

Lagnol le 25 Mars 1890

Monsieur Page

Je viens, quoique un peu tard,
vous fournir les renseignements demandés
sur la coutellerie de notre municipalité.

Mes occupations, en ce moment
très-multiplicées ne m'avaient pu
permettre de le faire, avant ce jour.

L'origine de la coutellerie
lagnolaise remonte au commencement
du 19^e siècle — Cette industrie
bien médiocre, dès le début, a pris
peu à peu, des proportions plus
considérables —

En 1890, elle a acquis une
certaine réputation — grâce
à la bonté des lames, que l'on

y fabriquaient — A cette époque,
les couteaux avaient une forme
simple et solide, mais il peu
élégante.

En 1860, ils se sont perfectionnés
on les a perfectionnés, soit au
point de vue de la forme, soit
même au point de vue de la
matière — la fabrication
elle-même s'est étendue sur une
plus longue échelle — Deuse
fabricants existaient seulement
le nombre est allé jusqu'à cinq,
et chacun a eu, sous sa juridiction,
6 ouvriers — aujourd'hui
la couteillerie est à son apogée;
parmi les 30 ouvriers, qui
cultivent cet art, certains
se font remarquer par leur adresse
et leur habileté — Deuse
fabrications jouissent d'une
assez belle réputation — ce sont
celles des M. M. Pages et Almel-
Mar et Gleizes.

quant au genre de coupeuse, qui
sont fabriqués dans notre municipalité -
voici ce qui peut en être rapporté :-

Les coupeuses ont reçu cette
élégance, qui leur faisait défaut
en 1890 - Ils sont équilibrés, beaux
à l'œil - Ce qui les caractérise surtout,
c'est la bonté du tranchant de la
lame - Cette bonté tient à des
causes diverses, dont je vous signalerai
les principales, savoir : le bœuf -
et la qualité de l'eau -

Notre eau, est une eau de source,
elle est excessivement fraîche - Elle
a aussi certaines propriétés spéciales
qu'elle puise dans nos terrains
volcaniques et basaltiques - On
est très-porté à croire, que ces
propriétés donnent à l'eau, la
dureté et la bonté que nous y
constatons habituellement

Je pourrais aussi attirer votre
attention, sur un léger défaut
de forme, de nos coupeuses -

Ils se moquent de ce brillant, de
ce poli, qui ont les vulveuses de
Thiers et de Langres - Cela tient à
ce que nos fabricants n'ont pas
encore eu la pensée, de se procurer
les machines délicates, qui, par
leur nature, tendent à donner au
couteau, sa dernière perfection.

C'est là une lacune, que l'on ne
tardera pas à combler -

En passant, je vous parlerai d'un
couteau à forme spéciale, très-
en vogue dans le pays - Son ~~nom~~ ^{est}
porte le nom de Capujadou - on le
recherche à cause de sa commodité.

Sa lame est très épaisse, se termine
en pointe et ne se ferme pas -

Tels sont les quelques renseignements
que je vous suis heureuse de vous
fournir.

Je vous prie, Monsieur ⁹⁴⁹
de vous en dire adieu
dévotement

Tout à vous Le Maire J. B. ⁹⁴⁹
De Lagny (argen).

V. B. ⁹⁴⁹