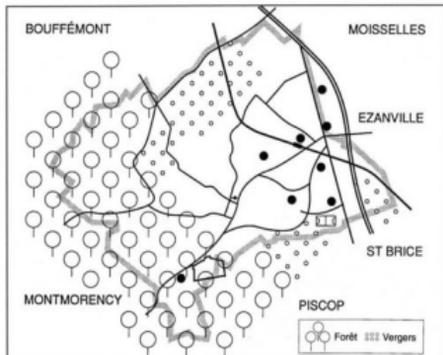


Domont-les-Briques



On trouvait à Domont des couches d'argile homogène, de 3 à 7 mètres d'épaisseur, comportant du kaolin et des sels ferrugineux qui colorent la brique en brun rouge après cuisson à 1100°.

Au XIX^e siècle, on mélangeait cette argile récupérée à la main, avec un racloir, à de l'eau pour en faire une pâte que l'on coulait dans des moules en bois. On retournait le moule sur une planche et la brique devait sécher sous des hangars, une à plusieurs semaines selon l'humidité de l'air, avant de pouvoir être cuite. Puis, on la cuisait à l'air libre – «à la flamande» – en alternant des couches de briques et des couches de bois ou de charbon jusqu'à sept mètres de hauteur, ou dans des fours qu'on allumait pour chaque cuisson.

Ce système pouvait fonctionner de mars à septembre, laissant les saisonniers s'employer comme portefaix aux halles de Paris ou aux travaux agricoles. Mais l'hiver, seuls travaillaient les ouvriers du four qui utilisaient les réserves séchées sous les grands hangars. Les émanations d'oxyde de carbone ont parfois été fatales à ceux qui s'y réfugiaient en saison froide. Les journées de travail étaient très longues, y compris pour les adolescents, dans la poussière d'argile et la chaleur des

