

Enquête à partir d'une ancienne carte postale

Résumé Comment l'historien s'y prend-il pour faire parler un document ? L'exemple choisi est une banale carte postale des années 1900, comme on en trouve dans les brocantes. Elle s'avère d'une grande richesse en informations sur un fournisseur de produits chimiques et de verrerie du Quartier latin, et sur son client, un producteur normand de produits laitiers.

Mots-clés Carte, énigme, indices, fournisseurs, Quartier latin, laiterie, Normandie.

Abstract Investigating an old postcard

In a whodunit, the author shows how the historian is able to make a document « speak ». The example is a bland, seemingly uninteresting commercial postcard from the turn of the 20th century. It is made to reveal abundant and fascinating information about both a provider of glassware and chemicals from the Latin Quarter, and one of its customers, a producer of dairy products in Normandy.

Keywords Postcard, enigma, evidence, suppliers, Latin Quarter, dairy farm, Normandy.

Des chimistes détectives

Cet article s'adresse aux collègues enseignants, dans les collèges et lycées surtout. Il veut répondre à la question, primordiale, de comment davantage motiver leurs élèves. La réponse proposée consiste à leur confier un travail de détective.

Ce travail s'inaugure par la découverte d'un document, plus ou moins ancien, ayant trait à la chimie, de près ou de loin. Où ça ? Dans des archives, privées ou publiques. Davantage encore, en furetant dans des marchés aux puces, des brocantes ou vide-greniers, ou sur Internet. Y abondent des reliques du passé, facilement acquises à des prix abordables.

L'exercice consiste à « faire parler » ces textes, à leur extraire la riche information qu'ils recèlent [1]. Je ne saurais mieux faire, pour recruter quelques émules, que présenter cette étude de cas, en vraie grandeur pour ainsi dire, que je viens de mettre à bien. Cela me prit 12 à 15 h, sur cinq jours, au début de l'été 2017, aidé d'un mini-ordinateur.

Inventaire

Ce document, trouvé sur la Toile, est absolument unique et singulier. La carte (figure 1), pourtant d'un format standard, est datée, à la main, du 25 mai 1901. C'était un samedi, l'examen d'un calendrier universel l'indique. Les cachets postaux

se trouvent au recto, au-dessus des adresses de l'expéditeur et du destinataire.

Un premier cachet précise le trajet suivi, de Paris à Granville. Elle parvint dès le lendemain à destination, dans l'Orne, en Normandie, le 26 mai 1901 donc. Elle fut distribuée, très vraisemblablement, le lundi d'après, jour ouvrable, le 27 mai 1901. Un coup d'œil à une carte ferroviaire de la France montre cette ligne, Paris-Granville, active dès 1870. La carte postale, qui avait été tamponnée dans le wagon postal du train, fut débarquée avec d'autres courriers à la gare de Surdon – aujourd'hui menacée de fermeture – avant d'être acheminée *via* le bourg voisin, Le Château-d'Almenêches, vers sa destination, Bourg Saint-Léonard.

Au recto est indiquée l'adresse du destinataire, écrite à la main : *Monsieur J. Lavalou, Bourg St Léonard (Orne)*. Au verso, on trouve les coordonnées de l'expéditeur, imprimées : *Fabrique de produits chimiques BILLAULT, Chenal, Douilhet et Cie, 22 rue de la Sorbonne, PARIS*. L'adresse du destinataire y figure encore, toujours écrite à la main, qu'il est inutile de répéter.

Deux timbres sont collés sur la carte. Au recto, un timbre postal, d'une valeur de 10 centimes, de couleur rouge, marqué « République française ». Il représente Marianne assise, ceinte de lauriers et tenant sur les genoux un marbre inscrit « Droits de l'homme ». Les philatélistes l'identifient comme N° 116,

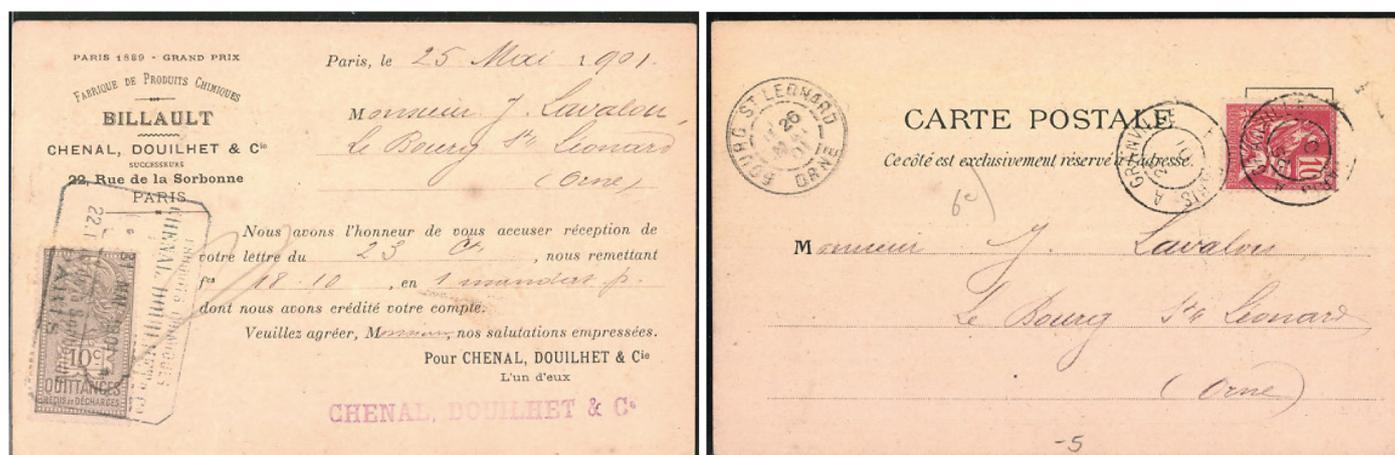


Figure 1.



Figure 2.

un Mouchon de type 2. Sa valeur actuelle, à l'état neuf non oblitéré, est de l'ordre de 35 euros. Au verso, est apposé un timbre fiscal, d'une valeur elle aussi de 10 centimes 1901. Il est surchargé d'une inscription au tampon, répétant l'indicatif de la société (BILLAULT, Chenal, Douilhet et Cie, 22 rue de la Sorbonne, PARIS) et portant la date du 31 mai 1901, dernier jour du mois impliqué.

Le message enfin : il est standard, à la fois imprimé et *manuscrit* pour la partie spécifique : « Nous avons l'honneur de vous accuser réception de votre lettre du 25 Ct nous remettant Fcs 18.10, en un mandat p dont nous avons crédité votre compte. Veuillez agréer, Monsieur, nos salutations empressées. Pour Chenal, Douilhet et Cie, l'un d'eux. » Il s'agit donc d'un accusé de réception, commercial. Il nous apprend le règlement d'une commande effectuée par M. Lavalou, qu'il a payée par un mandat postal parvenu la veille, le vendredi 25 mai, au 22 rue de la Sorbonne.

Il nous incombe à présent de faire parler davantage cet ensemble d'informations.

La société du 22 rue de la Sorbonne

Les en-têtes de cette société nous renseignent sur ses antécédents. Au tout début, il y eut deux savants accomplis, Pierre Joseph Pelletier (1788-1842) et Pierre Jean Robiquet (1780-1840) – connus, le premier pour son isolement en 1820 de la quinine avec Caventou à partir de l'écorce du quinquina, le second pour sa découverte en 1810 des alcaloïdes de l'opium. Il leur succéda Véron Fontaine.

L'entreprise Fontaine prit fin brutalement le mardi 16 mars 1869, vers quatre heures et demie de l'après-midi : Véron Fontaine, fils du propriétaire, préparait une expédition d'un explosif à Toulon, pour garnir des torpilles sous-marines. Il s'agissait de picrate de potassium. Son explosion, d'une violence extrême, tua une demi-douzaine de personnes, tous ceux qui se trouvaient alors dans l'officine (figure 2).

L'affaire fut reprise par deux chimistes, Billault et Billaudot. En 1837, un Billault était pharmacien à Blois, le père de celui-ci peut-être ? Quoi qu'il en soit, au bout de quelques années, ce Billault assurait seul la bonne marche du commerce de

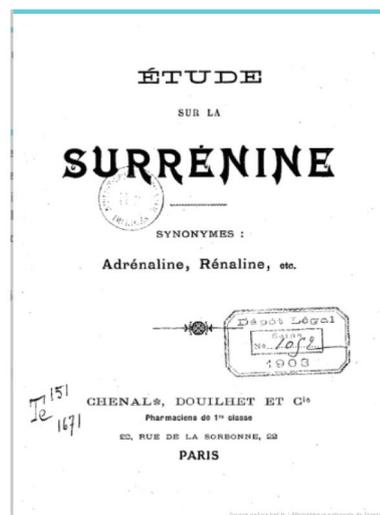


Figure 3.

produits chimiques et matériel de laboratoire. Lors de l'Exposition universelle à Paris en 1889 – celle de la Tour Eiffel –, il obtint une médaille d'or. S'agissait-il de la bouillie Billault, une préparation à base de sulfate de cuivre, apparentée à l'illustre bouillie bordelaise, pour lutter contre le mildiou, une moisissure de la vigne ? Ses ventes contribuèrent assurément à la renommée de sa société, ainsi qu'à sa prospérité financière.

En 1894-95, Billault avait donc fait prospérer son affaire depuis un quart de siècle lorsqu'elle fut reprise par un trio constitué de MM. Chenal, Douilhet et Perron. Il s'agissait, au moins pour les deux premiers, de pharmaciens de première classe. En 1896, ces trois associés souscrivaient pour qu'un monument à Pelletier et Caventou, inventeurs de la quinine, soit érigé au coin du boulevard Saint-Michel et de la rue de l'abbé de l'Épée. Perron disparut assez rapidement des en-têtes ; toujours présent en 1898, il n'y figurait plus en 1900.

Ce fut la date d'une autre Exposition universelle à Paris. Chenal et Douilhet y obtinrent leur propre médaille d'or et s'y taillèrent un beau succès, grâce à une exposition de terres rares que leur boutique commercialisait. Ils furent alors au nombre des chercheurs pionniers dans l'étude d'éléments lanthanides, comme l'europium ou le gadolinium, et d'autres métaux lourds du bas du tableau périodique comme le thorium [2].

L'autre activité scientifique de Chenal et Douilhet, en liaison étroite avec leur fonds de commerce, fut l'isolement de produits biochimiques. Ils publièrent leur isolement de la surrenine (figure 3), que nous connaissons sous le nom d'adrénaline [3]. Ils commercialisèrent aussi l'hémoglobine, la pepsine et les peptones, la thyroïdine...

De plus, leur commerce de produits chimiques et matériel de laboratoire reposait sur une usine située à Billancourt, à côté des usines Renault, au numéro 35 du quai du Point-du-Jour. Billault avait construit cette usine, qui portait son nom ; la dirigeait Léon Séchard, un chimiste issu de l'École de physique et chimie industrielle de la ville de Paris (ESPCI) (promotion 1882).

La boutique du 22 rue de la Sorbonne

Elle occupait le rez-de-chaussée de l'immeuble qui, encore aujourd'hui, se trouve au coin de la rue de la Sorbonne et de la place de la Sorbonne, occupé maintenant par une boîte à copies. D'ailleurs, la boutique Chenal & Douilhet, dont



Figure 4.

l'adresse principale était le 22 rue de la Sorbonne, s'ouvrait aussi sur le 2 place de la Sorbonne. Cela se voit bien sur les photos, après que Toraude leur succéda en 1926 [4] (figure 4), ainsi d'ailleurs que sur les gravures représentant l'explosion de 1869. Nous dirons donc aussi un mot du 2 place de la Sorbonne.

À noter l'emplacement du fournisseur de produits chimiques et de matériel de laboratoire à proximité immédiate de la Faculté des sciences, ainsi que d'autres établissements d'enseignement voisins tels que les lycées Saint-Louis, Louis-le-Grand et Henri IV, le Collège de France et, plus distantes, la Faculté de pharmacie, l'École normale supérieure, ou encore l'École nationale de physique et chimie de la ville de Paris.

D'autres fournisseurs de laboratoires, concurrents de Chenal et Douilhet avaient aussi, en 1901, pour les mêmes raisons de proximité de leurs principaux clients, leurs adresses dans le Quartier latin. On peut citer : Adnet (26 rue Vauquelin), Alvergnyat Frères (6, 10 et 12 rue de la Sorbonne), Brewer Frères (76 bd Saint-Germain), Fontaine (18 rue Monsieur-le-Prince), Leune (29 et 31 rue des Deux-Ponts), Poulenc Frères (122 bd Saint-Germain), Société centrale de produits chimiques (42, 44 et 46 rue des Écoles), Paul Rousseau (16 rue des Fossés Saint-Jacques), Wiesnegg (64 rue Gay-Lussac et 3 rue des Ursulines) [5]. La délocalisation sur plusieurs immeubles adjacents n'était donc pas l'apanage de Chenal & Douilhet. Elle s'explique aisément : avec des milliers d'objets en stock – ce dont témoignent leurs catalogues –, ces marchands avaient besoin de très nombreux rayonnages (comme Amazon, de nos jours).

La géographie urbaine de l'époque inclut nécessairement aussi d'autres commerces appelés par l'attraction universitaire, au premier nombre desquels se trouvent imprimeries, librairies, cafés... Mentionnons pour les premières d'abord les imprimeurs-libraires de la rue Saint-Jacques, installés là depuis la Renaissance, et durant la seconde moitié du XIX^e siècle, l'imprimerie qu'Emmanuel Bailly (Emmanuel Joseph Bailly de Surcy, 1794-1861) installa en 1833 au 2 place de la Sorbonne, à laquelle succéda, au même endroit, le commerce de MM. Fontaine, détruit lors de l'explosion de 1869. Cette imprimerie Bailly imprima, entre autres, le journal *La Tribune catholique*, la revue *L'Université catholique*, le journal *L'Univers à ses débuts*, les premiers volumes de la *Bibliothèque universelle du Clergé* de Migne et, plus proches de nos préoccupations, les *Annales de chimie et de physique* dont Lavoisier fut le premier éditeur.

Parmi les librairies, qui en 1901 existaient déjà au voisinage immédiat de la Sorbonne, se trouvaient, au 17 rue Cujas la

librairie Georges Pellias, qui fut remplacée en 1898 par la Librairie socialiste fondée par Charles Péguy, à laquelle il faut ajouter, bien entendu, les *Cahiers de la Quinzaine* de Charles Péguy, qu'il déménagea en 1900 au 16 rue de la Sorbonne, tout près du magasin Chenal & Douilhet, et également celle de Joseph Vrin.

Quant au 22 rue de la Sorbonne, il garde encore aujourd'hui le souvenir de ses anciens occupants, ceux du tournant du XX^e siècle. Comme on l'a vu, outre leur intérêt pour les terres rares, MM. Chenal et Douilhet y entreposèrent des sables monazités importés de Caroline du Nord, qui leur servaient de minerai de thorium, sur lesquels Séchard travaillait lui aussi avec acharnement dans l'usine du quai du Point-du-Jour. Il n'y a pas à chercher ailleurs l'origine de la radioactivité rémanente en ces lieux, que l'Autorité de sûreté nucléaire signale à juste titre [6].

Le destinataire, Jean-Marie Lavalou

Jean-Marie Lavalou était âgé de 37 ans en 1901. Il était alors fromager à Bourg Saint-Léonard, dans l'Orne. Ce village, de 533 habitants en 1901, est aux confins du pays d'Auge et de la plaine d'Argentan. Lavalou s'y était installé depuis 1893 environ. Il y fabriquait du camembert, une production de six mille fromages par jour [7].

Comment Lavalou avait-il accédé à cette position d'un pouvoir économique, impressionnant pour l'époque ? Il fut un entrepreneur breton innovateur, un précurseur de personnalités majeures comme Alexis Gourvenec (1936-2007) ou Édouard Leclerc (1926-2012). Né en 1864 dans un petit village du Finistère, Guimaëc, il fut sans doute identifié comme prometteur par le curé et/ou l'instituteur. Il partit faire des études à l'Institut agricole du Grand Joan, à Nozay, en Loire-Atlantique, fondé par Jules Rieffel (1806-1886) en 1830. On a de lui un article, publié en 1886 dans la *Chronique agricole de Bretagne*, sur « Une industrie lucrative ». Ses études se conclurent en effet par deux stages, le premier en Irlande, le second en 1887 en Normandie pour y visiter laiteries, beurreries et fromageries. Son rapport est précis et détaillé, d'une lecture agréable [8].

Sa tournée en Normandie le fit visiter le Domaine du Tremblay, une beurrerie-fromagerie. En 1890 – il avait donc 26 ans –, il retourna au Domaine du Tremblay, embauché pour y assurer le contrôle des fabrications.

Le Domaine du Tremblay, avec son beau château (figure 5) [9], se trouve dans la petite commune de La Goulafrière,



Figure 5.



Figure 6.

canton de Broglie, dans l'Eure. Lisieux, à une trentaine de kilomètres au sud-est, est la grande ville la plus proche. Le propriétaire était depuis 1878 Léonce Abaye (1820-1913), qui se fit sur le tard un grand nom parmi les producteurs de camembert normand. Se trouvaient au Tremblay une laiterie industrielle produisant près de 42 000 litres de lait par jour [10], une fromagerie (12 000 camemberts par jour), une beurrerie, une scierie et une fabrique de boîtes de camembert. Ces productions visaient surtout le marché parisien.

Au Tremblay, Lavalou eut comme collègue de travail Émilie Mofras, épouse Lanquetot. Entrée chez Abaye en 1885, elle y était maîtresse de laiterie. Elle et son mari fondèrent en 1890 la laiterie Lanquetot, qui devint illustre, et le reste encore aujourd'hui pour son camembert justement. Le supérieur hiérarchique de Lavalou se nommait Antoine Alba. Il fut recruté par le comte Alphonse Émile Constant Jules de Forceville, propriétaire d'une magnifique demeure et d'un vaste domaine à Bourg Saint-Léonard, où la carte des Établissements Billault, Chenal & Douilhet successeurs était adressée.

Dès 1879, le domaine se composait du château, fin Louis XV, construit entre 1763 et 1767 [11], d'une orangerie, d'écuries, des logements du concierge, du garde, du jardinier et de l'exploitation, du parc du Bourg clos de murs d'une superficie de 64 hectares, d'un corps de ferme, du bois de Fougy de 160 hectares, d'un autre bois de 450 arpents sur Silly-en-Gouffern de 239 hectares et de terres labourables pour une surface totale de 470 hectares.

Ainsi, le comte de Forceville était très riche. Il ambitionnait sans doute de créer une entreprise industrielle de laiterie-beurrerie-fromagerie, mais il n'avait aucune connaissance technique en la matière. Il fut donc bien avisé de s'adresser à Lavalou qui possédait ces savoirs et qui, de plus, était ambitieux. La capacité de production de la fabrique Forceville-Lavalou était non négligeable : 6 000 camemberts par jour. Par contre, la matière première était d'accès malaisé : il fallut faire venir du lait de toutes les communes avoisinantes, à quatre et cinq lieues à la ronde, au moyen d'une dizaine de voitures. Fromages et beurres de l'usine étaient expédiés quotidiennement vers Paris *via* la gare de Surdon, susmentionnée. Les produits Forceville-Lavalou acquirent rapidement leurs titres de noblesse ; dès 1894, ils obtinrent des médailles de concours agricoles (figure 6).

Le propriétaire du domaine et de la fromagerie, le comte de Forceville, mourut très jeune (à 38 ans) le 4 septembre 1895. Jean-Marie Lavalou poursuivit sa direction de la fromagerie. L'héritière, la comtesse Henriette de Forceville, maintint sa confiance à Lavalou et le lui exprima, légalement, par un contrat de location-gérance [12].

Ainsi, pour me borner à cet exemple, lorsque le 20 mars 1909, les principaux producteurs normands de camembert se

réunirent à la mairie de Lisieux, sous l'autorité du sous-préfet, et se constituèrent en Syndicat des Fabricants du Véritable Camembert de Normandie [13], Jean-Marie Lavalou y représentait sa société (notons parmi les autres fondateurs Antoine Alba, pour le Domaine du Tremblay, Maurice Lanquetot pour l'entreprise portant son nom, Henri Lepetit (idem), etc.).

Qu'achetait donc Lavalou chez Billault, Chenal & Douilhet ?

Je doute qu'il se soit agi de produits chimiques, conservateurs, anti-oxydants ou autres, que Jean-Marie Lavalou aurait incorporé à ses camemberts. Alors, des produits biochimiques, des enzymes ? Sans doute, car ils étaient alors à ce tournant du XX^e siècle, l'une des spécialités de Chenal & Douilhet.

La coagulation enzymatique du fromage est le fait de la présure, une enzyme protéolytique provenant de la caillette de veaux non sevrés. Les deux composantes de la présure sont, d'une part la chymosine, d'autre part la pepsine. Cette dernière figurait au catalogue de la maison Chenal & Douilhet. Lavalou aurait-il eu besoin, faute de suffisamment de présure, de pepsine additionnelle pour la confection de ses fromages ? L'hypothèse est intéressante. À cette époque, la pepsine se vendait environ 90 frs du kilo – ce dont nous informe (en l'absence de la liste des prix chez Chenal & Douilhet en 1901) un catalogue contemporain, celui d'un de leurs concurrents, Georges Fontaine (18 rue Monsieur-le-Prince).

Que représentaient donc les 18 frs 10 mentionnés dans la carte ? Une petite étude [14] permet d'estimer que cela équivaut à une somme dans une fourchette de 50 à 150 euros, disons 100 euros, pour nous fixer un ordre de grandeur.

Une autre possibilité serait l'acquisition par Jean-Marie Lavalou, non d'un produit biochimique servant à la fabrication du camembert, mais de verrerie ou d'instrumentation. On se le rappelle, il commença dans la carrière de fromager comme responsable du contrôle de fabrication au Tremblay.

Quels étaient alors, au début du XX^e siècle, les instruments dont on se servait dans une laiterie-beurrerie-fromagerie industrielle comme celle de Bourg Saint-Léonard, pour mesurer la qualité de la matière première ? On faisait usage alors d'une petite instrumentation, relevant de la verrerie : crémomètre, lactoscope, lactomètre de Quevenne, lactobutyromètre (figure 7a), lactodensitomètre, pèse-lait... [15]. Ces dispositifs avaient, les uns et les autres, des prix tout à fait compatibles avec la somme payée, 18,10 frs : 4 frs pour un crémomètre de Quevenne, 20 frs pour un butyromètre du Dr Esbach, 16 frs pour un lactobutyromètre de Marchand (figure 7b), 15 frs pour un pèse-lait thermique de A. Pinchon.

Un lactomètre typique était un petit appareil de mesure de la densité du lait, basé sur la poussée d'Archimède : un tube

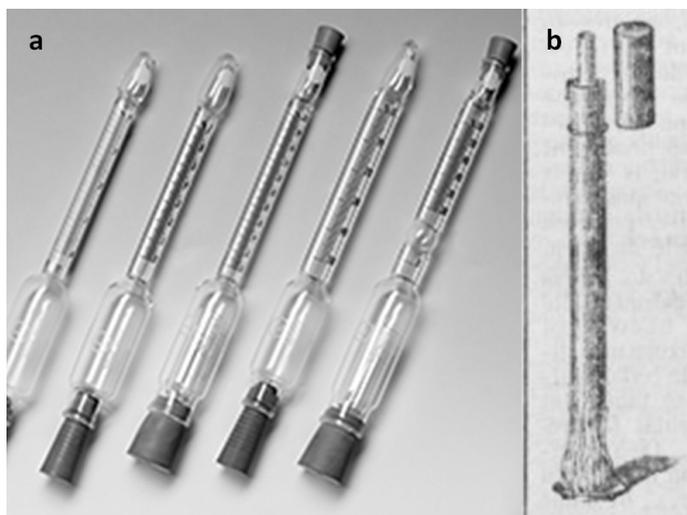


Figure 7.

en verre, gradué, lesté par du mercure ou des grains de plomb. La graduation allait de 15 à 40 ; il s'agissait de degrés Quevenne (°Q), une échelle de mesure de la densité du lait, qui correspond à la concentration de matière en grammes par litre de lait : $x \text{ } ^\circ\text{Q} = 1\,000 (Dx-1)$; $20 \text{ } ^\circ\text{Q} = 1,020$. Il pouvait s'agir aussi de degrés Dornic, utilisés pour mesurer l'acidité du lait, sa teneur en acide lactique : $1 \text{ } ^\circ\text{D} = 0,1 \text{ g d'acide lactique/L}$; lait frais : 15-18 °D. Si l'acidité atteint 37-40 °D, la caséine flocule à l'ébullition. La coagulation intervient à 60-70 °D à la température ambiante.

J'emprunte au catalogue Fontaine la description d'un lactobutyromètre de Marchand [16], dont le prix était alors 6 frs (8 frs avec un curseur) : « *La qualité du lait est proportionnelle à la quantité de beurre qu'il contient. Le lacto-butyromètre est un tube en verre fermé d'un bout et divisé en trois parties marquées : lait, éther, alcool. Le tube porte un curseur gradué ; il est contenu dans un étui en fer-blanc à la base duquel se trouve un godet. Pour opérer, on verse du lait dans le tube jusqu'au premier trait, avec quelques gouttes de soude caustique en dissolution ; on ajoute de l'éther jusqu'au deuxième trait ; puis, bouchant l'ouverture avec le doigt, on agite jusqu'à ce que le mélange soit fait ; on verse alors de l'alcool à 90° jusqu'au troisième trait. On verse de l'eau dans le tube en fer-blanc, on y plonge le tube de verre, et on allume de l'esprit-de-vin dans le godet. Il se forme une couche huileuse ; on retire le tube, et, avec le curseur, on mesure la hauteur de cette couche. Le chiffre trouvé indique la teneur en beurre du lait essayé.* »

Cette description se prête facilement, éventuellement, à une manipulation pour des travaux pratiques, qui viendraient compléter l'enquête historique.

Le texte cité montre bien la transposition de la science théorique – étude de l'équilibre d'estérification, en l'occurrence – à la science appliquée ; dit autrement, du laboratoire universitaire à une laiterie-beurrerie-fromagerie, comme celle que gérait Jean-Marie Lavalou à Bourg Saint-Léonard.

Comme on le voit, à l'issue de cette brève investigation, bien que nous n'ayons atteint aucune certitude quant à l'achat par Lavalou, nous avons obtenu un haut degré de probabilité

quant à sa nature : de la pepsine ou un petit appareil de détermination de la qualité du lait.

J'espère avoir montré qu'il est possible de documenter un vestige du passé. Ce faisant, on lui redonne vie, on retrouve un peu du temps, semblant à jamais perdu. On rend apparentes tant continuités que ruptures.

[1] Farge A., *Le Goût de l'Archive*, Le Seuil, 2013.

[2] Baudouard O., *Les terres rares, Radium* (Paris), 1904, 1(10), p. 106 ; Urbain G., *Recherches sur les terres rares, J. Chim. Phys.*, 1906, 4, p. 31.

[3] Chenal, *Étude sur la surrénine*, Chenal, Douillet et Cie, 22 rue de la Sorbonne, 1903.

[4] Guitard E.-H., *Bulletin de la Société d'histoire de la pharmacie*, 1921, 9(29), p. 307.

[5] Girard C., Pabst A., Griner G., Combes A., *Agenda du Chimiste : à l'usage des Ingénieurs, Physiciens, Chimistes, Fabricants de produits chimiques, Pharmaciens, Essayeurs du commerce, Distillateurs, Agriculteurs, Fabricants de sucre, Teinturiers, Photographes, &c.*, 1898.

[6] Robin des Bois (pseudonyme), *L'Affaire Radium*, 2010, www.robindesbois.org/mission-radium (consulté le 5 juillet 2017).

[7] Lavalou J.-M., *Historique de la fromagerie du Bourg Saint-Léonard (Orne)*, www.camembert-museum.com/pages/historiques-normands/lavalou-jean-marie-61.html (consulté le 6 juin 2018).

[8] Lavalou J.-M., *L'Industrie laitière en Irlande et en Normandie*, Quimperlé, 1888.

[9] Rollet R., *Le Domaine du Tremblay, sa fromagerie*, Thèse agricole, Impr. départementale de l'Oise, 1927.

[10] Pouriau A.F., *La Laiterie, art de traiter le lait, de fabriquer le beurre et les principaux fromages français et étrangers*, Audot, Lebroc et Cie, Paris, 1895.

[11] Morin C., Mercier A., *Le Château de Bourg-Saint-Léonard, Le Pays d'Auge*, 2005, 4, p. 18.

[12] Madame de Forceville, *Le Bourg-Saint-Léonard (Orne)*, Impr. Langlois, Argentan (Orne), 1939.

[13] Le Véritable Camembert de Normandie, Syndicat des Fabricants du Véritable Camembert de Normandie, www.normandie-heritage.com/spip.php?article167 (consulté le 6 juin 2018).

[14] Pour nous en faire une idée, il suffit de comparer quelques prix de denrées courantes en 1900 (francs d'alors) et en 2017 (euros). Comme on l'a vu, l'affranchissement de la carte coûtait 10 centimes (de francs). Aujourd'hui (début juin 2018), cela ferait 0,80 euro. Donc, pour passer d'une somme en francs à son équivalent en euros, un facteur 8 y suffit. À l'examen comparatif des prix en 1900 et en 2017 d'autres produits commerciaux tels que la baguette de pain, le litre de lait pasteurisé, la douzaine d'œufs, le kilogramme de beurre, on constate un facteur de conversion allant de 2 à 7.

[15] Mercier E., *Le lait devant les tribunaux : du galactomètre au pèse-lait au point de vue des poursuites judiciaires et des pénalités édictées dans les règlements des fromageries*, Nantua, Arène A., 1882 ; Pouriau A.F., *La Laiterie*, Audot, 1895.

[16] Marchand E., *Instruction sur l'emploi du lacto-butyromètre de M. Eugène Marchand*, Clech et Deroche, Paris, 1856.

Pierre LASZLO*,

est professeur honoraire à l'École polytechnique et à l'Université de Liège, membre du Groupe d'histoire de la chimie de la Société Chimique de France.

* clouds-rest@wanadoo.fr