

sible du régime corporatif dans la grande industrie, et il a défini la doctrine de l'œuvre avec l'autorité que lui ont valu ses grands et persévérants efforts pour réaliser cette réforme sociale. Les industriels de la région, fort nombreux, ont chaleureusement applaudi ses chrétiennes et éloquents paroles.

FIDUS.

### CONSEILS PRATIQUES.

On me signale la réapparition en France des poteries vernissées dont l'Allemagne, en particulier, encombre nos marchés. Rien n'est si dangereux que l'emploi de ces récipients.

Sous l'action du feu, le plomb que contient la préparation vernissante, se détache et se mêle aux matières alimentaires, qu'il rend toxiques.

Plusieurs centigrammes de plomb peuvent être ainsi cédés, en quelques minutes, aux aliments; et comme la couche de vernis est très épaisse, chaque nouvelle cuisson apporte son contingent de métal dangereux.

Je ne puis, à ce sujet, donner qu'un seul conseil pratique: n'achetez jamais de poterie vernissée.

### AU "CLAIRON"

Nous sommes très flattés de l'intérêt que vous semblez porter à notre petit journal, mais nous vous ferons remarquer en passant que livrant votre réponse à la publicité, vous avez une chance de moins de gagner le cadeau, puisque vous facilitez les solutions aux lecteurs de *L'Ouvrier*, et que plus il y aura de réponses justes, plus la chance sera divisée. Car nous plaçons tous les jeudis, les bonnes réponses dans une boîte, et le nom qui sort le premier, est l'heureux gagnant.

Ainsi pour une autre fois, si vous tenez au prix, envoyez-nous votre réponse sous cachet.

### Réponse à la Devinette.

Le puits a 7 pieds et la grenouille monte 3 pieds par jour et en descend un. Le premier jour elle aura 2 pieds de fait, le deuxième jour, 4 pieds, et le troisième il lui restera 3 pieds à faire. Mais ayant fait ses trois pieds d'un seul bond, elle se trouve sortie du puits, sans retomber d'un pied. Par conséquent elle mettra 3 jours à sortir du puits.

Le nombre de ceux qui ont donné une solution juste étant si grand que nous ne pouvons reproduire leurs noms vu le petit espace de notre journal.

Le vainqueur du cadeau est M. Germain Charbonneau de St. Vincent de Paul, ile Jésus.

### PROBLEME

Avec les chiffres 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, formez le nombre 100 sans répéter aucun des chiffres.

Le vainqueur aura droit à deux magnifiques volumes, "Cléricale" et "La Vengeance de Geneviève," romans des plus intéressants.

### Les salaires ouvriers en Allemagne

En ce moment de crise ouvrière, il est curieux de comparer avec les salaires actuellement payés en France ceux dont se contentent les ouvriers en Allemagne, aussi bien dans le Nord que dans les États du Centre.

A Berlin, un ouvrier maçon, pour des journées de douze heures de travail, gagne de 18 fr. 25 à 35 fr. par semaine; les tourneurs sont payés environ 25 fr.; les ouvriers qui fabriquent les courroies, de 15 fr. à 22 fr. 50; les serruriers, 18 fr. 75; les forgerons, de 18 fr. 75 à 30 fr.; les mécaniciens, de 21 fr. 75 à 38 fr. 75; les tanneurs, de 18 fr. 75 à 22 fr. 50, et ainsi de suite.

Un journal industriel de Munich, rapportant ces chiffres, fait remarquer que les salaires y sont à peu près les mêmes qu'à Berlin, bien que le prix de la vie soit bien moins élevé en Bavière qu'en Prusse.

### Les Plaisanteries de l'Atelier.

Deux Méridionaux parlent de fortes fièvres qu'ils ont eues autrefois, dans leur pays.

—Moi, mon bon, je ne sais vraiment pas comment je vis encore; j'avais une fièvre si forte, vois-tu, et une chaleur si intense, que mon médecin avait peur de se brûler quand il me tâta le pouls.

—Té! c'est presque aussi fort que moi, Dioubant!

—Le médecin avait peur de se tâter le pouls, aussi?

—S'il l'avait peur, mon vieux?... Mais c'est à dire qu'il ne me le tâta jamais qu'avec des pinces!

Au restaurant:

Un monsieur demande du fromage de Brie, le garçon l'apporte: le monsieur l'examine; puis, d'un air dégoûté:

—C'est drôle, il ne me dit rien ce fromage-là!

Le garçon piqué:

—Voulez-vous qu'il vous fasse des vers?... \*

Un noctambule légèrement éméché, se cramponne à une colonne de gaz sur le Pont-Neuf, et regarde philosophiquement couler le fleuve.

—Cette Seine, réfléchit-il, ça n'a rien de commun avec moi. C'est quand elle a éprouvé une crue qu'elle fait des bêtises, tandis que moi, c'est quand j'ai éprouvé une cuite. \*

On sait que M. Brisson a failli rappeler à l'ordre un député qui s'était écrié *Sapristi!*

L'*Officiel* de demain publiera une rectification à ce sujet: M. Brisson avait cru entendre un mot séditionnel.

Il avait compris: *Sacristie.*

Dont acte. \*

On enterrait un homme politique prolix et ennuyeux. Après avoir passé en revue les principales occasions dans lesquelles il avait pris la parole, un assistant demanda:

—En somme, quel a été, à votre avis, le meilleur discours qui ait signalé sa carrière?

L'autre:

—Celui qu'on a prononcé sur sa tombe! \*

La femme d'un tailleur, personne fort pieuse déshabillait sa petite fille, très intelligente enfant de six ans. Avant de la mettre au lit!

—Lili, lui dit-elle, fais ta prière et surtout n'oublies pas de demander au bon dieu qu'il nous donne beaucoup d'habits à coudre.

—Oui, maman, tout de suite, répond Lili qui, se ravisant bientôt: Mais, petite mère, si je lui demandais tout cousus!

Que vois-tu de si coupable — demande un banquier israélite à son jeune cadet âgé de six ans à peine, dans l'histoire de Joseph vendu par ses frères?

Et l'aimable enfant après avoir réfléchi:

—Ils ne l'ont pas vendu assez cher! \*

Entendu dans les coulisses d'un café-concert:

Un auteur — Eh bien, avez-vous lu la dernière chansonnette que je vous ai envoyée.

Un compositeur — Oui je lui ai même trouvé un air.

L'auteur ravi — Ah! lequel?

Le compositeur — L'air bête.

Tableau!

Nous lisons dans un journal de Washington;

"On a trouvé un moyen d'empêcher les membres du Congrès de voler les broches à cheveux des chambres de comités. On a marqué le dos au fer chaud des mots: "chambre des représentants" en lettres d'un pouce de haut."

On étudie actuellement les moyens d'empêcher les horloges de disparaître et toute proposition à cet effet sera la bienvenue.

### L'OUVRIER DOIT LIRE.

Et c'est pour l'ouvrier spécialement que nous avons fondé ce journal.

Un moyen que nous avons employé, réussit un peu; c'est le présent hebdomadaire. Nous avouons, cependant, que vu nos ressources qui sont nulles, si petites que soient les dépenses, nous nous en apercevons.

Humblement, nous sollicitons pour les pauvres ouvriers, nos lecteurs,

### LES RICHES.

de faire choix dans leur mille et un rien, de quelques petites choses, soit chromos, cadres, albums, etc., etc., dont, bien entendu, nous demanderons qu'on nous fasse présent.

Chaque semaine, au lieu d'une devinette, nous en mettrons deux, ou trois, et plus s'il le faut, chaque réponse juste (et tirée au sort), méritera un présent.

C'est donc la collaboration des gens aisés et instruits que nous demandons, pour forcer à lire et s'instruire les ouvriers pauvres et ignorants. Forts de notre intention, nous remercions d'avance les généreux donateurs de la bonne œuvre qu'ils vont faire.

### RECETTES.

*Pouding aux raisins*.—Une pleine tasse à thé de farine, six œufs, ôtez deux blancs, gros comme un jaune d'œuf de beurre, un verre de franche eau-de-vie, sucre, cannelle, muscade, raisin à votre goût, du lait assez pour former de tout cela une pâte bien épaisse; ensuite mettez le tout dans un linge trempé dans l'eau bouillante et enduit de beurre et de farine; attachez-le bien serré, jetez-le dans l'eau bouillante, et faites bouillir une heure et demie.

*Pouding aux pommes*.—Prenez une demi-terrine de pommes, les épluchez et hachez bien menues; prenez une demi-terrine de farine, cassez un quarteron de beurre par petits morceaux dedans, prenez de l'eau froide et délayez cette farine pour pouvoir la rouler sur une table, étendez-la une fois plus longue que large; étendez un lit de pommes saupoudrées de muscade, sucre et cannelle pilés, jusqu'à ce que vos pommes soient employées, roulez ensuite votre pâte et fermez-la à chaque bout; enfermez le dans un linge mouillé et préparé comme on fait pour les autres poudings; puis mettez-le dans l'eau bouillante, où vous le laisserez trois heures, s'il est gros, et deux heures et demie, s'il est petit. Une sauce à l'ordinaire.

*Pâté chaud*.—Faites une abaisse de pâté de la grandeur que vous voudrez; couvrez-la d'une farce, et arrangez dessus les viandes dont vous voulez faire votre pâté chaud; épicez-le de bon goût; ajoutez un bouquet garni et beaucoup de beurre; des bardes de lard, des tranches de jambon et de veau; relevez les bords du pâté, et fermez-le avec une seconde abaisse. Vous l'ouvrirez comme la tourte, pour donner passage à la fumée intérieure; et de même encore, lorsqu'il sera entièrement cuit, vous en ôterez le bouquet, le lard, les tranches de jambon, de veau, et les remplacerez par le ragoût qui vous conviendra.