Nº 27
1B. A.

Nº 27
B. A.

Resp P/ pl 1/0096/10

AVIS
AUX HABITANS
DES VILLES
ET DES CAMPAGNES
DE LA PROVINCE
DE LANGUEDOC,

SUR la manière de traiter leurs Grains, & d'en faire du Pain.

Travaillez, prenez de la peine,
C'est le Fonds qui manque le moins.
LA FONTAINE.

Imprimé & publié par ordre des Etats Généraux de Languedoc.

A TOULOUSE,
De l'Imprimerie de JOSEPH DALLES,
Imprimeur pour le Temporel du Diocese.

M. DCC. LXXXVII.

AVERTISSEMENT.

Le nettoyement des grains, leur mouture, la bluterie & la cuiſſon du pain, ne pouvant s'exécuter que par le ſecours des inſtrumens propres à chacune de ces différentes opérations, pour les perfectionner, les Etats-Généraux de Languedoc ſe ſont procuré les meilleurs modèles de crible, de moulins, de blutoirs & de four, qu'ils ont dépoſé dans les Cabinets de Phyſique de Toulouſe & de Montpellier pour l'inſtruction des Meuniers & des Boulangers qui auroient beſoin de les conſulter; dans la vue même de ne rien laiſſer à déſirer ſur cet objet important, les Etats ont fait graver les Plans, Profils & Deſſins de ces inſtrumens : on les trouvera avec les détails

qui y ſont relatifs, dans le Mémoire ſur les avantages que la Province peut retirer de ſes récoltes, conſidérées ſous tous leurs rapports : ce qu'on va lire en eſt extrait.

AVIS

AUX HABITANS

DES VILLES ET DES CAMPAGNES *DE LA PROVINCE* DE LANGUEDOC,

Sur la meilleure manière de traiter leurs Grains, & d'en faire du Pain.

LE Pain eſt preſque le ſeul aliment du Peuple, & toujours ſa plus forte dépenſe : le Riche & le Pauvre en font un uſage journalier ; le premier le veut très-délicat ; le ſecond bien nourriſſant : tous deux le déſirent ſain & à bon compte. Leurs vœux communs ſeront exaucés ſi on ſuit fidellement les moyens ſimples & faciles, indiqués dans ce petit Manuel de ménage.

Pour préparer, dans tous les temps, le pain d'une manière avantageuſe à la ſanté & à l'économie, il faut :

1°. Que les grains ſoient parfaitement nets & purs.

2°. Que leur conſervation entraîne peu d'embarras & de frais.

3°. Que le moulin bien conduit en retire le plus de produits ſans en altérer les qualités.

4°. Que la farine ſe trouve exempte de tout mélange de ſon.

5°. Que la pâte ſoit pétrie, levée & cuite à propos.

Tels ſont les objets dont la connoiſſance eſt néceſſaire au plus grand nombre, puiſque ſouvent le même homme sème, récolte & vend ſon grain, le fait moudre & en fabrique du pain : ce ſont des conſeils dictés par l'amour de l'utilité publique ſur l'aliment principal à la vie. De plus amples détails ſeroient inutilles aux Languedociens ; car, comme dit le bon homme Richard, pour l'homme bien aviſé il ne faut que peu de paroles ; ce n'eſt point la quantité de mots qui remplit le boiſſeau.

ARTICLE PREMIER.

Nettoyement des Blés.

LA mal-propreté des grains dépend autant de l'imperfection des inſtrumens employés pour les nettoyer, que des défauts de ſoins à l'époque des ſemailles, avant & après la récolte ; ces ſoins influent même ſur leurs qualités, leur abondance & leurs effets dans l'économie animale : ils conſiſtent dans

La connoiſſance du ſol, & de ce qu'il peut rapporter.

Les labours ſuffiſans & donnés à temps convenables.

Le choix des ſemences, leur préparation & leur renouvellement.

L'économie des ſemailles & la manière de les répandre.

Les ſoins de les eſpacer & de les enterrer profondement.

L'attention à détruire les mauvaiſes herbes avant qu'elles ne portent des grains à maturité.

Le criblage deſtiné à en ſéparer les ordures & les ſemences étrangères.

1.

La connoiſſance du terrein éclaire ſur ce qu'il peut rapporter : ce qu'il y a de plus précieux enſuite, c'eſt l'à-propos, il tient au climat, chacun doit étudier & lire dans les champs pour le découvrir ; car :

Mieux vaut ſaiſon
Que labouraiſon.

2.

Jamais la terre n'eſt ſuſceptible d'épuiſement, de laſſitude & de repos, cultivez mieux, changez alternativement de production, elle ſe repoſera d'elle-même par la ſeule différence des grains qui y ſeront ſemés.

3.

Après la récolte levée, ne différez point le premier labour ; les mauvaiſes herbes n'ont pas le temps de grainer ; & enfouïes dans la terre, elles périſſent en lui ſervant d'engrais.

Labour d'été vaut fumier.

4.

Conſultez la terre avant de la travailler ; trop ſeche, vous n'avez que de la pouſſière ; trop humide, ce n'eſt que de la boue. Souvenez-vous

Qu'il vaut mieux faire le fol
Que de labourer en temps mol.

5.

Vos ſeconds labours ſeront d'autant plus utiles, que vous leur donnerez plus de profondeur, que vous les multiplierez moins ; ne négligez rien ſur cet objet ; travaillez, bon Laboureur, pendant que le pareſſeux dort, vous aurez du blé à vendre & à garder.

6.

Choiſiſſez pour vos ſemences le grain le plus nouveau, le plus net, le plus lourd, le plus mûr & le mieux nourri ; il y a toujours du bénéfice à ne jamais rien épargner ſur le choix des ſemences.

7.

Préférez toujours la ſemence d'un terrein meilleur que celui que vous avez à couvrir ; changez-la de temps en temps, car elle s'abâtardit dans le meilleur fonds ; la terre ſe réjouit d'être enſémencée d'autre bled que du ſien propre ; elle ſe plait dans la diverſité.

8.

Quelle que ſoit la nature de votre terrein, ſemez clair & vous récolterez épais ; en répandant trop de toutes ſortes de grains, vous ne retirez que quatre ou cinq pour un ; enfin quand vous ſemez, que ce ſoit d'une main économe, & non à pleins paniers.

9.

La quantité de ſemence, inutilement employée dans les bons fonds, procurera une épargne conſidérable au Cultivateur, & une grande reſſource de plus pour le pays.

Qui ſeme trop épais, vuide ſon grenier deux fois.

10.

10.

La ſemence trop à découvert devient bientôt la proie des animaux ; ſes racines ſont expoſées pendant l'hiver aux rigeurs du froid ; l'été, à l'exceſſive chaleur. Les ſemailles enterrées ſont les riches moiſſons.

11.

Semez de bonne heure ; vous aurez encore un autre moyen d'augmenter les récoltes ſans multiplier les travaux & les dépenſes ; en ce point, il vant mieux avancer que de reculer.

Si tu veux bien moiſſonner
Ne crains de trop tôt ſemer.

12.

Riches propriétaires, montrez à vos voiſins que plus ils ſement, moins ils récoltent. Si, pour juſtifier leurs mauvaiſes pratiques, ils alléguent : *nos peres faiſoient autrement, ce n'eſt point notre uſage*, ſoyez opiniâtres dans le bien que vous voulez leur faire ; employez, pour les convaincre, l'expérience ; la voie du précepte eſt longue, celle de l'exemple eſt courte.

13.

L'accident le plus redoutable pour le froment, c'eſt le *noir* ; il le corrompt, fait perdre ſouvent un quart de la récolte, & donne au grain échappé à ce fléau, une odeur puante & un vilain aſpect ; on l'appelle *blé moucheté* ; c'eſt une vraie perte des ſemences.

14.

Injuſtement vous accuſez les brouillards, la roſée, les terreins, les fumiers, d'occaſionner la maladie, c'eſt le grain qui la porte & qui la

répand d'autant plus vivement, que les semailles sont tardives & superficielles, qu'elles ont moins de maturité, que l'engrais du parcage est considérable, & les derniers labours plus anciens.

Le trop tarder en fait de labourage
Est la ruine entière du ménage.

15.

Le lavage à grande eau rend le blé moucheté propre au commerce & à la fabrication du pain; mais il ne devient bon pour les semailles, qu'en faisant succéder à cette première opération, une lessive de chaux; reste à savoir l'employer. En ceci, comme en beaucoup d'autres choses, c'est la façon de le faire qui fait tout.

16.

Éteignez 15 livres de chaux dans 30 pintes d'eau bouillante, mettez-y tremper un sétier de blé de 240 liv. séparez les grains légers qui surnagent; 24 heures après faites sécher le blé sur le plancher d'un grenier, jusqu'à ce qu'il puisse glisser entre les mains du Semeur; rejettez toute autre manière d'employer la chaux; l'expérience & le succès, voilà la meilleure méthode qu'on puisse vous proposer.

17.

Ajoutez, si vous le pouvez, à la préparation de la chaux, des eaux de mares, de fumier, des fientes d'animaux détrempées, & des lessives de cendres, ce moyen préservatif devient encore un engrais; le blé, ainsi gonflé, germe plus vite, & la main du Semeur remplie, en répand moins à chaque pas qu'il fait.

18.

Lavez les sacs où il y a eu du blé moucheté,

n'employez pas la paille ni les criblures qui en proviennent, ſans avoir été parfaitement conſommées, évitez de jetter ſur les terres à blé & ſur les fumiers, les leſſives. C'eſt à l'oubli d'une ſeule de ces précautions qu'on doit attribuer le défaut de réuſſite quand elle n'eſt pas complète.

19.

Une fois la cauſe du mal connue & le remède indiqué, le Laboureur dont les champs ſeroient encore empoiſonnés, deviendroit coupable envers Dieu qui lui crie : aides-toi & je t'aiderai ; envers le Maître à qui il livre un blé de médiocre qualité, & envers ſes Domeſtiques qu'il ſubſtente d'une nourriture mal ſaine.

20.

Aucun grain d'une ſemence bien préparée, eſpacée & enterrée convenablement, n'eſt perdu ; tous germent, pouſſent, tallent, épient & rapportent au moins dix pour un.

Le bien que tu procureras
Tu l'éprouveras doublement.

21.

Quand il n'y a point entre chaque pied un intervalle de cinq à ſix pouces, les racines s'entrelaſſent, ſe confondent, s'étouffent & s'affament les unes les autres, d'où réſultent des tiges foibles, des épis maigres & des grains fort petits ; la plus mauvaiſe herbe pour le blé, eſt le blé.

22.

Soyez en garde contre les gens à ſecrets qui trompent & ruinent avec leurs promeſſes de prodiges de fécondité, & de multiplication ; n'écoutez que la voix de l'expérience qui crie : ſemez clair & vous récolterez épais ; nul travail de plus,

moins de dépenſes à faire. Vos blés lavés à l'eau, & trempés dans la chaux, plus purs, plus nets, ne jauniront, ne noirciront plus ; votre récolte, tant en paille qu'en grain, ſera plus abondante ; chaſſez-les, & dites comme la Ménagère de la Fable :

Ni mon grenier ni mon armoire
Ne ſe remplit à babiller.

23.

La terre ne produit point d'elle-même les mauvaiſes herbes ; ce ſont les ſemailles, les fumiers & le vent qui les apportent dans les champs ; la ſaiſon & les négligences les y perpétuent ; elles occupenr, en pure perte, la place du bon grain dont elles dévorent la ſubſiſtance.

24.

Arrachés les mauvaiſes herbes avant qu'elles ne grainent ; leurs ſemences, qu'il eſt impoſſible de ſéparer au van ou par le crible, déprécient aux yeux de l'acheteur ou du conſommateur, la bonne qualité des blés cpmme celle de leurs produits en farine & en pain.

25.

La mal-propreté des aires & leur peu de ſolidité, couvrent ſouvent le blé d'une pouſſière qu'il eſt difficile enſuite d'enlever, ſur-tout dans les temps humides ; il convient que ces aires ſoient bien affermies & mieux ſoignées.

26.

Avez-vous le malheur d'avoir du blé moucheté, battez-le au tonneau, en obſervant de vous mettre ſous le vent ; l'épi, ainſi que la paille, demeureront dans leur entier, & le grain ſera moins expoſé à être taché par la pouſſière du noir.

27.

Quoique le battage au fléau soit moins expéditif que le dépiquage par le pied des animaux, faites quelques essais pour voir s'il ne sépare pas plus parfaitement le grain de l'épi, s'il ne conserve pas à la paille toute sa valeur, & s'il salit autant le grain.

28.

Le crible est l'instrument le plus parfait pour nettoyer le grain ; il l'écure, le dépouille des balles, des pierrailles, de la poussière, des insectes, de leurs débris, & généralement de toutes les semences étrangères, dont le volume est inférieur à celui du blé.

ARTICLE II.

Conservation des Grains.

Les grains arrivés à maturité, commencent déjà à perdre de leurs qualités essentielles, si on ne s'occupe de leur conservation au moment même où on vient d'en faire la récolte ; il faut même remonter aux sources qui le rendent souvent d'une garde difficile, & quelquefois dangereux dans l'usage ; ainsi l'économie & la prévoyance doivent faire en sorte

D'empêcher qu'ils ne s'échauffent & ne germent sur pied.

D'attendre qu'ils soient façonnés dans l'épi.

De faciliter leur ressuiement au grenier.

De les mettre en réserve dans un endroit convenable à leur nature.

De les préserver de l'attaque des insectes.

De les tranſporter, ſans qu'ils ſubiſſent d'altération en route.

1.

Lorſqu'il pleut durant la moiſſon, profitez des intervalles de beau temps pour former avec pluſieurs javelles réunies, de petites meules de ſix à ſept pieds d'élévation ; c'eſt le moyen de rentrer la récolte sèche dans une ſaiſon humide.

2.

Vous vous preſſez trop de battre ; plus le grain reſte dans l'épi, plus il s'y améliore ; recouvert de ſon enveloppe naturelle, il acquiert le dernier degré de maturité, poſsède long-temps le goût de fruit & ſa fécondité ; c'eſt l'amande conſervée dans ſa coque.

3.

La péſanteur & la netteté, voilà les caractères du bon grain ; le plus lourd, à meſure égale, ſera toujours le meilleur, ſi, à cette qualité, il joint celle d'avoir l'écorce fine.

4.

Le bon grain, quoique plus cher que le médiocre, doit toujours être préféré, parce qu'il eſt d'un traitement plus facile, qu'il rend davantage à la mouture, au pétrein ; que par conſéquent le pain eſt à meilleur compte, & a plus de qualité.

5.

Les grains de qualité inférieure, ſont plus de profit, étant conſommés ſur les lieux où on les a récoltés, parce qu'ils coûtent autant de fraix pour leur tranſport que les blés d'élite, & que ſouvent, malgré tous les ſoins, ils n'arrivent pas ſans avaries à leur deſtination.

6.

Un crible parfait ne nettoye pas seulement le grain, il le rafraîchit, lui fait perdre l'humidité & l'odeur qu'il avoit pu contracter au grenier, en route, & dans les marchés; multipliez donc cet instrument par-tout, dans les aires, au magasin & au-dessus de la trémie du moulin.

7.

Pour cribler parfaitement, il ne faut pas expédier trop de grain à la fois, 600 livres par heure suffisent. Prenez garde que l'Ouvrier ne vous en impose sur l'activité de son travail, & qu'il ne fasse plus de bruit que de besogne : l'œil du Maître engraisse le cheval.

8.

La saison, les lieux, la matière, rendent souvent le crible d'un usage indispensable; un blé bien nettoyé exige moins de soins pour sa conservation, & vous le vendrez au-delà de ce qu'il aura pu vous coûter pour les frais du criblage.

9.

L'endroit le plus frais, le plus sec, le mieux clos & le plus éloigné de toute odeur désagréable, réunira les conditions d'un bon grenier; car, là où il n'y a point de chaleur & d'humidité, il n'y a pas non plus d'insectes ni de fermentation à appréhender.

10.

Tout blé nouveau, porté au grenier, se ressue & jette son feu; il faut le travailler jusqu'à ce qu'il l'ait perdu; s'il s'échauffe, il se gâte bientôt : ce premier travail durera à raison du temps & de la situation du grenier.

11.

N'attendez point pour remuer votre blé, qu'il répande de l'odeur, & échauffe la main enfoncée dans le tas ; il auroit déjà subi un commencement d'altération que la réunion des moyens les plus efficaces ne parviendroit point à corriger entièrement. La vigilance est la mère de la prospérité, & Dieu ne refuse rien à l'industrie.

12.

Croire que les insectes naissent dans les grains par l'influence des temps ou d'autres circonstances locales, c'est une erreur dont vous sentiriez tout le ridicule, si vous pouviez vous persuader que leurs œufs sont déposés aux champs, à la grange & au grenier, par les papillons ou les mouches qui s'y rendent en troupes.

13.

La meilleure recette sur laquelle il faille compter pour diminuer le ravage des insectes, c'est le grand chaud, le grand froid, le pelage, le criblage ; le blé récolté humide, s'y trouve encore plus assujetti ; il est bientôt perdu si vous l'oubliez au grenier : un malheur ne vient jamais seul.

14.

Cherchez à prévenir l'invasion des insectes ; une fois introduits quelque part, il est difficile de les en chasser tout-à-fait ; poursuivez cette race partout où elle a pu établir son domicile ; interdisez lui toute issue ; bouchez les trous, les fentes, les crevasses qui leur servent de retraite, & souvenez-vous

Qu'il faut faire aux Méchans guerre continuelle.

15.

15.

Avant de sortir le blé du grenier pour le transporter par eau ou par terre, passez-le au crible, il soutiendra mieux le voyage : rendu à sa destination, criblez-le encore jusqu'à ce qu'il ait acquis la fraîcheur & la sécheresse nécessaires à sa conservation. Le défaut de soins fait plus de tort que le défaut de savoir.

16.

Dès que le blé est sec & parfaitement nettoyé, au lieu de l'accumuler en tas sur le plancher d'un grenier, renfermez-le dans de sacs écartez les uns des autres à quelque distance des murs. C'est une vérité inconteſtable que plus les masses sont petites, moins elles s'échauffent & se gâtent.

17.

La pratique de tenir le blé en sacs isolés, est simple ; elle épargne du temps, des soins, des frais de main-d'œuvre employés souvent en pure perte par les moyens ordinaires ; elle peut être adoptée dans les voitures, dans les bateaux, dans les marchés.

18.

Le même endroit contiendra plus de grain de différentes espèces, sans confusion ni mélange ; vous serez à portée ensuite de visiter les sacs, de les déplacer sans danger & sans déchets : ce sont autant de petits magasins renfermés dans un grand : c'est réellement du blé en grenier.

19.

La première mise qu'exige l'achat des sacs, n'arrêtera que celui qui, plus frappé de la dépense du moment, que des bénéfices à venir, ne calculera point tous les inconvéniens auxquels

remédiera néceſſairement cet uſage.

20.

Un ſentiment d'humanité devroit arrêter ceux qui envoient vendre des criblures : le Malheureux ſéduit par le bon marché, n'en obtient qu'un pain coûteux, déſagréable, peu ſubſtantiel & mal ſain : ne vaudroit-il pas mieux les employer à nourrir les volailles, & à engraiſſer les porcs ?

21.

Autant que vos moyens le permettront, tirez de la première main, & ayez toujours du grain en avance ; ne faites vos achats qu'au poids & à la meſure, ſi vous voulez prévoir les conteſtations ; par ce double moyen, vous préviendrez toutes les fraudes, particulièrement celle qui donne au blé, en le mouillant par ſurabondancce, un embonpoint apparent, & diminue de ſes qualités. Deux ſuretés valent mieux qu'une.

22.

Si les ſacs avoient renfermé, l'année précédente, des blés humides, mouchetés ou infectés d'inſectes, n'y mettez pas de nouveaux grains qu'après avoir ſécoué, lavé, ſéché, expoſé à l'air ces ſacs ; on pourroit même les retourner.

23.

Les autres grains demandent les mêmes ſoins que le blé pour leurs ſemailles, leur nettoyement & leur conſervation ; mais c'eſt un abus de cultiver enſemble le froment & le ſeigle, puiſque l'un eſt plutôt mûr que l'autre, que chacun exige en outre un terrein différent.

Les fromens ſémeras en la terre boueuſe ;
Les ſeigles logeras en la terre poudreuſe.

ARTICLE III.

De la Mouture.

LA première & la plus essentielle opération du Boulanger, c'est la mouture ; c'est d'elle que dépend tout le succès de son travail ; & il y a entre un bon & un mauvais moulage, autant de différence qu'il s'en trouve entre un blé de choix & un blé inférieur. Voici les conditions à remplir pour retirer du grain la qualité & la quantité de farine qu'il renferme.

Des soins préliminaires à la mouture ;

Le choix & la qualité des meules ;

Une manière convenable de les dresser & de les piquer ;

Des bluteaux bien montés pour en séparer les produits ;

Des précautions pour avoir la farine de son blé.

1.

Il est de votre intérêt de ne point différer la mouture d'un blé qui menace ruine ; les frais de main-d'œuvre vont toujours en augmentant, à mesure que vous le gardez ; le convertir en farine, ce sera mettre un frein à la voracité des insectes qui, en partageant votre subsistance, détériorent encore celle qu'ils vous laissent.

2.

Etes-vous dans la disposition d'envoyer moudre, examinez votre grain ; faites-le ressuer au soleil ou au four ; s'il est humide, mouillez-le legèer-

ment au contraire lorſqu'il eſt trop ſec ; ſans ces précautions, la farine demeurera dans le ſon, ou celui-ci paſſera dans la farine.

3.

Au lieu de vous contenter de mouiller les blés qui ont, à leur extérieur, une mauvaiſe odeur, lavez-les à grande eau la veille de leur emploi au moulin ; ils acquerront en même-temps les qualités pour leſquelles il faut quelquefois les humecter avant de les moudre.

4.

Les grains nouveaux ne ſont pas ſains, ſurtout lorſque l'année a été humide & froide ; en les expoſant au ſoleil ou au four, ils s'écraſent, ſe blutent mieux. Achetez du blé vieux, plutôt que de courir les riſques de vous incommoder. Quand on eſt malade, on ne gagne rien.

5.

Dès qu'un grain ne réunit pas toutes les qualités qu'exige une bonne mouture, il les acquiert par le mélange avec un autre qui lui prête ce qu'il n'a point en proportion ſuffiſante : avant d'engrener, aſſociez donc les blés de la même eſpèce, mais de qualité oppoſée.

6.

Vous n'avez pas raiſon d'envoyer moudre pluſieurs eſpèces de grain à la fois, tels que le froment & le ſeigle ; parce que leur forme, leur volume & leur qualité étant différentes, chacun demande une mouture particulière : vous ſerez toujours à temps de mêler leurs farines.

7.

Aſſurez-vous bien, avant d'envoyer au moulin, du moment où vous pourrez faire moudre ; votre

blé, entassé avec celui qu'on y porte continuellement, sera exposé à dépérir, & même à être changé. Il faut que chacun engraine à son tour.

8.

Toutes les façons de moudre se réduisent à deux : la premiere consiste à moudre & à remoudre ; l'autre est finie en un seul moulage : ainsi, celle-ci est faite lorsque le grain est broyé, tandis que l'autre commence seulement : il faut des talens pour diriger l'une & l'autre opération, sur lesquelles la plupart des Meuniers paroissent trop indifférens.

Dans ton métier tu t'instruiras,
pour le savoir parfaitement.

9.

Le Meunier ne doit confier aux meules nouvellement rebattues, que des grains inférieurs destinés aux Amidoniers & à la nourriture des bestiaux ; il s'en détache une poussière qui, demeurant dans la farine, rend le pain désagréable & mal sain.

10.

Faites ensorte que la pierre des meules soit fort dure, & ne les mettez en travail qu'après qu'elles seront parfaitement sèches ; les moins compactes méritent la préférence, parce que les vides qui s'y trouvent, facilitent la sortie de la farine qui ne prend pas autant de chaleur.

11.

Pour réduire le mouvement de la meule à moitié de la vitesse ordinaire, donnez à la lanterne du moulin, un diamètre une fois plus grand ; alors, au lieu de deux tours, il n'en faudra plus qu'un, & les grains moins échauffés n'éprouveront pas autant de déchets.

12.

L'anille placée sur la meule courante, au lieu de se trouver dessous, rendra le Meunier entièrement maître de son moulin ; l'équilibre sera plus naturel ; la meule posée & parfaitement ajustée, demeurera dans le même état, chaque fois qu'il s'agira de la redresser après le rhabillage.

13.

Voulez-vous que les meules soient moins sujettes à se frotter & à s'user, rayonnez-les dans une direction circulaire ; le moulin alors portera plus de grain, la farine sera plus affleurée, & le son plus large ; il n'y aura pas autant de gruaux & de petit son.

14.

Les bluteaux à huit côtés tournans, sont préférables aux bluteaux frappans, ronds, formés de quatre étoffes différentes ; la première sera très-fine, afin que la farine puisse passer sans aucun mélange de son : ils peuvent être mis en mouvement par le montant du moulin, sans lui occasionner le moindre retard.

15.

Il faut peser le blé avant de l'envoyer au moulin, agir de même pour les produits qui en reviennent, l'estimation à la mesure induit en erreur ; c'est toujours au poids qu'il faut se faire rendre les farines & les sons, soit qu'on paie la mouture en argent, ou en nature.

16.

Une mouture est bien finie, lorsque le son large & parfaitement évidé, vient, avec sa couleur or-

dinaire, rouler au-dessus de la farine, & que celle-ci est tiède à la huche.

17.

Méfiez-vous d'un moulin qui va fort, & d'un Meunier qui expédie beaucoup de grain à-la-fois, celui-ci mérite les reproches les plus fondés, s'il n'allège pas les meules, s'il ne leur donne pas la quantité de grain relative à leur force, enfin, s'il ne diminue pas la violence du moteur.

18.

Les effets de l'action trop violente des meules sur les grains, ressemblent à ceux que le feu leur fait éprouver; la farine est piquée rougeâtre, elle mollit au travail, donne une pâte qui n'a pas de soutien, & un pain sans goût.

19.

Malgré tous les moyens mis en œuvre pour refroidir une farine sortie brûlante d'entre les meules, il est de toute impossibilité de remédier aux inconvéniens qui en sont la suite, puisqu'avant de quitter le moulin, il y a déjà défaut de qualité.

20.

Faites-vous moudre pour les besoins de la famille? N'abandonnez jamais le son au profit de votre Domestique, parce que, plus occupé de ses intérêts que des vôtres, il ne surveillera pas la mouture; & le Meunier reconnoissant, donnera beaucoup de son à la Servante, & peu de farine à la Maîtresse. Evitons de fournir à autrui l'occasion de nous tromper.

21.

Les farines forment ordinairement les trois quarts du poids du blé; les sons & déchets en font l'autre quart; la qualité & les proportions de ces

produits peuvent varier à raison des saisons & des moutures.

22.

Ne vous en laissez pas imposer par les produits exagérés : si un quintal de bon blé rend plus que les trois quarts en farine, tant blanche que bise, le surplus n'est que du son réduit en poudre aussi fine que la farine, qui perd, par cette augmentation, infiniment plus en valeur qu'elle ne gagne en poids.

ARTICLE IV.

De la Farine.

LA farine n'est autre chose que le grain lui-même broyé, dont on a séparé, plus ou moins exactement, le son qui lui servoit d'enveloppe ; cette séparation a lieu quelquefois au moulin, en même-temps que l'on moud, ou bien elle s'exécute après la mouture chez le Particulier. Les objets qu'il est essentiel de connoître, sont :

Le choix des différentes qualités de farine.

Les moyens de connoître leur perfection ou leur altération.

La pratique de les conserver un certain temps sans frais.

Leur commerce utile pour toutes les classes.

Les mêlanges qu'il est possible d'en faire.

1.

La connoissance des farines est aussi facile à acquérir, que celle des grains qui les ont produits, ayant, comme eux, des caractères distinctifs de bonté

bonté, de médiocrité & d'altération que l'habitude réfléchie fait saisir tout d'un coup.

2.

La meilleure farine de froment est d'un jaune clair, sèche & pesante ; elle s'attache aux doigts ; pressée dans la main, elle reste en une espèce de pelote ; elle n'a aucune odeur, mais sa saveur ressemble à celle de la colle fraîche.

3.

En incorporant de l'eau avec de la farine, on en formera une boulette ; si cette boulette, après avoir été bien maniée, s'affermit promptement à l'air, s'allonge en tout sens sans se rompre, c'est encore un signe de sa bonne qualité.

4.

Si la pâte mollit, s'attache aux mains, & se rompt volontiers, la qualité de la farine est inférieure & même suspecte ; si elle a une couleur terne & de l'odeur, si elle a un goût désagréable, c'est encore pis.

5.

La farine d'un excellent blé boit un tiers au moins de son poids d'eau ; celle d'une qualité inférieurn'een absorbe guère qu'un quart & même un cinquième, lorsqu'elle provient d'un grain germé ou mal moulu.

6.

C'est une erreur de croire qu'il faille laisser séjourner le son dans les farines, puisqu'elles s'échauffent d'autant plus vîte, qu'elles en contiennent davantage : d'ailleurs, le son leur communique de l'odeur & du goût, il faut donc se hâter de l'en séparet.

7.

N'employez pas la farine au retour du moulin, car alors elle n'abſorberoit pas autant d'eau au pétriſſage ; la pâte auroit moins de corps, & le pain ne ſeroit pas auſſi ſavoureux : laiſſez la refroidir & repoſer, il y a cinq à ſix livres de pain à gagner par ſac. Attendre en ce cas, n'eſt pas toujours temps perdu.

8.

Prenez toutes vos meſures contre les accidens qui font chômer les moulins, & monter la farine à un prix qui n'a plus de proportion avec celui du blé : ayez donc toujours de la farine en réſerve plus que le ménage ne l'exige, parce qu'elle ſe bonifie en vieilliſſant, & vous parerez à tous les inconvéniens.

Qui veut prédire eſt fou :
Qui ſait prévoir eſt ſage.

9.

Avec de la farine, il n'y a plus d'inquiétude à avoir ; il n'eſt queſtion que de vider le ſac dans le pétrin, & de faire ſon pain : on n'eſt pas également raſſuré ſur les beſoins de la conſommation, quand on n'a que du grain ; ce qui fait crier famine ſur un tas de blé.

10.

Toutes les pratiques uſitées pour conſerver les farines, ont leurs inconvéniens : les garde-t-on un certain temps avec le ſon, elles s'échauffent ; répandues ſur le carreau ou le plancher du grenier, après les avoir bluté, la pouſſière, l'humidité, les inſectes, les chats, les rats, les ouvriers leur préjudicient ; elles ne ſont pas encore à l'abri d'altération dans des ſacs empilés.

11.

Le moyen le plus commode & le plus naturel de conſerver les farines à peu de frais juſqu'au moment de leur emploi, c'eſt de les mettre en ſacs iſolés, & de placer ces ſacs par rangées droites, éloignés, & à quelque diſtance des murs.

12.

La conſervation de la farine dans des ſacs iſolés, réunit autant d'avantages que les autres pratiques ont d'inconvéniens; ainſi diviſée par petites maſſes, elle n'eſt plus expoſée à s'échauffer comme quand elle eſt amoncelée à l'air.

13.

La précaution tant recommandée de répandre les farines dès qu'elles arrivent du moulin, pour accélerer leur refroidiſſement, n'eſt ni ſage, ni utile, ni néceſſaire; en été, l'air ne ſauroit les tiédir; en hiver, il n'y a rien à craindre; enfin, s'il fait humide, c'eſt le moyen de nuire à leur conſervation.

14.

Ne craignez point de laiſſer la farine dans le ſac; elle perd la chaleur & le goût des meules, elle s'y sèche & dévient moëlleuſe; plus d'inquiétude ſur la proviſion, plus de main-d'œuvre & de déchet, plus d'inconvéniens pour les ouvriers qui la remuent; on en eſt quitte dans les temps chauds, humides & orageux, de déplacer les ſacs, & de les renverſer *cul ſur gueule.*

15.

Portez au bluteau le ſon expoſé quelque temps au grenier; il s'en détachera une farine que vous pourrez faire entrer dans la compoſition du pain bis; ainſi dépouillé, mis en ſacs, à l'inſtar des

grains & des farines, il n'éprouvera plus autant de diminution de poids, de mesure, & ne sera plus attaqué par la mite, ni à prendre aussi promptement de l'odeur.

16.

Ne remettez point à mêler vos farines, au moment où vous devez cuire la fournée, parce qu'elles exigent un certain temps de séjour entre elles pour s'améliorer, se pénétrer & s'assimiler; il faut s'en occuper quelque temps après la mouture.

17.

Ne mêlangez jamais des farines qu'après des essais en petit qui vous assurent, par la qualité du pain qui en résulte, si vous avez atteint réellement le point que vous cherchez.

18.

Toutes les farines de même grain sont destinées à aller ensemble; les blanches & les bises ont des propriétés différentes entre elles; en les mélangeant, on forme un tout qui contient dans son entier, la substance nourrissante du blé.

19.

Les farines de minot se conserveront mieux, & ne coûteront pas aussi cher; si, au lieu de laisser les gruaux dans le son, vous les rapportez sous les meules pour les réunir ensuite aux farines blanches, elles seront, par ce moyen, plus abondantes, plus sèches, & braveront plus aisément les voyages de long cours.

20.

Dès qu'il sera question d'employer ensemble, par portions égales, la farine des grains moulus séparément, destinez toujours celle qui fer-

mente le plus aiſément, à former le levain, & l'autre au pétriſſage.

21.

Le commerce des farines mérite la préférence ſur celui des grains en nature : les Laboureurs, les Meuniers, les Boulangers, les Conſommateurs y ſont également intéreſſés : il procurera à toutes les claſſes un pain de bonne qualité, & à un prix conforme à leurs moyens.

22.

Comptez toujours ſur une grande économie en vendant votre blé pour acheter de la farine à la place ; vous pourrez alors calculer tout d'un coup le prix auquel vous reviendroit le pain que vous préparerez, indépendamment des embarras & des inquiétudes que vous vous épargnerez.

23.

Ceux d'entre vous qui auront une baſſe-cour, trouveront également leur compte en achetant du ſon au poids & non à la meſure ; quand vous faites moudre, cette denrée vous revient ſouvent auſſi chère que la farine.

24.

Le commerce des iſſues procureroit à chacun l'eſpèce qui conviendroit à l'emploi qu'il jugeroit à propos d'en faire ; le gros ſon pour les chevaux, le petit ſon pour les vaches, le remoulage pour l'engrais des porcs & des volailles.

ARTICLE V.

Du Pain.

LE nettoyement des grains & leur conservation sont nécessaires pour obtenir une bonne farine ; mais pour retirer de celle-ci un pain pourvu de toutes les qualités désirables, il y a encore un objet à remplir, sans lequel tous les soins deviendroient presque nuls : c'est l'exécution complète des procédés relatifs à la boulangerie. Les points sur lesquels doit rouler cet article, sont :

L'eau avec laquelle on fait la pâte.
Le sel qui lui sert d'assaisonnement.
Les levains qui la font fermenter.
Les différentes opérations du pétrissage.
La construction & le chauffage du four.
L'apprêt & la cuisson du pain.

1.

La propreté si essentielle dans toutes les circonstances de la vie, doit être la première loi de ceux qui font du pain. Combien de fournées manquées par la mauvaise odeur des endroits où l'on cuit ! Il y a des maisons tellement mal-propres, qu'elles causent des maladies à ceux qui y demeurent.

2.

La qualité du pain ne dépend pas de celle des eaux avec lesquelles on le fabrique ; le degré de chaleur qu'on leur donne, la quantité qu'on en met, voilà absolument ce qui y contribue.

3.

Toutes sortes d'eau bonnes à boire peuvent servir indifféremment à la fabrication du pain ; vous y approprierez même celles qui ont un goût marécageux, en les faisant bouillir, puis refroidir, & passer à travers d'un tamis.

4.

En été servez-vous de l'eau telle qu'elle est ; faites-la tiédir en hiver, & chauffer davantage dans les grands froids ; ces trois degrés de l'eau vous donneront trois qualités de pain ; mais celui fait à l'eau froide est plus délicat que le pain à l'eau chaude.

5.

La farine de froment est la seule pour laquelle l'eau froide ou tiède soit utile ; les autres grains, dans toutes les saisons, la demandent chaude, mais jamais bouillante ; mettez-en une partie sur le feu, pour la mêler avec celle qui est froide, d'où résulte une eau à la température désirée.

6.

Le sel n'assaisonne pas seulement le pain, il donne du soutien à la pâte des farines qui n'ont pas suffisamment de corps ; ne l'employez que fondu dans l'eau à la fin du pétrissage, & modérez-en toujours la dose ; une demi-livre par quintal de farine suffit.

Tout homme qui trop salle,
A le cuir sujet à la galle.

7.

Le morceau de pâte détachée de la dernière fournée, est le fondement du levain : délayez-le dans l'eau jusqu'à trois fois ; ajoutez-y une nouvelle quantité de farine pour en faire une masse

ferme ; laissez chaque fois cette masse s'apprêter deux ou trois heures, & vous obtiendrez successivement le levain rafraîchi au degré convenable.

8.

Les caractères d'un bon levain, sont : d'avoir le double de son volume, d'être bombé vers le milieu, de repousser la main qui presse sa surface, de conserver sa forme en le mettant dans le pétrain, de se soutenir sur l'eau comme un éponge, & de répandre en l'ouvrant, une odeur vineuse pénétrante.

9.

La quantité de levain employé doit être la même dans toutes les saisons ; c'est la moitié de la farine destinée à la fournée ; mais il est bon de le tenir un peu plus avancé en hiver, & moins pousse quand il fait chaud.

10.

Les levains produisent sur la pâte des effets différents, suivant leur état & leur proportion ; grands levains nouveaux dans presque tous les temps, & pour la farine de presque tous les grains ; levains plus avancés dans les grands froids, & pour les farines des blés tendres & humides ; jamais levains vieux & en petite quantité, en aucune saison, ni pour quelque espèce de farine que ce puisse être : voilà des maximes fondamentales à inscrire au-dessus du pétrain.

11.

Ce n'est pas une économie de faire entrer le son en substance dans le pain ; loin de nourrir, il nuit à l'effet & à la qualité de l'aliment ; il en augmente le poids & en diminue le volume : préférez de le consommer dans les basse-cours.

12.

12.

Dans une circonstance de cherté, on pourroit mettre le son gras tremper dans l'eau froide pendant la nuit, passer cette eau, & la faire servir au pétrissage ; le marc mêlé avec des herbages, peut encore nourrir les bestiaux qu'il faut remplir autant que nourrir

13.

Pour bien pétrir, il faut aller d'abord doucement jusqu'à ce que le levain soit bien délayé dans la totalité de l'eau, ajouter la farine que l'on incorpore plus vîte en étendant les deux mains ouvertes à côté l'une de l'autre, en les fourrant dans la pâte pour l'empoigner, la soulever, l'appuyer sur une main, & la changer de place : plus on se donnera de peine pour bien pétrir, plus on se trouvera avoir du pain, & meilleur il sera. On n'a rien de bon sans le travail.

14.

Dans les temps chauds, la pâte, pour conserver sa consistance, demande à être divisée au sortir du pétrin ; il faut la laisser en masse quand il fait froid, avant de la tourner, pour qu'elle puisse entrer en levain.

15.

Le levain ou la pâte manque-t-il de volume qu'ils doivent avoir, vous les racommoderez aisément par l'addition d'une nouvelle quantité d'eau & de farine, observant néanmoins qu'il n'en résulte pas plus de pâte que le four en pourroit contenir.

16.

Les corbeilles, pannetons, & autres vaisseaux dans lesquels le levain ou la pâte s'apprêtent,

ſeront plus étroits au fond qu'à leur ouverture, & plus grands qu'il ne faut ; la pâte en gonflant, ſe trouvera comprimée ſans paſſer les bords, & annoncera, par le volume qu'elle occupe, les caractères de ſa bonne qualité.

17.

La bonté de la cuiſſon du pain, & l'économie du bois dépendent de la conſtruction du four ; ſa grandeur varie, mais rarement ſa forme : celui des Boulangers ordinaires a neuf pieds de large ſur dix pieds deux pouces de longueur ou de profondeur ; la diſtance de l'atre à la clef, eſt de ſeize à dix-huit pouces ; il faut que l'entrée ferme exactement au moyen d'une porte de forte tôle ou de fer fondu.

18.

En pratiquant au-deſſus du four, une eſpèce de chambre, dans laquelle on prolongeroit la chaleur avec des tuyaux de poêle, vous aurez la commodité de faire ſécher, ſans frais, les grains quand ils ſeroient humides, d'y préparer, pendant les grands froids, le levain & la pâte. Voilà l'étuve économique du ménage.

19.

Le bois étant la plus forte dépenſe de la fabrication du pain, vous devez chercher à y ſuppléer par un combuſtible moins cher ; la houille, par exemple, brûlée à plat au milieu du four, peut complétement opérer la cuiſſon ſans communiquer au pain la moindre odeur.

20.

Evitez de vous laiſſer ſurprendre par l'apprêt de la pâte ; il y a moins d'inconvéniens que le four attende : dans ce cas, il faut, avec quel-

ques petits morceaux de bois, maintenir la chaleur & conserver la braise, laquelle étouffée à propos, dédommage de la dépense du chauffage, quand on y emploie du gros bois.

21.

Enfournez sans interruption, & ne défournez qu'à propos ; la cuisson une fois manquée, il est difficile d'y revenir. On connoît que le pain est bien cuit, lorsque, frappé du bout du doigt, il résonne avec force, que la mie légérement pressée, repousse comme un ressort, & que le dedans est parsemé de trous plus ou moins grands.

22.

L'usage du pain chaud a des inconvéniens ; laissez-le refroidir à l'air avant de le renfermer, autrement il moisira : mangé un peu rassis, il n'incommode jamais, & profite davantage.

De votre table il faut exclure
Le pain sortant du four, & celui qui moisit.

23.

Le pain de méteil tient le premier rang après le pain de froment ; il a même un avantage sur celui-ci ; il reste frais long-temps, sans rien perdre de son goût ; avantage précieux, parce qu'on a besoin de cuire moins souvent, & qu'il n'en coûte pas autant de frais.

24.

Le biscuit de mer demande un peu plus de levain & d'eau qu'on n'en emploie ordinairement ; il est bon quand il se casse net, que l'intérieur est luisant, qu'il trempe & mitonne : on ne le mettra à l'abri de l'air & des insectes qui s'y attachent,

qu'en le renfermant dans des caisses ou de barils peu de temps après sa fabrication, & le conservant ainsi jusqu'au moment de s'en servir.

25.

Le grenier, les sacs, le pétrin, les corbeilles, la Boulangerie, le four, les couvertures, exigent une extrême propreté ; autrement les grains, la farine, le levain, la pâte & le pain, contractent de mauvaises qualités. Le meilleur vin mis dans des futailles où il y auroit eu du vinaigre gâté, se corromproit bientôt.

26.

Les pains d'un trop petit volume ne font pas de profit, à cause de leur excessive évaporation au four, & des autres frais de main-d'œuvre qu'ils exigent ; ils se sèchent en outre au bout de vingt-quatre heures, & perdent leur goût.

Une croûte trop sèche engendre trop de bile ; Préférez-lui la mie, à broyer plus facile.

27.

Il est utile pour les Economes, de ne faire que des pains ronds de douze livres ; ils se tiennent frais plus long-temps ; d'un poids plus considérable, ils sont embarrassans à manier, se ressuent, se cuisent mal, moisissent aisément, & ne nourrissent pas autant en proportion, vu qu'ils ont plus de masse sous moins de volume.

28.

Voulez-vous obtenir toujours, pour livre de blé, une livre de pain, composez-le de toutes les farines sans aucun mêlange de son ; c'est l'aliment le plus substantiel, & en même-temps le plus économique ; en un mot, c'est le véritable pain de ménage.

29.

Une autre épargne pour les petits ménages, c'eſt d'acheter leur pain, ſi près d'eux il ſe trouve un bon Boulanger ; ils l'auront toujours meilleur que celui préparé à la maiſon ; le bénéfice qu'ils croiroient faire, diſparoîtroit bientôt s'ils mettoient en ligne de compte tout ce qui leur coûte pour le fabriquer eux-mêmes, quelle que ſoit la conſommation.

30.

Il n'exiſte pas de forme plus avantageuſe, pour conſommer le blé & le ſeigle enſemble ou ſéparément, que celle du pain. Les formes des potages, de gruaux, de bouillie, de galette, ne conviennent qu'aux autres grains plus ſains, plus agréables, plus nourriſſants, à apprêter ainſi.

13.

Vous conſommeriez moins de pain en cultivant plus de légumes ; il n'en eſt point qui mérite de vous intéreſſer davantage que la pomme de terre ; un champ qui rapporte au plus cinq ſacs de blé, en produit quatre-vingts-cinq ; & cinq meſures de ces racines fourniroient autant de nourriture qu'une de grains : la pomme de terre ſe plante après toutes les ſemailles, & ſe récolte après toutes les moiſſons.

32.

Les grains donnés ſous forme de pain aux beſtiaux, leur ſeroient plus avantageux en nature, ou écruſés groſſièrement ; émietté, détrempé dans l'eau, & donné en guiſe d'eau blanche, il n'auroit pas, comme le ſon, l'inconvénient de faire naître des vers dans le corps de l'animal.

33.

Les vérités ont une peine infinie à braver les préjugés ; il faut une longue expérience pour persuader sur les bonnes pratiques ; c'est aux hommes bienfaisans à y déterminer, par l'exemple, les Cantons qu'ils habitent. Cette leçon si douce & si persuasive vaut mieux que l'écrit le plus abrégé. Citoyens estimables, ne vous lassez point de la donner.

Le plaisir de faire du bien,
Est le prix de l'homme qui pense.

TABLE

De ce qui eſt contenu dans cet Avis.

AVERTISSEMENT, pag. 3.

I. ARTICLE. *Nettoyement des grains*, 6.

II. ARTICLE. *De la conſervation des grains*, 13.

III. ARTICLE. *De la Mouture*, 19.

IV. ARTICLE. *De la Farine*, 24.

V. ARTICLE. *Du Pain*, 30.

FIN.