

UN INVENTEUR GÉNIAL

Le commerce créé par son invention s'élevait en 1912 à au-delà de deux milliards et demi.

Le quinze février dernier, l'association internationale du froid, présidée par M. André Lebon, fêtait, en un banquet, la promotion dans la Légion d'honneur d'un vieillard inconnu du grand public, M. Charles Tellier.

Voici quarante-sept ans, cet homme, d'une intelligence géniale, venait de faire une découverte destinée à révolutionner un jour tout le commerce mondial des matières organiques, en trouvant le secret et en construisant la première machine à liquéfaction mécanique des gaz, permettant la conservation parfaite, par le froid artificiel, de la viande et de toutes les autres substances alimentaires.

En 1912, le commerce mondial des matières ainsi conservées s'élevait environ à deux milliards et demi de piastres.

L'homme dont l'intelligence, le travail, l'énergie avaient permis ce magnifique essor commercial, cet inventeur de génie, lui, est resté pauvre.

C'est un Français.

Son histoire est marquée de tous les beaux traits de cette race.

En 1845, un jeune homme de dix-sept ans, l'aîné de six garçons, s'initiait à la pratique industrielle auprès de son père, M. Tellier, filateur établi dans une petite ville normande: Condé-sur-Noireau.

Eclata la Révolution de 1848, suivie d'une série de crises commerciales. M. Tellier, patron de deux cents ouvriers, à la tête d'un établissement de six mille broches, gros chiffre pour l'époque, fut complètement ruiné.

On partit pour Paris. Là, à vingt ans, Charles Tellier eut à faire vivre tous les siens.

Le jeune homme est travailleur. Il est doué d'un esprit curieux.

En cherchant sa voie, génie précoce, tout de suite il invente. Il lance des idées, construit un bateau où l'ammoniaque est employé comme force motrice, une machine à air comprimé.

Hélas! précurseur est un rôle ingrat. Comme récompense, il a Clichy: la prison pour dettes!

Par bonheur, le directeur est un brave homme.

Charles Tellier est affligé d'un créancier qui doit payer pour son entretien neuf dollars par mois. Faute de paiement, la porte.

Le créancier doit payer à la fin de chaque mois. Du moins, il le croit.

Il se trompe. La pension de son prisonnier doit tomber exactement le 30.

Celle de Charles Tellier arrive un 31. Trop tard! L'oiseau est parti la veille.

Saluons la mémoire de M. Lebureau de la prison de Clichy.

Charles Tellier est libre. Il reprend courage. Il a des idées sur la fabrication de la glace. Il les expérimente et invente une machine frigorifique à compression.

Il voit plus loin. Avec cette machine, il conservera la viande, et non seulement la viande, mais toutes les matières organiques.

On est en 1869. Charles Tellier a gagné à sa cause un vieillard éminent qui lui procurera tous les concours financiers désirables: le comte de Germiny, ancien gouverneur de la Banque de France.

Catastrophe! La guerre de 1870 éclate.

Le comte de Germiny meurt pendant la guerre. C'est pour Tellier la perte de la fortune.

Qu'importe! Il s'acharne. Il sollicite, en 1872, l'Académie des sciences d'examiner ses travaux. Une commission, composée des savants Milne-Edwards, Peligot et Bouley, vient les contrôler. Elle s'incline devant le résultat. Pasteur félicite publiquement l'inventeur.

Charles Tellier décide de frapper un grand coup. Il fera une démonstration éclatante. Il transportera de France en Argentine une cargaison de viande fraîche.

Il forme une société, achète un paquebot anglais, l'"Eboé," qui devient le "Frigorifique," et il part de Rouen le 24 septembre 1876.

Après cent six jours de mer, il aborde à la Plata. Les viandes sont aussi bonnes qu'au premier jour.

Charles Tellier "aborda", ce jour-là, en République Argentine, une fortune.

Et le monde entier était doté d'un nouveau commerce.

"Nul n'est prophète en son pays." Et puis la France est un pays d'approvisionnement trop facile. On y prêta peu d'attention à l'admirable découverte d'un de ses enfants.

Mais l'Angleterre en tira immédiatement parti. En 1912 quatre cents steamers frigorifiques naviguaient sous pavillon britannique. Ils apportaient à Londres oeufs d'Australie et pêches du Cap, fraises de Californie et saumons de l'Alaska, gigots de l'Argentine et de la Nouvelle-Zélande.

Le génie d'un Français avait amélioré la table de millions d'hommes.

En 1908, au premier congrès international du froid, 6,000 adhérents faisaient une longue ovation à Charles Tellier.

En 1911, l'Académie des Sciences lui décernait le prix de Goest et sa commission plaçait son oeuvre, au point de vue des services rendus à l'agriculture, à côté de celle de Pasteur.

Récemment, enfin, Charles Tellier recevait la Légion d'honneur.

Mais il n'avait pas trouvé la fortune.

Pourtant, dans son petit appartement d'Auteuil, vieillard indulgent, il ne songe ni aux luttes qu'il a dû livrer, ni aux injustices qu'il a subies.

Il disait hier avec une simplicité admirable au reporter du "Matin":

—J'ai réalisé mon oeuvre. Je suis heureux d'avoir été utile à mes semblables et d'avoir honoré mon pays.

Charles Tellier est né à Amiens le 28 juin 1828.

LE TULLE CHIMIQUE

Il s'agit d'un tulle fabriqué par moulage, et non par découpage, à l'aide d'une matière plastique qui ressemble quelque peu à celle qu'on emploie pour la fabrication des toiles artificielles. Cette matière est du collodion ou de la cellulose cuprique, c'est-à-dire que la base en est toujours du bois. Sur un rouleau d'acier gravé, et où la gravure en creux reproduit les fils enchevêtrés d'un tissu de tulle, on fait arriver une sorte de nappé de cette matière plastique, qui est comprimée à l'aide d'un autre rouleau venant appuyer sur le premier. On obtient ainsi un véritable moulage, qui donne l'apparence d'un tulle. Il y a, bien entendu, une série de précautions à prendre pour permettre que la matière plastique, qui se présente ainsi sous forme d'un tissu à jour, ait le temps de durcir avant de subir des efforts. D'ailleurs, il est très probable que jamais les tissus ainsi obtenus n'offriront la même résistance que les véritables tissus tissés.