tral de police au Havre, a opéré samedi une arrestation très-importante.

» L'année dernière, M. Meurant, receveur communal à Sivry (Belgique, province du Hainaut), était assassiné avec sa domestique, Rosalie Broguez. L'un des assassins, Pierre-Aimable Crochon, originaire de Roubaix, s'était enfui. On sut plus tard qu'il était passé en Amérique.

» Crochon est arrivé au Havre, venant de New-York, depuis trois jours. Il s'était placé hier comme domestique dans un hôtel. C'est là qu'il a été découvert et arrêté. C'est un homme déterminé et d'une force peu commune; on s'attendait à une résistance désespérée. Ces appréhensions ne se sont pas réalisées. Crochon s'est laissé arrêter sans tenter même de fuir. Il a avoué de nombreux vols commis en France ou en Belgique.

» Le complice de ce dangereux malfaiteur est Aublin, qui a été écroué à la prison de Lille, où il est actuellement détenu.

Lequel des deux maintenant ?.. Pour-encore que l'un ou l'autre sont le vrai !..

—

On écrit de Lille, au journal *Le Charbon* :

« L'arrestation de Lebreton-Dulier faite par le parquet de Lille sous prévention d'escroquerie et d'abus de confiance a été la conversation de la bourse de toute la semaine.

» Certains organes ont annoncé à tort qu'il avait été transféré à Béthune où il a été réclamé par le parquet de cette ville qui, le premier, avait à sévir contre lui comme ayant été saisi des premières plaintes déposées par les actionnaires qui n'ont jamais pu obtenir satisfaction de Lebreton-Dulier.

» Il n'en est rien. Lebreton reste écroué à Lille où il a à répondre à une série de faits plus graves les uns que les autres, et il se passera un certain temps avant que la justice ait pu terminer son important et minutieux interrogatoire.

» Lebreton a demandé la faveur d'être mis en liberté sous caution et aucune suite n'a été donnée à sa demande. Le refus de la justice paraît être basé sur la gravité des faits qui lui sont reprochés.

» Cette affaire présentera des détails curieux. Nous tiendrons nos lecteurs scrupuleusement au courant des incidents qui se produiront.

» Quoi qu'il en soit, la Société de Courcelles, à qui Lebreton a toujours fait une opposition systématique, ne paraît guère souffrir de cette situation. Ses travaux sont poussés avec la plus grande activité et la fosse de Courcelles sera sous peu à même de commencer une extraction suivie et importante. Les charbons qui en proviendront ne le céderont en rien aux meilleures sortes du Pas-de-Calais. »

—

Les pertes totales dans l'incendie Leva s'élèveront, pour les bâtiments, les marchandises et le mobilier, à environ 90,000 francs, assurés.

—

Un second incendie a éclaté, hier, vers 8 heures et demie du soir, rue Jeanne-Maillotte, à Lille; c'est dans une vieille maison appartenant à l'administration des hospices et occupée, par M. Alfred Crombez, maître-charron, qu'il s'est déclaré. — En peu d'instants, les flammes ont embrasé toute la toiture et c'est à peine si on put sauver quelques objets mobiliers.

M. Crombez et sa famille étaient absents depuis une heure; ce sont les voisins qui ont donné l'alarme au poste voisin. — Malgré les efforts des sapeurs-pompiers accourus à la hâte, la maison a été complétement brûlée.

Il est à présumer que le feu a commencé dans l'atelier où se trouvaient des copeaux et autres objets inflammables.

M. Crombez est né dans cette maison qu'il habitait depuis cinquante ans.

—

L'auteur d'un crime vient enfin d'être connu après six ans de recherches, dit l'*Echo*. La nommée Elise Hanquart, veuve Voisin, cabaretière à Bermeries, actuellement détenue en la maison d'Avesnes, comme accusée d'avoir, dans la nuit du 19 mai 1871, assassiné Léon Voisin, son mari, en lui portant de nombreux coups à la tête avec un instrument tranchant, vient, en effet, de faire les aveux les plus complets.

Cette grave affaire, qui a fait tant de bruit depuis cinq ans dans le canton de Bavay, va enfin recevoir une solution soit à la prochaine session des assises du Nord, soit à la session de mai.

—

Nous apprenons un triste accident arrivé, lundi après-midi, à Annappes. Un malheureux, surnommé la *Jambe de bois*, employé dans la distillerie de M. Spriet, est tombé, en descendant un escalier, d'une manière si malheureuse qu'il s'est fracturé la colonne vertébrale et qu'il est mort après deux heures d'horribles souffrances.

Ce pauvre devait son surnom de la *Jambe de bois* à un autre accident que nous nous souvenons d'avoir raconté à cette même place, il y a deux ou trois ans. Ayant eu le pied affreusement écrasé par un coup de pied d'un poulain, les hommes de l'art ne virent pour lui de salut que dans l'amputation. Cette opération réussit et l'infortuné pouvait encore gagner sa vie dans la distillerie où M. Spriet ne lui donnait que des travaux en rapport avec son infirmité. Le malheur aujourd'hui a voulu que cette infirmité devînt à son tour la cause d'un accident mortel cette fois.

Pour la chronique locale, *G. Baudelet*

Dans la nuit du 1er au 2, un habitant de Dampremy retournait tout tranquillement chez lui. Parvenu hors la Porte de Mons, il fut accosté par deux individus dont l'un lui porta un vigoureux coup de poing sur le nez. Naturellement, celui qu'on attaquait de la sorte se mit immédiatement en demeure de se défendre. Alors un des agresseurs lui tira quatre coups de revolver, dont aucun ne l'atteignit.

Le bruit des détonations attira plusieurs personnes. Les deux malfaiteurs furent aussitôt appréhendés. Celui qui était armé du revolver tira encore deux coups en l'air.

Plainte a été déposée à la police. Le revolver a été saisi. Les auteurs sont connus.

—

Maubeuge, qui possédait dans ses murs le brave défenseur de Phalsbourg, a appris avec peine qu'il allait les quitter.

M. le colonel Taillant, commandant la place de Maubeuge, vient d'être nommé, sur sa demande, commandant de la place de Saint-Denis.

—

Dimanche, 21 de ce mois, aura lieu, à Neuville-Saint-Amand (Aisne), dans un terrain donné par la Compagnie du chemin de fer de Guise et situé près du pont d'Itancourt, l'inauguration d'un monument élevé par les mobilisés de Saint-Quentin à leurs frères d'armes, blessés mortellement le 19 janvier 1871, jour de la bataille de Saint-Quentin.

—

Dimanche à midi, on a trouvé, dans des meules, à 200 mètres de la fabrique de Cuincy, le cadavre d'un homme qu'on suppose être un ouvrier charpentier.

On avait aperçu ce malheureux, dont on ignore l'identité, couché, à 8 heures du matin près d'une meule.

Cet individu qui semble être âgé de 45 ans environ, était vêtu d'une veste et d'un pantalon de velours, et coiffé d'une casquette.

Une de ses poches renfermait un mètre et un compas, de plus une clef de montre, mais pas de montre.

Le corps a été déposé à Cuincy, dans la remise de la pompe à vapeur.

CONVOIS FUNÈBRES ET OBITS

Les amis et connaissances de la famille BOURBIER, qui, par oubli, n'auraient pas reçu de lettre de faire part du décès de Monsieur CHARLES BOURBIER, ancien négociant, ancien conseiller municipal, directeur de la Caisse d'Epargne, décédé subitement à Roubaix, le 15 janvier 1877, dans sa 67e année, sont priés de considérer le présent avis comme en tenant lieu et de vouloir bien assister à la **messe de convoi** qui sera célébrer le mercredi 17 janvier 1877, à 9 heures, et aux **convoi et service solennels** qui auront lieu le jeudi 18 courant, à 10 heures, en l'église Sainte-Elisabeth, à Roubaix. — Les **vigiles** seront chantées le mercredi 17, à 4 heures. — L'assemblée à la maison mortuaire, rue du Moulin-de-Roubaix, à Roubaix.

Un **obit solennel anniversaire** sera célébré en l'église Saint-Martin, à Roubaix, le mercredi 17 janvier 1877, à 9 heures 1/2, pour le repos de l'âme de Monsieur CONSTANT-JOSEPH CLETY, époux de Dame CÉLINA WANIN, décédé à Roubaix, le 9 janvier 1876, à l'âge de 51 ans et 3 mois. — Les personnes qui, par oubli, n'auraient pas reçu de lettre de faire part, sont priés de vouloir bien considérer le présent avis comme en tenant lieu.

Un **obit solennel anniversaire** sera célébré en l'église Saint-Martin, à Roubaix, le jeudi 18 janvier 1877, à 10 heures, pour le repos de l'âme de Monsieur LOUIS-JOSEPH DESTOMBE, ancien conseiller municipal, ancien administrateur des Hospices et du Bureau de Bienfaisance, décédé à Roubaix, le 1er janvier 1874, dans sa 82e année. — Les personnes qui, par oubli, n'auraient pas reçu de lettre de faire part, sont priées de considérer le présent avis comme en tenant lieu.

Un **obit solennel du mois** sera célébré en l'église Saint-Martin, à Roubaix, le mercredi 17 janvier 1877, à 9 heures, pour le repos de l'âme de Monsieur EDOUARD-FRANÇOIS-FÉLIX DAULMERIE, emballeur, décédé à Roubaix, le 15 décembre 1876, à l'âge de 59 ans. — Les personnes qui, par oubli, n'auraient pas reçu de lettre de faire part, sont priées de vouloir bien considérer le présent avis comme en tenant lieu.

Le cabinet de Me **RODET**, avocat agréé près le tribunal de commerce de Tourcoing, est situé rue de Lille, 46.

LETTRES MORTUAIRES ET D'OBIT. — *Imprimerie Alfred Reboux.* — Avis gratuit dans les deux éditions du *Journal de Roubaix*, dans la *Gazette de Tourcoing* (journal quotidien.)

Pompes funèbres. — Courtot-Uytenhove. (Voir aux annonces).

Consommation de la viande à Roubaix, en 1876,

PAR M. D.-B., AGRONOME-STATISTICIEN.

La loi du 10 mars 1846 a obligé toutes les villes de France à transmettre, chaque année, au gouvernement, le relevé des quantités de viande consommées par les habitants. Le gouvernement n'en a pas encore publié beaucoup que je sache; cependant la publication de ces relevés serait de la plus grande utilité.

Je me propose dans quelques mois, s'il m'est loisible, de constater quels ont été depuis le 1er janvier 1852 jusqu'au 31 décembre 1876 (cinq premières périodes quinquennales de cette seconde moitié du siècle) dans notre ville, le mouvement de la population et celui de la consommation de la viande; de rechercher si ces mouvements ont obéi à la même loi et se sont toujours fait équilibre; si la consommation a augmenté ou diminué, soit d'une manière absolue, soit d'une manière relative; d'examiner les circonstances qui ont pu influer sur sa progression ou son ralentissement; de découvrir enfin les moyens propres à lui donner une extension qui réponde à la fois aux besoins de l'agriculture et au désir si légitime d'améliorer la condition des classes ouvrières.

Placer en regard des données générales appliquées à la France entière, les données fournies par la consommation d'une cité importante comme la nôtre, m'a paru une œuvre à la fois intéressante et utile. Entreprise dans les grands centres de population, elle rendrait à la statistique les mêmes services que les histoires locales à l'histoire générale. Elle éclaircirait ses difficultés. Elle rectifierait ses formules.

Pour le moment, nous ne ferons qu'enregistrer les renseignements recueillis relativement à la dernière année qui vient de s'écouler, pour servir de spécimen à mon entreprise, car pour entreprendre la statistique quinti-séculaire du commencement de cette seconde moitié du siècle, il faut pouvoir disposer de bien du temps que je pense pouvoir trouver cependant.

Mes recherches s'étendent à la volaille, au gibier et au poisson. Je dois à la bienveillance de M. Roche, préposé en chef de l'octroi, la plus grande partie des documents que je produits. Il m'a communiqué ses registres de récapitulation, et je n'ai eu qu'à transcrire les chiffres de l'octroi.

Le premier état ci-joint comprend le détail des viandes de boucherie et de charcuterie, abattues ou introduites pour la consommation de Roubaix en 1876. Il indique l'espèce et le nombre des animaux abattus, leur poids moyen, net, la quantité de viande obtenue et consommée, mise en regard du chiffre de la population. Cet état peut servir à l'étude des circonstances qui ont ralenti ou accéléré la consommation de la viande. De plus, il fait connaître les abattages mensuels.

On peut remarquer que les mois les moins chargés sont ceux de juillet et août comme période d'affaiblissement dans le nombre des animaux abattus; c'est que les légumes viennent alors offrir des ressources d'un autre ordre pour la nourriture de la population. Les mois de janvier et février sont au contraire ceux qui font sacrifier à la boucherie la plus forte proportion d'animaux. En comparant les six mois d'hiver avec les six mois d'été, on trouve que le premier semestre exige un abattage supérieur à celui du second.

Relativement aux diverses catégories de bestiaux, on remarque encore que, suivant les époques, elles sont relativement rares ou abondantes dans l'abattage de notre boucherie urbaine. Ainsi, c'est en juillet et août qu'on tue le plu de veaux; pour le mouton et le porc, c'est en janvier et février.

Les abattages et les entrées constatées, il reste à connaître la consommation. Elle embrasse : 1° la viande proprement dite de boucherie et de charcuterie; 2° les abats et issues; 3° les volailles, gibier, lapins, etc.; 4° les produits de la pêche.

J'en resterai là pour le moment, mais pour le grand travail analogue qui comprendra vingt-cinq années, je ferai entrer dans mes tableaux le prix du pain, afin qu'on pût juger de l'influence exercée sur la consommation par la hausse ou la baisse non-seulement des céréales, mais encore des cuirs, suifs et laines que l'on regarde comme le produit le plus avantageux de la boucherie; et puis l'importance de l'octroi qui suit toujours une progression ascendante.

1° *Viande.* — Les ressources alimentaires de l'abattage et de l'entrée à Roubaix s'élèvent, comme on le voit, par le premier état pour 1876 à 3,752,252 kilogrammes.

2° *Abats et issues.* — D'un autre côté, les produits extraits des viscères et autres déchets des animaux énumérés ci-dessus et calculés sur :

60 kilog. par animal de l'espèce bovine adulte
15 id. par chaque veau,
8 id. par bête ovine,
et 15 id. par tête porcine, sont équivalents, savoir :

Abats et issues de bœufs, taureaux, vaches et génisses	365.220 kil.
id. des veaux.	53 055 »
id. des moutons.	46,040 »
id. des porcs.	62,415 »
Abats et issues des mêmes animaux introduits du dehors, (portés à 2 kil. pour 1 dans la perception de viande de bœuf abattu).	121,740 »
Total.	648,470 kil.

3° *Volailles, gibiers, lapins* etc. — L'état n° 2 en fournit le détail. La consommation en a été de 122,615 kilog.

Récapitulation. — Les trois éléments ci-dessus de la consommation de la viande, donnent les résultats suivants :

Viande nette de boucherie et de charcuterie	3,752,252 kil.
Issues et abats de ces viandes	648,470 »
Volailles, gibiers, etc.	122,615 »
Total	4,523,337 kil.

Repartition par habitant. — Le recensement qui vient d'être fait le mois dernier, donne pour la population de Roubaix 83,477 habitants.

La quote-part moyenne de chacun d'eux dans la consommation équivaut donc à :

Viande nette kil.	Abats et issues kil. (1)	Volailles, Gib. kil.	Ensemble kil.
44—42	7—76	1—47	54—15

Comme complément de la consommation animale il faut aussi tenir compte de certains produits des animaux qui, tels que le lait, les œufs, le fromage, entrent dans l'alimentation habituelle et peuvent fournir un équivalent approximatif de 7 à 8 kilog. de viande de boucherie. En sorte que finalement, la nourriture animale variée, consommée localement, a donné par individu, pour 1876 (non compris le poisson), environ 61 kilogrammes.

Les variations dans la consommation de la viande se lient intimement aux mouvements de la population. Ainsi, un affaiblissement du régime animal se traduit par une diminution dans le nombre des naissances et par un accroissement dans la mortalité. Inversement, la richesse du même régime entraîne à sa suite l'augmentation des nouveaux-nés. C'est ce que nous nous promettons de prouver par des chiffres authentiques dans notre statistique quinti-séculaire prochaine.

En terminant, nous devons dire que les chiffres relevés sur les registres de taxe locale, qui d'ailleurs méritent toute créance, sont plus élevés que ceux d
la consommation réelle en ville. Tou
qui a été soumis à l'impôt d'octro
la ville n'y est pas exactement cons
mé; cependant en reconnaissant
cette objection paraît d'abord fon
nous nous demandons si elle est
puissante que celle qui s'élève ici co
toutes les recherches statistiques?
fallait qu'elle prévalût, l'existence m
des statistiques générales ou partiel
serait-elle possible ? On ne doit
d'ailleurs l'oublier, les faits socia
numériquement exprimés et approxi
tivement fixés, ne peuvent se soume
à toute la rigueur des déductions
thématiques, et il faudrait renonc
s'en servir pour éclairer la march
l'économie politique et de l'adminis
tion, s'il fallait les assujettir à un pa
joug.

[redacted]

Un grand perfectionnement est
sulté des soins judicieux apportés
1871 sous l'administration libéral
notre bien regetté député et maire,
M. J. Deregnaucourt, pour l'objet de
études : car depuis cette époque
poids arbitraires et fictifs des anima
de boucherie, sources d'incertitudes
d'erreurs, on a substitué le poids r
directement obtenu du poids net
bestiaux ainsi que cela sè pratiqu
Paris, Lyon, Reims, Boulogne-sur-M
et bien d'autres villes encore, et l'on p
donner maintenant ainsi à la statisti
alimentaire un caractère de précis
qu'elle n'avait pu atteindre jusqua l

Roubaix, 6 janvier 1877.

---

[1] Le chiffre de 7 kil. 76 pour les issues est inférieur à la réalité parce qu'une notable partie est portée à l'octroi au compte des viandes nettes en comptant 2 kil. pour 1, et comme il est amené beaucoup de viandes dépécées en ville, une grande partie des issues de ces viandes restent à la campagne.

1° ETAT des Abattages mensuels opérés en 1876.

MOIS	CHEVAUX Têtes	CHEVAUX Poids	Bœufs, Taureaux, Vaches, Génisses Têtes	Bœufs, Taureaux, Vaches, Génisses Poids	VEAUX Têtes	VEAUX Poids	MOUTONS Têtes	MOUTONS Poids	PORCS Têtes	PORCS Poids	TOTAL de viande des animaux de toutes espèces
Janvier	41	10,492	620	177,000	403	29,000	1,230	38,279	545	48,198	302,960 kil.
Février	31	7,596	511	155,010	387	18,000	798	21,165	377	31,710	236,301 »
Mars	29	7,254	508	162,010	229	8,289	519	20,700	315	24,001	221,029 »
Avril	30	7,352	497	163,040	377	10,388	505	18,000	314	22,014	230,751 »
Mai	37	6,408	506	185,000	336	21,000	236	8,729	311	23,717	213,911 »
Juin	35	5,364	520	167,000	302	25,670	241	7,541	307	26,553	192,738 »
Juillet	30	5,172	402	137,000	355	24,010	135	4,918	373	25,065	196,215 »
Août	19	4,564	508	152,000	349	24,807	130	4,080	308	24,114	209,515 »
Septembre	23	6,368	581	150,000	311	23,000	278	9,081	355	25,531	211,880 »
Octobre	30	7,300	514	146,000	235	16,000	496	21,041	338	27,725	219,989 »
Novembre	36	8,928	506	140,000	196	17,992	533	20,000	311	24,118	215,038 »
Décembre	26	6,550	340	94,471	151	19,000	575	20,000	227	20,855	150,985 »
TOTAUX	347	83,776	6,087	1,788,474	3,537	251,996	5,755	196,987	4,161	327,281	2,627,097 kil.
Moyenne par mois	28 1/2		507 3/12		294 7/12		479 7/12		346 9/12		
Poids total en viande n		id.		817,998		38,001		29,901		219,341	1,125,923

2° Etat

des volailles, gibier, lapins et autres animaux, consommés à Roubaix en 1876.

ANIMAUX DIVERS	POIDS NET PRÉSUMABLE
Cerfs, biches, daims, chevreuils et sangliers.	404 kil.
Lièvres, levrauts, lapins de garenne, poulardes, dindes, dindonneaux, chapons, oies, lapins ordinaires importés, outardes, faisans, coqs de bruyère, pintades, cygnes, bécassines, coqs, poules, poulets, canards, sarcelles, vanneaux et autres oiseaux de passage.	119.040 »
Perdrix, perdreaux, becassines, cailles, râles et ortolans, pigeons, alouettes, volaille et gibier en bourriche.	2.706 »
Pâtés, terrines, viandes et gibiers confits (poids brut).	465 »
Totaux.	112.615 kil.

3° POISSONS.

De son côté, la pêche a fourni :

	Harengs saures Harengs blancs, salés Poisson salé de toutes sortes autres que la morue, la merluche et le stoch-fisch, saumon, truites, etc.	95,175 k.
Vendu 98,087 fr. 35 c.	Poisson frais d'espèces recherchées, compris crabes, écrevisses, crevettes	6,967 »
	Poisson frais de toutes sortes	245,837 »
	Huitres blanches et vertes (1) (Nombre 182,730)	4,565 »
	Total	352,544 k.

Soit 4 kil. 220 grammes par habitant, sans y comprendre les morues, merluches et stoch-fisch, dont on fait ici une très-grande consommation, comparativement au poisson frais de toutes sortes, de manière que finalement on peut estimer entre 4 et 5 kilog. la consommation du produit de la pêche, par individu à Roubaix.

Faits Divers

— L'*Union* annonce, mais sous réserve, que Mme la duchesse de Galliera, restée en possession, par suite de ses arrangements avec son fils, de la superbe terre de Galliera qui rapporté, dit-on, 300.000 fr. par an aurait donné cette propriété à M. le duc de Montpensier.

— Hier matin, à neuf heures, il a été procédé publiquement, au Palais de l'Industrie, au 31e tirage des obligations à rembourser pour l'amortissement de l'emprunt contracté par la ville de Paris, en vertu de la loi du 18 avril 1869. Au tirage, il a été extrait de la roue 6,230 numéros dont les 15 premiers ont droit aux lots ci-après. Le n° 70,148; 200.000 fr. Les quatre numéros suivants, chacun 10,000 fr. 252,127; 189,070; 344,974; 144,601. Les dix numéros suivants, chacun 1,000 fr. 248,914 ; 428,336 ; 607,186 ; 381,244 ; 743,623 ;

[redacted]

On fit appel à tous les travailleurs disponibles, de nombreuses et puissantes compagnies se formèrent; ce fut comme une vraie fièvre dans les vallées pensylvaniennes, ce fut comme la fièvre de l'or au beau temps de la Californie.

On creusait, on creusait encore, il fallait à tout prix, comme on disait, ou le pétrole, ou l'enfer ou la Chine; c'est le pétrole et non plus le coton qui était roi. En comptant le pétrole au plus bas cours à 2 centimes le litre, un puits entr'autres rapportait 5 francs par minute, 300 francs par heure, 7000 par jour, 2 millions par an et le pauvre Shaw devenu l'heureux propriétaire du puits trouve malheureusement la mort, noyé dans ses richesses.

Beaucoup de précautions étaient prises sur les lieux mêmes d'exploitation, mais les incendies y multipliaient le nombre des victimes humaines et y occasionnaient d'irréparables malheurs.

C'étaient d'épouvantables embrasements semblables à des éruptions de volcans, qui ne cessaient que quand les puits étaient taris ou bouchés par les éboulements. Le transport aux lieux d'embarquement, seconde difficulté : routes boueuses, chevaux et voitures rares, chemins de fer et canaux éloignés, telle était la situation. Les incendies de nombreux navires chargés de pétrôle, et qu'il était impossible d'éteindre, bien que l'eau ne manquât pas, venaient apporter une nouvelle surtaxe au pétrole importé. Tous ces accidents deviennent tres rares et toutes ces difficultés disparaissent, mais les nouveaux impôts relèvent, sur l'entrée de ces produits, une contribution que les désastres de la guerre n'ont fait qu'aggraver. Tout pétrole brut est considéré comme formé de trois parties : une partie 22 0/0 qui ne paie aucun droit, une partie qui paie 30 0/0 et une troisième qui paie 40 0/0.

Les 78 % imposables représentent ces deux dernières parties qui sont dans un pétrole en proportions bien variables suivant sa qualité. M. Deville a imaginé un appareil qui rend bien pratique et bien facile ce conditionnement ou titrage du pétrole. Le cabinet de la ville possède un appareil de ce genre.

Le pétrole est un mélange d'un grand nombre de corps différents, tous formés de carbone et d'hydrogène qui lui donnent un remarquable pouvoir calorifique et lumineux.

Par la distillation on sépare : comme premier produit, à une température d'environ 50 %, un liquide éminemment inflammable, très-volatil et très-léger, 650 à 680 gr. le litre, nommé en France éther de pétrole et en Angleterre kerosolène, que l'on emploie avantageusement comme dissolvant des graisses, des résines et surtout du caoutchouc.

Comme second produit, à une température inférieure à 120°, un liquide qui est recueilli en quantité beaucoup plus grande que le précédent, qui est connu en France sous les noms d'essence de pétrole et d'essence minérale, et en Angleterre sous ceux de substitut de la térébenthine et de benzine même, qui est employé dans la préparation des vernis, dans le délayage des couleurs, dans l'éclairage domestique avec les lampes à éponges, dans le dégraissage des habits pour remplacer la benzine quand on a vérifié si elle est complétement volatile, avant de l'appliquer aux tissus de nuances délicates. L'odeur de ce produit serait d'une innocuité absolue au point de vue hygiénique.

Un troisième produit le plus important de tous, c'est l'huile d'éclairage qui passe à la distillation entre 120° et 300° et qui pèse de 800 à 810 gr. le litre.

Cette huile doit être limpide, sans odeur à une distance de 20 à 30 centimètres, et ne pas prendre feu lorsque l'on approche lentement une allumette enflammée, de manière à ce que la flamme touche la surface de l'huile chauffée dans une soucoupe par un bain-marie à la température de 35°. C'est là l'épreuve que l'on fait, ou du moins que l'on devrait faire subir aux pétroles. Le laboratoire de la ville est pourvu d'un naphtomètre très-commode pour faire ces essais d'huile pour éclairage. Le conditionnement du pétrole au point de vue de son inflammabilité, pourrait certainement être regardé comme une mesure d'utilité publique, et ce simple contrôle contribuerait à donner plus de sécurité et aux consommateurs, et aux débitants eux-mêmes.

Parfois, dans les moments de grande consommation, les distillateurs de pétrole ont donné à des huiles trop légères, par l'addition d'une matière saline, la densité normale de l'huile d'éclairage; d'autres fois, pour arriver au même résultat, ont mélangé des huiles trop légères avec des huiles trop lourdes, et dans ces deux cas les épreuves à l'aréomètre induisaient en erreur. De déplorables accidents sont venus signaler à l'attention publique ces dangereuses et frauduleuses opérations qu'il est heureusement fort facile de découvrir et par suite de prévenir. L'huile d'éclairage dont les communards avaient enduit à deux reprises différentes le pont tournant de la Villette, n'a pu être enflammée qu'avec de la paille et du bois. Mais le pétrole brut servait incomparablement mieux les desseins de ces misérables.

Les becs ronds, analogues à ceux des lampes à huile, un peu plus coûteux que les becs plats sont préférables à plusieurs points de vue : ils s'échauffent moins, ont une flamme d'un aspect plus agréable et économisent les verres qui doivent être de préférence minces et légers. Le réservoir d'une lampe à pétrole doit être maintenu rempli d'huile, en remplaçant chaque jour le pétrole brûlé la veille. Le pouvoir lumineux d'une bonne huile de pétrole est à celui de l'huile de colza, à égalité de poids brûlé, comme 5 est à 3. L'essence exige dans ses emplois toute une série de précautions que les débitants devraient faire connaître en servant le produit à leurs clients.

On retire encore du pétrole : la paraffine ou cire de pétrole avec laquelle on fait ces belles bougies diaphanes ou ces belles bougies de luxe si richement colorées — des huiles de graissage légères et lourdes et la graisse de pétrole qui servent à lubrifier différentes pièces des machines. Ces produits sont encore avantageusement employés au chauffage des chaudières à vapeur, surtout pour la navigation et le parcours des longs tunnels. Les huiles minérales permettent avec une même cargaison de faire une traversée environ quatre fois plus longue, elles ne trahissent pas en temps de guerre la marche du navire par cet épais panache de fumée que donne la houille; l'allumage et l'extinction des feux se font avec une remarquable rapidité; les locomotives à pétrole peuvent seules franchir en toute sécurité pour la santé des voyageurs l'immense tunnel du mont Cenis. Notons enfin qu'on éteint un incendie de pétrole non avec de l'eau mais avec du sable, de la terre, etc.

Donc si le pétrole a été entre les mains des communards comme un présent de l'enfer, il peut et doit être regardé par tout homme raisonnable comme un don de Dieu. C'est à l'homme à mettre à profit pour le bien et pour le bien seulement les grandes ressources qui sont déposées dans les propriétés de ce nouvel élément de l'industrie moderne.

L'ABBÉ VASSART.

TRIBUNAUX

COUR D'ASSISES DE LA MANCHE : Une jeune fille séquestrée pendant deux ans.

Dans la journée du 10 août 1876, les magistrats du parquet de Saint-Lô se transportaient aux Gouvets, commune assez importante de cet arrondissement. Ils avaient été informés, par la gendarmerie, d'un acte de séquestration commis depuis fort longtemps et dans des circonstances particulièrement odieuses.

Les coupables désignés à l'attention du parquet étaient deux cultivateurs assez aisés du village des Gouvets, les

[redacted]

---

[1] La base adoptée pour l'estimation en poids est de 25 grammes.