ANNUAIRE

DE LA

BOULANGERIE DE PARIS

PUBLIÉ PAR LE

SYNDICAT DE LA BOULANGERIE DE PARIS

Quai d'Anjou, 7

PARIS

COMMISSION DE L'ANNUAIRE

pour l'année 1886

MM. Cornet, *Président*, Foucher, *Vice-Président*, Lebel, *Secrétaire*, Fichot, Izard, Lacroix, Mathieu, Tiphaine, *Membres*.

LA TAXE DU PAIN

I

La question de la taxe du pain a été soumise, il y a quelques mois, au conseil municipal, et, à une majorité de deux ou trois voix, cette assemblée en a voté le rétablissement. Ce n'était là qu'une invitation adressée à M. le préfet, et il ne semble pas que, dans les conseils du gouvernement, on fût disposé à en tenir un compte immédiat.

M. le préfet peut s'arrêter à deux partis. Il peut, en vertu d'une loi de 1791, interdire aux boulaugers de vendre au-dessus d'un prix maximum déterminé par l'administration pour les pains de première et deuxième qualité : c'est la taxe officielle. Il peut aussi, — sans donner satisfaction complète au conseil municipal, — publier une *taxe officieuse*. Tous les quinze jours il est fait, à la préfecture de la Seine, une estimation de la valeur du pain à Paris d'après des éléments d'information que nous ferons connaître. Cette estimation, qui ne sort pas des bureaux, serait livrée au public ; on la verrait à la porte des mairies, imprimée sur affiches blanches, entre les avis des contributions directes et les appels de réservistes.

Nos boulangers ne seraient pas taxés absolument : M. le Préfet ferait seulement savoir de temps en temps à la population à quels prix il lui semblerait convenable, honnête de vendre le pain. On avait proposé d'afficher aussi les noms des boulangers qui auraient suivi les conseils de M. le préfet ; d'autres préféraient afficher les noms des boulangers qui les auraient dédaignés. Le premier avis avait un avantage : inviter la population à décerner des couronnes civiques aux vertueux boulangers. Le second avis offrait un inconvénient : engager les citoyens à aller casser

les vitres des boulangers récalcitrants. L'un et l'autre avis ont été repoussés.

La taxe officieuse ne sera, en somme, qu'un conseil, une exhortation adressée par M. le préfet aux boulangers ; — et ceux-ci, dira-t-on, se garderont bien de s'y conformer. Nous ne le pensons pas. Ce conseil parti de haut aura de l'influence ; cette information, entourée de toutes garanties, apprendra aux consommateurs ce qu'ils ont raisonnablement le droit d'exiger. En tout cas, avant de revenir, après vingt et un ans de liberté commerciale, à la taxe officielle, ne serait-il pas prudent d'essayer ce moyen terme ? Nous sommes convaincus que l'administration a tout le temps de tenter cet essai. Malgré la saison rigoureuse, malgré le chômage et la misère menaçante, nous oserons dire et nous essayerons de montrer que la taxe du pain n'est pas une mesure d'urgence ; car dans les conditions économiques actuelles, elle ne peut apporter à la misère publique qu'un soulagement très faible, peut-être insignifiant.

Dans les réunions populaires. dans la presse, il a été assez peu parlé de cette mesure. Dans les assemblées animées de sentiments les plus démocratiques, la question a été étudiée avec calme, presque avec froideur. Aucune passion ne s'est mêlée au début ; on n'a jamais parlé d'exploiteurs, d'accapareurs, et le mot : « affamer le peuple » n'a pas même été prononcé. L'étendard noir de Mlle Louise Michel, l'étendard de la croisade contre les boulangers, paraît avoir été enfermé et oublié, comme l'héroïne qui le portait. Il y là un phénomène assez curieux, assez imprévu. Si l'on en veut chercher les causes, il ne faut pas oublier l'extrême division du travail et du capital parmi les nombreux boulangers de Paris. Supposez toute cette industrie réunie entre les mains d'un petit nombre de capitalistes ; imaginez toute la boulangerie parisienne centralisée chez deux ou trois potentats du commerce, de même que le commerce des nouveautés a été centralisé aux magasins du Louvre ou du Bon Marché, ou de même que la raffinerie a été absorbée par quatre ou cinq raffineurs, et la colère populaire se déchaînerait avec violence contre ces industriels qui réaliseraient des bénéfices excessifs sur un produit de première nécessité. Mais le boulanger est resté un petit négociant. Très souvent, c'est un ancien ouvrier économe qui est par-

venu à acquérir un fonds. Il connaît ses clients de la classe ouvrière; le plus souvent il mène à peu près la même vie qu'eux; il leur fait crédit. Enfin il fait trop partie du peuple pour que la guerre aux boulangers soit très populaire. Ils le savent bien ; ils le savent trop peut-être, et dans les réunions qu'ils ont tenues dernièrement, la fermeté de leur attitude, leur entêtement à refuser toute concession, ont prouvé qu'ils avaient conscience de leur force. Les émeutes de l'an passé ne les ont point intimidés; cette année, ni les réclamations de la presse, ni la menace d'une intervention administratives, ni la justice des demandes qui leur sont adressées, ne les ont émus.

C'est ce qui s'est passé lors de la guerre aux marchands de vin : guerre encore mieux justifiée, car si le boulanger vend le pain un peu trop cher, du moins ne vend-il pas un produit frelaté. Il semblait qu'on dût entreprendre une œuvre populaire en poursuivant les industriels qui font boire au peuple, sous le nom de vin, des mélanges d'eau, de fuchsine et d'alcool de pommes de terre. Mais non : le peuple est quelquefois comme la femme de Sganarelle : il lui plaît d'être battu, à la condition que la verge soit démocratique. Le marchand de vin est un ami; son petit vin est bon comme il est ; il ne faut pas être trop curieux et chercher ce qu'il y met. Nous avons vu les chefs de notre démocratie, les grands premiers rôles de la politique républicaine, venir faire amende honorable devant les marchands de vin assemblés. Ceux-ci ont été bons princes : après avoir fulminé des malédictions contre le laboratoire municipal, ils ont bien voulu n'exiger que le droit au *mouillage*. Aujourd'hui, la laboratoire municipal est bien près d'être condamné et le droit au mouillage d'être reconnu. Que serait-il arrivé s'il avait existé à Paris une puissante société de boulangerie et une grande compagnie des débits de vins, et que l'une eût voulu réaliser les gros bénéfices des boulangers et l'autre se permettre les fraudes des débitants? Que de plaintes et de menaces auraient été proférées contre les accapareurs et contre les empoisonneurs du peuple!

Dans cette indulgence envers le petit négociant, dans cette facilité de ses clients, qui, vivant plus près de lui, exigent de lui beaucoup moins, il y a, comme en la plupart des phénomènes sociaux, un fond d'équité. Le grand com-

merce a la tâche bien plus facile que le petit et peut se contenter de bien moindres profits. Les frais généraux d'un petit commerçant sont très élevés relativement au chiffre de ses affaires. Le loyer, le chauffage et l'éclairage ne diminuent pas proportionnellement à ce chiffre. Il faut vivre et nourrir la famille, et, si le capital est minime, on est obligé d'en tirer un gros intérêt. Il n'est nullement illégitime d'attendre du grand commerce, qui supporte moins de charges, des produits meilleurs et à meilleur marché. Ajoutons que cette attente est quelquefois trompée.

Ainsi le boulanger n'est pas impopulaire. Une autre raison explique pourquoi le peuple de Paris et ses représentants ont considéré la question de la taxe du pain avec autant de calme. C'est qu'au fond cette question a pour les ouvriers bien moins d'intérêt qu'on ne pourrait croire. Le pain est généralement livré à 0 fr. 70 les 2 kilogrammes. En d'autres termes et suivant les vieilles mesures qui sont ici restées en usage, le pain de 4 livres coûte 14 sous. Quelle sorte de pain ? Le meilleur, le pain de première qualité : l'ouvrier parisien n'en veut point d'autre. C'est là son luxe, le modeste luxe de table qu'il se permet. L'ouvrier, si peu difficile quand il s'agit de boisson, ne veut manger que le pain le plus blanc. Les boulangeries de Paris ne lui en livrent pas d'autre ; et si l'on veut trouver du pain bis à Paris, il faut le chercher dans quelques établissements des beaux quartiers et sur la table des riches.

Si l'on adoptait la taxe proposée, le prix de ce pain de 4 livres de première qualité serait diminué de 0 fr. 05 : le prix de 0 fr. 65 deviendrait général au lieu du prix 0 fr. 70. Serait-ce un grand bienfait pour la classe ouvrière ? Serait-ce un notable allègement de ses charges, un sérieux progrès de son bien-être ? Une famille de quatre personnes ne consomme qu'un pain par jour ; l'économie serait de 0 fr. 05 : économie presque négligeable, car si l'ouvrier travaille, il ne s'apercevra pas de la différence, et s'il manque d'ouvrage, ce sera là un faible remède à sa misère.

Cette économie lui serait bien facile à réaliser. La préférence exclusive pour le pain blanc part d'un véritable préjugé. Les boulangers peuvent offrir, avec un rabais de 0 fr. 06 à 0 fr. 07 par kilogramme, un pain préparé avec des farines dites de seconde qualité tout aussi agréable au goût que le

pain de première qualité. Les savants s'accordent même à le déclarer plus nourrissant. La farine de seconde qualité est obtenue par une seconde mouture des gruaux qui ont résisté à la première et qui restent sur le tamis : ces gruaux sont des fragments de la partie extérieure des grains de blé; or, dans ces grains, qui contiennent, comme on sait, l'amidon, matière non azotée, et le gluten, matière albuminoïde, l'amidon est surtout au milieu et le gluten dans l'enveloppe. La farine blanche de la première mouture doit donc être riche en amidon et la farine de la seconde mouture, celle qui provient de la trituration des parties résistantes de l'enveloppe du grain, doit être riche en gluten et plus nourrissante que la première.

Mais elle est légèrement teintée de gris. C'en est assez pour qu'on la refuse à Paris. On en faisait autrefois, non pas du pain bis, mais un pain qu'on appelait *bis-blanc :* une nuance presque imperceptible le distingue du pain blanc. Il est plus nourrissant, il coûte 0 fr. 15 de moins par 4 livres; mais personne n'en veut. Jusqu'en 1848, les bureaux de bienfaisance distribuaient des bons de pain bis-blanc aux pauvres : ceux-ci apportaient un sou avec leur bon et demandaient du pain blanc. Et les douze boulangers, fournisseurs des bureaux de bienfaisance dans les douze arrondissements, obligés de préparer le pain bis-blanc, ne savaient plus qu'en faire. Nous tenons le fait d'un vieux boulanger parisien, qui occupe une situation élevée dans sa corporation.

Les choses en sont venues à tel point que les meuniers trouvent difficilement l'emploi de leurs farines bises. Entre les blanches et celles-ci, il y a une différence de prix que la différence de valeur est loin d'expliquer : aux moulins de Corbeil, les premières sont vendues 48 francs et les secondes 36 francs le sac. Heureusement, les secondes ne sont pas produites en très grande quantité. Jetons un coup d'œil, avant d'en venir à la boulangerie, sur les comptes d'un moulin.

Le quintal de blé produit en moyenne 67 kilogrammes de farine de première mouture, de cette farine supérieure, qui, suivant l'expression des meuniers, *passe en blanc;* ensuite, 4 kilogrammes de deuxième qualité, puis 2 à 4 kilogrammes de troisième; enfin, 25 kilogrammes de son. Fabriquer ainsi

s'appelle *bluter* à 25 pour 100. On peut bluter à 20 ou même à 15 en laissant du son dans la farine. Il va sans dire que ces proportions peuvent varier suivant la nature et l'origine des blés, mais les variations dans le rendement ne sont jamais très considérables et ne s'écartent pas beaucoup de la moyenne que nous donnons ici.

Si nous voulons continuer et chercher quels peuvent être les bénéfices des meuniers, nous allons être embarrassés par l'emploi des anciennes mesures : dans la meunerie et la boulangerie, on compte encore plus souvent par *setier* que par litre. Heureux encore s'il n'y avait qu'une sorte de setier! Mais le setier varie suivant les provinces, et dans l'Ile-de-France même, le setier d'avoine (300 litres) est le double du setier de blé.

Pour la farine, l'unité de mesure est le sac; et, chose étrange, le sac est une mesure de poids. Il pèse 159 kilogrammes, toile comprise, et la toile compte pour 2 kilogrammes. Pourquoi ce chiffre? Les choses sont ainsi réglées, nous ont dit des boulangers, depuis le temps de saint Louis, et ce n'est pas sans raison. En ce temps, comme au nôtre, l'unité de mesure employée pour la vente était le pain de quatre livres : on choisit pour unité de mesure d'achat le sac ou, comme on disait alors, la *poche* ou même la *culasse* de farine, contenant la quantité nécessaire à fabriquer 100 pains : cette poche pesant 325 livres ou 159 kilogrammes, il résulterait de là que 100 kilos de farine doivent donner 127 kilos de pain : rendement un peu au-dessous de la vérité. Cette question de rendement, sur laquelle nous devons revenir, prend une grande importance quand il s'agit de la taxe.

La valeur du sac de farine de première qualité varie en ce moment entre 44 et 51 francs suivant sa provenance. On considère comme prix moyen le prix de vente des grands moulins de Corbeil, qui est de 47 à 48 francs. Les farines de seconde et de troisième qualité se vendent de 34 à 36 francs. Enfin le prix du son est d'environ 13 à 14 francs les 100 kilogrammes.

Supposons donc que le meunier achète 1 quintal de blé. En ce moment, il le payera 20 francs seulement à l'agriculteur, qui aura dépensé 25 francs à le produire : car telle est la situation actuellement faite à l'agriculture française;

situation unique, impossible à maintenir, et d'où résulteront des ruines et des faillites innombrables s'il n'y est porté un prompt remède. Ce quintal de blé lui fournira :

67 kilog.	de farine à 48 francs le sac,	soit.	20 fr. »»
4 kilog.	de farine à 36 francs —	soit.	0 fr. 90
4 kilog.	de farine à 34 francs —	soit.	0 fr. 86
25 kilog.	de son à 14 francs les 100 kil.,	soit.	3 fr. 50
			25 fr. 26

Il aura donc un peu plus de 5 francs par quintal pour solder ses frais de mouture, entretenir son moulin et ses machines, amortir son capital et gagner un bénéfice. La farine de première qualité paye le blé : il reste au meunier une valeur de 1 fr. 50 à 1 fr. 70 en farine de deuxième qualité, et le son, qui constitue son principal revenu. Le meunier est un marchand de son : le son lui reste pour rien quand il a vendu sa farine. Ce commerce est-il profitable? Les meuniers passaient autrefois pour très riches. Beaucoup plus indépendants que les boulangers, ils trouvaient moyen de s'associer à leurs bénéfices ; grâce aux marchés, dits marchés à cuisson, ils commanditaient en réalité les boulangeries. Un vieux et riche fermier des environs d'Étampes nous disait un jour que, dans sa jeunesse, une jeune fille d'une bonne famille avait toujours un moulin dans sa dot. Le moulin est aujourd'hui moins recherché.

Aujourd'hui comme autrefois, la meunerie est tantôt entre les mains de petits capitalistes, tantôt cette industrie est l'objet de vastes entreprises, et des capitaux considérables lui sont fournis par des sociétés. Les moulins de Corbeil produisent à eux seuls près d'un huitième de la farine consommée à Paris : or les deux millions de Parisiens mangent chacun 1 livre de pain par jour, ce qui donne au bout de l'année 360 millions de kilogrammes de pain, et suppose plus de 277 millions de kilogrammes de farine. D'après ces chiffres, 34 millions 600,000 kilogrammes de farine sortiraient annuellement des moulins de Corbeil ; si l'on aime mieux se représenter cette effroyable avalanche de farine enfermée dans des sacs, il faudra compter 220,000 sacs. Le sac de Corbeil vaut 48 francs ; autrefois, quand ces vastes établissements appartenaient à MM. Darblay, leur marque

était la première sans conteste; elle est toujours considérée comme la régulatrice des marchés. A 48 francs le sac, on voit qu'une semblable société de meunerie fait annuellement plus de 20 millions 1/2 d'affaires en farines de première qualité. Elle doit acheter au moins 500,000 quintaux de blé, valant, au prix où le blé est tombé maintenant, environ 10 millions de francs. Enfin il lui reste à vendre, après la farine de première qualité, plus de 26,000 sacs de farines de seconde et de troisième qualité, pour une somme de 900,000 francs environ; et enfin 125,000 quintaux de son, représentant une valeur de 1,600,000 à 1,800,000 francs.

Nous ne prétendons certes pas citer ici un relevé de comptes; nous ne donnons que des chiffres approximatifs, déduits par nous des statistiques que tout le monde peut consulter, et résultant de ce fait que les moulins de Corbeil fournissent à eux seuls un huitième de l'approvisionnement de Paris. Nous avons voulu montrer par ces chiffres, qui doivent être très voisins des véritables, quelle étendue ce genre d'industrie peut prendre, et quelle immense usine peut devenir un moulin. Les derniers chiffres nous ramènent à notre point de départ. Paris, disions-nous, ne mange que le pain le plus blanc et n'accepte que la farine de première qualité. Que va-t-on faire de ces 26,000 sacs de deuxième et de troisième qualité?

On ne laisse pas que d'avoir quelque difficulté à s'en débarrasser, même au prix de 35 ou 36 francs, tant est devenue générale la prévention contre le pain ayant la plus légère teinte bise. Heureusement pour les meuniers, l'administration, obligée quelquefois de céder à cette prévention, comme dans le cas des bons du bureau de bienfaisance, a résisté en d'autres cas : à l'armée, on mange un pain parfaitement sain et nourrissant, sans être blanc. Il en est de même dans les prisons. A la boulangerie des hôpitaux qui est connue sous le nom d'usine Scipion, la farine est *blutée* à 75 pour 100; c'est-à-dire que 100 kilos de blé ayant fourni 67 kilos de farine blanche, les 8 kilos de farines bises, fournis par la seconde mouture, sont mêlés au produit de la première mouture. D'autre part, ces farines sont maintenant expédiées dans les provinces, où jadis on mangeait du pain de seigle ou de blé noir. Le seigle ne sert plus guère qu'aux distilleries d'alcool de grains; et bientôt on ne verra plus de blé

noir que le long des bois, où des chasseurs opulents élèvent à grands frais des faisans et laissent pulluler les lapins Sous l'Empire, on avait prêté à un préfet de Bretagne ou d'Auvergne, dans un discours de comice agricole, cette péroraison célèbre : « Éleveurs, souvenez-vous que l'élevage du bétail est une pyramide dont le mouton est la base, et dont le bœuf est le couronnement. Cultivateurs, apprenez à remplacer, dans vos campagnes, le sarrasin par... le blé noir! » Blé noir ou sarrasin, quel que soit le nom donné à ce triste aliment, les galettes brunes qu'on en faisait jadis deviennent rares, et le pain bis les a remplacées.

Autant le désir de renoncer à la galette de sarrasin est légitime, autant le préjugé qui règne à Paris contre le pain bis, ou plutôt bis-blanc, suivant l'ancien nom, est peu fondé. Mais qu'y faire? Vers 1863, M. Haussmann fit vendre un pain semblable à celui des hôpitaux : les Parisiens ne firent aucun cas de l'économie qu'on leur offrait; et le pain de M. Haussmann, — le nom lui fut conservé, — resta dans les boutiques. Il y a un chapitre des *Misérables*, où Victor Hugo, aussi profond observateur que poète inspiré, nous montre le gamin de Paris Gavroche, achetant du pain pour lui et les deux pauvres petits qu'il a recueillis et qu'il emmène coucher dans l'éléphant de la Bastille. Il n'a qu'un sou, retrouvé après de longues fouilles dans toutes ses poches; il demande fièrement : *Cinque* centimes de pain; — et, quand la brave boulangère lui offre un gros morceau de pain bis, il le repousse d'un air offensé, et prend un plus petit morceau de pain blanc. C'est là un trait de mœurs du peuple de Paris. Un boulanger nous en citait un autre. Suivant les usages établis, 30 centimes de pain, pris en trois fois, ne pèsent pas plus lourd que 20 centimes du même pain, acheté en une fois. Si l'ouvrier prenait le matin sa provision de la journée, en partant pour son chantier, au lieu de retourner trois fois aux heures de ses repas, chez le boulanger, il ferait une économie de 10 centimes par jour. Mais il n'y songe pas. Il est, paraît-il, de mauvais ton, contraire à l'usage, d'arriver au chantier avec son pain sous le bras. Cela ne se fait pas et prête à rire. Et naturellement le boulanger ne s'applique pas à discréditer cet usage, dont il tire profit. Beaucoup d'ouvriers ne vont même pas à la boulangerie,

mais prennent leur repas complet chez le gargotier, qui vend le pain le prix qu'il veut et se moque de la taxe.

Ces habitudes, ces traits de mœurs de la population parisienne prouvent, mieux que tous les raisonnements, que l'économie qu'on cherche à lui procurer est une économie négligeable et dont elle ne se soucie pas. Il y eut des temps où le pain, relativement à tous les autres objets nécessaires à la vie, représentait une dépense importante. Depuis lors, le prix de toutes choses a augmenté; les loyers sont beaucoup plus chers, les vêtements, les boissons, les aliments aussi. Et les salaires ont suivi une progression ascendante, encore plus rapide. Seul le prix du pain est resté stationnaire. Cette dépense tient, par conséquent, dans le budget de l'ouvrier, une place beaucoup plus petite qu'autrefois. Ajoutons que, de notre temps, l'ouvrier de Paris mange à peine une livre de pain par jour, et qu'au siècle dernier la consommation moyenne était de deux livres. La viande, les légumes, remplacent le pain; et l'homme consomme d'autant moins de pain qu'il a l'habitude de se mieux nourrir. La cherté du pain cause donc infiniment moins de soucis qu'autrefois à la population ouvrière. Il ne faut pas s'étonner que l'ouvrier parisien sacrifie une économie de 1 ou 2 sous par jour à ses goûts, s'il aime le pain tout à fait blanc, ou même à ses caprices, s'il lui plaît d'acheter, en deux ou trois fois, la provision de la journée. Il ne faut pas s'étonner non plus que la question de la taxe le laisse assez froid : le temps n'est plus où de pareilles questions provoquaient des révolutions.

Est-ce à dire que tous, cet hiver, auront gagné sans peine leur pain quotidien? Hélas! non; la misère est cruelle; les industries sont en souffrance; mais si le peuple est malheureux, s'il y a disette, comme on disait jadis, il y a disette de travaux, non de pain. L'ouvrier occupé et bien rémunéré n'est pas en peine de payer 0 fr. 70 son pain de quatre livres; l'ouvrier sans ouvrage ne sera pas tiré de peine pour le payer un sou de moins.

II

Si petite que soit l'économie, il faudrait fournir aux classes laborieuses le moyen de la réaliser, si ce moyen était équitable et pratique. Quels sont les moyens dont l'admi-

nistration peut disposer? La taxe, officielle ou officieuse, n'est pas la seule mesure qu'on ait eue à examiner. Dans un rapport très bien étudié et très impartial, concluant à la taxe officieuse, M. Piperaud a exposé au conseil municipal les propositions diverses et les raisons qu'on avait eues de les écarter.

Loin de penser à rétablir la taxe, quelques membres de la commission voulaient chercher un remède au mal dans l'extension de la liberté. Demandons, disaient-ils, l'abrogation de cette loi des 19-22 juillet 1791, dont on nous propose d'appliquer de nouveau les rigueurs; débarrassons le commerce de la boulangerie de la tutelle municipale; soumettons seulement le boulanger, comme tous les autres négociants, à la loi de mars 1796, en vertu de laquelle tous les commerces sont libres, à la condition de se conformer aux lois, et vous verrez les capitaux affluer, des sociétés se fonder, de grandes manutentions remplacer les petits ateliers, et enfin les prix diminuer par l'effet de la concurrence. Ce système ne fut point admis : son moindre inconvénient était de promettre à des besoins immédiats une satisfaction éloignée. Mais l'ajournement pourrait bien n'être pas définitif.

La seconde proposition consistait à créer des boulangeries municipales. Si le pain est vendu trop cher, disait-on, que la ville elle-même se transforme en honnête marchande et livre du pain au peuple au plus juste prix. La population aurait-elle gagné à l'installation de boulangeries municipales? Il est permis d'en douter.

En principe, il est fâcheux de voir l'État ou les villes entreprendre les travaux qui peuvent être laissés à l'initiative des particuliers. C'est tarir une source de richesses sans profit pour la communauté. En pratique, le travail se fait plus mal et plus chèrement. L'homme qui espère tirer fortune de son activité et de son intelligence poursuit le succès avec plus d'ardeur que le fonctionnaire qui n'attend que sa retraite. Personne ne pouvait songer, dans la question qui nous occupe, à faire fabriquer et vendre à perte par la ville de Paris. Un pareil emploi des deniers publics n'eût été ni équitable ni même moral : ce serait, sans vouloir ouvertement supprimer une industrie, lui faire une concurrence déloyale. L'assistance publique, la charité, est la première

charge obligatoire de la ville; mais il ne s'agit ici que de la situation commerciale, dont il serait injuste de changer artificiellement les conditions, qui sont réglées par la loi de l'offre et de la demande. Un riche a le devoir de donner aux pauvres : il commettrait une mauvaise action si, pour ruiner de petits négociants, ses voisins, il ouvrait boutique et vendait des objets au-dessous de la valeur du prix d'achat. A plus forte raison, une administration n'aurait-elle pas le droit de consacrer une part de la fortune publique à de pareils usages. — M. Piperaud, dans son rapport sur la question de la taxe présenté au conseil municipal, l'a fort bien dit : « Nous pensons qu'il n'est pas possible d'employer l'argent de tous à faire concurrence à quelques-uns (1). »

Il aurait donc fallu réussir à fabriquer à meillleur compte que les boulangers. Malgré les théories sur l'économie des frais généraux dans les grandes industries, on va voir qu'en pratique le résultat n'aurait pas été très facile à atteindre.

L'expérience est faite, et elle n'est pas très encourageante.

Il existe à Paris une boulangerie municipale. C'est celle d'où sort le pain des hôpitaux : elle est connue sous le nom d'usine Scipion. Cette vaste usine fournit non seulement les hôpitaux, mais les lycées et divers autres établissements publics. Des blés, français ou étrangers, sont achetés pour elle par voie d'adjudication. Le moulin et la boulangerie y sont réunis.

Le pain qui est préparé à l'usine Scipion est de seconde qualité, ou tout au moins de qualité intermédiaire; car les farines fines produites par la seconde mouture sont mêlées aux farines blanches. Au lieu de *bluter*, suivant l'expression employée, à 66 ou 67 pour 100, on blute à 75 pour 100. C'est là un premier et considérable avantage de l'usine Scipion sur les boulangeries ordinaires. Ce n'est pas le seul. Nous avons dit que le sac de 157 kilogrammes produisait cent pains : on n'est pas d'accord sur ce rendement, qui peut passer pour un minimum ; mais le maximum ne va guère au delà de cent quatre pains. A l'usine Scipion, le rendement moyen est de 138 kilogrammes par quintal, c'est-à-dire

(1) Rapport présenté par M. Piperaud au nom de la 7e commission sur les propositions relatives à la taxe du prix du pain, novembre 1884, page 5.

cent huit pains par sac, et contient, par conséquent, en moyenne, plus d'eau que le pain du commerce.

Le gaz coûte 0 fr. 15 par mètre cube à l'usine Scipion. C'est le prix de la ville et des établissements municipaux. Les boulangers payent 0 fr. 30. L'usine Scipion ne paye point de patente. L'eau qu'elle emploie en général est l'eau de l'Ourcq. On pourrait s'en étonner, car l'eau de l'Ourcq est la plus malsaine de Paris; elle vient du bassin de la Villette, véritable port de commerce, toujours encombré de bateaux; et l'on sait si l'eau d'un port peut être propre. Il ne faut pas croire d'ailleurs que la cuisson du pain suffise à détruire les germes morbides que l'eau ou la farine peuvent contenir : la température intérieure de la mie est bien loin de s'élever à 100 degrés. Mais quoi! l'eau de l'Ourcq, qui devrait être, d'après les règlements, « exclusivement réservée aux cours, jardins et écuries, » est aussi réservée aux malades. Ils la boivent pure dans certains hôpitaux, mêlée aux eaux de rivière dans les autres. Dans tout Paris, les eaux de sources amenées de la Vanne ou de la Dhuys sont distribuées sans mélange par des canalisations spéciales. Dans les hôpitaux seuls, les règlements sont violés; il n'y a qu'une canalisation, et les fiévreux, les phtisiques, les cholériques, auxquels on devrait donner les eaux les plus limpides et les plus fraîches que les aqueducs de M. Belgrand nous amènent, boivent encore l'eau de l'Ourcq, l'eau des cours et des écuries! Hâtons-nous de dire que la situation a été améliorée depuis un an dans deux ou trois hôpitaux et probablement le sera bientôt partout.

L'abonnement aux eaux de l'Ourcq coûte, pour un mètre cube par jour, 60 francs par an. Les boulangers payent leur abonnement 120 francs et emploient l'eau de source.

Enfin l'usine Scipion, pouvant garantir qu'elle n'aura jamais de chômages, trouve la main-d'œuvre à meilleur compte. Un maître ouvrier boulanger, un *gindre* (le nom s'est conservé), gagne 7 francs par jour, en faisant quatre *fournées*, et toute fournée supplémentaire lui est payée un franc. A l'usine Scipion, le gindre ne gagne que 7 francs pour six fournées, et le *pétrisseur* 6 fr. 50 par jour.

Voici donc bien des avantages au profit de l'usine municipale. Et n'oublions pas qu'elle devrait réaliser à la fois les bénéfices du meunier et du boulanger. Ses *frais de panifi-*

cation sont estimés à 7 francs environ pour 100 kilogrammes de farine, ce qui donnerait 13 francs par sac : sous cette rubrique, les boulangers ont l'habitude de compter toutes les dépenses autres que celle de l'achat de la farine, leur matière première : c'est-à-dire la main-d'œuvre, les impositions, le loyer, l'eau, le gaz, le bois de chauffage. Pour eux ces frais de panification ne paraissent pas pouvoir descendre au-dessous de 20 francs par sac.

Quel sera donc enfin le prix de revient à l'usine Scipion? 0 fr. 2804 par kilogramme, d'après les dernières estimations. et le pain est livré aux lycées pour 0 fr. 30.

Ce résultat, fort médiocre, laisse prévoir que des boulangeries municipales ne vendraient pas à meilleur compte que les boulangers le pain de première qualité. Le pain de l'usine Scipion n'est qu'un pain *bis-blanc*, dont le peuple de Paris ne voudrait pas, et qu'il serait inutile de mettre en vente. Il faudrait en fabriquer de meilleur, et l'on n'aurait que 0 fr. 05 ou 0 fr. 06 de marge par pain de quatre livres, puisqu'on devrait vendre à 0 fr. 65. On ne parviendrait pas à soutenir la concurrence sans pertes; et il serait démontré une fois de plus que l'État ou la ville, quand ils veulent se mêler d'affaires commerciales, ne peuvent lutter, en fait d'économie et de bonne fabrication, avec l'industrie libre et l'initiative privée.

La commission passa à l'étude d'une troisième proposition. Des industriels proposaient de faire concurrence aux boulangers et espéraient réaliser des bénéfices, grâce à la fabrication en grand et à la diminution des frais généraux. Une société de manutention établie à Saint-Denis devait fournir du pain à 0 fr. 54; un négociant promettait de le livrer à 0 fr. 60, s'il lui était permis d'établir de petits dépôts dans des baraques *Collet*, ces baraques dont les boulevards sont encombrés pendant la semaine du jour de l'an. La proposition mérite d'être étudiée; et il ne serait pas impossible qu'une pareille concurrence fît baisser les prétentions des boulangers.

Un quatrième système se présentait : celui des boulangeries coopératives. Dans beaucoup de villes, ces associations ont réussi, et elles méritent assurément d'être encouragées, car elles engagent les associés à la prévoyance et à l'économie. Il faut en général, pour en faire partie, déposer

un petit capital de 40 ou 50 francs. Il faut aussi renoncer à acheter à crédit. Moyennant quoi, on a le pain au prix coûtant, et le bénéfice du boulanger est réparti entre les associés. Les boulangeries coopératives réussissent dans les petites villes dont la population ne change pas : à Paris, de très nombreux ouvriers, attirés par les travaux, mais prêts à repartir, et restant à l'état de population flottante, n'ont pas le temps de s'associer. Ajoutez que, dans cette immense cité, le chantier est souvent très loin de la demeure de l'ouvrier. Nous avons dit qu'il n'emportait pas son pain ; il le prendra à l'heure du repas, chez le plus voisin boulanger, sans courir à la boulangerie coopérative. En fait, ces associations n'existent pas à Paris. Il eût fallu, non pas les encourager, mais les créer. Ici encore il fallait prendre garde, comme l'avait dit M. Piperaud, de faire concurrence à quelques-uns avec l'argent de tous. Si ces associations avaient existé, rien n'empêchait de leur donner quelque encouragement. Mais voter des crédits pour leur constituer une première mise de fonds, leur accorder gratuitement des locaux appartenant à la ville, eût semblé excessif. Ces boulangeries soi-disant coopératives seraient devenues de vraies boulangeries municipales.

Pendant le cours de ses travaux, la commission municipale s'était renseignée auprès des hommes les plus compétents et les plus honorablement connus dans les professions de meunier et de boulanger. — Elle entendit M. Ramé, président de la chambre syndicale de la boulangerie, et plusieurs membres de cette chambre, M. Vaury, l'un des principaux meuniers de Paris ; M. Lainey, le directeur des grands moulins de Corbeil. Elle voulut entendre aussi le directeur de l'usine Scipion, et celui d'une grande manutention installée à Saint-Denis. Munie de tous les documents nécessaires, elle passa à l'étude de la taxe.

Cette question nous conduit à examiner la situation actuelle de la boulangerie à Paris et à jeter un regard rapide sur les régimes qu'elle a traversés.

III

Lorsque la taxe était appliquée dans toute sa rigueur, et

lorsqu'on eut créé la caisse de la boulangerie, les boulangers perdant toute indépendance, ressemblèrent plutôt à des employés publics qu'à des négociants ordinaires. Dans un mémoire adressé en 1858 à M. le préfet de police, ils disaient encore : « Nous reconnaissons sans rougir que nous sommes de simples ouvriers, fabriquant à façon, et fournissant la matière dont l'administration fixe le prix. »

Ce régime de tutelle administrative était fort ancien, bien antérieur à la loi de 1791. Pour trouver un temps où la boulangerie fut à peu près libre, il faut remonter au règne de saint Louis. On lit dans le *Livre des métiers :* « Quiconque veut être *blatier*, c'est à savoir : vendeur de blé à Paris, être le peut franchement, par payant le *tonlieu* (droit de marché), et la droiture (taxe), que chacun des grains doit. Il peut avoir autant de valets et d'apprentis qu'il lui plaît. » Le blatier, — marchand de blé, — pouvait en faire du pain : Philippe le Bel étendit à tous les bourgeois le droit de cuire à domicile. Plus tard, le blatier s'appela *talmelier*. Au moyen âge, le nom de boulanger était réservé à l'ouvrier qui tamisait la farine pour en séparer le son : elle lui était livrée « à l'état de boulange. »

« En plein moyen âge, disait ici même M. André Cochut, on trouve la boulangerie parisienne à peu près libre. » Et M. Le Play en dit autant des marchands de blé : ils jouissaient d'une liberté à peu près complète, au temps de saint Louis (1). Depuis lors, de nombreux règlements furent imposés au commerce du blé, à la meunerie, à la boulangerie. Beaucoup nous semblent fort étranges, surtout lorsque l'historien ou le juriste nous exposent en quelques pages, en les resserrant les unes auprès des autres, les mesures prises à travers une période de quelques siècles. D'après M. Cochut, les rois avaient compris d'abord que le meilleur moyen de combattre les seigneurs privilégiés était de créer à côté d'eux des industries libres : saint Louis défendit d'établir les fours banaux dans les villes. Philippe Auguste déjà avait « compris que les banalités, si on les exerçait à la rigueur, donneraient aux seigneurs le monopole de l'alimentation publique, et feraient d'eux les maîtres du royaume (2). » Mais, à mesure que

(1) M. Le Play, 2e rapport au Conseil d'État sur les commerces du blé, de la farine et du pain, p. 31. Paris, 1860.

(2) A. Cochut, *le Pain à Paris*. Voyez la *Revue* du 15 août 1863.

le pouvoir royal fut augmenté, les règlements se multiplièrent. « Le régime réglementaire, a dit M. Le Play, ne commença guère à se constituer qu'au quatorzième siècle, et c'est surtout de la dynastie des Valois que datent, en ce genre, la plupart des innovations signalées comme de mémorables découvertes de l'esprit humain par l'écrivain le plus compétent du dernier siècle (1). « M. Le Play veut parler de Delamare. « Ce régime, dit encore M. Le Play, procédait de l'opinion que la rareté et la cherté du blé en temps de disette, doivent être attribuées non seulement aux causes naturelles qui frappent tous les yeux, mais surtout à la perversité et aux manœuvres insidieuses des marchands ; d'où l'on concluait que la sollicitude de l'autorité devait tendre incessamment à contrôler et à restreindre les opérations de ces derniers (2). »

M. André Cochut explique par les mêmes raisons les anciens abus de la réglementation. D'après ce savant écrivain, les légistes devenus tout puissants à la cour des Valois, et imbus des souvenirs de l'Empire romain, considéraient le commerce de la même manière que les jurisconsultes de Rome ou de Constantinople : le marchand était un esclave, un serviteur du public, dont la conduite était contrôlée par les magistrats : on ne se fiait pas à l'industrie des vendeurs et à l'intelligence des acheteurs pour assurer le cours le plus avantageux et le plus équitable des marchandises.

Il fut défendu d'aller vendre et acheter le blé chez les cultivateurs : ceux-ci devaient apporter leurs produits aux marchés. Défendu aussi de vendre ses produits en route, de les faire passer d'un marché à un autre, de remporter le blé exposé : il doit être vendu dans le cours de trois marchés au plus. Au marché, le prix de la première vente doit fixer le cours : la baisse est permise, mais non la hausse. Tous ces règlements ne répondent guère aux idées de libre circulation des denrées et de liberté de transaction, auxquelles nous sommes lentement arrivés, sans être bien sûrs de nous y tenir. Mais combien les conditions étaient différentes ! Combien l'accaparement, ce méfait économique qu'on voulait éviter à tout prix, était plus facile qu'aujourd'hui, lorsque

(1) M. Le Play, 2e rapport au Conseil d'État sur les commerces du blé, de la farine et du pain, p. 32.
(2) *Ibid.*

les transports étaient lents et malaisés, et qu'on était, à chaque marché, sans nouvelles des cours du marché voisin ! Ces règlements étaient tenus pour utiles par des écrivains dont l'impartialité et la compétence sont reconnues. « Il s'est passé un fort long temps, disait au dix-huitième siècle Delamare, dans son *Traité de la police*, que le commerce du blé était libre à toute sorte de personnes. Les laboureurs et les propriétaires qui faisaient valoir leurs terres en pouvaient acheter les uns des autres pour les revendre ; les marchands en faisaient autant, et on ne les obligeait à aucune obligation envers le public en embrassant cet emploi. On a reconnu dans la suite combien ces regrats perpétuels et cette licence étaient préjudiciables : pour y remédier, on a interdit le commerce aux uns et prescrit des règles aux autres qu'ils jurent d'observer. »

Les Valois avaient multiplié les règlements. Henri IV n'en ordonna point de nouveaux et appliqua les anciens d'une façon fort libérale. « Henri IV, dit M. Le Play, traita cette matière avec la supériorité, la prudence et le bon sens qu'il apporta dans les autres branches de l'administration, et où se trouve la véritable source de la prééminence de notre pays au dix-septième siècle. Évitant de heurter les préjugés établis, il n'abrogea pas formellement les lois de ses prédécesseurs, mais il les laissa tomber en désuétude. » Sous Louis XIII et le cardinal de Richelieu, on reprit avec sévérité l'exécution des anciennes lois, notamment d'un règlement de 1569, renouvelé en 1626, et qui paraît aux économistes modernes étrange et inexplicable entre tous. « On trouva ingénieux, s'écrie M. Cochut, de forcer les boulangers à acheter loin des villes, afin que les cultivateurs des alentours, trouvant moins à vendre, fussent moins exigeants pour les prix.... Défense fut faite aux boulangers parisiens d'acheter des grains dans un rayon de huit lieues autour de la ville.... » Delamare juge encore la mesure excellente. « Toutes ces défenses ont pour objet d'engager les laboureurs d'amener ou d'envoyer leurs grains au marché des villes lorsqu'ils le peuvent faire sans les détourner beaucoup de leurs travaux de la campagne.... Cet article de la police des grains bien exécuté produit trois bons effets : le premier, que l'abondance paraît toujours dans les marchés ; le second, que l'on y achète toujours de la première main, et

le troisième, que l'incommodité de séjour et l'empressement de s'en retourner chez soi engagent les laboureurs et les autres qui ont amené leurs grains au marché de se relâcher sur le prix. » Pour ces trois bons effets obtenus jadis, que de mauvais effets produirait aujourd'hui une loi pareille ! Mais que sert de juger le passé sans tenir compte d'une foule d'usages oubliés, de conditions économiques profondément modifiées, de nécessités disparues ? Glorifier le passé de parti pris est une manie ; mais le décrier est une sottise, et c'est également vivre dans les rêves que d'en craindre ou bien d'en souhaiter le retour.

Si les mesures conseillées par les économistes d'autrefois ont de quoi nous surprendre, les décisions des savants nous étonnent plus encore. On se mit, sous Louis XIV, à fabriquer un *pain mollet,* qu'on faisait lever par la levure de bière ; auparavant on n'avait usé que de la pâte aigrie, conservée de l'opération précédente. Aujourd'hui le procédé est général, et le ferment alcoolique est partout employé, au moins dans les boulangeries des villes. Il paraît que l'Académie de médecine (1) s'émut de cette innovation. Guy Patin déclara le pain mollet malsain, capable d'engendrer toutes les maladies. Claude Perrault tenait pour l'opinion contraire. L'assemblée lui donna tort et, le 24 mars 1668, elle décida par 45 voix contre 75 que « la levure de bière est préjudiciable au corps humain par son âcreté, née de la pourriture de l'orge et de l'avoine. » Il est vrai que ces étonnants physiologistes ne tardaient pas à se déjuger, les amateurs du nouveau pain s'étant obstinés à en manger et à ne point mourir, malgré l'arrêt de la Faculté. Et en 1670 le pain mollet triomphait devant l'Académie de médecine et devant le parlement. C'est celui que nous mangeons encore : il n'en fallait pas moins pour assurer sa longue carrière, et cette pacifique révolution de la boulangerie a fait disparaître les lourds gâteaux de farine, les épaisses *boules de mie,* que fabriquaient les talmeliers du moyen âge.

Au dix-huitième siècle, le système de la réglementation continua de prévaloir avec toutes les aggravations qui dataient du règne de Louis XIV. « Ce prince, dit M. Le Play, avait répudié ici, comme partout ailleurs, les traditions éta-

(1) André Cochut, *le Pain à Paris.* Voyez la *Revue* du 15 août 1863.

blies. Pour soutenir une mauvaise organisation financière et satisfaire son esprit de domination, il rétablit le régime réglementaire en lui donnant des développements sans exemple, et il prit à tâche de soumettre au contrôle direct de l'autorité toutes les opérations qui se succèdent depuis la production du blé jusqu'à la consommation du pain. »

Il ne faudrait pas cependant trop noircir les ombres du tableau. Sauf à certains moments, où la manie de réglementation, surexcitée par la crainte de la disette, fut portée à l'excès, le contrôle des pouvoirs publics s'exerça bien plutôt sur le commerce et sur le transport des grains que sur la boulangerie proprement dite. Nous trouvons dans le même rapport de M. Le Play les lignes suivantes : « La comparaison du présent au passé est moins satisfaisante en ce qui concerne le commerce du pain; car l'ancien régime s'était défendu de la plupart des erreurs au milieu desquelles nous nous engageons chaque jour davantage. Le règlement de 1264, confirmant un état de choses qui était généralement appliqué aux industries urbaines de l'Europe, maintenait, pour le pain de luxe, le double principe de la taxe et de la corporation; mais il posait fermement le principe de la libre concurrence pour le pain de ménage que consommait la masse de la population. Depuis le moyen âge jusqu'à la révolution de 1789, cette distinction a toujours été conservée, et les innombrables modifications apportées au régime réglementaire n'ont jamais concerné que le pain de luxe. Devançant encore ici l'Europe dans les voies de la liberté, Henri IV laissa tomber en désuétude, même pour cette dernière sorte de pain, le régime réglementaire. Mais une ordonnance de 1619 remit en vigueur la corporation des boulangers, dont le privilège fut ultérieurement confirmé par les lettres patentes de 1658 et de 1783. En ce qui concerne la taxe, au contraire, les principes de Henri IV prévalurent définitivement. La taxe du pain de luxe, rétablie une dernière fois en 1577 dans un acte émanant du souverain, ne figure plus dans aucun règlement général postérieur au seizième siècle. On n'en trouve plus aucune trace dans les lettres patentes dont je viens de rappeler la date.... Les régimes de la corporation et de la taxe (au dix-huitième siècle) concernaient seulement la fabrication du pain de luxe; quant au pain de ménage, on le vendait dans un régime de libre concurrence,

que les autorités préposées à la police des subsistances développaient en se conformant à des traditions séculaires autant que le permettait la nature des choses. La masse de la population se nourrissait de ce pain de ménage.... »

Et il ne faut pas croire que le régime de la corporation fût soumis à des règles très étroites et empêchât la concurrence. Le pain de ménage, au dix-huitième siècle, était vendu concurremment par les deux cent cinquante boulangers privilégiés, dits boulangers de petit pain ; par six cent soixante boulangers établis dans les faubourgs ; enfin, par neuf cents boulangers des villes de Saint-Denis, Sceaux, Villejuif, Gonesse, Saint-Germain, Corbeil, etc.

Les faits que M. Le Play affirme avec une autorité incontestable sont de nature à modifier les idées qu'on pouvait se faire de la situation des boulangers sous l'ancien régime. Assurément, pour le commerce des grains, la liberté n'existait pas ; la crainte des accaparements, la peur des disettes, et, comme dit Delamare, le désir d'éviter les *regrats* perpétuels, avaient soumis ce commerce à mille entraves. Mais il est permis d'affirmer que le commerce du pain était libre, puisque, dans l'immense majorité des cas, les prix se traitaient de gré à gré. L'administration de la police publiait tous les mois la mercuriale, et elle en déduisait le poids que devait avoir le pain de luxe ; non pas le prix, car ce pain était vendu, comme il arrive souvent encore aujourd'hui, à prix fixe, avec un poids variable.

On peut se demander pourquoi la police taxait le pain de luxe plutôt que le pain de ménage. C'était, dira-t-on, s'occuper des intérêts des riches et négliger ceux du peuple. Ce serait là juger trop vite et se laisser tromper par des apparences. Presque tout le monde mangeait du pain de ménage, et la vente et l'achat se faisaient librement. « Aucun administrateur de l'ancien régime n'avait pensé que la taxe pût s'appliquer utilement au commerce du pain de ménage, ni en général qu'elle pût avoir pour résultat de produire le bon marché des produits dans les industries livrées à la libre concurrence. Les admirables monuments que l'ancienne administration nous a laissés, touchant la pratique suivie en matière de subsistances, ne laissent à cet égard aucun doute (1). »

(1) Rapport de M. Le Play, p. 37.

On faisait exception à ce principe pour quelques sortes de pain de luxe, tenant fort peu de place dans l'alimentation publique. Il y avait deux motifs à cette exception. D'abord, elle ne concernait que les deux cent cinquante boulangers de petit pain, boulangers privilégiés, profitant des avantages de la corporation qui pouvaient dégénérer en abus. Ensuite, l'usage établi de vendre à prix fixe avec un poids variable rendait aisé de tromper les acheteurs; et il était à propos de leur apprendre au moyen d'une sorte de taxe officieuse déterminée d'après la mercuriale, quels poids ils avaient droit d'exiger. En somme, comme le remarque judicieusement M. Le Play, les anciens règlements étaient le contre-pied de ceux qui, de nos jours, ont été en vigueur : la boulangerie était libre en principe et taxée seulement pour quelques produits exceptionnels. Depuis, la taxe est devenue la loi générale et la liberté une exception.

Le roi Louis XVI et Turgot furent les fondateurs, en France, de la liberté de commerce et de la circulation des grains. La déclaration du roi du 25 mai 1763, les lettres patentes promulguées le 2 novembre 1774, précédées de très remarquables considérants, étaient inspirées de cette idée nouvelle, si sage, si féconde et combattue par tant de préjugés. La suppression des barrières fiscales qui séparaient les provinces ne s'opéra pas sans luttes, et plus d'une fois l'émeute populaire barra le passage aux chariots chargés de blés.

Au début de la révolution, la liberté du commerce des grains fut proclamée comme toutes les autres libertés; et comme il est quelquefois arrivé, les règlements les plus despotiques, les entraves administratives les plus tracassières et les plus malfaisantes se multiplièrent. D'abord, sans rétablir les barrières intérieures, on redoubla de sévérité pour empêcher le libre-échange avec les pays voisins et interdire la sortie du territoire français : « Un sac de blé ne pouvait être transporté à proximité de la frontière de terre ou par cabotage sans être accompagné d'un acquit-à-caution obligeant l'expéditeur à justifier de la livraison ultérieure du produit dans une commune du territoire français (1). »

1. Rapport de M. Le Play, p. 37.

Puis vint la taxe du pain, autorisée par la loi des 19-22 juillet 1791, qui fut, suivant M. Le Play, « la mesure la plus funeste de cette triste époque et marqua formellement le terme des tentatives de liberté et le retour au régime réglementaire. » L'article 30 de cette loi est ainsi conçu : « La taxe des subsistances ne pourra provisoirement avoir lieu dans aucune ville ou commune du royaume que sur le pain et la viande de boucherie sans qu'il soit permis en aucun cas de l'étendre sur le vin, le blé, les autres grains, ni autres espèces de denrées, et ce, sous peine de destitution des officiers municipaux. »

Partisan de la liberté complète des transactions, l'illustre rapporteur du Conseil d'État se demande comment les membres de l'assemblée ont pu se résigner à renoncer à des principes appliqués avant et depuis 1789. C'était remonter à 1577, car depuis 1577 la taxe du pain n'avait point existé ; le pain de ménage (celui qui alimentait la population) avait toujours été vendu sous le régime de la libre concurrence ; et aucun administrateur sous l'ancienne monarchie n'avait eu l'idée de faire intervenir la ville ou l'État pour fixer les prix qui doivent être débattus entre acheteurs et vendeurs. Ce n'était pas là rétablir ce que l'Assemblée constituante avait supprimé : c'était établir une mesure nouvelle, créer un droit nouveau qui soumettait le commerce de la boulangerie à l'arbitraire des municipalités.

Sous la convention, le système réglementaire, sanctionné par les plus barbares pénalités, fut appliqué à tous les genres de commerce. Cette Assemblée pratiquait la fraternité au moyen de l'échafaud, la liberté en décrétant le *maximum*, l'égalité en organisant la misère et la famine pour tous les citoyens sans distinction. En matière commerciale, il semblerait, à lire les lois et décrets de ce temps, que toutes les marchandises fussent des propriétés publiques et tous les marchands des malfaiteurs. Certes les légistes des Valois et les ministres de Louis XIV n'avaient jamais songé à les réduire à un si dur esclavage. Si cet odieux et absurde régime avait duré, personne n'aurait plus voulu risquer son bien, sa liberté, sa vie, dans les ruineuses et périlleuses carrières de meunier, boulanger, marchand de grains ou de bestiaux.

Le décret du 4 mai 1793 imposait à tout propriétaire de

grains ou de farines l'obligation de déclarer à la municipalité la quantité qu'il possédait. Il était défendu de vendre ailleurs qu'au marché, et sous prétexte d'approvisionner le marché, le maire pouvait réquisitionner les gerbes dans les granges et les faire battre. Le *maximum* des prix de vente était fixé, pour le mois de mai 1793, au prix moyen des quatre mois précédents ; mais il devait baisser d'un dixième au premier juin, d'un vingtième au premier juillet, d'un trentième au premier août, d'un quarantième au premier septembre. Le délit de vente au-dessus de ce cours fictif était puni par la confiscation des marchandises, et par une amende de trois cents à mille livres. Une nouvelle carrière était offerte aux gens sans emploi : celle de dénonciateur. Ils avaient droit à une récompense de mille livres, prises sur les biens de celui qu'ils avaient trahi.

Le 26 juillet 1793, le crime de l'*accaparement* était défini. Ce crime consistait « à retirer de la circulation, et à enfermer dans un lieu quelconque, sans les mettre en vente journellement et publiquement, les marchandises de première nécessité. » Quelles sont ces marchandises? Le décret nous l'apprend; ce sont : le pain, la viande, les grains, les farines, les légumes, les fruits, le beurre, le vinaigre, le cidre, l'eau-de-vie, le charbon, le suif, le bois, l'huile, la soude, le savon, les sels, les viandes et poissons secs, fumés, salés ou marinés, le miel, le sucre, le chanvre, le papier, les laines ouvrées ou non ouvrées, les cuirs, le fer et l'acier, le cuivre, les draps, la toile et généralement toutes les étoffes, ainsi que les matières premières servant à leur fabrication, les soieries exceptées. Les termes de la loi étaient, on le voit, assez larges. A moins de vendre des soieries ou des bijoux, on pouvait être déclaré accapareur à propos de tous les genres de commerce : accapareur, même quand on n'était coupable que de prévoyance et d'économie. Le châtiment était la mort. Les biens confisqués étaient attribués, un tiers à la république, un tiers aux citoyens indigents ; enfin, par une clause odieuse, un tiers au dénonciateur.

Par le décret du 11 septembre 1793, il fut interdit de vendre le blé ailleurs qu'aux marchés; interdit de le transporter sans permission et sans avoir déposé à la mairie une caution d'égale valeur; ordonné de déclarer ce qu'on pos-

sède, de subir les visites domiciliaires et les inventaires, de satisfaire à toutes les réquisitions de l'autorité. Le tout sous peine d'amendes, de prison, de confiscation des grains, des voitures, des chevaux. Et toujours une bonne part des dépouilles est réservée au dénonciateur. Les serviteurs sont incités à trahir leur maître : si le dénonciateur est le charretier, il aura la totalité de l'amende et des objets confisqués. Un meunier surpris à faire le commerce des grains ou farines est puni de dix ans de fers. Les boulangers de Paris seront approvisionnés par réquisition ; et dès lors, ils n'ont plus le droit d'acheter au marché une livre de farine ; s'ils le font, ils payeront une amende de 3,000 livres (1).

La qualité du pain qui sera mis en vente est fixée par décret (2). Elle sera partout la même. La fraternité exige que tous les Parisiens mangent le même pain ; l'austérité républicaine veut que ce soit le plus mauvais. « La mouture, dit le décret, sera uniforme ; et il n'en pourra être extrait, par quintal de toute espèce de grains, que quinze livres de son (3). » C'est dire que beaucoup de son restait dans la farine. Elle ne ressemblait guère aux belles farines de première qualité, blutées à 65 pour 100, qui servent aujourd'hui à fabriquer le pain le plus blanc pour les faubourgs de Paris.

Le premier résultat de semblables mesures fut de faire abandonner les métiers. « Voilà huit ou dix jours, écrit le citoyen Nicolas Lévy, meunier, que notre moulin ne tourne pas, faute de bled.... Lorsque je vous vendis dernièrement une voiture de farine, je l'avais en effet, et je vous l'ai même envoyée. Six jours après on me l'arrêtait à Rambouillet (4). »

Le citoyen Bonneau, marchand de farines à Étampes, et commissaire de la Commune de Paris, déclare, le 3 juillet 1793, qu'il est dans l'impossibilité de remplir ses engagements, attendu que la municipalité d'Étampes lui a refusé un acquit-à-caution. « J'ai fini le contingent des soumissions

(1) Décret du 11 septembre 1793.

(2) Décret du 15-16 novembre 1793 (25-26 brumaire an II).

(3) Il s'agit d'un quintal de 100 livres et, par conséquent, de 15 pour 100 de son.

(4) Lettre datée du 4 juillet 1793, adressée à l'administrateur des subsistances à Paris.

que je vous ai faites, écrit le citoyen Genet, meunier à Granville (Seine-et-Oise); dans ce moment-ci, il ne m'est plus possible de vous fournir un sac pour l'approvisionnement de Paris. J'avais chez moi cent sacs de farine préparés pour Paris, les commissaires de la ville de Versailles sont venus chez moi dimanche dernier requérir ces farines... Je vais travailler à me défaire de mes chevaux et ustensiles de commerce (1). »

« J'avais disposé, écrit Hervé, meunier à Épernon, le 29 juin dernier, une voiture de farines que vous auriez reçue le 30. Mais j'ai été à la dernière surprise d'apprendre, en rentrant chez moi, que cette voiture a été enlevée par les citoyens Préau, Angibault et Ledier, se disant commissaires pour le recouvrement des blés et farines (2). »

Toutes ces lettres sont adressées à l'administration des subsistances à Paris. Si cette administration privilégiée et populaire entre toutes (3) avait tant de peine à recevoir ses fournitures, que devaient être les relations entre particuliers? Les meuniers, les boulangers voulaient abandonner leurs moulins ou leurs boutiques. La Convention ne le permettait pas ; elle inventa le commerce obligatoire, et de même qu'elle frappait le noble qui fuyait la France pour sauver sa vie, elle frappa le négociant découragé qui renonçait aux affaires pour sauver son modeste bien. Elle frappa même l'ouvrier. Il y eut une proscription nouvelle pour ces émigrés de l'atelier. « Tous les meuniers, de par le décret du 11 septembre 1793, sont mis en réquisition par le ministre de l'intérieur et les administrateurs, pour le service public. Une amende de 3,000 livres par corps est infligée à ceux qui refusent d'obéir à ces réquisitions ou qui abandonnent leur moulin sans avoir prévenu trois mois à l'avance la municipalité du lieu.... Les boulangers ne peuvent, sous peine d'une amende de 2,000 livres, quitter l'exercice de leur profession qu'en prévenant la municipalité deux

(1) Lettre citée dans le rapport de M. Le Play.

(2) *Ibid.*

(3) « Ces mots (c'est pour nos frères de Paris) ont été plus d'une fois les mots magiques qui, sur les routes, dans les communes, dans les rassemblements populaires, ont empêché le pillage, dissipé les attroupements et facilité la circulation des grains. » (Rapport de Boissy-d'Anglas, 25 ventôse an III.) Il paraît que ces mots eux-mêmes ne suffisaient pas toujours !

mois à l'avance (1).... » Et, de par le décret du 29 septembre 1793 : « Les municipalités peuvent mettre en réquisition et punir de trois jours de détention les ouvriers, les fabricants et les différentes personnes de travail, qui se refuseraient sans cause légitime à leurs travaux ordinaires (2). » Voilà la question des grèves nettement résolue par le gouvernement révolutionnaire !

M. André Cochut, dans ses savantes études sur *le Pain à Paris*, a dit « qu'il ne fallait pas croire que les lois ridicules de l'ancien régime fussent rigoureusement exécutées : elles étaient sans cesse éludées par l'ascendant des gens riches, la vénalité des commis, la subtilité des marchands ou des acheteurs. Les uns passaient à travers les mailles du filet ; les autres y restaient victimes. L'arbitraire et la ruse, en atténuant des lois impossibles, les faisaient vivre.... » Ces lignes auraient encore mieux pu s'appliquer aux lois *ridicules*, aux lois *impossibles* de la Révolution. Il est probable que beaucoup de voleurs s'échappaient à travers les mailles du filet où tant d'honnêtes gens restaient victimes. La fraude devint générale : subitement, la consommation de Paris augmenta d'un tiers ; elle passa de quinze cents à deux mille sacs par jour (3), et les Parisiens n'en mangeaient pas mieux : suivant l'énergique expression de M. Le Play, par cette monstrueuse combinaison de la famine et des livraisons à vil prix, on avait organisé le gaspillage.

Le premier consul, occupé avant tout des nécessités de la guerre, et craignant d'être troublé dans ses grands desseins, voulait éviter les mouvements populaires provoqués par la hausse du prix du pain. Il avait vu sous la Terreur les attroupements se former à la porte des boulangers et savait que les émeutes commencent souvent par le pillage de leurs boutiques. D'accord avec son préfet de police, M. Dubois, et malgré les résistances du ministre de l'intérieur Chaptal, il autorisa la taxe du pain et prépara un règlement de la boulangerie. Le prétexte de cette mesure fut la rareté du blé en 1801 ; la récolte avait été médiocre,

(1). Décret du 11 septembre 1793, résumé par M. Le Play.
(2). Décret du 29 septembre 1793, *ibid.*
(3). Rapport de M. Boissy-d'Anglas affiché dans Paris le 25 ventôse an III.

surtout en Flandre et en Picardie. De Beauce et de Brie, où elle avait été meilleure, de grandes expéditions de blé se faisaient vers la Normandie ; et la police prétendait que, malgré la guerre, beaucoup de grains partaient, en contrebande, pour l'Angleterre. Les agriculteurs semblaient avoir désappris le chemin du marché de Paris ; — et le pain de quatre livres s'y payait 0 fr. 80, — le blé 26 fr. 67 l'hectolitre.

M. Dubois, entrant un jour chez le général Bonaparte, vit sortir des Tuileries M. Fox et le maire de Londres : « Eh bien ! Dubois, dit le premier consul (1), nos voisins s'en rapportent au commerce libre pour assurer l'approvisionnement. Cela n'empêche pas les attroupements et le pillage des boutiques ; mais alors ils n'hésitent pas à tirer sur le peuple pour rétablir l'ordre. — Général, lui dit le préfet, je crois qu'on peut maintenir la tranquillité sans recourir à ces moyens extrêmes, et je pense que le plus sage, à Paris, est de revenir à de bons règlements de la boulangerie et de la boucherie. — Mais, avec vos règlements, me garantissez-vous que le prix du pain ne dépassera jamais dix-huit sous les quatre livres ? C'est la limite extrême au-dessus de laquelle l'ouvrier ne peut se nourrir ni nourrir sa famille. Pouvez-vous imposer aux boulangers de ne jamais excéder ce prix? — Oui, général, je me charge d'y parvenir. — Faites, dit le premier consul, et agissez comme vous voudrez, sous votre responsabilité. — Dois-je soumettre au ministre de l'intérieur les mesures que je compte prendre ? Dans ce cas, je suis sûr de n'avoir l'autorisation et la réponse de ses bureaux que quand la disette sera finie. — Eh bien ! agissez directement : si vous ne réussissez pas, votre place me répond de l'insuccès. »

Cette place était celle de conseiller d'État, à laquelle aspirait M. le préfet de police. Il l'obtint peu de temps après, ayant réussi à assurer l'approvisionnement de Paris à de bonnes conditions, mais par des moyens tout différents de ceux que M. Fox et le lord mayor de Londres avaient exposés au premier consul. A Londres la liberté de la boulangerie venait d'être proclamée. A Paris, le régime de la taxe et des règlements allait être réorganisé et devait durer

1) Rapport de M. Le Play, p. 41.

soixante-deux ans encore. Il semble que le but principal poursuivi par M. Dubois ait été la diminution du nombre des boulangers de Paris : il y en avait plus de deux mille ; beaucoup s'étaient établis depuis la Terreur, sans disposer des ressources nécessaires, et vivaient au jour le jour; la moyenne de la cuisson était tombée au-dessous d'un sac par jour. Tous durent obtenir une permission de la préfecture, et cette permission ne fut accordée (1) que moyennant le dépôt d'une caution consistant en quinze sacs de farine de première qualité. De plus, chaque boulanger devait justifier constamment d'une provision de farine. Cette provision devait être de soixante sacs, pour les boulangers cuisant par jour six fournées et au-dessus; de trente sacs pour quatre fournées; enfin, de quinze sacs au minimum. C'était exiger des boulangers un capital et un fonds de roulement : huit ans plus tôt ils eussent passé pour des accapareurs ! Enfin, la corporation nommait un syndicat (2); et l'une des délibérations de ce syndicat décida : qu'il fallait tendre à la réduction du nombre des ateliers, et que, par souscription, les fonds des petits boulangers besogneux seraient rachetés. Des dispositions ultérieures, prises par le préfet de police, sans avis du conseil d'État, fixèrent le nombre des boulangers de Paris à six cent un. C'est ainsi que M. Dubois, par ses arrêtés ou par son influence, cherchait à satisfaire à la volonté de son maître, qui avait dit : « Je veux à Paris une boulangerie forte et capable de sacrifices (3).» Il voulait maintenir un prix constant et établir un système de compensation entre les bénéfices des années d'abondance et les déficits des années de disette.

Sous la Restauration, la corporation des boulangers trouva excessifs les sacrifices qu'on lui demandait et devint l'ardente ennemie du pouvoir. Une ordonnance, publiée le 24 juin 1823, par M. Delavau, préfet de police, prescrivait la taxe périodique du pain, déterminée tous les quinze jours d'après les mercuriales Avant 1823, la taxe n'avait pas été périodique ; d'après l'esprit des règlements de 1801 et les intentions du premier consul, les autorités devaient s'ap-

(1) Arrêté des consuls, 19 vendémiaire an X.

(2) Délibération du syndicat de la boulangerie, 25 septembre 1807.

(3) Note communiquée à M. Le Play par M. le conseiller d'État comte Dubois, fils du préfet de police. Page 162 du rapport.

pliquer à empêcher la hausse du pain en temps de disette, quitte à donner un équitable supplément de bénéfice aux boulangers, quand les cours des blés seraient bas ; mais elles ne devaient intervenir que dans des cas exceptionnels. A partir de 1811, elles prirent l'habitude d'intervenir très souvent, et des taxes parurent chaque fois que le cours des farines variait notablement. Chose curieuse, les taxes périodiques, dont les boulangers se sont plaints si vivement, furent demandées à l'origine par leur chambre syndicale, et le système prévalut malgré le comité de l'intérieur du conseil d'État. La chambre syndicale préférait sans doute un mal chronique à des crises imprévues. Mais les taxes de 1823 donnèrent aux boulangers un sujet de mécontentement immédiat.

Elles étaient fixées d'après trois éléments d'information : le prix de la farine, le rendement de la farine en pain, les frais de panification. L'administration fut accusée, pour le rendement, d'avoir adopté un chiffre trop élevé, comme dit le vieux proverbe ; d'avoir voulu contraindre les boulangers à tirer *trop de mouture du même sac.*

Il est clair que ce rendement dépend de la quantité d'eau mêlée à la farine et que les proportions du mélange ne peuvent pas être mathématiquement définies. La forme qu'on donne au pain, avant de le faire cuire, influera sur les résultats, en augmentant ou diminuant la surface d'évaporation. Un pain très allongé ou très aplati contiendra beaucoup de croûte, très peu de mie et très peu d'eau. Le mode de fabrication doit aussi avoir son influence sur le rendement. Bref, d'après des essais et l'expérience acquise, l'administration déclara que du sac de farine pesant 159 kilogrammes, toile comprise, de cette antique *poche* à farine employée depuis le temps de saint Louis, on tirait non plus cent pains, mais cent deux pains de quatre livres. Depuis lors, cette proportion a été admise dans des estimations très modérées : en 1858, les boulangers eux-mêmes admettaient que le rendement peut aller jusqu'à cent quatre pains. Nous avons vu que les directeurs de l'usine Scipion l'estimaient à cent huit.

Ce fut là cependant l'occasion de grandes fureurs ; et les boulangers n'ont pas encore pardonné à Louis XVIII les cent deux pains de M. Delavau. Le préfet de police ne leur

permettait pas même ces petites erreurs de poids qui sont quelquefois tolérées. Ils devaient avoir des balances sur leur comptoir et s'en servir à toute réquisition d'un client grincheux. Aussi la boulangerie devint *ultra-libérale* et il est permis de croire qu'à Paris elle suscita au gouvernement plus d'ennemis que ses efforts pour abaisser le prix du pain ne lui concilièrent d'amis. Nous le disions en commençant : le petit commerce est trop voisin du peuple pour être impopulaire, et ses abus lui sont aisément pardonnés. Ajoutez qu'en se mêlant de régler le prix du pain, un gouvernement se risque dans une périlleuse aventure : vendeurs et acheteurs ne seront jamais contents. Il est plus prudent et il est équitable de leur laisser négocier entre eux leurs affaires.

Sous le second empire, le régime des règlements parvint au plus haut point de complication. Un boulanger était un agent de l'État presque au même titre qu'un débitant de tabac. Le nombre des boulangers restait limité provisoirement à six cent un : il pouvait augmenter de façon à ce qu'il y eût toujours un boulanger pour 1800 habitants. Un décret impérial du 27 décembre 1853 créa la caisse de la boulangerie, destinée à un double usage. D'abord tous les achats de blés ou de farine étaient soldés par elle, moyennant un crédit ouvert à chaque boulanger. Ensuite, quand le prix du pain, déterminé par la mercuriale, excédait le prix fixé dans la taxe municipale, elle avançait la différence aux boulangers ; elle comblait le déficit. En revanche, s'il y avait excédent, les boulangers devaient le rapporter à la caisse, pour la couvrir de ses avances. En somme, le système de compensation, grâce auquel le prix du pain devait rester à peu près constant, ne reposait plus, comme sous le premier empire, sur le crédit personnel des boulangers ; la caisse commune devait les aider à passer les mauvais jours, et recouvrer ses avances dans les temps de prospérité. C'était une sorte de caisse d'assurance contre la cherté des grains

Vers 1859, les boulangers se plaignirent amèrement de la taxe. Les frais de panification étaient, disaient-ils, estimés à trop bas prix : on ne tenait pas assez grand compte de la hausse des loyers et de la main-d'œuvre. Le gouvernement ordonna une enquête dans laquelle furent entendus avec les syndics de la corporation, des savants tels que MM. Dumas,

Payen, Mège-Mouriès; des économistes, des agriculteurs, négociants en farine ou meuniers, tels que MM. Darblay aîné, Rabourdin, Adolphe Dailly, Pluchet, Isidore Fould, Darblay jeune, Feray d'Essonne. Puis le conseil d'État étudia la question et confia le rapport à M. Le Play. Ce rapport, chef-d'œuvre de science historique et économique, concluait au rejet de nouvelles mesures réglementaires et à la suppression graduelle de celles qui existaient. Après avoir établi que le régime réglementaire n'était pas antérieur à la Révolution, il prouvait que ce régime, « péniblement créé chez nous depuis soixante ans, pendant qu'on le détruisait chez les autres peuples, n'entraîne pour le consommateur que des charges sans compensation. Chaque addition faite à ce régime, ajoutait-il, s'est résumée en une surtaxe de prix du pain.... La caisse de la boulangerie et le système de la compensation imposent en frais de régie, en intérêts de fonds, en primes attribuées à la fraude, à la contrebande et aux fabrications domestiques, une surtaxe de 1,983,000 francs (1). » M. Le Play demandait la liquidation immédiate de la caisse de la boulangerie; et il terminait en souhaitant le retour au droit commun.

(1) Rapport de M. Le Play, p. 110.

INSTRUCTIONS RELATIVES A UN MARCHÉ

POUR LA

CONSTRUCTION D'UN FOUR

Nous transcrivons ci-après un marché entre un boulanger et un fournier pour la construction d'un four.

La forme que nous lui avons donnée peut servir de type et est utile, sinon nécessaire, pour donner toute sécurité aux parties dans leurs engagements réciproques. Il faudra donc autant que possible s'y conformer.

Si les descriptions de ce marché sont longues et minutieuses, c'est qu'il est bien préférable d'écrire quelques lignes de plus, que s'exposer à des désaccords qui naissent trop souvent, malgré la bonne foi de chacun.

D'ailleurs si ces descriptions sont aussi longues, c'est surtout pour appeler l'attention sur ce que l'on croira devoir modifier, ajouter ou retrancher.

La construction d'un four est nécessairement subordonnée à la place où il doit être élevé et donne souvent lieu à des dispositions particulières ; ou bien encore, plusieurs fours sont construits dans la même masse ; c'est pourquoi nous appelons plus loin l'attention des intéressés sur certaines modifications possibles au marché ci-après.

Marché à forfait.

Entre les soussignés :

1° M. Leboulanger, boulanger, demeurant à rue , n° ; D'une part ;

2° Et M. Lefournier, constructeur de fours, demeurant à , rue , n° ; D'autre part ;

Il a été arrêté et convenu ce qui suit :

M. Lefournier s'engage à exécuter aux conditions sui-

vantes, qu'il stipule, la construction d'un four de boulanger pour le compte de M. Leboulanger, qui accepte, dans son établissement sis à , rue , n° .

Le four aura une contenance formellement garantie d'au moins 65 pains courts.

Les murs au pourtour, en moellons durs hourdés en plâtre, n'auront pas moins de 0.50 centimètres d'épaisseur dans les parties les plus faibles. Les murs derrière et aux côtés de l'arcade n'auront que 0.40 centimètres.

L'arcade, de 1 mètre 50 centimètres de profondeur, sera carrelée en briques à plat et la voûte construite en briques de 0.22 centimètres.

La façade, avec pile de 0.22 centimètres de large, sera toute en briques de Bourgogne frottées et jointoyées en creux.

Les pieds-droits de chapelle en carreaux réfractaires de 0.22 centimètres × 0.22 centimètres et 0.08 centimètres d'épaisseur.

Le premier rang au-dessus, posé sur un coussinet en tuileaux, sera en briques réfractaires posées à plat sur 0.22 centimètres d'épaisseur.

La chapelle sera en briquettes réfractaires. Elle aura 0.22 centimètres d'épaisseur de voûte, hourdée en terre à four à mi-hauteur et coulée en plâtre pour le surplus des joints. Toute la surface au-dessus, revêtue d'un fort glacis en plâtre de 0.04 à 0.05 centimètres d'épaisseur. Les briquettes et briques seront convenablement appareillées selon les besoins, avec toutes les coupes et délardements nécessaires.

Le carrelage du four sera en carreaux ordinaires, dits de Paris, à l'exception des cinq premiers rangs à bouche, qui seront en carreaux réfractaires de 0.22 centimètres et de 0.07 centimètres d'épaisseur.

La cheminée sera en briques de 0.11 centimètres, enduite à l'intérieur et à l'extérieur, et rejoindra le conduit montant. Elle aura 0.40 centimètres de section intérieure et sera soutenue par des colliers et cornières de soutien dans les parties suspendues.

Les conduits d'ouras seront en fonte de 0.16 centimètres avec de forts patins en briques, enduits en plâtre autour des jonctions.

Les murs sous et autour de la chapelle auront de nombreuses butées.

Si la place ne permet pas de donner plus de 0.35 centimètres d'épaisseur aux parties faibles des murs, on les construira tout en briques et on garnira avec des plaques de fonte au droit de la ceinture.

De chaque côté du four, on placera deux barres en fer à I de 0.12 centimètres dans la hauteur des murs. Elles seront reliées, sous le carrelage et sur la chapelle, par des tirants en fer rond ou plat à tiges taraudées avec écrous. Dans le fond, il sera posé deux fers à I semblables, reliés de même avec l'armature de la face.

La charge au-dessus du four sera toute en sable, ayant au moins 0.35 centimètres de haut au-dessus de la clef de la chapelle.

La chaudière à goulotte sera dans une masse en briques apparentes sur la face du four avec les isolements, créneaux et conduits nécessaires.

La niche d'étouffoir sera aussi en briques apparentes jointoyées comme la face du four.

Les métaux employés pour ce four se composeront :

1° D'une armature en fer cornière de 0.050 millimètres, montant jusqu'au couronnement, assemblée à mi-fer et entaillée dans la brique. Dans cette armature, la barre d'autel aura 0.11 centimètres de large en fer de 0.016 millimètres, le cintre d'arcade en cornière de 0.040 millimètres, le manteau de 0.11 centimètres en fer de 0.20 millimètres, la barre de 0.09 centimètres en fer de 0.010 millimètres supportant un porte-rouable en fer rond de 0.025 millimètres ; traverse de couronnement en cornière, 0.040 millimètres ;

2° De portes d'arcades en forte tôle, ferrées sur les cornières par des pentures avec gonds rivés ;

3° D'une bouche ordinaire à tôlette avec bouchoir mobile;

4° D'une plaque d'autel en fonte ;

5° D'une paire de ouras de façade avec tampons en fonte, système dit à triple fermeture ;

6° D'une paire de ouras de chapelle en fonte ;

7° D'une soupape à chaîne avec sa poulie ;

8° D'une chaudière en fonte d'une contenance de 110 litres munie de son couvercle en tôle galvanisée et d'un robinet en cuivre ;

9° D'une porte de chaudière ouvrant à crémaillère avec arrêt ;

10° D'une petite soupape d'étouffoir avec sa poulie ;

11° D'un manteau en fer pour la niche d'étouffoir et d'un autre pour la niche de chaudière, en fer de 0.11 centimètres × 0.020 millimètres.

Enfin, il est dû tout ce qui est nécessaire au complet achèvement de ce four, la description ci-dessus n'étant que sommaire et le travail devant être achevé sans aucun supplément.

Le tout sera exécuté en matériaux de premier choix, chacun dans son espèce ; ils seront mis en œuvre suivant toutes les règles de l'art en observant les lois, prescriptions de voirie, règlements, coutumes et usages.

Les appareils et métaux seront ceux de la meilleure qualité en usage comme poids, forces, formes et dimensions.

L'entrepreneur sera responsable de ses travaux selon les lois et coutumes et il garantit le bon et régulier fonctionnement du four dans les conditions normales. Il remplacera aussi les fontes qui se casseraient dans les deux premiers mois de service du four.

Les travaux seront commencés immédiatement, continués sans désemparer pour être livrés entièrement achevés vingt jours après la date du présent marché ; faute de quoi, l'entrepreneur payerait une somme de vingt francs par jour de retard : cette somme représenterait le préjudice quotidien causé par la non-exécution.

Tous les travaux seront exécutés pour la somme unique et à forfait de

qui seront payés de la manière suivante : moitié dans le cours des travaux, quart à la réception et le dernier quart deux mois après.

Fait double entre les soussignés, à
le

Approuvé l'écriture :
Leboulanger.

Approuvé l'écriture :
Lefournier.

A l'aide des formules ci-dessus, on peut se rendre compte des modifications à faire suivant les cas.

Par exemple, si deux fours sont superposés, on peut commencer ainsi : Les deux fours seront dans la même masse ; celui viennois, d'une contenance garantie d'au moins 30 pains

courts, sera établi, avec une fosse au-devant, sous le four ordinaire, qui aura une contenance garantie d'au moins 65 pains courts.

Si l'un des fours n'est pas à fosse, on dira : le sol au-devant du four supérieur sera surélevé et carrelé à hauteur d'enfournement par le constructeur.

L'arcade peut avoir deux longueurs de bois et sa profondeur modifiée en conséquence.

La façade peut se construire en briques façon Bourgogne de Vaugirard, au lieu de briques de Bourgogne.

Les pieds-droits de chapelle se font aussi en pavés, ou en briques de Bourgogne posées debout, le champ de la brique formant la rive, ou en briques réfractaires posées de même.

La chapelle se construit en briquettes de Paris dites façon Bourgogne, ou en briquettes de Bourgogne, ou en briquettes réfractaires.

Le carrelage s'établit souvent tout entier en carreaux réfractaires de 0.33 centimètres × 0.33 centimètres, ou en mêmes carreaux de 0.22 centimètres × 0.22 centimètres.

Les conduits d'ouras peuvent se faire en briques de 0.11 centimètres, recouverts en doubles briquettes avec enduits extérieurs et intérieurs.

Si tous les murs peuvent avoir des butées convenables contre les constructions voisines, tout en maintenant le tour-de-chat, on peut se dispenser des fers à I avec tirants pour chaîner le four.

La charge peut se mélanger de gravois pilés et criblés.

L'armature n'est pas indispensable, mais il faut conserver dans la description : la barre d'autel, le cintre d'arcade, le manteau et le porte-rouable.

On peut aussi remplacer la bouche ordinaire par une bouche viennoise à balancier avec ou sans lanterne.

Les ouras peuvent être ordinaires à tringles avec tampons en cuivre.

Enfin, on dispose quelquefois des appareils à buée dans les fours ; il faut indiquer leur nombre et leur provenance.

A. Moitet,
Architecte du Syndicat de la Boulangerie de Paris,
66, boulevard Rochechouart (Paris).

28. Porte de chaudière en fonte à crémaillère.
La pièce. 15.00
29. Ferrures de fours. Comme gros fers à la série de la ville (serrurerie) . . . Observation.
30. Carreaux réfractaires de 0.23×0.23 et 0.07 d'épaisseur
La pièce. 0.70
31. Idem de 0.33×0.33, et 0.08 d'épaisseur.
La pièce 1.15
32. Carreaux à four ordinaires de Paris.
La pièce 0.40
33. La pose et mise de niveau des diverses pièces en fonte ou fer ne sera jamais payée à part . . . . . Observation.
34. Toutes les pièces et appareils brevetés seront payés suivant le tarif des fabricants. . . . . Observation.
35. Journées de 10 heures d'un compagnon fournier. 10.50
36. D'un aide-fournier. 6.50
37. Les prix ci-dessus, sans exception, comprennent le transport des matériaux et leur approche à pied-d'œuvre à travers l'établissement. . . . . Observation.
38. Le présent tarif ne peut s'appliquer aux démolitions, réparations ou reprises faites aux fours chauds. Ces travaux sont évalués d'après le temps employé, en comptant la journée moitié en plus du prix ordinaire . . Observation.

MOITET,

Architecte du syndicat de la Boulangerie de Paris,
66, boulevard Rochechouart.

RENSEIGNEMENTS

SUR LE

MESURAGE DES BOIS A BRULER

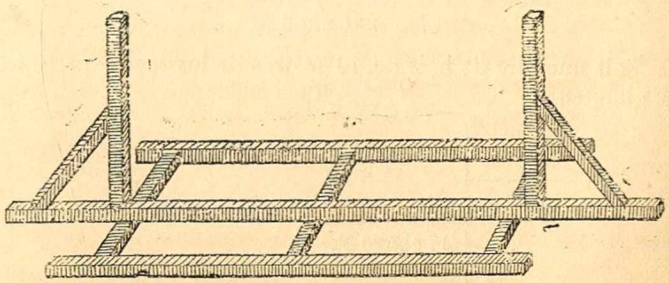
Dans les chantiers de Paris et de la banlieue, le bois se vend de diverses manières : au poids, à la membrure, au toisé et à la falourde.

Au poids.

La difficulté de vérifier facilement le poids d'une quantité aussi considérable qu'une voiture de bois fait que ce nouveau mode d'achat, qui commence à être presque exclusivement employé pour les bois durs, est encore peu usité par la boulangerie.

A la membrure.

Le bois à mesurer est placé dans un châssis formé de pièces de bois ou membrures, et présentant la disposition suivante :



une traverse horizontale, nommée sole, formant la base de la membrure, et comme les bûches doivent être placées en travers sur cette base, on l'agrandit en disposant parallèlement à la sole et au même niveau deux autres traverses nommées sous-

traits; aux deux extrémités de la sole s'élèvent verticalement deux montants de $0^m,88$ de hauteur, éloignés l'un de l'autre de 2 mètres et soutenus par deux tiges ou contre-fiches placées obliquement en dehors du châssis, entre la sole et les montants : c'est le double stère, appelé encore voie métrique.

Les bois ayant conservé leur ancienne longueur, 42 pouces anciens ($1^m,1363636.....$), il a fallu, pour que la membrure toisât exactement deux mètres cubes, ne donner aux montants que 88 centimètres de hauteur. Ce mesurage, qu'on appelle *corder* (autrefois les bûcherons se servaient d'une corde pour mesurer le bois), demande beaucoup de main-d'œuvre : il faut que les garçons de chantier placent le bois dans la membrure, en laissant à l'acheteur le temps d'arranger les bûches de la manière qu'il croit la plus avantageuse ; il est sujet en outre à toutes les discussions qui se reproduisent chaque fois que l'on mesure des marchandises susceptibles d'être plus ou moins tassées, et cependant c'est, à notre avis, le mode de livraison le plus simple et le plus régulier.

Au toisé.

On achète d'un seul coup une pile de bois dont il faut évaluer le cube ; ici, comme dans tous les toisés, il faudrait faire le produit des trois dimensions ; mais une difficulté se présente : la longueur du bois de 42 pouces qui n'est pas facilement appréciable en décimales(1) ; alors on multiplie la hauteur par la longueur en divisant par 88 hauteur, de la membrure.

EXEMPLE.

Soit une pile de bois de 10 mètres de longueur sur $1^m,50$ de hauteur :

```
10 mètres
 1m50
-------------|
 15.00       | 88
 6.20        |-----------
    400      | 17 stères 04
     48      |
             |
```

(1) Quelques pays étrangers, qui ont adopté notre système métrique, ont mis la longueur de leur bois à un mètre. Le stère mesuré est alors un cube régulier d'un mètre de côté, et le calcul du toisé se réduit à multiplier la hauteur par la longueur.

Dans les transactions de marchand à marchand, il est d'usage de diviser par 90 ; mais ce mode, qui donne à l'acheteur un avantage de 1/45 sur la totalité du marché, sauf convention, n'est pas admis dans les transactions de marchand à boulanger.

EXEMPLE.

10 mètres
1.50

150000	90
600	16 stères 66
600	
600	

Différence à l'avantage de l'acheteur sur la première opération, 38 centistères.

Pour toiser une voiture de bois, si c'est un plateau, il faut multiplier la demi-somme des deux longueurs (celle d'en haut et celle d'en bas) par la hauteur moyenne et diviser par 88. Si c'est une charrette, il faut répéter cette opération sur chacun des roules dont se compose le chargement.

Quant à la méthode qui consiste à multiplier par $1^m,14$ ou même par $1^m,137$, prenant pour la bûche une longueur plus forte que celle véritable, elle constitue toujours l'acheteur en perte et ne doit jamais être employée.

Sur les ports des environs de Paris, les tortillards ou bois de rebut sont mis à part et comptés à raison de 3 pour 2 (1).

Les bois durs sont empilés à $1^m,55$ et les bois blancs à $1^m,58$ à $1^m,60$. Quoique le toisé ne se fasse que sur $1^m,57$, cette différence de 8 à 10 centimètres est accordée pour l'entassement, bonification, etc.

Les falourdes et les cotrets n'ayant plus aujourd'hui aucun

(1) Il est défendu d'introduire dans les piles des bûches défectueuses. Sont déclarées défectueuses :

1° Les bûches cambrées de telle sorte que, si l'on tire une ligne droite d'une extrémité à l'autre, il se trouve au milieu de la courbe, à la corde, une flèche de 15 à 20 centimètres ; — 2° celles qui présentent deux courbures dont les flèches, réunies, donnent également 15 à 20 centimètres ; — 3° les bûches ayant une extrémité vulgairement appelée *tête de loup;* — 4° celles qui sont creuses ou pourries ; — 5° enfin, celles qui n'ont pas la longueur voulue par les règlements. (Décret du 21 août 1852, art. 15).

caractère de mesure légale, c'est à l'acheteur à en spécifier le volume en faisant le marché.

20 falourdes de 1m,13636.... de longueur et de 72 à 75 centimètres de pourtour sont considérées comme un stère.

50 cotrets de 65 centimètres de longueur et de 58 à 60 centimètres de pourtour sont également considérés comme un stère.

Voici les poids en stère, mesure des principaux bois à brûler :

Hêtre,	bois de quartier	380 kilos
Chêne,	bois de quartier	371 »
Charme,	bois de quartier	370 »
	quartiers et rondins mêlés	362 »
Bouleau,	bois de quartier	338 »
	quartiers et rondins mêlés	332 »
Aune,	bois de quartier	293 »
	quartiers et rondins mêlés	283 »
Tremble,	quartiers et rondins mêlés	273 »
Sapin,	bois de quartier	277 »
Pin,	bois de quartier	256 »

5 stères de bois flotté, tremble et bouleau, grosseur moyenne, pèsent environ 1500 kilos.

Tarif des droits d'octroi à l'entrée de Paris pour les bois à brûler, la braise et le poussier de braise.

Bois à brûler d'essence dure : chêne, châtaignier, orme, frêne, charme, noyer, merisier, acacia, érable, prunier, pommier, etc., le stère 3 fr.
Bois à brûler d'essence tendre (1) : sapin, platane, peuplier, bouleau, aune, tilleul, saule, marronnier, etc., le stère 2.22

Le droit d'octroi pour les falourdes de sapin ou bouleau

(1) En cas de mélange de bois dur et de bois blanc de menuise, la distinction cesse d'être observée et le prix le plus élevé est appliqué sur la totalité du chargement.

se paye le même prix que le bois non lié, suivant le cube présenté à l'octroi, soit 22fr.20 par décastère.

Cotrets de bois dur, menuise (1) de bois dur et de bois blanc, cotrets de menuise, fagots de toutes espèces, le stère.. . . . . fr.	1.80
Braise, l'hectolitre.	0.60
Poussier de braise, l'hectolitre.	0.30

(1) La menuise est le bois rond coupé à la longueur de 1,13636..... ayant moins de 16 centimètres de circonférence.

CONSTRUCTEURS DE FOURS

MM. **Biabaud et fils**, 15 et 21, rue de Cîteaux. Bureaux : rue de Viarmes, n° 23. (V. A., p. 76-77 et à la fin des annonces.)

Biabaud jeune, 37, rue des Boulets. (V. A., p. 91.)

Bonvallet (E.), suc^r de Vibert Jomeau, 26, rue du Bourg-Tibourg. (Voir aux annonces, pages blanches.)

Boutaud (A.), 7, avenue Daumesnil. (V. A., pages 86-87.)

Bouteiller, 6, rue Nationale. (V. A., page 91.)

Brügner, 87, rue des Pyrénées (V. A., p. 94-95).

Chevenot, 5, rue de Vannes. (V. A., p. 82-83 et 84.)

Constant James, 42 et 49, rue des Cendriers. (V. A., p.93.)

Coudret, 30, rue de Patay. (V. A., p. 92.)

Damerval f^res, 21, r. de Viarmes, et 3, r. Sartine.

Gaby, 4, rue Bénard. (V. A., page 96.)

Gardrat, à Beauvais (Oise). (V. A., p. 145.

Hignette (*four système Maingain*), 162 et 164, boul. Voltaire. (V. A., p. 104-105.)

Lamoureux, 7, quai d'Anjou. (V. A., p. 80-81.)

Lamoureux-Mansiot, à Thonnance-lez-Joinville (Hte-Marne). (V. A., pages 97, 98 et 99.)

Lefort (S.), 44 et 57, rue de Patay. (V. A., page 88-89.)

Marquis et Viard, 9, rue de Viarmes. (V. A., p. 78-79.)

Mousseau (J.) père, 103, rue Porte-Dijeaux, à Bordeaux (Gironde). (V. A., p. 100, 101, 102 et 103.)

Nivet, 15, rue de Meaux. (V. A., page 96.)

Romanet, 4, rue Babille. (V. A., page 85.)

Vibert-Jomeau, Bonvallet (E.) suc^r, 26, rue du Bourg-Tibourg. (V. A., pages blanches.)

GAZIERS ET APPAREILS A GAZ

Boutet et Cie, 170, rue Saint-Antoine. (V. A., p. 128.)

Beaurepaire, 21, rue Beautreillis. (V. A., pages 126-127.)