

## Les conditions de l'existence ouvrière

### Cause de la cherté des produits:

Il est incontestable que depuis un demi-siècle la valeur des salaires a subi une dépréciation équivalente à la fois à la prolongation de la durée du travail et à l'accroissement de la richesse publique. Et cette dépréciation, à demi justifiable tant que les industriels étaient restés désarmés devant l'avitissement dont des forces mécaniques frappait les produits manufacturés, cessa de l'être du jour où cet avitissement fut compensé par une augmentation proportionnelle du chiffre des affaires, car les travailleurs supportaient ainsi la diminution, des prix de vente sans bénéficier de l'accroissement correspondant des transactions. Mais, tandis que le prix du travail, par l'effet d'une production mécanique dérégulée, s'abaissait au profit du capital, la valeur des produits alimentaires et du logement s'élevait au niveau de l'importance acquise par la fortune industrielle, semant de difficultés chaque jour plus grandes l'existence de la population pauvre. Il est commun d'entendre les personnes d'âge affirmer qu'à égalité d'argent, on obtenait jadis beaucoup plus de produits qu'aujourd'hui. Cette allégation, comme nous l'allons montrer, est de la plus rigoureuse exactitude. Gagner proportionnellement et payer plus cher qu'il y a cinquante ans, telle est, en effet, l'obligation imposée à la classe ouvrière par notre système économique.

Bien qu'elles soient multiples, les causes en peuvent être ramenées à deux principales qui sont l'accroissement du nombre des commerçants et des intermédiaires de toute espèce, interposés entre la production et la consommation faute de pouvoir appliquer leur intelligence et leur activité à un travail effectif, et l'exécution dans toutes les villes de travaux édilitaires décrétés sans mesure ni prudence.

En 1866, on comptait 1.517.000 personnes exerçant le commerce; vingt ans après on en comptait 4.247.764; c'est-à-dire qu'en une période relativement courte, le nombre des intermédiaires, augmenté de 35%, s'était élevé à plus de 10% de la population totale. Ceci explique l'avis émis par M. de Foville que, là où peuvent vivre dix marchands, il s'en établit vingt, trente, qui végètent et augmentent de plus de 50% la valeur des produits vendus. Qu'en résulte-t-il ? Que, par exemple, une barrique de vin de 219 litres, vendue en gare de Narbonne 15 francs l'hectolitre (32 fr. 85) et rendue à Bercy au prix de 89 fr. 65 (tous droits acquittés), n'est pas livrée au consommateur à moins de 115 ou 120 fr. L'intermédiaire prélève donc pour frais d'entrepôt une somme de 25 ou 30 francs (25%) qu'il augmentera encore par la diminution du transport si, au lieu de n'acheter que deux hectolitres, il en achète soixante-dix (huit mille kilogs), poids où commence le dégrèvement des frais de chemins de fer.

La réduction même du prix des matières premières à l'issue des saisons favorables ne détermine pas toujours une réduction équivalente des matières manufacturées. Les frais généraux du commerce n'ayant d'une année à l'autre que d'insensibles variations et l'instabilité atmosphérique pouvant faire succéder à une année de gain deux ou plus de déficit, les négociants compensent inévitablement, par les profits immodérés des années heureuses, les pertes des années malheureuses. Au mois de mai 1894, les farines étaient tombées à des prix jusqu'alors inconnus. Les farines douze-marques se vendaient en Bourse 39 et même 38 francs les 159 kilogs bruts, de sorte qu'en revendant le sac 60 fr, cuisson comprise, c'est-à-dire en livrant le pain de 2 kilogs à 60 centimes, les boulangers gagnaient encore plus de 20 francs (36%), ce qui leur constituait un profit très rémunérateur. Néanmoins, beaucoup d'entre eux persistèrent à vendre le sac 80 francs, réalisant ainsi l'exorbitant bénéfice de 53% (1).

(1) Le 22 août 1894, le *XIX siècle* confirmait ainsi cette constatation. Le blé qui valait 23 francs au mois d'août 1892, était coté, le 18 août 1894, de 18fr25 à 18fr50, ce qui représente une différence d'environ 20%. D'après le relevé hebdomadaire des opérations de boulangerie à Paris, publié par le ministère de l'agriculture, voici quels étaient les prix du pain du 15 au 21 août 1892. Le pain de deux kilogrammes coûtait dans:

- 67 établissements.... 0 fr. 85	- 1668 établissements.... 0 fr. 80	- 792 établissements.... 0 fr. 75
- 326 établissements . ... 0 fr. 70	- 326 établissements.... 0 fr. 70	- 61 établissements.... 0 fr. 65 (suite page 2)

Si maintenant, connaissant ces deux exemples (qui sont loin d'être isolés), on observe que le taux moyen des salaires payés par l'industrie est de 4fr.85, on sera déjà convaincu que l'élévation du prix des denrées est bien supérieure au revenu maximum de la majeure partie des ouvriers, et l'on s'expliquera la peine qu'ont à vivre les petits ménages parisiens.

A la hausse des denrées il faut ajouter celle des loyers, conséquences des gigantesques travaux qui, commencés par l'Administration impériale et poursuivis aveuglément par les administrations postérieures, ont redoublé la fièvre spéculatrice des détenteurs du capital. Hâtons-nous, de le dire, pour prévenir une inévitable objection : nos enfants ne comprendront point la longévité d'un système économique tel qu'il eût réduit les populations des quartiers pauvres des grandes villes à souffrir des travaux destinés à leur procurer l'hygiène indispensable et à rétablir leur vigueur à demi éteinte; mais ce résultat doit nous montrer à nous-mêmes que, sous quelque aspect qu'on envisage le système, quelques avantages publics qu'on essaie d'en tirer, il ne peut profiter qu'à une partie de la société, parce qu'il offre trop de prise à la spéculation.

L'influence des bouleversements opérés à Paris depuis près de quarante ans se manifeste de deux façons: par l'élévation du prix des loyers d'abord, qui frappe le travailleur directement, soit en grevant son budget du logement, soit en le refoulant au delà de l'enceinte et l'obligeant, pour se rendre au lieu habituel de son travail, à des dépenses de locomotion jadis inconnues; en second lieu, par l'augmentation des frais généraux du commerce, augmentation que la répercussion fait également retomber sur la classe ouvrière.

Dès 1872, Audiganne signalait le péril des transformations inconsidérément opérées dans la capitale et leur assignait le principal rôle dans l'enchérissement général des produits nécessaires à l'existence. *«Qu'elle ait été lente ou soudaine, disait-il (2), l'élévation des cours de la marchandise en gros n'a pas figuré seule dans l'accroissement des prix constatés par les relevés de 1859 et de 1869. Tels articles achetés par le détaillant à un prix égal à celui qu'ils avaient dix ou vingt ans plus tôt, ou pour lesquels la différence était à peine sensible, n'arrivaient entre les mains du public qu'avec une surcharge plus ou moins lourde... c'est-à-dire la part destinée à faire face à tous les frais généraux... Or, supposez un accroissement de frais généraux dû à des influences factices ou arbitraires, supposez dans, une administration publique un système économique qui provoque au luxe et à la dépense, qui s'imagine semer des germes de richesse par la prodigalité, et alors les frais généraux du commerce ne connaissent plus de limites. Les loyers atteignent à des chiffres fabuleux ; les décorations intérieures et tout le mode de l'installation absorbent un capital exagéré. Il faut ensuite que toutes ces dépenses soient avec usure prélevées sur l'acheteur, plus ou moins durement rançonné... ».*

Cette judicieuse observation, qui s'adressait à l'administration de M. Haussman a conservé aujourd'hui toute sa valeur. On a remarqué, par exemple, que la population des Halles, le plus transformé des quartiers parisiens, a subi une diminution considérable. Portée au cens de 1886 à 31.763 habitants, elle n'est plus à présent que de 30.065 (en perte de 1.700), ce qui signifie que les hautes maisons, dites de rapport, construites le long des nouvelles voies du centre de Paris, ont fait émigrer dans les quartiers, limitrophes le petit commerce, les petites gens, une foule de modestes unités sociales qui prospéraient sur le vieil humus (3).

La taxe officieuse était alors de 0 fr. 73. Voici maintenant le relevé des prix du 13 au 20 août 1894. Le pain de deux kilogrammes se vend dans :

- 122 établissements ... 0 fr. 80	- 895 établissements .... 0 fr. 75	- 1140 établissements .... 0 fr. 70
- 469 établissements .... 0 fr.65	- 375 établissements .... 0 fr. 60	- 25 établissements .... 0 fr. 55
- 1 établissement ... 0 fr 50.		

La taxe officieuse était de 0fr.6299. L'écart des prix de vente avec la taxe officieuse est donc:

En 1892:	- de 0fr.12 pour 67 établissements,	- de 0fr.07 pour 1668 établissements,
	- de 0fr.02 pour 792 établissements,	- de 0fr.03 pour 326 établissements.
En 1894:	- de 0fr.17 pour 122 établissements,	- de 0 fr.12 pour 895 établissements,
	- de 0fr.07 pour 1140 établissements,	- de 0fr.03 pour 475 établissements,
	- de 0fr.02 pour 469 établissements.	

(2) *Mémoires d'un ouvrier de Paris*, p. 189 - Charpentier, édit. 1872.

(3) *Petit Parisien*, 16 juin 1894.

Si, du moins, les travailleurs, en restreignant encore leurs besoins alimentaires, à condition de redoubler de frugalité (et la nutrition de l'ouvrière qui vit seule nous a déjà initiés aux secrets de la nutrition du ménage), si les travailleurs pouvaient bénéficier des améliorations hygiéniques apportées au logement, les travaux éditaires auraient sans doute quelque apparence de raison; l'air et la lumière suppléant avantageusement à une réduction nouvelle du budget de la nourriture, les parias d'à présent retrouveraient dans la gaieté du foyer l'énergie que leur ont fait perdre leurs sombres demeures. Mais non.

D'une part, «*l'échoppe du bottier, l'éventaire de la fruitière, l'étal du boucher, le fournil du boulanger, enserrés tout à coup au milieu de constructions dont les rares et riches habitants passent en villégiature la plus grande partie de l'année, sont aussitôt réduits à la ruine et forcés de disparaître*»; d'autre part, les locataires des maisons abattues sont contraints d'émigrer vers les quartiers où subsistent encore les malsains, mais peu coûteux immeubles, et en définitive l'hygiène, où ils devraient puiser la régénération, agit sur eux comme le travail mécanique, qui devait simplement abréger leur labeur: elle les tue (4).

### **Enchérissement de l'alimentation:**

Avant d'examiner les conséquences produites par l'enchérissement des denrées alimentaires et des loyers, il convient sans doute d'établir par des preuves, certaines les observations générales que nous venons de présenter. Si, en effet, le commun peuple, se fondant sur une expérience personnelle, affirme que le salaire, bien que légèrement supérieur à ce qu'il était il y a trente ans, est devenu de beaucoup inférieur à la moyenne générale du prix de l'existence, l'économie politique officielle assure que le sort des classes pauvres va toujours s'améliorant et prédit au peuple, comme complément de l'émancipation politique de 1789, une émancipation économique très prochaine. Les adversaires pourraient donc disputer pendant des siècles, sans aboutir qu'à de stériles débats, siles chiffres qui, eux, ne souffrent pas la contradiction, ne venaient témoigner en faveur de la plus pessimiste de ces opinions.

1°- Bien que le pain, comme l'a fait remarquer Audiganne (5), ne fournisse pas sur la progression des cours des indications égales en importance à son rôle quotidien dans la vie des populations, consacrons lui tout d'abord notre attention. Si, avant 1823, il n'est point l'objet d'une taxation régulière, à partir de cette époque on connaît exactement sa valeur. Ainsi, le pain blanc de première qualité vaut :

Du 1er juillet 1823 au 30 juin 1833,	les 4 livres	0 fr. 69
Du 1er juillet 1833 au 30 juin 1843,	les 4 livres	0 fr. 63
Du 1er juillet 1843 au 30 juin 1853,	les 4 livres	0 fr. 69
Du 1er juillet 1853 au 30 juin 1854,	les 4 livres	0 fr. 72

La moyenne générale pendant cette période est de 0 fr. 3440 le kilogramme, soit un peu plus de 0 fr. 68 les quatre livres (5). De 1855 à 1892, cette moyenne subit une hausse sensible, car, à cette dernière date, l'évaluation officielle est de 0 fr. 3583 à 0 fr. 3608. Enfin, en 1894, le pain vaut 0.75 et, dans certains quartiers de Paris, 0.80. Or, que produit à l'égard de la consommation générale la différence de 3 centimes existant entre le prix de 1892 et celui de 1894? Pour la population tout entière de Paris, un accroissement quotidien de dépense de  $(2.386.232 \text{ habitants} \times 0,03) = 71.587$  francs; pour une famille d'ouvriers consommant six livres par jour, une surélévation annuelle de 16 fr. 45.

Comme, toutefois, l'enchérissement du pain est resté bien inférieur à celui des autres denrées, et notamment de la viande, la consommation s'en est élevée dans une proportion correspondante à la

(4) "Toute mesure, a dit quelqu'un, qui tend à agrandir les logements de familles ouvrières étant une véritable mesure de salut public, les conseillers municipaux de Paris auraient dû comprendre combien leur opposition à la construction d'un chemin de fer métropolitain est nuisible aux intérêts de ceux qui les ont élus". C'est là commettre la plus grosse erreur. La construction du Métropolitain, en effet, ne peut être que funeste à la population ouvrière, car elle aura pour conséquence, avec l'aération des faubourgs et la substitution inévitable de vastes appartements aux modestes logis actuels, d'élever encore le prix des loyers et de repousser jusque dans la banlieue les ouvriers qui habitent l'intérieur. Sur leur ancien domaine viendront d'établir les demi-bourgeois, chassés eux-mêmes du centre par les riches propriétaires et le haut commerce. Et comme tout mal en produit fatalement un pire, l'enchérissement des loyers, en éloignant l'ouvrier de l'usine ou de la fabrique, lui imposera un budget des transports qu'il n'a pas actuellement.

(5) Armand Husson, *Les consommations de Paris*, p.122. Gallimard, édit., 1854.

diminution observée pour les autres produits. Le débit moyen par tête était à Paris:

- En 1770 de 0 kilog. 462 grammes **(6)**
- En 1788 de 0 kilog. 587 grammes **(7)**
- En 1810 de 0 kilog. 463 grammes
- En 1820 de 0 kilog. 500 grammes **(8)**
- En 1854 de 0 kilog. 508 grammes **(9)**

Depuis 1854, le débit s'en est maintenu entre 503 et 510 grammes.

2- Dans les cours de la viande, on n'observe point les fluctuations soudaines et parfois considérables que subissent, suivant l'état des saisons, les cours de la boulangerie. Les prix de la boucherie suivent depuis le commencement du siècle une progression lente, mais continue, que la pratique du libre échange n'a pu enrayer, et qui a eu pour effet de réduire le chiffre de la consommation sans alléger celui de la dépense. M. Husson a publié **(10)** un tableau de la consommation de chaque habitant, en viande de boucherie, de 1751 à 1854. Il nous paraît utile de le reproduire, en le complétant par la consommation des deux dernières années (1892; et 1893) et l'évaluation de la dépense annuelle:

Périodes	Population	Consommation		Prix moyen		Dépense moyenne	
		Viande de boucherie <b>(11)</b>	Viande de porc	Viande de boucherie	Viande de porc	Viande de boucherie	Viande de porc
de 1751 à 1760	579.500	65,138 kg	6,250 kg	--	11 sous	--	--
de 1761 à 1770	565.710	64,554	5,902	--	10 sous	--	--
de 1771 à 1780	595.800	60,662	6,347	--	11,6 sous	--	--
de 1781 à 1786	592.800	56,625	7,092	1,05 fr	--	67,50 fr	--
de 1799 à 1808	600.480	61,707	9,149	0,90	--	--	--
de 1809 à 1818	637.920	60,126	11,562	1,05	--	--	--
de 1819 à 1830	749.914	58,286	12,681	--	--	--	--
de 1831 à 1840	860.561	51,472	11,010	--	0,78 fr	--	8,59 fr
de 1841 à 1850	994.261	51,138	10,638	1,09	0,85	--	9,04
de 1851 à 1854	1.053.262	59,353	10,267	1,10	1,03	65,29	10,57
1892 <b>(12)</b>	2.386.232	54,580	9,458	1,52	1,45	82,96	13,72
1893	--	65,187	--	1,53	1,50	99,75	--

Ce tableau suggère plusieurs observations. On remarque tout d'abord, de 1751 à 1850, une diminution considérable, dans la consommation de la viande de boucherie et une augmentation correspondante dans la consommation de la viande de porc. Cela s'explique par la différence de prix qui existe entre les deux espèces; mais, à partir de 1850, l'abondance de la demande produit sur le porc une hausse d'où résulte le ralentissement du débit. On remarque en second lieu que la quantité de viande de boucherie consommée en 1893 (année tout à fait exceptionnelle par la disette des fourrages) n'est supérieure que de quelques grammes à la quantité consommée de 175; cependant la dépense moyenne a considérablement augmenté; le prix de la viande s'est élevé de 1 fr. 05 en 1788, à 1 fr. 10 en 1804 et à 1 fr. 52 en 1892, soit environ 30%. Enfin, si l'on totalise la consommation de la viande de boucherie et celle de la viande de porc, on constate que, depuis 1851, la consommation générale a diminué jusqu'en 1850 de 10 kilos et jusqu'à 1893 de 7 kilos ou environ.

Par ailleurs, Mr Husson a publié, quant au prix réel de la viande à Paris, les comptes de l'administration

**(6)** D'après Lavoisier, 1791.

**(7)** D'après Tessier. - M. A. Husson (loc. cit., p. 87). trouve excessive la consommation moyenne attribuée à cette époque par Tessier. Cette quantité n'a cependant rien d'anormal si l'on considère que la consommation de la viande fut cette année-là très inférieure aux moyennes des 40 années précédentes et des 22 années suivantes.

**(8)** Benoiston de Châteauneuf, *Recherches sur la consommation de Paris*, in-8°, 1820.

**(9)** A. Husson, *loc. cit.*, p.107. **(10)** *Ibid.*, p.157.

**(11)** On n'a pas compris dans cette évaluation le poids des issues et abats comestibles des bestiaux de Paris.

**(12)** Il a été consommé à Paris, en 1892, boeufs, veaux, moutons: 125.893.459 kilos; chevaux, ânes, mulets: 4.149.950 kilos, dont il faut déduire les quantités saisies par les services d'Inspection, soit 640.000 kilos.

hospitalière depuis 1836. Sous réserve des observations dont il doit être l'objet et qu'énumère (p.171) l'ouvrage de Mr Husson, ce document éclaire le tableau qui précède.

Prix du kilogramme par année:

1836: 0 fr. 8641	1837: 0fr. 9106	1838: 0 fr. 9642	1839: 1 fr. 0445	1840: 1 fr. 0376
1841: 1 fr. 0354	1842: 1 fr. 0173	1843: 1 fr. 01	1844: 1 fr. 0133	1845: 0 fr. 9729
1846: 0 fr. 9737	1847: 1 fr. 0176	1848: 1 fr. 0059	1849: 1 fr. 0123	1850: 0 fr. 9782
1851: 0 fr. 9221	1852: 0 fr. 8330	1853: 0 fr. 0433	1854: 1 fr. 1428	1855: 1 fr. 1518

Le prix de la viande a donc subi, de 1836 à 1855, une augmentation constante. Audiganne a fait la même remarque. *“Pour le prix, dit-il (13), comme pour la consommation par tête d'habitant, pas ou peu de variations de 1815 à 1849. Le bœuf sur pied se vend en moyenne de 1 franc à 1 fr. 07 le kilo. Si l'on rencontre un moment le chiffre de 1 fr. 12, on tombe, en revanche, parfois au-dessous de 1 franc. C'est seulement vers l'année 1853 que le renchérissement commence à se manifester, et il se prononce de plus en plus vers 1855... En 1849, le prix du boeuf sur pied revenait en moyenne à 1 franc le kilo, celui de la vache à 0 fr. 80, celui du veau à 1 fr. 06, celui du mouton à 1 fr. 04. En 1855, la moyenne montait pour le boeuf à 1 fr. 26, pour la vache à 1 fr. 13, pour le veau à 1 fr. 85 et pour le mouton à 1 fr. 53. Dix ans plus tard, en 1869, ces prix s'étaient encore accrus. On avait alors 1 fr. 35 pour le bœuf, 1 fr. 25 pour la vache. En ce qui concerne le veau et le mouton, les cours baissaient un jour pour monter le lendemain, en se ressentant de la tendance générale à la hausse “.* Depuis, cette élévation n'a fait que progresser. De 1880 à 1883, le bœuf valait 1 fr. 56, le mouton 1 fr. 75 ; de 1888 à 1891, il y a une baisse légère: le bœuf est à 1 fr. 42 et le mouton, à 1 fr. 68 ; mais, en 1894, nouvelle hausse. On paie le bœuf de 1 fr. 34 à 1 fr. 90, la vache de 1.fr. 14 à 1 fr. 72, le veau de 1 fr. 20 à 1 fr. 96, le mouton de 1 fr. 58 à 2 fr. 10, le porc de 1 fr. 34 à 1 fr. 82.

3- Toutes les observations qui précèdent s'appliquent également à la consommation des œufs. Le mille valait, en 1788, environ 44 francs; en 1854, 52 francs; il vaut actuellement 82 francs. C'est une augmentation de 46% depuis cent ans, et de 36,5% depuis quarante ans. Le tableau suivant indique toutes les variations subies par cette denrée:

Epoques	Population	Quantités introduites	Consommation par tête		Prix de l'unité (15)	Dépense annuelle
			Nombre d'œufs (14)	Poids kg		
1788	592.800	78.518.000	131	6,550	0,044 fr	5,76 fr
1854	1.053.262	174.000.000	165	8,250	0,052	8,58
1892	2.386.232	320.628.180	134	6,700	0,082	10,98

Il résulte de ce tableau que, pour pouvoir supporter l'augmentation de 21% subie, par les oeufs, de 1854 à 1892, l'acheteur a dû réduire sa consommation de 18%.

4- Parmi les légumes secs, les pommes de terre et les haricots tiennent le plus de place dans l'alimentation ordinaire. L'hectolitre de pommes de terre, en prenant pour terme de comparaison l'espèce la moins chère, celle qu'on appelle pomme de terre jaune, et est, généralement à un quart ou un tiers de moins que la vitelotte et la hollandaise, se payait en 1849, de 3 fr 50 à 4 fr. 50; en 1859, de 6 fr 50 à 7 francs; en 1869, de 7 francs à 8 francs (16). Aujourd'hui elle vaut de 9 francs à 14 francs les 100 kilos, soit de 7 francs à 12 fr. 50 l'hectolitre. Quant aux haricots, de 1849 à 1892, le prix en a doublé. Le beurre en livres se payait, en 1849, de 1 fr. 28 à 1 fr. 90 le kilo; en 1859, de 1 fr. 48 à 2 fr. 36; en 1869, de 2 fr. 20 à 3 fr. 54; il vaut aujourd'hui de 2 fr. 05 à 4 fr. 26.

(13) Loc. cit., p. 180.

(14) Sur le pied de 20 au kilogramme.

(15) Les prix qui suivent sont des prix moyens. En 1893, les oeufs se vendent de 80 à 100 francs le mille; en 1867 ils valaient de 80 à 94 francs; en 1859, de 45 francs à 60 francs; en 1849, de 38 à 56 francs. (*Mémoires d'un ouvrier de Paris*, p. 185.)

(16) Loc. cit. p. 187.

5- Nous ayons dressé, pour les vins, un tableau semblable à ceux de la viande et des œufs. Comme il est arrivé pour tous les autres produits, le prix s'en est accru dans une proportion notable. Ainsi le litre, qui valait 0fr.44 en 1788 et 0fr.57 en 1854, se paie aujourd'hui 0fr.60 et même 0fr.70. Mais, malgré cette élévation, et contrairement à ce que nous avons constaté jusqu'ici, la consommation du vin, loin de diminuer, a augmenté, depuis 1788, d'environ 37%.

Epoques	Population	Quantités introduites	Consommation par tête		Prix du litre	Dépense annuelle
			Par jour	Par an		
1788	592.800	730.135 hl	1l 33cl	124 l	0,44 fr	54 fr 56
1854	1.053.262	1.444.610 hl	1l 37cl	137 l	0,57 fr	78fr 09
1892	2.386.232	4.498.500 hl	1l 51cl	189 l	0,625 fr	118 fr 12
1893	2.386.232	4.6448.500	1l 53cl	194 l	0,60 fr	116 fr 40

Bornons là nos exemples (17). Ce qui s'en dégage, c'est que l'alimentation a subi, au cours des trente dernières années, une hausse qu'on ne saurait évaluer à moins de 22 ou 23 %, et, comme le salaire n'a augmenté, pendant cette même période, que d'environ 17%, les classes ouvrières ont réduit leur consommation d'aliments solides de 21%, puisant l'énergie qui leur est nécessaire dans les vins, dont elles ont élevé leur consommation de 29%. Pour équilibrer leur budget, il leur faudrait donc réduire encore leur consommation d'aliments solides de 4% et abaisser leur consommation de liquides de 12%. Or, quelle somme affecte une famille d'ouvriers de quatre personnes au budget de l'alimentation? 2fr.25, 3 francs au plus. Tous commentaires affaibliraient ces chiffres.

### Enchérissement des loyers:

Le loyer était jadis, même à Paris, une dépense relativement minime. Grâce aux habitations des quartiers excentriques (Ménilmontant, Belleville, La Villette, Montmartre), il ne dépassait qu'exceptionnellement la proportion de 12 à 15% des recettes. Du jour où ces maisons, peu luxueuses, mais économiques, disparurent pour faire place à de vastes bâtiments, pourvus de l'éclairage au gaz, d'appareils de chauffage, voire même d'ascenseurs (18), la moyenne générale des loyers doubla, et l'on ne pourrait trouver actuellement trois pièces exigües à moins de 400 francs.

Soit dit en passant, il y a pour le capitaliste beaucoup plus d'avantages à posséder dans les quartiers pauvres que dans les quartiers riches. Un négociant de nos amis, déjà propriétaire d'un immeuble situé boulevard Haussmann, s'est rendu acquéreur d'une maison sise rue Piat. L'hôtel du boulevard lui a coûté 280.000 francs, et les six locataires qui l'occupent lui versent annuellement 26.000 francs, soit 9,3% d'intérêt. La maison de la rue Piat ne lui a coûté que 25.000 francs et lui rapporte 3.760 francs, soit 15%. Mais, comme les deux immeubles ont un même nombre de locataires, il s'ensuit que ceux de la maison paient comparativement beaucoup plus cher que ceux de l'hôtel.

Il ne faudrait pas croire, du reste, que ce cas soit exceptionnel. Le tableau suivant en fournira la preuve, et si l'on observe que les maisons des quartiers mondains exigent un entretien particulièrement coûteux, on s'expliquera la faveur qu'attachent les capitalistes, aux propriétés excentriques:(voir *tableau page suivante*).

Si la proportion des logements pauvres est déjà plus élevée que celle des loyers du centre de Paris, les propriétaires ne laissent échapper aucune occasion de l'augmenter encore. Les moindres travaux

(17) Cet article était écrit quand l'*Intermédiaire des chercheurs et curieux* a publié (1er juillet 1894), d'après le *Mercure de France* du 1er décembre 1797, le tarif suivant d'un grand marchand de comestibles de la rue Saint-Honoré, le sieur de Lavoyepierre. Les truffes valaient 6 francs la livre; les dindes truffées, vendues aujourd'hui 60, 80, et même 100 francs, se vendaient 24 francs; les poulardes et chapons truffés, de 15 à 18 francs. Un journal d'Alger, l'*Akhbar*, de l'année 1854, dit qu'un boeuf gras coûtait 43 francs et un mouton 3fr50; deux poules, 90 centimes; deux perdrix, 30 centimes; deux canards, 1fr80. Pour 1fr50 on avait 100 oranges, et pour 60 centimes, cent citrons; cent grenades se vendaient 90 centimes et cent pêches, 60.

(18) D'après une statistique récente, le nombre des grandes habitations a augmenté, depuis 1851, de cinq cent mille, tandis que celui des maisons n'ayant qu'un rez-de-chaussée a diminué, depuis 1856, de près de trois cent mille *Rapport de la commission des contributions directes, 1854*).

Emplacement des immeubles	Revenu brut	Prix d'achat	Rapport du revenu au prix d'achat
Quai Jemmapes, près de l'hôpital St.Louis (10ème)	36.270	200.000	18,13%
Boulevard de l'Hôpital (5ème)	9.610	80.000	12,13%
Rue Ternaux (11ème)	7.085	50.000	14,17%
Rue Jacquart (11ème)	10.305	75.000	13,74%
Rue de Rennes (6ème)	40.450	400.000	10,11%
Boulevard Hausmann et rue Washington (8ème)	22.080	240.000	9,20%
Rue Lafayette (9ème)	49.250	600.000	8,20%
Boulevard S. Germain (5ème)	25.360	260.000	9,75%

opérés sur la voie publique, le voisinage d'une maison neuve, d'une fabrique récemment ouverte, une modification dans l'itinéraire des compagnies de voitures: tout leur est prétexte à augmenter le revenu de leur immeuble. Trois mois avant l'inauguration du tramway "Saint-Augustin-Cours de Vincennes" (1er juillet 1894), plusieurs propriétaires de la rue Bolivar et de la rue des Pyrénées élevèrent leurs loyers de 3 à 5%.

Nulle considération n'arrête les spéculateurs, et leur passion du lucre va jusqu'à s'abriter sous le manteau de la philanthropie. Il s'est fondé à Paris un certain nombre de sociétés dites des *habitations à bon marché* qui prétendent rendre service à la classe pauvre en lui offrant des maisons saines, pourvues, disent-elles, de tous les agréments de la vie. Or, si l'on en croit M. Jules Simon lui-même, ce programme serait loin d'être rempli. La vérité, écrivait-il naguère (19), c'est qu'on y trouve dans les maisons à bon marché que le nécessaire et qu'on le paie un prix très rémunérateur, puisque le rapport de ces immeubles s'élève à 3,5 ou 4%. Et il disait des propriétaires: «Bienfaiteurs, si l'on veut, mais bienfaiteurs qui trouvent leur intérêt à l'être» (20).

Enfin, cet enchérissement des loyers n'est pas spécial à la ville de Paris. Partout où elle peut s'exercer, la spéculation s'abat comme un fléau, plus terrible que la plus désastreuse des épidémies. Au mois d'octobre 1892, la cherté des petits loyers de Berlin était telle que les conseillers municipaux proposèrent d'insérer dans le projet relatif à l'annexion des villages suburbains une disposition aux termes de laquelle tous les terrains sur lesquels on n'avait pas encore bâti seraient achetés par la Ville et vendus à des prix modérés.

### Le budget de l'ouvrier:

Maintenant que nous connaissons et le salaire moyen de l'ouvrier et la plus-value qu'ont subie depuis trente ans les denrées alimentaires et les loyers, il nous sera facile de calculer le budget des classes pauvres et de nous initier au douloureux mystère de leur existence. A combien doit s'élever d'abord la consommation d'une famille de quatre personnes (le père, la mère et deux enfants), jouissant d'une santé normale? Le tableau suivant l'indique:

Pain: Homme: 750 gr.	Femme: 550 gr.	Enfants. . . 640 gr.
Total: 1 k. 940 gr. à 0,30 c. le kil. = 0 fr. 58		
Viande: (526 grammes à 1fr.05 la livre): 1fr.10 (21)		

(19) *Figaro*, 16 mars 1894.

(20) Ajoutons que les sociétés françaises n'ont pas le monopole de cette avidité. Un opuscule de Mr Henry Roberts, *Des habitations des classes ouvrières*, traduit et publié ordre par du prince-président, 1851, nous apprend que la «*Société d'amélioration du sort des classes ouvrières*» offrait, en 1850, entre Grays'inn-road et Lower Road, Pentonville, près Bagnigge-Wells, des logements de deux chambres au prix de 220fr.80, soit à plus de 110 francs la pièce, et des chambres au prix de 120 francs l'une. Ces prix étaient aussi élevés que ceux des propriétés privées, la Société se défendant de vouloir faire aucune concurrence sous le rapport de la valeur, et comme les chambres à 120 francs, par exemple, hautes de 3m10, n'étaient séparées les unes des autres que par des cloisons mobiles de 2m10 qu'elles mesuraient au maximum 2m90 sur 2m15, on sera très convaincu que, suivant l'expression de M. Henry Roberts, les habitations construites par la Société fussent un excellent placement financier. Parmi les plus célèbres caravansérails philanthropiques, il faut citer *l'Albergo de Poveri* de Naples, qui contenait, en 1827, *deux mille six cents habitants*, répartis en six étages, dont le dernier était occupé par des ateliers où des individus des deux sexes se livraient au tissage, à la cordonnerie, à la confection des vêtements ou à la façon du corail.

(21) Si l'on remplace la viande par les œufs, on aura 12 oeufs à 0.08 centimes, 0.96 soit une économie de 14 centimes.

Lait: (un demi-litre à 0,30 c. le litre):	0fr.15
Beurre: (50 grammes, à 1fr.80 la livre):	0fr.18
Fromage:	0fr.20
Vin: (2 litres à 60 centimes l'un)	1fr.20
Légumes: (300 grammes)	0fr.21
Sucre:	0fr.16
Café:	0fr.20
Condiments divers:	0fr.125
Total:	4fr.105

Ce budget paraît être, on en conviendra, le mieux accommodé à la fois aux exigences de l'économie et aux besoins de personnes dont deux au moins sont astreintes à un labeur quotidien très pénible. L'alcool n'y figure point, non plus que les dépenses exceptionnelles et justifiables en tabac, pâtisserie, confitures, etc. On peut, il est vrai, pendant l'été, le réduire de quelques centimes en diminuant la ration de viande pour augmenter celle des fruits et du fromage; mais les fluctuations des prix du sucre, du café, de la viande, neutralisent à peu près cette réduction. A cette dépense de 28fr.70 par semaine, ajoutons celles du loyer, 7fr.63; du vêtement, 3fr.85; de l'éclairage, du chauffage et de la cuisson des aliments, 1fr.85 et, après avoir fait observer que ce budget ne comprend ni les menues et multiples dépenses d'intérieur (fil, aiguilles, tabac, savon, allumettes, journaux), ni les frais de maladies et d'assurances, ni les cotisations du syndicat dont fait partie le chef de la famille, récapitulons:

Nourriture:	28fr.70
Loyer:	7fr.63
Vêtement:	3fr.85
Eclairage, chauffage et cuisson des aliments:	1fr.85
Total:	42fr.03
ou, pour l'année tout entière:	2.184fr.

Qu'on cherche maintenant combien de professions rapportent (chômage compris) une somme annuelle supérieure à 2.184 francs. On en trouve neuf sur cent vingt et une; c'est-à-dire que cinq mille travailleurs seulement ou environ peuvent à Paris effectuer les dépenses peu exagérées dont nous venons de présenter le détail. Encore l'une de ces professions (celle des postes et des télégraphes) obligeant ses membres à revêtir une tenue particulièrement dispendieuse, les postiers et les télégraphistes sont-ils obligés de réduire d'autant les deux premiers chapitres du budget. Quel est donc pour la population pauvre le prix réel de l'existence? Les divers budgets qui suivent en donneront une idée approximative.

1- Budget d'un ouvrier houilleur du bassin de Charleroi gagnant 37fr.30 par quinzaine (969 fr.80 par an) et devant subvenir aux besoins de six personnes (femme et quatre enfants). Les dépenses sont calculées, comme les recettes, par quinzaine:

Pain (45 kg. à 0fr.25)	11fr.25
Pommes de terre (30 kg. à 8 cent.)	2fr.40
Café (1 kg. à 3fr.20)	3fr.20
Bière (26 litres).	2fr.80
Sucre (3/4 de kg. à 1fr.20)	0fr.90
Légumes	1fr.50
Viande (3 kg. à 1fr.60)	4fr.80
Œufs (26)	2fr.40
Beurre (3 kg. à 3fr.20)	9fr.60
Savon (3 kg. à 40 c.)	1fr.20
Tabac (1/2 kil.)	0fr.90
Sel, poivre, allumettes	0fr.50
Charbon	2fr.30
Lait (un litre par jour)	3fr.00
Loyer	6fr.50
Total:	53fr.25
ou, par année:	1.384 fr.50



La recette étant de 969fr.80, c'est un déficit de 414fr.70.

Si l'on compare ce budget à celui qui précède, on remarque tout d'abord que le total de la dépense par année est inférieur de 800 francs; en second lieu que le loyer, évalué pour Paris à 7 fr. 63, c'est-à-dire à 400 francs par an, ne l'est pour Charleroi qu'à 3fr.25, soit 169 fr et que, même en tenant compte de la différence qui existe entre ces deux villes quant au prix du logement, il doit être difficile à une famille de six personnes de réaliser la moindre économie sur un loyer de 169 francs, taux d'une seule chambre dans les quartiers de Belleville ou de la Villette; on conclut donc que notre ouvrier houilleur, s'il voulait, obtenir l'équilibre de son budget, ne pourrait y arriver qu'en réduisant encore ses dépenses de nourriture, inférieures déjà de 12fr.75 (22%) à celles du précédent budget.

2- Budget annuel d'un mineur américain (22), d'origine française, marié et père de deux enfants:

Farine	180 fr.
Lard	75 fr.
Viande	240 fr.
Beurre	150 fr.
Saindoux	15 fr.
Pommes de terre	56 fr.
Légumes	75 fr.
Lait	90 fr.
Café	72 fr.
Sucre	60 fr.
Loyer	260 fr.
Charbon	70 fr.
Pétrole	15 fr.
Habillement	365 fr.
Médecin et pharmacien	110 fr.
Frais divers	30 fr.
Cotisations sociales	30 fr.
Journaux ,	25 fr.
Total	1.898 fr.75
Total de la recette	1.769 fr.75
Excédant de la dépense	129 fr.

3- Budget hebdomadaire d'un journalier agricole, marié et père de deux enfants (23): le journalier gagne six journées à 2 francs l'une, soit 12 francs; son jardin lui fournit les légumes, et les menus travaux de couture qu'exécute sa femme donnent la viande. Après avoir acheté quatre pains de 4 kilos à 40 centimes (6fr.40), il lui reste 5fr.60 pour payer son loyer, son vêtement, son blanchissage, acheter les épices, les graines potagères, son tabac, le fil et les aiguilles nécessaires à sa femme, etc. Pour boisson, lui et sa famille se contentent d'eau.

4- Un ouvrier de Magdebourg a tenu pendant l'année 1893 un registre de ses recettes; il a travaillé 323 jours, le nombre total de ses heures de travail a été de 2.963, soit une durée moyenne de près de dix heures par jour. Il a gagné 837fr.50, sur lesquels, déduction faite des sommes réservées pour s'assurer contre les accidents du travail et obtenir des secours en cas de maladie, il lui est resté net 802fr.50. Qu'on rapproche cette recette des dépenses portées dans l'un ou l'autre des budgets précédents, et l'on devinera comment et de quoi il a pu vivre.

En thèse générale, les budgets ouvriers portent les dépenses de la nourriture à la moitié environ de la dépense totale. Il y a, cependant, des écarts importants au-dessus ou au-dessous de la moyenne, suivant qu'il s'agit d'un budget de manœuvres, d'ouvriers du bâtiment ou d'ouvriers d'art. A mesure que s'élève le salaire, le pourcentage de la nourriture diminue, et l'excédant de la dépense se reporte sur les autres articles, notamment sur le vêtement et l'habitation. Mais il importe, pour se faire, une idée

(22) Bulletin officiel de la Bourse du Travail de Paris, 1892.

(23) XIXe Siècle, septembre 1891.

absolument exacte du budget des classes pauvres, d'observer que beaucoup d'ouvriers sont forcés de prendre le repas de midi hors du ménage.

D'autre part, le vêtement représente près du cinquième de la dépense totale. L'élévation des loyers, l'augmentation, correspondante des impositions et des patentes, ont obligé les petits commerçants d'exhausser le prix de leurs marchandises, et, comme, la concurrence es grands magasins menace incessamment leur existence, ils attirent la clientèle pauvre par les longs crédits qui ruinent à la fois vendeurs et acheteurs.

Ceci dit, et étant démontré que la dépensé la plus réduite est encore supérieure aux recettes (24), comment l'ouvrier et sa famille parviennent-ils à subsister? Eh bien! ils font comme l'ouvrière dont nous avons pénétré l'existence, ils vivent de pommes de terre, de fritures, de légumes, de portions de viande dont la plus forte part est réservée à l'homme. Prenons, par exemple, un ménage qui, gagnant net par an 1.600 francs, consacre à sa nourriture la moitié de cette somme, 800 francs; à son vêtement, le cinquième, 320 francs; à son loyer, le septième, environ 250 francs, et affecte le reste aux menues dépenses quotidiennes. Sachant qu'il ne peut consommer que la moitié de la nourriture (la moitié en valeur et non en poids) inscrite à notre premier budget, il est facile, de connaître son alimentation. Ses économies porteront tout d'abord sur la viande et les légumes, qu'il consommera rarement ensemble, parfois même sur la quantité qu'il réduira le plus possible; il remplacera le beurre par des graisses, remises en pot après avoir servi à la cuisson des aliments; il supprimera enfin le café et, avec le café, une grande partie du sucre. Le vin seul suppléera à ces privations nécessaires. Souvent (on peut même dire habituellement), il dînera d'une soupe et d'un quartier de fromage; ou d'un plat de légumes; ce n'est qu'à ces conditions qu'il pourra faire honneur à ses affaires, c'est-à-dire maintenir dans une raisonnable limite l'inévitable dette flottante.

L'enquête faite en 1886 a révélé l'insuffisante et malsaine nourriture de l'ouvrier belge, qui mange très peu de viande et fait habituellement ses repas de pain et de pommes de terré. Antérieurement, Ducpétiaux avait établi que le prix de l'entretien des prisonniers, en ce pays, était supérieur au revenu moyen d'un ouvrier.

En admettant, au reste, que la classe ouvrière consommât réellement la quantité moyenne de viande calculée par M. Husson, elle serait encore moins favorisée que le soldat qui, recevant de 250 à 300 grammes par jour, consomme annuellement de 91 à 109 kilos, du que le *relégué* dont le décret du 9 juin 1887 a réglé comme suit la ration de vivres:

Pain bis, tous les jours	0kg750	Viande fraîche, dimanche	0kg250
Conserves, mercredi et samedi	0kg200	Lard salé, mardi et jeudi	0kg200
Bacaliau, lundi et vendredi	0kg250	Riz, jeudi et dimanche	0kg070
Légumes secs, lundi, mardi, samedi	0kg120	Huile d'olive, lundi et vendredi	0kg010
Sel, tous les jours	0kg012	Vinaigre, lundi et vendredi	0kg003

### Qualité de l'alimentation:

L'alimentation a-t-elle, du moins, les qualités exigibles pour réparer les pertes que cause au travailleur son malsain et pénible labeur? La réponse s'indique d'elle-même. Les économies du ménage pauvre portant, non sur la quantité des denrées, dont il absorbe en poids une part égale, sinon supérieure, à celle que consomment les membres des autres classes, mais sur leur prix, il est évident qu'il ne peut s'approvisionner que de produits de qualité inférieure ou dépréciés par une trop longue exposition aux éventaires. Et c'est en effet, dans l'alimentation destinée aux petites bourses que s'exercent le plus activement la fraude et la mauvaise foi du commerce. En étudiant les chiffres donnés par le docteur

(24) Pour remédier à cette situation et déterminer le minimum de salaire nécessaire à l'existence, la Fédération nationale des syndicats du bâtiment dressa, au mois d'avril 1894, le budget des dépenses d'une famille de quatre personnes. Etant donné que l'ouvrier du bâtiment doit déjeuner au dehors, ce qui, avec ses frais de déplacement, lui occasionne une dépense de 2 francs, ce budget s'éleva à 8fr.27 par jour. La corporation ayant à supporter 88 jours de chômage par an, la Fédération fixa à 8 francs par jour pour l'année tout entière, le salaire dont elle cherchait l'évaluation.

Bertillon sur les saisies opérées à Paris par les services d'inspection de la boucherie et des abattoirs (25), on remarque que les viandes le moins contaminées sont le veau et le mouton dont la plus importante consommation est faite par les personnes de condition aisée, tandis que le porc, l'âne et le mulet, qui forment le fond de l'alimentation en viande de la classe ouvrière, sont l'objet de saisies relativement nombreuses. Quant à la forme et à l'importance de la contamination et de la fraude, elles dépassent tout ce qu'on oserait imaginer, et il faut toute l'autorité des hygiénistes et des médecins qui les signalent pour n'en puisse contester la sincérité. En voici deux exemples, un exceptionnels, sans doute, mais particulièrement graves par leur origine. C'est au mois de novembre 1892, et c'est M. J. Cardane qui raconte (26):

*“Tout récemment, au cours d'une entrevue avec M. Lafont, secrétaire général de plusieurs syndicats, notamment de celui des marchands des quatre-saisons, nous nous étions refusé à croire qu'on vendît couramment aux Halles, du poisson putréfié. «Eh! bien, nous avait répondu M. Lafont, qu'à cela ne tienne, l'expérience est facile à faire. Venez donc me prendre un de ces matins, le jour qui vous conviendra le mieux; et nous achèterons ensemble autant de poisson pourri que vous voudrez. Vous verrez que c'est une marchandise qui ne manque pas sur le marché». Nous acceptâmes l'invite. Et voilà comment le vendredi 21 octobre, par un temps sec et plutôt froid - ce qui n'est pas indifférent en la circonstance - nous nous présentions inopinément, vers dix heures du matin, au siège du syndicat des marchands des quatre-saisons, à quelques pas de la fontaine des Innocents. Cinq minutes plus tard, nous nous dirigeons vers le pavillon de la marée. Indépendamment de M. Lafont et d'un de ses syndiqués, M. Louis M..., nous étions accompagnés par M. Gompertz, avocat, conseil judiciaire des marchands des quatre-saisons, dont le témoignage pouvait n'être point à dédaigner.*

*Vingt minutes seulement nous restaient pour la singulière opération que nous allions tenter aux Halles, la vente, en gros des facteurs et des commissionnaires prenant fin à onze heures. «C'est plus de temps qu'il ne faut, nous dit M. Lafont, pour acheter de quoi empoisonner deux cents personnes; nous trouverons certainement notre affaire, quoique la mauvaise marchandise soit souvent la première à partir, vu son bon marché. Les petites gargottes, les pensions alimentaires se la disputent... Elle va même, jusque dans les cantines de casernes... Tenez, regardez-moi ça, ça encore...» Et M. Lafont, guidé par la grande expérience qu'il a des Halles, nous désignait à terre les mannes où gisaient lamentables, ternes, flasques et puants, des poissons de toute espèce. Triste et répugnante revue que nous avons passée là! Sur l'ensemble des commissionnaires et facteurs groupés dans les allées couvertes du pavillon de la marée, vingt postes au moins étaient approvisionnés de marchandises que réclamait le tombereau. Acheter toute cette pourriture, même pour prouver qu'on la vendait aux Halles centrales, eût été faire un bien mauvais placement d'argent. Aussi bornâmes-nous la dépense à un élingue long de soixante-quinze centimètres et à trois aigrefins, qui allèrent successivement nous attendre chez une gardeuse du nom de Lange, chargée de centraliser nos emplettes.*

*A ces quelques échantillons de la marchandise librement vendue aux Halles, nous nous apprêtions à joindre des anguilles entrevues au début de notre expédition et qui n'avaient pas attendu d'être écorchées pour n'avoir plus de peau. Elles étaient là une douzaine environ, molles et gluantes, verdâtres, enchevêtrées sur une manne d'osier: une vraie bouillie! Mais nous arrivâmes juste pour les voir emporter sous nos yeux. L'individu qui venait de les acheter était connu du sieur Louis M..., qui nous accompagnait avec M. Lafont. Un dialogue s'engagea: «Tiens, te voilà? Quoi que tu fais ici? - Eh bien, tu vois, j'ai fait mes achats... - C'est toi qui viens d'acheter c'te saleté-là? - Oui, ricana l'homme d'un air entendu, c'est pourri, c'est vrai, mais ça ne coûte pas cher! Une bonne sauce là-dessus et ça passe... - Où donc que tu vas porter ça! - Tu le sais bien, j'ai fait les casernes et les forts; ça, mon vieux, ça va aller à la cantine de la caserne de la Pépinière... Les adjudants et les sous-officiers vont se régaler». L'homme nous quitta, tout heureux. Et les anguilles allèrent bien, comme il l'avait dit, à la Pépinière. Pauvres troupiers !*

*Afin de ne pas autoriser le moindre doute sur la qualité de la marchandise que nous venions d'acheter aux Halles, nous résolûmes de la faire examiner sans retard par des spécialistes. A trois heures de l'après-midi, nous nous présentions en compagnie de M. Lafont, au laboratoire de M. Nocard, à l'École vétérinaire d'Alfort. Le savant professeur était absent ; mais son distingué suppléant, M. Linières, voulut bien se mettre à notre disposition.*

*Quand les poissons, exhalant une insupportable odeur, se trouvèrent sur la table de dissection du laboratoire, il ne fallut rien moins que nos affirmations réitérées pour convaincre le jeune praticien que ceux-ci avaient été achetés le matin même. M. Linières ne pouvait maîtriser son dégoût. “Je plains dit-*

(25) Tableaux mensuels de statistique de la ville de Paris.

(26) Figaro, 17 novembre 1892.

*il, les personnes qui auraient mangé cela... La décomposition n'est même pas récente; elle doit certainement remonter à plusieurs jours...» IpiS^V'ûous, énuméra toutes les maladies occasionnées par l'absorption de poisson pourri, maladies qui contribuent à fournir une si nombreuse clientèle à l'hôpital Saint-Louis.*

*Le lendemain dans la matinée, M. Lafont se présentait de nouveau à l'Ecole vétérinaire d'Alfort, pour connaître les résultats des autopsies faites par le professeur Nocard. Dans le dos de notre élingue, c'est-à-dire dans du poisson qui se corrompt le moins rapidement, M. Nocard n'avait trouvé que putréfaction complète, un véritable amas de toxines sécrétées par des bacilles. Le reste était à l'avenant. Notre enquête, on le voit, était complète. Nous la voulûmes plus complète encore. M. Lafont, secrétaire général du syndicat des marchands des quatre-saisons, tint à informer le préfet de l'enquête à laquelle il s'était livré en compagnie de plusieurs témoins. Les faits que j'ai l'honneur de vous signaler, lui écrivit-il, ne sont pas exceptionnels, mais constants. Ils compromettent gravement la salubrité publique.*

*Deux inspecteurs du contrôle général furent désignés pour vérifier les affirmations produites par M. Lafont. Le meilleur moyen - celui, d'ailleurs, auquel on s'arrêta - était de recommencer purement et simplement ce que nous avons déjà fait. Le vendredi 4 novembre, les inspecteurs du contrôle général pilotés par M. Lafont dans le pavillon de la marée, ont été pleinement édifiés. Un peu partout, sur les étaux des pavillonneuses comme aux postes de la vente en gros des commissionnaires et facteurs, ils ont constaté la mise en vente de poissons putréfiés. Leur conviction était si bien faite, après quelques achats, qu'ils ont jugé inutile de pousser plus loin l'expérience. Alors que tous les règlements interdisent de rapporter aux Halles et d'y remettre en vente le poisson qui y a été acheté et que les forts ont porté hors le pavillon, M. Lafont, à la grande stupéfaction des inspecteurs du contrôle général, alla reprendre chez la gardeuse le poisson pourri, acquis un moment auparavant, et le fit remettre en vente, par lots, à des postes de "regrattiers". C'était complet!"*

Une enquête plus récente que celle de M. Cardane a révélé que l'emploi du carmin de cochenille pour la coloration des ouïes du poisson, du poivre pour la chair des crustacés, sont de pratique courante aux Halles centrales. Certaines marchandes ne se font pas scrupule de remplacer les yeux des poissons avariés, soit par des yeux de poissons frais, soit par des yeux artificiels faits de gélatine et ingénieusement colorés.

Si le commerce, il est juste de le dire, ne débite qu'exceptionnellement des denrées semblables au poisson découvert par M. Cardane, il n'en est pas moins vrai que les produits destinés aux petites bourses sont généralement de qualité très médiocre, et parfois soumis à des fraudes pernicieuses pour la santé des consommateurs.

Considérons le lait. Celui du commerce en gros, recueilli par des laitiers en gros et débité par les crémiers le lendemain de la traite, passe au moins par trois mains, est transvasé plusieurs fois et conservé grâce à l'adjonction de diverses substances parmi lesquelles le bi-carbonate de soude (1 gramme ou 1 gr. 50 par litre) tient la première place. Ce produit forme dans l'estomac des enfants un lactate de soude qui favorise singulièrement, s'il ne les engendre, les troubles digestifs. Le lait est, en outre, écrémé et additionné d'eau, les deux fraudes se dissimulant l'une l'autre. Le docteur Guillaumet assure que, pour avoir à Paris du lait convenable, il faut le payer 0fr.70 à 1 franc le litre, et que celui qu'on paie 0fr.30 est un aliment à la fois incomplet et malsain.

Connaît-on les produits qui entrent dans la composition du vin dit de raisins frais? Beaucoup d'alcool allemand et d'eau, bien peu de jus de raisin, et pourtant le litre de cette mixture se vend le plus souvent 0fr.70. Un grand viticulteur du Bordelais, le comte de Lavergne, dit un jour, dans une réunion publique, qu'il n'avait jamais été vendu autant de vin de Bordeaux que pendant la période décennale où l'oïdium stérilisa le vignoble de cette région. Quant au vin dit de raisins secs, qu'il soit destiné à la consommation directe ou aux coupages, il est lui-même l'objet d'inconcevables falsifications, et fait le plus souvent de poires, de pommes, de prunelles desséchées mises à macérer avec de la glucose dans de l'eau, qu'on additionne d'acide salicylique pour empêcher la fermentation (27). Et l'ouvrier paie sur les boissons douze à quinze fois plus d'impôts que le riche (28).

(27) Rapports du professeur Pouchet et du docteur Dubrisay au Comité consultatif d'hygiène. Dès l'imposition des raisins secs, les fabricants ont eu l'idée de faire du vin avec des figues et des dattes. La liqueur ainsi obtenue était anodine et inoffensive. Mais pour lui donner plus de "ton", ces industriels l'additionnèrent d'acide sulfurique, obtenant un liquide pétillant, de saveur un peu âcre, qu'ils vendaient comme vin blanc d'Algérie. Deux fabriques clandestines de ce breuvage ont été récemment découvertes dans le quartier de Belleville (*Petit Parisien*, 6 novembre 1894).

Pendant l'année 1892, il a été opéré dans les boucheries hippo-phagiques de Paris 1.637 saisies, portant sur 292.499 kilogrammes de viande, pour des maladies telles que la morve, le farcin, l'hydrohémie. Si l'on rapproche ce chiffre du total des achats faits par la boucherie hippophagique (4.150.000 kilogrammes), on trouve qu'il a été introduit plus de 70 kilogrammes pour 1.000 de viandes malsaines. On se pose, dès lors, ces deux questions également graves: le service sanitaire et celui de l'inspection de la boucherie sont-ils bien sûrs qu'aucun quartier de viande suspecte n'ait échappé à leurs investigations? Et les commerçants assez criminels pour tenter de livrer à la consommation des animaux atteints, par exemple, de la morve, la plus dangereuse des maladies qui frappent l'espèce chevaline, n'ont-ils pas pu introduire d'autres viandes qui, voisines seulement de l'état où les refuse l'inspection, devaient, si elles n'étaient pas immédiatement consommées, devenir rapidement nuisibles à la santé publique

La glace, dont il est fait l'été une si importante consommation, n'est pas moins suspecte que les autres produits. *Sanglée*, c'est-à-dire laissée dans la sorbetière, on la retrouve le lendemain à l'état de cailloux que l'on travaille un peu pour les amollir, sans se préoccuper de la fermentation produite par cette congélation prolongée.

Le 4 mars 1894, le journal le *Petit Parisien* rendait compte en ces termes d'une enquête ouverte par l'Office du Travail sur les confitures parisiennes: «*Il y a à Paris quatre ou cinq grandes usines de confitures naturelles et de fantaisie qui marchent à la vapeur et sont les maîtresses du marché, si bien qu'une bonne partie de la province, toute la Bretagne notamment, demande à Paris le raisiné qu'elle consomme. Ici, la petite industrie a été écrasée par la grande. Est-ce un avantage? Non, car les confitures de fantaisie paraissent, d'après l'enquête, l'emporter sur les confitures naturelles. Le raisiné, qui devrait se composer d'un mélange de sucre, de raisins et de pommes, se fabrique en réalité, avec des fruits, des légumes et du sucre de glucose (600.000 kilogrammes de ce produit); les confitures de framboises, de fraises, de prunes, etc., tant en gelée qu'en compote, sont à base de «lichen» ou colle du Japon, que l'on mélange à une dissolution de glucose teintée de nuances différentes et aromatisée par les conserves de fruits et des essences artificielles».*

Mais, c'est surtout sur les alcools que semble se concentrer toute l'ingéniosité des fraudeurs. M. Justin Alavaill a publié à ce sujet (29) quelques observations qu'il est utile de retenir et que nous enregistrons par ordre d'importance. «*On s'est rendu compte, dit-il, de la qualité des eaux-de-vie servies par les débitants des divers quartiers de la capitale. Des échantillons d'alcool ont été prélevés dans les bouges les plus repoussants, à proximité des fortifications, et dans les cafés les plus luxueux du centre. Soumis à l'analyse, tous les échantillons sont revenus sans exception avec la mention suggestive: dangereux ou mauvais. L'alcool servi d'ordinaire aux ouvriers, aux cochers, dans les débits qu'ils fréquentent, est invariablement noté: dangereux; il provient d'un trois-six impur, contenant de l'acide amylique. Enfin, dans certains bouges des quartiers excentriques, on trouve des breuvages à saveur acre et caustique, provenant d'un mélange d'alcool dénaturé, de caramel, de matières végétales et de méthylène ... ».*

M. Alavaill rapporte encore, d'après la revue les *Causeries scientifiques* (décembre 1893), la manière dont les industriels du crû distillent la tourbe pour en extraire de l'alcool. «*On ajoute à la tourbe 2.5% d'acide sulfurique à 30-35 Baumé; on chauffe vers 120 degrés et l'on passe au filtre-pressé; puis on concentre la solution, et on la sature par le lait de chaux. Finalement on fait fermenter, on distille et voilà l'alcool».*

### Le prix et les conditions du logement:

Avant de déduire les conséquences produites par une telle alimentation sur l'économie des classes ouvrières, il importe de connaître l'état des habitations et des quartiers populeux, les deux questions ayant une connexion absolue. Supposez, en effet, que l'ouvrier possédât, dans un quartier à large circulation, un logement aéré, clair et spacieux. Ses enfants et sa femme, si celle-ci est dispensée du travail extérieur, perdraient cet ennui, ce découragement, sources de l'anémie et de la consommation, que distillent les gîtes étroits et sombres; lui-même, réconcilié par la gaieté de son foyer avec la vie familiale, déserterait bientôt l'estaminet pour goûter des joies intimes qu'il n'a jamais connues. Et comme l'anémie, la tuberculose, dont sont frappés les femmes et les enfants, l'alcoolisme auquel s'abandonnent

(28) Leroy-Beaulieu, *Traité des finances*.

(29) *Revue socialiste*, février 1894, p. 174, 175, 176. L. - Grasillier, édit., 1894.

les hommes, sont les causes capitales de la dégénérescence de la classe ouvrière, la salubrité du logement apporterait le plus efficace, remède à la plus grave des plaies sociales. Ce n'est là, malheureusement, qu'une hypothèse, et à l'affaiblissement causé aux travailleurs par une malsaine alimentation s'ajoute le dégoût d'un foyer auquel rien ne les attache.

Les causes de ce dégoût sont de plusieurs sortes: en premier lieu, l'insalubrité générale des rues et des maisons, puis l'étroitesse du logement, et enfin la cherté des loyers. De nombreuses et larges voies ont, depuis vingt ans, modifié et assaini certains quartiers excentriques de Paris, notamment Charonne, Ménilmontant et Belleville. Mais, à la suite de ces travaux, un premier inconvénient a surgi dès que, sur l'emplacement des maisons à petits loyers, se sont élevées des constructions luxueuses qui le disputent aux plus confortables des quartiers ouest et nord-ouest. La population ouvrière, en effet, a été obligée de se replier sur les petites rues ou d'émigrer vers les hauteurs, à proximité de l'enceinte, et n'a pu, par conséquent, bénéficier, des mesures d'assainissement décrétées dans le principe à son profit. De plus (mais ceci n'est pas une critique, les ressources budgétaires ne permettant pas une transformation soudaine de Paris), à côté des voies nouvelles, comme l'avenue de la République, par exemple, la rue Manin et quelques autres, ont subsisté les ruelles insalubres, comme les nombreux passages qui aboutissent au faubourg du Temple et à la rue de Belleville, ou certaines rues que l'immigration a dotées de véritables casernes, plus horribles encore que les habitations auxquelles elles ont succédé. Enfin, plusieurs quartiers, La Villette, la Goutte-d'Or et Montmartre, pour ne citer que ceux-là, n'ont eu aucune part à la sollicitude de l'édilité parisienne et conservent leur aspect sordide. De sorte qu'il existe à l'est et au nord de Paris une foule de rues, étroites et noires, d'où s'élèvent toutes les pestilences, de passages où l'air se charge d'absorber les eaux corrompues, et, par surcroît, d'usines dangereuses (30).

Entrez maintenant dans la moins repoussante des maisons qui bordent ces voies. Vous êtes, tout d'abord suffoqué par l'odeur pénétrante qui se dégage des latrines, placées au milieu de chaque étage, toujours, ouvertes, rarement nettoyées et qui servent chacune à dix ou quinze personnes. L'escalier, large de quatre-vingt à quatre-vingt-dix centimètres, ressemble à un boyau et l'obscurité y est profonde, même au milieu du jour. Montez encore. A mesure que vous vous rapprochez de l'étage supérieur, un relent plus nauséabond vous étreint la gorge; et vous soulève le cœur: c'est le parfum des *plombs*, placés comme les latrines, en bordure de l'escalier. Ouvrez enfin l'une de ces portes et pénétrez dans l'antre. Il vous semble d'abord que vous allez heurter le plafond de la tête; la pénombre triste et sale des ciels d'hiver règne en toute saison dans cette demeure, l'air y est lourd et méphitique, et par là fenêtre, entrent l'été les émanations du ruisseau, C'est le domicile du travailleur.

*«Il est impossible, a dit Baudelaire, de ne pas être touché du spectacle de cette multitude malade, respirant la poussière des ateliers, avalant du coton, s'imprégnant de céruse et de tous les poisons nécessaires à la création des chefs-d'œuvre, dormant dans la vermine au fond des quartiers où les vertus les plus humbles et les plus grandes nichent à côté des vices les plus endurcis et des vomissements du baigneur de cette multitude languissante et soupirante, à qui la terre doit ses merveilles, qui sent un sang vermeil et impétueux circuler dans ses veines, et qui jette un long regard de tristesse sur le soleil et l'ombre des grands parcs».*

Ecoutez Jean Richepin décrivant une des cités de Paris: «...Nous allons, dit-il, vers le quartier noir des Gobelins. Rue Jeanne d'Arc: nous y voici. La cité commence à cette rue et finit rue Nationale. C'est un tas de grandes bâtisses séparées, par des impasses. Elles contiennent près, de quinze cents logements, et celui qui les a fait construire est, paraît-il, un philanthrope. Eh bien! c'est du propre, la philanthropie! Les allées et impasses non pavées, s'effondrent en trous béants, où la pluie demeure en flaques de boue. A cette boue s'ajoute le coulis gras des eaux ménagères, qui croupit et fermente en plaques d'huile putréfiée. Les trottoirs aussi, jadis bétonnés sans doute, sont sillonnés et cavés de crevasses où stagnent ces liquides immondes. Au bout de dix pas, on en a le haut-le-cœur, et on marche en se bouchant le nez.

*Entrez dans les maisons, c'est encore pire. Sombres, gluants d'humidité et de crasse qui se mêlent et font pâte, les corridors semblent des entrées de souterrains ou plutôt de fosses d'aisances.*

(30) M. A. Gauthier a fait remarquer à l'Académie de médecine (20 mars 1894), que l'oxyde de carbone, dont la densité (0.97) est bien voisine de celle de l'air, s'échappe en grande quantité des cheminées des usines destinées à la production de la force, et, en se mélangeant à l'acide carbonique, tombe dans l'atmosphère des rues où l'analyse découvre sa présence, parfois dans la proportion dangereuse de 1%.

*L'ammoniaque, le gaz sulfhydrique, la vidange s'y épanouissent comme au-dessus d'un dépotoir. Les caves, en effet, sont inondées de débordements, grâce au mauvais état des tuyaux crevés et des réservoirs bombés. Le courage manque pour grimper les escaliers, et on se hâte de sortir du corridor, et l'on emporte dans ses habits cette nauséabonde parfumerie, qui s'agrippe à l'étoffe, l'imprègne, et vous pique le nez et les yeux.*

*Vrai, en se retrouvant dans l'allée, en plein air, on croit que cet air sent bon, bien que la Bièvre y traîne son haleine empestée, où vient se fondre le fleuve de la fabrique de noir animal située rue de Tolbiac. Au moins y a-t-il là une lointaine émanation, de cuir tanné qui ravigote. Dire que c'est cela que respirent encore de meilleur les habitants de la cité ! Et ils sont une charibotée, les malheureux ! Pêle-mêle, d'ailleurs, dans ces prétendus logements philanthropiques, des familles entières dans une même chambre, avec une seule fenêtre, prenant jour sur un plomb. Aussi faut-il voir les mines blêmes des gosses. Ils grouillent là dedans comme des asticots, nus et blancs, d'un blanc sale. Les adultes semblent des vieux. Le rachitisme, la scrofule poussent à gogo sur ces chairs quasi-putrides en naissant. On dirait que tout ce monde a dans les veines, au lieu de sang, du pus. Quelle belle chose que la philanthropie !*

*... Et pourtant, là aussi, perchent des ouvriers, des vrais, des gens qui travaillent, qui paient leur loyer comme, vous et moi, qui sont du peuple et du bon. Je ne fais pas de commentaires. Ce n'est pas leur place ici. Mais, allez voir ça, et réfléchissez vous-mêmes”.*

Nous voici dans Montmartre, à l'unique étage d'une maison de la rue du Ruisseau. Une salle très vaste, sans doute, mais sans plafond, et éclairée par un vasistas large tout au plus de quarante centimètres.

Dans un coin un méchant lit de fer, sur la cheminée des livres et des brochure, sous le jour terne un outillage de cordonnier; le sol, s'il nous en souvient bien, est fait de terre battue où les pas ont creusé des excavations; aux poutres noires du toit pendent des hardes. Qui demeure en ce taudis ? Le savez-vous, ministres et législateurs qui, en quelques années, remplissez votre bourse? C'est un des pillards de 1871, un de ces membres du gouvernement communaliste, qui, dit-on, se taillèrent chacun une fortune dans les trésors de la Banque. C'est Dereure.

N'est-il pas honteux qu'il subsiste, aux portes mêmes des quartiers riches, de tels cloaques, de telles cités, où grouille, dans une promiscuité mortelle, tout un peuple d'ouvriers de la dernière catégorie: maçons, chiffonniers, manœuvres? Et ne se sent-on pas révolté du spectacle de l'indicible misère coudoyant l'égoïste et insolente 'richesse?

Quant à l'étroitesse des logements, à l'agglomération d'individus nombreux en des espaces restreints, il suffit pour l'établir de la statistique suivante, qui concerne Paris:

En 1817, on comptait par maison 26.06 individus.  
En 1841, on comptait par maison 31.78 individus.  
En 1846, on comptait par maison 34.07 individus.  
En 1851, on comptait par maison 33.20 individus.  
En 1893, on comptait par maison 27.79 individus.  
En 1894, on comptait par maison 29.56 individus.

Actuellement, Paris compte 44.000 logements d'une seule pièce où vivent 28.475 ménages de trois personnes, 10.429 ménages de quatre personnes, 3.462 ménages de cinq personnes, 1.161 ménages de six personnes, 490 ménages de sept à neuf personnes et 14 ménages de dix personnes et plus. Au même degré de l'échelle sociale, on rencencore 13.943 ménages de cinq personnes, 6.026 de six personnes et 3.711 de sept à neuf personnes installés en des logements de deux pièces; 4.575 familles de sept à neuf personnes, habitant des logements de trois pièces. Les arrondissements les plus agglomérés sont ceux de l'est et du sud qui sont également les plus éprouvés par la mortalité.

Si, depuis 1851, le nombre moyen des habitants de chaque maison a quelque peu diminué, c'est que les transformations opérées à Paris ont rejeté dans les villages suburbains une quantité considérable de travailleurs (31).

Bien que la plupart des quartiers pauvres aient conservé leurs insalubres habitations de jadis, les

propriétaires n'ont pas laissé d'imposer à celle-ci une élévation de prix égale à celle dont les quartiers et les maisons riches ont été l'objet. M. A. Husson (32) a évalué à 57.139 (soit plus de 14% du chiffre total) le nombre des ménages qui, en 1855, payaient un loyer inférieur à 150 francs. Aujourd'hui, à part quelques immondes réduits; ou loge la plus basse population, ces 150 francs sont à peine le prix d'une seule chambre. Quant aux logements, ils ne valent jamais moins de 250 francs. Dans le Xe arrondissement, par exemple, les prix extrêmes sont 160 et 300 francs pour une pièce, 350 et 800 pour trois ou quatre au maximum. On observe, par parenthèses, entre les loyers d'une pièce et ceux des logements, la différence proportionnelle que nous avons signalée précédemment entre les loyers des quartiers pauvres et ceux des quartiers riches. Le locataire d'une seule chambre paie beaucoup plus cher que le locataire d'un logement. Aux termes du contrat social actuel, les gros achats ont seuls droit à dégrèvements et à réductions (33).

Dans le XIX<sup>e</sup> arrondissement, les prix extrêmes sont de 130 francs dans la partie Est, et 800 francs dans la partie Sud, la plus voisine des Buttes-Chaumont. Dans le quartier d'Aubervilliers, le prix le plus minime pour une seule chambre est de 160 francs, en augmentation de 30 francs sur ceux du Combat et d'Amérique. C'est une des formes de l'exploitation dont les logeurs de cet endroit accablent les filles soumises, leur meilleure clientèle.

Pour conclure, un logement comprenant deux pièces et une cuisine vaut, près de l'hôpital Saint-Louis, 350 francs; 400 francs sur le boulevard de Belleville; 600 francs près de la mairie du XI<sup>e</sup> arrondissement; 650 francs dans le Faubourg-du-Temple. Comment pourrait-il songer à habiter ces voies à demi-salubres, l'ouvrier condamné, sous peine de déficit, à ne pas affecter à son logement plus de 250 francs? Dès lors, il lui faut vivre rue Julien-Lacroix, rue Jouye-Rouve, rue Rébeval, rue Secrétan, rue d'Aubervilliers, dans les carrefours de la Villette et de la Goutte-d'Or, payant de sa santé l'embellissement de Paris et l'heureuse fortune des classes possédantes.

**Fernand et Maurice Pelloutier.**

(31) La superficie de Paris est de 7.802 hectares, sur lesquels vivent, d'après le dernier recensement, 2.424.705 habitants, répartis en 82.000 maisons, soit 31.086 individus par kilomètre carré, ou 0,03 par mètre carré, 29 par maison. Cette densité de population est la plus considérable qu'on ait constatée; aucune des autres capitales européennes ne l'atteint. (J. Bertillon, Mémoire présenté à l'Académie des sciences, 23 octobre 1894.) - Londres ne renferme que 7,9 habitants par maison (4.300.000 habitants et 522.000 maisons).

(32) Loc. cit., p. 38.

(33) Tableau indiquant la proportion des dépenses de nourriture et de loyer au revenu moyen:

Catégories	Revenu annuel	Coût du loyer	Rapport du loyer au revenu	Coût de la nourriture	Rapport de la nourriture au revenu	Dépense totale
Ouvrière célibataire occupant une chambre et travaillant 280 jours à 3 fr. l'un	840 fr.	170 fr.	20.2%	456fr.25	54.3%	74.5%
Ouvrier marié sans enfants occupant deux chambres, et travaillant 300 jours à 4 fr. l'un	1.200 fr.	200 fr.	16.6%	730 fr.	60.8%	77.4%
Le même travaillant 300 jours à 5 fr. l'un	1.500 fr.	250 fr.	16.6 %	800 fr.	53.3 %	69.9%
Famille ouvrière de 4 pers. (dont 2 enf. en bas-âge), occupant 3 chambres et gagnant	1.800 fr.	280 fr.	15.5%	830 fr.	46.11%	61.6%
Employé marié gagnant 275 fr. par mois et occupant 3 pièces	3.300 fr.	430 fr.	13%	1.000 fr.	30.3%	43.3%
Rentier ayant 4.000 fr. de revenu et occupant 4 pièces dans la même maison que le précédent, mais à l'étage supérieur	4.000 fr.	500 fr.	12.5%	1.200 fr.	30%	42.5%
Rentier ayant 6.000 fr. de revenu et 2 enfants âgés de plus de 20 ans	6.000 fr.	900 fr.	15%	1.800 fr.	30%	45%