

RTP 578p

UN



GÉNIE

OUVRIER

PAR

PAUL FRANC

Bibliothèque Maison de l'Orient



129568

Imprimerie
Veuve Tecqmenne-Rousseau,
Bracquegnies.

78p

RTP

RTp 578p



UN
Génie Ouvrier

PAR

Paul FRANC.



BRACQUEGNIES

Imprimerie Veuve TECOMENNE-ROUSSEAU.

La Société Coopérative de consommation des Ouvriers du Centre
' AU PROGRÈS ', à Jolimont-Haine-
St-Paul

à

Zénon DEBAIX

Faible témoignage d'estime, d'admiration et de reconnaissance pour son admirable génie inventif et son dévouement à l'œuvre collective.

LE DIRECTEUR-GÉRANT,
Emile ROUSSEAU.

Le 10 Juin 1910.

UN GENIE OUVRIER

I.

La détresse d'un inventeur.

Voici une nouvelle qui nous vient de Berlin et qui est navrante dans sa simplicité. Donnons-la sans y changer un seul mot, sans y ajouter le moindre commentaire :

« Berlin, 21 mai 1940. — La souscription ouverte par la « Société des Forges des Maîtres allemands » en l'honneur de l'ouvrier français, Pierre Martin, inventeur du procédé d'aciérage qui porte son nom, s'élève actuellement à 25,000 marks. Ce chiffre, qui vient d'être salué par des acclamations à la dernière réunion des Maîtres, tenue à Duisbourg (province de Dusseldorf), permettra de venir en aide à ce génie malheureux et méconnu, qui est actuellement âgé de 86 ans et sans ressources ».

On m'avait dit : « Vous qui êtes socialiste et qui portez un si vif intérêt aux inventeurs, si vous le voulez, vous pouvez rencontrer un artisan de génie dans le monde du travail, d'autant plus intéressant qu'il met ses inventions au service d'une œuvre ouvrière, à laquelle il collabore ».

L'apostrophe stimula mon désir d'enquête; l'autre jour, je m'en fus frapper à l'huis qui m'avait été renseigné; c'était non loin de l'hospice, à Jolimont.

Là se profile une rangée de jolies et propres habitations : c'est la rue des proprios-ouvriers, contremaîtres et petits employés.

A la porte de l'une de ces maisons, je remarque la sonnerie électrique; à peine

l'eus-je fait retentir, qu'une jeune fille alerte, tenant encore à la main le chapeau qu'elle était occupée à façonner, vint m'ouvrir et m'introduisit gracieusement dans une petite pièce réservée.

Quelques minutes après, un homme de taille à peine moyenne, mince, la figure éveillée, les yeux d'un bleu vif, la physionomie imprégnée de bonté, la chevelure grisonnante, accusant ou presque la cinquantaine, s'amène vers moi, s'enquérant, très empressé, de l'objet de ma démarche.

— Est-ce bien, fis-je, le citoyen Zénon Debaix, le chef des forges des ateliers du Thiriau, que j'ai le plaisir de saluer?

— Certes, oui.

— Mon but serait de m'enjretenir avec vous, si vous le permettez, de diverses inventions récentes que vous auriez faites au point de vue de l'industrie boulangère.

— Ah! tiens, vous savez déjà?

— Oui, des amis qui ont visité l'exposition de Bruxelles m'ont parlé de votre machine à travailler la pâte et à façonner le pain.

— Ça figure, en effet, dans la galerie des inventions et brevets, mais on peut la voir fonctionner à la boulangerie du Progrès, de Jolimont, que vous connaissez sans doute, ajouta-t-il malicieusement.

— Sans doute, répliquai-je, en souriant, piqué au jeu, déjà j'eus l'occasion de visiter cette superbe institution que je décrivis naguère dans le « Peuple », tant cette organisation industrielle me parut complète, modèle, presque incomparable, mais à ce moment-là votre machine n'y fonctionnait point encore.

— Non, et je dois l'avouer, ce furent les diviseuses rouleuses, apportant un si prodigieux perfectionnement dans la main-d'œuvre, la salubrité du travail et le prix de revient, qui me décidèrent à rechercher une machine pour la fabrication du pain

long, une machine qui manquait au Progrès.

— Et le temps couronna vos efforts, n'est-ce que l'on voit?

— Minute, objecta Debaix. J'entends, moi, de rendre à César ce qui revient à César.

Or, voici toute la genèse de mon invention.

Un jour qu'en compagnie du camarade Fernand Azelaire, je visitais le Progrès, j'eus la bonne fortune de profiter de la présence d'un groupe de conseillers provinciaux socialistes du Hainaut.

Ceux-ci étaient pilotés par Emile et Eugène Rousseau, de la direction du Progrès, qui fournissaient force renseignements et explications à leurs hôtes.

Evidemment, on ne laissa point de côté Azelaire qui est administrateur, pas plus que votre serviteur, qui est un ancien actionnaire consommateur et tout naturellement nous profitâmes des fructueuses remarques, des multiples indications et des commentaires éclairés qui s'échangèrent au cours de nos pérégrinations dans cette belle et vaste usine boulangère.

Le lendemain, en nous revoyant au travail, Azelaire vint à moi rayonnant et me dit : « Ne crois-tu pas qu'on puisse arriver à faire une machine pour façonner les pains longs, comme les Allemands en ont inventé une pour les pains ronds? »

Et comme je lui répondais que j'y avais pensé la nuit et que le principe était déjà trouvé, Fernand me regarda, sceptique; je précisai en ajoutant tout de go que nous ferions les premières expériences deux jours après.

Nous nous mîmes à la besogne et deux jours plus tard ça y était — dans le grenier.

— Dans le grenier, sous les combles?

— Evidemment, puisqu'il n'y avait pas moyen de déployer ailleurs l'assemblage grossier de planchers de bois et de linge



qui nous servaient de carcasse, de « bâti » et de courroie.

— Ça devait être quelque chose de bizarre, tout de même, que cette boulangerie mécanique dans un grenier.

— Vous l'avez dit, mais ce fut surtout une jolie scène, lorsque nous invitâmes les Rousseau, Jules Straeman et Wart à se rendre compte de nos expériences.

On eut véritablement cru qu'une bande de conjurés allait se réunir dans le grenier pour élaborer un plan destiné à changer la forme du gouvernement ou pour désigner et armer le bras d'un vengeur, comme cela se passe en Russie, dans les réunions nihilistes.

Le mot dut être prononcé par J. Schyns ou par Eug. Rousseau, qui plaisantèrent agréablement « l'homme du grenier », mais qui furent plus encore émerveillés du travail de la machine fruste et de son merveilleux rendement.

Dès lors la cause était gagnée.

Nous n'eûmes plus qu'à faire fondre le bâti de la machine définitive au Thiriau.

A la vérité il faut dire qu'à l'usine ce fut pendant tout un temps un grand mouvement de curiosité chez tout le personnel ouvrier et technique autour de cette simple mécanique.

Les ouvriers surtout étaient fiers de cette trouvaille qui leur était destinée — car elle enrichissait le patrimoine commun du Progrès d'un bel et puissant instrument de travail.

D'autre part, il est juste de dire que M. Alfred Dervier, chef de service, et M. Valéry Hape, directeur-gérant, donnèrent toute latitude et toute facilité à leur contremaître pour développer sa superbe invention — et nous leur en rendons volontiers hommage.

Une machine ne peut naturellement être décrite qu'à la condition qu'on l'ait vue fonctionner.

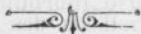
Voilà pourquoi nous avons fait un nouveau pèlerinage à la grande fabrique de pains de nos frères socialistes du Centre avec lesquels je passai, il y a environ une année, de si agréables moments.

Force nous fut donc de nous arrêter à la troisième station du chemin de la croix — pardon — des machines du vaste hall du Progrès.

C'est cette nouvelle visite que nous raconterons dans un prochain chapitre en disant nos impressions sur le petit homme mince et à la figure éveillée qui vient certes de faire un bel et vaillant effort inventif destiné à honorer et enrichir sa classe, mais qui, hélas! n'en profitera point lucrativement — parce que tel est le sort dans la société capitaliste actuelle des inventeurs pauvres — car la richesse de l'intelligence est un capital que la bourgeoisie exploitante n'a point songé à mettre en valeur ni à suffisamment sauvegarder.

Pour faire fructifier la moindre invention, ne faut-il pas de gros capitaux? Et l'idée géniale qui germe le plus souvent dans une humble cervelle d'artisan, n'est-elle pas achetée à vil prix et bientôt exploitée à mirifiques rendements par ceux-là qui s'enrichissent de l'effort musculaire et cérébral des autres, faisant main-mise sur le labeur comme sur le génie des humbles et des obscurs?

Paul FRANC.



Inventeur et Invention

LES MACHINES À FAIRE LE PAIN

II

Il était 7 heures du soir, lorsque nous pénétrâmes, Debaix et moi, dans la magnifique boulangerie du Progrès.

Au mur nous lisons ce qui suit sur une espèce de cartouche : « Par esprit de dignité et de solidarité, soyez d'une propreté méticuleuse, pour fabriquer le pain que vous mangez et celui que les autres mangent. »

Pareille recommandation paraît superflue dans un établissement où la pâte est complètement traitée mécaniquement.

Cependant elle indique un surcroît de précautions d'hygiène et de propreté qu'on est tenté d'admirer — surtout chez des ouvriers qu'on avait pris habitude de mal coter jusqu'en ces temps derniers, sous ce rapport.

Mais comment douter encore de l'évolution économique et morale accomplie ici, après l'établissement de ces locaux spacieux et devant de si prodigieuses machines.

Il est 7 h. 8 et voici que de toutes parts débouchent des ouvriers boulangers.

A 7 h. 10 nous entendons un coup de sonnerie électrique et la mise en branle des moteurs.

Le calme de tout à l'heure a disparu et une vie intensive, tourbillonnante, anime maintenant ce hall où des hommes nombreux évoluent dans tous les sens.

De la pâte vient de tomber de l'étage supérieur dans un baquet disposé au-dessus de la diviseuse-peseuse.

Ça m'a fait, l'effet, à moi, d'entendre la répercussion d'un coup de massue, une énorme tige de gros pilon s'abaissant lourdement sur l'enclume, mais avec une rapidité vertigineuse...

Et voici déjà la pâte divisée, pesée, roulée.

— « Faites attention, citoyens, fit Debaix, car voici l'opération qui commence. »

L'air ravi, tout yeux, tout oreilles, j'examine la stupéfiante machine dont le mouvement rotatif vient d'être actionné par un minuscule moteur, genre moulin à café!

Un boulanger engage les pains qu'il recueille de la rouleuse, sur un ruban circulaire, — large de 60 centimètres environ, monté sur deux rouleaux à une distance de 2 m. 50 à 3 mètres, — et qui entraîne cette pâte et la façonne sur le trajet accompli d'une extrémité à l'autre, en forme de pains français.

— Ce qui est remarquable, m'explique Debaix, et tout le secret de l'invention est là, c'est l'espèce de longue et épaisse dosse en bois, qui rappelle le banc du menuisier, et qui se nomme « planeur ».

A noter qu'il existe un « planeur » supérieur — le plus important — et un « planeur » inférieur.

Il nous a été donné d'examiner le « planeur » superposé et nous devons avouer que ça représente un travail de sculpture du bois extraordinaire et déroutant.

— Quelle quantité de pains peut-on fabriquer par heure, avec cette machine, demandai-je?

— Si nous parlions par minute pour commencer, fit Debaix qui contemple autant que nous, l'enfant de fer et d'acier dont il est le père...

— Eh ça fait ?

— Soixante pains à la minute, c'est-à-dire 120 kilos de pain !

Sur cette réponse je m'extasie encore davantage vis-à-vis de cette happeuse de pâte qui va, tourne, roule, et sans cesse

façonne le pain, en opérant une de ces multiplications étonnantes que seules des machines perfectionnées peuvent d'une manière continue ainsi fournir...

— Est-ce ça? questionne Debaix, réjoui de ma stupéfaction.

— Étonnant, étonnant, répétai-je émerveillé, puis, j'ajoutai : sans doute vous allez avec cette invention, gagner de l'or en barre ?

— Non, fit-il, simplement, il n'y a rien à faire pour les inventeurs pauvres ; ma seule et ma meilleure satisfaction est d'avoir trouvé une bonne machine, à fort rendement, une pièce — peut-être la seule qui manquait à notre cher Progrès, et tout mon bonheur est là.

Mais comme je présentais une objection d'ordre économique au fils de l'ancien meunier de Bois-d'Haine, l'inventeur du Thiriau et du Progrès, m'objecta que sur le même principe il avait trouvé une machine qui pourrait se vendre à très bon compte pour fabriquer les pains ronds.

Alors Debaix se posa en face de moi et comme un professeur de mathématiques exposant un théorème, il me démontra qu'il pouvait rouler des bâtons de pâte d'un poids minimum de 100 à 2,200 grammes.

Ces pains « roulés » sortiraient de la « longue rouleuse » avec une si grande rapidité qu'un seul ouvrier ne pourrait suffire pour les reprendre façonnés.

— Et la qualité de ce pain, risquais-je, quelle est-elle ?

— Excellente, répondit-il. Puis, sentencieusement comme pour me graver ces paroles dans la mémoire, il ajouta : c'est du pain d'une maille correcte et d'une parfaite homogénéité, la bonne machine exécute d'ailleurs toujours admirablement et invariablement la tâche qui lui est dévolue..... »

Sans autre transition Debaix me parla de



la diviseuse-peseuse qu'il a créée aussi cette machine est vraiment déconcertante de simplicité et cette qualité essentielle en assure le bon marché.

Elle se présente ainsi : un rouleau diviseur et un rouleau entraîneur.

Elle est aménagée en dix compartiments, avec agencement d'un nombre égal de pistons; le conducteur de cette machine peut donner un poids mathématiquement exact en variant ses divisions de 1,000 à 2,200 grammes !

On pourrait diviser et peser ainsi 80 kilos de pâte à la minute, avec cet avantage énorme que cette machine placée entre la « rouleuse » et l'« allongeuse » distribuerait automatiquement les bâtons de pâte des deux côtés à la fois.

Faut-il dire que plus ce génie ouvrier parlait, plus il me dominait, m'impressionnait, me subjuguait, et je me sentais pénétré de respect et d'amour devant cet humble, ce fruste, ce modeste, ce vaillant, incarnant sans même s'en douter, tout le génie rénovateur de ce prolétariat qui bientôt se lèvera comme un géant pour régénérer la société et assurer à tous les hommes, leur part de bien-être et de bonheur, au soleil de la solidarité sociale.

Et je méditais aussi à ce que Debaix m'avait dit tantôt, à savoir qu'il n'y avait rien à espérer pour les inventeurs appartenant au monde des travailleurs, ne disposant pas des capitaux qui seuls aujourd'hui, peuvent faire fructifier l'idée.

Quelle différence, en effet, avec l'Allemagne où les inventeurs sont aidés, favorisés par des corps spéciaux, par des agences et par l'Etat qui savent que soutenir l'inventeur, c'est hausser le génie humain, c'est élargir le rayon des connaissances et des découvertes par lesquelles les nations sont grandes et fortes.

Involontairement, je me rémémorai aussi ma visite aux usines Van Marken, en Hol-

lande et je me rappelai que là des récompenses sont attribuées aux agents pour mérites exceptionnels et parmi ceux-ci, on cite en tout premier lieu : les inventions.

Celles-ci se produisent aussi bien d'ailleurs dans l'atelier, chez les ouvriers, qu'au laboratoire du savant.

Aussi, chez Van Marken, à Delft, la récompense accordée du chef d'une découverte n'est point une « faveur » c'est un « droit » et cela seul en fait le haut mérite moral et social.

Quel dommage qu'un génie ouvrier comme Debaix ne puisse « penser » pour des ingénieurs et des dessinateurs car ça lui permettrait de gratifier la collectivité de combien de découvertes fécondes.

Certes, ces temps viendront mais en attendant les inventeurs pauvres travailleront pour les autres, rien que pour les autres et ils ne sont pas même assurés du pain du lendemain, tandis que les capitalistes s'emparent de leurs découvertes et en tirent d'immenses profits. Et je me sentais profondément ému devant Debaix qui se consolait en goûtant la douce joie d'avoir découvert quelque chose pour sa chère coopérative le Progrès et pour ses frères de travail

O socialisme rédempteur, pour permettre d'œuvrer et de vivre en paix, à ceux qui ont du génie, de créer et de créer encore, tout ce qui doit accumuler des richesses pour la collectivité, faites que bientôt votre règne arrive!

Paul FRANC.

Extrait du journal « LE PEUPLE »

N^{os} des 8 et 9 Juin 1910.