

Tribune Minière

SYNDICAT DES MINEURS DU PAS-DE-CALAIS

CONFÉRENCES EVRARD

BAUVIN. — Jeudi 5 juin, à 6 heures et demie du soir, salle Lhuillier.
Ordre du jour : 1. Congrès, entrevue d'Arras et les 15 jours 100. — 2. Questions économiques et action syndicale.
Les ouvriers sont instamment priés d'assister à cette conférence.

CONFÉRENCES CORDIER

CARVIN. — Jeudi 5 juin, à 7 heures du soir, salle de l'Alcazar.
ANNEUILLEN. — Vendredi 6 juin, à 7 heures du soir, salle Lhuillier.
Ordre des deux conférences : 1. Compte-rendu de la conférence d'Arras. — 2. Choix des délégués pour le Congrès de Lens. — 3. Décisions à prendre et mandat des délégués.
Le citoyen Cordier rendra compte de la dernière entrevue d'Arras.

SECTION DE CARVIN

REUNION DE DELBURGUES
Une réunion des délégués du Syndicat aura lieu jeudi 5 juin, à six heures et demie du soir, salle de l'Alcazar, rue des Minettes.
SECTION DE COURRIERES
— Jeudi 5 juin, à 6 heures du soir, réunion de tous les ouvriers du fond et du jour, au Canonnier Français, rue de l'Église.
Ordre du jour : 1. Congrès du 5 juin. — Le citoyen Beugnot, trésorier-comptable du Syndicat y assistera.

SECTION SYNDICALE D'HENIN-LIÉTARD

Les malades et blessés du Syndicat des mineurs d'Henin-Liétard sont informés que la distribution des secours aura lieu aujourd'hui mercredi, à 6 heures du soir, chez le citoyen Mathe.
— Aujourd'hui mercredi, à 6 heures du soir, les délégués du Syndicat de la section d'Henin-Liétard se réuniront chez le citoyen Mathe, rue Napoléon-Bonaparte.
Objet : Distribution des secours ; Congrès de Lens du 6 juin.

Mines de Meurchin

Jeudi 5 juin, à 5 heures du soir, réunion générale de tous les délégués des sections syndicales des mines de Meurchin, chez le camarade Vilcot, à Bauvin, sous la présidence du citoyen Evrard, secrétaire général du Syndicat.
Ordre du jour : 1. Congrès et entrevues d'Arras et les 15 jours 100. — 2. Questions économiques et action syndicale.

SYNDICAT DES MINEURS DU BASSIN D'ANZIN

ERRE. — Jeudi 5 juin, à six heures précises du soir, salon Massard, réunion des mineurs.
Ordre du jour : Le Congrès de Lens ; l'entrevue d'Arras.

AVIS AUX CAMARADES

Le citoyen Esant fait connaître aux secrétaires des sections du Syndicat qu'il est entièrement à leur disposition pour toutes les réunions qu'ils désirent, à part les dimanches 8 et lundi 9 juin. Les sections de Courrières, dimanche au Congrès de Lens et lundi à l'entrevue qui aura lieu à Arras entre les patrons et ouvriers.

SECTION DE LOURCHES

La réunion publique qui avait été annoncée pour dimanche, n'ayant pas complètement réuni le nombre du syndicat, est reportée au mardi 7 juin, à six heures du soir, au lieu de la réunion du 5 juin, au salon du syndicat, rue de la République.
Le Congrès sera purement privé pour les ouvriers à la suite du fond et du jour.

Aux mines d'Anzin

Un exploit qui que les élections passées le régime légal des élections n'est pas satisfaisant, mais je ne suis ni les cotations qui président aux destinées des mineurs du bassin d'Anzin ont fait appel à un bon Dieu et ont été pour eux une bénédiction à contempler et à écouter. Voilà qu'après les crimes commis chaque jour en congédiant des pères de famille de quatre, cinq et même six enfants sans s'en rendre compte, qu'ils ont même la direction de Manchester, Liverpool ; aux voyageurs arrivant à Paris, il donnera, par un train spécial, les voyageurs de la correspondance avec le Grand Rapide de nuit de Bordeaux, Biarritz et l'Espagne, à la gare d'Orléans, et à la gare de Paris-Midi, Milan, Venise, etc., et à la gare de Paris-Nord.

Ce service nouveau ne constitue pas la seule amélioration apportée dans les relations franco-anglaises. Les chemins de fer de l'Anzin, les services existants ont été également améliorés.
C'est ainsi que le train partant actuellement de Paris à 8 h. 40 matin et dont le départ sera avancé à 8 h. 15, permettra au voyageur de Londres et de Paris d'arriver à Paris à 9 h. 15 du soir, réalisant une durée totale de trajet de 6 h. 35 seulement, sur le parcours français, le train sera également composé avec de grandes voitures à couloirs et à bogies, comportant un wagon-restaurant, etc.
Le grand trait de ce nouveau service sera de permettre au voyageur de faire le trajet entre Paris et Londres, ou vice-versa, sans perdre en voyage les heures de la journée qui peuvent être employées à d'autres affaires, et sans rien prélever sur les heures réservées au sommeil. Il permettra, en outre, aux voyageurs rentrant à Paris, d'arriver en temps utile pour tous les trains de dessertes de la gare d'Orléans et même la direction de Manchester, Liverpool ; aux voyageurs arrivant à Paris, il donnera, par un train spécial, les voyageurs de la correspondance avec le Grand Rapide de nuit de Bordeaux, Biarritz et l'Espagne, à la gare d'Orléans, et à la gare de Paris-Midi, Milan, Venise, etc., et à la gare de Paris-Nord.

Ce service nouveau ne constitue pas la seule amélioration apportée dans les relations franco-anglaises. Les chemins de fer de l'Anzin, les services existants ont été également améliorés.
C'est ainsi que le train partant actuellement de Paris à 8 h. 40 matin et dont le départ sera avancé à 8 h. 15, permettra au voyageur de Londres et de Paris d'arriver à Paris à 9 h. 15 du soir, réalisant une durée totale de trajet de 6 h. 35 seulement, sur le parcours français, le train sera également composé avec de grandes voitures à couloirs et à bogies, comportant un wagon-restaurant, etc.
Le grand trait de ce nouveau service sera de permettre au voyageur de faire le trajet entre Paris et Londres, ou vice-versa, sans perdre en voyage les heures de la journée qui peuvent être employées à d'autres affaires, et sans rien prélever sur les heures réservées au sommeil. Il permettra, en outre, aux voyageurs rentrant à Paris, d'arriver en temps utile pour tous les trains de dessertes de la gare d'Orléans et même la direction de Manchester, Liverpool ; aux voyageurs arrivant à Paris, il donnera, par un train spécial, les voyageurs de la correspondance avec le Grand Rapide de nuit de Bordeaux, Biarritz et l'Espagne, à la gare d'Orléans, et à la gare de Paris-Midi, Milan, Venise, etc., et à la gare de Paris-Nord.

En bien ! Messieurs, nous espérons que le jour est proche où le sang de nos victimes criant vengeance coulera de leur torse, les frères de mineurs que vous aimez tous les jours en les jetant sur le pavé, sans souci des cris de leurs petits ni des supplications de leurs épouses.
BEXANT.

Rapports de délégués mineurs

MINES D'ANZIN. — Puisse Blignières. — J'ai été prévenu par l'exploitant, le 28 mai, à six heures du soir, qu'un agent s'était produit à l'appartement de mon père, âgé de 45 ans, et dont la victime est Jules Millemcamp, âgé de 45 ans, demeurant à Denain.
De suite je suis rendu sur les lieux. Voici le résultat de mon enquête :
J'ai remarqué que trois plaques étaient fixées au mur au niveau de 310 mètres, c'est-à-dire au niveau de 300 mètres. Une plaque de bois des portes du sommet de la fosse se détacha et vint tomber sur le tête d'un mineur, qui fut blessé. Le docteur n'a encore pu se prononcer. Je suis remonté et vérifié au reste de la troupe de tourner du côté de la porte.

Le "Journal Officiel"

POSTES ET TELEGRAPHES
Le sous-secrétaire d'Etat des Postes et des Télégraphes a autorisé la création d'une recette auxiliaire urbaine des postes à Anzin, quartier de la Bièvre-Borne (Nord) et la création d'un établissement de facteur-récepteur dans les communes de Jussy (Aisne) et celle de S. E. et C. R.
La recette auxiliaire rurale des postes de Mons-Baraqui est convertie en établissement de facteur-récepteur.

NOMINATIONS. — Sont nommés : M. Bernard (Jean), adjudant au 82^e régiment d'infanterie à Montargis, à la recette de Fiers-sur-Noye (Somme), ter tour.
M. Dion (Ernest), adjudant au 44^e régiment d'infanterie à Lons-le-Saunier, à la recette de Conchilieu-Templo.
Mme Robert, dame employée à Avesnes, à la recette de Demerly (Nord), 2^e tour.
Mlle Dessant, dame employée à Caudry, à la recette de Richbourg-l'Avoué (Pas-de-Calais), 2^e tour.

L'Actualité Agricole

LE BEURRE FRANÇAIS
La réputation du beurre français est solidement établie dans les pays de l'Europe et même d'Amérique. Elle se maintient en dépit de la concurrence que la margarine a vaivement cherchée à lui faire par ses mélanges habiles, sa réputation de beurre français est restée intacte. L'industrie beurrière demeure une des plus importantes et des plus florissantes parmi les industries agricoles françaises.

Elle a fait appel à l'Europe une extension considérable en raison de la facilité des communications et de la rapidité des transports.
Notre climat, notre sol, notre culture à la séparation naturelle de la crème et du lait, car il est indispensable dans les laiteries d'avoir les changements de température.
Il est nécessaire que le lait où l'on fabrique le

beurre soit bien abrité et en même temps bien aéré.
La crème, dans les laiteries, reste quelquefois exposée à une température supérieure à 22° et le microbe de la fermentation s'y développe rapidement.
On arrête l'action fermentescible en ramenant la crème à une température voisine de 12°.
La crème refroidie brusquement donne toujours un beurre plus ferme, plus aromatisé, et dont le rendement est de 1 à 2 % supérieur à celui que l'on recueille à haute température.
Dès lors, il est préférable de faire la crème en laiteuse remuée par la liqueur.
En Danemark, la maturation de la crème s'opère à 15° après avoir été maintenue d'abord à 21° pendant 24 heures. Dans nos exploitations rurales, une température aussi basse ne peut être obtenue qu'à l'aide de glace ou de tout autre moyen de réfrigération peu commode ou coûteux.
Il suffira de maintenir les bacs ou les pots trois jours à l'aide d'une circulation d'eau de puits, 21° — 18° pendant le court laps de temps des laiteries pendant l'été, il est également indispensable de prévenir les variations brusques de température pendant l'hiver. Une crème abandonnée tout le jour à la température ambiante fournit un beurre plat et sans arôme.
La fermentation s'opère dans les meilleures conditions lorsque la température ambiante est de 12° à 13°. Il est bon au moment du batinage de ramener la température à 13°.
Les caractères d'un beurre excellent et naturel sont les suivants : il doit être plus léger que l'eau, mou, à pâte fine, homogène. L'alcool fort n'en dissout que 3 %. Il est soluble en totalité dans l'éther et le sulfure de carbone, et fond à 28°. Il ne doit pas renfermer plus de 1 % d'eau, mais on arrive à incorporer jusqu'à 5 % d'eau additionnée de borax, d'album ou de sel marin.

Le beurre s'opère à 15° après avoir été maintenue d'abord à 21° pendant 24 heures. Dans nos exploitations rurales, une température aussi basse ne peut être obtenue qu'à l'aide de glace ou de tout autre moyen de réfrigération peu commode ou coûteux.
Il suffira de maintenir les bacs ou les pots trois jours à l'aide d'une circulation d'eau de puits, 21° — 18° pendant le court laps de temps des laiteries pendant l'été, il est également indispensable de prévenir les variations brusques de température pendant l'hiver. Une crème abandonnée tout le jour à la température ambiante fournit un beurre plat et sans arôme.
La fermentation s'opère dans les meilleures conditions lorsque la température ambiante est de 12° à 13°. Il est bon au moment du batinage de ramener la température à 13°.
Les caractères d'un beurre excellent et naturel sont les suivants : il doit être plus léger que l'eau, mou, à pâte fine, homogène. L'alcool fort n'en dissout que 3 %. Il est soluble en totalité dans l'éther et le sulfure de carbone, et fond à 28°. Il ne doit pas renfermer plus de 1 % d'eau, mais on arrive à incorporer jusqu'à 5 % d'eau additionnée de borax, d'album ou de sel marin.

Le beurre s'opère à 15° après avoir été maintenue d'abord à 21° pendant 24 heures. Dans nos exploitations rurales, une température aussi basse ne peut être obtenue qu'à l'aide de glace ou de tout autre moyen de réfrigération peu commode ou coûteux.
Il suffira de maintenir les bacs ou les pots trois jours à l'aide d'une circulation d'eau de puits, 21° — 18° pendant le court laps de temps des laiteries pendant l'été, il est également indispensable de prévenir les variations brusques de température pendant l'hiver. Une crème abandonnée tout le jour à la température ambiante fournit un beurre plat et sans arôme.
La fermentation s'opère dans les meilleures conditions lorsque la température ambiante est de 12° à 13°. Il est bon au moment du batinage de ramener la température à 13°.
Les caractères d'un beurre excellent et naturel sont les suivants : il doit être plus léger que l'eau, mou, à pâte fine, homogène. L'alcool fort n'en dissout que 3 %. Il est soluble en totalité dans l'éther et le sulfure de carbone, et fond à 28°. Il ne doit pas renfermer plus de 1 % d'eau, mais on arrive à incorporer jusqu'à 5 % d'eau additionnée de borax, d'album ou de sel marin.

Le beurre s'opère à 15° après avoir été maintenue d'abord à 21° pendant 24 heures. Dans nos exploitations rurales, une température aussi basse ne peut être obtenue qu'à l'aide de glace ou de tout autre moyen de réfrigération peu commode ou coûteux.
Il suffira de maintenir les bacs ou les pots trois jours à l'aide d'une circulation d'eau de puits, 21° — 18° pendant le court laps de temps des laiteries pendant l'été, il est également indispensable de prévenir les variations brusques de température pendant l'hiver. Une crème abandonnée tout le jour à la température ambiante fournit un beurre plat et sans arôme.
La fermentation s'opère dans les meilleures conditions lorsque la température ambiante est de 12° à 13°. Il est bon au moment du batinage de ramener la température à 13°.
Les caractères d'un beurre excellent et naturel sont les suivants : il doit être plus léger que l'eau, mou, à pâte fine, homogène. L'alcool fort n'en dissout que 3 %. Il est soluble en totalité dans l'éther et le sulfure de carbone, et fond à 28°. Il ne doit pas renfermer plus de 1 % d'eau, mais on arrive à incorporer jusqu'à 5 % d'eau additionnée de borax, d'album ou de sel marin.

Le beurre s'opère à 15° après avoir été maintenue d'abord à 21° pendant 24 heures. Dans nos exploitations rurales, une température aussi basse ne peut être obtenue qu'à l'aide de glace ou de tout autre moyen de réfrigération peu commode ou coûteux.
Il suffira de maintenir les bacs ou les pots trois jours à l'aide d'une circulation d'eau de puits, 21° — 18° pendant le court laps de temps des laiteries pendant l'été, il est également indispensable de prévenir les variations brusques de température pendant l'hiver. Une crème abandonnée tout le jour à la température ambiante fournit un beurre plat et sans arôme.
La fermentation s'opère dans les meilleures conditions lorsque la température ambiante est de 12° à 13°. Il est bon au moment du batinage de ramener la température à 13°.
Les caractères d'un beurre excellent et naturel sont les suivants : il doit être plus léger que l'eau, mou, à pâte fine, homogène. L'alcool fort n'en dissout que 3 %. Il est soluble en totalité dans l'éther et le sulfure de carbone, et fond à 28°. Il ne doit pas renfermer plus de 1 % d'eau, mais on arrive à incorporer jusqu'à 5 % d'eau additionnée de borax, d'album ou de sel marin.

Le beurre s'opère à 15° après avoir été maintenue d'abord à 21° pendant 24 heures. Dans nos exploitations rurales, une température aussi basse ne peut être obtenue qu'à l'aide de glace ou de tout autre moyen de réfrigération peu commode ou coûteux.
Il suffira de maintenir les bacs ou les pots trois jours à l'aide d'une circulation d'eau de puits, 21° — 18° pendant le court laps de temps des laiteries pendant l'été, il est également indispensable de prévenir les variations brusques de température pendant l'hiver. Une crème abandonnée tout le jour à la température ambiante fournit un beurre plat et sans arôme.
La fermentation s'opère dans les meilleures conditions lorsque la température ambiante est de 12° à 13°. Il est bon au moment du batinage de ramener la température à 13°.
Les caractères d'un beurre excellent et naturel sont les suivants : il doit être plus léger que l'eau, mou, à pâte fine, homogène. L'alcool fort n'en dissout que 3 %. Il est soluble en totalité dans l'éther et le sulfure de carbone, et fond à 28°. Il ne doit pas renfermer plus de 1 % d'eau, mais on arrive à incorporer jusqu'à 5 % d'eau additionnée de borax, d'album ou de sel marin.

Le beurre s'opère à 15° après avoir été maintenue d'abord à 21° pendant 24 heures. Dans nos exploitations rurales, une température aussi basse ne peut être obtenue qu'à l'aide de glace ou de tout autre moyen de réfrigération peu commode ou coûteux.
Il suffira de maintenir les bacs ou les pots trois jours à l'aide d'une circulation d'eau de puits, 21° — 18° pendant le court laps de temps des laiteries pendant l'été, il est également indispensable de prévenir les variations brusques de température pendant l'hiver. Une crème abandonnée tout le jour à la température ambiante fournit un beurre plat et sans arôme.
La fermentation s'opère dans les meilleures conditions lorsque la température ambiante est de 12° à 13°. Il est bon au moment du batinage de ramener la température à 13°.
Les caractères d'un beurre excellent et naturel sont les suivants : il doit être plus léger que l'eau, mou, à pâte fine, homogène. L'alcool fort n'en dissout que 3 %. Il est soluble en totalité dans l'éther et le sulfure de carbone, et fond à 28°. Il ne doit pas renfermer plus de 1 % d'eau, mais on arrive à incorporer jusqu'à 5 % d'eau additionnée de borax, d'album ou de sel marin.

Le beurre s'opère à 15° après avoir été maintenue d'abord à 21° pendant 24 heures. Dans nos exploitations rurales, une température aussi basse ne peut être obtenue qu'à l'aide de glace ou de tout autre moyen de réfrigération peu commode ou coûteux.
Il suffira de maintenir les bacs ou les pots trois jours à l'aide d'une circulation d'eau de puits, 21° — 18° pendant le court laps de temps des laiteries pendant l'été, il est également indispensable de prévenir les variations brusques de température pendant l'hiver. Une crème abandonnée tout le jour à la température ambiante fournit un beurre plat et sans arôme.
La fermentation s'opère dans les meilleures conditions lorsque la température ambiante est de 12° à 13°. Il est bon au moment du batinage de ramener la température à 13°.
Les caractères d'un beurre excellent et naturel sont les suivants : il doit être plus léger que l'eau, mou, à pâte fine, homogène. L'alcool fort n'en dissout que 3 %. Il est soluble en totalité dans l'éther et le sulfure de carbone, et fond à 28°. Il ne doit pas renfermer plus de 1 % d'eau, mais on arrive à incorporer jusqu'à 5 % d'eau additionnée de borax, d'album ou de sel marin.

Le beurre s'opère à 15° après avoir été maintenue d'abord à 21° pendant 24 heures. Dans nos exploitations rurales, une température aussi basse ne peut être obtenue qu'à l'aide de glace ou de tout autre moyen de réfrigération peu commode ou coûteux.
Il suffira de maintenir les bacs ou les pots trois jours à l'aide d'une circulation d'eau de puits, 21° — 18° pendant le court laps de temps des laiteries pendant l'été, il est également indispensable de prévenir les variations brusques de température pendant l'hiver. Une crème abandonnée tout le jour à la température ambiante fournit un beurre plat et sans arôme.
La fermentation s'opère dans les meilleures conditions lorsque la température ambiante est de 12° à 13°. Il est bon au moment du batinage de ramener la température à 13°.
Les caractères d'un beurre excellent et naturel sont les suivants : il doit être plus léger que l'eau, mou, à pâte fine, homogène. L'alcool fort n'en dissout que 3 %. Il est soluble en totalité dans l'éther et le sulfure de carbone, et fond à 28°. Il ne doit pas renfermer plus de 1 % d'eau, mais on arrive à incorporer jusqu'à 5 % d'eau additionnée de borax, d'album ou de sel marin.

Le beurre s'opère à 15° après avoir été maintenue d'abord à 21° pendant 24 heures. Dans nos exploitations rurales, une température aussi basse ne peut être obtenue qu'à l'aide de glace ou de tout autre moyen de réfrigération peu commode ou coûteux.
Il suffira de maintenir les bacs ou les pots trois jours à l'aide d'une circulation d'eau de puits, 21° — 18° pendant le court laps de temps des laiteries pendant l'été, il est également indispensable de prévenir les variations brusques de température pendant l'hiver. Une crème abandonnée tout le jour à la température ambiante fournit un beurre plat et sans arôme.
La fermentation s'opère dans les meilleures conditions lorsque la température ambiante est de 12° à 13°. Il est bon au moment du batinage de ramener la température à 13°.
Les caractères d'un beurre excellent et naturel sont les suivants : il doit être plus léger que l'eau, mou, à pâte fine, homogène. L'alcool fort n'en dissout que 3 %. Il est soluble en totalité dans l'éther et le sulfure de carbone, et fond à 28°. Il ne doit pas renfermer plus de 1 % d'eau, mais on arrive à incorporer jusqu'à 5 % d'eau additionnée de borax, d'album ou de sel marin.

Le beurre s'opère à 15° après avoir été maintenue d'abord à 21° pendant 24 heures. Dans nos exploitations rurales, une température aussi basse ne peut être obtenue qu'à l'aide de glace ou de tout autre moyen de réfrigération peu commode ou coûteux.
Il suffira de maintenir les bacs ou les pots trois jours à l'aide d'une circulation d'eau de puits, 21° — 18° pendant le court laps de temps des laiteries pendant l'été, il est également indispensable de prévenir les variations brusques de température pendant l'hiver. Une crème abandonnée tout le jour à la température ambiante fournit un beurre plat et sans arôme.
La fermentation s'opère dans les meilleures conditions lorsque la température ambiante est de 12° à 13°. Il est bon au moment du batinage de ramener la température à 13°.
Les caractères d'un beurre excellent et naturel sont les suivants : il doit être plus léger que l'eau, mou, à pâte fine, homogène. L'alcool fort n'en dissout que 3 %. Il est soluble en totalité dans l'éther et le sulfure de carbone, et fond à 28°. Il ne doit pas renfermer plus de 1 % d'eau, mais on arrive à incorporer jusqu'à 5 % d'eau additionnée de borax, d'album ou de sel marin.

tant ces diles portes, qui se referment sur le puits, l'ai remarqué que la pièce de bois qui s'était détachée de ces portes, mesurant un mètre de longueur, sur 10 centimètres de largeur, et 3 centimètres d'épaisseur, était posée sur un tirant en fer de cinq centimètres de largeur et n'était pas clouée ni boulonnée. Or, si cette pièce de bois, sans être clouée ou boulonnée, certainement l'accident aurait été évité. La responsabilité en incombait donc à l'exploitant.

Les ouvriers qui ont été atteints par cet accident sont les nommés Adolphe Quinquempois, âgé de 28 ans, et Arthur Brique, âgé de 38 ans.
Casimir DEPERREZ, délégué mineur.

LES RENTES DES MINEURS

MINES DE MEURCHIN. — Charles Renaux, âgé de 18 ans, habitant Billy-Berclau, a été blessé, le 31 mai, aux deux bras et au pied gauche, au sommet de la descente de 201, veine Saint-Charles, par suite d'un accident arrivé à la machine. Le délégué Sauvage, averti de l'accident, est descendu sur les lieux pour faire son enquête.

LIEVIN. — Jean-Baptiste Villette, 53 ans, mineur, demeurant à Delbecq, Delbecq, à Lievin, travaillant au fond de la fosse numéro 1 bis a reçu en déboisant, une pierre sur la jambe gauche, qui lui a causé une grave contusion.
— Noël Castelain, 39 ans, exploiteur, demeurant à Lievin, rue Grégoire, 10, occupé dans les travaux du fond de la fosse numéro 3 de Lens, sur l'événement, a été blessé au pied gauche par la chute d'une pierre.

CHEMIN DE FER DU NORD

LES TRAINS RAPIDES
Nous sommes informés que de notables améliorations vont être apportées par la Compagnie du chemin de fer du Nord, par celle du Sud-Est, par celle de l'Est, par celle de l'Etat, par les deux grandes voies de Boulogne-Folkstone et de Paris-Londres.

La principale innovation est la création d'un service nouveau d'après-midi tout à fait rapide. Le sens de Paris-Londres, un grand train rapide sera composé de voitures à couloirs et à bogies, comportant un wagon-restaurant, partira de Paris à 4 heures pour arriver à Boulogne à 6 h. 50, en correspondance avec un bateau rapide, arrivera à Boulogne à 6 heures, ce qui permettra aux voyageurs d'arriver à Londres (Charing-Cross) à 10 h. 45, c'est-à-dire après un voyage de 6 h. 45 seulement.

De Londres à Paris, le service nouveau d'après-midi permettra aux voyageurs de partir de Londres à 2 h. 30 du soir, arrivera à Paris à 9 h. 15 du soir, réalisant une durée totale de trajet de 6 h. 35 seulement, sur le parcours français, le train sera également composé avec de grandes voitures à couloirs et à bogies, comportant un wagon-restaurant, etc.
Le grand trait de ce nouveau service sera de permettre au voyageur de faire le trajet entre Paris et Londres, ou vice-versa, sans perdre en voyage les heures de la journée qui peuvent être employées à d'autres affaires, et sans rien prélever sur les heures réservées au sommeil. Il permettra, en outre, aux voyageurs rentrant à Paris, d'arriver en temps utile pour tous les trains de dessertes de la gare d'Orléans et même la direction de Manchester, Liverpool ; aux voyageurs arrivant à Paris, il donnera, par un train spécial, les voyageurs de la correspondance avec le Grand Rapide de nuit de Bordeaux, Biarritz et l'Espagne, à la gare d'Orléans, et à la gare de Paris-Midi, Milan, Venise, etc., et à la gare de Paris-Nord.

Ce service nouveau ne constitue pas la seule amélioration apportée dans les relations franco-anglaises. Les chemins de fer de l'Anzin, les services existants ont été également améliorés.
C'est ainsi que le train partant actuellement de Paris à 8 h. 40 matin et dont le départ sera avancé à 8 h. 15, permettra au voyageur de Londres et de Paris d'arriver à Paris à 9 h. 15 du soir, réalisant une durée totale de trajet de 6 h. 35 seulement, sur le parcours français, le train sera également composé avec de grandes voitures à couloirs et à bogies, comportant un wagon-restaurant, etc.
Le grand trait de ce nouveau service sera de permettre au voyageur de faire le trajet entre Paris et Londres, ou vice-versa, sans perdre en voyage les heures de la journée qui peuvent être employées à d'autres affaires, et sans rien prélever sur les heures réservées au sommeil. Il permettra, en outre, aux voyageurs rentrant à Paris, d'arriver en temps utile pour tous les trains de dessertes de la gare d'Orléans et même la direction de Manchester, Liverpool ; aux voyageurs arrivant à Paris, il donnera, par un train spécial, les voyageurs de la correspondance avec le Grand Rapide de nuit de Bordeaux, Biarritz et l'Espagne, à la gare d'Orléans, et à la gare de Paris-Midi, Milan, Venise, etc., et à la gare de Paris-Nord.

Ce service nouveau ne constitue pas la seule amélioration apportée dans les relations franco-anglaises. Les chemins de fer de l'Anzin, les services existants ont été également améliorés.
C'est ainsi que le train partant actuellement de Paris à 8 h. 40 matin et dont le départ sera avancé à 8 h. 15, permettra au voyageur de Londres et de Paris d'arriver à Paris à 9 h. 15 du soir, réalisant une durée totale de trajet de 6 h. 35 seulement, sur le parcours français, le train sera également composé avec de grandes voitures à couloirs et à bogies, comportant un wagon-restaurant, etc.
Le grand trait de ce nouveau service sera de permettre au voyageur de faire le trajet entre Paris et Londres, ou vice-versa, sans perdre en voyage les heures de la journée qui peuvent être employées à d'autres affaires, et sans rien prélever sur les heures réservées au sommeil. Il permettra, en outre, aux voyageurs rentrant à Paris, d'arriver en temps utile pour tous les trains de dessertes de la gare d'Orléans et même la direction de Manchester, Liverpool ; aux voyageurs arrivant à Paris, il donnera, par un train spécial, les voyageurs de la correspondance avec le Grand Rapide de nuit de Bordeaux, Biarritz et l'Espagne, à la gare d'Orléans, et à la gare de Paris-Midi, Milan, Venise, etc., et à la gare de Paris-Nord.

Ce service nouveau ne constitue pas la seule amélioration apportée dans les relations franco-anglaises. Les chemins de fer de l'Anzin, les services existants ont été également améliorés.
C'est ainsi que le train partant actuellement de Paris à 8 h. 40 matin et dont le départ sera avancé à 8 h. 15, permettra au voyageur de Londres et de Paris d'arriver à Paris à 9 h. 15 du soir, réalisant une durée totale de trajet de 6 h. 35 seulement, sur le parcours français, le train sera également composé avec de grandes voitures à couloirs et à bogies, comportant un wagon-restaurant, etc.
Le grand trait de ce nouveau service sera de permettre au voyageur de faire le trajet entre Paris et Londres, ou vice-versa, sans perdre en voyage les heures de la journée qui peuvent être employées à d'autres affaires, et sans rien prélever sur les heures réservées au sommeil. Il permettra, en outre, aux voyageurs rentrant à Paris, d'arriver en temps utile pour tous les trains de dessertes de la gare d'Orléans et même la direction de Manchester, Liverpool ; aux voyageurs arrivant à Paris, il donnera, par un train spécial, les voyageurs de la correspondance avec le Grand Rapide de nuit de Bordeaux, Biarritz et l'Espagne, à la gare d'Orléans, et à la gare de Paris-Midi, Milan, Venise, etc., et à la gare de Paris-Nord.

Ce service nouveau ne constitue pas la seule amélioration apportée dans les relations franco-anglaises. Les chemins de fer de l'Anzin, les services existants ont été également améliorés.
C'est ainsi que le train partant actuellement de Paris à 8 h. 40 matin et dont le départ sera avancé à 8 h. 15, permettra au voyageur de Londres et de Paris d'arriver à Paris à 9 h. 15 du soir, réalisant une durée totale de trajet de 6 h. 35 seulement, sur le parcours français, le train sera également composé avec de grandes voitures à couloirs et à bogies, comportant un wagon-restaurant, etc.
Le grand trait de ce nouveau service sera de permettre au voyageur de faire le trajet entre Paris et Londres, ou vice-versa, sans perdre en voyage les heures de la journée qui peuvent être employées à d'autres affaires, et sans rien prélever sur les heures réservées au sommeil. Il permettra, en outre, aux voyageurs rentrant à Paris, d'arriver en temps utile pour tous les trains de dessertes de la gare d'Orléans et même la direction de Manchester, Liverpool ; aux voyageurs arrivant à Paris, il donnera, par un train spécial, les voyageurs de la correspondance avec le Grand Rapide de nuit de Bordeaux, Biarritz et l'Espagne, à la gare d'Orléans, et à la gare de Paris-Midi, Milan, Venise, etc., et à la gare de Paris-Nord.

Ce service nouveau ne constitue pas la seule amélioration apportée dans les relations franco-anglaises. Les chemins de fer de l'Anzin, les services existants ont été également améliorés.
C'est ainsi que le train partant actuellement de Paris à 8 h. 40 matin et dont le départ sera avancé à 8 h. 15, permettra au voyageur de Londres et de Paris d'arriver à Paris à 9 h. 15 du soir, réalisant une durée totale de trajet de 6 h. 35 seulement, sur le parcours français, le train sera également composé avec de grandes voitures à couloirs et à bogies, comportant un wagon-restaurant, etc.
Le grand trait de ce nouveau service sera de permettre au voyageur de faire le trajet entre Paris et Londres, ou vice-versa, sans perdre en voyage les heures de la journée qui peuvent être employées à d'autres affaires, et sans rien prélever sur les heures réservées au sommeil. Il permettra, en outre, aux voyageurs rentrant à Paris, d'arriver en temps utile pour tous les trains de dessertes de la gare d'Orléans et même la direction de Manchester, Liverpool ; aux voyageurs arrivant à Paris, il donnera, par un train spécial, les voyageurs de la correspondance avec le Grand Rapide de nuit de Bordeaux, Biarritz et l'Espagne, à la gare d'Orléans, et à la gare de Paris-Midi, Milan, Venise, etc., et à la gare de Paris-Nord.

Ce service nouveau ne constitue pas la seule amélioration apportée dans les relations franco-anglaises. Les chemins de fer de l'Anzin, les services existants ont été également améliorés.
C'est ainsi que le train partant actuellement de Paris à 8 h. 40 matin et dont le départ sera avancé à 8 h. 15, permettra au voyageur de Londres et de Paris d'arriver à Paris à 9 h. 15 du soir, réalisant une durée totale de trajet de 6 h. 35 seulement, sur le parcours français, le train sera également composé avec de grandes voitures à couloirs et à bogies, comportant un wagon-restaurant, etc.
Le grand trait de ce nouveau service sera de permettre au voyageur de faire le trajet entre Paris et Londres, ou vice-versa, sans perdre en voyage les heures de la journée qui peuvent être employées à d'autres affaires, et sans rien prélever sur les heures réservées au sommeil. Il permettra, en outre, aux voyageurs rentrant à Paris, d'arriver en temps utile pour tous les trains de dessertes de la gare d'Orléans et même la direction de Manchester, Liverpool ; aux voyageurs arrivant à Paris, il donnera, par un train spécial, les voyageurs de la correspondance avec le Grand Rapide de nuit de Bordeaux, Biarritz et l'Espagne, à la gare d'Orléans, et à la gare de Paris-Midi, Milan, Venise, etc., et à la gare de Paris-Nord.

Ce service nouveau ne constitue pas la seule amélioration apportée dans les relations franco-anglaises. Les chemins de fer de l'Anzin, les services existants ont été également améliorés.
C'est ainsi que le train partant actuellement de Paris à 8 h. 40 matin et dont le départ sera avancé à 8 h. 15, permettra au voyageur de Londres et de Paris d'arriver à Paris à 9 h. 15 du soir, réalisant une durée totale de trajet de 6 h. 35 seulement, sur le parcours français, le train sera également composé avec de grandes voitures à couloirs et à bogies, comportant un wagon-restaurant, etc.
Le grand trait de ce nouveau service sera de permettre au voyageur de faire le trajet entre Paris et Londres, ou vice-versa, sans perdre en voyage les heures de la journée qui peuvent être employées à d'autres affaires, et sans rien prélever sur les heures réservées au sommeil. Il permettra, en outre, aux voyageurs rentrant à Paris, d'arriver en temps utile pour tous les trains de dessertes de la gare d'Orléans et même la direction de Manchester, Liverpool ; aux voyageurs arrivant à Paris, il donnera, par un train spécial, les voyageurs de la correspondance avec le Grand Rapide de nuit de Bordeaux, Biarritz et l'Espagne, à la gare d'Orléans, et à la gare de Paris-Midi, Milan, Venise, etc., et à la gare de Paris-Nord.

Ce service nouveau ne constitue pas la seule amélioration apportée dans les relations franco-anglaises. Les chemins de fer de l'Anzin, les services existants ont été également améliorés.
C'est ainsi que le train partant actuellement de Paris à 8 h. 40 matin et dont le départ sera avancé à 8 h. 15, permettra au voyageur de Londres et de Paris d'arriver à Paris à 9 h. 15 du soir, réalisant une durée totale de trajet de 6 h. 35 seulement, sur le parcours français, le train sera également composé avec de grandes voitures à couloirs et à bogies, comportant un wagon-restaurant, etc.
Le grand trait de ce nouveau service sera de permettre au voyageur de faire le trajet entre Paris et Londres, ou vice-versa, sans perdre en voyage les heures de la journée qui peuvent être employées à d'autres affaires, et sans rien prélever sur les heures réservées au sommeil. Il permettra, en outre, aux voyageurs rentrant à Paris, d'arriver en temps utile pour tous les trains de dessertes de la gare d'Orléans et même la direction de Manchester, Liverpool ; aux voyageurs arrivant à Paris, il donnera, par un train spécial, les voyageurs de la correspondance avec le Grand Rapide de nuit de Bordeaux, Biarritz et l'Espagne, à la gare d'Orléans, et à la gare de Paris-Midi, Milan, Venise, etc., et à la gare de Paris-Nord.

Ce service nouveau ne constitue pas la seule amélioration apportée dans les relations franco-anglaises. Les chemins de fer de l'Anzin, les services existants ont été également améliorés.
C'est ainsi que le train partant actuellement de Paris à 8 h. 40 matin et dont le départ sera avancé à 8 h. 15, permettra au voyageur de Londres et de Paris d'arriver à Paris à 9 h. 15 du soir, réalisant une durée totale de trajet de 6 h. 35 seulement, sur le parcours français, le train sera également composé avec de grandes voitures à couloirs et à bogies, comportant un wagon-restaurant, etc.
Le grand trait de ce nouveau service sera de permettre au voyageur de faire le trajet entre Paris et Londres, ou vice-versa, sans perdre en voyage les heures de la journée qui peuvent être employées à d'autres affaires, et sans rien prélever sur les heures réservées au sommeil. Il permettra, en outre, aux voyageurs rentrant à Paris, d'arriver en temps utile pour tous les trains de dessertes de la gare d'Orléans et même la direction de Manchester, Liverpool ; aux voyageurs arrivant à Paris, il donnera, par un train spécial, les voyageurs de la correspondance avec le Grand Rapide de nuit de Bordeaux, Biarritz et l'Espagne, à la gare d'Orléans, et à la gare de Paris-Midi, Milan, Venise, etc., et à la gare de Paris-Nord.

Ce service nouveau ne constitue pas la seule amélioration apportée dans les relations franco-anglaises. Les chemins de fer de l'Anzin, les services existants ont été également améliorés.
C'est ainsi que le train partant actuellement de Paris à 8 h. 40 matin et dont le départ sera avancé à 8 h. 15, permettra au voyageur de Londres et de Paris d'arriver à Paris à 9 h. 15 du soir, réalisant une durée totale de trajet de 6 h. 35 seulement, sur le parcours français, le train sera également composé avec de grandes voitures à couloirs et à bogies, comportant un wagon-restaurant, etc.
Le grand trait de ce nouveau service sera de permettre au voyageur de faire le trajet entre Paris et Londres, ou vice-versa, sans perdre en voyage les heures de la journée qui peuvent être employées à d'autres affaires, et sans rien prélever sur les heures réservées au sommeil. Il permettra, en outre, aux voyageurs rentrant à Paris, d'arriver en temps utile pour tous les trains de dessertes de la gare d'Orléans et même la direction de Manchester, Liverpool ; aux voyageurs arrivant à Paris, il donnera, par un train spécial, les voyageurs de la correspondance avec le Grand Rapide de nuit de Bordeaux, Biarritz et l'Espagne, à la gare d'Orléans, et à la gare de Paris-Midi, Milan, Venise, etc., et à la gare de Paris-Nord.