

La première existe dans leur écorce, l'autre dans l'amande de la semence.

Si on broie ces semences, leurs huiles confondues passent ensemble, par l'effort de la presse.

Il n'y a pas de doute que même les semences émulsives ne contiennent deux huiles distinctes, comme on le voit dans les amandes amères, qui, par la distillation, fournissent une huile épaisse caustique.

SECTION VI.

SUCS DES FRUITS PAR DÉPURATION ET FILTRATION.

La nature de l'instrument destiné à la filtration, varie infiniment. Le papier, les tissus de laine, de chanvre, de lin, la laine et le coton cardés, l'éponge, le sable, les terres, le verre pilé, le charbon, les pierres poreuses, toutes ces matières peuvent servir utilement à cette opération; mais leur pureté a besoin d'être examinée, sur-tout lorsqu'il s'agit de filtrer des dissolutions salines, des liqueurs vineuses, alcooliques et acides.

La forme de ces filtres, et leur disposition, ne sont pas plus indifférentes que leur matière: c'est au pharmacien à choisir dans leur nombre

celui qui, en opérant le mieux la clarification du fluide, n'apporte en même temps aucun changement à ses parties constituantes : or, le choix qu'il doit faire à cet égard sera toujours réglé sur la nature du fluide qu'il aura à traiter.

On écrase les fruits succulens ; on râpe ceux qui sont fermes ; on laisse macérer dans un endroit frais et pendant quelques heures seulement, ceux qui sont sucrés, pour éviter la fermentation ; et pendant deux jours, ceux qui sont acides, et dont les fruits ont été cueillis avant leur maturité, et sur-tout ceux dont on veut obtenir la partie colorante logée sous l'écorce ; on les met à la presse, après les avoir mêlés avec de la paille hachée pour favoriser l'écoulement du suc.

SUCS ACIDES.

La dépuration de ces sucs consiste à les renfermer dans des bouteilles, et à les laisser reposer pendant trois ou quatre jours.

La fécule, le mucilage qui les troublent, se séparent facilement d'eux-mêmes, sur-tout si les fruits ont été cueillis, comme il convient de le faire, avant leur parfaite maturité.

Ces sucs ainsi dépurés, sont filtrés au papier gris, distribués dans des bouteilles d'une mé-

diocre capacité, qu'on achève de remplir avec de l'huile d'œillet, et qu'on place dans une cave fraîche.

C'est par ce procédé qu'on prépare et qu'on conserve tous les sucs acides des fruits : seulement on y apporte quelques modifications, comme dans les sucs sucrés.

Suc de Verjus.

Le verjus, après avoir été écrasé dans un mortier de bois avec un pilon de même matière, est immédiatement porté au pressoir.

Autre Procédé pour conserver les Sucs acides.

Il consiste à les mettre dans des bouteilles, qu'on chauffe à la chaleur du bain-marie pendant un court espace de temps, et jusqu'à ce que toute la liqueur ait acquis une légère température. Les bouteilles refroidies, bouchées parfaitement, sont portées à la cave. C'est par un procédé semblable qu'on parvient à prolonger la durée du vinaigre et à s'opposer à la formation de cette pellicule qui recouvre sa surface.