d'Olives est très-peu soluble dans l'alcool ; il faudrait 100 parties d'alcool pour dissoudre 3 parties d'huile ; elle se dissout dans une et demie à 2 parties et demie d'éther ordinaire et dans 5 parties d'éther acétique. L'acide sulfurique lui donne une teinte jaune prononcée, devenant progressivement verdâtre. L'acide nitrique donne à la couche huileuse une coloration qui varie du blanc verdâtre au vert foncé, la teinte verte étant d'autant plus marquée que l'huile est de moindre qualité ; quant à la couche acide elle est quelquefois d'un jaune sale peu foncé. — La solution mercurique donne à l'huile une couleur paille plus ou moins verdâtre et la fait prendre en une masse solide.

L'Huile d'Olives est surtout composée d'oléine : elle en contient environ 73 pour 100. Le reste est composé surtout de palmitine, avec une petite quantité d'un corps gras particulier,