



R A P P O R T

FAIT AUX CITOYENS

MAIRE ET OFFICIERS MUNICIPAUX
DE LA VILLE DE TOULOUSE,

*En Septembre 1791, & au Conseil général de la
Commune en permanence, en Décembre 1792.*

PAR le citoyen MAZARS, Commissaire-Asseleur de la Municipalité.

- 1.^o *Sur les inconvéniens actuels du tarif de 1757, pour la taxe du pain.*
- 2.^o *Sur les résultats de l'essai fait à Toulouse en 1790, sur 12 sétiers de blé.*
- 3.^o *Sur la production moyenne d'un sétier de blé converti en pain, d'après les essais faits antérieurement, soit à Paris d'après la mouture économique, soit à Toulouse d'après la mouture ordinaire, & les bases qu'il convient de déterminer pour la confection d'un nouveau tarif.*
- 4.^o *Sur les opérations de ce nouveau tarif plus approprié à la valeur actuelle des grains, &c.*

SECTION PREMIERE.

Des inconvéniens de l'ancien Tarif.

LORS de la confection de l'ancien tarif, qui depuis 1757 détermine la taxe du pain à Toulouse & dans les environs, il avoit été fait l'année précédente un essai sur le blé, en exécution d'un Arrêt interlocutoire sur un procès qui s'étoit élevé entre les Boulangers & les Fourniers de cette Ville.

Cet essai fut fait en 1756 sur quatre sétiers de blé froment mesure de Toulouse, dont le poids commun, lorsqu'il fut versé dans la trémie, se trouva réduit à 157 livres 10 onces.

Ces blés provenoient de divers territoires, tels que Lavaur, Frouzins, Merville & Roques, & revenoient, l'un comportant l'autre, à 9 livres 16 sous le sétier.

L'essai en fut fait séparément, & leur production commune fut d'environ 30 marques en pâte, dont l'excès sur le poids requis, après la cuisson, donna l'équivalent d'environ 31 *marques* de pain, tant blanc que bis, pour chaque sétier.

On appelle *marque* le gros pain dont le poids requis est de 5 livres poids de table pour le blanc, & de 6 livres & un quart pour le bis; la *marque* se divise en trois autres formes de pains, le *petit pain* qui est un huitieme de la marque, le *pain double* qui en est le quart, & la demi-marque qui en est la moitié.

Les contestations qui s'étoient élevées entre les Boulangers & les Fourniers durant cet essai, sur la qualité des farines, la quantité des fons, le degré de cuisson & sur la production en pain; enfin les difficultés qu'il y a pour obtenir des produits exacts d'après nos procédés locaux, laissoient subsister encore quelques doutes sur les vrais résultats de cet essai.

Il donna lieu cependant à la confection d'un nouveau tarif. Le Parlement trancha toutes les difficultés que présentait cette opération; & dès le 9 Septembre 1757, sur les réquisitions de M. le Procureur-Général, il fut rendu un Arrêt, d'après lequel les Boulangers de Toulouse seroient tenus de donner au public, pour chaque sétier de blé mesure de Toulouse, la quantité de *vingt-quatre marques* de pain de boulangerie du poids porté par les Reglemens de police, à la charge néanmoins par ceux qui fournissent du blé auxdits Boulangers, de payer le droit de ville établi sur les farines.

Ce même Arrêt renvoie devant les Magistrats de police à l'effet de procéder à un nouveau tarif, relativement, & en se conformant à ce qui est porté

par ledit Arrêt ; & lors de la confection de ce tarif , on ajouta au prix du blé les 12 sous par sac que les Boulangers payoient à raison de leurs farines.

Dès-lors les bases nécessaires pour la confection du tarif se trouvant ainsi prescrites & déterminées , l'opération en fut simple & très-facile ; on n'eut qu'à ajouter au prix du sétier de blé porté par le *fourleau* , les 12 sous du droit sur les farines ; faire un total de ces deux sommes , & fixer le prix de la *marque* du pain au vingt-quatrième de ce total. La progression du tarif fut fixée de 8 en 8 sous ; de manière que le prix de la *marque* augmente ou diminue de 4 en 4 deniers , selon que le prix du blé augmente ou diminue durant trois marchés consécutifs de 8 sous.

D'après ce tarif , tout l'excédant de 24 *marques* , qui , d'après l'essai , devoit être évalué au moins à *six marques* de pain , fut abandonné au Boulanger pour les frais de la manipulation ou pour son bénéfice , ce qui réuni aux fons & recoupes qui lui restent , absorbe près du quart des produits.

Il est vrai qu'à l'époque de ce tarif , la valeur du sétier de blé n'étoit que de 9 à 10 livres , & à ce prix la valeur de la *marque* du pain se trouvoit fixée à 8 sous 8 deniers , dont les *six* ne produisoient en argent que deux livres douze sous , ci. 2 liv. 12 s.

Plus , les fons & recoupes évalués à cette époque à , ci. . . 0 liv. 12 s.

Le tout revient à trois livres douze sous , ci. 3 liv. 12 s.

C'étoit beaucoup alors , eu égard au prix des denrées de cette époque.

Mais depuis que la valeur du sétier de blé se soutient constamment au-dessus de 12 livres , que le prix moyen de cette denrée s'est élevé à 16 livres , & qu'il a été naguère jusqu'à 24 livres , le bénéfice du Boulanger qu'il perçoit en nature de pain s'est accru à fur & mesure que la denrée a enchéri , & dans la même proportion.

De manière que lorsque la hausse du prix du blé est subite ou momentanée , de tous les artisans le Boulanger est le seul dont le gain s'en accroisse & s'en augmente , tandis qu'elle pèse sur tous les autres dont le prix des

journées n'augmente jamais aussi subitement ni dans les mêmes proportions que celui des denrées.

En effet, qu'on suppose le prix du sétier de blé de vingt-trois livres dix sous à vingt-quatre livres, ci. 23 liv. 16 s.

D'après ce tarif, la valeur de la marque du pain se trouve taxée à vingt sous quatre deniers, dont les six produiront,

ci. 6 liv. 2 s. }
Et les fons & recoupes à, ci 1 liv. 4 s. } 7 liv. 6 s.

Ainsi les frais de la manipulation ou le bénéfice du Boulanger, (abstraction faite du droit sur les farines dont il se trouve remboursé sur le produit des 24 *marques*) se portent largement au-delà du quart de la valeur actuelle du sétier de blé, ou ce qui revient au même, au-delà du cinquième des produits, ce qui est très-onéreux pour le public.

D'après ce tarif, toutes les fois que la valeur du sétier de blé augmente de 8 sous, pareille augmentation se fait alors sur le pain à raison de 4 deniers par marque; cette augmentation que les Boulangers viennent aussitôt réclamer sur le pain, n'a pour objet que leur remboursement: cependant il arrive qu'au moyen de ces 4 deniers, ils se remboursent d'abord de ces 8 sous au moyen de 4 deniers sur chacune des 24 *marques*, & qu'il se trouve avoir un surcroît de bénéfice de 2 sous sur les *six marques* restantes.

Il est vrai qu'à cet égard les Boulangers peuvent dire que c'est à raison de ces deux sous d'augmentation sur leur bénéfice, qu'on baisse d'autant les prix des *redes* du marché; mais ce dire feroit toujours un aveu de leur part de l'excédant très-réel de *six marques*, & du bénéfice extraordinaire qui en résulte pour eux.

D'après ces considérations, vous avez, Messieurs, à l'exemple de vos prédécesseurs, restreint le prix de la *marque* du pain indiqué par ce tarif, tout le temps que la valeur du sétier de blé s'est soutenue au-dessus de *seize livres*, prix moyen de cette denrée.

En cela, Messieurs, vous n'avez fait que tempérer la rigueur de ce tarif à l'égard des consommateurs, & réduire en partie le bénéfice des Boulangers

de l'excès du gain que leur procure actuellement la cherté excessive du blé.

Cet acte de justice a donné lieu cependant à des réclamations de la part des Boulangers ; & malgré les grands sacrifices que la Commune a faits en leur faveur , & tandis que vous les aviez dédommagés au-delà de ce qu'ils auroient été en droit de prétendre , ils ont eu la témérité d'engager contre la Commune de nouvelles demandes en indemnité , qui se portent à des sommes extraordinaires.

C'est dans ces circonstances que vous vous êtes déterminés , Messieurs , sur les réquisitions du Ministère public , à faire procéder à un nouvel essai dont vous déterminâtes les principales opérations par votre Ordonnance du 22 Mai 1790.

SECTION II.

Des résultats de l'Essai de 1790.

CET essai , ainsi que vous l'aviez ordonné , Messieurs , a été fait sous les yeux de MM. Bertrand & Bellomayre , Officiers Municipaux , en présence des Commissaires de la Commune & des Commissaires des Boulangers , par trois épreuves successives de quatre sétiers de blé chacune pris au marché , & de divers cantons , tels que Gimont , Lavar , Grenade & Muret , & l'on a employé divers moulins & des ouvriers différens dans la manipulation.

Le procès verbal de cet essai contient 161 pages de grand papier , & ressemble beaucoup , par son étendue , à celui qui fut pareillement dressé en 1756. Les Boulangers toujours intéressés à quereller les produits de ces sortes d'essais , y protestent sur-tout , & de la facilité qu'ils s'arrogent de faire coucher par écrit tout ce que leur intérêt peut leur suggérer des moyens ultérieurs de discussion , il arrive que les résultats les plus clairs ne se présentent à travers toutes ces protestations que d'une manière incertaine ou douteuse.

Mais comme les faits sont constans & réclament sans cesse , je me hâte , Messieurs , de vous transmettre les résultats de cet essai d'une manière plus simple & plus facile à saisir. Ces divers résultats sont ici réunis sur un tableau que j'ai dressé pour chaque épreuve en particulier ; un quatrième tableau sera la moyenne des résultats des trois épreuves , & le cinquième les ramènera tous à un seul fétier.

Première épreuve.

Les quatre sétiers de blé employés à cette épreuve, ont pesé, lors de l'achat, l'un comportant l'autre, net, ci. 174 l. 0 onces.

Ils contenoient 695 liv. 12 onces de froment, qui repesé quelques jours après au moulin, ne pesa que. 694 l. 4 onces.

Cette quantité de froment, le droit de mouture prélevé, (c'est-à-dire, un seizième,) & après le criblage eût perdu. 49 l. 2 onces.

Et a été réduite, lorsqu'elle a été versée dans la trémie de l'un des moulins du Château, à, ci. . . 645 l. 2 onces. 645 l. 2 onces.

De ces 645 liv. 2 onces de blé, on a obtenu par la mouture ordinaire 626 liv. 12 onces de farine brute, & repesée seize jours après, s'est trouvée peser, ci. 627 l. 14 onces.

Déchet sous la meule, ci. . . 17 l. 4 onces. } 645 l. 2 onces.

De ces 627 liv. 14 onces farine, on a extrait en en petit fon. . . 39 l. 4 onces. } 108 l. 15 onces.

En gros fon, ci. 69 l. 11 onces. }

D'où résulte qu'il a resté en farine blutée, 518 l. 15 onces, ci. 518 l. 15 onces.

De cette quantité de farine, on a retiré, après le pétrissage, les levains prélevés; du pétrin du pain blanc,

	Marques.	Poids de la pâte.
193 petits pains de 13 onces chacun, aux trois formes d'usage, faisant.	24 m. $\frac{1}{4}$.	156 l. 13 onces.

64 pains doubles de 26 onces chacun, aux trois formes d'usage, faisant.	16 m. 0.	104 l. 0 onces.
---	----------	-----------------

17 Demi-marques de 52 onces chacune, rondes ou <i>montaurounes</i> , faisant.	8 m. $\frac{1}{4}$.	55 l. 4 onces.
---	----------------------	----------------

52 marques de 104 onces chacune, en la forme ordinaire, ci.	52 m. 0.	338 l. 0 onces.
---	----------	-----------------

Produit en pâte blanche, ci.	100 m. $\frac{1}{8}$.	654 l. 1 once.
--------------------------------------	------------------------	----------------

Pétrin du pain bis, 25 marques de 120 onces chacune.	25 m. 0.	187 l. 8 onces.
--	----------	-----------------

Total du produit en pâte, ci.	125 m. $\frac{1}{4}$.	841 l. 9 onces.
---------------------------------------	------------------------	-----------------

Après la cuisson.

Tous ces pains ayant été reconnus au sortir du four, la totalité du pain blanc pesa net 519 l. 8 onces. } 687 l. 2 onces.

Et la totalité du pain bis pesa net, ci. 157 l. 10 onces. }

D'où résulte un excès du poids du pain sur celui du blé versé dans la trémie, de, ci. 42 l. 0 onces.

Deuxieme épreuve.

Les quatre sétiers de blé employés à cette épreuve, ont pesé net, lors de l'achat, poids commun, ci 174 l. 2 onces.

Ils contenoient 696 liv. 8 onces de froment, qui repesé quelque temps après au moulin, ne pesa que, ci. 694 l. 12 onces.

Cette quantité de froment, (le droit de mouture qui est un seizieme prélevé,) & après le criblage eût perdu. 48 l. 1 once.

Et a été réduite lorsqu'elle a été versée dans la trémie de l'un des moulins du canal, à, ci. 646 l. 11 onces. 646 l. 11 onces.

De ces 646 liv. 11 onces de blé, on a obtenu par la mouture ordinaire 628 liv. 11 onces de farine brute, dont le poids, 46 jours après. 629 l. 0 onces. } 646 l. 11 onces.

Déchet sous la meule, ci. 17 l. 11 onces. } 646 l. 11 onces.

De cette quantité de farine brute, ci. 629 l. 0 onces.

On a extrait en petit son. 41 l. 7 onces. } 126 l. 0 onces.

Et en gros son, ci. 84 l. 9 onces. }

D'où résulte qu'il a resté en farine blutée. 503 l. 0 onces.

De cette quantité de farine blutée, on a retiré par le pétrissage, outre les levains ; du pétrin blanc,

191 petits pains de 13 onces chacun, aux trois formes d'usage, faisant.	Marques. <u>23 m. $\frac{7}{8}$.</u>	Poids de la pâte. <u>155 l. 3 onces.</u>
---	---	--

108 pains doubles de 26 onces chacun, aux trois formes d'usage, faisant.	27 m. 0.	175 l. 8 onces.
--	----------	-----------------

43 demi - marques de 52 onces chacune, aux deux formes d'usage, faisant.	21 m. $\frac{1}{4}$.	139 l. 12 onces.
--	-----------------------	------------------

24 marques de 104 onces chacune, en la forme ordinaire, faisant.	24 m. 0.	156 l. 0 onces.
--	----------	-----------------

Produit en pâte blanche, ci.	96 m. $\frac{3}{8}$.	626 l. 7 onces.
--------------------------------------	-----------------------	-----------------

Du pétrin bis, 25 marques de 120 onces chacune.	25 m. 0.	187 l. 8 onces.
---	----------	-----------------

Total du produit en pâte, ci.	121 m. $\frac{1}{8}$.	813 l. 15 onces.
---------------------------------------	------------------------	------------------

Après la cuisson.

Tous ces divers pains ayant été reconnus au fortir du four, la totalité du blanc a pesé net, ci. 497 l. 8 onces. } 656 l. 3 onces.

Et la totalité du pain bis a pesé net, ci. 158 l. 11 onces. }

D'où résulte un excès du poids du pain sur celui du blé versé dans la trémie, de, ci. 9 l. 8 onces.

Troisième épreuve.

Les quatre sétiers de blé employés à cette épreuve, ont pesé net, lors de l'achat, poids commun, ci 174 l. 0 onces.

Ils contenoient 695 liv. 8 onces de froment, qui repesé soixante-neuf jours après au moulin, ne pesa que, ci. 687 l. 8 onces.

Cette quantité de froment, le droit de mouture prélevé, (qui est un seizième) & après le criblage perdit. 51 l. 4 onces.

Et s'est trouvée réduite, lorsqu'elle a été versée dans la trémie au moulin du Bazacle, à celle de, ci. . . 636 l. 4 onces. 636 l. 4 onces.

De ces 636 l. 4 onc. de blé, on a obtenu par la mouture ordinaire 613 l. 9 onc. de farine brute, qui repesée 21 jours après, se trouva peser, ci 618 l. 8 onces. } 636 l. 4 onces.

Déchet sous la meule, ci . . . 17 l. 12 onces. }

De cette quantité de farine brute, 618 l. 8 onces.

On a extrait
en petit fon, ci. 48 l. 4 onces. }
Et du gros } 119 l. 5 onces.
fon, ci. . . 71 l. 1 once. }

D'où résulte qu'il a resté en farine blutée, ci . . . 499 l. 3 onces.

De cette quantité de farine blutée, on a retiré, après le pétrissage & les levains prélevés ; du pétrin blanc,

	Marques.	Poids de la pâte.
168 petits pains de 13 onces chacun, aux trois formes d'usage, faisant.	21 m. 0.	136 l. 8 onces.
88 pains doubles de 26 onces chacun, aux trois formes d'usage, faisant	28 m. $\frac{1}{2}$.	186 l. 14 onces.
45 demi-marques de 52 onces chacune, aux deux formes d'usage, faisant.	23 m. 0.	149 l. 8 onces.
24 marques de 104 onces chacune, en la forme ordinaire, faisant.	24 m. 0.	156 l. 0 onces.
Un gros pain de deux, de 208 onces, ci.	2 m. 0.	13 l. 0 onces.

Produit en pâte blanche, ci. . . 98 m. $\frac{1}{2}$. 641 l. 14 onces.

Du pétrin bis, 26 marques $\frac{7}{8}$ de marque, de 120 chacune. . . . 26 m. $\frac{7}{8}$. 201 l. 9 onces.

Total du produit en pâte, ci. . 125 m. $\frac{1}{4}$. 843 l. 7 onces.

Après la cuisson.

Tous ces divers pains ayant été reconnus au sortir du four, la totalité du pain blanc a pesé net, ci. . 500 l. 11 onces. }
Et la totalité du pain bis a pesé net, ci. . . 170 l. 8 onces. } 671 l. 3 onces.

D'où résulte un excès du poids du pain sur celui du blé versé dans la trémie, de, ci. 35 l. 1 once.

Résultats ultérieurs des trois épreuves déjà rapportées.

La panification de la première épreuve dans laquelle est entré huit livres & demie de sel, a été confiée aux sieurs Page & Boquet, Boulangers du lieu de Vignonet. Ces deux ouvriers actifs, vigoureux & pénibles, ont long-temps travaillé la pâte, & plus qu'on n'est dans l'usage de le faire chez les Boulangers de Toulouse; leur pâte a paru rude, & n'a presque point pris d'apprêt dans les paillons. Ils n'avoient pas réservé assez de farine pour fleurir les pains, & il en a été acheté une livre & demie pour achever d'enfourner.

La panification de la seconde épreuve dans laquelle est entré 6 livres 6 onces de sel, & de la troisième dans laquelle il est entré 9 liv. de sel, a été confiée aux sieurs Biscons & Jacques Rey dit Lasserre, ci-devant Boulangers à Toulouse; ceux-ci ont travaillé & façonné la pâte suivant l'usage des boulangeries de cette Ville. A la seconde épreuve il y a eu 13 onces de farine de reste.

Le pain des trois épreuves a été cuit en différentes fournées au four de Sainte-Claire, dirigé par le sieur Verguès, maître Fournier, qui a déclaré avoir employé à chaque fournée 15 fagots *fournille* dits *baiffaille*, qui lui revenoient, rendus chez lui, à 10 livres le cent.

Le pain de chaque épreuve a été pesé deux fois, l'une au timon, qualité par qualité, au sortir du four, & l'autre à la balance, marque par marque, dès qu'il a été rendu à la Maison Commune; & je ne donne ici que le résultat de la seconde pesée.

AUX TROIS ÉPREUVES.

L'excès du pain blanc au-dessus du poids requis, lorsqu'il est cuit, se trouve constamment à chaque épreuve de, ci.

Même excès s'est trouvé sur le bis de

Première.	Seconde.	Troisième.
26 l. 6 onc.	15 l. 2 onc.	6 l. 15 onc.
1 l. 6 onc.	2 l. 7 onc.	2 l. 7 onc.

S A V O I R ,

Cet excès départi sur chaque fournée de pain, auroit été pour chacune des marques du blanc de, ci.

La demi-marque ronde de, ci.

Le pain double rond de, ci.

Le pain double en ravaillé de, ci.

Le pain double en pistolet de, ci.

Le petit pain rond de, ci.

Le petit pain ravaillotte de, ci.

D'ENVIRON

8 onc.	0.	7 onc.	0.	4 onc.	$\frac{1}{2}$.
3 onc.	0.	3 onc.	0.	2 onc.	$\frac{1}{4}$.
1 onc.	0.	0 onc.	$\frac{1}{4}$.	0 onc.	$\frac{1}{4}$.
0 onc.	$\frac{1}{4}$.	0 onc.	$\frac{1}{4}$.	0 onc.	0.
0 onc.	0.	0 onc.	$\frac{1}{8}$.	0 onc.	0.
0 onc.	0.	0 onc.	0.	0 onc.	0.
0 onc.	$\frac{1}{8}$.	0 onc.	0.	0 onc.	0.

Le petit pain pistolet se seroit trouvé court d'une once ou environ.

... nne où les résultats de l'essai se trouvent ramenés à un seul fétier.

Les quatre fétier douze de l'essai, a pesé, lors de l'achat, ci. 174 l. 0 onces.
peser net, lors de l moulin, étant plus sec, ci. 173 l. 0 onces.

A la seconde pelen avoir ôté le droit de

A la troisième peme, & l'avoir fait passer
feizieme pour le dresqu'il a été versé dans la
blage, cette qualité à, ci. 160 l. 8 onces.

fée dans la trémie, & froment, ci. 160 l. 8 onces.

De cette quantité mouture ordinaire en farine

On a obtenu par qui repesée quelque-temps
louse, en farine brut. . . 156 l. 4 onces. } 160 l. 8 onces.
ques jours après l, ci. . . 4 l. 4 onces. }

a pesé, ci. . . farine brute, ci. . . . 156 l. 4 onces.

Déchet sous la metit fon,

De cette quantité onces. }

On a extrait de pe 29 l. 8 onces.

Et de gros fon, onces. }

D'où résulte qu'il resté de farine blutée, ci. 126 l. 12 onces.

De ces 507 livres farine, on a obtenu par le
pétrissage & les levés; savoir,

<i>En pâte b</i>	Marques.	Poids de la pâte.
En petits pains de onces, ci.	5 m. $\frac{6}{8}$.	37 l. 6 onc.
En pains doubles de onces, ci.	5 m. $\frac{7}{8}$ $\frac{1}{12}$.	38 l. 12 onc. $\frac{3}{4}$.
En demi-marques de onces, ci.	4 m. $\frac{1}{8}$ $\frac{1}{12}$.	28 l. 10 onc. $\frac{1}{4}$.
En marques de onces, ci.	8 m. $\frac{1}{8}$.	55 l. 4 onc.
Total du produit de lae blanche.	24 m. $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{6}$.	160 l. 1 once.

En pâte b

Vingt-cinq marques de 120
onces, ci. 6 m. $\frac{1}{8}$ $\frac{1}{12}$. 48 l. 0 onc. $\frac{3}{4}$.

Total des produits pâte, ci. 32 m. $\frac{1}{12}$ 108 l. 1 onc. $\frac{1}{4}$.

Après la cuit.

La totalité des blancs ci-dessus a pesé, ci. 127 l. 4 onc. }
Et la totalité du bis a pesé, ci. . . . 40 l. 9 onc. } 167 l. 13 onces.

Excès surids requis ; savoir ,

5 livres la marque de blanc ou 80 onces.
6 liv. $\frac{1}{4}$ la marque du bis ou 100 onces.
La totalité du pain blanc excède le poids de 4 l. 2 onces.
Et celle du bis de aussi de , ci. . . . 0 l. 8 onces.
Et le poids total de l'un & l'autre réuni excède
celui du blé versé da dans la trémie, de, ci. 7 l. 5 onces.

Moyenne des trois épreuves de l'essai.

Les quatre fétiers moyens des douze employés à l'essai, se trouvent peser net, lors de l'achat, ci. 696 l. 0 onces.

A la seconde pesée, lors de l'entrée au moulin, 692 l. 0 onces.

A la troisième pesée, prélèvement fait d'un seizième pour le droit de mouture, & après le criblage, cette qualité de blé telle qu'elle a été versée dans la trémie, a été de. 642 l. 0 onces.

De cette quantité de froment, ci. 642 l. 0 onces.

On a obtenu par la mouture ordinaire à Toulouse, en farine brute, 623 livres, qui repesée quelques jours après la mouture,

a pesé, ci. 625 l. 0 onces. } 642 l. 0 onces.

Déchet sous la meule, ci. . . 17 l. 0 onces. }

De cette quantité de farine brute, ci. . . . 625 l. 0 onces.

On a extrait de petit son 43 l. } 118 l. 0 onces. 118 l. 0 onces.

Et de gros son, ci. . . 75 l. }

D'où résulte qu'il a resté de farine blutée, ci. . 507 l. 0 onces.

De ces 507 livres de farine, on a obtenu, après le pétrissage & les levains prélevés; savoir,

En pâte blanche.

	Marques.	Poids de la pâte.
En petits pains de 13 onces, ci.	23 m. 0.	149 l. 8 onces.
En pains doubles de 26 onces, ci.	23 m. $\frac{7}{8}$.	155 l. 3 onces.
En demi-marques de 52 onces, ci.	17 m. $\frac{5}{8}$.	114 l. 9 onces.
En marques de 104 onces, ci.	34 m. 0.	221 l. 0.

Total du produit de la pâte blanche. 98 m. $\frac{1}{4}$. 640 l. 4 onces.

En pâte bis.

Vingt-cinq marques $\frac{1}{8}$ de 120 onces, ci. 25 m. $\frac{1}{4}$. $\frac{1}{8}$. 192 l. 3 onces.

Total des produits en pâte, ci. 124 m. $\frac{1}{4}$. 832 l. 7 onces.

Après la cuisson.

La totalité des pains blancs ci-dessus a pesé 509 l. 3 onc. } 671 l. 7 onces.
Et la totalité du pain bis a pesé net, ci. . 162 l. 4 onc. }

Excès sur le poids requis; savoir,

5 livres la marque du blanc lorsqu'il est cuit.

6 liv. $\frac{1}{4}$ la marque du bis lorsqu'il est cuit.

La totalité du pain blanc excède le poids requis de 16 l. 11 onces.

Et celle du bis de, ci. 2 l. 1 onces.

Et le poids total de l'un & l'autre réuni, excède aussi celui du blé versé dans la trémie, de, ci. . . .

29 l. 7 onces.

Réduction de la moyenne où les résultats de l'essai se trouvent ramenés à un seul fétier.

Le fétier moyen sur les douze de l'essai, a pesé, lors de l'achat, ci. 174 l. 0 onces.

Repesé à son entrée au moulin, étant plus sec, ci. 173 l. 0 onces.

Repesé encore après en avoir ôté le droit de mouture, qui est un seizième, & l'avoir fait passer aux cribles, tel enfin lorsqu'il a été versé dans la trémie, s'est trouvé réduit à, ci. 160 l. 8 onces.

De cette quantité de froment, ci. 160 l. 8 onces.

On a obtenu par la mouture ordinaire en farine blute 155 liv. 12 onces, qui repesée quelque-temps après, a pesé, ci. 156 l. 4 onces. } 160 l. 8 onces.

Déchet sous la meule, ci. . . 4 l. 4 onces. }

De cette quantité de farine brute, ci. . . . 156 l. 4 onces.

On a extrait de petit son,

ci. 10 l. 12 onces. } 29 l. 8 onces.

Et de gros son, ci. . . 18 l. 12 onces. }

D'où résulte qu'il a resté de farine blutée, ci. 126 l. 12 onces.

De ces 126 livres de farine, on a obtenu par le pétrissage (les levains prélevés); savoir,

En pâte blanche.

	Marques.	Poids de la pâte.
En petits pains de 13 onces, ci.	5 m. $\frac{6}{8}$.	37 l. 6 onc.
En pains doubles de 26 onces, ci.	5 m. $\frac{7}{8}$. $\frac{1}{16}$.	38 l. 12 onc. $\frac{1}{4}$.
En demi-marques de 52 onces, ci.	4 m. $\frac{1}{2}$. $\frac{1}{16}$.	28 l. 10 onc. $\frac{1}{4}$.
En marques de 104 onces, ci.	8 m. $\frac{1}{4}$.	55 l. 4 onc.

Total du produit de la pâte blanche. 24 m. $\frac{1}{2}$. $\frac{1}{16}$. 160 l. 1 once.

En pâte bis.

En marques ordinaires de 120 onces chacune, ci. 6 m. $\frac{1}{8}$. $\frac{1}{16}$. 48 l. 0 onc. $\frac{1}{4}$.

Total des produits en pâte, ci. 32 m. $\frac{1}{16}$. 108 l. 1 onc. $\frac{1}{4}$.

Après la cuisson.

La totalité des pains blancs ci-dessus a pesé, ci. 127 l. 4 onc. } 167 l. 13 onces.
Et la totalité du pain bis a pesé, ci. 40 l. 9 onc. }

Excès sur le poids requis; savoir,

5 livres la marque de blanc ou 80 onces.

6 livres $\frac{1}{4}$ la marque du bis ou 100 onces.

La totalité du pain blanc excède le poids de 4 l. 2 onces.

Et celle du bis excède aussi de, ci. 0 l. 8 onces.

Et le poids total de l'un & l'autre réuni excède aussi celui du blé versé dans la trémie, de, ci. 7 l. 5 onces.

REPORT ON THE PROGRESS OF THE WORK

The first part of the report deals with the progress of the work during the year.

The second part of the report deals with the results of the work during the year.

The third part of the report deals with the conclusions of the work during the year.

The fourth part of the report deals with the recommendations of the work during the year.

The fifth part of the report deals with the summary of the work during the year.

The sixth part of the report deals with the conclusions of the work during the year.

The seventh part of the report deals with the recommendations of the work during the year.

The eighth part of the report deals with the summary of the work during the year.

The ninth part of the report deals with the conclusions of the work during the year.

The tenth part of the report deals with the recommendations of the work during the year.

The eleventh part of the report deals with the summary of the work during the year.

The twelfth part of the report deals with the conclusions of the work during the year.

The thirteenth part of the report deals with the recommendations of the work during the year.

The fourteenth part of the report deals with the summary of the work during the year.

The fifteenth part of the report deals with the conclusions of the work during the year.

The sixteenth part of the report deals with the recommendations of the work during the year.

The seventeenth part of the report deals with the summary of the work during the year.

The eighteenth part of the report deals with the conclusions of the work during the year.

The nineteenth part of the report deals with the recommendations of the work during the year.

The twentieth part of the report deals with the summary of the work during the year.

The twenty-first part of the report deals with the conclusions of the work during the year.

The twenty-second part of the report deals with the recommendations of the work during the year.

The twenty-third part of the report deals with the summary of the work during the year.

The twenty-fourth part of the report deals with the conclusions of the work during the year.

The twenty-fifth part of the report deals with the recommendations of the work during the year.

The twenty-sixth part of the report deals with the summary of the work during the year.

The twenty-seventh part of the report deals with the conclusions of the work during the year.

The twenty-eighth part of the report deals with the recommendations of the work during the year.

The twenty-ninth part of the report deals with the summary of the work during the year.

The thirtieth part of the report deals with the conclusions of the work during the year.

The thirty-first part of the report deals with the recommendations of the work during the year.

The thirty-second part of the report deals with the summary of the work during the year.

The thirty-third part of the report deals with the conclusions of the work during the year.

The thirty-fourth part of the report deals with the recommendations of the work during the year.

The thirty-fifth part of the report deals with the summary of the work during the year.

The thirty-sixth part of the report deals with the conclusions of the work during the year.

The thirty-seventh part of the report deals with the recommendations of the work during the year.

The thirty-eighth part of the report deals with the summary of the work during the year.

The thirty-ninth part of the report deals with the conclusions of the work during the year.

The fortieth part of the report deals with the recommendations of the work during the year.

Il résulte de chacune des trois épreuves de l'essai, ce fait essentiel à remarquer, que le blé mis en œuvre tel qu'il a été versé dans la trémie, a constamment rendu en pain au-delà de son poids.

Cependant je ne dois pas vous dissimuler, Messieurs, que les Boulangers qui ont assisté à toutes les opérations de l'essai, se sont ménagés, par des protestations couchées au procès verbal, des moyens plus ou moins précieux, afin d'en pouvoir quereller les résultats en temps & lieu.

Ils ont protesté, 1°. de ce qu'on avoit introduit dans la farine une trop grande quantité de son; 2°. de ce qu'on n'avoit pas fait une assez grande quantité de pain menu, mis assez du pain bis; 3°. contre les pesées du pain, en ce que, disent-ils, il étoit encore chaud lorsqu'on y a procédé à la Maison Commune; 4°. de ce que le pain n'avoit pas le degré de cuisson suffisant, ce qui lui a occasionné un excès de poids lorsqu'il a été cuit, ajoutant que la pâte de la première fournée étoit rude & racornie, & la croûte si ferme, qu'elle n'avoit laissé aux vapeurs aqueuses qu'une issue difficile pendant la cuisson; 5°. que les blés de la récolte de 1789, employés à l'essai, étoient très-productifs & d'une qualité supérieure à ceux qu'ils emploient ordinairement dans leurs ateliers.

Ils ont en même-temps demandé la vérification du pain, que vous avez aussitôt ordonnée. Mais vous avez éprouvé, coup sur coup, la difficulté qu'il y a eu de trouver des Experts qui eussent voulu prononcer entre le Corps des Boulangers & le Ministère public : chacun trouvoit au pain soumis à la vérification, toutes les qualités requises; mais nul ne vouloit prononcer en qualité d'Expert.

Dès-lors vous vous êtes contentés d'invoquer le témoignage du public; & vous faisiez vendre publiquement ce pain, qu'on trouvoit même supérieur à celui que fabriquent certains Boulangers, lorsque ceux-ci se font hâtés de vous offrir de les vendre eux-mêmes, & ils en ont rendu compte.

Au surplus, Messieurs, cet essai n'avoit pour motif que votre instruction particulière: les opérations en ont été faites sous les yeux de deux Officiers Municipaux, de leur Assesseur & de quatre Notables, dont

la présence suffiroit pour en constater les résultats tels que je viens de les rapporter; & quant aux protestations des Boulangers, elles ne sauroient vous faire illusion, lorsque vous les rapprocherez des vices de nos procédés locaux, & de l'arbitraire qui y regne lors du blutage des farines.

En dernière analyse, il résulte de l'essai que 160 liv. 8 onces de blé froment versé dans la trémie, ont rendu 167 liv. 13 onces de pain.

Pour adopter cette production pour base d'un nouveau tarif, il faudroit être en état d'établir que c'est là le produit constant de nos blés années communes, ou n'avoir à craindre de la part des Boulangers aucune réclamation à cet égard.

Mais sans entrer dans le mérite de leurs protestations, elles annoncent au moins qu'il faudroit se livrer encore pendant plusieurs années consécutives à de nouveaux essais sur diverses qualités de blés, comparer ensuite ces divers résultats, & se fixer sur une production moyenne que vous adopteriez pour base du nouveau tarif.

Je n'hésiterois même point à vous proposer cette voie, si les vices reconnus de l'ancien tarif pouvoient en attendant être corrigés, ou du moins tempérés.

D'ailleurs, Messieurs, je ne dois pas vous le dissimuler, il est très-difficile, pour ne pas dire impossible, que des essais de cette nature, d'après nos procédés locaux, puissent être faits d'une manière assez exacte pour que les résultats n'en soient querellés d'une manière ou d'autre.

Quelles précautions que prenne le Magistrat de police, les opérations sont toujours subordonnées aux divers ouvriers qu'il est obligé d'employer pour faire moudre, bluter, façonner & cuire le pain; & la moindre négligence dans l'une de ces opérations, dont certaines sont arbitraires, laisse toujours subsister du louche dans les résultats, ce qui donne lieu à les quereller ensuite selon qu'on en est plus ou moins grevé.

Indépendamment de ces difficultés, pour connoître, d'après nos procédés, la vraie production de nos blés, il en est encore d'autres qui dépendent de la qualité du blé qu'on emploie, & qui peut varier chaque

année : la différence des produits toujours relative à la qualité des blés , & que la manière de les façonner peut faire varier encore ; enfin , l'arbitraire que laisse aux ouvriers notre blutage pour la quantité des sons , & dans la division des farines blanches & bises , sont autant d'obstacles à ce qu'on puisse partir de nos essais pour établir une base fixe pour taxer le pain.

On n'éprouve pas tous ces inconvéniens à Paris depuis qu'on y a adopté la mouture économique , où tous les produits du blé sont constamment divisés & classés , sans que la main de l'ouvrier puisse rien influencer dans cet ordre ; on s'y est livré à divers essais , d'après lesquels on a établi des bases fixes qui doivent nous inspirer la plus grande confiance.

Notre mouture ordinaire , & les procédés ultérieurs qui en dérivent , s'opposent à ce que nous puissions obtenir à Toulouse des résultats certains & inexpugnables ; nos Boulangers feroient même fondés à demander chaque année un nouvel essai , fût-il possible de le faire sans avoir à craindre d'être arrêtés à chaque pas par de nouvelles protestations de leur part , s'ils y étoient appelés.

Tandis que si l'on parvenoit à établir à Toulouse , d'un côté , ce qu'une quantité déterminée de blé doit produire de farine , & de l'autre , ce que cette farine doit produire en pain , il ne feroit plus question de procéder à de nouveaux essais , & vous n'auriez qu'à faire procéder chaque année à la pesée de diverses qualités des blés de la récolte précédente , en constater le poids moyen , pour vous fixer sur la production en farine , & conséquemment en pain.

Une fois fixés sur la production , il n'y auroit ensuite qu'à se bien assurer de ce qu'il en coûte à Toulouse pour les frais de manipulation d'un sétier de blé , le constater par un procès verbal , ou une délibération authentique avec les Bailes Boulangers ou Commissaires des Boulangers , soit par manière d'accord , soit par la voie de l'arbitrage ; ces frais ainsi déterminés , réunis à ce qu'il convient d'accorder au Boulanger pour son bénéfice , constitueroient ce qui peut être appelé *dépenses fixes*.

En effet, le coût du bois, celui de la main-d'œuvre & autres dépenses qui doivent concourir à cette évaluation, ne sont pas sujettes à des variations assez fréquentes ni assez considérables pour qu'on soit dans le cas de recommencer souvent l'opération.

Ces deux bases de la *production* & des *dépenses fixes* une fois établies, il ne resteroit plus qu'à déterminer la manière la plus juste de dresser les *fourreaux* pour constater le prix du sétier du blé ; dès-lors rien ne seroit plus facile que de faire un nouveau tarif pour le prix du pain, d'après lequel les Boulangers seroient payés en argent & non en partie des produits.

SECTION III.

De la production en pain d'un sétier de blé froment, mesure de Toulouse.

ARTICLE PREMIER.

On ne peut déterminer la valeur du pain d'une manière aussi utile au public qu'équitable à l'égard des Boulangers, qu'autant qu'on connoît les produits du blé, & qu'on suppose que ces produits sont à peu-près constants.

Pour connoître quelle est la vraie production en pain d'un de nos sétiers de blé, il faut préalablement résoudre trois autres questions préliminaires.

- 1°. *Quel est le poids d'un sétier de blé froment, mesure de Toulouse ?*
- 2°. *Combien ce sétier rend de farine ?*
- 3°. *Quelle est la quantité de pain qui doit provenir de cette farine ?*

§. PREMIER.

Quel est le poids d'un de nos sétiers de blé ?

Le sétier de blé, mesure de Toulouse, est à celui de Paris dans la proportion de 7 à 12 liv. ; le sétier de blé *marchand*, mesure de Paris, pèse

communément 240 liv. poids de marc, ce qui revient à 140 liv. pour le sétier de Toulouse.

C'est sur le pied de 140 liv. que les Munitionnaires des Troupes réglées en déterminent le poids moyen, & que les Patrons de barque en font payer les frais de transport sur le canal.

A Paris, ainsi qu'à Toulouse, on recueille sans doute des blés qui pèsent plus ou moins : la nature varie par-tout ses productions ; les blés employés au dernier essai n'ont varié dans leur poids respectif que de 170 à 178 liv. ; il en est aussi d'une qualité inférieure qui peuvent varier seulement de 150 à 160 liv.

Mais il est généralement reçu parmi les Négocians, que le sétier de blé marchand, c'est-à-dire, qui tient le milieu entre la tête des blés & le médiocre, pèse communément 140 liv. poids de marc, ce qui fait 168 liv. poids de table.

Ainsi je vous proposerai, Messieurs, d'adopter le poids de 168 livres comme poids moyen pour l'une des bases de la confection du nouveau tarif, avec ce tempérament de faire peser trois ou quatre fois par an, au marché de la Pierre, plusieurs sacs de blé de diverses qualités ou prix différens, afin d'en constater le poids moyen, & de modeler ensuite le tarif sur ce poids jusqu'aux blés de la récolte suivante.

De manière qu'aux années où la qualité du blé seroit en général médiocre, peu productive, c'est-à-dire, au-dessous du poids de 168 liv., le Boulanger puisse être dédommagé de la diminution qu'il pourroit éprouver dans les produits durant cette année, sauf au Procureur de la Commune, lorsque la qualité du blé se trouveroit au contraire au-dessus de ce même poids, à requérir pour le soulagement du public la diminution de la taxe du tarif dans la même proportion que les Boulangers en auroient obtenu pour eux-mêmes l'augmentation.

Par cet ordre, Messieurs, le tarif resteroit immuable tant que les frais de la main-d'œuvre ne seroient pas susceptibles eux-mêmes d'augmentation ou de diminution.

§. I I.

Quelle quantité de farine doit rendre un sétier de blé ?

Pour déterminer quelle quantité de pain on doit retirer d'un sétier de blé, il faut savoir préalablement quelle quantité de farine on en retire.

De même que les sétiers de blé différent entr'eux par le poids, ils doivent différer aussi par le produit en farine; mais, dira-t-on, outre la variation dans les produits en farine attachée au poids du blé, on ne peut disconvenir qu'il n'y en ait aussi qui dépende de la différente qualité des blés, quoiqu'ils soient de même poids.

Cette différence dans le rapport des produits en farine provenant de la qualité des blés de même poids & même mesure, doit nécessairement être toujours moins considérable que celle qui dérive de leur poids respectif.

En effet, le poids de la farine ne diffère du poids du blé que par celui de l'enveloppe d'où proviennent les sons, & ceux-ci ne peuvent varier dans le poids à beaucoup près autant que la quantité de farine contenue sous l'enveloppe, cette partie du grain étant toujours la moins pesante.

Mais cette légère différence peut ici être négligée, parce que les Boulangers expérimentés dans leur art ne sont pas sujets à se méprendre sur la qualité des blés qu'ils achètent pour leur consommation.

Les produits ainsi ramenés au poids effectif, si vous vous déterminez, Messieurs, à fixer le poids moyen du sétier de blé à 168 liv., vous ne pouvez plus vous prévaloir des produits en farine ou en pain de l'essai de 1790, puisque le poids moyen du blé employé à cet essai est de 174 liv.

Il faut donc avoir recours aux essais faits antérieurement, soit à Toulouse d'après la mouture *ordinaire*, soit à Paris d'après la mouture *économique* sur une même quantité de blé dont le poids corresponde à celui qui vous est proposé; analyser ces divers résultats, & les rapprocher ensuite par une exacte proportion au sétier de blé mesure de Toulouse.

D'après plusieurs expériences , l'Académie des Sciences de Paris a donné pour base générale , *que le froment donne trois-quarts de son poids de farine*. Elle prévient en même-temps que cette donnée n'est pas d'une précision géométrique , la nature pouvant varier dans ses productions ; mais elle ajoute *que cette variation n'est jamais assez sensible pour inspirer de l'inquiétude au Juge qui taxe le pain : il peut prendre pour base générale trois quarts du produit en farine par la mouture économique*. (Précis du rapport fait à l'Académie par M. Tillet.)

Pour apprécier cette donnée , & avant de l'adopter pour notre mouture *ordinaire* , nous devons connoître & comparer les procédés de la mouture *économique* avec ceux de la mouture *ordinaire*.

Les procédés de la mouture *économique* qu'on a adoptée à Paris & dans les environs , consistent principalement en ce que les deux meules étant d'abord plus éloignées , ne divisent l'enveloppe des grains du blé qu'autant qu'il faut pour donner la première farine appelée *fleur de farine* ; le reste est un *premier gruau* qui se sépare de la fleur de farine par des bluteaux adaptés au moulin : ce premier gruau est ensuite repassé sous la meule & au bluteau ; la farine qui en résulte , appelée *première de gruau* , se mêle avec la fleur de farine pour servir à faire le pain blanc.

Les *seconds gruaux* sont repassés de même sous la meule de plus en plus rapprochée , & au bluteau ; les *troisièmes* aussi , & les *quatrièmes* pareillement : les farines qui en proviennent , appelées généralement *bises* , distinguées entr'elles , servent à faire le pain bis.

Les *cinquièmes* gruaux nommés *remoulages* , ne se remettent point sous la meule ; ils ne doivent pas être employés dans la fabrication du pain , à moins d'une nécessité extrême ; ils sont classés avec les recoupes & les sons qui proviennent du dernier blutage , & qu'on appelle *issues*.

Toutes ces divisions se font au moulin , & par le même moteur qui fait tourner la meule ; la main de l'ouvrier n'a aucune part à cette classification.

D'après nos procédés , qui sont ceux de la mouture à *la grosse* , les meules

de nos moulins ont communément un mouvement si accéléré, que cette grande rapidité altere & dessèche la farine, lui ôte de sa mucosité & de son liant, & occasionne en même-temps un déchet d'autant plus grand que la meule a plus de rapidité & de chaleur.

Les deux meules ainsi rapprochées compriment si fort le blé soumis à leur action, qu'elles entament un peu de son écorce, dont les portions ainsi atténuées se mêlent avec la farine, & en altèrent la pureté : on s'aperçoit en effet qu'elle est souvent un peu *piquée*, c'est-à-dire, que les particules de son ainsi répandues dans la farine, même après le blutage, lui ôtent ce blanc mat & égal qu'elle doit avoir quand on la comprime légèrement avec le doigt.

Ce n'est qu'au moyen des bluteaux domestiques dont le tissu des gages est plus ou moins serré, qu'on passe ensuite chez soi la farine brute provenant de notre mouture ; d'après nos procédés, on n'obtient pas séparément, comme par la mouture économique, les farines blanches & les bisés, & nos bluteaux ne font pas cette séparation d'une manière assez tranchante pour ne rien laisser à l'*arbitraire* : c'est le maître Boulanger qui sépare lui-même la farine qu'il destine au pain blanc, de celle qu'il réserve pour le pain bis, & celle-ci des recoupes ; toutes ces divisions qu'il pratique à son gré & à l'œil dans sa caisse à bluteau, lui sont *arbitraires*, & peuvent également influencer, & sur la quantité, & sur la qualité du pain.

L'*arbitraire* qui regne dans cette opération greve d'autant les consommateurs qu'il favorise les Boulangers : ceux-ci plus jaloux de leurs intérêts que de la perfection de leur art, loin de relever ces vices réels, seront peut-être les premiers à les dissimuler.

Mais la différence qu'il y a entre ces deux moutures, les avantages de l'une & les inconvénients de l'autre, se trouvent consignés dans un Mémoire très-intéressant fait par M. PARMENTIER, à la sollicitation des Etats, sur l'avantage que la Province de Languedoc peut retirer de ses grains, imprimé à Paris en 1786, dans lequel l'Auteur, en se résument sur les déféc-
tuosités de notre mouture à la grosse, dit qu'elle donne au riche de la

farine avec du son, & à la classe indigente beaucoup de son avec la farine.

Vous fentez déjà, Messieurs, d'un côté, la facilité que donnent les produits assez constans de la mouture *économique* pour asséoir la taxe du grain, & régler avec précision sa valeur; & de l'autre, les difficultés qu'on éprouve par la confusion & l'*arbitraire* qui se trouvent dans les procédés de notre mouture & blutage ordinaires.

Cependant pour se fixer sur la vraie production en farine d'un de nos sétaires de blé, & assurer en même-temps aux consommateurs une bonne & belle qualité de pain, j'ai dû combiner *les résultats* de l'une & l'autre de ces deux moutures.

A suite d'une Délibération prise par les Etats, il avoit été fait en 1783 un essai à Paris d'après la mouture *économique*, & à Toulouse d'après la mouture *ordinaire* (au moulin du Bazacle,) sur une égale quantité & qualité de blé (de Gaillac.) M. PUYMAURIN, lors Syndic de la Province, qui avoit présidé à l'essai fait à Toulouse, a eu la bonté de me communiquer les résultats de l'un & de l'autre, & son empressement à cet égard prouve bien l'intérêt qu'il prend lui-même à la chose publique.

J'ai donc été à même d'apprécier ces divers résultats, & je me suis convaincu en effet, 1°. que la mouture *économique* étant moins rapide & moins ardente que la mouture *ordinaire*, doit nécessairement occasionner un moindre déchet sous la meule.

2°. Que la farine qui provient de la mouture *économique*, doit avoir plus de saveur & de parties nutritives, qu'elle est plus blanche, plus délicate & plus fine que celle qu'on obtient par la mouture *à la grosse*.

3°. Que le moulage & le blutage *ordinaire* en laissant passer plus de son dans la farine, donnent plus de poids en pain; mais qu'il est moins blanc, moins délicat & moins léger.

4°. Qu'aux vices près de notre mouture & de notre blutage ordinaires, l'art de la boulangerie ne paroît pas avoir besoin à Toulouse de réforme, d'instruction ni de modele.

Pour vous mettre, Messieurs, plus à portée de saisir ces *résultats*, & de les comparer entr'eux, je les ai rapprochés sur un même tableau à la fin de l'article suivant.

Ce tableau est divisé en sept colonnes.

La première donne les résultats de l'essai fait à Toulouse en 1756, en présence des Bailes Boulangers & des Bailes Fourniers.

La seconde offre ceux qu'on obtient constamment à Paris, par la mouture économique, sur une quantité de blé égale à celle que contient ordinairement un sétier mesure de Toulouse.

La troisième, ceux de l'essai fait à Toulouse en 1783, (chez le sieur Dabes, Boulanger) d'après nos procédés, sous les yeux de MM. les Commissaires des Etats, pour comparer les résultats de la mouture *économique* avec ceux de la mouture *à la grosse*.

La quatrième présente les résultats de l'essai fait à Toulouse en 1790, en présence de MM. les Officiers Municipaux, & sous les yeux des Commissaires de la Commune & des Boulangers, réduits à un sétier de blé, dont le poids moyen fut de 174 livres.

La cinquième offre les résultats de ce même sétier réduit à 168 livres de blé, auquel on a supposé cependant le même degré de bonté quant aux produits, afin de pouvoir les comparer à ceux des autres colonnes.

La sixième & la septième colonnes offrent les produits d'une même quantité & qualité de blé, dont la différence, quant à la production en pain, est de *cinq livres* : les résultats de l'une & l'autre ont été soumis à l'examen de l'Académie des Sciences de Toulouse ; cette société s'est déterminée, après un mûr examen, pour les données de la septième colonne, & le jugement de cette Académie a été adopté pour l'une des bases dans la confection du nouveau tarif.

Remarquez, Messieurs, (colonne II) que par la mouture économique, le froment donne *exactly* trois-quarts de son poids en farine, & l'autre quart en issues ou déchets, & que le poids du pain égale le poids du blé versé dans la trémie, *moins* 2 livres 12 onces.

Que d'après notre mouture ordinaire, (colonne III) la même quantité & qualité de blé donne également trois quarts de son poids en farine, *plus* 3 livres 4 onces, le surplus en issues ou déchets; & que le poids du pain égale aussi celui du blé versé dans la trémie, *moins* 3 livres 4 onces.

Tandis que (colonne IV) d'après nos derniers essais, le blé mis à la trémie a donné sur les trois quarts de son poids en farine, *un excédant* de 6 livres 6 onces, le surplus en issues ou déchets, & qu'il a donné son poids en pain, *plus* 7 livres 4 onces.

Remarquez enfin que cet excès dans la production en pain n'est réduit qu'à 5 livres à la colonne VI, & que tout est balancé à la colonne VII.

Il résulte de ce tableau que notre mouture *ordinaire* produit plus de farine qu'on n'en obtient par la mouture *économique*; mais cet excédant n'est ici que l'effet des vices de nos procédés & de *l'arbitraire* dont ils sont susceptibles: ainsi ce seroit autoriser & consacrer, pour ainsi dire, ces vices, si l'on s'en prévaloit pour déterminer & fixer le vrai produit en farine d'un de nos fétiers.

Mais comme ces vices subsistent, qu'ils tiennent à des circonstances locales & à une certaine *routine* qui ne dépend pas de vous de réformer, vous ne devez, Messieurs, vous en prévaloir qu'avec la plus grande circonspection; & comme je vous ai déjà proposé de fixer le poids d'un de nos fétiers à 168 livres, que ce poids (le droit de mouture prélevé) se trouve réduit à 157 livres & demie, dont les trois quarts en farine ne seroient que 118 livres 2 onces, je vous propose, pour la solution de la question qui nous occupe, d'adopter, ainsi qu'il est tracé par la septième colonne de ce tableau, qu'un fétier de blé *marchand*, mesure de Toulouse, prélèvement fait du droit de mouture, rend communément 120 livres de farine.

§. I I I.

Quelle sera la quantité de pain provenant de cette farine ?

Il semble d'abord qu'ici les résultats doivent beaucoup varier par l'effet de la manipulation : en effet, l'habileté & l'économie de l'ouvrier, l'état des levains, la quantité d'eau, la température de ce fluide qu'il emploie à faire la pâte, l'activité avec laquelle il la pétrit, le mélange de diverses farines dont il l'a composée, les différentes formes qu'il donne aux pains dont l'eau s'évapore proportionnellement davantage à mesure qu'ils sont plus petits & d'une forme plus éloignée de la demi-sphérique ; enfin les divers degrés de cuisson semblent devoir mettre ici de grandes différences, & les rendre même inappréciables.

Mais cette difficulté qui n'a point arrêté M. TILLET dans son projet de tarif sur le prix du pain, ne doit pas non plus vous arrêter lorsque vous avez sous vos yeux les résultats des essais faits, soit à Paris, soit à Toulouse.

La panification de Paris & celle de Toulouse se rapprochent plus que les moutures ; on peut dire même que leurs avantages à peu-près se balancent : sur ce point les Boulangers en savent à peu-près tout autant les uns que les autres, & si leur pain n'est pas toujours parfaitement pétri, parfaitement levé, ce sont des accidens qu'on ne doit pas imputer à ignorance.

La science intéressante du Boulanger n'est point aujourd'hui l'art de faire le pain ; cet art est également connu à Paris, à Toulouse, à Marseille, &c. mais de connoître la mouture & la qualité des divers fromens ou des farines qui en proviennent, l'avantage ou le bénéfice qui peut résulter de leur mélange, & de varier les procédés & la pratique du pétrissage d'après cette connoissance. C'est là le secret & le fin de l'art du Boulanger.

M. TILLET a décidé dans son essai sur le tarif du pain , que 320 livres de farine rendent constamment 420 livres de pain. Les Commissaires de l'Académie des Sciences de Paris ont ensuite substitué au rapport de 320 : 420 , celui de 26 : 34 , qui diffère du premier d'une livre & un quart de pain en moins sur 260 livres de farine.

On n'a aucune acception à la qualité de la farine : je vais rapporter les propres mots employés par ces Commissaires. *On peut toujours tirer 340 livres de pain de 260 livres de farine , quelle qu'en soit la qualité ,* (Recueil de l'Académie des Sciences de Paris , année 1783 , page 262 ,) & l'on a déterminé & pris pour base que la farine , quelle qu'en soit la qualité , *rend communément son poids en pain , plus cinq seizièmes de son poids.*

On conçoit , ajoute M. TILLET , « *qu'il peut y avoir augmentation* » ou diminution suivant que le pain est plus ou moins cuit , suivant les » dimensions données aux pains , ou la sécheresse , ou l'humidité des » farines : ces données étant dans l'approximation la plus exacte possible , » on ne craint pas de s'égarer sensiblement en s'y attachant. » (Rapport de M. Tillet.)

Ainsi , Messieurs , pour vous fixer sur l'utilité que vous pouvez retirer des essais faits en 1790 , & déterminer en même-temps la vraie production en pain d'un de nos fétiers de blé , vous devez la réduire à ce qu'on en auroit obtenu si une pareille quantité de blé eût été soumise aux expériences qu'on a faites à Paris , ou du moins vous en rapprocher de si près , qu'on ne puisse pas vous imputer des écarts trop considérables , mais tels que les procédés locaux peuvent le comporter : c'est seulement dans cette acception que vous pouvez , Messieurs , vous prévaloir des résultats de vos essais.

En vous proposant de les employer rigoureusement , ou de ne les modifier qu'à une certaine production qui seroit encore au-delà du poids du blé versé dans la trémie , je craindrois , Messieurs , de vous induire à commettre une erreur dans cette partie de votre administration , & vous

faire consacrer , pour ainsi dire , par un Reglement de Police , les vices de nos procédés locaux.

Ce feroit en même-temps autoriser les Boulangers à abuser de *l'arbitraire* que leur laisse le blutage domestique , à altérer la qualité du pain , & la maintenir toujours inférieure à celle qu'il doit avoir lorsqu'il a été fait selon les regles de l'art.

Ce feroit encore mettre des entraves aux effets de la liberté , du concours & de l'émulation que l'intérêt même du Boulanger & l'espoir d'un plus grand débit établiront désormais dans la boulangerie , & priver en même-temps les consommateurs d'une qualité de pain plus perfectionnée à laquelle ils ont droit de prétendre.

D'après les expériences qu'on a faites à Paris , & qui méritent la plus grande confiance , il a été reconnu que le blé bien net rendoit communément son poids en pain à peu de chose près : les Commissaires de l'Académie des Sciences de Paris , après s'être livrés à tant d'expériences répétées , en ont fixé la production avec tant de précision , qu'il a été déterminé qu'il s'en faut d'environ un *soixante-quatrième* que le poids du pain égale celui du blé.

Ce sont là les limites de la production , d'après les procédés les plus favorables , soit à la qualité , soit à la quantité ; on ne peut passer outre , sans manquer le but qu'on se propose.

M. PARMENTIER , cet Auteur si fécond sur tout ce qui peut avoir quelque rapport à la panification en général , qui a traité ces matieres avec tant de sagacité , & dont les principes dans la théorie , d'accord avec ses procédés dans la pratique , ont été si bien justifiés par les expériences , a lui-même admis qu'en mouture économique , le blé de nos contrées méridionales , où le grain est assez constamment sec & pesant , peut rendre une livre de pain pour une livre de blé , lorsqu'il est bien net & de bonne qualité ; mais il s'en faut , ajoute-t-il , que la chose soit rigoureusement possible pour les autres pays tempérés , à moins qu'en rapprochant les meules , on ne force les produits aux dépens du son.

Quant aux provinces méridionales , cette production se présente d'une manière très - simple ; une livre de blé produit constamment les trois quarts de son poids en farine , c'est-à-dire , 12 onces : or , si ces douze onces de farine absorbent 8 onces d'eau au pétrissage , & n'en perdent que 4 au four , il reste toujours une livre de pain pour une livre de blé.

Ces bases en produit , ajoute M. PARMENTIER , données par la nature , & que l'art est venu à bout de saisir , varient cependant à raison des récoltes & des expositions ; mais vu que nos farines n'ont pas exactement toute la pureté dont elles seroient susceptibles par la mouture économique , vu encore que nos blés du midi sont plus secs & plus productifs que ceux du nord , vous pouvez , Messieurs , d'après ces circonstances locales , balancer le poids du blé versé dans la trémie , sans qu'à raison de ce *soixante-quatrième* que vous aurez exigé de plus à Toulouse , vous ayez à craindre la moindre réclamation.

Les Boulangers de Toulouse sont aussi expérimentés que ceux de Paris , & s'ils venoient à vous opposer qu'ils n'ont pas les mêmes facilités qu'eux dans le choix des farines , ou en ce qu'ils sont privés de la mouture économique , ou en ce qu'ils sont dans l'usage de faire beaucoup de pain menu , & d'une forme plus petite qu'on ne le pratique aux ateliers de Paris , c'est alors seulement qu'on pourroit leur opposer les résultats des divers essais faits à Toulouse d'après leurs procédés.

Et à l'égard du pain menu , on peut leur observer , quant à présent , que la fixation du poids telle qu'elle leur fut indiquée par l'ancien tarif pour les diverses formes de pains *en pâte* , est vicieuse , en ce qu'on y suppose que le déchet que le pain éprouve par la cuisson n'est qu'en proportion de son poids , tandis que ce déchet est en outre proportionné aux formes , c'est-à-dire , au plus ou moins de surface qu'elles présentent , & qu'afin que leur pain menu se trouve avoir le poids requis lorsqu'il est cuit , celui de 104 onces de pâte destiné à une marque entière , autrement réparti & de la manière ci-après indiquée , rendroit toujours aux pains qui la sou-

divisent jusqu'au huitième, le poids que doit avoir un chacun après la cuisson.

Quant au rapport qu'il doit y avoir du pain blanc au pain bis, je vous prie, Messieurs, d'observer sur le tableau à colonnes, mentionné ci-dessus, que d'après les essais de Paris, le poids du pain blanc est toujours égal à celui de la farine blutée; qu'ainsi cette quantité de farine provenant d'un de nos sétiers de blé, se trouvant déterminée à 120 liv., on doit en retirer un poids égal en pain blanc, & que le surplus du produit de cette même quantité de farine, dont les *cinq seizièmes* sont ici 37 liv. $\frac{1}{2}$, doit être en pain bis; d'où résulte que le rapport du poids du pain blanc à celui du pain bis, est celui de 16 à 5, puisque $16 : 5 :: 120 : 37 \frac{1}{2}$.

Par toutes ces considérations, vous pouvez, Messieurs, exiger des Boulangers, ou prendre pour base du tarif, qu'un sétier de blé *marchand*, mesure de Toulouse, pesant 168 liv., rend une quantité de pain égale au poids de ce même blé, prélèvement fait du droit de mouture, & tel qu'il est versé dans la trémie, c'est-à-dire, 157 liv. $\frac{1}{2}$ de pain, dont 120 *livres du blanc*, ou 24 marques aux formes usitées, & 37 *livres & demie du bis*, ou 6 marques, en tout 30 *marques* de pain.

A R T. I I.

Que doit-on accorder au Boulanger pour les frais de main-d'œuvre & le prix de son travail?

Il est juste sans doute que d'après la taxe du pain, le Boulanger se trouve remboursé de toutes ses avances & de ses déboursés, qu'il y trouve même son salaire avec un bénéfice proportionné à ses peines & à ses soins; mais il est juste aussi que la taxe en soit limitée au taux d'une exacte justice.

Afin de vous fixer sur ce point, vous aviez, Messieurs, pris une délibération pour inviter la Communauté des Boulangers à nommer parmi eux des Commissaires pour se concerter avec ceux de la Commune, & dé-

E A U

D I V E R S E S S A I S.

E S S A I FAIT EN 1790, A TOULOUSE, Sur ouze fétiers de blé froment, prélèvement fait du droit de mouture,		DONNÉES PROPOSÉES POUR LA CONFECTION DU NOUVEAU TARIF.	
Don le douzieme est ici raporté, comme pro- duit d'un feul fétier.	Ce même produit est ici proportionné à une moindre quantité de blé de même qualité.	Celles-ci sont rigoureuses & même forcées.	Celles-ci, plus naturelles & plus constantes, sont adoptées par l'Acadé- mie.
I V.	V.	V I.	V I I.
174 livres 0 onces.	168 livres 0 onces.	168 livres 0 onces.	168 livres 0 onces.
160 livres 8 onces.	155 livres 8 onces.	157 livres 8 onces.	157 livres 8 onces.
156 livres 4 onces.	151 livres 6 onces.	153 livres 0 onces.	153 livres 0 onces.
29 livres 8 onces.	28 livres 9 onces.	28 livres 0 onces.	33 livres 0 onces.
126 livres 12 onces.	122 livres 13 onces.	124 livres 0 onces.	120 livres 0 onces.
127 livres 4 onces.	123 livres 4 onces.	125 livres 0 onces.	120 livres 0 onces.
40 livres 8 onces.	39 livres 5 onces.	37 livres 8 onces.	37 livres 8 onces.
167 livres 12 onces.	162 livres 9 onces.	162 livres 8 onces.	157 livres 8 onces.
7 livres 4 onces.	7 livres 1 once.	5 livres 0 onces.	0 livres 0 onces.
»	»	»	0 livres 0 onces.

T A B L E A U

DES RÉSULTATS DE DIVERS ESSAIS.

I S S U E S O U P R O D U I T S S U C C E S S I F S D'un sétier de blé froment, mesure de Toulouse.	E S S A I F A I T E N 1756, A T O U L O U S E , D'après la mouture à la grosse, & prélèvement fait du droit de mouture, qui est un seizieme.	E S S A I S F A I T S E N 1783, Sur une égale quantité de blé, le droit de mouture payé en argent.		E S S A I F A I T E N 1790, A T O U L O U S E , Sur douze sétiers de blé froment, prélèvement fait du droit de mouture,		D O N N É E S P R O P O S É E S P O U R L A C O N F E C T I O N D U N O U V E A U T A R I F .	
		Soit à Paris, par la mou- ture économique.	Soit à Toulouse, par la mouture à la grosse.	Dont le douzieme est ici rapporté, comme pro- duit d'un seul sétier.	Ce même produit est ici proportionné à une moindre quantité de blé de même qualité.	Celles-ci sont rigoureuses & même forcées.	Celles-ci, plus naturelles & plus constantes, sont adoptées par l'Acadé- mie.
N U M É R O S D E S C O L O N N E S .	I.	I I.	I I I.	I V.	V.	V I.	V I I.
Poids du blé lors de l'achat.	170 livres 0 onces.	168 livres 0 onces.	168 livres 0 onces.	174 livres 0 onces.	168 livres 0 onces.	168 livres 0 onces.	168 livres 0 onces.
Poids du blé versé dans la trémie.	157 livres 10 onces.	168 livres 0 onces.	168 livres 0 onces.	160 livres 8 onces.	155 livres 8 onces.	157 livres 8 onces.	157 livres 8 onces.
Poids de la farine brute.	152 livres 14 onces.	»	164 livres 0 onces.	156 livres 4 onces.	151 livres 6 onces.	153 livres 0 onces.	153 livres 0 onces.
Poids des sons & recoupes.	32 livres 0 onces.	37 livres 13 onces.	33 livres 4 onces.	29 livres 8 onces.	28 livres 9 onces.	28 livres 0 onces.	33 livres 0 onces.
Poids de la farine blutée.	120 livres 0 onces.	126 livres 0 onces.	130 livres 12 onces.	126 livres 12 onces.	122 livres 13 onces.	124 livres 0 onces.	120 livres 0 onces.
Poids du pain blanc.	118 livres 10 onces.	126 livres 0 onces.	124 livres 4 onces.	127 livres 4 onces.	123 livres 4 onces.	125 livres 0 onces.	120 livres 0 onces.
Poids du pain bis.	42 livres 14 onces.	39 livres 4 onces.	40 livres 8 onces.	40 livres 8 onces.	39 livres 5 onces.	37 livres 8 onces.	37 livres 8 onces.
Poids de la totalité du pain.	161 livres 0 onces.	165 livres 4 onces.	164 livres 12 onces.	167 livres 12 onces.	162 livres 9 onces.	162 livres 8 onces.	157 livres 8 onces.
Différence entre le poids du blé employé	3 livres 6 onces.	»	»	7 livres 4 onces.	7 livres 1 once.	5 livres 0 onces.	0 livres 0 onces.
Et celui du pain qu'on a obtenu	en plus. en moins.	2 livres 12 onces.	3 livres 4 onces.	»	»	»	0 livres 0 onces.

DES TRÈS.

ISSUES		ES PROPOSÉES	
OU PRODUITS		A TOUT	
SUCRES		A TOUT	
D'un lotier de blé froment, mûre de Toulon.		Celles-ci, plus naturelles et plus constantes, sont à portée de l'Académie.	
NUMÉROS DES COLONNES		VII	
Poids du blé lors de l'achat	150 livres 0 onces.	Poids du blé lors de l'achat	150 livres 0 onces.
Poids du blé versé dans la mûre	150 livres 8 onces.	Poids du blé versé dans la mûre	150 livres 8 onces.
Poids de la farine blanche	150 livres 0 onces.	Poids de la farine blanche	150 livres 0 onces.
Poids des sons et recoupez	150 livres 0 onces.	Poids des sons et recoupez	150 livres 0 onces.
Poids de la farine blanche	150 livres 0 onces.	Poids de la farine blanche	150 livres 0 onces.
Poids du pain blanc	150 livres 0 onces.	Poids du pain blanc	150 livres 0 onces.
Poids du pain blanc	150 livres 0 onces.	Poids du pain blanc	150 livres 0 onces.
Poids de la farine du pain	150 livres 0 onces.	Poids de la farine du pain	150 livres 0 onces.
Différence entre le poids du blé en plus ou en moins	150 livres 0 onces.	Différence entre le poids du blé en plus ou en moins	150 livres 0 onces.

terminer à l'amiable, pardevant vous, à quoi se portent les frais de panification d'un fétier de blé à Toulouse : ces Commissaires se trouvant réunis à la Maison Commune le 20 du mois d'Août dernier, il y fut convenu & accordé en votre présence, que ces frais tels qu'ils sont consignés, convenus & arrêtés au procès verbal ci-annexé, se portent à la somme de *trente-sept sous*.

Ces frais, ainsi que le bénéfice qu'il convient d'accorder au Boulanger, sont payés en *argent* & non en *nature* dans plusieurs Villes du Royaume, & forment une *dépense fixe* qui ne doit être changée qu'à de longs intervalles.

Le Recueil de l'Académie des Sciences de Paris (année 1781,) nous apprend qu'à Paris le pain se taxe à raison du prix de la farine, sur cette base fondamentale que 320 liv. de farine, quelle qu'en soit l'espèce, donnent 420 liv. de pain, & l'on ajoute au prix de la farine 4 den. $\frac{1}{2}$ par livre de pain pour le bénéfice du Boulanger.

Si maintenant l'on compare les dépenses nécessaires dans l'habitation de Paris & de Toulouse, on jugera que puisque les Boulangers de Paris se trouvent payés avec 4 den. $\frac{1}{2}$ pour tous frais de fabrication d'une livre de pain poids de marc, ceux de Toulouse doivent s'estimer heureux qu'on leur accorde le même bénéfice qui fera 3 den. $\frac{1}{4}$ pour une livre poids de table, en ayant, même égard à ce que ceux-ci sont chargés de la mouture & du blutage dont ceux de Paris se trouvent dispensés.

D'après nos procédés, la mouture & le blutage loin d'être à charge au Boulanger, lui seroient plutôt avantageux : l'un & l'autre donnent lieu à des spéculations qui peuvent augmenter ses profits.

Et s'ils objectoient qu'ils n'ont pas, comme ceux de Paris, la faculté de se choisir les farines, ce seroit leur faire reste de raison que de leur abandonner en outre les fons & recoupes qui leur restent, & dont se trouvent privés les Boulangers de Paris.

Examinons maintenant à quoi montera pour un sac de blé le bénéfice

des Boulangers de Toulouse, sur les 157 liv. $\frac{1}{2}$ de pain, en leur donnant 3 den. $\frac{3}{4}$ de bénéfice sur chaque livre; nous trouverons que son bénéfice sera de 2 liv. 9 f. 2 d. $\frac{1}{8}$, que je vous proposerai d'élever à 2 liv. 10 f. pour éviter les fractions dans les calculs.

Le Boulanger qui ne fabriquerait qu'un ou deux sétiers de blé par jour, & qui ne trouverait pas de quoi vivre & suffire à tout dans les 5 liv. qui lui reviendront indépendamment des sors & recoupes qui lui restent, ferait sagement alors d'abandonner le métier; il prouverait par là que l'état des Boulangers ne peut être lucratif qu'autant qu'ils se trouvent réduits à un certain nombre.

Mais remarquez, Messieurs, que sur quatre-vingt-dix à cent Boulangers qu'il y a actuellement à Toulouse, il y en a plus de cinquante qui ont des fours chez eux, & qu'ils profitent eux-mêmes du bénéfice des Fourniers.....

Les Boulangers ont eux-mêmes avancé en 1789, que leur consommation se portait à douze mille *marques* de pain par jour, ce qui annonce une consommation journalière de quatre cents sétiers, & donne pour terme moyen de la consommation de chacun, *quatre sétiers*; c'est aussi sur ce dernier terme qu'on a procédé de concert à l'évaluation des frais de la main-d'œuvre.

On suppose actuellement qu'un Boulanger uniquement occupé de son état, & avec le secours de deux garçons, fabrique quatre sétiers de blé par jour; à n'évaluer les sors & recoupes qu'à 17 f., ce produit ajouté aux 2 liv. 10 f., revient à 3 liv. 7 f. par sétier.

Les *dépenses fixes* se portent pour quatre sétiers, à. . . 13 l. 8 f.

D'où distrait pour tous frais de la panification de ces quatre sétiers, ci. 7 l. 8 f.

Reste pour le bénéfice de ce Boulanger, ci. 6 l. 0 f.

Ce bénéfice paraît en effet suffisant pour subvenir à toutes sortes de dépenses des Boulangers, & les mettre à même de vivre très-honnêtement dans leur état.

L'on ne sauroit se refuser à une foule de raisons qui concourent à ce que le Boulanger soit *payé*, non en pain, mais en argent ; une bonne administration ne permettra point, lorsqu'elle pourra l'empêcher, que des personnes qui ont une grande part dans le commerce des grains, soient nécessairement intéressées à ce que leur prix hausse toujours & ne baisse jamais.

Par toutes ces considérations, je vous propose, Messieurs, d'adopter aussi pour Toulouse que les frais de la main-d'œuvre, ainsi que le bénéfice des Boulangers, soient payés en argent, & de leur accorder, indépendamment des sots & recoupes, le même traitement qu'on a déterminé d'accorder à ceux de Paris, c'est-à-dire, *deux livres dix sous par sétier*.

A R T. I I I.

Quelle est la maniere la plus juste de dresser les fourleaux pour constater le prix moyen du sétier de blé ?

D'après les Reglemens de Police, les Boulangers, Repetiers, Meuniers & trafiquans en grains ne peuvent entrer au marché de *la Pierre* pour y faire des achats tandis que le public y fait les siens, & l'entrée leur en est constamment interdite depuis l'ouverture jusqu'à l'heure de midi à laquelle on sonne la cloche de ce marché ; ce n'est qu'après ce signal que les Boulangers, Meuniers & Regratiers peuvent y entrer & y faire leurs achats.

Les Commis de police, après la tenue de chaque marché, vous présentent l'état ou *rede* des divers prix auxquels le sétier de blé a été vendu avant midi : on prend les quatre prix du milieu, qu'on baisse de *deux sous* chacun avant de les *sommer*, & le quart du total constitue le prix du fourleau ; vous vérifiez cet état, & toutes les fois que, durant les trois derniers marchés, le prix du sétier de blé se trouve avoir augmenté ou diminué de *huit sous*, vous faites une pareille augmentation ou diminution sur le prix du pan qui revient à *quatre deniers* par marque.

Dans l'état qui vous est présenté par les Commis de police, ne sont

pas rapportés les prix des achats faits au marché après le son de la cloche , & les Boulangers se sont récriés souvent de ce que leurs prix ne concouroient point à la fixation du *fourleau* d'après lequel vous déterminez la taxe du pain , prétendant que le prix du *fourleau* , toujours inférieur à celui de leurs achats , leur rend la taxe onéreuse.

J'ai déjà fait connoître plus haut , dans la discussion sur l'ancien tarif , le motif du retranchement de *deux sous* sur chacun des quatre prix moyens , & l'on sent bien la raison pour laquelle on ne comprend point dans les *redes* des prix , ceux que les Boulangers font pour leur compte , puisqu'ils se trouvent intéressés , d'après ce tarif , à faire hausser le blé , pour augmenter d'autant leur bénéfice.

D'après le nouveau tarif , ce motif d'intérêt ne subsisteroit plus , puisque les frais de la main-d'œuvre & le bénéfice des Boulangers seroient payés en argent ; mais comme leur consommation est très-forte , qu'ils choisissent *les qualités plus productives* , qu'il s'en achete souvent à crédit , & que les Boulangers savent d'ailleurs que les pris plus forts élèvent d'autant le prix du *fourleau* qui fait augmenter la taxe du pain , leur influence sur les *fourleaux* ne doit être admise qu'avec un certain tempérament.

En conséquence , je vous proposerai , Messieurs , 1.^o de faire dresser deux *redes* des prix auxquels le sétier de blé se sera vendu à chaque marché , l'une des prix & quantités de sétiers de blé vendus depuis l'ouverture du marché jusqu'à l'heure de midi , & l'autre depuis midi jusqu'à la fin du marché , avec le nom des vendeurs , sur lesquelles *redes* ne seront point rapportés les blés choisis destinés aux semailles , ni le blé nouveau qu'après le premier du mois d'Octobre ; 2.^o de faire procéder ensuite sur chacune de ces deux *redes* , distraction faite des deux prix seulement du plus haut & du plus bas , (*par la regle d'alliage*) en additionnant sur chacun les produits des divers prix , dont la somme servira de *dividende* , & celle des sétiers de *diviseur* : ces deux divisions ainsi faites , on sommera les deux *quotients* , & la moitié de leur somme sera le prix commun & moyen du sétier de blé qui sera rapporté sur le registre des *fourleaux*.

Cette maniere de dresser les *fourleaux* ou de déterminer le prix moyen de chaque marché , est bien plus exacte que celle qu'on pratique actuellement , où l'on ne prend que les quatre prix du milieu , en laissant à l'écart ceux qui sont au dessus & ceux qui sont en dessous , sans avoir égard au nombre des fétiers vendus ; d'où suit qu'un prix différent de plus ou de moins sur la rede , ne fût ce que d'un ou deux fétiers , peut faire varier le résultat de l'opération , & qu'il arrive par fois que le prix du *fourleau* baisse , tandis que le blé a enchéri & *vice versa* , ou qu'il se soutient le même , quoique le prix du blé ait augmenté ou diminué , au lieu que par la maniere que je viens de tracer , tous les prix rapportés sur la rede concourent ainsi que le nombre des fétiers vendus , & dès-lors l'augmentation ou la diminution du prix des *fourleaux* est toujours progressive & dans une exacte proportion avec la hausse ou la baisse qu'il y a eu sur le blé durant tout le marché.

Cette maniere de dresser les *fourleaux* est ici rapportée d'après l'un des tableaux qu'en a dressé le sieur Amalric , l'un des Commis de police ; il en a comparé les résultats avec ceux qu'il fait en la forme ordinaire , & les résultats se sont trouvés en effet plus uniformes , & la fixation du prix des *fourleaux* plus avantageuse aux Boulangers.

Addition sur ce Paragraphe.

Cette maniere de déterminer le prix moyen du fétier de blé pour la rédaction des *fourleaux* , ne sembloit présenter d'abord aucun inconvénient , & d'après les motifs ci-dessus ramenés , le Corps municipal l'avoit adoptée en 1791.

Mais depuis qu'on a abandonné l'ancien tarif pour taxer le pain d'après le nouveau sur cette nouvelle forme de dresser les *fourleaux* , le Corps municipal actuel s'est aperçu , notamment depuis les blés de la dernière récolte , que quoique la qualité des blés apportés au marché fût la même à la fin qu'au commencement , que par conséquent la valeur du blé déjà

déterminée avant midi, dût être la même pour les acheteurs de l'après-midi, il arrivoit cependant que l'entrée des Boulangers, Meuniers & Regrattiers y faisoit enchérir cette denrée de 20, 30 & 40 sous par sétier, ce qui en élevoit le cours d'autant pour les marchés subséquens.

Ce contraste entre les achats faits par le public & ceux faits par ces divers particuliers dont se ressentait le marché suivant, a frappé les regards de la Police; elle a remarqué, quant aux Boulangers, d'un côté, que lorsqu'ils achètent plus cher, ils en sont dédommagés par une plus forte production en pain, & de l'autre, qu'en faisant concourir leurs marchés pour la dresse des *fourleaux*, ce seroit leur ménager une influence sur la taxe du pain, tandis qu'elle doit être toujours indépendante de leurs achats; & quant aux Meuniers dont les droits de mouture leur sont payés en nature, il est évident que ceux-ci profitent aussi de l'enchérissement qu'ils pourroient occasionner sur le prix des denrées lors de la vente qu'ils font des produits de leur droit de mouture.

Par toutes ces considérations, le Conseil général de la Commune a déterminé en dernier lieu, que pour la fixation des prix des *fourleaux*, on ne feroit désormais concourir que les prix déterminés au marché par le public seulement, avant midi.

SECTION IV.

De l'opération du tarif d'après les bases ci-dessus énoncées.

ARTICLE PREMIER.

Si vous adoptez, Messieurs, les bases principales du tarif telles que je viens de les présenter, c'est-à-dire, qu'un sétier de blé froment, mesure de Toulouse, produit *cent vingt livres* de farine, que cette quantité de farine rend en pain 120 livres du blanc & 37 livres & demie du bis, en tout *cent cinquante-sept livres & demie de pain*, & que les frais de manipulation ou le bénéfice du Boulanger soient fixés à *deux livres dix sous*, il sera bien aisé d'en déduire le nouveau tarif.

EMBRE 1791.

ET NOM DES VENDEURS, APRÈS MIDI.

QUANT		PRIX A OPÉRER.
..... 21 l. 5 f.		» »
..... 20 l.	30 fétiers, à.....	20 l.
..... 19 l. 10 f.	19 fétiers, à.....	19 l. 10 f.
..... 19 l. 5 f.	9 fétiers, à.....	19 l. 5 f.
..... 19 l.	9 fétiers, à.....	19 l.
..... 18 l.		» »

44 fétiers. à 19 l. 10 f.	9 fétiers. à 19 l. 5 f.	9 fétiers. à 19 l.
.....		
171 l.	171 l.	171 l.
0 l. 190 l.	1 l. 16 f.	
880 l. 9 l. 10 f.	0 l. 9 f.	
.....		
370 l. 10 f.	173 l. 5 f.	171 l.

PRODUCTIONS.	DIVISEUR.	DIVIDENDE.	QUOTIENT.
44 fétier l.	67. =	1314 l. 15 f. =	19 l. 12 f. 5 d. $\frac{17}{67}$.
7 fétier l. 10 f.		67.	
20 fétier l. 10 f.		644 l.	
11 fétier l. 5 f.		603 l.	
10 fétier l. 5 f.		41 l.	
6 fétier l.		20 f.	
4 fétier l.		835 f.	
3 fétier l.		67.	
105 fétier l. 15 f.		165 f.	
		134 f.	
		31 f.	
		12 d.	
		62 d.	
		310 d.	
		372 d.	
		335 d.	
		Reste. . . . 37 d.	

Fraction de la divi

Nous Commis de Police soussigné, certifions que le prix ci-dessus sont les mêmes qui ont été reconnus au marché de cejour'hui 19 Décembre 1791.

A M A L R I C.

REDE DU LUNDI 19 DÉCEMBRE 1791.

PRIX DU BLÉ ET NOM DES VENDEURS, AVANT MIDI.

QUANTITÉ DES SÉTIERS.

PRIX A OPÉRER.

7 fétiers de Gauzignac, à 20 l. 5 f.	44 fétiers, à 20 l.
44 fétiers de Collongues, à 20 l.	7 fétiers, à 19 l. 12 f.
7 fétiers de Maubert, à 19 l. 12 f.	20 fétiers, à 19 l. 10 f.
20 fétiers de Sembres, à 19 l. 10 f.	11 fétiers, à 19 l. 5 f.
11 fétiers de Dabent, à 19 l. 5 f.	10 fétiers, à 19 l.
10 fétiers de Rigailhoune, à 19 l.	6 fétiers, à 18 l. 15 f.
6 fétiers de Lauzou, à 18 l. 15 f.	4 fétiers, à 18 l. 10 f.
4 fétiers de Puntis, à 18 l. 10 f.	3 fétiers, à 18 l. 8 f.
3 fétiers de Durand, à 18 l. 8 f.	3 fétiers, à 18 l.
3 fétiers de Dadé, à 18 l.	

44 fétiers. à 20 l.	7 fétiers. à 19 l. 12 f.	20 fétiers. à 19 l. 10 f.	11 fétiers. à 19 l. 5 f.	10 fétiers. à 19 l.	6 fétiers. à 18 l. 15 f.	4 fétiers. à 18 l. 10 f.	3 fétiers. à 18 l. 8 f.
0 l.	133 l.	180 l.	99 l.	90 l.	108 l.	72 l.	54 l.
880 l.	4 l. 4 f.	200 l.	110 l.	100 l.	4 l. 4 f.	2 l.	1 l. 4 f.
		10 l.	2 l. 4 f.		0 l. 6 f.		
			11 f.				
880 l.	137 l. 4 f.	390 l.	211 l. 15 f.	190 l.	112 l. 10 f.	74 l.	55 l. 4 f.

PRODUIT DES MULTIPLICATIONS.

44 fétiers, à 20 l. 880 l.
7 fétiers, à 19 l. 12 f. . . . 137 l. 4 f.
20 fétiers, à 19 l. 10 f. . . . 290 l.
11 fétiers, à 19 l. 5 f. . . . 211 l. 15 f.
10 fétiers, à 19 l. 190 l.
6 fétiers, à 18 l. 15 f. . . . 112 l. 10 f.
4 fétiers, à 18 l. 10 f. . . . 74 l.
3 fétiers, à 18 l. 8 f. . . . 55 l. 4 f.
105 fétiers. 2050 l. 13 f.

PREUVE DE LA DIVISION.

105 fétiers.
à 19 l. 10 f. 7 d.
945 l.
1050 l.
52 l. 10 f.
2 l. 12 f. 6 d.
» 8 f. 9 d.
Fraction ou reste
de la division. 1 f. 9 d.
2050 l. 13 f. 0 d.

DIVISEUR.	DIVIDENDE.	QUOTIENT.
105.	2050 l. 13 f.	19 l. 10 f. 7 d. $\frac{11}{105}$
	105.	
	1000 l.	
	945 l.	
	55 l.	
	20 f.	
	1113 f.	
	105.	
	63 f.	
	12 d.	
	126 d.	
	630 d.	
	756 d.	
	735 d.	
	Reste. . . . 21 d.	
	Quotient d'avant midi. 19 l. 10 f. 7 d.	
	Quotient d'après midi. 19 l. 12 f. 5 d.	
	Le fourleau se porteroit à la somme de. . . . 19 l. 11 f. 6 d.	

PRIX DU BLÉ ET NOM DES VENDEURS, APRÈS MIDI.

QUANTITÉ DES SÉTIERS.

PRIX A OPÉRER.

14 fétiers de Segoly, à 21 l. 5 f.	30 fétiers, à 20 l.
30 fétiers de Nougairol, à 20 l.	19 fétiers, à 19 l. 10 f.
19 fétiers de Siry, à 19 l. 10 f.	9 fétiers, à 19 l. 5 f.
9 fétiers de Dabent, à 19 l. 5 f.	9 fétiers, à 19 l.
9 fétiers de Robert, à 19 l.	4 fétiers de Dadé, à 18 l.
4 fétiers de Dadé, à 18 l.	

30 fétiers. à 20 l.	19 fétiers. à 19 l. 10 f.	9 fétiers. à 19 l. 5 f.	9 fétiers. à 19 l.
00 l.	171 l.	171 l.	171 l.
600 l.	190 l.	1 l. 16 f.	
	9 l. 10 f.	0 l. 9 f.	
600 l.	370 l. 10 f.	173 l. 5 f.	171 l.

PRODUIT DES MULTIPLICATIONS.

30 fétiers, à 20 l. 600 l.
19 fétiers, à 19 l. 10 f. . . . 370 l. 10 f.
9 fétiers, à 19 l. 5 f. . . . 173 l. 5 f.
9 fétiers, à 19 l. 171 l.
67 fétiers. 1314 l. 15 f.

PREUVE DE LA DIVISION.

67 fétiers.
à 19 l. 12 f. 5 d.
603 l.
670 l.
40 l. 4 f.
16 f. 9 d.
11 f. 2 d.
Fraction ou reste
de la division. 3 f. 1 d.
1314 l. 15 f. 0 d.

DIVISEUR.	DIVIDENDE.	QUOTIENT.
67.	1314 l. 15 f.	19 l. 12 f. 5 d. $\frac{11}{67}$
	67.	
	644 l.	
	603 l.	
	41 l.	
	20 f.	
	835 f.	
	67.	
	165 f.	
	134 f.	
	31 f.	
	12 d.	
	62 d.	
	310 d.	
	372 d.	
	335 d.	
	Reste. . . . 37 d.	

Nous Commis de Police soussigné, certifions que le prix ci-dessus sont les mêmes qui ont été reconnus au marché de ce jourd'hui 19 Décembre 1791.

A M A L R I C.

RECHERCHES

PREMIERE PARTIE

CHAPITRE PREMIER

Les recherches ont été faites sur les propriétés des corps simples et composés, et sur les lois qui régissent leurs combinaisons. On a vu que les corps simples sont les éléments de la matière, et que les corps composés sont formés de leur union. Les lois de la conservation de la masse et de la conservation de la charge électrique ont été établies. Les lois de la conservation de l'énergie ont été également établies. Les lois de la conservation de la quantité de mouvement ont été également établies. Les lois de la conservation de la quantité de mouvement angulaire ont été également établies. Les lois de la conservation de la quantité de mouvement linéaire ont été également établies. Les lois de la conservation de la quantité de mouvement angulaire ont été également établies. Les lois de la conservation de la quantité de mouvement linéaire ont été également établies.

Corps	Poids	Volume	Densité
Eau	1000	1000	1
Aluminium	2700	1000	2.7
Argent	1049	1000	10.49
Or	1930	1000	19.3
Platine	2150	1000	21.5
Plomb	1135	1000	11.35
Mercur	1360	1000	13.6
Essence	700	1000	0.7
Alcool	790	1000	0.79
Essence	700	1000	0.7
Alcool	790	1000	0.79

DEUXIEME PARTIE

Les recherches ont été faites sur les propriétés des corps simples et composés, et sur les lois qui régissent leurs combinaisons. On a vu que les corps simples sont les éléments de la matière, et que les corps composés sont formés de leur union. Les lois de la conservation de la masse et de la conservation de la charge électrique ont été établies. Les lois de la conservation de l'énergie ont été également établies. Les lois de la conservation de la quantité de mouvement ont été également établies. Les lois de la conservation de la quantité de mouvement angulaire ont été également établies. Les lois de la conservation de la quantité de mouvement linéaire ont été également établies.

Corps	Poids	Volume	Densité
Eau	1000	1000	1
Aluminium	2700	1000	2.7
Argent	1049	1000	10.49
Or	1930	1000	19.3
Platine	2150	1000	21.5
Plomb	1135	1000	11.35
Mercur	1360	1000	13.6
Essence	700	1000	0.7
Alcool	790	1000	0.79
Essence	700	1000	0.7
Alcool	790	1000	0.79

On suppose, *en premier lieu*, que les formes qu'on donne aux pains, & qu'un usage ancien semble avoir consacrées à Toulouse, y soient maintenues; dans ce cas, il faut d'abord déterminer le prix du pain dans la supposition d'un prix quelconque du sétier de blé. Je vais choisir, par exemple, *neuf livres dix sous*, qui est le prix auquel se vendoit le blé en 1757, lors de l'émission de l'ancien tarif.

On fommera le prix du blé, ci.	9 l. 10 s.	} 12 l.
Et les dépenses fixes, ci.	2 l. 10 s.	

Or, *douze livres* divisées en trente parties égales, donnent *huit sous* pour le prix de la *marque* & *douze deniers* pour le *petit pain* qui en est le *huitième*; en effet 30 marques de pain à 8 sous produiront, ci. 12 l.

Distraction faite de 9 livres 10 s. du prix d'achat, ci. 9 l. 10 s.

Reste pour les frais ou dépenses fixes, ci. 2 l. 10 s.

La progression du tarif allant de *dix* en *dix sous*, toutes les fois que le prix du blé augmentera ou diminuera de *dix sous* par sétier, pareille augmentation ou diminution s'effectuera sur le prix du pain à raison de quatre deniers par *marque*, puisque trente fois quatre deniers font juste les *dix sous* de la progression; bien entendu que la marque du pain blanc, après la cuisson, pèse *cinq livres*, & celle du bis *six livres & un quart*, suivant l'usage.

On suppose, *en second lieu*, que les Boulangers ou les consommateurs préfèrent vendre ou acheter le pain au poids, abstraction faite des formes usitées des pains que l'usage & la commodité semblent avoir consacrées dans cette ville & dans les environs.

Dans ce cas-ci, pour suivre la même progression que dessus dans le tarif, & trouver la plus simple fraction de denier qui convient à *une livre de pain*, je dis d'abord que 10 sous contiennent 120 deniers;

Or, $120 : 157 \frac{1}{2} :: 16 : 21$.

Donc chaque progression de 10 sous sur le prix du blé revient à $\frac{16}{21}$ de denier pour chaque livre de pain, soit blanc, soit bis.

Supposons que le sétier de blé froment soit à 16 livres , partant chaque livre de pain revient d'abord à 2 sous $\frac{8}{11}$.

Qu'on ajoute 3 deniers $\frac{17}{11}$ par livre de pain , tant pour les frais de manipulation que pour le bénéfice qu'il convient accorder au Boulanger , les 157 livres & demie de pain coûteront de plus , ci. . . 2 l. 10 f.

Qui ajoutées au prix du sétier de blé , ci. 16 l.

Reviennent à dix-huit livres dix sous , ci. 18 l. 10 f.

Et chaque livre de pain à 2 sous 4 deniers $\frac{4}{11}$.

Mais il faut répartir ces 18 livres 10 sous , & faire supporter au pain blanc les frais pour en décharger la livre du pain bis inférieur en qualité.

Dès-lors , d'après la proportion qui se trouve du pain blanc au pain bis qui est ici de 16 à 5 , chacune de 120 livres de pain blanc vaudra de plus 5 deniers , c'est-à-dire , 2 sous 5 deniers $\frac{5}{11}$, & la livre du pain bis 2 sous $\frac{8}{11}$. En effet ,

120 livres de pain à 2 sous 5 deniers $\frac{5}{11}$ rendront , ci. 14 l. 13 f. 9 d. $\frac{14}{11}$

Et les 37 liv. $\frac{1}{2}$ du bis à 2 sous $\frac{8}{11}$ rendront , ci. . . . 3 l. 16 f. 2 d. $\frac{6}{11}$

Total à produire , ci. 18 l. 10 f.

Mais si la qualité du blé qui peut varier chaque année , se trouvoit inférieure ou supérieure à celle qu'on a pris pour base , ce qui peut se reconnoître , à peu de chose près , par des pesées répétées de divers sétiers de blé , & qu'au lieu de 30 marques , on ne dût en supposer que 28 ou 29 , ou bien 31 ou 32 , dès-lors il faudroit se livrer à un nouveau tarif relatif à une moindre ou plus forte production en pain.

Pour éviter cette opération & les frais qu'elle entraîne , le tarif tel qu'il est tracé ci-après peut servir également dans toutes ces circonstances.

Le Corps municipal n'auroit qu'à déterminer chaque année par une délibération expresse , la manière de s'en servir durant le cours de l'année : je m'explique.

La progression de ce tarif est de 10 en 10 sous ; je suppose , par exemple , que la valeur de la *marque* du pain est de 10 , 15 ou 20 sous ,

& qu'au lieu de 30 *marques*, le blé froment de la récolte précédente se trouvant d'une qualité inférieure & moins productive, ne dût rendre au Boulanger, d'après le résultat des pesées, que 28 *marques* au lieu de 30, ce feroit vingt, trente ou quarante sous à lui bonifier lors de la taxe; & pour l'en faire jouir, il n'y auroit qu'à déterminer que dans le courant de l'année la taxe feroit faite sur ce tarif à deux, trois ou quatre échelons au-dessous de celui qu'indiqueroit le prix courant du fétier blé pris sur les *fourleaux*.

Ou bien à deux, trois ou quatre échelons en remontant, dans le cas contraire.

Je suppose, par exemple, qu'immédiatement après les pesées qu'on pourroit terminer vers la fin de Décembre, la valeur de la marque du pain se trouvât à cette époque de 20 sous; cette taxe indique déjà que le prix du fétier blé est à 27 livres 10 sous; mais en descendant de quatre échelons sur ce tarif, la taxe qui doit revenir au Boulanger pour l'indemniser de deux *marques* qui lui manquent à la production, se trouvera de 21 sous 4 deniers, comme s'il eût acheté le blé à 29 livres 10 sous, & il se trouve par là dédommagé desdites deux *marques*.

Que si au contraire le blé d'une qualité plus productive lui en rendoit 32 au lieu de 30, ce feroit faire jouir le consommateur de cet excédant que d'employer pour la taxe du pain celle du quatrième échelon en remontant, & vis-à-vis le prix de 25 livres 10 sous qui se trouve de 18 sous 8 deniers, & ainsi de même dans tous les cas.

En troisième lieu. Pour ce qui concerne la taxe du pain de livre que fabriquent les Repetiers, je ne dois pas vous dissimuler, Messieurs, que l'ancien tarif est erroné à leur égard.

D'après ce tarif, la valeur de la livre du pain des Repetiers doit être moindre de deux deniers que celle du pain des maîtres Boulangers.

Si le retranchement de ces deux deniers eût été fait d'après la valeur du pain blanc des Boulangers, ces deux taxes eussent été plus conformes à ces deux qualités de pain; mais ce retranchement fut pris mal à

propos sur la valeur de la livre du *pain bis* des maîtres Boulangers.

Ainsi, quoique le pain des Repetiers soit de notoriété publique d'une qualité supérieure, plus nutritif, & qu'ils aient à supporter le déchet du détail, d'après cet ancien tarif, la taxe de leur pain se trouve constamment inférieure d'un denier & demi, ou de *deux deniers* par livre à celle du pain bis des maîtres Boulangers.

Pour tempérer la rigueur de ce tarif à l'égard des Repetiers, & en même-temps relever de son abattement une classe d'artisans aussi utile au public ; considérant néanmoins que leurs dépenses sont moindres que celles des Boulangers, & leur production plus forte à raison des grandes formes qu'ils donnent aux pains, & qu'ils n'en font que d'une qualité ; tout considéré, je vous proposerai, Messieurs, d'élever, quant à eux, la production moyenne du sétier de blé à *cent soixante livres* de pain, & de réduire en même-temps les dépenses fixes pour tous frais ou leur bénéfice à *trente sous*.

Dès-lors la progression du nouveau tarif restant toujours la même, c'est-à-dire, de dix en dix sous, le *cent soixantième* du prix du blé, c'est-à-dire, trois quarts de denier pour chaque dix sous de ce prix, & le *cent soixantième* des dépenses fixes, c'est-à-dire, deux deniers & un quart, réunis, constitueront la valeur de la livre du pain des Repetiers, & toutes les fois que le prix du sétier de blé augmentera ou diminuera de *dix sous*, pareille augmentation ou diminution s'effectuera sur le prix du pain des Repetiers, en augmentant ou diminuant leur pain de *trois quarts* de denier par livre.

Par exemple, je vais supposer le prix du sétier de blé à *seize livres dix sous*, qui font à peu-près le prix moyen de notre sétier, ci . 16 l. 10 s.

La livre du pain reviendra d'abord, à . . . 2 f. 0 d. $\frac{1}{4}$

En outre pour les dépenses fixes, à . . . 0 f. 2 d. $\frac{1}{4}$

Et la taxe reviendra à, ci 2 f. 3 d.

En effet, cent soixante livres de pain à 2 f. 3 d. l'une, rendront au Repetier 18 livres, ci 18 l. 0 f.

De laquelle somme distraite celle du prix d'achat, ci 16 l. 10 f.

Reste pour les frais ou le bénéfice du Repetier, ci. 1 l. 10 f.

Le nouveau tarif fait sur toutes ces bases, se trouve réuni sur un même tableau ci-annexé, depuis la supposition du prix du sétier de blé à dix livres jusqu'à quarante-deux livres.

ARTICLE II.

Le nouveau tarif subordonné aux diverses qualités des grains d'après la pesée des blés.

Ce nouveau tarif, pour être juste dans tous les temps, ne doit pas dépendre seulement de la hausse ou de la baisse du prix du blé, il doit être encore subordonné à la qualité des blés qu'on emploie, & dont la production peut varier à chaque récolte par l'influence des saisons ; il faut donc faire procéder trois ou quatre fois chaque année par l'un des Affineurs-jurés de la Ville, pendant le marché, à la pesée au timon de diverses qualités de blés, afin de constater par un procès verbal le poids commun du sétier de blé de la récolte précédente ; & toutes les fois que le sétier de blé bien net se trouvera peser *cinq livres & demie* au-dessus, ou *quatre livres* au-dessous de *cent soixante-huit livres* qu'on a pris pour base dans la confection du tarif ; dans le *premier cas* où le *rendement* seroit de *trente-une marques*, la taxe du pain seroit diminuée sur le tarif de quatre deniers par marque & de trois quarts de deniers par livre ; & dans le *second cas* où le *rendement* ne seroit que de *vingt-neuf marques*, la taxe du pain seroit augmentée sur le tarif de quatre deniers par *marque*, ou de trois quarts de deniers par livre, & ce jusqu'aux blés de la récolte suivante.

Au surplus, cette circonstance ne doit jamais donner lieu à faire un nouveau tarif, ainsi que je viens de le faire remarquer à l'article précédent.

J'observerai avant de terminer cet article , qu'en 1789 , lorsque vous eûtes , Messieurs , l'attention d'arrêter le prix de la marque du pain à *seize sous* , tandis que le blé se vendoit jusqu'à 21 liv. 10 s. le sétier , le prix de la *marque* , d'après l'ancien tarif de 1757 , auroit été de 18 s. 4 d. , & que si le tarif que je viens vous proposer avoit eu lieu , il eût été de *seize sous* , c'est-à-dire , de 2 s. 4 d. au-dessous , sans que les Boulangers eussent pu prétendre aucune indemnité , & sans que la Commune eût été dans le cas de faire aucuns sacrifices à cet égard.

Suit un tableau du poids que doivent avoir les diverses formes des pains en pâte , pour qu'ils se trouvent avoir le poids requis après la cuisson ; d'après ce tableau , je n'exige pas plus de pâte que l'ancien tarif ; elle est seulement mieux répartie , eu égard aux formes & au plus ou moins de surface que présentent les pains au four , & je ne l'ai ainsi dressé qu'après avoir consulté les diverses expériences & observations faites à Paris par M. Tillet (en 1781) , & après avoir reconnu le plus ou moins de déchet qu'éprouverent nos diverses formes de pains lors de nos essais à Toulouse (en 1789.)

On ne fauroit se dissimuler l'extrême difficulté qu'ont les Boulangers de donner constamment au pain le poids juste sur le pied duquel il est exposé en vente , & que chaque pain doit avoir après la cuisson ; c'est pour obvier à cette difficulté que je vous ai proposé , Messieurs , d'obliger le débitant à tenir sur son comptoir une balance à laquelle l'acheteur puisse faire peser le pain qu'il achete , si bon lui semble , & que j'ai fait le tableau suivant pour l'instruction des Boulangers qui n'auroient pas encore une certaine expérience dans leur état.

Après avoir ainsi pourvu aux intérêts des consommateurs & des débiteurs , il ne vous restera , Messieurs , qu'à en assurer l'exécution par tous les moyens que vous jugerez les plus propres d'empêcher la fraude & de prévenir toute contravention.

Ce seroit , par exemple , seconder la surveillance de la Police , y faire con-

T A B L E A U

Qu'on propose de donner aux pains en pâte pour qu'ils aient le poids requis après la cuisson.

DÉNOMINATION DES PAINS AUX FORMES USITÉES.	POIDS REQUIS P A R L'ANCIEN TARIF.	P O I D S QU'ON PROPOSE AVEC LE NOUVEAU.	NOMBRE D E MARQUES.	P E S A N T D'ONCES E N P Â T E
<i>Aux petits pains.</i>				
Ronds	13 onces.	13 onces.	2 marques.	208 onces.
Ravailletes	13 onces.	13 onces. $\frac{1}{2}$	1 marque.	108 onces.
Pistolets	13 onces.	14 onces.	3 marques.	336 onces.
<i>Aux pains doubles.</i>				
Ronds	26 onces.	25 onces.	2 marques.	200 onces.
Ravailles	26 onces.	26 onces.	3 marques.	312 onces.
Pistolets doubles	26 onces.	27 onces.	1 marque.	108 onces.
<i>Aux demi-marques.</i>				
Rondes ordinaires	52 onces.	50 onces.	4 marques.	400 onces.
Montaurounes { plates & } { grillées. }	52 onces.	52 onces.	4 marques.	416 onces.
<i>Aux marques entieres.</i>				
En la forme ordinaire . . .	104 onces.	de 98 à 102 onces.	4 marques.	de 392 à 408 onces.
Au lieu de 104 onces, on peut n'en donner que de 98 à 102, selon la qualité de la pâte, & que les marques sont plus ou moins plates.			24 marq. (1)	2,496 onces.

Et l'on suppose ici que les Boulangers emploient constamment 102 onces de pâte aux marques rondes ordinaires, quoique ce poids ne soit pas toujours nécessaire pour que la marque se trouve avoir le poids requis de 80 onces ou cinq livres après la cuisson, sur-tout lorsqu'elle est d'une certaine épaisseur.

(1) Ces 24 marques de pain blanc de 104 onces chacune, d'après l'ancien tarif, n'exigent que la même quantité de pâte de 2,496 onces.

courir le public & rendre les débitans de plus en plus attentifs, que de les soumettre à tenir chacun sur son comptoir une balance d'une forme déterminée, dûment étalonnée, pour y peser le pain toutes les fois qu'il en fera requis ; comme aussi de les obliger de marquer leurs pains encore en pâte d'un poinçon particulier, à l'empreinte duquel le Boulanger pût être reconnu.

En examinant tout ce qui doit concourir à la fixation du prix du pain, on ne peut se dispenser d'observer l'inconvénient qu'il y a de payer le droit de mouture en *blé* & non en *argent*. La mouture se paie à Paris & dans les environs en argent : loin que le prix en soit un seizième du blé porté au moulin, on ne paie que *douze sous* la mouture à *la grosse* d'un sac pesant 240 livres, ce qui ne revient qu'à *sept sous* pour un de nos sacs ; on paie en outre la voiture à raison de *cing sous* par lieue pour aller chercher le grain ou rapporter la farine.

Je ne saurois mieux terminer ce rapport qu'en donnant un aperçu des avantages qu'il y auroit pour cette vaste Cité, pour les consommateurs & les Boulangers mêmes, que la mouture *économique* y fût établie ; elle seule peut faire jouir les consommateurs d'une qualité de pain plus parfaite ; elle seule peut faire naître & favoriser dans Toulouse une branche de plus dans le commerce, celui des farines, commerce d'autant plus avantageux, qu'il assureroit aux *Pariers* des moulins un travail constant, & donneroit lieu à des approvisionnemens de farine pour les momens critiques, conserveroit à cette Ville, dans le cas d'exportation, le bénéfice de la mouture, les farines bisées, &c. avantage que semble réclamer le nouvel état des choses, & qui mettroit les ouvriers des manufactures dans une position plus heureuse. Ce même commerce, si utile en général, le deviendrait encore en particulier aux Boulangers, qui dès-lors n'auroient plus à s'occuper chez eux de la bluterie, auroient le choix des farines dont

la concurrence établiroit le juste prix , & dont ils pourroient d'avance calculer les produits ; ils se trouveroient dispensés de tout approvisionnement à cet égard , si un défaut d'aisance les privoit du bénéfice que des provisions faites à propos ne manquent jamais de procurer.

Pour se pénétrer de tous ces avantages, soit pour les Agriculteurs , les Meuniers , les Boulangers , les Marchands , soit pour la Nation en général & le consommateur en particulier , il n'y a qu'à lire le mémoire déjà cité , fait par M. PARMENTIER.

Alors seulement le tarif qui vous est proposé pourroit se trouver susceptible encore d'un nouveau degré de perfection.

L'AN mil sept cent quatre-vingt-onze , & le vingtième jour du mois d'Août , dans la Maison Commune de Toulouse , pardevant les Officiers Municipaux soussignés , ont été assemblés les Commissaires nommés par la Commune , avec les sieurs *Pasquier* , *Mortié* , *Soulignac* & *Constans* , Commissaires du Corps des Boulangers , en présence des sieurs *Brandela* , ancien Boulanger , & *Desclaux* , Boulanger actuel , Experts nommés & respectivement convenus , pour , en exécution de l'Ordonnance du Tribunal judiciaire du District de Toulouse , du 5 Février dernier , procéder à l'évaluation des frais de la panification d'un sétier blé froment mesure de Toulouse ; & lesdits Commissaires s'étant fait mutuellement leurs observations sur les divers objets qui forment les frais de ladite manipulation , il a été unanimement convenu & accordé , 1.^o qu'il doit être payé pour chaque sétier de blé au Cribleur du moulin , *un sou trois deniers*.

2.^o A l'ânier , pour le transport du blé & de la farine , *fix deniers* par sétier.

3.^o Pour le bois qu'on emploie au chauffage de l'eau du pétrin pour chaque sétier , *un sou six deniers*.

4.^o Pour le sel qui entre dans la panification d'un sétier , *un sou neuf deniers*.

5.° Pour l'huile de trois lampes pour ladite manipulation, eu égard à la diversité des saisons, *deux sous.*

6.° Pour les frais de cuisson ainsi qu'ils se trouvent fixés actuellement à raison de six sous par table, composée de douze marques, & à raison de trente au fétier, *quinze sous.*

7.° Et pour la dépense ou les gages de deux garçons qui sont censés travailler quatre fétiers, *trois livres*, ce qui revient pour un seul fétier à *quinze sous.*

Revenant tous les susdits articles composant les frais de la manipulation d'un fétier de blé, à la somme de *une livre dix-sept sous.*

Et au moyen des susdites conventions & accord, les opérations desdits Experts se trouvent évacuées.

De quoi & de tout ce dessus nous avons fait & dressé le présent procès verbal, que nous avons signé avec lesdits Commissaires & lesdits Experts de ce requis; lecture préalablement faite & avant la signature, lesdits *Bastie, Soullignac & Constans*, sur les observations que deux garçons ne sont pas suffisans pour la manipulation de quatre fétiers de blé, ont refusé de signer *l'article de dépense* qu'ils croient devoir être augmenté pour le salaire d'un *troisième garçon*, & ont signé pour le surplus, sauf ledit *Constans* qui a déclaré ne savoir. *BERTRAND, BABAR, THEULE, RICHARD-MOLINIER, DERREY & FEDAS*, Officiers Municipaux; *L. MARTIN, ROZE*, l'Abbé *BORÈS*, Notables & Commissaires de la Commune; *MORTIÉ, SOULLIGNAC, BASTIÉ*, Commissaires du Corps des Boulangers; *BRANDELA, DESCLAUX, DUPUY*, Procureur de la Commune; *MAZARS*, Assesseur; *PHILIP*, Greffier, signés.

*EXTRAIT du registre des Délibérations de l'Académie Royale
des Sciences , Inscriptions & Belles-lettres de Toulouse.*

Du Jeudi 28 Juillet 1791.

LA Municipalité de cette Ville voulant s'occuper d'un nouveau tarif pour la taxe du pain , a consulté l'Académie des Sciences pour savoir si les bases que lui présentait M. Mazars son Commissaire-Assesseur , étoient relatives aux essais de l'Académie des Sciences de Paris , & à ceux qui ont été faits à Toulouse à différentes époques , ainsi qu'aux circonstances locales qui peuvent modifier la théorie de la panification dans cette Ville.

Cette question, qui est très-importante , est en même-temps très-difficile , sur-tout pour une Académie qui ne doit pas se décider légèrement , & qui n'a pas été témoin des essais d'après lesquels elle doit affeoir son opinion ; elle a en conséquence nommé des Commissaires pour examiner le Mémoire de M. Mazars , & discuter toutes les pieces relatives à cette affaire, qui lui ont été remises de la part de la Municipalité. Nous avons l'honneur de vous présenter aujourd'hui le résultat du travail de vos Commissaires.

Le Mémoire que M. Mazars a présenté à la Municipalité , porte en substance qu'il ne faut demander au Boulanger que *trente marques* de pain pour un fétier de froment bien net , du pois de 168 livres , dont 24 en pain blanc & 6 en pain bis , & qu'il est important que la main-d'œuvre du Boulanger soit payée en argent & au même prix qu'elle l'est à Paris.

L'Académie a dû d'abord s'attacher à la premiere proposition de M. Mazars. Deux assertions qu'elle croit à l'abri de toute critique , en

feront sentir la justesse : la premiere consistera à faire voir que M. Mazars offre une quantité de pain dont le poids égale précisément celui du froment versé dans la trémie , & la seconde , qu'il est juste d'exiger une telle quantité de pain des Boulangers.

Pour prouver que M. Mazars exige des Boulangers une quantité de pain dont le poids égale celui du froment versé dans la trémie , l'Académie fera remarquer qu'il est convenu que le poids moyen ordinaire d'un sétier de froment bien net dans ce pays , est de 168 livres ; qu'en prélevant la mouture , qui est d'un seizieme , il n'en entre dans la trémie que 157 livres 8 onces , & que par la perte que le froment éprouve sous la meule , il n'en sort que 153 livres de farine brute.

Le froment , selon les essais de Paris de 1783 , ne donne en farine blutée que les trois quarts de son poids ; & comme les trois quarts de 157 livres 8 onces , poids du froment bien net versé dans la trémie , ne font que 118 livres 2 onces , M. Mazars ne devoit extraire des 153 livres de farine brute que 118 livres 2 onces de farine blutée ; il en donne cependant 120 livres , c'est-à-dire , 30 onces de farine blutée de plus que les essais de Paris.

M. Mazars pour procurer cet avantage au public , sans être injuste à l'égard du Boulanger , observe avec raison que notre mouture *à la grosse* , moins parfaite que la mouture *économique* de Paris , farinise une certaine quantité de son qui augmente celle de la farine blutée , & que les blés du midi sont un peu plus productifs que ceux du nord , comme il paroît par les essais de Toulouse de 1783 & de 1790.

Les 120 livres de farine blutée que M. Mazars suppose , avec raison , provenir des 153 livres de farine brute , doivent rendre 157 livres 8 onces de pain. Ici M. Mazars s'appuie sur un résultat constant des essais de Paris , d'après lequel on retire de la farine blutée son poids en pain , plus les cinq seiziemes de son poids.

Or , 120 livres de farine , plus les cinq seiziemes de 120 livres , donnent 157 livres 8 onces , qui font précisément trente *marques* de

pain, dont 24 en pain blanc & 6 en pain bis. M. Mazars en exigeant ces trente marques de pain, demande donc aux Boulangers une quantité de pain dont le poids égale précisément celui du froment versé dans la trémie.

Avant de passer à la seconde assertion, l'Académie fera observer que le poids moyen d'un sétier de froment, qui a été supposé, année commune, peser 168 livres, doit varier en plus dans les années où le froment est beau, & en moins dans celles où il est de mauvaise qualité. La Municipalité ne peut se dispenser sans injustice de faire peser le froment trois ou quatre fois chaque année, afin de reconnoître au juste ce poids moyen d'un sétier de froment, & d'y modeler son tarif aussi souvent que les circonstances l'exigeront, en demandant toujours au Boulanger que le poids du pain égale le poids moyen du froment bien net, versé dans la trémie.

L'Académie s'est chargée, en second lieu, de faire voir qu'il est juste d'exiger du Boulanger cette quantité de pain.

Si l'on consulte les essais faits à Paris en 1783, aussi-bien que ceux qui ont été faits à Toulouse la même année par ordre des Etats de la Province, on trouve que le poids du froment versé dans la trémie l'emporte d'environ 3 livres sur le poids du pain; si on consulte au contraire les essais qui ont eu lieu à Toulouse en 1790, on trouve que le poids du pain l'emporte sur le poids du froment bien net, versé dans la trémie.

Il en résulte donc que parmi les essais que l'on peut consulter sur cette matière, en comparant le poids du froment versé dans la trémie avec celui du pain, les deux premiers essais donnent en poids plus de froment que du pain, & que le troisième au contraire donne plus de pain que de froment. Il est nécessaire de prendre un milieu entre ces résultats opposés, & d'exiger en pain un poids égal à celui du froment versé dans la trémie.

On ne manquera pas d'observer que l'excès en poids du froment sur le pain, n'étant que de trois livres dans les deux premiers essais, tandis que l'excès en poids du pain sur le froment est de 7 livres dans le troisième essai qui est celui de 1790, il est juste d'exiger que le pain

foit d'un poids un peu plus considérable que celui du froment versé dans la trémie, & que par conséquent cette base de M. Mazars, adoptée par l'Académie, est trop favorable aux Boulangers.

Cette observation est spécieuse, voyons si elle est juste. Les essais de Paris qui méritent tant de confiance, & ceux de la même année 1783, faits à Toulouse, donnent en pain un poids inférieur à celui du froment versé dans la trémie, ce qui est un grand préjugé contre l'exactitude de l'essai de 1790, qui au contraire donne en pain un poids supérieur à celui du froment versé dans la trémie.

L'opinion de l'Académie a encore en sa faveur les vives réclamations des Commissaires des Boulangers présens à l'essai de 1790, que la Municipalité elle-même n'a pas jugé à propos de prendre pour base unique du tarif qu'elle a projeté.

Ils prétendirent, premièrement, qu'on n'avoit pas extrait une quantité de son suffisante de la farine brute, ou ce qui est la même chose, qu'on avoit introduit une trop grande quantité de son dans la farine blutée: méprise très-facile par le moyen de notre mouture *à la grosse*, par laquelle on peut dire que la quantité de son est arbitraire; inconvénient qui n'avoit pas lieu dans les essais de Paris dans lesquels on avoit employé la mouture *économique*, & il étoit même aisé aux Boulangers de Toulouse de justifier cette prétention en jetant un coup d'œil tant sur les essais de Paris de 1783, que sur ceux de Toulouse de la même année: dans ces deux essais, la quantité de son ou recoupes a été respectivement plus considérable que dans les essais de 1790.

Ils reprocherent, en second lieu, aux auteurs de cet essai de n'avoir pas fait faire une aussi grande quantité de petits pains que celle que les Boulangers sont obligés de fournir au public; & cette observation est importante, lorsqu'il s'agit de prononcer sur le poids total du pain qui se trouve après la cuisson, les petits pains perdant au four beaucoup plus de leur poids que les gros.

Ils se plaignirent enfin que le pain de cet essai n'étoit point assez cuir,

qu'on l'avoit saupoudré avec du son qui s'oppose à l'évaporation, & qu'on s'étoit généralement plus attaché à la quantité qu'à la qualité du pain.

Ces observations & beaucoup d'autres que nous omettons, justement opposées aux auteurs de l'essai de 1790 par les Commissaires des Boulangers, justifie l'opinion de l'Académie qui approuve cette base de M. Mazars, d'autant mieux qu'en demandant aux Boulangers une quantité de pain d'un poids égal à celui du froment bien net versé dans la trémie, la Municipalité en exige plus que n'en donnent les essais de Paris & de Toulouse de 1783.

L'Académie peut ajouter que par la mouture *économique*, la perte d'un fétier de froment, sous la meule, n'est pas aussi forte que par notre mouture à la *grosse*, & que malgré ce vice de notre mouture, qui doit diminuer d'autant la quantité de pain, M. Mazars en donne plus qu'à Paris.

D'ailleurs, ne faut-il pas laisser aux Boulangers un peu de marge, afin qu'ils puissent, sans craindre de se ruiner, travailler à perfectionner la panification qui intéresse de si près le public?

La Municipalité peut donc exiger avec confiance des Boulangers, sur un fétier du poids de 168 liv., 157 liv. 8 onces de pain, ce qui rend précisément 120 liv. de pain blanc ou 24 *marques* aux différentes formes d'usage, & 37 liv. 8 onces de pain bis ou 6 *marques*: ce rapport du pain blanc au pain bis est conforme aux résultats des essais de Paris, qui donnent en pain blanc un poids égal à celui de la farine blutée, & nous avons établi que le poids de cette farine blutée doit être de 120 liv.

L'Académie trouve donc dans la comparaison des essais de Paris & de Toulouse, ayant égard aux circonstances locales, que la Municipalité peut avec confiance établir son tarif sur les deux bases suivantes.

Premièrement, exiger du Boulanger une quantité de pain d'un poids égal à celui du froment versé dans la trémie, ce qui fait *trente marques* de pain d'un fétier froment pesant 168 liv.

Secondement, que le rapport du poids du pain blanc au pain bis doit être celui de 16 à 5, puisque $16 : 5 :: 120 : 37 \frac{1}{2}$.

La seconde base de M. Mazars est d'une solution bien plus facile; il propose que la main-d'œuvre du Boulanger, qui est payée en nature, le soit en argent dans le nouveau tarif. Il est évident que si le Boulanger, ainsi que le Meunier, est payé en nature, sa main-d'œuvre est d'autant plus chère que le grain est à un plus haut prix; ce qui n'est pas juste, puisque plus le public perd, plus le Boulanger & le Meunier gagnent. M. Mazars veut payer cette main-d'œuvre au Boulanger en argent & au même prix qu'à Paris, c'est-à-dire, à 3 den. $\frac{1}{4}$ de denier pour chaque livre de pain, ce qui fait environ 50 sous par sétier : cette somme doit être ajoutée au prix d'un sétier de froment; le tout doit être divisé par 30, nombre des *marques* de pain exigé pour un sétier pesant 168 livres, & le quotient vous donnera le prix de chaque *marque* de pain dans lequel se trouvera compris celui de la main-d'œuvre payée en argent.

Nos Boulangers seroient d'autant moins fondés à s'élever contre cette taxe, qu'ils seront absolument aussi-bien payés qu'à Paris, sans qu'ils puissent dire que les frais de la main-d'œuvre soient aussi considérables que dans la capitale, & encore sans parler du son qui restera entre leurs mains, avantage dont se trouvent privés les Boulangers de Paris, qui ne reçoivent ou n'achètent que des farines blutées.

La Municipalité qui connoitra le poids ou l'expression en farine d'un sétier de froment pour chaque récolte, en le faisant peser trois ou quatre fois chaque année, fera à même de faire varier son tarif de la manière la plus simple, & tout à la fois la plus juste.

A Toulouse, ce 25 Juillet 1791.

MARTIN-SAINT-ROMAIN, PICOT-LAPEYROUSE & LESPINASSE, Commissaires, *signés*.

Je certifie le présent extrait conforme à l'original & au jugement de l'Académie. A Toulouse, ce 28 Juillet 1791.

CASTILLON, Secrétaire perpétuel, ainsi signés sur la minute.

*DÉLIBÉRATION de la Municipalité de Toulouse, sur le
nouveau tarif pour la taxe du prix du pain des Boulangers
& Repetiers.*

Du premier Octobre 1791.

NOUS MAIRE ET OFFICIERS MUNICIPAUX de la ville de Toulouse, SAVOIR faisons & attestons comme cejourd'hui a été pris la Délibération dont la teneur suit :

Sur le rapport fait en bureau des données & renseignements qui nous ont été fournis pour la confection d'un nouveau tarif pour la taxe du prix du pain à suite des essais faits en 1790; après avoir soumis ces mêmes données & renseignements à l'examen de l'Académie des Sciences de cette Ville, & vu la nécessité d'un nouveau tarif plus approprié à la valeur actuelle des grains, & où les intérêts des consommateurs & des Boulangers soient également ménagés.

Motif du nouveau tarif.

Considérant qu'il y a un vice manifeste dans l'ancien tarif de 1757, en ce que les frais de manipulation & le bénéfice du Boulanger se trouvent payés en nature de pain & non en argent, d'où résulte que plus la denrée enchérit, plus le bénéfice des Boulangers augmente, & qu'enfin lorsque le prix du blé est excessif, leur bénéfice le devient aussi; que ce vice, moins sensible dans des temps reculés, n'est plus tolérable de nos jours à cause de l'enchérissement des denrées.

Bases de la production d'un sétier de blé.

Considérant qu'un sétier de blé froment d'une qualité moyenne, bien net, mesure de Toulouse, pèse communément cent soixante-huit livres, (c'est-à-dire, cent quarante livres poids de marc); que cette quantité de

blé, prélèvement fait du droit de mouture, (qui est un seizieme) se trouve réduit à cent cinquante-sept livres huit onces lorsqu'il est versé dans la trémie; que cette quantité de blé versé dans la trémie rend d'abord cent cinquante-trois livres de farine brute après la mouture, & ensuite cent vingt livres de farine utile après le blutage; que cette quantité de farine ainsi épurée, rend constamment son poids en pain, plus cinq seiziemes de son poids, c'est-à-dire, cent cinquante-sept livres huit onces de pain, dont cent vingt livres du blanc & trente-sept livres huit onces du bis, en tout trente gros pains vulgairement appelés *marques*, dont vingt-quatre du blanc du poids de cinq livres & dans les diverses formes usitées, & six du bis de six livres un quart chacune, d'où résulte que par les circonstances locales le poids du pain est égal à celui du blé versé dans la trémie.

Base des dépenses fixes.

Considérant que les frais de panification du blé & le bénéfice qu'il convient d'accorder aux Boulangers, se trouvent payés aujourd'hui en argent & non en nature de pain dans plusieurs villes du Royaume, & forment une dépense fixe qui ne doit être changée qu'à de longs intervalles; qu'il a été déterminé d'accorder pour tous frais quelconques aux Boulangers de Paris, quatre deniers & demi par livre de pain poids de marc, ce qui fait trois deniers trois quarts par livre poids de table, & revient à peu-près à cinquante sous par sétier; qu'en payant les Boulangers de Toulouse au même taux que le sont ceux de Paris, c'est faire à leur égard au-delà de ce qu'ils pourroient prétendre; que d'après l'évaluation qui en a été arrêtée entre les Commissaires de la Commune & les Commissaires des Boulangers, les frais ou déboursés pour la panification d'un sétier blé à Toulouse ont été déterminés & arrêtés de concert à vingt-deux sous; qu'ainsi, tous frais prélevés, il reste encore au Boulanger vingt-huit sous en argent pour la main-d'œuvre & son bénéfice, & en outre les criblures, sons & recoupes que n'ont pas les Boulangers

de Paris, où l'on n'achète communément que des farines blutées, & qu'enfin en n'évaluant lesdites criblures, sons & recoupes qu'à dix-sept sous, les Boulangers de Toulouse se trouvent avoir pour la main-d'œuvre & leur bénéfice quarante-cinq sous sur chaque sétier.

Bases qui déterminent la valeur du blé.

Considérant que pour trouver le prix moyen du sétier de blé avec toute la précision requise, les Préposés de la Police au marché des grains n'ont qu'à dresser à chaque marché un état des divers prix & quantités de sétiers à fur & mesure qu'ils se vendront, avec le nom des vendeurs, depuis l'ouverture du marché jusqu'à l'heure de midi à laquelle les Meuniers, Boulangers, Regratiers, &c. peuvent commencer leurs achats, sur lequel état ne feront point rapportés les blés choisis & destinés aux femailles, ni le blé nouveau qu'après le premier Octobre; qu'il ne reste qu'à procéder sur cet état ou *rede* par une règle de division, en additionnant le produit des divers prix dont la somme servira de dividende, & celle des sétiers de diviseur dont le quotient fera le prix commun & moyen du sétier de blé, lequel, vérifié & rapporté ensuite sur le registre à ce destiné, formera ce qu'on appelle le prix du *fourleau*.

Opérations du Tarif.

Considérant que les trois bases ci-dessus relatives à la *production*, aux *dépenses fixes* & à la *valeur du blé*, ainsi déterminées, la confection d'un nouveau tarif est très-simple.

En premier lieu. Dans le cas où les Boulangers continueront de donner aux pains les formes usitées & consacrées par l'usage, cette opération se réduit à ajouter à la valeur du sétier de blé les cinquante sous des dépenses fixes, & le trentième du total constitue le prix du pain gros appelé *Marque*; qu'en prenant par exemple au premier article du tarif dix livres pour la valeur du sétier de blé, & y ajoutant les cinquante sous des dépenses fixes, le trentième de ce total ou de ces douze

livres dix sous est huit sous quatre deniers pour la valeur de la marque, & celle du petit pain, qui en est le huitieme, fera douze deniers & demi; la progression du tarif continuant ensuite de dix en dix sous d'augmentation sur le prix du blé, la valeur de la *marque* augmentera de quatre en quatre deniers, de maniere qu'à chaque augmentation ou diminution de dix sous sur le prix du blé pendant trois marchés consécutifs, la valeur de la marque sera augmentée ou diminuée de quatre deniers.

En second lieu. Dans le cas où les Boulangers ou les consommateurs préfèrent vendre ou acheter leur pain au poids, sans avoir égard aux formes déterminées, vu qu'il est juste dans tous les cas de faire supporter au pain blanc les frais de la main-d'œuvre pour en décharger le pain bis qui se trouve inférieur en qualité, dans ce cas-ci le prix du sétier de blé se trouvant comme ci-dessus à dix livres au premier article du tarif, le cent cinquante-septieme de la valeur du sétier de blé fera d'abord le prix de la livre du pain de boulangerie, plus le cent vingtieme des dépenses fixes que doit supporter en outre la livre du pain blanc pour en décharger celle du bis; dès-lors chacune des 120 livres du pain blanc vaudra 1 sou 8 deniers $\frac{1}{11}$, & chacune des 37 livres $\frac{1}{2}$ du pain bis vaudra 1 sou 3 deniers $\frac{1}{11}$; de maniere qu'en suivant sur le tarif la même progression que dessus, à chaque augmentation ou diminution de dix sous sur le prix du sétier blé pendant trois marchés consécutifs, la livre du pain de boulangerie, soit blanc, soit bis, augmente ou diminue de $\frac{1}{11}$ de denier.

En troisieme lieu. Pour ce qui concerne le pain de livre que fabriquent les Repetiers, comme la production en pain est pour eux plus considérable & la dépense moindre à raison des grandes formes qu'ils donnent aux pains, & qu'ils ne font qu'une même qualité de pain, la production s'élève à leur égard, terme moyen, à cent soixante livres de pain, & les dépenses fixes étant réduites pour eux à trente sous par sétier, la valeur du sétier de blé se trouvant pareillement à dix livres au premier article du tarif, chacune des 160 liv. de pain fera le cent soixantieme du

total du prix du blé réuni aux dépenses fixes , c'est-à-dire , 1 sou 5 den. $\frac{4}{16}$; de manière qu'à chaque augmentation ou diminution de 10 sous sur le prix du blé , le pain des Repetiers augmente ou diminue de $\frac{1}{4}$ de den. par livre.

En quatrième lieu. Que toutes les fractions de denier qu'exige ici la rigueur du calcul , peuvent être facilement supprimées sur le tarif , en y substituant l'entier denier lorsqu'elles seront de la moitié du denier ou au-dessus.

La taxe du pain subordonnée à la qualité ou pesées des blés.

Considérant que par l'influence des saisons , la qualité ou le poids du blé peut varier à chaque récolte , ainsi que son *rendement* ; qu'à raison de cette variation , la taxe du pain portée par le tarif devrait changer aussi chaque année selon que le *rendement* du blé seroit plus ou moins considérable que celui qu'on a ci-dessus pris pour base , & attendu que le poids du pain , d'après les circonstances locales , égale communément celui du blé versé dans la trémie , il doit être fixé trois époques , auxquelles , en notre présence & celle du Procureur de la Commune , il sera procédé chaque année au marché par l'un des Affineurs-jurés de la Ville , à la pesée au timon de 12 sétiers de blé de différens terroirs , afin de constater par un procès verbal le poids commun du sétier de blé de la récolte précédente ; & toutes les fois que le sétier de blé bien net se trouveroit peser cinq livres & demie au-dessus , ou quatre livres au-dessous de 168 livres , dans le premier cas où le *rendement* est 31 *marques* , la taxe du pain seroit diminuée sur le tarif de 4 den. par *marque* ou de trois quarts de denier par livre ; & dans le second cas où le *rendement* ne seroit que de 29 *marques* , la taxe du pain seroit augmentée sur le tarif de 4 den. par *marque* ou de $\frac{1}{4}$ de denier par livre , & ce durant l'année seulement , & jusqu'aux blés de la récolte suivante.

Balances établies sur le comptoir du Débitant.

Considérant que pour donner aux acheteurs la faculté de s'assurer par

eux-mêmes que les pains de boulangerie, qui ont une forme déterminée, sont du poids requis; SAVOIR, de cinq liv. le pain gros ou *marque* de pain blanc, & de six livres un quart la *marque* du pain bis, tout débitant de pain peut être assujetti à tenir sur son comptoir une balance d'une forme déterminée, dûment étalonnée, pour y pefer le pain toutes les fois qu'il en sera requis, & qu'il doit être tenu de parfaire, en argent ou en pain, ce qui se trouveroit manquer au poids requis, sans qu'à raison de ce le Boulanger doive être autorisé à exiger à son tour le surplus du poids, attendu que cet excès ne provient le plus souvent que d'un défaut de cuisson ou de surveillance lors de la formation des pains encore en pâte, à laquelle les Boulangers (dont le plus grand nombre ont des fours chez eux) sont tenus de veiller; ---- que par ce moyen la surveillance de la Police se trouveroit foulagée, & que ses descentes chez les Boulangers deviendroient moins nécessaires & moins fréquentes.

Délibération du Corps municipal.

NOUS MAIRE ET OFFICIERS MUNICIPAUX, vu notre précédente Ordonnance du 12 Mai 1790, portant qu'il sera procédé à un essai sur douze sétiers de blé, en présence des Commissaires de la Commune & des Commissaires des Boulangers; l'Ordonnance de la ci-devant Sénéchaussée, qui en permet l'exécution provisoire, nonobstant l'appel relevé par les Boulangers en date du 31 du même mois; le procès verbal de l'essai commencé le 25 Juin suivant & clôturé le 27 Septembre suivant; l'Ordonnance délibérée du Tribunal du District, en permission de faire procéder par des Experts à l'évaluation des frais de la manipulation d'un sétier de blé, en date du 5 Février dernier; l'accord & arrêté fait pardevant Nous & en présence desdits Experts, entre les Commissaires de la Commune & les Commissaires des Boulangers, sur l'évaluation desdits frais, en date du 20 Août dernier; le rapport de l'Académie des Sciences de Toulouse, du 28 Juillet dernier, remis devers la Municipalité, & ci-dessus rapporté, & tout ce que faisoit avoir.

Où le Procureur de la Commune,

AVONS DÉLIBÉRÉ ,

ARTICLE PREMIER.

Qu'à l'avenir les frais de la panification , ainsi que le bénéfice des Boulangers & Repetiers de la présente Ville & banlieue , seront payés en argent ; savoir , aux Boulangers à raison de cinquante sous par sétier , & aux Repetiers à raison de trente sous ; qu'en conséquence le montant desdites dépenses fixes sera ajouté à la valeur du sétier de blé , telle qu'elle se trouvera arrêtée sur les *fourleaux* , & le trentieme de ce total à l'égard de ceux qui voudront continuer de donner au pain les formes usitées à Toulouse , fera le prix du pain gros vulgairement appelé *marque* ; & à l'égard de ceux qui préféreroient vendre leur pain au poids , le cent cinquante-septieme de la valeur du sétier de blé fera d'abord celui de la livre du pain de boulangerie , plus le cent vingtieme des dépenses fixes que doit supporter en outre le pain blanc à la décharge du bis ; & à l'égard des Repetiers , le cent soixantieme du total de la valeur du blé réuni aux dépenses fixes , fera le prix de la livre du pain vulgairement appelé *pain de livre*.

ART. II.

Qu'à chaque marché des grains & par nos Préposés de Police , il sera dressé un état ou *rede* des divers prix & quantité de sétiers de blé vendus depuis l'ouverture dudit marché jusqu'à midi , où la cloche sonnera pour indiquer que le marché est ouvert aux Meuniers , Boulangers , Regrattiers , &c. Cet état ou rede sera remis par le jour au Greffe de la Police , & sur lequel , distraction faite de deux prix du plus haut & du plus bas , il sera procédé par les Officiers de Police à la fixation du prix moyen du sétier de blé , en égard à la diversité des prix & à la quantité des sétiers ,

par une regle de division dont le quotient formera le prix à rapporter sur les *fourleaux* après avoir été vérifié par nous.

A R T. I I I.

Qu'à l'un des marchés qui sera par nous fixé des mois d'Octobre , Novembre & Décembre , il sera annuellement procédé en notre présence & celle du Procureur de la Commune , par l'un des Affineurs jurés de la Ville , au marché de *la Pierre* , à la pesée au timon de douze sétiers de blé de divers terroirs , de quoi sera dressé procès verbal , à l'effet de reconnoître & constater le poids commun & moyen du sétier de blé bien net de la récolte précédente ; & toutes les fois que ce poids se trouvera supérieur de *cinq livres & demie* , inférieur de *quatre livres à celui de cent soixante-huit livres* , la valeur du pain sera augmentée ou diminuée sur le tarif de *quatre deniers par marque* ou de *trois quarts de denier par livre*. Mais pour rendre le nouveau tarif plus correct , toutes fractions de denier y seront supprimées , lorsqu'elles se trouveront au-dessous de la moitié de l'entier ; & lorsqu'elles seront au-dessus , on y substituera l'entier denier.

A R T. I V.

Que chaque débitant de pain sera tenu d'avoir sur son comptoir une balance dont l'un des bassins sera à grille , dûment étalonnée ; chaque espece de pain , quelle qu'en soit la forme , sera vendu & livré au poids , & le Boulanger sera tenu de diminuer , sur le prix , la valeur du pain qui y manquera , ou d'y suppléer , en pain de même nature , le poids requis ; néanmoins il ne pourra être fait de déduction , ni être exigé de supplément , qu'autant qu'il se trouveroit manquer plus de deux onces ou demi-quart sur une *marque* de pain.

A R T. V.

Que chaque débitant de pain sera tenu de se faire inscrire sur un tableau à ce destiné au Greffe de la Police , & de marquer son pain

en pâte, quelles qu'en soient les formes, d'un numéro ou toute autre marque particuliere, dont l'empreinte sera mise sur ledit tableau à coté de son nom lorsqu'il viendra s'y faire inscrire.

A R T. V I

Que le nouveau tarif auquel nous avons procédé sera transcrit au bas du présent Arrêté, & l'un & l'autre enregistrés au Greffe de la Police; qu'un exemplaire en sera placé au petit Consistoire à portée d'y être lu du public, pour en assurer par là l'exécution lors des augmentations ou diminutions du prix du pain. Faisons défenses, tant aux Boulangers & Repetiers, qu'à tous autres débitans de pain, d'y contrevenir, à peine de *cinq cents livres* d'amende, & de plus forte peine s'il y échoit; & afin que personne n'en puisse prétendre cause d'ignorance, a été en outre délibéré que la présente Délibération, ainsi que le nouveau tarif, seront imprimés, publiés & affichés aux lieux accoutumés; que chacun desdits débitans de pain fera en outre tenu d'en avoir un exemplaire dans sa boutique, à portée d'y être lu par les acheteurs, à peine de *cinquante livres* d'amende, & d'être procédé extraordinairement contre ceux qui par obstination se montreroient réfractaires envers lesdits Arrêtés, lesquels seront exécutés nonobstant toutes oppositions & appellations quelconques, & sans y préjudicier, comme étant faits en exercice de la Police.

DÉLIBÉRÉ au Consistoire de la Maison Commune, ce premier Octobre 1791.

RIGAUD, *Maire*; BERTRAND, BABAR, ADHEMAR, CAROL, SAINT-RAYMOND-SACARIN, LAFONT, LAXAN, RICHARD-MOLINIER, FEDAS, ROUZET, CABANIEL-SERMET, DERREY, THEULE, MARIE, VIREBENT, FERRAND, AMIEL, *Officiers Municipaux*; M. DUPUY, *Procureur de la Commune*; MAZARS, *Commissaire, Rapporteur*, signés au registre.

Collationné,

MICHEDIEULAFOY, *Secrétaire-Greffier*.



NOUVEAU TARIF

POUR LA TAXE DU PRIX DU PAIN DANS LA PROPORTION DU PRIX DU BLÉ,

FAIT PAR LES MAIRE ET OFFICIERS MUNICIPAUX DE LA VILLE DE TOULOUSE,

Du premier Octobre mil sept cent quatre-vingt-onze.

BASES DU TARIF.

CE Tarif a pour bases, qu'un sétier de blé froment bien net, mesure de Toulouse, pèse communément cent soixante-huit livres poids de table ;

Que ce sétier de blé, prélèvement fait du droit de mouture, qui est un seizième, rend communément cent vingt livres de farine blutée ;

Que cette quantité de farine rend cent cinquante-sept livres & demie de pain de Boulangerie, dont cent vingt livres du blanc, réduit aux formes usitées à Toulouse, & trente-sept livres & demie du bis ;

Que ce même sétier rend communément aux Repetiers cent soixante livres de pain, vulgairement appelé pain de livre.

Les frais de la manipulation ou bénéfice des Fabricans de pain s'y trouvent fixés à cinquante sous pour les Boulangers, & à trente sous pour les Repetiers sur chaque sétier de blé, indépendamment des sours & recoupes qui leur restent.

Les Préposés de la police au marché de la Pierre sont tenus, durant la tenue de chaque marché, de dresser un état des divers prix & quantités de sétiers de blé qui y sont vendus depuis l'ouverture du marché jusqu'à l'heure de midi, à laquelle les Meuniers, Boulangers & Regrattiers y peuvent entrer ; de rapporter sur cet état, ou *rede des blés*, les noms des vendeurs, & de les remettre par le jour au Greffe de la Municipalité : on procède ensuite sur cet état, distraction faite de deux prix, du plus haut & du plus bas, par la règle de *division*, après avoir additionné le produit des divers prix dont la somme sert de *dividende*, & celle des sétiers, de *diviseur*, & le quotient détermine le prix commun & moyen du sétier de blé à rapporter sur le registre des *fourreaux*.

Et toutes les fois que la valeur du sétier de blé aura augmenté ou diminué, durant trois marchés consécutifs, de dix sous, pareille augmentation ou diminution s'effectuera sur le prix du pain, en ajoutant ou retranchant quatre deniers sur le prix de la marque, & trois quarts de denier ou environ sur la livre du pain, conformément au Tarif qui suit :

POIDS REQUIS DES DIVERSES FORMES DE PAIN.

PAIN BLANC.

Le petit pain, qui est le huitième du pain gros, vulgairement appelé marque, doit peser, ci. . . » 10.
Le pain double, qui est le quart de la marque, doit peser une livre quatre onces, ci. 1. 4.
Le demi-pain gros ou la demi-marque doit peser deux livres huit onces, ci. 2. 8.
Le pain gros ou la marque doit peser cinq livres, ci. 5.

PAIN BIS.

Le petit pain, qui est le huitième du pain gros, appelé marque, doit peser douze onces, ci. . . » 12.
Le pain double, qui est le quart de la marque, doit peser une livre neuf onces, ci. 1. 9.
Le demi-pain gros, qui est la demi-marque, doit peser trois livres & demi-quart, ci. 3. 2.
Le pain gros, vulgairement appelé marque, doit peser six livres un quart, ci. 6. 4.

GRAINS.	D É P E N S E S F I X E S		T A X E S D U P A I N B L A N C.			TAXE DE LA LIVRE DU PAIN BIS		
VALEUR DU SÉTIER DE BLÉ.	POUR LES BOULANGERS.		POUR LES REPETIERS.	VALEUR DE LA MARQUE.	VALEUR DU PETIT PAIN.	VALEUR DE LA LIVRE DU PAIN BLANC.	CHEZ LES BOULANGERS.	CHEZ LES REPETIERS.
A 10 livres.				0 livre 8 sous 4 deniers.	1 sou 0 denier.	1 sou 8 deniers.	1 sou 4 deniers.	1 sou 5 deniers.
A 10 livres 10 sous.	10 livres 10 sous.	13 livres.	10 livres 10 sous.	0 livre 8 sous 8 deniers.	1 sou 1 denier.	1 sou 9 deniers.	1 sou 4 deniers.	1 sou 6 deniers.
	2 livres 10 sous.		1 livre 10 sous.					
A 11 livres.				0 livre 9 sous.	1 sou 1 denier.	1 sou 10 deniers.	1 sou 5 deniers.	1 sou 7 deniers.
A 11 livres 10 sous.				0 livre 9 sous 4 deniers.	1 sou 2 deniers.	1 sou 11 deniers.	1 sou 6 deniers.	1 sou 7 deniers.
A 12 livres.				0 livre 9 sous 8 deniers.	1 sou 2 deniers.	2 sous.	1 sou 7 deniers.	1 sou 8 deniers.
A 12 livres 10 sous.				0 livre 10 sous.	1 sou 3 deniers.	2 sous.	1 sou 7 deniers.	1 sou 9 deniers.
A 13 livres.				0 livre 10 sous 4 deniers.	1 sou 3 deniers.	2 sous 1 denier.	1 sou 8 deniers.	1 sou 10 deniers.
A 13 livres 10 sous.				0 livre 10 sous 8 deniers.	1 sou 4 deniers.	2 sous 2 deniers.	1 sou 9 deniers.	1 sou 10 deniers.
A 14 livres.				0 livre 11 sous.	1 sou 4 deniers.	2 sous 3 deniers.	1 sou 10 deniers.	1 sou 11 deniers.
A 14 livres 10 sous.				0 livre 11 sous 4 deniers.	1 sou 5 deniers.	2 sous 3 deniers.	1 sou 10 deniers.	2 sous.
A 15 livres.				0 livre 11 sous 8 deniers.	1 sou 5 deniers.	2 sous 4 deniers.	1 sou 11 deniers.	2 sous 1 denier.
A 15 livres 10 sous.				0 livre 12 sous.	1 sou 6 deniers.	2 sous 5 deniers.	2 sous.	2 sous 1 denier.
A 16 livres.				0 livre 12 sous 4 deniers.	1 sou 6 deniers.	2 sous 6 deniers.	2 sous 1 denier.	2 sous 2 deniers.
A 16 livres 10 sous.				0 livre 12 sous 8 deniers.	1 sou 7 deniers.	2 sous 6 deniers.	2 sous 1 denier.	2 sous 3 deniers.
A 17 livres.				0 livre 13 sous.	1 sou 7 deniers.	2 sous 7 deniers.	2 sous 2 deniers.	2 sous 4 deniers.
A 17 livres 10 sous.				0 livre 13 sous 4 deniers.	1 sou 8 deniers.	2 sous 8 deniers.	2 sous 3 deniers.	2 sous 4 deniers.
A 18 livres.				0 livre 13 sous 8 deniers.	1 sou 8 deniers.	2 sous 9 deniers.	2 sous 4 deniers.	2 sous 5 deniers.
A 18 livres 10 sous.			10 livres 10 sous.	0 livre 14 sous.	1 sou 9 deniers.	2 sous 9 deniers.	2 sous 4 deniers.	2 sous 6 deniers.
			1 livre 10 sous.					
A 19 livres.				0 livre 14 sous 4 deniers.	1 sou 9 deniers.	2 sous 10 deniers.	2 sous 5 deniers.	2 sous 7 deniers.
A 19 livres 10 sous.				0 livre 14 sous 8 deniers.	1 sou 10 deniers.	2 sous 11 deniers.	2 sous 6 deniers.	2 sous 7 deniers.
A 20 livres.				0 livre 15 sous.	1 sou 10 deniers.	3 sous.	2 sous 7 deniers.	2 sous 8 deniers.
A 20 livres 10 sous.				0 livre 15 sous 4 deniers.	1 sou 11 deniers.	3 sous.	2 sous 7 deniers.	2 sous 9 deniers.
A 21 livres.	21 livres.			0 livre 15 sous 8 deniers.	1 sou 11 deniers.	3 sous 1 denier.	2 sous 8 deniers.	2 sous 10 deniers.
	2 livres 10 sous.	23 livres 10 sous.						
A 21 livres 10 sous.								
A 22 livres.				0 livre 16 sous.	2 sous.	3 sous 2 deniers.	2 sous 9 deniers.	2 sous 10 deniers.
A 22 livres 10 sous.				0 livre 16 sous 4 deniers.	2 sous 0 denier.	3 sous 3 deniers.	2 sous 10 deniers.	2 sous 11 deniers.
A 23 livres.				0 livre 16 sous 8 deniers.	2 sous 1 denier.	3 sous 4 deniers.	2 sous 11 deniers.	3 sous.
A 23 livres 10 sous.				0 livre 17 sous.	2 sous 1 denier.	3 sous 4 deniers.	3 sous 11 deniers.	3 sous 1 denier.
A 24 livres.				0 livre 17 sous 4 deniers.	2 sous 2 deniers.	3 sous 5 deniers.	3 sous 11 deniers.	3 sous 1 denier.
A 24 livres 10 sous.				0 livre 17 sous 8 deniers.	2 sous 2 deniers.	3 sous 6 deniers.	3 sous 1 denier.	3 sous 2 deniers.
A 25 livres.				0 livre 18 sous.	2 sous 3 deniers.	3 sous 7 deniers.	3 sous 2 deniers.	3 sous 3 deniers.
A 25 livres 10 sous.				0 livre 18 sous 4 deniers.	2 sous 3 deniers.	3 sous 7 deniers.	3 sous 2 deniers.	3 sous 4 deniers.
A 26 livres.				0 livre 18 sous 8 deniers.	2 sous 4 deniers.	3 sous 8 deniers.	3 sous 3 deniers.	3 sous 4 deniers.
				0 livre 19 sous.	2 sous 4 deniers.	3 sous 9 deniers.	3 sous 4 deniers.	3 sous 5 deniers.
A 26 livres 10 sous.			26 livres 10 sous.	0 livre 19 sous 4 deniers.	2 sous 5 deniers.	3 sous 10 deniers.	3 sous 5 deniers.	3 sous 6 deniers.
			1 livre 10 sous.					
A 27 livres.				0 livre 19 sous 8 deniers.	2 sous 5 deniers.	3 sous 10 deniers.	3 sous 5 deniers.	3 sous 7 deniers.
A 27 livres 10 sous.				1 livre 0 sous 4 deniers.	2 sous 6 deniers.	3 sous 11 deniers.	3 sous 6 deniers.	3 sous 7 deniers.
A 28 livres.				1 livre 0 sous 8 deniers.	2 sous 6 deniers.	3 sous.	3 sous 7 deniers.	3 sous 8 deniers.
A 29 livres.				1 livre 1 sous.	2 sous 7 deniers.	4 sous 1 denier.	3 sous 8 deniers.	3 sous 9 deniers.
A 29 livres 10 sous.				1 livre 1 sous 4 deniers.	2 sous 8 deniers.	4 sous 1 denier.	3 sous 8 deniers.	3 sous 10 deniers.
A 30 livres.				1 livre 1 sous 8 deniers.	2 sous 8 deniers.	4 sous 2 deniers.	3 sous 9 deniers.	3 sous 10 deniers.
A 30 livres 10 sous.				1 livre 2 sous.	2 sous 9 deniers.	4 sous 3 deniers.	3 sous 10 deniers.	3 sous 11 deniers.
A 31 livres.				1 livre 2 sous 4 deniers.	2 sous 9 deniers.	4 sous 4 deniers.	3 sous 11 deniers.	4 sous.
A 31 livres 10 sous.	31 livres 10 sous.	34 livres.		1 livre 2 sous 8 deniers.	2 sous 10 deniers.	4 sous 4 deniers.	3 sous 11 deniers.	4 sous 1 denier.
	2 livres 10 sous.							
A 32 livres.				1 livre 3 sous.	2 sous 10 deniers.	4 sous 5 deniers.	4 sous.	4 sous 1 denier.
A 32 livres 10 sous.				1 livre 3 sous 4 deniers.	2 sous 11 deniers.	4 sous 6 deniers.	4 sous 1 denier.	4 sous 2 deniers.
A 33 livres.				1 livre 3 sous 8 deniers.	2 sous 11 deniers.	4 sous 7 deniers.	4 sous 2 deniers.	4 sous 3 deniers.
A 33 livres 10 sous.				1 livre 4 sous.	3 sous.	4 sous 8 deniers.	4 sous 3 deniers.	4 sous 4 deniers.
A 34 livres.				1 livre 4 sous 4 deniers.	3 sous 0 denier.	4 sous 9 deniers.	4 sous 4 deniers.	4 sous 5 deniers.
A 34 livres 10 sous.			34 livres 10 sous.	1 livre 4 sous 8 deniers.	3 sous 1 denier.	4 sous 10 deniers.	4 sous 5 deniers.	4 sous 6 deniers.
			1 livre 10 sous.					
A 35 livres.				1 livre 5 sous.	3 sous 1 denier.	4 sous 11 deniers.	4 sous 6 deniers.	4 sous 7 deniers.
A 35 livres 10 sous.				1 livre 5 sous 4 deniers.	3 sous 2 deniers.	4 sous 11 deniers.	4 sous 6 deniers.	4 sous 7 deniers.
A 36 livres.				1 livre 5 sous 8 deniers.	3 sous 2 deniers.	5 sous.	4 sous 7 deniers.	4 sous 8 deniers.
A 36 livres 10 sous.				1 livre 6 sous.	3 sous 3 deniers.	5 sous 1 denier.	4 sous 8 deniers.	4 sous 9 deniers.
A 37 livres.				1 livre 6 sous 4 deniers.	3 sous 3 deniers.	5 sous 2 deniers.	4 sous 9 deniers.	4 sous 10 deniers.
A 37 livres 10 sous.				1 livre 6 sous 8 deniers.	3 sous 4 deniers.	5 sous 2 deniers.	4 sous 9 deniers.	4 sous 10 deniers.
A 38 livres.				1 livre 7 sous.	3 sous 4 deniers.	5 sous 3 deniers.	4 sous 10 deniers.	4 sous 11 deniers.
A 38 livres 10 sous.				1 livre 7 sous 4 deniers.	3 sous 5 deniers.	5 sous 4 deniers.	4 sous 11 deniers.	5 sous.
A 39 livres.				1 livre 7 sous 8 deniers.	3 sous 5 deniers.	5 sous 5 deniers.	5 sous.	5 sous 1 denier.
A 39 livres 10 sous.				1 livre 8 sous.	3 sous 6 deniers.	5 sous 5 deniers.	5 sous.	5 sous 2 deniers.
A 40 livres.				1 livre 8 sous 4 deniers.	3 sous 6 deniers.	5 sous 6 deniers.	5 sous 1 denier.	5 sous 3 deniers.
A 40 livres 10 sous.				1 livre 8 sous 8 deniers.	3 sous 7 deniers.	5 sous 7 deniers.	5 sous 2 deniers.	5 sous 4 deniers.
A 41 livres.				1 livre 9 sous.	3 sous 8 deniers.	5 sous 8 deniers.	5 sous 3 deniers.	5 sous 4 deniers.
A 41 livres 10 sous.				1 livre 9 sous 4 deniers.	3 sous 8 deniers.	5 sous 9 deniers.	5 sous 4 deniers.	5 sous 5 deniers.
A 42 livres.	42 livres.		42 livres.	1 livre 9 sous 8 deniers.	3 sous 9 deniers.	5 sous 9 deniers.	5 sous 4 deniers.	5 sous 5 deniers.
	2 livres 10 sous.	44 livres 10 sous.						

GRAINS DÉPENSES

LES REPRISES	LES BOULANGERS	VALS LUN DU SÉJOUR DE NIE
		A 10 livres.
		A 10 livres 10 sous.
		A 11 livres.
		A 11 livres 10 sous.
		A 12 livres.
		A 12 livres 10 sous.
		A 13 livres.
		A 13 livres 10 sous.
		A 14 livres.
		A 14 livres 10 sous.
		A 15 livres.
		A 15 livres 10 sous.
		A 16 livres.
		A 16 livres 10 sous.
		A 17 livres.
		A 17 livres 10 sous.
		A 18 livres.
		A 18 livres 10 sous.
		A 19 livres.
		A 19 livres 10 sous.
		A 20 livres.
		A 20 livres 10 sous.
		A 21 livres.
		A 21 livres 10 sous.
		A 22 livres.
		A 22 livres 10 sous.
		A 23 livres.
		A 23 livres 10 sous.
		A 24 livres.
		A 24 livres 10 sous.
		A 25 livres.
		A 25 livres 10 sous.
		A 26 livres.
		A 26 livres 10 sous.
		A 27 livres.
		A 27 livres 10 sous.

*DÉLIBÉRATION du Corps municipal de la ville de
Toulouse, relative au TARIF ACTUEL pour la taxe
du Pain.*

Du 30 Décembre 1792, le premier de la République Française.

LES Maire & Officiers Municipaux de cette Ville s'étant fait représenter sur le bureau la *Délibération* déjà prise par le Corps municipal le premier du mois d'Octobre 1791, le rapport & autres pièces qui l'avoient précédée, pour déterminer les bases du nouveau tarif qui en fut le résultat; environnés du Conseil général de la Commune, & après avoir mûrement réfléchi sur un objet aussi important.

Considérant, en effet, que l'ancien tarif de 1757 ne pouvoit plus avoir lieu, vu sa progression erronée lorsque la denrée se trouve à un fort prix.

Considérant qu'en des temps disetteux ou critiques, un tarif sur le pain, strictement juste, devient pour les Boulangers une sauve-garde nécessaire à leur tranquillité dans l'exercice de leur état; que pour qu'un tarif en ce genre soit strictement juste, on doit avoir égard, & à la qualité des blés plus ou moins productive, & aux frais de la main-d'œuvre plus ou moins dispendieux.

Considérant que d'après les pesées de diverses qualités de blé, auxquelles il a été procédé durant les derniers mois, ceux de la dernière récolte ne sont pas aussi productifs en pain que l'ont supposé nos prédécesseurs en 1791; que même les frais de la main-d'œuvre sont en même-temps devenus plus coûteux.

Considérant enfin, qu'en adoptant pour règle générale le nouveau tarif fait en 1791, il est juste de le modifier, s'il y a lieu, chaque année,

selon la gravité des circonstances , & vu qu'on peut le faire varier , dans tous les cas , de la manière la plus simple , & tout à la fois la plus juste :

Où le Procureur de la Commune ,

Le Corps municipal a arrêté que la Délibération du premier Octobre 1791 sera exécutée en tous ses arrêtés suivant sa forme & teneur ; qu'en conséquence elle sera imprimée , publiée & affichée ainsi que le tarif y annexé , sur lequel il sera néanmoins bonifié aux Boulangers trente sous par fétier , eu égard à la qualité moins productive des blés de cette année , & à l'augmentation survenue dans les frais de la main-d'œuvre , & ce seulement jusqu'aux blés de la récolte prochaine , le tout conformément au tarif particulier auquel nous avons procédé , & tel que nous l'avons fait transcrire à suite de la présente Délibération , la quelle sera provisoirement exécutée comme fait de police , & à cet effet l'un & l'autre seront imprimés , publiés & affichés aux formes d'usage & lieux accoutumés.

DÉLIBÉRÉ à la Maison Commune , le 30 Décembre 1792 , l'an premier de la République Française.

Par les Maire & Officiers Municipaux ,

MICHELDIEULAFOY , Secrétaire-Greffier.

A TOULOUSE ,

Chez D. DESCLASSAN , Imprimeur du District & de la Municipalité.

И Е П Г В Е О А' ЗЕ С Л И Ш И Е - С Л О У Д И Т

E B B E A ° W 1760 °

19 Gebirg

1711 8. Jahr des Königs Augustus des Dritten, den 1. März.

T A R I F

POUR LA TAXE DU PRIX DU PAIN

E N 1 7 9 3.

GRAINS.		TAXES DU PAIN BLANC.				TAXE DE LA LIVRE DU PAIN BIS			
VALEUR DU SÉTIER DE BLÉ.		VALEUR DE LA MARQUE.	VALEUR DU PETIT PAIN.	VALEUR DE LA LIVRE DU PAIN.		C H E Z LES BOULANGERS.		C H E Z LES REPETIERS.	
A 16 livres.		o livre 13 fous 4 deniers.	1 fou 8 deniers.	2 fous 8 deniers.		2 fous 3 deniers.		2 fous 4 deniers.	
A 16 livres 10 fous.		o livre 13 fous 8 deniers.	1 fou 8 deniers $\frac{1}{2}$.	2 fous 9 deniers.		2 fous 4 deniers.		2 fous 5 deniers.	
A 17 livres.		o livre 14 fous.	1 fou 9 deniers.	2 fous 9 deniers.		2 fous 4 deniers.		2 fous 6 deniers.	
A 17 livres 10 fous.		o livre 14 fous 4 deniers.	1 fou 9 deniers $\frac{1}{2}$.	2 fous 10 deniers.		2 fous 5 deniers.		2 fous 7 deniers.	
A 18 livres.		o livre 14 fous 8 deniers.	1 fou 10 deniers.	2 fous 11 deniers.		2 fous 6 deniers.		2 fous 7 deniers.	
A 18 livres 10 fous.		o livre 15 fous.	1 fou 10 deniers $\frac{1}{2}$.	3 fous.		2 fous 7 deniers.		2 fous 8 deniers.	
A 19 livres.		o livre 15 fous 4 deniers.	1 fou 11 deniers.	3 fous.		2 fous 7 deniers.		2 fous 9 deniers.	
A 19 livres 10 fous.		o livre 15 fous 8 deniers.	1 fou 11 deniers $\frac{1}{2}$.	3 fous 1 denier.		2 fous 8 deniers.		2 fous 10 deniers.	
A 20 livres.		o livre 16 fous.	2 fous.	3 fous 2 deniers.		2 fous 9 deniers.		2 fous 10 deniers.	
A 20 livres 10 fous.		o livre 16 fous 4 deniers.	2 fous 0 denier $\frac{1}{2}$.	3 fous 3 deniers.		2 fous 10 deniers.		2 fous 11 deniers.	
A 21 livres.		o livre 16 fous 8 deniers.	2 fous 1 denier.	3 fous 4 deniers.		2 fous 11 deniers.		3 fous.	
A 21 livres 10 fous.		o livre 17 fous.	2 fous 1 denier $\frac{1}{2}$.	3 fous 4 deniers.		2 fous 11 deniers.		3 fous 1 denier.	
A 22 livres.		o livre 17 fous 4 deniers.	2 fous 2 deniers.	3 fous 5 deniers.		3 fous.		3 fous 1 denier.	
A 22 livres 10 fous.		o livre 17 fous 8 deniers.	2 fous 2 deniers $\frac{1}{2}$.	3 fous 6 deniers.		3 fous 1 denier.		3 fous 2 deniers.	
A 23 livres.		o livre 18 fous.	2 fous 3 deniers.	3 fous 7 deniers.		3 fous 2 deniers.		3 fous 3 deniers.	
A 23 livres 10 fous.		o livre 18 fous 4 deniers.	2 fous 3 deniers $\frac{1}{2}$.	3 fous 7 deniers.		3 fous 2 deniers.		3 fous 4 deniers.	
A 24 livres.		o livre 18 fous 8 deniers.	2 fous 4 deniers.	3 fous 8 deniers.		3 fous 3 deniers.		3 fous 4 deniers.	
A 24 livres 10 fous.		o livre 19 fous.	2 fous 4 deniers $\frac{1}{2}$.	3 fous 9 deniers.		3 fous 4 deniers.		3 fous 5 deniers.	
A 25 livres.		o livre 19 fous 4 deniers.	2 fous 5 deniers.	3 fous 10 deniers.		3 fous 5 deniers.		3 fous 6 deniers.	
A 25 livres 10 fous.		o livre 19 fous 8 deniers.	2 fous 5 deniers $\frac{1}{2}$.	3 fous 10 deniers.		3 fous 5 deniers.		3 fous 7 deniers.	
A 26 livres.		1 livre.	2 fous 6 deniers.	3 fous 11 deniers.		3 fous 6 deniers.		3 fous 7 deniers.	
A 26 livres 10 fous.		1 livre 0 fous 4 deniers.	2 fous 6 deniers $\frac{1}{2}$.	4 fous.		3 fous 7 deniers.		3 fous 8 deniers.	
A 27 livres.		1 livre 0 fous 8 deniers.	2 fous 7 deniers.	4 fous 1 denier.		3 fous 8 deniers.		3 fous 9 deniers.	
A 27 livres 10 fous.		1 livre 1 fous.	2 fous 7 deniers $\frac{1}{2}$.	4 fous 1 denier.		3 fous 8 deniers.		3 fous 10 deniers.	
A 28 livres.		1 livre 1 fous 4 deniers.	2 fous 8 deniers.	4 fous 2 deniers.		3 fous 9 deniers.		3 fous 10 deniers.	
A 28 livres 10 fous.		1 livre 1 fous 8 deniers.	2 fous 8 deniers $\frac{1}{2}$.	4 fous 3 deniers.		3 fous 10 deniers.		3 fous 11 deniers.	
A 29 livres.		1 livre 2 fous.	2 fous 9 deniers.	4 fous 4 deniers.		3 fous 11 deniers.		4 fous.	
A 29 livres 10 fous.		1 livre 2 fous 4 deniers.	2 fous 9 deniers $\frac{1}{2}$.	4 fous 4 deniers.		3 fous 11 deniers.		4 fous 1 denier.	
A 30 livres.		1 livre 2 fous 8 deniers.	2 fous 10 deniers.	4 fous 5 deniers.		4 fous.		4 fous 1 deniers.	
A 30 livres 10 fous.		1 livre 3 fous.	2 fous 10 deniers $\frac{1}{2}$.	4 fous 6 deniers.		4 fous 1 denier.		4 fous 2 deniers.	
A 31 livres.		1 livre 3 fous 4 deniers.	2 fous 11 deniers.	4 fous 7 deniers.		4 fous 2 deniers.		4 fous 3 deniers.	
A 31 livres 10 fous.		1 livre 3 fous 8 deniers.	2 fous 11 deniers $\frac{1}{2}$.	4 fous 8 deniers.		4 fous 3 deniers.		4 fous 4 deniers.	
A 32 livres.		1 livre 4 fous.	3 fous.	4 fous 8 deniers.		4 fous 3 deniers.		4 fous 4 deniers.	
A 32 livres 10 fous.		1 livre 4 fous 4 deniers.	3 fous 0 denier $\frac{1}{2}$.	4 fous 9 deniers.		4 fous 4 deniers.		4 fous 5 deniers.	
A 33 livres.		1 livre 4 fous 8 deniers.	3 fous 1 denier.	4 fous 10 deniers.		4 fous 5 deniers.		4 fous 6 deniers.	
A 33 livres 10 fous.		1 livre 5 fous.	3 fous 1 denier $\frac{1}{2}$.	4 fous 11 deniers.		4 fous 6 deniers.		4 fous 7 deniers.	
A 34 livres.		1 livre 5 fous 4 deniers.	3 fous 2 deniers.	5 fous.		4 fous 6 deniers.		4 fous 7 deniers.	
A 34 livres 10 fous.		1 livre 5 fous 8 deniers.	3 fous 2 deniers $\frac{1}{2}$.	5 fous 1 denier.		4 fous 7 deniers.		4 fous 8 deniers.	
A 35 livres.		1 livre 6 fous.	3 fous 3 deniers.	5 fous 2 deniers.		4 fous 8 deniers.		4 fous 9 deniers.	
A 35 livres 10 fous.		1 livre 6 fous 4 deniers.	3 fous 3 deniers $\frac{1}{2}$.	5 fous 3 deniers.		4 fous 9 deniers.		4 fous 10 deniers.	
A 36 livres.		1 livre 6 fous 8 deniers.	3 fous 4 deniers.	5 fous 4 deniers.		4 fous 9 deniers.		4 fous 10 deniers.	
A 36 livres 10 fous.		1 livre 7 fous.	3 fous 4 deniers $\frac{1}{2}$.	5 fous 5 deniers.		4 fous 10 deniers.		4 fous 11 deniers.	
A 37 livres.		1 livre 7 fous 4 deniers.	3 fous 5 deniers.	5 fous 6 deniers.		5 fous.		5 fous.	
A 37 livres 10 fous.		1 livre 7 fous 8 deniers.	3 fous 5 deniers $\frac{1}{2}$.	5 fous 6 deniers.		5 fous.		5 fous 1 denier.	
A 38 livres.		1 livre 8 fous.	3 fous 6 deniers.	5 fous 7 deniers.		5 fous.		5 fous 1 denier.	
A 38 livres 10 fous.		1 livre 8 fous 4 deniers.	3 fous 6 deniers $\frac{1}{2}$.	5 fous 8 deniers.		5 fous 1 deniers.		5 fous 2 deniers.	
A 39 livres.		1 livre 8 fous 8 deniers.	3 fous 7 deniers.	5 fous 8 deniers.		5 fous 2 deniers.		5 fous 3 deniers.	
A 39 livres 10 fous.		1 livre 9 fous.	3 fous 7 deniers $\frac{1}{2}$.	5 fous 9 deniers.		5 fous 3 deniers.		5 fous 4 deniers.	
A 40 livres.		1 livre 9 fous 4 deniers.	3 fous 8 deniers.	5 fous 10 deniers.		5 fous 4 deniers.		5 fous 5 deniers.	
A 40 livres 10 fous.		1 livre 9 fous 8 deniers.	3 fous 8 deniers $\frac{1}{2}$.	5 fous 11 deniers.		5 fous 5 deniers.		5 fous 6 deniers.	
A 41 livres.		1 livre 10 fous.	3 fous 9 deniers.	5 fous 11 deniers.		5 fous 6 deniers.		5 fous 7 deniers.	
A 41 livres 10 fous.		1 livre 10 fous 4 deniers.	3 fous 9 deniers $\frac{1}{2}$.	5 fous 11 deniers.		5 fous 6 deniers.		5 fous 7 deniers.	
A 42 livres.		1 livre 10 fous 8 deniers.	3 fous 10 deniers.	5 fous 11 deniers.		5 fous 6 deniers.		5 fous 7 deniers.	

FAIT & arrêté en Conseil général, à la Maison Commune, ce trente Décembre mil sept cent quatre-vingt-douze, l'an premier de la République française.

D E R R E Y, Maire.

M I C H É L D I E U L A F O Y, Secrétaire-Greffier.

FOUR

STATION		VALUATION	
STATION	VALUATION	STATION	VALUATION
1. 1st	1. 1st	1. 1st	1. 1st
2. 2nd	2. 2nd	2. 2nd	2. 2nd
3. 3rd	3. 3rd	3. 3rd	3. 3rd
4. 4th	4. 4th	4. 4th	4. 4th
5. 5th	5. 5th	5. 5th	5. 5th
6. 6th	6. 6th	6. 6th	6. 6th
7. 7th	7. 7th	7. 7th	7. 7th
8. 8th	8. 8th	8. 8th	8. 8th
9. 9th	9. 9th	9. 9th	9. 9th
10. 10th	10. 10th	10. 10th	10. 10th
11. 11th	11. 11th	11. 11th	11. 11th
12. 12th	12. 12th	12. 12th	12. 12th
13. 13th	13. 13th	13. 13th	13. 13th
14. 14th	14. 14th	14. 14th	14. 14th
15. 15th	15. 15th	15. 15th	15. 15th
16. 16th	16. 16th	16. 16th	16. 16th
17. 17th	17. 17th	17. 17th	17. 17th
18. 18th	18. 18th	18. 18th	18. 18th
19. 19th	19. 19th	19. 19th	19. 19th
20. 20th	20. 20th	20. 20th	20. 20th
21. 21st	21. 21st	21. 21st	21. 21st
22. 22nd	22. 22nd	22. 22nd	22. 22nd
23. 23rd	23. 23rd	23. 23rd	23. 23rd
24. 24th	24. 24th	24. 24th	24. 24th
25. 25th	25. 25th	25. 25th	25. 25th
26. 26th	26. 26th	26. 26th	26. 26th
27. 27th	27. 27th	27. 27th	27. 27th
28. 28th	28. 28th	28. 28th	28. 28th
29. 29th	29. 29th	29. 29th	29. 29th
30. 30th	30. 30th	30. 30th	30. 30th
31. 31st	31. 31st	31. 31st	31. 31st
32. 32nd	32. 32nd	32. 32nd	32. 32nd
33. 33rd	33. 33rd	33. 33rd	33. 33rd
34. 34th	34. 34th	34. 34th	34. 34th
35. 35th	35. 35th	35. 35th	35. 35th
36. 36th	36. 36th	36. 36th	36. 36th
37. 37th	37. 37th	37. 37th	37. 37th
38. 38th	38. 38th	38. 38th	38. 38th
39. 39th	39. 39th	39. 39th	39. 39th
40. 40th	40. 40th	40. 40th	40. 40th
41. 41st	41. 41st	41. 41st	41. 41st
42. 42nd	42. 42nd	42. 42nd	42. 42nd
43. 43rd	43. 43rd	43. 43rd	43. 43rd
44. 44th	44. 44th	44. 44th	44. 44th
45. 45th	45. 45th	45. 45th	45. 45th
46. 46th	46. 46th	46. 46th	46. 46th
47. 47th	47. 47th	47. 47th	47. 47th
48. 48th	48. 48th	48. 48th	48. 48th
49. 49th	49. 49th	49. 49th	49. 49th
50. 50th	50. 50th	50. 50th	50. 50th
51. 51st	51. 51st	51. 51st	51. 51st
52. 52nd	52. 52nd	52. 52nd	52. 52nd
53. 53rd	53. 53rd	53. 53rd	53. 53rd
54. 54th	54. 54th	54. 54th	54. 54th
55. 55th	55. 55th	55. 55th	55. 55th
56. 56th	56. 56th	56. 56th	56. 56th
57. 57th	57. 57th	57. 57th	57. 57th
58. 58th	58. 58th	58. 58th	58. 58th
59. 59th	59. 59th	59. 59th	59. 59th
60. 60th	60. 60th	60. 60th	60. 60th
61. 61st	61. 61st	61. 61st	61. 61st
62. 62nd	62. 62nd	62. 62nd	62. 62nd
63. 63rd	63. 63rd	63. 63rd	63. 63rd
64. 64th	64. 64th	64. 64th	64. 64th
65. 65th	65. 65th	65. 65th	65. 65th
66. 66th	66. 66th	66. 66th	66. 66th
67. 67th	67. 67th	67. 67th	67. 67th
68. 68th	68. 68th	68. 68th	68. 68th
69. 69th	69. 69th	69. 69th	69. 69th
70. 70th	70. 70th	70. 70th	70. 70th
71. 71st	71. 71st	71. 71st	71. 71st
72. 72nd	72. 72nd	72. 72nd	72. 72nd
73. 73rd	73. 73rd	73. 73rd	73. 73rd
74. 74th	74. 74th	74. 74th	74. 74th
75. 75th	75. 75th	75. 75th	75. 75th
76. 76th	76. 76th	76. 76th	76. 76th
77. 77th	77. 77th	77. 77th	77. 77th
78. 78th	78. 78th	78. 78th	78. 78th
79. 79th	79. 79th	79. 79th	79. 79th
80. 80th	80. 80th	80. 80th	80. 80th
81. 81st	81. 81st	81. 81st	81. 81st
82. 82nd	82. 82nd	82. 82nd	82. 82nd
83. 83rd	83. 83rd	83. 83rd	83. 83rd
84. 84th	84. 84th	84. 84th	84. 84th
85. 85th	85. 85th	85. 85th	85. 85th
86. 86th	86. 86th	86. 86th	86. 86th
87. 87th	87. 87th	87. 87th	87. 87th
88. 88th	88. 88th	88. 88th	88. 88th
89. 89th	89. 89th	89. 89th	89. 89th
90. 90th	90. 90th	90. 90th	90. 90th
91. 91st	91. 91st	91. 91st	91. 91st
92. 92nd	92. 92nd	92. 92nd	92. 92nd
93. 93rd	93. 93rd	93. 93rd	93. 93rd
94. 94th	94. 94th	94. 94th	94. 94th
95. 95th	95. 95th	95. 95th	95. 95th
96. 96th	96. 96th	96. 96th	96. 96th
97. 97th	97. 97th	97. 97th	97. 97th
98. 98th	98. 98th	98. 98th	98. 98th
99. 99th	99. 99th	99. 99th	99. 99th
100. 100th	100. 100th	100. 100th	100. 100th