

Bruxelles 2 nov. 1859

Ma chère Augustine,

J'ai terminé la besogne qui m'attirait ici<sup>1</sup> : je partirai demain matin, pour arriver le soir à Londres où je t'ai indiqué mon adresse :

Adelphi hôtel. John Street, Strand. – London

J'ai bien mis à profit le temps que j'ai passé ici. J'ai reçu en son temps la lettre d'Albert<sup>2</sup> et son incluse : je remets au retour à en conférer vu que le temps de s'occuper des affaires de Ligoure me manque complètement.

J'ai cependant ouvert les yeux sur tout ce qui pouvait être utile à notre établissement et voici l'une des découvertes qui me semble devoir t'offrir le plus d'intérêt.

Bien que les boulangers de Bruxelles soient fort habiles, beaucoup de ménages trouvent ici intérêt à fabriquer eux-mêmes leur pain. J'ai étudié cette fabrication dans une petite famille, rien n'est plus propre, plus expéditif, plus commode et même plus économique ; à tous égards cette manipulation domestique est une perfection. Je suis sûr maintenant que nous pourrions avoir chaque jour d'excellent pain frais à 8<sup>h</sup> du matin, et même des gâteaux et toute espèce de pâtisserie. Si j'avais eu ici Lucie sous la main, je lui aurais fait apprendre le métier et aurais rapporté de suite un four dont nous aurions fait usage à Paris.

Le temps nécessaire pour faire la provision du jour est :

Pétrissage de la pâte et façon des pains	½ heure
Cuisson	$\frac{3}{4}$
	1 <sup>h</sup> $\frac{1}{4}$

/2/ Mais pendant ce temps on n'a pas en tout ½ heure de travail effectif : on peut donc s'employer à autre chose.

Le four dans lequel on cuit 4 kilog. de pain est une cuisinière analogue à celle de la rue Bellechasse, mais d'une construction beaucoup plus simple. Il coûte 100 fr. On peut faire une grande cuisine comme dans nos fours français. Si on ne veut cuire que du pain on peut faire une cuisson avec 0<sup>f</sup>15 de charbon à 26<sup>fr</sup> les mille kilogr.

Je suis assuré d'ailleurs qu'un petit moulin avec un blutoir très simple donne des farines parfaites pour la fabrication du pain. Les meilleurs boulangers de Bruxelles blutent eux-mêmes leur farine chez eux et ont ainsi des pâtes de 1<sup>re</sup> qualité.

En résumé j'ai mangé dans de petits ménages du pain fabriqué à la main qui m'a paru aussi bon que le meilleur pain de Paris. En blutant très fin des farines de choix, on pourrait faire des pâtisseries et des pains comparables aux pains de gruau de la rue Taranne<sup>3</sup>.

L'importation de ce petit four donnerait évidemment un grand charme à notre vie rurale, en nous exemptant de la dure nécessité d'aller chercher péniblement un mauvais pain au Vigen.

---

<sup>1</sup> En vue de préparer son deuxième rapport au Conseil d'État sur la boulangerie dans le département de la Seine, Le Play se rendit en voyage d'études à Bruxelles et à Londres à l'automne 1859 afin d'observer ce qui se fait dans ces villes.

<sup>2</sup> Albert Le Play (1842-1937), fils de Frédéric et d'Augustine.

<sup>3</sup> Ancienne rue parisienne, dans l'actuel VI<sup>e</sup> arrondissement.

J'ai profité de mon séjour à Bruxelles pour visiter une fabrique de bière et je me suis assuré que rien ne serait plus avantageux parmi les annexions que nous voulons faire dans l'avenir à notre ferme de Ligoure. Je profiterai de mon séjour en Angleterre pour voir une petite brasserie rurale. Voici à l'avance quelques détails que je consigne ici à l'intention d'Albert.

Le matériel d'une brasserie comprend :

- 1° des chambres-greniers planchéiés pour faire germer l'orge
- 2° un séchoir pour sécher l'orge germé, comprenant une plaque de côté percée de trous et chauffée par dessous.
- 3° un meule où l'on mout un mélange, à poids égaux, d'orge germé et de froment.
- /3/ 4° une grande cuve où l'on fait digérer la farine avec l'eau chaude
- 5° deux chaudières en cuivre où l'on cuit la bière relevée de la cuve précédente
- 6° une cuve en cuivre où l'on fait refroidir la bière
- 7° des tonneaux où l'on conserve la bière, dans des caves.

Il y a deux catégories de brasseries : 1° celle où l'on conserve la bière pendant 2 à 5 ans, dans un lieu frais où elle fermente très lentement – 2° celles à petite bière où l'on tient le liquide dans un lieu chaud où la fermentation est instantanée. – Les premières exigent en tonneaux et en liquide un capital immense : dans les secondes le capital est réduit – je tâcherai d'avoir un devis en Angleterre : on m'assure ici qu'une petite brasserie peut se monter avec 25 000 fr.

J'ai une autre observation à transmettre à Albert.

Partout sur ma route en France et en Belgique, j'ai vu les foins et les pailles conservés en meules, au milieu des champs ou près des fermes. Les agriculteurs de ce pays ne construisent guère de grange ni de grenier à foin. Si la même pratique est suivie en Angleterre, il faut avouer qu'il restera peu de motifs pour se ranger à l'avis de M. Fournier.

Il est minuit et grand temps de dormir pour un homme qui part de grand matin. Je mettrai cette lettre à la poste demain à Lille : le timbre de la poste t'indiquera que j'y suis arrivé à bon port.

Je t'embrasse, ainsi qu'Albert Maman et Marie<sup>4</sup>, bien affectueusement.

Tout à toi,  
F. Le Play

J'ai trouvé ici de petits traités d'agriculture qui me paraissent intéressants : je les ai achetés à tout hasard [sic].

/4/ P.S. jeudi 3 nov. 1859

J'arrive à Lille à bon port et t'embrasse de nouveau en expédiant cette lettre - je passe la mer dans deux heures : le vent est peu rassurant - mais c'est toujours comme ça !

---

<sup>4</sup> Marie Lemarsis (1836-1861), fille de Coelina Le Play, sœur de Frédéric.