

- 2 panetiers à 5 francs par jour ;
- 12 brigadiers boulangers à 6 francs par jour ;
- 12 boulangers pétrisseurs à 5 fr. 50 cent. par jour ;
- 1 farinier à 4 fr. 75 cent. par jour ;
- 7 hommes de peine, dont 1 à 4 fr. 50 cent. et 6 à 4 fr. 25 cent. par jour ;
- 1 chauffeur à 5 fr. 50 cent. par jour ;
- 1 graisseur à 5 francs par jour.

Gr. VII.

Cl. 70.

La boulangerie n'emploie ni femme ni enfant.

Le travail est continu de jour et de nuit.

L'emploi de la vapeur a permis de diminuer le nombre d'ouvriers de 1 par four, soit 2 pour la journée de 24 heures.

Le montant de la dépense en 1876 a été de :

Farine.....	882,814 ^f 62 ^c
Sel.....	5,936 00
Levure de bière.....	57 38
Houille.....	22,162 45
Bois.....	31,438 12

La valeur des produits fabriqués pendant la même année s'est élevée à 1,040,119 fr. 60 cent., savoir :

Matières premières.....	929,909 ^f 56 ^c ou 89 p. 0/0
Frais généraux.....	36,812 82 ou 4 p. 0/0
Personnel.....	73,397 22 ou 7 p. 0/0
TOTAL.....	1,040,119 60

L'introduction des appareils de pétrissage perfectionnés a amené une amélioration notable dans la fabrication et a permis de diminuer le personnel tout en conservant par four la proportion de pain produit.

PÂTISSERIE

L'art de la pâtisserie ne fut guère connu que sous Louis XI ou Philippe le Hardi, et quelle pâtisserie! Des gaufres, des nieules et des oublis que l'on criait dans les rues comme de nos jours on crie les plaisirs. Mais la pâtisserie se perfectionna rapidement. Au XIV^e siècle, les gâteaux au beurre et au sucre apparurent sur les