

permis de lutter victorieusement contre les produits similaires de l'étranger d'abord sur le marché intérieur de l'Allemagne et ensuite sur les marchés étrangers eux-mêmes.

La création d'une école professionnelle peut parfois même transformer profondément la région dans laquelle elle a été réalisée et l'enrichir ; c'est ce qui est arrivé pour l'école de vannerie qu'une Société privée a établie en 1876, à Heinsberg, petite localité située à cinq lieues d'Aix-la-Chapelle. Un certain nombre d'ouvriers souffraient du chômage par suite de la décadence du tissage à la main ; l'école apprit à ses ouvriers à fabriquer de la vannerie fine et réussit à leur procurer à eux et à leurs familles des salaires rémunérateurs sans qu'ils fussent obligés de quitter leur foyer. Il n'y avait en 1876, à Heinsberg et dans huit localités avoisinantes que 59 vanniers ; dix ans plus tard, en 1886, leur nombre était de 181. En sept ans, de 1876 à 1883, le nombre des ouvriers vanniers avait passé de 521 à 952, dans les quatre cercles réunis de Heinsberg, Geelenkirchen, Eckelenz et Juliers. Le nombre des ouvriers augmentant les quantités de matière première employées augmentèrent aussi et, devant la demande de plus en plus considérable d'osier les cultivateurs se décidèrent à en produire davantage et alors qu'en 1876, 800 demi-arpents seulement étaient consacrés à cette culture, il y en avait 2,300 en 1883.

La réputation de l'école vaut, paraît-il, nombre de commandes aux vanniers de la région, dit M. Pyfferoen, et d'ailleurs l'école abandonne aux habitants une partie des commandes qu'elle reçoit et elle en surveille l'exécution. Il y a là un exemple à méditer et à suivre. Il est une preuve évidente et tangible des heureuses conséquences que peut avoir un enseignement technique bien organisé. Il ne faudrait pas cependant copier trop servilement ce qui se fait en Allemagne, le gouvernement de plusieurs des Etats de ce pays et notamment le gouvernement prussien, ayant, nous l'avons vu, une tendance fâcheuse à suppléer en cette matière l'initiative privée et à se substituer à elle. L'Etat ne doit pas avoir le monopole de l'enseignement professionnel, car il mettrait dans son organisation une uniformité qui lui enlèverait une partie de son efficacité. Les différentes associations industrielles ou commerciales devraient, en France, tourner plus qu'elles ne le

font leur activité vers cet enseignement qui a contribué dans une large mesure à assurer les grands progrès de l'Allemagne sur les différents marchés du monde ; ce serait pour elles un moyen d'entraver les concurrences dont leurs membres se plaignent et sont les premiers à souffrir.

EDOUARD PAYEN.

LES VARIATIONS ET LA TENDANCE DES PRIX DES OBJETS DE PREMIERE NECESSITE DEPUIS UN SIECLE.

(Deuxième article)

En prenant pour guide un travail étendu de M. Bienaymé, qui a fait l'objet de communications à la *Société de Statistique*, nous avons constaté, il y a huit jours, que les prix des objets de consommation courante et populaire, à savoir : le pain, la viande, le beurre, les œufs, le vin, les pommes de terre, l'huile à brûler et le bois à brûler, représentent, tous ensemble, une baisse de 25 0/0 environ depuis 1880, point culminant de la période des hauts prix dans ce siècle, et qu'ils sont revenus à peu près aussi bas, sinon même un peu plus, que dans la période 1860 à 1865.

Le vieux cri, que l'on entend souvent encore, de la cherté de la vie est donc une réminiscence d'un passé déjà lointain, ou bien il n'exprime que les exigences nouvelles d'une génération plus raffinée et moins modeste. L'amélioration du sort de la population ouvrière et de la petite classe moyenne ressort de ces statistiques frappantes et d'une exactitude incontestable.

Il est vrai que les prix relevés par M. Bienaymé sont tirés des registres de dépenses de grands établissements qui ne s'alimentent pas au commerce de détail et qui ne consomment guère d'objets de choix, à savoir le lycée Louis-le-Grand et l'Hôtel-Dieu de Paris. Mais, même au détail, pour certaines denrées du moins, l'épicerie, le pain dans les quartiers populaires, la baisse depuis quinze ans a été sensible. En recourant soit aux Sociétés coopératives, soit aux grands magasins, deux organismes qui répriment les exagérations fréquentes du commerce de détail, le consommateur peut arriver à profiter de la plus grande partie de la baisse des prix en gros. Nous reconnaissons, d'ailleurs, qu'il y a encore beaucoup de progrès à effectuer dans notre outillage commercial pour que l'écart

entre les prix de gros et les prix de détail devienne modéré et normal.

Il peut être intéressant d'étudier de plus près le travail de M. Bienaymé en examinant chacune des denrées principales isolément. En ce qui concerne le pain, qui autrefois formait 40 et jusqu'à 50 0/0 de la dépense annuelle d'un ménage d'ouvriers et qui, aujourd'hui, ne dépasse qu'exceptionnellement 20 à 25 0/0 de cette dépense totale, la baisse de prix dans les quartiers populaires ne donne pas lieu à contestation.

Pour la viande, il en est différemment. Jusqu'en 1839 l'Hôtel-Dieu n'avait jamais payé la viande 1 fr. le kilogramme. De 1810 à 1838 le prix en variait de 67 centimes le kilogramme, le prix le plus bas, en 1824, à 90 ou 95 le prix moyen de cette période était d'environ 75 à 80 centimes le kilogramme. A partir de 1839 jusqu'en 1856, le prix de la viande dépasse presque constamment 1 fr. le kilogramme, mais de fort peu. Depuis 1856 jusqu'en 1867, l'Hôtel-Dieu ne peut plus acheter cette denrée qu'entre 1 fr. 20 et 1 fr. 30 le kilogramme. Puis il y a une hausse qui s'accroît vigoureusement au lendemain de la guerre et qui atteint le point culminant en 1879, où le kilogramme de viande revient à l'Hôtel-Dieu à 1 fr. 58. Après des oscillations diverses, le recul est sensible, surtout depuis 1884-85, et la viande fléchit dans les dernières années 1890-1895 à 1 fr. 23 le kilogramme. Le lycée Louis-le-Grand a des marchés un peu moins avantageux que ceux de l'Hôtel-Dieu et la viande en moyenne aujourd'hui revient à ces deux établissements à 1 fr. 40 le kilogramme, soit 10 15 0/0 de moins que vers 1880 et 15 à 20 0/0 de plus environ que dans la période 1855 à 1865.

Le consommateur riche ou aisé dira peut-être que cette baisse de prix de la viande, dont bénéficient depuis une quinzaine d'années les grands établissements, comme l'Hôtel-Dieu et le lycée Louis-le-Grand, il ne la ressent pas ou ne la ressent guère en ce qui le concerne. Son objection est, en grande partie, fondée. Cela vient de ce qu'il s'approvisionne uniquement au détail, dans des boucheries luxueuses, ayant beaucoup de frais généraux, et en outre de ce qu'il recherche exclusivement les morceaux de choix. Or, il se produit en ce qui concerne cette denrée un changement dans la consommation : tout le monde veut maintenant les morceaux de choix, et la clientèle des bas morceaux a beaucoup diminué ; de sorte que la