consommé assez frais pour avoir toutes ses qualités, les ménagères envoyaient leurs enfants chez nos ancêtres corporatifs ou près des marchands de sauces ambulants. De là vient la désignation de "moutards" appliquée aux enfants et le proverbe : "S'amuser à la moutarde."

La renommée de la moutarde dijonnaise fit que la corporation des fabricants de cette ville établit des règlements sévères sur les procédés de fabrication strictement délimités, pour la moutarde faite avec du moût et celle faite avec du vinaigre.

Ces règlements, tout en assurant la conservation des procédés qui avaient valu la vogue d'autrefois, entraînaient longtemps l'emploi dans cette ville de méthodes plus perfectionnées qui se firent jour peu à peu sur tout le territoire.

Dès le quatorzième siècle, la société du Vert Pré, formée de gourmets et de gourmands, consommait une moutarde combinée avec recherche, à laquelle elle a donné son nom.

Actuellement, il se fabrique des moutardes à l'aspect et aux goûts les plus divers, dus au choix des graines, au degré de finesse avec lequel elles sont écrasées, à la proportion des liquides, vinaigre, moût, huile, avec lesquels elles sont préparées et au choix des aromates qui entrent dans leur composition.

Commerce et industrie.—Il existe, en France, à l'heure actuelle, un assez grand nombre de fabriques de moutardes, dont quelques-unes seulement ont une importance assez considérable.

La fabrication de la moutarde consiste à mélanger et mouler des graines de moutardes de diverses provenances, à les séparer de leur pellicule, et à les mélanger avec du vinaigre, du verjus, des aromates et épices très divers, de l'huile, etc., etc.

Cette fabrication, qui paraît simple, est cependant fort compliquée, certains condiments devant être macérés pendant assez longtemps dans des conditions particulières, et le mouillage et la trituration de la farine de moutarde devant être effectués peu à peu.

Chaque fabricant possède à ce sujet des données spéciales et même des règles de fabrication.

Les genres de moutardes sont innombrables. Les plus connues sont la moutarde blanche et forte, genre Dijon, au verjus ; la moutarde de Bordeaux, fine, aromatisée et additionnée d'huile ; la moutarde normande, très aromatisée et fine ; la moutarde commune grise, et la grosse grise.

La moutarde anglaise est une farine de moutarde fabriquée spécialement pour être préparée, au moyen d'un liquide quelconque, au moment de la consommation.

Beaucoup de fabricants n'ont qu'une clientèle régionale, d'autres, au contraire, fabriquent pour la France et l'exportation.

Les moutardes sont livrées en fûts de toutes grandeurs, en tines, en seaux de fer blanc vernissé et en pots de grès, de faïence et de verre.

L'ECLAIRAGE et le CHAUFFAGE

PAR L'ALCOOL DÉNATURÉ

La question du remplacement du pétrole par l'alcool, pour le chauffage et l'éclairage, est un des intéressants problèmes industriels de l'heure présente.

L'alcool possède les avantages suivants :

Il ne répand aucune odeur en brûlant, et, au lieu de vicier l'air, il l'assainit.

L'alcool dénaturé, même en veilleuse, ne dégage ni mauvaise odeur, ni fumée et ne noircit pas, ce qui n'existe pas avec le pétrole.