alors les parties moulées séparément d'une même pièce.

Souvent, au lieu d'appliquer la pâte directement sur le moule, on y verse cette pâte à l'état de boue liquide. Le moule à cause de sa porosité absorbe l'eau et la matière solide qu'elle tenait en suspension se dépose en couche sur les parois. On continue l'opération jusqu'à ce que la couche ait acquis une épaisseur suffisante. Quelquefois, avant de mettre au fin la pièce de Moulange, on lui fait subir une *retouche*, opération qui se fait à la main avec instruments *ad hoc* et qui tient, en petit de l'art du sculpteur. Nous avons remarqué avec plaisir que le dessin le plus en faveur pour les vases moulés représentait nos emblèmes nationaux.

Première Cuisson.—Les pièces qui ont subi soit le *tournassage*, soit le *moulage*, sont disposés dans les *Cazettes* dont il a été fait mention plus haut. Ces *Cazettes* sont empilées dans l'intérieur d'un four en forme de cône tronqué, large à la base d'une vingtaine de pieds, au sommet d'une dizaine et dont la hauteur est de cinquante pieds environ. Vers le milieu du cône, les parois latérales se replient de manière à former une voute sphérique, percée au centre d'un trou de deux pieds de diamètre à peu près, et parsemée d'autres trous de plus petite dimension, jouant le rôle d'aspirateurs et correspondant aux foyers, disposés sous la circonférence de la base du four au nombre de cinq ou six. Les vases commencent par abandonner l'eau qu'ils contiennent et la cuisson est achevée au bout d'une quarantaine d'heures. Du reste la température que l'on donne au four varie beaucoup selon les circonstances et les besoins.

Après cette première cuisson la poterie est poreuse, dure, sonore et ne saurait plus faire pâte avec l'eau. Mais à cause de sa porosité elle ne saurait servir à l'usage domestique, en

beaucoup de cas*. Il faut donc songer à la couvrir d'une couche imperméable. Son pouvoir absorbant rend même cette tâche facile, car il suffit de mettre en suspension dans un liquide une substance vitrifiable, laquelle se déposera sur les parois de la pièce que l'on plongera dans ce liquide. Mise au Tour à une haute température, l'eau absorbée par le vase s'évapore, et bientôt s'opère la fusion de la substance vitrifiable, qui fait fonction de vernis.

Cette seconde cuisson est de plus courte durée que la première et se fait dans un four semblable à celui que nous avons décrit. C'est là la dernière opération après laquelle on met les pièces en magasin.

L'Établissement de M.M. Howison et Chartré livre au commerce des faïences communes et des poteries dites *terre cuites* en bien plus grande proportion que des faïences fines parcequ'ils y trouve un bien plus grand bénéfice pécuniaire. Nous avons cependant remarqué de beaux échantillons qui prouvent qu'il suffirait d'un débouché pour que cette fabrique offrît au public les plus belles productions de l'art céramique. On comprend en effet que les frais de transport étant les mêmes pour les produits délicats de l'étranger et pour les produits communs, il y ait bien plus d'avantage à faire concurrence dans cette dernière branche. De fait les frais d'importation de l'étranger s'élevaient à 78 p. 100.

Nous ne sommes pas en mesure de donner, pour le moment, un tableau du personnel de l'établissement, non plus que des frais que nécessitent son entretien. Les choses n'y ont pas encore pris une stabilité suffisante pour que les chiffres actuels puissent éclairer le public sur son état normal.

* Il serait bon cependant de faire remarquer, que de grands vases en terre cuite, en cet état, sont très propres à conserver l'eau fraîche en Été précisément à cause de leur porosité.

REVUE COMMERCIALE.

NOVEMBRE.

SOMMAIRE :—Marchés étrangers.—Les récoltes en Angleterre, en France, en Portugal, en Espagne, en Italie, en Hongrie, en Russie, dans les États-Unis.—Déficit en Europe de 120 millions de minots.—Marché Canadien.—Bas prix et gêne générale avec fret élevé.

Marchés étrangers.—Les blés sont en hausse ou fermement tenus dans tous les pays producteurs, par suite des ordres nombreux qui arrivent de l'Europe.

La moisson est terminée en Angleterre, et les agriculteurs ne sont pas très-satisfaits du résultat ; les blés seront bons, et par la qualité, et par le poids, mais la récolte n'atteindra pas celle d'une année moyenne. D'un autre côté, la maladie de la pomme de terre a fait de ter-

ribles ravages. Ces faits, joints à la demande pour la France, la récolte mauvaise en Portugal, le manque de maïs en Espagne, en Italie et en Hongrie, la récolte très-médiocre du seigle en Allemagne, où l'on se nourrit en partie de ce grain, le peu d'abondance du blé de la Baltique, ces faits, disons-nous, sont de nature à raffermir l'opinion du commerce anglais et à produire la hausse.

En général, les récoltes sont satisfaisantes