

BULLETIN

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

DE

L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS (OISE).

(MENSUEL)

N° 281. — Novembre 1906.

AVIS.

La prochaine séance aura lieu le *Mardi 13 Novembre 1906*,
à deux heures et demie précises, dans la salle ordinaire
des réunions, place du Parvis-Notre-Dame.

ORDRE DU JOUR :

- 1° Les Membres honoraires. Présentation de M. Sagny, qui a donné sa démission de vice-président.
- 2° Les Salaires agricoles.
- 3° La Société de Secours mutuels et de Retraites.
- 4° Les Cultures propres à remplacer la betterave : le lin et la chicorée.

SENLIS
IMPRIMERIE E. DUFRESNE
4. Rue du Puits-Tiphaine, 4.

1906.

SOMMAIRE :

Concours de Semences de Blé.
Sur la Situation agricole.
L'avenir de la Culture du Lin en France.
Conservation des Fruits par la chaleur.
Note sur l'Alimentation de l'Ouvrier au début du xx^e siècle.
Chronique de la *Société Agricole*.

Tarif des Annonces

Les annonces à insérer dans le Bulletin de la Société, en dehors du texte et sans garantie de sa part, sont tarifées ainsi qu'il suit pour chaque insertion :

Une page.....	10 fr. »»
Une demi-page.....	5 »»
Un quart.....	2 50
Un huitième.....	1 25
Un seizième.....	0 75
Petites annonces de 25 mots..	0 25

Il suffit d'en adresser le texte avec un mandat-carte du prix du tarif à M. DUFRESNE, imprimeur à Senlis.

MM. les Cultivateurs pourront ainsi annoncer les *ventes ou achats d'animaux, de semences, etc.*, à des conditions très réduites.

Le Gérant : L. FAUTRAT.



Société d'Histoire et
d'Archéologie de Senlis

NOUVE : 13193

CB : 7131

SHAS



0 00000 071314

BULLETIN

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

DE L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS (OISE).

N° 284. — Novembre 1906.

Compte-Rendu des Travaux de la Société

Concours de Semences de Blé

Le Concours de semences de blé d'automne, organisé par la Société, a eu lieu à Senlis, le mardi 9 octobre.

Toutes les variétés exposées étaient de qualité exceptionnelle. Les blés, favorisés par un temps propice, n'en témoignent pas moins des soins assidus apportés à leur sélection.

S'il est vrai que le nombre des variétés était restreint, il est à remarquer que nos producteurs ne présentent pas le même blé sous différents noms, et que les blés de l'arrondissement peuvent rivaliser avec ceux du Nord, auxquels ils sont supérieurs par leur propreté et leur pureté.

La Commission a décerné à M. Boisseau, de Chantemerle :

1° Une médaille de vermeil pour son blé Japhet : gros grains roux, paille et épi blancs, pouvant être semé aussi bien en automne qu'au printemps.

2° Une médaille de vermeil pour ses blés Gros-Bleu et Grosse-Tête, à grains roux, paille et épi blancs. Ces deux blés sont moins précoces que le Japhet ; leur paille est plus courte et plus raide.

3° Une médaille d'argent pour son blé Standard, importé d'Angleterre et récolté en première année à Chantemerle, en 1905. Ce blé, plus tardif, a le grain roux, l'épi rouge et la paille blanche. Il talle beaucoup et, par sa paille courte, craint peu la verse.

M. Delury, à Senlis, a obtenu une médaille d'argent pour son blé Japhet, bien uniforme, quoique provenant de terres de moyenne qualité.

Une mention honorable est accordée à M. Boisseau, de Chantemerle, pour son blé Goldendrop.

M. Michel Robert, de Senlis, a eu l'heureuse inspiration de compléter cette exposition par un produit, *La Corbeauline*, qui, tout en remplaçant le sulfrage, est destiné à éloigner les corbeaux des pièces ensemencées.

Si l'on arrive ainsi à empêcher les déprédations des corbeaux, ceux-ci ne seront plus que d'utiles auxiliaires pour l'agriculture ; c'est avec cette espérance que la Commission offre une mention honorable à M. Robert.

M. Buat a tenu à orner notre Concours, ou bien pensant qu'il ne s'agit pas seulement d'ensemencer et de défendre ses récoltes, mais qu'il faut encore venir vendre ses produits au marché, avait envoyé les plus beaux spécimens de sa carrosserie.

La Commission, outre sa magnifique voiture de famille, a admiré ses élégants et légers modèles de cabriolets, buggly et garden. Aussi ne ménage-t-elle pas ses félicitations et remerciements à M. Buat, à qui elle accorde une mention honorable.

ALBERT MOQUET.

Sur la Situation agricole ¹

Un conférencier américain voulant, par un exemple frappant, graver profondément dans l'esprit d'auditeurs, peut-être enclins au socialisme, la nécessité des trois facteurs indispensables à tout progrès, leur disait : « Toute entreprise humaine est semblable à un tabouret à trois pieds. Elle repose d'abord sur l'intelligence, sur le capital ensuite, enfin sur le travail ; qu'un de ces pieds vienne à se briser, et le tabouret s'effondre tout entier. »

L'agriculture, qui est aussi une industrie, — et l'une des plus difficiles, — n'échappe pas à cette loi ; et l'on peut se demander, avec terreur, ce qu'il en

¹ Extrait du discours prononcé au concours du Comice de Sancerre (Cher).

advierait, dans le paradis collectiviste annoncé, quand l'intelligence ne serait plus stimulée, quand le capital aurait cessé de s'accroître, quand le travail, devenu purement servile, ne serait plus ennobli par l'effort et fécondé par l'espoir du mieux-être.

Mais le tabouret agricole, pour continuer la comparaison, repose sur une quatrième base : c'est la clémence des cieux. Que les saisons soient capricieuses ; que des météores aériens ou aqueux viennent fondre à l'improviste sur une récolte presque mûre ; qu'un soleil implacable évoluant dans un ciel de plomb, vienne, comme cette année, pomper, sans rémission, les dernières réserves humides d'un sol brûlant, et voilà tous les calculs renversés, toutes les espérances à bas :

« Adieu, veau, vache, cochon, couvée »,... et le reste !

Ce qui est au-dessus de toute expérience et de toute démonstration, c'est la toute-puissance de l'ordre et de l'économie dans la tenue d'un ménage agricole.

Nous l'avons déjà constaté avec vous, il y a quatre ans. La sagesse des nations dit : « Grasse chère, maigre testament » ; et la sagesse des bonnes ménagères répond : « Grasse chère, et cependant gras testament. » Tandis que, dans d'autres milieux, souffle en tempête un vent qui fait voler au-dessus des convenances et par dessus bien des scrupules les bonnets, comme les chapeaux à plumes ; pendant que la loi sur le repos du dimanche fournit aux intellectuelles en jupons un nouveau prétexte pour protester contre leur rôle de « domestiques gratuites » ; qu'elles se révoltent « contre les hommes, usurpateurs de la puissance civile, qui trouvent commode de se faire servir, tous les jours, *dimanches compris*, » — nos bonnes ménagères se soucient peu que la loi proclame la femme l'égale de l'homme. Quand elles sont fines, quand elles sont habiles, elles savent... tout ce qu'elles y perdraient ! La vieille thèse de « l'éternelle mineure », de « la vassale de l'homme », a fait son temps ; celles-là seules le sont encore qui méritent de l'être toujours. Au milieu de tant de ruines, dont la tristesse envahit nos cœurs, c'est une consolation pour nous de retrouver intacts, dans nos campagnes, un grand nombre de ces sanctuaires de la famille, où le feu sacré est entretenu par des mains pieuses et ne s'éteint jamais ; c'est un privilège enviable que d'avoir pu pénétrer, cette fois encore, dans quelques-uns de ces intérieurs, au risque de faire violence à la modestie de celles qui en sont les gardiennes sévères.

Si les bonnes ménagères font les bonnes mœurs, les lois imprudentes peuvent les défaire, et l'agriculture est exposée à en souffrir cruellement. Autant que l'industrie, elle a besoin de la sécurité du lendemain, et non seulement de

la paix matérielle, mais de cette paix fraternelle des cœurs que le christianisme appelle du beau nom de charité, auquel un novateur a voulu substituer le nom barbare d'*altruisme*. Nous en avons joui jusqu'ici dans nos campagnes. Plaise à Dieu que nous ne soyons pas menacés de la perdre ! Voici des ouvriers de la même œuvre, patrons, journaliers, domestiques, qui sont associés tous les jours dans la bonne comme dans la mauvaise fortune. C'est au même soleil qu'ils demandent de faire mûrir leurs moissons, sans les brûler ; c'est au coin du même âtre qu'ils se réfugient pour réchauffer leurs membres engourdis par les intempéries ; leurs familles sont en perpétuel contact ; et le travail de l'un ne serait qu'une vulgaire marchandise, dont toute la valeur pourrait être monnayée ? et la direction paternelle de l'autre ne serait plus que de l'exploitation patronale ? Les succès obtenus en commun, grâce à une collaboration féconde, ne seraient plus qu'une occasion de divisions et de haines ? Nous avons trop de confiance dans le bon sens de nos populations rurales, pour redouter la guerre de classes dont quelques-uns nous menacent : guerre fratricide, mais guerre parricide aussi, puisqu'elle serait l'assassinat de la patrie. « Il n'y a de pire criminel, a dit le président Roosevelt, qu'un citoyen américain poussant à la haine et à la guerre un autre citoyen américain ! »

L'agriculture, pour être prospère, ne demande pas seulement la sécurité du lendemain ; elle supplie les pouvoirs publics de lui épargner les impôts. Au projets nouveaux, quelle que soit la pensée humanitaire qui les inspire, elle fait un accueil réservé. Semez des lois nouvelles, et vous récolterez, avant tout, des fonctionnaires plus nombreux et des impôts plus lourds. C'est sur l'agriculture, sur la propriété foncière qu'ils pèsent le plus : car elle ne peut s'y dérober. La vieille économie politique enseignait que le sol était la source de toutes les richesses ; conception bien étroite, mais qu'on retrouve encore chez ceux qui considèrent l'agriculture comme une bête de somme, sur laquelle on peut frapper à tour de bras. Elle est toujours à son poste. Les revenus mobiliers s'évaporent au contraire, quand on croit les éteindre. Au printemps dernier, un député de la Bourgogne, — je précise, car l'anecdote est authentique et a été contée à la tribune, — rencontrait un de ses fidèles électeurs : « Eh bien ! mon vieil ami, allez-vous être content ? Nous préparons des lois qui diminueront vos impôts. » Et le madré Bourguignon, tout troublé, de répondre : « Monsieur le député, n'y changez rien, je vous en prie ! Je suis bien comme je suis. Je ne demande rien ; car je me suis aperçu que toutes les fois qu'on voulait diminuer mes impôts, je finissais par payer davantage ! »

Et M. le député Klotz évalue les charges fiscales de l'agriculture à près de

40 0/0 de son revenu brut; et nos campagnes ont perdu 1 million et demi d'habitants en vingt-cinq ans! Que dirons-nous quand seront connus les navrants résultats du dénombrement de 1906?

Voilà ce que c'est, — n'en déplaise à ceux qui prétendent maintenant en faire un titre d'honneur à notre jeune démocratie, — que de vouloir mettre « la charrue avant les bœufs ». C'est peut-être là le « nouveau jeu ». Si vous m'en croyez, agriculteurs mes amis, tenez-vous au « vieux jeu » : au travail patient et persévérant, accompli avec méthode, ennobli par le sentiment du devoir; à l'économie de tous les jours, de toutes les heures, la seule qui fasse les bonnes maisons; au don généreux de vous-mêmes, en présence des misères matérielles et morales que vous pouvez atténuer; à la confiance mutuelle, si facile aux cœurs simples et aux esprits qui n'ont pas été faussés; à l'amour du sol natal et de la « douce France », quelles que soient les épreuves qui vous attendent;

Ils sucent un sein dur, mère, tes nourrissons; mais ils t'aiment ainsi!

E. DUVERGIER DE HAURANNE.

L'Avenir de la Culture du Lin en France

En 1840, la culture du lin occupait, en France, une superficie de 176.148 hectares, répartis sur l'ensemble du territoire. Aujourd'hui, la surface consacrée à cette plante industrielle n'est plus que de 26.882 hectares (statistique de 1905), groupés surtout autour de deux principaux centres manufacturiers.

a) *Centre du Nord : Armentières, Houplines, Lille, Tourcoing.*

Nord	4 438 hectares.
Pas-de-Calais	4 000 —
Somme	1.851 —

10.289 hectares.

b) *Centre normand : Lisieux, Flers, Rouen.*

Seine-Inférieure	4.465 hectares.
Côtes-du-Nord	3 475 —
Loire-Inférieure	776 —
Maine-et-Loire	625 —
Finistère, Ille-et-Vilaine	1.100 —

10 441 hectares.

Un demi-siècle a suffi, par conséquent, pour faire disparaître presque complètement une culture jadis florissante. Que s'est-il donc passé durant cet intervalle ?

I. — **La crise linière.** — Autrefois, le lin récolté à la maison, filé en majeure partie à la quenouille et au rouet, servait surtout aux usages domestiques et familiaux. De rares ateliers, spécialisés dans une fabrication déterminée, alimentaient le marché des tissus de luxe : l'absence de concurrence internationale ainsi que les nécessités de la vie à cette époque maintenaient la filasse indigène à des prix très rémunérateurs. D'où l'extension des surfaces cultivées en lin.

Mais lorsque apparurent les tissus de coton, produits mécaniquement, les conditions mêmes de l'industrie linière furent entièrement changées. Il fallut transformer l'outillage, créer des qualités qui, par leur résistance et leur bas prix, fussent capables de soutenir, dans certains cas, la comparaison avec les toiles de coton, agrandir et centraliser les manufactures déjà existantes, mais disséminées en trop de points.

C'est alors que, pour compenser l'insuffisance de la production indigène en lins communs, l'on dut recourir aux lins étrangers, principalement à ceux de Russie, lesquels, par leur qualité et leur bon marché relatif, ne tardèrent pas à supplanter les lins français.

Le cultivateur, ne pouvant lutter efficacement contre cet accroissement continu des importations, négligea bientôt la culture de cette plante textile pour reporter ses efforts sur d'autres productions plus rémunératrices. En présence de cet abandon, chaque jour plus évident, le Gouvernement s'émut et voulut protéger la culture des lins indigènes en frappant de droits de douane les lins russes ou belges, mais, après des discussions nombreuses, s'arrêta au système des primes culturales¹.

Malgré cet encouragement, les surfaces consacrées au lin ne cessèrent de décroître.

D'autre part, le manque de débouchés à l'étranger, la concurrence que se faisaient entre eux les patrons liniers sur le marché intérieur, la hausse constante des produits importés, affectaient également l'industrie du lin et provoquaient une crise que les grèves de 1903 rendirent bientôt désastreuse.

¹ A l'heure actuelle, les lins bruts ou simplement teillés entrent en franchise ; un droit peu élevé (10 francs par 100 kilogrammes) frappe les lins peignés. Par contre, chaque producteur indigène cultivant un minimum de 10 ares de lin (8 en 1906) reçoit de l'État une prime annuelle variable (75 francs par hectare en 1904, 60 en 1905).

II. — **Le lin russe.** — Pendant plus de vingt ans, la Russie est restée notre principal fournisseur de lins. Pour 145.000 quintaux de filasse indigène entrés au tissage en 1903, 1.066.720 quintaux de lins exotiques ont été transformés. Le lin russe a été longtemps meilleur marché que le lin français, tant à cause du bas prix de la main-d'œuvre dans les régions de production que des facilités de transport accordées par les affréteurs, soit sur leurs chemins de fer nationaux, soit sur leurs navires de commerce.

Se sentant indispensables à la prospérité de l'industrie française, les producteurs russes augmentèrent peu à peu leurs prix de vente; en même temps, ils ouvrirent leur pays à l'effort industriel, tout comme les puissances occidentales; des manufactures se créèrent qui absorbèrent des quantités chaque jour croissantes de matière première.

Parallèlement s'organisa le mouvement ouvrier, les salaires augmentèrent ainsi que les tarifs de transport par voie ferrée. Toutes les transformations économiques dont la culture française du lin avait jadis supporté les conséquences accentuèrent rapidement le mouvement de hausse des lins russes, si bien qu'en 1904 notre industrie linière, tributaire de l'étranger pour les 8/10 de sa consommation annuelle, faillit être privée de matériaux ouvrables. La grève des chemins de fer, les troubles intérieurs, s'ils s'étaient prolongés, auraient bientôt réduit au chômage les filateurs français. D'autant plus que, depuis quelques années, les mauvaises récoltes avaient fait baisser le stock disponible et démontré jusqu'à l'évidence combien étaient défectueux les procédés russes de culture du lin.

La répercussion de toutes ces actions convergentes, sur le prix moyen des lins importés, apparaît nettement dans le tableau suivant :

Prix moyen des lins à l'importation.

Années.	Lins russes.	Lins de diverses provenances.
	fr. c.	fr. c.
1898.....	0 60 le kilogr.	0 64 le kilogr.
1899.....	0 70 —	0 712 —
1900.....	0 90 —	0 74 —
1901.....	1 » —	1 15 —
1902.....	0 90 —	0 932 —
1903.....	1 » —	1 08 —

Cependant, et malgré cette hausse continue des prix, le nombre des broches de filature existant en France passait de 467.992 en 1902 à 493 906 en 1903. L'exportation française des lins en paille qui, en 1901, était de 19.759.700 kilogrammes, montait, en 1903, à 30.035.100 kilogrammes; en

1905, à 57 659.761. L'augmentation considérable de débouchés pour les lins français ressort ainsi très nettement.

III. — **La situation actuelle.** — De ce qui précède résulte que, sur le marché international de cette plante textile, se manifestent à l'heure présente deux tendances opposées, dont, à notre point de vue national, nous pouvons avantageusement bénéficier. C'est, d'une part, l'accroissement persistant des prix de vente des filasses exotiques russes ou belges, non seulement sur les marchés extérieurs, mais surtout sur leur propre marché, par suite du développement de la consommation intérieure; d'autre part, le ralentissement des arrivages, en Europe, des plantes textiles concurrentes, comme le coton et le jute qui, de plus en plus, sont transformés et tissés sur les lieux mêmes de production. Entre ces deux courants, qui accentueront leur marche divergente à mesure que croîtront les rivalités économiques sur le terrain de la concurrence mondiale, l'industrie française des lins, et avec elle l'agriculture, peuvent, si elles le veulent, trouver une excellente position d'attente, et profiter, le moment venu, d'une situation exceptionnellement avantageuse. Car, si les régions susceptibles de produire le coton et le jute sont rares et lointaines, — les efforts actuellement tentés pour implanter ces textiles au Soudan et en Indo-Chine en sont la preuve la plus évidente, — par contre, nous avons en France non seulement le climat idéal pour la culture du lin, mais encore des sols éminemment propices à cette plante. De plus, une pratique séculaire, des traditions culturelles solidement établies, nous mettent à même de profiter plus que quiconque de l'état de choses présent. Aussi, en ces derniers temps, des tentatives nombreuses ont-elles été faites, tantôt sous l'impulsion du Comité central, tantôt grâce à l'initiative intelligente et hardie de quelques patrons liniers, pour inciter les cultivateurs, ceux surtout qui sont de petits propriétaires ruraux, à envisager à nouveau la possibilité de cultiver le lin en vue de son utilisation industrielle.

Il ne s'agit, dans l'esprit des auteurs de cette campagne en faveur d'une augmentation des surfaces emblavées en lin, de prouver autre chose que l'utilité d'adjoindre aux petites exploitations rurales une culture industrielle facile, productive, et ne nécessitant pas une mise de fonds considérable. Nombreuses sont les régions où, par suite d'un morcellement excessif, de mauvaises conditions climatiques ou géologiques, l'on se trouve dans l'obligation de chercher sans cesse une méthode d'exploitation du sol qui, par ses résultats économiques, soit susceptible de donner au travail humain sa valeur maxima.

Assurément, la culture du lin, considérée de ce point de vue strictement

objectif et non comme devant être une culture principale de la ferme, atteint très bien le but que l'on se propose. L'heure est d'autant mieux choisie que la situation actuelle du marché linier, ainsi que nous l'avons vu, est éminemment avantageuse pour le cultivateur. En fait, ceux qui, en ces dernières années, ont semé du lin, en ont tiré un bénéfice fort appréciable et encourageant.

Ainsi, au cours des essais que fit, pendant ces dernières années, dans la montagne vosgienne, un filateur actif et intelligent ¹, l'on enregistra les résultats suivants, que, dans une très intéressante conférence, l'auteur sut bien mettre en valeur.

En 1905, la surface occupée par le lin, dans les diverses stations d'essais qu'il avait choisies, la plupart en terrain argilo-siliceux, était de 62 ares.

La récolte en paille brute a été de 1.989 kilogrammes, soit 3.210 kilogrammes à l'hectare. En lin filé, ces 1.989 kilogrammes de paille ont produit 122 kilogrammes, soit 61.34 0/00.

Au cours moyen de l'année, la production à l'hectare valait $\frac{3.210 \times 20}{100} = 642$ fr. En plus, on a récolté 500 kilogr. de graines à 40 fr. les 100 kilogr., soit à ajouter $\frac{500 \times 40}{100} = 200$ fr. A tenir compte enfin de la prime de l'État : 60 fr. Ce qui fait : 902 fr. ².

Les frais de culture, de semences, d'engrais, pour 62 ares, se sont élevés à 339 fr. 05, soit à l'hectare 513 fr. 70.

La différence représentant le produit net est de :

$$9025 - 13.70 = 388 \text{ fr. } 30.$$

Si l'on tient compte de ce qu'en effectuant cette culture rationnellement, selon les méthodes adoptées par les grands producteurs du Nord et de la Normandie, il aurait été possible de produire, dans ces sols légers et perméables, une moyenne de 5.000 kilogrammes de paille, le revenu brut, au lieu d'être de 902 francs, se fût élevé à 1.260 francs, et le bénéfice net à 650 francs. A ce taux, la culture dont il s'agit soutient avantageusement la comparaison avec d'autres cultures réputées comme très rémunératrices.

Mais en raison même de ses exigences spéciales, des façons nombreuses et

¹ M. J. Garnier, de Gérardmer.

² Il ne faut pas oublier dans ce total la valeur, à coup sûr minime, des pailles et déchets provenant du teillage des fibres ainsi que des résidus obtenus à l'égrenage des grains. Ces débris divers sont repris par l'industrie et transformés en pâtes à papier. Dans une organisation coopérative, comme celle que nous préconisons, leur vente peut donner une plus-value sensible aux produits courants, tels que la fibre et la graine.

minutieuses qui lui sont nécessaires, des préparations qu'il doit subir avant d'être livré au fabricant, le lin est une plante coûteuse, et sa production est forcément limitée par la main-d'œuvre dont on dispose. Ceci étant admis, et sans entrer dans le détail des procédés culturaux, pour lesquels une certaine pratique est indispensable mais facile à acquérir, il est certaines conditions, de nature plutôt économique, dont l'observation par les intéressés ne peut qu'influencer favorablement leur capacité productive et diminuer d'une façon sensible les prix de revient.

I. La question des aptitudes respectives du sol et du climat doit, avant tout, être complètement élucidée. On sait que le lin demande des terres légères mais profondes, des grandes plaines quelque peu fraîches et abritées, et ne s'accommode pas des températures très variables et excessives que l'on rencontre en pays montagneux. De plus, et au point de vue spécial qui nous occupe, il paraît bon de rappeler aux cultivateurs l'importance très grande que peut avoir, sur les résultats futurs, un choix judicieux de la graine à ensemercer. Il est nécessaire d'employer une semence bien appropriée aux besoins actuels de l'industrie et susceptible de produire, non pas la fibre lisse, souple et fine tant recherchée des rouisseurs de la Lys, et que des régions plus favorisées comme sol peuvent fournir en quantité suffisante, mais un lin de qualité courante pouvant remplacer certaines qualités de lins russes que la filature demande et apprécie pour leur résistance et leur bon marché.

II Pour produire cette fibre, industriellement et avec toute l'économie possible, il serait bon que l'ensemble des surfaces partielles, couvertes en lin par un seul ou plusieurs cultivateurs, représentât un minimum de 3 hectares, afin de récolter une quantité de paille sèche correspondant à 10.000 kilogrammes, chargement d'un wagon complet, ceci afin de réduire les frais de transport à l'usine.

III. Mais une économie bien entendue consisterait dans l'adoption d'un système de rouissage rapide et peu coûteux, tel que le système Vallet-Rogez, dont la simplicité et les avantages ont été reconnus par le Comité linier de France. Sans préconiser outre mesure ce procédé, qui cependant permet de faire, de la récolte et du rouissage, une seule opération avec un minimum de main-d'œuvre, on peut estimer à 25 0/0 la différence de poids entre la paille brute et la paille rouie, ce qui, joint à une différence égale provenant du battage des graines et des pailles inutiles, forme un total énorme de

50 0/0, économie très appréciable et très facile à réaliser sur les tarifs de transport.

Si l'on ajoute à cela la plus-value marchande que l'on accorde aux lins rouis et qui se chiffre par une augmentation des prix bruts d'environ 60 francs par 520 kilogrammes, on conçoit quels avantages la petite culture linière peut retirer d'une coopération bien comprise.

IV. Ce n'est pas tout. Dans le même ordre d'idées, et par l'union des cultivateurs intéressés, il est possible, au moyen d'une mise de fonds peu considérable, d'installer au centre de production une usine de teillage pourvue d'un petit moteur alimenté par les pailles, et placée auprès d'une gare d'expédition. Ainsi seraient encore réduits les frais de manutention et de transport, puisque cette opération, venant s'ajouter au rouissage et au battage des graines, fait encore baisser de 30 0/0 environ le poids du lin roui, en même temps que l'on fournirait aux filateurs des filasses propres, exemptes de codilles, de pailles inutiles, de corps étrangers et de déchets comme en contiennent trop souvent les lins russes; on n'aurait plus qu'à expédier 20 0/0 au plus de la récolte initiale.

Par ces méthodes, cette heureuse association du travail personnel de la famille rurale et du groupement local des bonnes volontés, l'on arriverait à vendre le lin dans d'excellentes conditions de prix et à relever une culture facile et productive, à un moment particulièrement avantageux.

R. OLRV,
Ingénieur agronome.

Conservation des Fruits par la Chaleur

C'est une banalité que de rappeler que, dans les années où les fruits sont abondants, de grandes quantités se perdent, parce que le cultivateur néglige d'en faire la récolte, soit parce qu'il n'a pas de débouchés, soit parce que les prix sont tombés trop bas pour qu'il trouve la rémunération de sa peine. On a répété à maintes reprises que l'on pourrait facilement tirer parti de ces fruits, soit en préparant des conserves, soit en les transformant par la chaleur, c'est-à-dire en les desséchant. L'industrie des pruneaux a une grande importance dans quelques régions; mais, en dehors, on en est toujours, en France,

à de timides essais. Et cependant, que d'exemples ne trouve-t-on pas de l'avantage qu'on peut tirer de la dessiccation des fruits ! Dans toutes les villes, on trouve couramment des pommes et des poires sèches de provenance américaine : le commerce s'en accroît d'année en année. Pourquoi les producteurs français ne substitueraient ils pas leurs produits à ceux des pays exotiques, dont la valeur n'est certainement pas supérieure ?

La dessiccation des fruits par la chaleur est, d'ailleurs, une opération facile, que des appareils qui sont aujourd'hui à la portée de tous les cultivateurs permettent d'exécuter sans peine. Tel est notamment l'évaporateur de M. V. Vermorel, à Villefranche (Rhône). Cet appareil répond aux conditions exigées pour un séchage régulier : soumettre les fruits à un courant d'air chaud régulier qui leur enlève progressivement l'eau dont ils sont chargés. A cet effet, l'appareil se compose d'un poêle au-dessus duquel sont superposés des châssis au nombre de douze à quinze, suivant les modèles, et destinés à recevoir les fruits entiers ou en quartiers, suivant les espèces. Ces châssis sont maintenus par des montants en tôle ; ils sont formés par un cadre en bois et une toile métallique sur laquelle reposent les fruits. Une combinaison de leviers permet de soulever tous les châssis ou une partie de ceux-ci pour surveiller la marche du séchage qui s'opère par le courant d'air chaud montant à l'intérieur au-dessus du poêle. Les châssis étant chargés de fruits, ils doivent le plus souvent faire un tour complet pour que la dessiccation soit complète ; c'est par l'expérience qu'on peut établir le temps nécessaire pour les diverses variétés de fruits.

Il est des fruits, comme les pommes et les poires, qu'il est utile de peler et de couper en vue du séchage. Les appareils destinés à ce travail sont de divers modèles ; en fait, ils reposent à peu près tous sur les mêmes principes et sont composés des mêmes organes essentiels, tous donnent d'excellents résultats ; dans les appareils perfectionnés, des dispositifs particuliers permettent d'abrégé la durée du travail, facilitent le nettoyage de la machine, l'aiguillage des couteaux, etc. La machine que nous prendrons comme type se compose d'un bâti en fonte qu'une vis de pression permet de fixer solidement sur un support ; ce bâti porte deux trains d'engrenages disposés de telle sorte que les deux pignons supérieurs tournent dans le même sens et à la même vitesse. Le fruit à découper est placé entre les deux extrémités de deux axes solidaires des deux pignons supérieurs qui tendent constamment à se rejoindre, grâce à un ressort ; le fruit est donc solidement maintenu par ces extrémités et participe au mouvement des pignons. Un couteau horizontal qui se meut de droite à gauche pendant la rotation du fruit, enlève la peau

sous la forme d'un ruban spirale. Un autre couteau, dont la lame est verticale, se meut aussi de droite à gauche et entaille le fruit, qui se trouve également découpé suivant une spirale. La partie intérieure du fruit non atteinte par le couteau vertical constitue un cylindre qui se sépare de lui-même, emportant avec lui les graines et leurs enveloppes immédiates.

Un grand nombre de fruits se prêtent facilement à la dessiccation. Le rendement en fruits secs peut varier de 12 à 20 0/0 du poids initial, suivant les espèces. Dans tous les cas, le prix auquel on peut vendre les fruits desséchés est tel que les frais sont largement couverts et que, souvent même, on peut réaliser un profit plus élevé qu'en vendant les mêmes fruits à leur état naturel.

L. DE SARDRIAC.

Notes sur l'Alimentation de l'Ouvrier

AU DÉBUT DU XX^e SIÈCLE

En 1878, la Société Industrielle de Mulhouse procédait à son enquête décennale sur les conditions matérielles et morales de la vie ouvrière. Chacun des établissements industriels de la ville et de la région avait reçu des questionnaires détaillés, destinés à fournir les bases du travail d'ensemble que la Société Industrielle avait entrepris. Tout frais émoulu de l'École, je dus à ma qualité de plus jeune chimiste de l'usine où je débutais, l'honneur d'être chargé de la partie de l'enquête concernant nos ouvriers. J'y apportai naturellement tout le zèle qu'on a à vingt ans, mais je dois reconnaître que ce travail présentait un vif intérêt, tant dans ses détails que dans ses résultats.

L'enquête, ainsi d'ailleurs qu'on s'y attendait, montra la part importante occupée par l'alimentation dans le budget de l'ouvrier. La nourriture entre, en effet, pour une part variant entre 50 et 75 0/0 de la dépense totale.

La moyenne, sur une série de seize familles prises au hasard, ressort à 60 0/0, d'après le tableau suivant :

Logement	15 0/0
Vêtements	16 0/0
Nourriture	61 0/0
Chauffage et divers	8 0/0

Sur cette même série de seize familles, on a pu établir de quelle façon se répartissait la dépense relative à la nourriture; on a trouvé en moyenne :

Pain	33 0/0
Viande.....	14 0/0
Lait.....	13 0/0
Épicerie.....	24 0/0
Boisson, légumes et divers.....	16 0/0

Parmi les enquêtes que j'ai faites personnellement, il me paraît intéressant de citer deux exemples, étudiés dans tous leurs détails, et dont la conclusion diffère notablement.

Un ménage, dont le chef était manœuvre à la teinture, ayant comme ressources une somme totale annuelle de 1.088 francs, dépensait pour sa nourriture 798 francs, soit plus de 73 0/0. Dans ce chiffre de 798 francs, le pain figurait pour 40 0/0 et la viande pour 10 0 0.

Dans un ménage d'imprimeur au rouleau, gagnant 2.020 francs par an, les dépenses de nourriture étaient de 1.026 francs, soit environ 50 0/0; le pain entraînait pour 21 0/0 et la viande pour 23 0/0.

Chacun de ces ménages se composait du même nombre de personnes : le père, la mère et trois enfants.

Le simple examen de ces chiffres démontre que, dès que les ressources de l'ouvrier augmentent, une notable partie de l'augmentation est employée à améliorer sa nourriture, comme quantité et comme qualité. C'est assez naturel et à peu près constant dans toutes les positions, sauf peut-être dans certaines régions agricoles où il y a peu de différence entre l'alimentation des paysans de condition moyenne et celle des paysans aisés, qui, dans le but d'accroître leur héritage, font volontiers porter sur la nourriture leur principale économie.

Cette étude, d'un grand intérêt comme tout ce qui touche à la classe ouvrière, avait attiré mon attention sur les divers détails relatifs à l'alimentation de l'ouvrier; ayant eu plus tard l'occasion d'exercer ma profession dans des pays très différents les uns des autres, j'ai eu souvent à me demander si l'alimentation particulière à chaque pays n'avait pas une influence directe sur le tempérament de l'ouvrier et sur ses moyens de production. Comme j'avais constamment affaire à des ouvriers de même métier, dont le salaire était assez exactement proportionné aux conditions moyennes de la vie matérielle, la comparaison pouvait être établie sur des bases suffisamment précises.

Dans tous les pays, il est facile de reconnaître, d'après le travail et aussi d'après le caractère, si l'ouvrier est bien ou mal nourri. Celui dont la nourriture est abondante et préparée avec soin est toujours bien disposé : il est rare que son aspect extérieur, ses vêtements, etc., ne dénotent pas chez lui un bien-être général. Jamais on ne le voit en état d'ivresse ; aucune fatigue ne le rebute, et sa bonne humeur est constante. Bien différent est celui dont l'alimentation est insuffisante et en même temps de mauvaise qualité : s'il est sobre, tout travail le fatigue rapidement ; si au contraire, et c'est le cas le plus général, il recherche l'excitation factice et passagère des spiritueux, il tourne vite à l'ivrognerie et c'est un homme perdu. En général, l'ouvrier n'aime pas que l'on s'occupe des détails de sa vie privée, et en particulier de son alimentation ; il faut qu'il soit assuré que ce n'est pas par simple curiosité, mais par réel intérêt pour lui, que l'on s'enquiert de détails précis, pour qu'il consente à répondre en toute franchise.

L'ouvrier alsacien, surtout lorsqu'il habite la campagne tout en travaillant en ville, est un de ceux qui se nourrissent le mieux. Souvent, il cultive un petit terrain entourant la maisonnette qui lui appartient. Quelques poules et lapins attendent les jours de fête pour corser un peu l'ordinaire quotidien ; une vache est à l'étable ; un porc, sacrifié vers la Toussaint, procure pour toute l'année saindoux, lard, jambon et côtelettes salées et fumées. Les condiments variés, coriandre, cumin, etc., joints aux épices ordinaires, dont il sait assaisonner ses salaisons, leur donnent la saveur ordinaire que l'on recherche si volontiers dans toute la charcuterie de l'Est, et en facilitent l'assimilation. Une provision de légumes frais ou salés, pommes de terre, choux et choucroute, navets frais et salés, carottes, etc., de beurre fondu, assure pour l'hiver la subsistance de la famille ; un sac de farine, joint aux œufs et au lait, sert à la préparation de ces farinages, tels que nouilles, knœpfles, etc., qui peuvent au besoin remplacer la viande, dont ils contiennent tous les éléments. La cuisine reçoit de la ménagère les soins les plus assidus ; les mets les plus simples sont ainsi rendus appétissants ; les pâtisseries spéciales au pays se font dans tous les ménages aisés, et ce n'est guère que dans les dernières années que l'usage de la viande de boucherie a pris une extension inconnue autrefois.

L'alimentation composée presque exclusivement de farine, œufs, lait et légumes, a pendant bien longtemps suffi à former des ouvriers d'élite, et l'Alsace a toujours fourni à la France, plus que toute autre province, des soldats robustes tels que carabiniers, pontonniers, artilleurs, cuirassiers, etc.

La boisson préférée de l'Alsacien est le vin ; le pays produit un vin blanc

léger, dont quelques crus sont renommés, mais qui ne mûrit pas tous les ans. Les droits de douane écrasants qui frappent les vins français interdisent l'entrée des vins ordinaires. La bière, d'excellente qualité, fournie par de nombreuses brasseries, est d'un usage général en Alsace. Malheureusement, le bon marché extrême de l'alcool a été cause, depuis 1871, d'une progression énorme dans la consommation de ce dangereux produit, aussi bien en Alsace qu'en Allemagne. L'ivrognerie, exceptionnelle autrefois, se répand de plus en plus.

Dans les villes, l'alimentation est sensiblement différente : sauf dans les cités ouvrières, où un petit jardin lui donne quelques légumes, l'ouvrier doit tout acheter et ne connaît guère les provisions abondantes du campagnard. Des fourneaux économiques lui fournissent la portion soupe, viande et légumes; les mets tout préparés sont ceux qu'il préfère, à cause de l'économie de temps, et aussi parce qu'ils sont meilleurs que chez lui. La femme étant occupée elle aussi dans une usine, ne peut pas se consacrer à la cuisine, où elle est d'ailleurs loin d'exceller; le café au lait, ou plutôt la chicorée au lait, est la base principale de la nourriture féminine, au moins à deux repas par jour. Les pommes de terre remplacent souvent le pain dans le café au lait; des soupes à la farine grillée constituent, avec un peu de charcuterie ou de fromage, le repas du soir des hommes.

Beaucoup d'usines alsaciennes, surtout dans les petites villes industrielles dont le personnel habite les campagnes environnantes, ont chez elles réfectoires et cuisines, soit que l'ouvrier apporte de chez lui tous les éléments du repas qu'il suffit de faire chauffer, soit que pour un prix minime on lui fournisse des mets simples mais bien préparés, tels que soupe, viande bouillie ou rôtie, légumes et farinages variés. Quatre jours par semaine, le pot-au-feu est le plat principal; les deux autres jours, les farinages le remplacent. Les portions avec ou sans viande sont en nombre sensiblement égal. Un repas avec soupe, pain, viande et légumes, revient de 40 à 50 centimes, boisson non comprise.

L'ouvrier allemand se contente d'une nourriture grossière, à la seule condition qu'elle soit très abondante. Le pain de seigle, à peu près seul en usage chez lui, a l'avantage, outre son prix peu élevé, de se conserver pendant plusieurs semaines. Des soupes à la farine, des légumes bouillis, du riz, des farinages moins bien préparés qu'en Alsace, constituent avec la charcuterie la base de l'alimentation ouvrière. La viande de boucherie est consommée aussi en quantité notable; il n'est pas de pays où la viande de cheval ait un écoulement aussi facile qu'en Allemagne.

Malgré la qualité exceptionnelle des bières allemandes, l'ouvrier consomme des quantités considérables d'alcool; les nombreuses sociétés antialcooliques de l'Allemagne ne semblent pas avoir jusqu'ici réussi à enrayer la marche du fléau.

De même qu'en Alsace, beaucoup d'usines allemandes fournissent à leurs ouvriers des aliments tout préparés : soupe, légumes, viande, bière, à des prix inférieurs au prix de revient. Pour 30 à 40 pfennigs, équivalant à 37-50 centimes, l'ouvrier a une soupe, un plat de viande et de légumes, et un demi-litre de bière.

Dans certaines villes, comme je l'ai vu, par exemple, à Offenbach-sur-le-Mein, des sociétés de jeunes filles de la bourgeoisie organisent pour l'hiver un restaurant à très bon marché, qui constitue pour elles une excellente leçon de vie pratique. Cuisinières et serveuses se relaient de jour en jour, et, grâce à une louable émulation, on trouve dans ce restaurant, à des prix très bas, des aliments qui ne seraient pas déplacés sur la table d'un bourgeois aisé. Des nouilles soigneusement pétries avec de la farine et des œufs, des viandes rôties, ou entourées d'une sauce à l'arôme engageant, des soupes grasses ou maigres, savoureuses et substantielles, des pommes de terre farcies, des légumes salés, choux, navets, haricots verts garnis de l'excellente charcuterie du pays, offrent un menu séduisant même pour le simple visiteur. La graisse ou le lard remplacent le beurre; il y a bien quelquefois des assemblages de mets qui nous semblent bizarres, tels que les mélanges de marmelades de fruits et de charcuterie, etc.; mais les étrangers eux-mêmes s'y habituent. L'hygiène ne peut que s'en louer et, d'ailleurs, en matière de goût, la discussion doit s'arrêter.

Nulle part plus qu'en Allemagne, si ce n'est peut-être dans le Nord de la France, on n'a le culte de la table dans toutes les classes de la société. Les ouvriers les plus modestes se réunissent en sociétés n'ayant pas d'autre but que le versement mensuel d'une petite cotisation destinée à former l'écot d'un banquet annuel plantureux; la délicatesse des mets n'a pas grande importance, pourvu qu'ils soient copieux, et c'est en effet leur principal mérite. Le souvenir du dernier banquet et l'espoir du prochain aident l'ouvrier à supporter son sort.

Le vin est à peu près inconnu de la classe ouvrière; la bière et le « schnaps » (eau-de-vie de grains ou de pommes de terre) sont les boissons préférées et à peu près exclusives de l'ouvrier allemand. Le café de basse qualité, additionné de plusieurs fois son poids de chicorée, est très apprécié de la classe ouvrière, à cause de sa facile préparation. On y ajoute toujours du lait, et

les femmes allemandes surtout, font de ce mélange leur principale nourriture. Cet aliment joue d'ailleurs un rôle considérable dans toute l'Allemagne, la Suisse, l'Autriche, la Belgique et le Nord de la France. Malheureusement, dans beaucoup de ces régions, et la France est au premier rang, on remplace trop volontiers le lait par de l'eau-de-vie.

La transition est brusque entre l'Allemagne et l'Espagne. Dans ce dernier pays, en Andalousie principalement, où j'ai eu occasion de l'observer longuement, l'ouvrier est d'une sobriété remarquable, d'ailleurs exigée par l'ardeur du climat, mais si l'Espagnol se contente d'une nourriture très simple, il aime qu'elle soit aussi variée que possible. S'il est peu rétribué (il débute dans les usines avec un salaire quotidien de 1 fr. 50), il fera parfaitement son repas d'un oignon ou d'un concombre crus, avec du pain et de l'eau ; une soupe primitive, formée de pain émietté, de poivre et de sel et de quelques gouttes d'huile, le tout arrosé d'eau bouillante, souvent prise directement aux purges des tuyaux de chauffage, représente pour lui le plat de résistance. Des fruits frais ou secs, des poissons frits, et quelquefois un œuf, varient quelque peu ce menu peu compliqué. Mais aussitôt que son salaire augmente, et arrive par exemple à 3 francs par jour, ce qui, dans ces pays de vie à bon marché, représenterait le double en France, l'ouvrier devient de plus en plus difficile, et son repas perd sa simplicité : un potage, du poisson frit, des œufs transformés en *tortillas* ou omelettes si variées en Espagne, un ragoût de viande, des légumes, des salades et un dessert lui deviennent indispensables. Un contremaître à 4 ou 5 francs par jour se contente rarement de moins de cinq ou six plats à chaque repas. Il arrose le tout d'eau fraîche, puis le fait suivre de l'inévitable cigarette.

Un détail particulier à l'Espagnol est le soin qu'il n'omet jamais de faire la toilette de sa bouche après chaque repas. Il est très probable que l'on doit attribuer à cette utile précaution la conservation remarquable des dents, que j'ai pu constater chez des vieillards de plus de cent ans.

Les légumes, le poisson, les fruits, forment la base de l'alimentation de l'ouvrier. Il consomme peu de viande de boucherie, si ce n'est une fois par semaine pour le *puchero* ou pot-au-feu, qui constitue à lui seul les trois services du repas.

L'ouvrier espagnol s'attarde peu à table : j'ai vu souvent, dans nos usines de Malaga, où le repos d'une heure consacré au repas comportait la faculté d'un travail supplémentaire payé double, des ouvriers consacrant 10 minutes à leur dîner et employant intégralement les 20 minutes restantes à la sieste. Le temps nécessaire pour fumer la cigarette traditionnelle était alors pris

sur le temps du travail normal. C'est un droit sacré pour lequel on accorde dix minutes à l'ouvrier, lequel ne fume jamais pendant le travail, pas plus d'ailleurs qu'il n'admet que l'on puisse travailler en fumant, chaque besogne devant se suffire à elle-même.

Les tentatives que l'on a faites en Espagne pour fournir à l'ouvrier une nourriture toute préparée, ont toujours échoué; l'ouvrier veut sa liberté pleine et entière sur ce point. Il en est d'ailleurs de même dans l'armée.

Les apéritifs et les digestifs sont inconnus de l'Espagnol sérieux. Les seuls qui s'adonnent à l'ivrognerie doivent cette triste habitude aux étrangers, et principalement aux Anglais, venus en Espagne pour monter des machines et installer des fabrications, et à qui on a adjoint des auxiliaires indigènes chargés de les aider dans leur travail et de les piloter un peu partout.

On peut remarquer en France, suivant les régions, des différences considérables dans l'alimentation ouvrière, que j'ai eu occasion d'observer dans le Nord, la Champagne, la Normandie et la Gascogne. Je ne parlerai pas de Paris, qui se trouve dans une situation toute particulière, où il n'y a guère de règle générale, et où l'observation directe n'est pas toujours facile.

Il y a lieu, je crois, de faire une remarque qui trouve ici tout naturellement sa place : c'est que le mode d'alimentation et les aptitudes physiques et morales de l'ouvrier varient avec le genre de boisson habituel à chaque région. Il ne saurait être question, dans cette simple note, d'étudier à fond les effets exacts de cette répercussion pourtant indéniable, mais elle saute immédiatement à l'esprit de tout observateur, même superficiel. Le Nord avec sa bière, la Normandie avec son cidre, la Gascogne avec son vin, la Champagne où l'on récolte moins de vin qu'on en boit, présentent au point de vue de la classe ouvrière des différences très tranchées, intéressantes surtout par la comparaison entre ouvriers de la même profession. Dans toutes les régions de la France, la base de l'alimentation ouvrière est la soupe, variée suivant les provinces mais partout substantielle. Dans presque toutes les grandes villes, Reims, Lille, Rouen, Toulouse, la femme de l'ouvrier s'occupe peu de cuisine, et la charcuterie, le hareng-saur, les portions achetées toute préparées, constituent l'appoint le plus important. Ce n'est que chez l'ouvrier aisé que le pot-au-feu, la pièce de bœuf ou le ragoût soigné, les plats un peu recherchés trouvent quelquefois leur place. Dans la grande majorité des cas, c'est l'ignorance culinaire de la femme qui est cause du peu de variété des menus. Telle ouvrière, ayant obtenu à l'école son certificat d'études primaires, ce baccalauréat du pauvre, ne sait comment accommoder les mets les plus simples : l'ouvrier ne mange à peu près bien qu'en dehors de chez lui, et l'épicier ou le petit restau-

rateur qui lui vendent à assez bas prix des « fricots » dont le goût lui plaît, ne le font le plus souvent qu'à la condition, tacite tout au moins, de lui fournir en même temps l'apéritif et le café, toujours copieusement additionné d'alcool. Dans les pays à vin, comme la Gascogne, l'ivrognerie est beaucoup plus rare que dans les pays à bière ou à cidre ; il m'est arrivé souvent de voir, dans la région toulousaine par exemple, des ouvriers absorbant chaque jour jusqu'à quatre litres de vin sans être le moins du monde incommodés. J'ai eu plusieurs fois l'occasion d'analyser ces vins, naturels et d'un goût agréable ; il titrent en moyenne 9 degrés d'alcool, et quelquefois davantage, ce qui pour quatre litres représenterait une bouteille de 75 centilitres d'eau-de-vie forte à 50 degrés. Ces hommes ne peuvent cependant être considérés comme des alcooliques ; ils se portent bien et sont aptes à tout travail ; leur intelligence est vive plus que partout ailleurs.

Il me reste à donner quelques détails sur les restaurants ouvriers organisés dans les usines ; il serait utile de les développer partout. Je citerai deux exemples que j'ai pu étudier de près : l'un aux environs de Rouen, l'autre à Noisiel, dans les importantes usines de MM. Menier frères. M. L., près de Rouen (il m'a demandé, malgré mes instances, de taire son nom), a organisé un réfectoire où se nourrissent une centaine d'ouvriers habitant les campagnes voisines. On y sert le petit déjeuner du matin et le repas de midi.

Les ouvriers paient, pour le petit déjeuner, 1 franc par quinzaine, soit environ 8 centimes par jour. On leur donne 125 grammes de pain, avec de la soupe aux légumes, du café noir ou du café au lait. La soupe est le mets préféré des hommes ; les femmes préfèrent le café au lait. A midi, moyennant 5 francs par quinzaine, soit 41 cent. 5 par jour, le repas se compose d'un plat de viande avec légumes, d'un dessert, de 250 grammes de pain et d'un demi-litre de cidre.

M. L. se défend de faire un cadeau à ses ouvriers, et établit son budget comme suit :

Viande, 125 gr., soit, net, 100 à 105 gr.....	15 cent.
Légumes.....	5 —
Dessert : fromage, fruits crus ou cuits, salade.....	5 —
Pain : 250 grammes.....	6 — 5
Cidre : 1/2 litre à 8 centimes le litre.....	4 —
Service, graisse ou beurre, moutarde, assaisonnement.....	6 —
Charbon, usure du matériel, etc.....	mémoire
Total.....	41 cent. 5

La viande est souvent remplacée par du poisson frais ; l'ouvrier préfère toujours l'alimentation maigre, surtout en été. Je dois dire, pour rendre hommage à la vérité, que les ouvriers de M. L. présentent un aspect de santé florissant qui contraste avec la moyenne de la population ouvrière de la même industrie.

J'ai pu visiter les usines et réfectoires des usines Menier, à Noisiel ; une boulangerie et une boucherie font partie du même établissement. Les prix sont également très bas et la qualité parfaite : les rations copieuses de viande à 20 centimes, les légumes et desserts à 10 centimes, le pain moins cher que chez le boulanger, le vin naturel à 10 centimes la demi-bouteille, etc., permettent à l'ouvrier de trouver à peu de frais une alimentation saine, avec cet avantage énorme de ne pas être tenté d'ajouter à son ordinaire l'alcool, dont on ne fait aucune distribution sous aucune forme.

Pour terminer cette courte esquisse, il convient de répéter ce que j'ai déjà dit plus haut : l'ouvrier bien nourri se porte bien et produit sans fatigue un bon travail ; il convient donc de lui faciliter par tous les moyens, suivant le cliché consacré, une nourriture agréable, saine et abondante. Partout où cela est possible, et dans un but d'économie de temps et d'argent, l'extension des restaurants ouvriers, avec ou sans subvention, donnerait d'excellents résultats, mais ce n'est pas facile dans tous les cas, et, en général, on ne peut appliquer ce système que les jours de travail et pour le repas du milieu de la journée. Il serait donc de la plus haute importance qu'un enseignement élémentaire mais méthodique, appuyé sur des leçons pratiques, indiquât à la ménagère les meilleurs moyens de préparer des mets appétissants, et par cela même plus profitables, avec une dépense presque toujours inférieure à celle qu'exigent actuellement les plats les plus imparfaits. C'est là, je le sais, une des principales préoccupations du Congrès qui nous réunit ; en résolvant cette question, il aura rendu à la classe ouvrière et en même temps au pays tout entier, un service dont les heureuses conséquences iront sans cesse en augmentant.

O. PIEQUET,

Délégué de la Société Industrielle de Rouen
au 1^{er} Congrès international d'Hygiène alimentaire.

Chronique de la *Société Agricole*

Mettra-t-on du Nitrate ?

Achèterons-nous du nitrate qui va nous revenir à 30 francs rendu à la ferme ? C'est la question que se posent les cultivateurs inquiets de la hausse persistante de cet article ; et c'est par la négative que paraissent la résoudre la majeure partie d'entre eux.

Les uns ont décidé de donner la préférence au sulfate ; les autres aux engrais organiques.

Il ne nous appartient pas de discuter les préférences, car nous aurions l'air d'un aveugle qui parle des couleurs ; nous voulons simplement faire un exposé de la situation en comparant les prix actuels des matières fertilisantes azotées.

Le nitrate cote actuellement 28 fr. 75 Dunkerque. Nous parlons, bien entendu, des prix de l'importation directe, car il est préférable de s'abstenir avec les revendeurs, qui donnent parfois, ou plutôt souvent, de si cuisants mécomptes.

Le prix moyen du transport dans notre région est de 85 francs par wagon complet ; le nitrate revient donc à 29 fr. 60 en gare. Le degré d'azote du nitrate coûtera par conséquent 1 fr. 91.

Le sulfate d'ammoniaque vaut actuellement, suivant provenance, de 33 fr. 10 à 33 fr. 40 rendu gare de l'acheteur ; c'est-à-dire 1 fr. 66 le degré d'azote. Restera-t-il à ce prix ? Nous ne le croyons pas. Il est bien certain que les achats d'engrais vont se faire lorsque la culture sera débarrassée des arrachages et livraisons de betteraves.

L'écart de vingt-cinq centimes au degré, qui existe entre le nitrate et le sulfate, amènera des demandes sur ce dernier article ; et un rapprochement des cours, c'est-à-dire la hausse sur le sulfate, sera la conséquence fatale de cette demande.

A notre avis, ceux qui désirent employer du sulfate au printemps ont intérêt à traiter dès maintenant.

Lorsque, janvier survenant, les affaires seront devenues plus actives, il y a tout à parier que les cours seront élevés de 50 à 100 francs par wagon sur cet article.

Quant aux engrais organiques, ils peuvent se traiter actuellement : le Sang, à 1 fr. 90 Paris, et le Guano de Poisson à 2 fr. 10 Dunkerque. Ajoutons, pour ordre, que le Crud vaut 0 fr. 80 franco.

A. B.

VACHERIE A CÉDER

Tenue 25 ans par même famille. Prés Paris. 20 vaches laitières de 1^{er} choix. Vente journalière garantie : 240 litres de lait à 35 à 40 cent. Belle installation. Logement confortable. Bénéfices annuels : 6.000 fr. On traitera avec 12.000 fr. argent. Prix à débattre.

S'adresser à M. LAPORTE, 93, boulevard Sébastopol, à Paris. (Renseignements gratuits).

CARROSSERIE DE LUXE

— — — — —
LÉON BUAT

— — — — —
SEN LIS (OISE).

NOUVEAU BUGGY

monté à 4 ressorts

au moyen de brancards en tôle emboutie (SYSTÈME BREVETÉ S. G. D. G.)

Beaucoup supérieur à tous les autres genres de voitures à 2 roues, comme douceur de roulement.



PLUS PRATIQUE ET PLUS CONFORTABLE QUE LE CABRIOLET

Spécialité de Charrettes-tonneau

Senlis. — Imp. Dufresne

Assurances agricoles

L'ABEILLE

Compagnies à PRIMES FIXES

contre l'Incendie, la Grêle, sur la Vie et contre les Accidents.

L'ABEILLE-INCENDIE

Risques Agricoles, Meules, Hangars.

L'ABEILLE-GRÊLE

L'ABEILLE-ACCIDENTS

Accidents du Personnel Agricole. Responsabilité civile.

Dommages aux Tiers, Assurances Individuelles.

Accidents des chevaux et Voitures, Accidents de chasse.

L'ABEILLE-VIE

Assurances Vie entière, Terme fixe, Mixtes, Assurances dotales

Combinaisons spéciales de L'ABEILLE.

RENTES VIAGÈRES

A. BONAMY

Délégué de la Société Agricole de Senlis

AGENT GÉNÉRAL DES QUATRE COMPAGNIES L'ABEILLE

25, Rue du Châtel, SENLIS (Oise).

TÉLÉPHONE 44

Le Mardi, au Marché de Senlis.

Le Mercredi, à la Bourse du Commerce, à Paris.

Le Samedi, au Marché de Crépy.

La superficie des Exploitations garanties par l'Abaille, dans l'arrondissement de Senlis, est de 24.200 hectares.

SOCIÉTÉ AGRICOLE DE SENLIS

CAPITAL : 144.000 FRANCS

La Société peut acheter en ce moment pour le compte de ses Associés et à des conditions *très avantageuses*, tous engrais des meilleures marques.

Elle achète pour leur compte tout ce qui est nécessaire, engrais, tourteaux, instruments, liens et ficelles, charbons, essences pour moteurs, bestiaux, etc.

Elle leur fait crédit pour trois, six mois ou plus, moyennant 4 fr. 0/0 par trois mois.

Elle leur prête les fonds qui leur sont nécessaires, sur warrants de leur meules, alcools en sacs, etc.

Prière aux cultivateurs d'adresser les commandes et les demandes pour ceux qui voudraient en faire partie, à M. BONAMY, 25, rue du Châtel.

TÉLÉPHONE N° 44.

ÉTABLISSEMENTS DE LIANCOURT (OISE)

les plus importants de France

pour la Construction des INSTRUMENTS ARATOIRES

A. BAJAC*

Ingénieur-Constructeur Breveté S. D. G.

SEUL GRAND PRIX. La plus haute Récompense pour les Machines Agricoles françaises à l'Exposition universelle de 1889.

Charrues bisocs et trisocs. Scarificateurs. Extirpateurs, Herses en tous genres, Rouleaux ondulés et Croskills.

MATÉRIELS pour grande Culture à Vapeur et par Treuils à Manège

MATÉRIELS COMPLETS pour la culture rationnelle de la Betterave à sucre.

CHARRUES-BRABANTS DOUBLES

NOUVELLE HERSE ECROUTEUSE-EMOTTEUSE

le meilleur des brise-mottes.

ROULEAUX SPÉCIAUX POUR BETTERAVES — HOUES A CHEVAL

Arracheurs perfectionnés à 1, 2 et 3 lignes.

M^{ON} ALBARET O. *, O. M. A.

G. LEFEBVRE-ALBARET O. *, O. M. A. , **G. LAUSSEDAT** (E.C.P.) & Cie

Machines à Battre fixes et portatives.

Machines à Vapeur fixes, locomobiles et demi-fixes.

MACHINES AGRICOLES

Atelier de Construction et Administration à LIANCOURT-RANTIGNY (Oise)

Magasin et Bureau à Paris, 9, rue du Louvre (près la Bourse du Commerce).

221 Médailles d'Or

91 Médailles d'Argent — 18 Diplômes d'Honneur et d'Excellence.

MACHINES A VAPEUR FIXES

GÉNÉRATEURS DE TOUS SYSTÈMES

MACHINES A VAPEUR LOCOMOBILES, DEMI-FIXE

CHAUDIÈRES TIMBRÉES EN VULOS

MACHINES A VAPEUR PORTATIVES

CHAUDIÈRES A BOUILLEURS COMBINES

MACHINES A BATTRE PORTATIVES DE TOUTES FORCES

MACHINES A BATTRE FIXES

POUR GRANDES, MOYENNES ET PETITES EXPLOITATIONS

MANÈGES FIXES, DEMI-FIXES ET PORTATIFS

MACHINES A BATTRE SPÉCIALES POUR LE MIDI DE LA FRANCE

MOULINS ET CONCASSEURS — BRISE-TOURTEAUX

HACHE-MAIS ET FOURRAGES A ÉLÉVATEUR POUR L'ENSILAGE

LAVEURS — COUPE-RACINES — ÉGRENOIRS DE MAIS

MOISSONNEUSES SIMPLES, COMBINÉES ET LIEUSES

FAUCHEUSES AVEC MOUVEMENTS DE PIQUAGE, A 1 ET 2 CHEVAUX

RATEAUX - FANEUSES - SEMOIRS EN LIGNES PERFECTIONNÉS

HACHE-PAILLE DE TOUTES FORCES — COUPE-RACINES

PRESSES A FOURRAGE CONTINU, A HAUTE DENSITE

INSTRUMENTS DE PESAGE

Ponts à Bascules. — Bascules romaines et au dixième

Bascules spéciales pour le pesage des Bestiaux.

Envoi franco, sur demande, des Catalogues illustrés.