

travail mécanique destiné à remplacer celui de l'homme, ce qui donne, comme conséquences, une économie de combustible, de temps, de main-d'œuvre et de matière première, en même temps qu'un produit complètement réussi sous tous les rapports. L'exposant signale cette circonstance concluante qu'en neuf semaines, avec six ouvriers, il obtient des résultats qui autrefois exigeaient quatorze semaines et onze ouvriers.

La production de cet industriel s'élève annuellement à 500,000 kilogrammes, dont la consommation a lieu, en partie, en Belgique; l'exportation comprend 200,000 à 300,000 kilogrammes pour l'Allemagne, la Russie, l'Angleterre, la France, la Norwége, la Suède, etc.

M. Jean-Louis Vanlier, à Hal, avait une collection de chicorée en paquets assortis et en paquets de luxe. La qualité, le bon goût et l'arome ne laissaient rien à désirer. Cette maison, qui vend ses produits en Belgique, a été fondée, en 1825, par le père de l'exposant; celui-ci l'a reprise en 1866.

II. — *Moutarde.*

La fabrication de la moutarde varie un peu dans les différents pays d'après la qualité des graines employées, les procédés de préparation, les aromates et même les matières colorantes qu'on y ajoute.

En France, la moutarde est renommée lorsqu'elle vient