

# Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

1. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1883-10-07.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».

- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter [utilisation.commerciale@bnf.fr](mailto:utilisation.commerciale@bnf.fr).



## CAUSERIE

## LA BRASSERIE

Visite à la maison Pavard de Saint-Germain-en-Laye



AUJOURD'HUI l'usage de la bière est répandu partout. La consommation de cette boisson a pris une immense extension, même dans les pays où le vin est abondant et, depuis une trentaine d'années, elle a pénétré parmi certaines populations rurales où elle était restée jusqu'alors inconnue. Cette révolution dans nos habitudes provient d'abord du goût qui s'est modifié et, ensuite, du système de fabrication qui s'est notablement perfectionné depuis que nos brasseurs français ont pris à tâche de rivaliser avec les producteurs étrangers.

Nous en trouvons un exemple frappant, à Saint-Germain-en-Laye, dans la maison A. Pavard qui est l'une des plus importantes de nos brasseries françaises et que l'on peut considérer comme un établissement modèle dans cette industrie. Aussi avons-nous résolu de raconter, dans cette causerie, les phases principales de la fabrication de la bière, telles qu'elles nous ont été révélées par la visite intéressante que nous avons faite dans les divers services de cette vaste usine.

Le mode de préparation de la bière comprend trois opérations principales : la germination du grain, l'extraction des matières solubles qu'il renferme et la fermentation.

Nous avons vu là trois immenses cuves d'eau dans lesquelles on fait tremper l'orge jusqu'à ce qu'elle soit gonflée. On la laisse ensuite égoutter et on la transporte dans des caves appelées germoirs; après quoi on la met en couche, sur une épaisseur de 25 à 30 centimètres qu'on diminue à mesure que la germination se prononce. L'orge passe alors à l'état de *malt*. On étend le malt sur le séchoir qu'on appelle *touraille*, et qui n'est autre chose qu'une étuve renfermant deux plates-formes en fils de fer ronds à travers lesquels la chaleur vient opérer la dessiccation du grain.

Un fourneau placé en contre-bas donne au séchoir une chaleur plus ou moins grande suivant le besoin, et suivant le genre de bière qu'on veut obtenir. Enfin la dessiccation étant terminée généralement au bout de vingt-quatre heures, on laisse refroidir le malt et on en extrait le germe en le faisant passer au tarare.

C'est alors que le malt est porté au moulin, pour être concassé et trituré de manière à en extraire tous les sucs. On procède ensuite au brassage proprement dit. A cet effet, on introduit la farine obtenue par le concassage et le trituration dans une cuve, munie d'un double fond formant filtre pour permettre au liquide sucré de se clarifier.

Les trempes claires sont transportées dans des chaudières et dès que l'ébullition commence, on met le houblon, et on laisse bouillir pendant six ou huit heures. Le moût de bière une fois houblonné doit être refroidi le plus promptement possible; à cet effet on le fait couler sur de grands vaisseaux appelés *bacs refroidissoirs* n'ayant que 20 centimètres de profondeur et exposés à des courants d'air.

Puis on fait couler dans de grandes cuves, on ajoute une certaine quantité de levure et l'on abandonne la matière à elle-même. C'est ici que commence la fermentation qui s'obtient par deux méthodes : la fermentation haute ou la fermentation basse. La connaissance et la pratique de cette dernière méthode est tellement importante que l'on peut dire que son application en France, et notamment dans l'établissement de M. A. Pavard, a eu la plus grande influence sur l'avenir et la prospérité de la brasserie française. Elle nous a permis, pour tout dire en un mot, de fabriquer chez nous les bières viennoises et bavaroises que nous étions autrefois obligés d'aller chercher en Autriche et en Allemagne.

L'importance croissante de la consommation de la bière faisait un devoir à nos brasseurs d'étudier

les moyens de conjurer la concurrence étrangère. Longtemps nous avons été incapables de lutter dans l'impossibilité où nous étions de nous suffire à nous-mêmes et nous fussions certainement restés bien des années encore tributaires de l'Allemagne et de l'Autriche, sans l'initiative de nos brasseurs français et notamment de M. A. Pavard dont l'œuvre gigantesque fait de son établissement un des plus admirables instruments qu'on ait jamais vus en France, pour la fabrication des bières viennoises et bavaroises.

Nous venons de parler de la fabrication de la bière proprement dite d'après la visite que nous avons faite à l'établissement installé par M. Pavard dans ses locaux de la rue de Versailles et dont nous avons admiré la grandiose organisation, les appareils perfectionnés, l'outillage merveilleux, dont nous avons successivement examiné les chaudières, les cuves, les germoirs, les séchoirs, les tourailles, les moulins concasseurs, les cuves-matières pour la saccharification, ainsi que d'immenses réservoirs permettant d'emmagasiner une grande quantité d'eau pour les services de l'usine.

Dans cette partie de l'établissement, nous avons également à signaler une source située à 25 mètres de profondeur, environnée de galeries, dont M. Pavard est le propriétaire exclusif, et dont l'eau excellente sous tous les rapports lui permet d'assurer à sa fabrication un travail régulier et des produits homogènes.

L'eau de cette source d'une température constante de 8° a été reconnue par les analyses chimiques, excellente pour la fabrication de la bière et l'on peut dire que c'est une fortune pour l'établissement de M. Pavard, la question de l'eau étant dans la fabrication de la bière d'une importance considérable; plusieurs galeries amènent l'eau à un point central où les pompes élévatoires viennent puiser l'eau et assurer largement tous les services de la brasserie.

Nous visitons ensuite de vastes locaux pour l'emmagasinage des grains, orges, houblons; dans la cour, une écurie de 15 chevaux, un atelier de tonnellerie pour les réparations des fûts, vastes hangars, voitures et chariots de toute nature pour le transport des bières aux gares et pour le service des environs.

Tous les locaux sont vastes, bien aérés, largement pourvus de tout ce qui constitue un matériel complet, commode, économique. Un personnel de 40 à 50 ouvriers est attaché aux différents services. Chacun de ces services est dirigé par un chef. Tous les chefs ont leur logement attenant à l'usine; les ouvriers eux-mêmes sont logés en partie dans l'établissement, et ils y travaillent avec d'autant plus de conscience et de dévouement qu'ils y jouissent d'un véritable bien-être, dans la vie de famille laborieuse et tranquille, sûrs du lendemain, n'ayant rien à redouter de l'avenir.

Nous arrivons ici à la partie la plus intéressante de notre récit, car nous allons visiter les caves splendides, immenses, que M. Pavard a fait construire lui-même dans le roc pour être à la hauteur de la grande mission qu'il s'était imposée.

Nous sommes obligés de quitter la rue de Versailles pour nous rendre à la partie de l'établissement située boulevard du Midi et rue Félicien-David, partie d'ailleurs reliée à l'usine de la rue de Versailles par un téléphone.

Cette installation téléphonique qui est spéciale pour M. Pavard, lui permet, de ses bureaux, de centraliser les ordres et de pouvoir assurer à ses expéditions une promptitude aussi grande que possible.

Nous pénétrons dans un magnifique jardin, très vaste, situé sur le penchant d'un coteau. Suivant la pente douce, nous arrivons à l'extrémité du jardin sur une large terrasse qui domine les environs à une grande distance et d'où se déroule à nos yeux le plus admirable panorama qu'on puisse rêver. De là nous descendons dans les caves dont l'ouverture est située au pied même de la terrasse.

Dès notre entrée, nous assistons au montage d'un foudre amené par un wagon spécial.

Nous remarquons de suite que le service est effectué dans les caves par des wagons qui roulent sur des voies ferrées dans toute l'étendue des galeries et qui assurent une grande célérité dans les expéditions.

On nous remet une lampe pour éclairer notre marche et nous suivons nos guides à travers un

inextricable labyrinthe de galeries souterraines creusées dans le roc et intérieurement construites avec des soins spéciaux et une grande prévoyance de tous les usages de la brasserie.

Cette construction vraiment gigantesque fait le plus grand honneur à M. Pavard qui en a jeté les bases et qui en a indiqué tous les détails. Nous y trouvons quatre glaciers contenant chacune de 2 à 300 mètres cubes de glace. Les caves sont situées à 15 mètres au-dessous du sol; leur superficie mesure, dans tout le parcours, un terrain d'environ un hectare couvert en sous-sol et creusé dans le roc.

Cette installation des caves, entièrement due à l'initiative de M. Pavard, est un véritable modèle dans ce genre, pour l'usage auquel elles sont destinées et nous croyons que les brasseurs français et étrangers, qui viennent les visiter de tous les points du monde, ne peuvent que profiter du haut enseignement qu'elles leur fournissent comme un monument impérissable du progrès de notre industrie moderne.

L'entrée des caves est précédée d'une vaste cour autour de laquelle sont disposés de grands magasins de tonnellerie, appareils de goudronnage pour les foudres et tonneaux, des resserres, etc., etc., dont nous avons pu admirer les dispositions ingénieuses, témoignant de l'ordre et de l'harmonie qui président à tous les services organisés dans ces immenses souterrains, d'où peuvent sortir chaque jour 500 fûts prêts à livrer.

Nous l'avons dit, en créant cette installation gigantesque, le but de M. A. Pavard a été de fonder un établissement modèle et en mesure d'aborder résolument et efficacement la fabrication des bières étrangères et notamment des bières bavaroises et viennoises qui se font par la méthode de la fermentation basse, méthode jusqu'alors impraticable dans notre pays, faute des conditions spéciales rigoureusement nécessaires pour en faire une heureuse application.

La fermentation, sans contredit, la partie la plus délicate de la fabrication, qui transforme le sucre en alcool et en acide carbonique, peut s'accomplir à la température ordinaire de 15 à 20 degrés ou bien à une température de 4 à 5 degrés seulement au-dessus de zéro; la première est la fermentation haute, la seconde la fermentation basse.

C'est sur cette dernière méthode que se sont concentrés particulièrement les soins de M. A. Pavard et nous devons dire que ses efforts ont été récompensés par un plein succès. Car, c'est ainsi qu'il est arrivé à fabriquer des bières étrangères absolument irréprochables et c'est grâce à ces résultats que la consommation de la bière a pris en France des développements chaque jour plus considérables, la consommation ayant sans cesse augmenté à mesure que nos brasseurs français réussissaient à se familiariser avec les procédés de fabrication par la fermentation basse.

Autant les bonnes bières sont agréables au goût, rafraichissantes, digestives, en un mot favorables à la santé, autant les mauvaises bières sont débilitantes, indigestes, pernicieuses. Le mérite de la bière dépend autant des procédés employés pour sa fabrication que de la qualité des substances dont elle est composée.

C'est précisément à ce double point de vue que la maison A. Pavard, dont nous venons de faire connaître la magnifique installation, se distingue de tant d'autres qui se sont confinées dans les anciennes méthodes, et c'est ainsi qu'elle est arrivée à occuper une des premières places dans la brasserie française.

Dans le principe, cette maison qui est très ancienne, et dirigée depuis plus de 20 ans par M. Pavard, ne fabriquait que de la bière de St-Germain, spécialité créée par elle et qui jouit encore aujourd'hui d'une grande réputation; elle se vend beaucoup en Bretagne, en Normandie et dans nos environs; exclusivement faite avec de l'orge et du houblon, c'est une excellente bière de table, légère, rafraichissante et hygiénique.

Mais ce qui a été l'objet des principaux soins de M. Pavard, ce qui l'a surtout préoccupé depuis vingt ans, et ce qu'il a beaucoup développé dans son établissement, c'est la fabrication des bières viennoises et bavaroises qu'on ne connaissait qu'imparfaitement en France. Ces bières ne peuvent se faire que par la méthode de la fermentation basse. Or, la fermentation basse présentait cette difficulté qu'elle ne peut se produire, comme nous l'avons dit plus

haut, qu'à une température de 4 à 5 degrés. M. Pavard en a triomphé en plaçant sa bière dans ses caves immenses appropriées aux exigences du système autrichien et allemand, et pour l'installation desquelles il s'est rendu acquéreur de près de 10,000 mètres de terrain.

Il est arrivé ainsi à obtenir des bières de qualité supérieure qui ont été accueillies du public avec une telle faveur que sa brasserie a vu, depuis lors, grandir chaque jour son importance au point de devenir un établissement de premier ordre, une brasserie modèle, spécialement organisée pour la fermentation basse et dont tous les appareils sont actionnés par des générateurs de 50 chevaux.

Aussi ces bières sont-elles aujourd'hui très appréciées pour leur bonne qualité et leur saveur aromatique.

Une bonne bière, comme celles dont nous parlons, est certainement, après le vin, la meilleure et la plus salubre des boissons fermentées. Elle est essentiellement nutritive, car c'est un aliment complet, puisqu'elle contient des substances calorifiques, albumineuses et des combinaisons salines.

C'est en s'inspirant des meilleurs procédés de fabrication en même temps que des principes de l'hygiène, que M. A. Pavard a créé ces excellentes bières légères, claires, limpides, digestives, qui lui ont valu en 1878, à l'Exposition internationale de Paris, une des trois médailles d'or décernées à la brasserie française; et il est permis d'affirmer qu'il est un des innovateurs en France des procédés spéciaux qui ont permis à nos producteurs de suffire à la consommation de notre pays et de chercher à l'affranchir ainsi de l'importation étrangère.

La bière de M. Pavard, outre qu'elle peut subir l'analyse la plus minutieuse des médecins, sans qu'on puisse y découvrir la présence d'aucune substance douteuse au point de vue hygiénique, peut également défier, par ses qualités agréables et solides, toutes les bières viennoises ou bavaroises. Elle est appréciée, comme nous l'avons dit, non-seulement dans tous les environs de St-Germain où rayonne l'établissement, mais dans une grande partie de la France, principalement dans la Normandie et dans la Bretagne.

M. Pavard expédie également ses bières à l'étranger. Il possède à cet effet au Havre une maison spéciale qui fait la bouteille et qui fournit les paquets transatlantiques pour le service d'outre-mer.

Pour nous résumer, la réputation de l'établissement dont nous parlons est au-dessus de tout éloge, M. Pavard s'étant toujours attaché à fabriquer des bières exclusivement avec du houblon et de l'orge de qualité supérieure. Ajoutons que les sommités médicales de Paris se font un devoir de les recommander pour leurs propriétés nutritives et bienfaisantes et il ne nous restera plus qu'à conseiller à nos lecteurs de se rendre compte par eux-mêmes des qualités vraiment merveilleuses de cette boisson excellente qui fait tant d'honneur à notre pays.

Nous devons enfin rendre justice à l'initiative, au talent et nous pouvons dire au patriotisme du chef distingué de la grande brasserie de St-Germain.

Ancien juge au tribunal de Commerce de Versailles, M. Pavard a été successivement nommé par ses confrères, délégué au congrès général de la brasserie qui s'est tenu à Bruxelles, lors de l'Exposition universelle, puis, en 1880, président du jury de l'Exposition des produits de la brasserie à Versailles. Il est aujourd'hui vice-président du syndicat général de la brasserie française, ses confrères ayant eux-mêmes voulu rendre un juste hommage au travail méritoire de l'un des propagateurs et des champions les plus éminents des intérêts de la brasserie française et de notre renommée à l'étranger.

ACH. GL.

Le traité de commerce actuel entre l'Autriche-Hongrie et la France, après avoir été prorogé une première fois, expire le 1<sup>er</sup> mars prochain. Il faut, d'ici à cette date, que les négociations soient terminées et que la convention nouvelle soit ratifiée par le Parlement des deux pays.

Le retour à Paris de M. le comte Hoyos, ambassadeur d'Autriche-Hongrie, va permettre à ce diplomate d'activer les négociations.



## L'ENCRE MERVEILLEUSE

DE LA MAISON ENCAUSSE ET CANÉSIE



ETTE encre, dont nous avons entretenu nos lecteurs dans notre numéro 433, a donné lieu, de la part d'un journal spécial, le *Gutenberg*, à des réflexions que nous reproduisons textuellement :

« De MM. Encausse et Canésie, fabricants, entre mille autres produits hétéroclites, d'*encres d'imprimerie*, nous recevons une circulaire qui nous fait craindre d'être victime d'une véritable mystification.

« MM. L. Encausse et Canésie prétendent avoir découvert une encre d'imprimerie qui, d'une part, reste sept jours sur les rouleaux, *sans sécher, sans encrasser*, et qui, d'autre part, *sèche instantanément sur le papier* !

« Et, ce qui est plus fort, à l'appui de ce résultat miraculeux. MM. Encausse et Canésie produisent une attestation délivrée par un conducteur de M. Chaix, rue Bergère, lequel certifie véritable le *phénomène* ci-dessus décrit.

« Si nous ne savions que M. Chaix dirige une des premières imprimeries parisiennes, et emploie, par conséquent d'excellents ouvriers, nous nous permettrions d'élever des doutes sur la valeur de ce brevet S. G. D. G., délivré si galamment à MM. Encausse et Canésie; car les gens du métier savent, comme nous, que personne n'a encore résolu « le problème de fabriquer une encre qui, séchant rapidement sur le papier, ne sèche pas sur les rouleaux », et personne ne croira que MM. Encausse et Canésie, en dépit de l'universalité de leurs essais en tous genres, ont obtenu, du premier coup, ce que beaucoup d'autres, d'une habileté cent fois éprouvée, n'ont pu faire.

« Quant à nous, sceptique par expérience, nous n'ajoutons pas foi aux miracles... »

Nous pourrions répondre à ces suppositions et à ces doutes du *Gutenberg-Journal* par la simple note qui terminait notre article : « **Le présent numéro du « Panthéon de l'Industrie » a été imprimé avec l'encre typographique de MM. Encausse et Canésie,** » et nous ajouterions, ce qui est vrai, que *le numéro actuel est tiré aussi avec la même encre*; mais ceci ne saurait nous dispenser de citer la réponse suivante, adressée au *Gutenberg-Journal* et reproduite par lui.

Paris, le 7 septembre 1883.

« Monsieur le Rédacteur,

« C'est aujourd'hui seulement que nous avons eu connaissance d'un article inséré dans le numéro 35 « (28 août 1883) du *Gutenberg-Journal*, article intitulé « Encre merveilleuse » et dans lequel vous « voulez bien vous occuper des qualités que possède « notre encre typographique.

« Vous n'avez été victime d'aucune mystification, « Monsieur, en lisant la circulaire par laquelle nous « annonçons les progrès réalisés par nous. Nous « sommes, en effet, arrivés à fabriquer une encre « typographique d'un beau noir, parfaitement inaltérable, de 30 pour 100 au-dessous des prix actuellement pratiqués, et ne séchant pas sur les rouleaux, bien que séchant instantanément sur le papier. Ces résultats dus non à un *miracle*, mais à « une conquête scientifique, ont été constatés par le « conducteur Cavel, de la machine n° 18 sous le contrôle de M. Fleurant, chef du service de l'imprimerie de la maison Chaix et à la connaissance de « M. Chaix lui-même, qui n'aurait jamais permis à « un ouvrier et à un fonctionnaire de sa maison de « certifier des expériences, dont le procès-verbal a « été composé et imprimé chez lui, si elles n'avaient « pas été sévèrement contrôlées; c'est donc, en même « temps que la nôtre, la bonne foi de la maison Chaix « que vous suspectez. Du reste, l'imprimerie Her-

« mann (de Londres), a recommencé ces expériences « à la suite desquelles notre procédé a été acheté « pour l'Angleterre et l'Amérique au prix de 45,000 « livres sterling par MM. Barker et Cie.

« Votre scepticisme en présence de ce que vous « appelez un *miracle* démontre surabondamment « l'importance de notre découverte, et, si l'affirmation de la maison Chaix ne vous suffit pas, nous « sommes prêts à recommencer des expériences « dont les résultats seront constatés contradictoirement par vous et par nous, et auxquelles nous « convierons tous les imprimeurs qui voudront y assister; ceux-ci décideront si nous avons affirmé la « découverte d'un progrès dans la fabrication des « encres ou si nous sommes des mystificateurs, ainsi « que vous l'écrivez dans votre article du 28 août « 1883.

« Nous vous prions, Monsieur, et au besoin nous « vous requérons, en vertu du droit qui nous est « conféré par la loi du 9 septembre 1835, d'insérer « la présente lettre dans votre plus prochain numéro, « au même endroit et composée dans le même caractère que vous l'article auquel nous répondons.

« Recevez, Monsieur, nos salutations distinguées.

« L. ENCAUSSE ET CANÉSIE. »

Ceci nous fournit une excellente occasion de répondre aux nombreuses demandes que nous recevons chaque jour : *Notre numéro 433 est entièrement épuisé.*

D'une lettre de M. Berruys, consul général de Belgique en Chine, il résulte que les évaluations pour le nord et le centre de la Chine, dont le port de Shanghai est l'entrepôt, sont les suivantes :

Tsatlee.....	25.000	balles
Kashing.....	4.500 à 5.000	—
Hangchow.....	1.500	—
Woodie.....	1.000 à 1.500	—
Chincums.....	1.000	—
Skeins.....	500	—
Longkeels.....	500	—
Yellowsilk (soie jaune)...	5.000	—
Total.....	39.000 à 40.000	balles

En 1882, il y a eu 51,000 balles pour l'exportation, ce qui fait que la récolte de cette année est de 30 0/0 inférieure à celle de l'année précédente.

Les chiffres du tableau qui précède sont relatifs aux deux récoltes de cette année. On sait, en effet, qu'il y a deux récoltes de soie dans le nord et le centre de la Chine, tandis qu'il y en a sept dans le midi.

On évalue les deux premières de celles-ci à 6,000 et 7,000 balles, contre 4,500 balles en 1882. Si les sept récoltes du midi sont très bonnes, l'exportation ne pourra toutefois dépasser 14,000 balles. Ces soies s'exportent de Canton.

Quant à la soie sauvage produite par les vers appelés Tussah et appelée aussi « soie de Chefoo », l'exportation dépend de la demande de l'étranger. Elle a été en 1882 de 1,000 balles, dont la moitié a été envoyée en Italie. Les vers dont il est question se nourrissent de la feuille de chêne. On peut exporter une quantité pour ainsi dire illimitée de soie sauvage, puisqu'il n'y a qu'à récolter les cocons dans les bois. Une filature de soie sauvage, d'après les procédés modernes, existe à Chefoo; elle appartient à la C. M. S. N. C°.

Au commencement de la saison, c'est-à-dire en juin, il y avait à Sanghaï un stock de 15,000 balles de soie provenant de la saison de 1882. 14,500 de ces balles étaient dans les mains du banquier Hu Kwany-Yny.

L'infériorité de la récolte de 1883, par rapport à la précédente, provient des temps froids et pluvieux qui ont régné constamment en avril et mai.

Les districts qui ont le plus souffert sont : Hangchow, Sowching (Long Ruts), Lay-Yang (Skeins), et Woosie-Kashing a peu



Du 11 au 20 février prochain, aura lieu, au Palais de l'Industrie, le concours général d'animaux gras, d'animaux reproducteurs mâles, de volailles vivantes et mortes, de produits agricoles divers, de beurres et de fromages.

Comme d'ordinaire, une exposition de machines et d'instruments agricoles sera annexée au concours.