

est d'ailleurs de qualité très inférieure à celui d'Europe.

On calcule qu'une tonne de pétrole ou résidu de pétrole équivalent à 3 tonnes de charbon, d'où diminution du volume des soutes sur les navires et facilité d'utiliser un espace plus considérable pour le chargement des marchandises : d'où aussi économie d'un tiers sur le prix du combustible, en admettant, ce qui est peu probable, que le pétrole soit au même prix que le charbon.

Un congrès d'armateurs a été tenu à Londres dernièrement. Au cours de la discussion, le chef de la maison anglaise a exposé que, — pour le moment, — il ne désirait appliquer son système qu'à la navigation entre Suez et l'Extrême-Orient et qu'il n'avait pas l'intention de porter atteinte aux charbonnages anglais. Mais cette déclaration, d'ailleurs assez vague, est loin de rassurer le monde des mineurs anglais chez lesquels, on le conçoit, l'émotion est considérable.

Si le procédé de chauffage au pétrole venait à être appliqué au Nord de Suez, les mineurs anglais recevraient un terrible coup ; la catastrophe atteindrait également la catégorie des mécaniciens et surtout celle des chauffeurs de navires, puisque le chauffage au pétrole diminue leur nombre des deux tiers.

Il m'a paru intéressant de signaler une entreprise qui est appelée à avoir du retentissement dans le monde des affaires.

Conservation des étoffes

Pour conserver les étoffes et les vêtements de laine, sans leur communiquer une mauvaise odeur, on fait dissoudre une once de coloquinte broyée dans huit onces d'alcool. On laisse infuser pendant une huitaine de jours, puis on passe et on filtre. Avec cette teinture on arrose les vêtements qu'on veut conserver ; ensuite on les roule fortement dans un linge épais qu'il est bon de recouvrir d'une enveloppe de papier hermétiquement close.

JAMBON

(Du Dictionnaire de l'Épicerie par A. Seigneurie).

Cuisse de porc, de sanglier, d'ours et de quelques autres animaux. On appelle faux jambon les épaules de porc préparées de façon à leur donner l'apparence du premier.

Le jambon est la partie du porc la plus justement appréciée et c'est celle qui donne lieu aux préparations les plus diverses et au commerce le plus étendu.

Historique. — La consommation et la préparation des jambons sont extrêmement anciennes. Les Romains excellaient dans cette préparation : après les avoir découpés et parés, ils les salaient, les exposaient pendant plusieurs jours à la fumée de bois odorant, puis ils les frottaient d'huile mélangée de vinaigre et d'épices. On les suspendait ensuite pour les consommer au moment opportun. Ils étaient servis au commencement des repas, dans le but d'exciter l'appétit, et à la fin, pour ranimer la soif quand elle tentait de s'éteindre.

Préparation. — Le jambon est la partie du porc la plus appréciée et la plus facile à conserver.

La préparation des jambons diffère notablement, non seulement selon les pays où elle est opérée, mais également selon les industriels, qui, presque tous possèdent, des procédés spéciaux.

Voici la manière d'opérer la plus générale :

Après avoir coupé convenablement le jambon du porc, on le désosse, en ne lui laissant que l'os dénommé communément pouilleux ; puis on l'arrondit, on le pare convenablement, on le frotte de sel mélangé souvent d'une légère proportion de salpêtre, de poivre et d'épices pulvérisées.