Courrier Agricole

LA CONSERVATION DES GRAINS

Si le cultivateur ne veut pas subir la dépréciation des prix qui se produit aussitôt après le battage des céréales, il doit les engranger en attendant des cours meilleurs.

Mais il faut prendre de sérieuses précautions pour éviter que, par fermentation ou par des altérations dues à des animaux ou à des insectes, les grains perdent de leur valeur alimentaire ou marchande.

Il va sans dire qu'il convient tout d'abord d'emmagasiner les grains dans des locaux bien aérés et exempts d'humidité. La première de ces conditions est obtenue par la disposition d'ouvertures suffisantes pour permettre le renouvellement de l'air ; quant à la deuxième, lorsqu'elle fait défaut, on y remédie dans une certaine mesure en disposant, dans le local, de la chaux vive en tas qui absorbe l'humidité ; on la renouvelle lorsqu'elle est délitée, c'est-à-dire réduite en poudre.

Lorsque la rentrée des graines a lieu alors que leur siccité est incomplète ou par un temps humide, il importe de ne faire le tas que sur une faible hauteur et de le donner, plusieurs fois par semaine, des pelletages énergiques ou, mieux, des vannages.

A certaines époques de l'année, surtout au printemps et à l'automne, à la suite, sans doute, d'une sorte de poussée de la sève, qui accentue, réveille temporairement leur activité vitale, les grains s'échauffent ; le même fait se produit par les temps d'orage, il faut alors recourir à de fréquents pelletages, trois fois par mois, au moins, pour renouveler l'air et le ramener ainsi à la température ambiante. On procède de même en cas de moisissure causée par l'humidité. Le nombre des pelletages varie suivant la nature et la qualité de la graine. Pour le maïs, par exemple, qui a plus tendance à s'altérer que l'avoine, ils devront être plus fréquents. Du reste, le pelletage est nécessaire en temps ordinaire, en moyenne tous les deux mois. Cette opération présente, en outre, l'avantage, bien minime toutefois, de déranger de leur tranquillité habituelle, les rongeurs dévastateurs et, parfois, de les obliger à déguerpir. Mais cela ne suffit pas toujours et il convient, dès lors, d'employer des moyens plus énergiques.

On a conseillé, contre eux, l'emploi d'essence de térébenthine, de plantes d'une odeur forte et désagréable ou de décoction d'ail ; l'expérience a démontré que ces moyens sont insuffisants. Cependant, un agriculteur anglais, dont les greniers étaient ravagés par les souris, a découvert que le meilleur moyen, pour écarter les rongeurs, était de répandre quelques feuilles sèches de menthe poivrée. A défaut de feuilles ou de tiges, quelques gouttes d'extrait de menthe réussissent fort bien. Au bout de quelques semaines, les souris quittent la maison pour n'y plus revenir. Mais il reste les insectes : l'alucite, la teigne, le charançon, par exemple, dont la présence dans le grenier est ruineuse. Pour les éloigner, la première chose à faire est d'aménager les greniers de façon à ce qu'ils soient bien aérés, bien éclairés, car le charançon redoute la lumière et la fraîcheur, et que murs et planchers soient en parfait état, sans fentes ni crevasses. Les planchers asphaltés sont les meilleurs. On aura soin de les tenir en parfait état de propreté, de les chauler souvent et, chaque fois, avant la rentrée du grain, d'en laver le plancher à l'eau bouillante et d'enduire les murs de goudron. Si, malgré toutes ces précautions, on constate la présence d'insectes, on devra pelleter et cribler (tarare) les grains fréquemment. On séparera ainsi, à chaque opération, les grains atteints et contenant des larves. Les grains seront détruits. En outre, on fera fuir les insectes parfaits qu'on détruira également.

Mais le moyen le plus radical est l'emploi de sulfure de carbone. On répand un litre de ce liquide sur l'emplacement destiné à recevoir le grain. Celui-ci est ensuite mis en tas sur cette surface et recouvert de bâches et de toiles. Les vapeurs de sulfure se concentrent sur cette toile et asphyxient les insectes. Le grain vanné ensuite ne conserve aucune odeur. Toutefois, on s'abstiendra de fumer dans le grenier ou d'y entrer avec une lumière quelle qu'elle soit, les vapeurs de sulfure de carbone formant avec l'air un mélange dangereux.

L'emploi de l'acide sulfureux est, aussi, recommandable, et ne présente pas les dangers du sulfure de carbone.

On l'obtient par la combustion de bâtons de soufre disposés dans les tuiles à canal dont les extrémités sont garnies d'un tampon de terre pour empêcher l'écoulement du soufre en fusion sur l'aire de la grange.

La quantité à brûler varie avec la capacité du grenier. On a calculé qu'il fallait cinquante grammes de soufre pour un mètre cube de contenance. On arrose le soufre avec de l'essence de térébenthine pour en faciliter la combustion, puis on ferme hermétiquement le local où l'on ne pénètre à nouveau qu'après une aération suffisante.

LONDINIERES,
Professeur d'agriculture.

LA CHASSE VA S'OUVRIR

LA RECHERCHE DU GIBIER PAR LE PENDULE

Beaucoup de nemrods seraient heureux que la région qu'ils ont choisie soit très giboyeuse. Savent-ils qu'il est possible à certains individus particulièrement bien doués, de repérer sur une carte, sans quitter leur domicile, les zones les plus intéressantes à cet égard ?

Notre confrère « Je Sais Tout » est allé trouver l'un d'eux, M. Joseph Treyve, propriétaire d'un grand établissement d'horticulture de l'Allier.

Le pendule du sourcier est, en quelque sorte, son violon d'Ingres ; en le promenant sur une carte, il a déjà, à de multiples occasions, décelé des coqs de bruyère, des loutres, des chevreuils, des cerfs et des sangliers. On lui téléphone le matin, avant de partir, et il indique dans quel secteur se trouve le gibier et dans quelle direction il se déplace. Tous ces repérages, faits quelquefois à plusieurs centaines de kilomètres de distance, ont été reconnus strictement exacts.

Notre confrère « Je Sais Tout », qui cite de nombreuses réussites contrôlées de ce « super-pendulisant », tente un essai d'explication. D'après les physiciens, il s'agirait de la réception par le cerveau de M. Treyve des ondes émises par le gibier. Pour le Dr Osty, directeur de l'Institut métaphysique international, c'est l'intelligence subconsciente qui entre en jeu : le pendule n'est donc qu'un accessoire que M. Treyve pourrait tout aussi bien remplacer par des visions ou des sensations diverses. Tout le monde s'accorde cependant pour reconnaître que chacun peut, dans une certaine mesure, reproduire ces extraordinaires phénomènes. Avis aux chasseurs bien doués !...

CONTE DU "COURRIER"

Le Professeur

Chaque fois que Pecquigney était près d'arriver au « Cours Mondial », il redressait d'instinct le buste et donnait à son visage cet aspect austère, à ses regards cette autorité qu'il jugeait indispensables chez un professeur. Le changement qui s'opérait alors en lui tenait du prodige, par contraste, tant Pecquigney avait d'ordinaire l'allure effacée, timide, humble, des gens à qui la destinée fut longtemps et demeure cruelle et qui ne voient pas briller la moindre lueur d'espoir sur le fond de leur sombre horizon.

Ce n'était point par sot orgueil de son modeste titre de professeur d'anglais dans un des ces cours qui ont pour objet de préparer les jeunes filles à une carrière commerciale qu'il prenait cette attitude de dignité, mais dans le dessein de se montrer, aux yeux de l'exigeante et peu commode directrice de l'établissement, assez représentatif vis-à-vis des élèves et parfaitement qualifié pour remplir l'emploi malgrement rétribué qui l'empêchait tout juste, pour quelques demi-journées de travail par semaine, de mourir de faim.

A quarante-huit ans, le pauvre homme, qui n'avait jamais eu aucun vice, mais la seule tare de ne pas savoir mettre en évidence des qualités solides, des vertus sans éclat, pouvait ainsi définir l'existence, en jugeant la sienne : « Un escalier que l'on descend et où l'on tombe, même, chaque fois que l'on regarde en haut, au lieu de considérer la marche inférieure où l'on va poser le pied ».

Bref, il était de ces gens fort estimables qui, dans la vie, sont vaincus d'avance.

Jeune homme, plus studieux et plus savant que d'autres, il avait échoué au baccalauréat, par manque d'assurance. C'avait été le point de départ calamiteux d'une triste carrière où il avait tenu, dans une administration privée, puis dans le commerce, tous les emplois possibles, allant successivement des meilleurs aux moindres et aux plus précaires, jusqu'à ce que la crise des affaires le mît tout à fait sur le pavé.

Le hasard aidant, il avait alors sollicité — c'était la première audace de son existence — et obtenu ce vague emploi de professeur d'anglais à quoi rien ne le destinait, si ce n'étaient de lointaines ressouvenances scolaires de la langue de Shakespeare.

Il se tirait néanmoins passablement de son cours, les livres lui permettant de réapprendre avant d'enseigner et ses élèves en sachant naturellement beaucoup moins que lui. Quant à la directrice, elle ignorait tout, bien entendu, des matières enseignées dans son établissement, composé d'une boutique heureusement située dans une rue déserte, d'où les rares passants pouvaient voir les élèves de dos et le professeur de face.

Cela gênait bien Pecquigney, au début, mais il fallait vivre. Il s'accoutuma même à sentir braquées sur lui huit à dix paires d'yeux de jeunes filles au naturel plus ou moins malicieux. Il faut dire que l'apparente conviction avec laquelle il exerçait ce professorat, imposait un réel respect à son auditoire.

Pecquigney mit quelque temps à s'apercevoir que ce respect allait jusqu'à l'admiration, chez une de ses élèves, Geneviève Diétrix, une jolie blonde de dix-sept ans, aux grands yeux bleus rêveurs. Il l'avait d'abord jugée inintelligente, mais il avait dû reconnaître que l'impression qu'il produisait sur cette enfant était seule cause du trouble qu'elle manifestait devant lui et de l'embarras de ses réponses. Lorsqu'il comprit que la timidité de cette charmante élève provenait de la considération particulière qu'il lui inspirait, il en éprouva une satisfaction morale d'autant plus vive qu'elle était très neuve. Il avait eu peu d'aventures sentimentales, toujours par manque de confiance en soi ; il était demeuré célibataire pour la même raison. Jamais personne n'avait eu pour lui des regards chargés, comme ceux-là, d'une sorte de vénération. Il y lisait une muette ferveur, en vérité, chaque fois qu'en faisant son cours, il se tournait vers Geneviève. L'attitude de celle-ci était si éloquente, sans qu'elle s'en doutât, que bientôt les autres élèves s'en étaient diverties, se poussant parfois du coude pendant la leçon.

De toute évidence, le pauvre homme, presque quinquagénaire, apparaissait à Geneviève poétisé, idéalisé. Il était le héros distant, lointain de ce premier amour tout à fait ridicule et parfaitement secret pour celui qui en est l'objet, de tant de jeunes filles, lesquelles, plus tard, sont les premières à en sourire, mais n'y songent pas sans une mélancolie très douce.

Pecquigney, s'il en fut flatté et quelque peu touché, s'amusa fort de cette surprenante découverte. Il était trop foncièrement honnête pour envisager un seul instant d'exploiter les naïfs sentiments de son élève. Mais, sans que la moindre idée perverse l'effleurât, il jouissait avec délices de l'admiration que son infime personnalité inspirait vers le soir de la vie lamentable. Il n'aurait rien fait pour aggraver l'amour de la jeune fille, mais il s'attachait, malgré lui, à avoir de plus en plus, une tenue, une façon d'être, des manières de parler à la hauteur de la considération qui lui semblait si précieuse. Il avait pensé qu'un mélange de dignité supérieure et de sévérité décourageraient l'amour tout en accroissant l'admiration, ce qui n'était peut-être pas d'une psychologie très fine, mais pouvait se défendre.

Avec cette méthode, Geneviève Diétrix ne faisait guère de progrès en langue anglaise. Elle devenait de plus en plus incapable de répondre correctement à un professeur de moins en moins indulgent. Intérieurement sensible à son trouble, il la questionnait, fort heureusement, très peu.

Un jour, il l'interrogea, avec cette dignité qui, devant ces gamines, au milieu de cette boutique d'affectation spéciale, eût semblé comique, vue de la rue par un passant :

— Mademoiselle, veuillez conjuguer, au présent de l'indicatif : « J'aime la langue anglaise. »

La jeune fille, plus rouge que jamais, éperdue de timidité, dit, sans malice et sans se rendre compte, même, du sens des mots qu'elle articulait :

— I love my teacher, he loves...

J'aime mon professeur !

Ce fut, parmi les élèves, un éclat de rire général. Comprenant sa formidable bévue — car ce n'était de sa part qu'une bévue — Mlle Diétrix se sentant incapable de se rattrapper, devint, de rouge, livide. Tout commençait de tourner autour d'elle. Pecquigney avait eu lui-même beaucoup de peine à ne pas sourire, secrètement amusé, mais aussi, faut-il le dire, touché, ému, par dessus tout saisi d'une intime fierté, d'un véritable orgueil, comme il n'en avait jamais éprouvé. Il se sentit si grand, tout à coup, que ce fut presque avec naturel qu'il laissa tomber, le visage altier, le front serein, d'un ton que l'on eût dit auguste, ces paroles de souveraine pitié :

— Vous êtes, mademoiselle, d'une étourderie qui passe toute borne ! Le rire de vos camarades est une punition à la mesure de votre inconséquence !

Il savait bien, le bourreau, qu'il lui faisait la plus cruelle blessure possible — nécessaire, pourtant — au moment même où la pauvrette lui causait peut-être la plus douce satisfaction qu'il ait jamais connue. Elle fondit en larmes, la tête dans ses bras croisés sur son pupitre, secouée par des sanglots convulsifs. C'était, fort heureusement, la fin de la leçon.

Deux jours durant, Pecquigney savoura le bonheur d'avoir inspiré, dans une âme neuve, des sentiments si puissants et la joie du devoir accompli. C'est avec le port de tête d'un père noble qu'il s'achemina, le surlendemain, vers le « Cours Mondial ». La directrice l'attendait sur le seuil et l'invita à passer dans son bureau : l'arrière-boutique obscure. Là, elle le secoua d'importance, lui reprochant de s'être montré si sévère avec une élève payant bien qu'il l'avait rendue malade, à tel point que sa mère avait dû l'excuser pour le présent cours, ce qui pouvait faire craindre qu'elle ne revienne jamais. En conclusion et à toute éventualité, Pecquigney était congédié purement et simplement.

Le malheureux ne mangerait peut-être pas dans les jours qui suivraient. Mais, à son propre étonnement, il n'était nullement affecté par la décision de la directrice. Au contraire, son intime bonheur s'était accru. Ah ! comme il les méprisait, ces pauvres reproches qui le condamnaient : une jeune fille, presque une enfant parée de tous les charmes, de toutes les séductions, se consumait pour lui, vieille bête, d'un amour idéal ! Et puis, après l'incident où il avait eu une pose si avantageuse, jamais plus elle ne le reverrait. Il garderait à ses yeux toute son auréole. Quoi qu'il advienne, son image demeurerait un peu dans la pensée de Geneviève, très floue, mais immarcescible.

Rien ne nous donne foi en nous-mêmes comme la certitude d'être l'objet d'un grand amour. C'était un sentiment trop neuf et trop tardivement éprouvé par Pecquigney pour qu'il n'en tirât pas toute la satisfaction morale possible sans en subir de fâcheux égarements. Pour qui l'avait connu précédemment, il était transformé. On eût dit qu'une sorte de rayonnement émanait de lui, lorsqu'il sortit pour la dernière fois du « Cours Mondial », tête haute, regard vif, gaîté sur les lèvres.

Dès lors, tout sembla lui sourire. Il retrouva, dans les vingt-quatre heures, une situation meilleure et reparcourut, assez rapidement, en sens inverse, le fameux escalier de l'existence, s'arrêtant paisiblement à un palier plus élevé qu'il n'aurait osé le prévoir pour son automne et d'où l'horizon était plus clair que celui de ses années de jeunesse.

Il se disait souvent, que Geneviève Diétrix, probablement mariée, heureuse — il le souhaitait ardemment d'un cœur attendri, mais égal — avait été sa mascotte. Il ne se rendait pas compte que ce qui avait modifié le cours de sa destinée et lui avait valu des succès, où il eût auparavant échoué, c'était d'avoir acquis soudain de l'assurance, la conscience — ou l'illusion, ce qui revenait pratiquement au même — d'une certaine valeur personnelle.

Le « Cours Mondial », qui se proposait d'armer ses élves pour le dur combat de l'existence matérielle, sans guère y parvenir, avait du moins produit tous ses fruits en faveur de l'un de ses pitoyables professeurs. Mais la méthode de l'établissement n'y était pour rien : une fois de plus, l'amour avait fait un miracle.

HENRI CABAUD.

LA TABLE

LES METS
LES VINS
ET LE TABAC

Récemment, les « Gastronomes régionalistes » fêtaient, à Paris, la rosette d'Officier de la Légion d'honneur conférée, au titre de l'Agriculture, à leur Président, notre confrère, le savant œnophile Raymond BRUNET.

Au revers du menu du dîner offert à cette occasion, étaient consignés quelques conseils extraits du règlement des « Gastronomes régionalistes », conseils qui furent unanimement approuvés et suivis par les convives dont, au premier rang, le prince élu des Gastronomes, Curnonsky :

« Il est formellement interdit de fumer pendant les repas avant que le café ne soit servi, les vrais gastronomes ne fumant pas en mangeant. »

Plus loin :

« Les fromages seront toujours placés avant les entremets.

« Le foie-gras doit toujours être servi au début du repas. »

Le foie-gras servi à la fin du repas est surtout une grosse faute lorsqu'il est accompagné de salade, celle-ci nuisant à la dégustation des vins fins.

Dans son numéro du 6 juillet, le « Moniteur Vinicole » publie un article de son Directeur, M. Raymond BRUNET, qui s'élève avec force, et avec juste raison, « contre l'habitude abominable qu'ont prise de nombreux parlementaires de fumer pendant les repas. En agissant ainsi, ils ne commettent pas seulement une grave incorrection à l'égard des convives, en répandant dans l'atmosphère une fumée qui nuit à la bonne perception du bouquet des vins, ils donnent en outre un exemple déplorable.

.....

« C'est une coutume de sauvages — qui nous vient d'outre-mer — parce qu'elle détruit toutes les jouissances que l'on pourrait éprouver par la perception des saveurs des mets et des vins sur nos muqueuses, si ces dernières n'étaient pas intoxiquées par la fumée de tabac. »

Dans son numéro 2, la « Table », magazine de la gastronomie française, sous ce titre : « La Table et le Savoir-vivre », « La Bienséance à table » (M. Paul Reboux, de l'Académie des Gastronomes, Président du Club des Cent Mille), s'exprime ainsi :

.....

« Peut-on fumer à table ?

« En aucune circonstance. C'est d'une insolence suprême.

« Pour fumer, il faut attendre que les convives aient quitté les tables et s'en soient allés au fumoir, où les attendent les liqueurs sèches. »

.....

« Les liqueurs alcooliques, c'est-à-dire le Cognac, la fine champagne, l'Armagnac, le Kirsch, la framboise, le rhum, le marc, prennent toute leur valeur au moment du café.

« Ce sont donc ces liqueurs-là que vos convives trouveront avec plaisir à l'heure du cigare et de la cigarette. »

LES VIEILLES MAISONS CHALONNAISES

L'industrie de la Bière à Chalon, est plus que centenaire

Lorsque Charles Bovary rencontra Rodolphe après le suicide d'Emma, et en suite de la découverte de la correspondance coupable, de l'amant à l'amante, Rodolphe qui était un malin, offrit au pauvre officier de santé, une bouteille de bière...

Il savait bien, Rodolphe, que la bière était une boisson lénitive, propre à chasser les humeurs noires, sans les exciter. Dans un pays où le cidre était roi, il n'a pas hésité. Que se serait-il passé si, au lieu de ce liquide hygiénique et sain, Charles Bovary avait humé un pot de cidre, malin, subtil et capricieux ?... Il se serait passé ceci : c'est que nous n'aurions pas eu le plus beau mot — d'après Flaubert — du roman, et que M. Homais, entre Napoléon et Athalie, aurait pu rédiger pour le « Fanal de Rouen », un article nécrologique sur la mort de M. Rodolphe, tué par M. Charles Bovary, au cours d'une scène d'ivresse.

Ceci dit, passons...

A l'époque que nous avons évoquée, la bière avait déjà conquis le droit de cité. En réalité, on commençait à la fabriquer sur une échelle assez vaste et, si nous pouvions nous permettre un néologisme que, pour notre part, nous estimons affreux, l'industrialisation était arrivée à un point intéressant...

Les mousquetaires, du temps de l'arrestation de Broussel, connaissaient déjà une boisson où le houblon entrait pour une bonne part. C'était l'hôte qui, dans son arrière-boutique, confectionnait lui-même son mélange, et il est certain qu'au cours des années qui suivirent, on ne connut pas de « brasseries » au sens propre du mot. En Allemagne, par contre, la fabrication de la bière avait été l'objet d'une vogue insensée, et il est tout naturel que les régions frontières aient connu, avant les autres, un engouement certain pour ce liquide un peu trouble, un peu louche, à la saveur puissante, qui désaltérait sans énivrer et dont le prix, pour élevé qu'il fut, n'était pas en comparaison avec le coût des vins, venus du centre du royaume.

A l'heure actuelle, il est incontestable que les brasseries les plus puissantes se trouvent dans la région frontière de l'Est, et ceci est parfaitement logique.

La première « brasserie » chalonnaise

Un homme, — s'appelait-il vraiment Cretin, et, en ce cas, était-il originaire du Jura, — estima, un jour, que la bière pouvait être bue autre part que dans les lieux qui ne produisaient point de vin. Il s'installa donc dans ce que nous appelons, aujourd'hui, le chemin de la Butte — à peu près à la hauteur de la maison Chaussier. C'était en 1800. On imagine ce que pouvait être cette première brasserie. Ce n'étaient certes pas de grands bâtiments, et on devait fabriquer la bière un peu comme M. Homais fabriquait ses eaux de Seltz. C'était de la purgation...

La Brasserie des Carmes

En 1824, à l'emplacement qu'occupent encore les bâtiments désuets de l'actuelle rue Boichot, un nommé Pfrimmer créa la brasserie des Carmes. Cette maison fut cédée, en 1876, à MM. Durand et Battaut ; puis, M. Durand, arrière neveu de l'acquéreur primitif, et qui vit encore à Chalon, céda son exploitation, en 1920, à MM. Keroux et Helleu qui, à leur tour, après une transformation en société anonyme, vendirent leur brasserie à la Société des Grandes Brasseries Chalonnaises, le premier janvier 1929.

A partir de ce moment, la fabrication cessa complètement rue Boichot.

Mais, avant d'aborder l'historique de notre brasserie actuelle, il convient de jeter un rapide coup d'œil sur ce que fut celle belle exploitation. La bière, fabriquée avec des procédés qui, à l'époque, étaient quelque peu révolutionnaires, connut de suite une grande vogue. On mettait en vente à cette époque, et jusqu'en 1914 il en fut ainsi, des bières à fermentation haute, c'est-à-dire des bières blanches. Ces bières étaient un peu louches, mal décantées, parce que la fermentation, en fait se faisait dans la bouteille. D'où, au début, la nécessité d'enfermer le liquide dans des cruchons en grès.

La bière plaisait ; on en buvait beaucoup.

Sa vogue ne faisait que croître et nous n'en voulons pour preuve que l'augmentation constante de la fabrication à la brasserie des Carmes ; alors qu'en 1907 on fabriquait 9 à 10.000 hectos ; en 1921 et 1923 on enregistrait une production de 17.000 hectos.

La brasserie Wurgler

D'origine suisse, Wurgler installa, en 1827, sur le territoire de la commune de Saint-Cosme, une brasserie, de modeste apparence, dans un terrain vague, là où se trouvent actuellement les ateliers de petit outillage et de réparations. M. Wurgler fut, nos lecteurs le savent déjà, assassiné aux environs de Grenoble, en 1832. Ce fut donc son neveu, M. A. Wurgler, qui reprit l'affaire. M. Wurgler devait mourir en 1897, après avoir cédé la brasserie à M. Lesne, en 1875. (M. Lesne est le grand-père de M. Poillot, administrateur actuel des Grandes Brasseries). M. Poillot, gendre de M. Lesne, reprit à son tour l'exploitation en 1888.

Pendant un certain temps, une association exista, entre M. Poillot et M. Violet, association qui cessa en 1904, à cette date, le père du sympathique vice-président du Comité de la Foire, assuma seul la direction, jusqu'à sa mort, en 1917.

L'exploitation se poursuivit jusqu'en 1928 inclus, avec le concours des héritiers, et en 1929, date de la reprise de la brasserie des Carmes, la Société des Grandes Brasseries de Chalon était créée.

Les GRANDES BRASSERIES de CHALON

L'exploitation se poursuivit alors dans les locaux de l'ancienne brasserie Poillot.

Nous allons donc jeter un rapide coup d'œil sur cette belle réalisation qui fait honneur à l'habileté et à la ténacité de ses dirigeants.

Jusqu'en 1902, le public se contente de consommer des bières blanches, à fermentation haute. Cette bière, excellente, d'une fabrication assez aisée, avait comme principal inconvénient de n'être pas très limpide et d'être peu stable. Dès 1902, on commença à confectionner à Chalon des bières à fermentation basse, des bières stabilisées, pourrait-on dire. Cela n'alla pas sans inconvénients. La création de caves de garde, la nécessité d'une température très basse, obligèrent les brasseurs à se pourvoir de machines à glace qui fonctionnèrent bientôt tant aux Carmes qu'à Saint-Cosme.

Et c'est à cette époque que, quittant le côté impair de la rue Nicéphore-Niepce, la Brasserie Poillot commença à ériger des bâtiments du côté pair. Cela se fit en 1905. On créa alors une salle de brassage, des caves de garde et de fermentation, ainsi que des locaux nécessaires à la mise en bouteille et à la manutention de la bière...

Toutes ces installations furent terminées en 1909 et les choses restèrent en état jusqu'en 1929. A cette époque on transforma les locaux de la mise en bouteilles et de la manutention. La nécessité de réduire le temps pris par la mise en bouteille fut le point de départ de la création d'une canetterie moderne permettant le rinçage et le soutirage de 5.000 bouteilles à l'heure.

Ajoutons que la bière blanche avait disparu dès 1914.

D'un autre côté, une nouvelle branche d'activité s'était révélée : la fabrication de la limonade et des sodas. En 1910, 100.000 bouteilles furent livrées à la consommation. La production atteint maintenant 1.640.000 bouteilles, dont la moitié en sodas.

Les grandes Brasseries de Chalon distribuent également toutes les eaux minérales connues, et l'on sait qu'elles alimentent la ville et les environs de glace alimentaire, tant par l'usine de Saint-Cosme que par celle de la rue Boichot.

On voit donc que les Grandes Brasseries de Chalon ont suivi une progression absolument constante, une courbe ascendante, plaquée sur un plan rigide chose d'autant plus remarquable que nous ne sommes pas dans une région où la consommation de la bière suit une marche régulière. Cette consommation varie dans la proportion de 1 à 30, alors que dans l'Est, à Strasbourg notamment, elle va de 1 à 1 ½. Il fallait donc parer à cette saute anormale, et c'est pourquoi, pour les deux qualités de bière : la Royale et la Super, il fallut créer des caves de garde. En 1907, il y avait de la place pour 3.000 hectos ; en 1919 : 5.500 ; en 1933 : 7.500, et actuellement 9.000 hectos répartis ainsi : 5.400 hectos dans des foudres en bois, de 25 et 80 hectos ; 3.600 dans des cuves en acier émaillé, ultra-modernes, de 270 hectos.

Pourquoi ces caves de garde ? On sait que la bière ne peut être livrée dès sa sortie des appareils. Il faut une fermentation de 7 jours environ et un séjour de 40 à 45 jours dans des foudres où la bière se sature elle-même d'acide carbonique. Or, il est arrivé que ces délais, par la force même d'une consommation trop élevée, se sont parfois trouvés réduits considérablement. Les nouvelles installations remédieront à cet inconvénient.

La production a suivi une progression constante et nous avons pu relever les chiffres suivants : 1907 : 9.000 hectos bière blanche, 9.000 bière bock ; 1911 : 24.000 hectos (un tiers bière blanche, deux tiers bière bock) ; 1921 : 28.000 hectos ; 1928 : 21.000 ; 1929 : 30.000 ; 1934 : 36.000. La bière de Chalon est connue à Saint-Etienne, à Auxerre, à Tonnerre, à Saint-Claude-du-Jura, Moulins, Vichy, Nevers, soit dans un rayon de 180 à 200 km.

Ajoutons, pour terminer que la brasserie occupe 90 ouvriers et employés en été et 70 en hiver.

Au cours d'une brève visite des différentes parties de l'usine, nous avons pu nous convaincre que tout ce qui peut créer une rationalisation productive, que tout ce qui peut renforcer les conditions d'hygiène, a été fait par M. Poillot et ses collaborateurs...

... De la petite officine des Eschavannes-St-Marcel à la puissante installation de la rue Nicéphore-Niepce, que de chemin parcouru ! Cent trente-cinq années se sont écoulées. L'industrie de la bière a conquis de haute lutte son droit de cité dans notre ville. Souhaitons-lui encore de longues années de prospérité !...

G. POUTEAU.

P.-L.-M.

VOTRE RETOUR EN ALGERIE PAR MARSEILLE

Vos vacances touchent à leur fin ; vous songez au retour. Mais vous le voulez, dites-vous, aussi simple et agréable que l'aller. Pour cela, passez par Marseille.

Du Dauphiné, de la Savoie, de la Franche-Comté, de l'Est de la France, de nombreux trains express et rapides vous conduisent à la « Porte de l'Afrique du Nord ». Ils comportent des voitures directes, avec places couchées la nuit et wagon-restaurant le jour.

De Paris, le train-paquebot, avec places de 1re, 2e et 3e classes et couchettes de 1re classe, qui quitte la gare P.-L.-M. les lundi, mercredi, vendredi, samedi et dimanche, à 21 h. 15, vous amène le lendemain matin, à 9 h. 13, à Marseille-Joliette.

Une passerelle à franchir et vous voilà confortablement installé dans le paquebot de la Compagnie Générale Transatlantique partant de Marseille les mardis, jeudis, samedi et dimanche, à 10 heures, pour arriver à Alger le lendemain, à 9 heures.

Le lundi, le train-paquebot assure la correspondance avec le bateau de la Compagnie de Navigation Mixte, qui part à 11 heures et arrive à Alger le mardi matin, à 7 heures. En outre, pendant les mois d'août et de septembre, vous trouverez, à Marseille, de nombreux départs avec service accéléré sur Bône, Philippeville, Oran et Tunis.

Billets directs et enregistrement direct des bagages.

Notes d'Histoire

EMEUTES POPULAIRES A BELLAC EN 1634, UN GUEUX PENDU POUR UN COUPABLE

Ce n'est pas sans argent qu'on entreprend et qu'on soutient la guerre contre un Etat aussi puissant et aussi riche que l'Espagne ; Richelieu s'en rendit compte au long de sa dictature, aussi les émeutes et les insurrections se succédèrent-elles pendant toute la fin du règne de Louis XIII.

Dijon se soulève en 1630 contre les Aides. La Provence, en 1631, contre l'établissement des Elus ; la même année compte une émotion populaire à Paris quand le Gouvernement voulut doubler le droit de détail sur le vin vendu « **à pot et en assiette** ».

Le bureau de la douane fut, à Lyon, saccagé par le peuple qui assiégea le logis du prévôt des marchands, en octobre 1632, parce que les tarifs de douane avaient été « **réappréciés** », c'est-à-dire fortement accrus.

A Bordeaux, des taxes que le fisc voulut imposer aux cabarets engendrèrent une véritable émeute, des officiers du roi furent tués et, même, le feu mis à l'Hôtel de Ville.

Cette agitation générale eut-elle quelque lien avec le fameux scandale de Loudun, où le commissaire du roi Laubardemont, institua de toutes pièces l'affaire des **diables de Loudun** pour arriver à brûler le malheureux abbé Grandier, en 1634. On pourrait penser que Richelieu ne fut pas mécontent de fixer l'attention d'un public d'autant plus crédule qu'il était éloigné et mal informé sur cette extraordinaire affaire de prétendue sorcellerie qui, heureusement pour notre histoire, est un scandale judiciaire à peu près unique depuis celui qui détruisit les Templiers.

Les paysans du Limousin et du Poitou se soulevaient contre les gabeleurs ; à Saint-Savinien ils depecèrent vivant un commis des Aides ; les agents des contributions indirectes du temps menaient une vie qui n'était pas, comme de nos jours, de tout repos.

Mais les répressions ne tombaient pas souvent sur les coupables parce que les habitants des villes sympathisaient avec les insurgés des campagnes.

Pourtant, en janvier 1634, le roi avait annoncé solennellement, dans un édit de réforme, qu'il déchargeait ses sujets, pour cette année, d'un quartier de taille.

Comme, bientôt, la taille était doublée, « donnez-nous aussi deux automnes, deux moissons et deux vendanges la même année », répartirent les va-nu-pieds qui tuèrent, dans une hôtellerie, Charles de Pouponeï, lieutenant criminel au présidial de Coutances, venu à Avranches organiser la perception de l'impôt.

Cette agitation dégénérait en guerre civile et le cours ordinaire de la justice n'y portait pas remède, surtout dans le Poitou. Le roi y fit tenir une cour de « grands jours » et nomma, à cet effet, une Commission de Conseillers de Parlement de Paris et de maîtres des requêtes, présidée par Seguier, qui devait, ensuite, devenir chancelier.

Cette Commission, qui achèverait ses travaux en congédiant la Cour de Rouen, pour un temps, eut à punir un juge de robe courte, à Bellac, petite ville située entre Poitiers et Limoges, qui s'était prêté à une singulière substitution.

:::

Ce magistrat avait voulu donner satisfaction aux ordres impératifs de répression reçus du pouvoir royal et pourtant tenir compte des devoirs sacrés que lui imposaient les liens de l'amitié qui le liait avec un habitant pris sur le fait et à la tête d'un mouvement de rébellion.

Comment respecter ces devoirs contraires ? Abraham n'avait-il pas satisfait Jehovah en répandant le sang d'un agneau au lieu de celui d'Isaac, son fils ? Puisqu'il fallait, dans le cas présent, qu'il y eut un pendu, le malheureux serait haut branché à l'entrée de la ville et le criminel qui expierait devait être résigné à son fait, avouait bien sa révolte, puisqu'il marchait, d'un pas dégagé, vers les fourches patibulaires.

:::

Seulement, raconte La Fontaine, dans de bien curieuses lettres à sa femme, au cours de son exil à Limoges, qu'il subit peu de temps après l'arrestation de son protecteur Fouquet, voici ce qui s'était passé, et celui qui le lui raconta, à Bellac même, était un oncle de sa femme :

« Etant de la Commission des Grands Jours, il fit le procès à un lieutenant de robe courte de ce lieu pour avoir obligé un gueux à prendre la place d'un ami condamné à être pendu, moyennant vingt pistoles données à ce gueux et quelque assurance de grâce dont on le leurra. Il se laissa conduire et guinder à la potence fort gaiement, comme un homme qui ne songait qu'à ses vingt pistoles, le prévôt lui disant toujours qu'il ne se mit point en peine et que la grâce allait arriver.

« A la fin, le pauvre diable s'aperçut de sa sottise ; mais il ne s'en aperçut qu'en faisant le saut, temps mal propre à se repentir et à déclarer qui on est.

« Le tour est bon, comme vous voyez, et Bellac peut se vanter d'avoir eu un prévôt aussi hardi et aussi pendable qu'il y en ait. »

Le bon La Fontaine, qui note cette aventure, est plus préoccupé de la farce macabre jouée au pauvre diable, que de la répression que le Tribunal prononça contre le juge à robe courte ; il ne le fait pas connaître. Ce juge fit-il, à son tour, le saut ; rencontra-t-il des juges compatissants qui l'excusèrent pour l'amitié qui cimentait son crime : il est curieux que La Fontaine n'ait pas enrichi le trésor de sa sagesse d'une observation à ce propos.

Henri PENSA.

Encourageante statistique

On nous adresse le premier numéro d'une revue qui vient de paraître : c'est une publication bien spéciale : il n'y est question que des accidents causés par l'automobile « ennemi public n° 1 ».

Par dérapages, capotages, embardées, insuffisance de freinage, collisions, etc., il meurt chaque année sur la route, en France, l'effectif de trois régiments. Certaines batailles glorieuses ont coûté moins cher.

Le bilan minimum de quinze journées de printemps est de 356 morts et 1.922 blessés.

Les personnes blessées grièvement, on les appelle des blessés graves, sans doute parce que leur cas est sérieux. Des mourants, on dit pudiquement qu'ils ont été transportés à la clinique « dans le coma ». Cinquante pour cent des blessures sont des fractures du crâne ; ils ne mouraient pas tous, mais tous étaient plus ou moins frappés, — ou fêlés.

Tout cela d'ailleurs n'est point la faute de l'automobile, mais celle des automobilistes imprudents.