

Fer, a amené l'arrestation de quatre individus Louis Everhilde, Auguste Desvieux, Louis Dandieu et Jean Bernack. Volonté, d'après l'interrogatoire qu'ils ont subi, comment se sont passés les faits :

La nuit de dimanche à lundi vers une heure du matin M. D'Herny, qui tient le Café de l'Harmonie dans la rue du Chemin-de-Fer, était sur le point de fermer son établissement, lorsqu'il vit entrer chez lui un bande de cinq individus qui venaient à la recherche de leur camarade. Ces derniers demandèrent à boire ; M. D'Herny voyant qu'ils étaient ivres et que leur présence dans son café à une heure aussi avancée pouvait lui causer des ennuis, refusa de leur donner à boire et les pria de partir. Comme il arrivait presque toujours dans ce cas, les visiteurs se fâchèrent contre M. D'Herny et firent tant de bruit que deux agents, MM. Lecoq et Ducat, passant dans le quartier furent attirés vers le Café de l'Harmonie.

A la vue des agents un certain nombre de ces individus sortirent et plusieurs d'entre eux tombèrent sur le dos des agents qui les avaient suivis dans la rue en poussant les cris de : *à bas les policiers, mort aux agents, vive l'anarchie !* Les agents, croyant pouvoir maintenir quelques-uns de ces individus, reçurent des coups de poing, des coups de couteaux et des égratignures dans la figure.

L'agent Lecoq avait une blessure assez forte à l'œil gauche et les vêtements en lambeaux. Devant le nombre, les agents durent lâcher prise, mais ils avaient reconnu leurs agresseurs, qui viennent d'être arrêtés, comme nous le disons plus haut. La plupart de ces individus ont de fort tristes antécédents.

Un voleur qui se rend... Il y a quelque temps, un vol fut commis de la part d'un certain commis chez Mme Marie Delord, rue Bernard. Des soupçons pesaient sur un frondeur que l'on recherchait depuis lors, quand, lundi dans l'après-midi, ce frondeur, Adolphe Léves, âgé de 25 ans, vint demander un bureau de logement et se fit rechercher. On le conduisit au dépôt; chemin faisant il aurait, paraît-il, avoué qu'il était l'auteur du vol.

Deux ivrognes furieux... Lundi soir, un cabaretier de la rue des Fosés, M. Louis Lambrecq, voyait entrer chez lui deux hommes qui paraissent avoir déjà beaucoup bu dans la journée. C'étaient respectivement D'hallin et Portant. Delahousse, qui demandait une choppe. Le cabaretier leur servit mais quand vint le quart d'heure de Rabalais, Narcose D'hallin refusa de payer sous prétexte qu'on lui avait enlevé sa coquette.

Or, il paraissait un peu égaré, ce qui fit que M. Lambrecq leur réclama leur consommation mais les deux ivrognes devinrent alors furieux; ils bouleversèrent les tables, brisèrent les carreaux, déchirèrent les rideaux et lorsqu'ils furent parvenus à se débarrasser de la police, ils se précipitèrent à coups de pied. On fit chercher la police mais pendant ce temps D'hallin et Delahousse avaient pris la fuite. Lorsque l'agent arriva et constata les dégâts commis dans l'estaminet, il vit reculer à coup les deux ivrognes et il les conduisit au dépôt.

Deux marchands forains qui s'étaient installés sous prétexte de l'hippodrome, se sont plaints de quelque chose pour une question de boutique et se sont insultés grossièrement. L'un d'eux, M. Édouard S..., qui avait, paraît-il, commencé la scène en faisant usage de répertoire le plus grossier à l'adresse de Mme Montaigne, a été l'objet d'un rapport.

La rixe grave de la rue du Bois... L'agent Albert Gaudier, qui avait si brutalement frappé J. B. Arou dans la nuit de dimanche à lundi, rue du Bois, a été arrêté. Il était domestique à la ferme Thiers, garde du Trichon.

Wasquehal... La garde-Champêtre Wanin vient de découvrir au domicile du sieur Minne, l'inculpé du vol de Reverdy, une grande quantité de bijoux et une échelle, volés à M. Louis Duplanck, cordier à Wasquehal, il y a environ deux semaines.

La gendarmerie a arrêté lundi matin, un individu de Wasquehal, du nom de Jules Roelandt, âgé de 24 ans, journalier, inculpé de vol.

Le démantèlement de Valenciennes... Le Conseil municipal de Valenciennes s'est réuni lundi soir et a accepté, moyennant certaines modifications, le projet de loi de démolition de l'Élat pour le démantèlement de Valenciennes fortifiée.

Plomb et étain... L'attention du ministre du commerce a été appelée sur l'emploi, de plus en plus répandu dans le commerce, de feuilles de plomb domiales destinées à envelopper certains produits alimentaires.

Cet éclairage serait étendu au boulevard de la Liberté et à la place de la Gare... Les pourparlers ont été et se sont passés avec les deux Compagnies du gaz : la Continentale et celle de Valenciennes.

Bourse de Lille... Par décision de la Chambre syndicale en date du 15 janvier, les actions des mines de Crespin-les-Anzins seront admises à la cote officielle, à dater du mercredi 16 du présent mois.

Un pari stupide... Lundi soir, plusieurs voyageurs qui se trouvaient dans un wagon de troisième classe du train 720 venant de Béthune et arrivant à Lille à 11 h. 12 ont été témoins d'un pari stupide.

Un des voyageurs M. G... dormait, quand à la gare de Valenciennes un autre homme nous appela M. X... monta dans le même compartiment.

Cet individu était en état d'ivresse, il réveilla le dormeur qui lui-même s'était assoupi sous l'influence des nombreuses libations qu'il avait faites. La conversation s'engagea entre les deux voyageurs et connaissance fut prise de la part de M. G... Le train arriva en gare de Loos que les deux disciples de Saint-Lundi priaient de descendre à la marche avant d'arriver à la gare des Postes, pour prendre une choppe à l'estaminet Franchart.

Le pari conclut, G... qui devait descendre le premier, ouvrit la portière, mais son compagnon ne lui laissa pas le temps de s'exécuter, il prit les devants et malheureusement ne tomba pas dans l'état débridé où il se trouvait, il ne calcula pas son élan et tomba comme une masse sur le gaz-on.

Quand le train arriva en gare de Lille, le parieur et les deux personnes qui l'avaient été témoins de pari et de l'exécution firent leur déclaration au chef de gare de Lille.

Le chef du train 720 et un serre-frein partirent à la recherche du bonhomme et à une heure 20 ils réveillèrent le chef de gare des Postes, tous les deux se portèrent sur le terrain entre les deux gares des Postes et de Loos et après avoir parcouru une assez longue distance, ils revinrent bredouilles.

Ces personnes revinrent sous la conduite du chef de gare jusqu'à Loos et ne découvrirent aucune trace de M. X... Dans la matinée d'aujourd'hui la police a ouvert une enquête sur les faits qui se sont passés inconnu au domicile qu'il avait donné et il a été impossible de se procurer de ses nouvelles.

Il est à croire que l'homme qui a été cause de ce roman-feuille se porte bien et ne se ventera pas de sa bêtise.

CONVOIS FUNÈRES & OBITS

PARQUET DE BENOIGNE, prévenu aussitôt, est arrivé accompagné de la gendarmerie de Calais et d'Andres, et a commencé l'enquête. Il a fait procéder immédiatement à l'arrestation des trois camarades de la victime : Machu, Denis et Lagaze. Ils ont été écroués à la prison de Calais malgré leurs protestations et leurs dénégations.

On voit immédiatement la différence qui sépare le beurre de lait d'avec la margarine, ou le beurre de margarine; le beurre renferme 87 à 88 pour 100 d'acides gras insolubles dans l'eau, la margarine 95 pour 100 environ.

Cette différence tient à ce que dans l'eau et le beurre, une partie des acides gras, tels que les acides butyrique, caprique, caproïque, sont solubles dans l'eau, et sont entraînés par les lavages, tandis que les acides margarique, stéarique et oléique qui constituent presque exclusivement les acides gras du suif, sont insolubles dans l'eau. Il y a donc là entre ces deux produits une distinction capitale et facile à établir par une analyse chimique.

La différence du point de fusion de la margarine pure avec celui du beurre, 40° à 43° au lieu de 34° à 36°, peut également servir à distinguer ces deux produits, mais il n'en est plus de même quand cette margarine a été additionnée d'huile animale ou végétale, parce que dans ce cas le point de fusion du mélange peut descendre même au-dessous de 25°.

Incovenients de substituer la margarine actuelle au beurre dans l'alimentation... Le rapport présenté par M. Riche à l'Académie de médecine avait été motivé par une demande de M. le ministre de l'Intérieur, qui avait consulté l'Assemblée sur les avantages ou les inconvénients que peut présenter l'usage de la margarine dans les asiles publics d'aliénés de la Seine. La commission désignée à cet effet a proposé de répondre à M. le ministre que l'Académie ne pensait pas qu'il convînt de substituer la margarine au beurre pour plusieurs motifs, parmi lesquels deux surtout nous paraissent assez importants pour être mis sous les yeux de nos lecteurs :

1° La margarine actuelle contient presque toujours une proportion plus ou moins grande d'huiles animales et surtout végétales. Or, d'une part, la pratique journalière prouve qu'il faut un certain temps pour qu'un estomac habitué à la cuisine à l'huile, et d'autre part, des essais physiologiques ont permis à M. Berthé de conclure que les huiles végétales sont d'une digestibilité plus difficile que les graisses animales.

2° Les corps gras ne sont absorbés dans l'organisme que s'ils sont à l'état d'émulsion. Or, les essais chimiques de M. Laillet et la pratique culinaire ayant démontré que la margarine s'émulsionne moins bien que le beurre, et que l'émulsion est moins stable, on est en droit de conclure que l'absorption de la margarine se fera dans de moins bonnes conditions que celle du beurre.

On voit donc qu'il n'est pas exact de dire que la margarine est plus saine que le beurre. Elle est plus chère, plus difficile à digérer, et elle est plus susceptible de rancir. Elle est donc à proscrire.

La fabrication du beurre artificiel désigné dans le commerce sous le nom de margarine-Mouries, du nom de son inventeur Mège-Mouries, consiste à prendre les corps gras solides et à séparer la stéarine des deux autres principes gras, la margarine et l'oléine, de façon à obtenir de l'oléo-margarine.

Cette fabrication, exécutée dans des conditions normales et exemptes de fraudes, comprend les opérations suivantes (1) :

Les graisses solides sont préalablement hachées, puis passées sur un tamis métallique qui retient les peaux et les enveloppes membranées.

La matière tamisée est alors chauffée au bain-marie à la température de 45° environ et maintenue en fusion pendant 2 à 3 heures. Par le repos, une notable quantité de parties solides se dépose; on écume alors le liquide gras qui surnage, et on le soutire dans des bacs en bois renfermés dans un atelier dont la température est maintenue entre 20° et 22° C.

ANALYSE DE DIVERS BEURRES ET MARGARINES

On voit immédiatement la différence qui sépare le beurre de lait d'avec la margarine, ou le beurre de margarine; le beurre renferme 87 à 88 pour 100 d'acides gras insolubles dans l'eau, la margarine 95 pour 100 environ.

Cette différence tient à ce que dans l'eau et le beurre, une partie des acides gras, tels que les acides butyrique, caprique, caproïque, sont solubles dans l'eau, et sont entraînés par les lavages, tandis que les acides margarique, stéarique et oléique qui constituent presque exclusivement les acides gras du suif, sont insolubles dans l'eau. Il y a donc là entre ces deux produits une distinction capitale et facile à établir par une analyse chimique.

La différence du point de fusion de la margarine pure avec celui du beurre, 40° à 43° au lieu de 34° à 36°, peut également servir à distinguer ces deux produits, mais il n'en est plus de même quand cette margarine a été additionnée d'huile animale ou végétale, parce que dans ce cas le point de fusion du mélange peut descendre même au-dessous de 25°.

Incovenients de substituer la margarine actuelle au beurre dans l'alimentation... Le rapport présenté par M. Riche à l'Académie de médecine avait été motivé par une demande de M. le ministre de l'Intérieur, qui avait consulté l'Assemblée sur les avantages ou les inconvénients que peut présenter l'usage de la margarine dans les asiles publics d'aliénés de la Seine. La commission désignée à cet effet a proposé de répondre à M. le ministre que l'Académie ne pensait pas qu'il convînt de substituer la margarine au beurre pour plusieurs motifs, parmi lesquels deux surtout nous paraissent assez importants pour être mis sous les yeux de nos lecteurs :

1° La margarine actuelle contient presque toujours une proportion plus ou moins grande d'huiles animales et surtout végétales. Or, d'une part, la pratique journalière prouve qu'il faut un certain temps pour qu'un estomac habitué à la cuisine à l'huile, et d'autre part, des essais physiologiques ont permis à M. Berthé de conclure que les huiles végétales sont d'une digestibilité plus difficile que les graisses animales.

2° Les corps gras ne sont absorbés dans l'organisme que s'ils sont à l'état d'émulsion. Or, les essais chimiques de M. Laillet et la pratique culinaire ayant démontré que la margarine s'émulsionne moins bien que le beurre, et que l'émulsion est moins stable, on est en droit de conclure que l'absorption de la margarine se fera dans de moins bonnes conditions que celle du beurre.

On voit donc qu'il n'est pas exact de dire que la margarine est plus saine que le beurre. Elle est plus chère, plus difficile à digérer, et elle est plus susceptible de rancir. Elle est donc à proscrire.

La fabrication du beurre artificiel désigné dans le commerce sous le nom de margarine-Mouries, du nom de son inventeur Mège-Mouries, consiste à prendre les corps gras solides et à séparer la stéarine des deux autres principes gras, la margarine et l'oléine, de façon à obtenir de l'oléo-margarine.

Cette fabrication, exécutée dans des conditions normales et exemptes de fraudes, comprend les opérations suivantes (1) :

Les graisses solides sont préalablement hachées, puis passées sur un tamis métallique qui retient les peaux et les enveloppes membranées.

La matière tamisée est alors chauffée au bain-marie à la température de 45° environ et maintenue en fusion pendant 2 à 3 heures. Par le repos, une notable quantité de parties solides se dépose; on écume alors le liquide gras qui surnage, et on le soutire dans des bacs en bois renfermés dans un atelier dont la température est maintenue entre 20° et 22° C.

ANALYSE DE DIVERS BEURRES ET MARGARINES

Le vin de Pepton de Chateaufort contient de la viande de bœuf digérée par la pepsine, soluble, assimilé et préparé à l'aide d'un procédé direct dans le sang pour y entretenir la vie et la santé. On n'avait avec lui les maladies graves d'appât, dégoûtés des aliments ou ne pouvant les supporter, les convalescents, les anémiques, les malades de la poitrine, les personnes minces par la fièvre, les affections cancéreuses, la dysenterie. Aux maladies qui ne peuvent prendre le vin, les médecins conseillent la poudre de pepton de Chateaufort qui est beaucoup plus riche que le lait, nourrit mieux et est toujours bien supportée.

LE MASSON Dentiste Expert Bouts et Dentiers perfectionnés Rue de l'Espérance, 6, Roubaix

CRÉDIT LYONNAIS ROUBAIX, 2, rue de la Gare, ROUBAIX TOURCOING, 3, rue de l'Hôtel-de-Ville

MAISON A. BOUTRY 36, rue de l'Espérance, Roubaix

ENTREPRISE de TRAVAUX PUBLICS & PARTICULIERS

VOIRIE Pavages, Sables et Graviers

BATIMENT Couverture, Éclairage et Plomberie

REPARATIONS. Grande célérité

BELGIQUE

Mouscron... Mardi à dix heures on se réunissait en l'église paroissiale, les familles de M. J. B. Lecoart, Thérèse Prévost, veuve de M. J. B. Lecoart, notaire à Mouscron et mère de feu M. Jules Lecoart.

Genre et belle-mère

SAINT-MARCEL (Haute-Saône), le 8 juin 1888.

CANAL DE PANAMA

LE MASSON Dentiste Expert Bouts et Dentiers perfectionnés Rue de l'Espérance, 6, Roubaix

CRÉDIT LYONNAIS ROUBAIX, 2, rue de la Gare, ROUBAIX TOURCOING, 3, rue de l'Hôtel-de-Ville

MAISON A. BOUTRY 36, rue de l'Espérance, Roubaix

ENTREPRISE de TRAVAUX PUBLICS & PARTICULIERS

VOIRIE Pavages, Sables et Graviers

BATIMENT Couverture, Éclairage et Plomberie

REPARATIONS. Grande célérité

BELGIQUE

Mouscron... Mardi à dix heures on se réunissait en l'église paroissiale, les familles de M. J. B. Lecoart, Thérèse Prévost, veuve de M. J. B. Lecoart, notaire à Mouscron et mère de feu M. Jules Lecoart.

Genre et belle-mère

SAINT-MARCEL (Haute-Saône), le 8 juin 1888.

CANAL DE PANAMA

DEPÊCHES TELEGRAPHIQUES

MOIS	ROUBAIX-TOURCOING				ANVERS			
	Peignés laines mères de la Plata et de l'Uruguay		Peignés laines de Buenos-Ayres		FRANÇAIS		ALLEMANDS	
de	Qualité peignée de fabrication	Qualité peignée courant	Qualité peignée de fabrication	Qualité peignée courant	COURS	COURS	COURS	COURS
JANVIER	537 1/2	540	540	540	515	515	527 1/2	525
FÉVRIER	538 1/2	538	538	538	515	515	528 1/2	525
MARS	539	538	538	538	515	515	529	525
AVRIL	527 1/2	527 1/2	527 1/2	530	510	512 1/2	512 1/2	525
MAI	527 1/2	527 1/2	527 1/2	530	510	510	510	525
JUIN	525	525	525	530	510	510	510	525
JUILL.	525	525	525	530	510	510	510	525
AOÛT	525	525	525	530	510	510	510	525
SEPTEMBRE	525	525	525	530	510	510	510	525
OCTOBRE	525	525	525	530	510	510	510	525
NOVEMBRE	525	525	525	530	510	510	510	525
DÉCEMBRE	525	525	525	530	510	510	510	525

MARCHÉS A TERME Cours du 16 Janvier 1889