

A V I S
A U P E U P L E
S U R
SON PREMIER BESOIN.
SECOND TRAITÉ.

A V I S
A U P E U P L E
S U R
SON PREMIER BESOIN,
O U
PETITS TRAITÉS
ÉCONOMIQUES.

Par l'Auteur des Ephémérides du Citoyen.

SECOND TRAITÉ
*Sur la Mouture des Grains, & sur le Commerce
des Farines.*



A A M S T E R D A M,

Et se trouve A P A R I S,

Chez { HOCHEREAU, le jeune, Libraire, au Palais;
DESAIN, Libraire, rue du Foin S. Jacques,
LACOMBE, Libraire, quai de Conti.

M. D. CC. LXVIII.

AVIS
FURNITURE

CONTEMPORARY
FURNITURE
NETTIS TRAITES
FURNITURE

SECOND TRAITES
FURNITURE

1070231 - 7

2 AMSTERDAM 84214817 - 2

AMSTERDAM
AMSTERDAM
AMSTERDAM

M. D. G. L. M. I.



AVIS AU PEUPLE
SUR SON PREMIER BESOIN,
O U
PETITS TRAITÉS ÉCONOMIQUES.

SECOND TRAITÉ,
SUR
LA MOUTURE DES GRAINS,
ET SUR
LE COMMERCE DES FARINES.

CHAPITRE PREMIER.

De la mouture des Grains.

N^o. PREMIER.

Des diverses Manieres de moudre le Bled.

C'EST pour tout le monde une chose
essentielle à savoir, que la différence

énorme qui se trouve entre les manières de moudre les grains. Il y a trois sortes de méthodes usitées dans le Royaume, & la troisieme, qui est la plus nouvelle, produit plus d'un tiers au-delà de la premiere, qui est la plus ancienne & la plus commune dans nos Provinces.

Toute personne qui prend garde à ses propres affaires, & qui s'intéresse au pauvre Peuple, sentira facilement quel service on peut rendre à l'humanité entière en substituant la nouvelle *mouture* à l'ancienne. Il s'agit de gagner pour les hommes une grande partie de très bonne farine, qu'on laissoit perdre dans la vieille routine, & qu'on donnoit aux animaux avec le son. Comme on peut nourrir le bétail avec beaucoup d'autres productions qui ne sont pas aussi bonnes pour nous que la farine & le pain, c'est un profit très réel que de nous réserver sur le bled tout ce que nous pouvons

manger avec agrément , tout ce qui est bon , salubre & nourrissant.

N^o. I I.*De la mouture en grosse.*

La maniere la plus ancienne & la plus usitée , qu'on appelle *mouture en grosse* , se fait dans les moulins ordinaires. Il faut nétoyer le grain chez soi , avant de le porter au moulin ; on vous rapporte la farine mêlée avec le son , & vous êtes obligé de la *tamiser* ou de la *bluter* , pour séparer la *fleur* , la farine , les *recoupes* & le son.

Pour faire le gros pain on laisse tout mêlé , le second pain n'est que de *farine* & de *recoupes* , le bon pain est de pure farine , les patisseries de pure *fleur* ; tout le monde fait ce détail.

Il y a des moulins mieux construits , qui ont des *bluteaux* pour séparer la farine ; ceux-là sont plus commodes , plus expéditifs & moins couteux pour le Pen-

ple. Ces *bluteaux* qui vont en même-temps que les moulins, font de trois fortes. Les uns ne séparent que le plus gros son; c'est la mouture du pauvre. Les autres séparent tout le son; c'est la mouture du Bourgeois: enfin les autres séparent les recoupes & ne laissent passer que la farine la plus fine, c'est la mouture du riche.

Nº. I I I.

Vices de la mouture à la grosse.

Par la mouture à la grosse, il se perd une grande quantité de belle & bonne farine; par la raison que les *gruaux* passent avec le son. Ces *gruaux* sont d'un meilleur goût & plus nourrissants que la fine fleur ou la farine blanche, quoiqu'ils ne soient pas tout-à-fait d'une si belle couleur.

Les sons qui renferment ainsi les *gruaux* sont nommés *sons gras*; ils con-

tiennent deux especes de gruaux. Les uns sont séparés du son ; mais étant aussi gros , ils ne peuvent passer à travers les tamis & les blutoirs qui séparent la fine fleur & la belle farine. Les autres sont adhérents au son même , & n'en peuvent être séparés que par une seconde mouture ou par le remoulage.

On n'employoit autrefois les sons *gras* qu'à faire de l'amidon & à nourrir les animaux domestiques ; on avoit même fait des Réglemens , des Arrêts , des Sentences , qui défendoient expressement de tirer les gruaux du son , & de les employer dans le pain : exemple pareil à dix mille autres , & qui prouve combien est absurde & funeste la manie de ceux qui croient tout savoir , & qui font des Réglemens en conséquence , pour empêcher ; à l'avenir , qui que ce soit d'en savoir plus qu'eux ; à peine , pour lui ou pour le public , de ne pouvoir profiter de ces nouvelles connois-

fances , quoique très utiles & bien confirmées par l'expérience.

Tout ce qu'on favoit faire de mieux dans la mouture à *la grosse* , c'étoit de distinguer , par le moyen des tamis & des blutoirs , une partie des *gruaux* de la première espèce ; c'est-à-dire de ceux qui sont séparés du son. Mais cette méthode avoit deux inconvénients ; le premier , de laisser passer avec les *gruaux* , beaucoup de vrai son ; le second , de laisser avec le gros son , non-seulement les *gruaux séparés* , qui avoient plus de volume , mais encore ceux qui sont encore adhérents au son dans la première mouture.

Aussi par la mouture à la grosse , il arrivoit & il arrive encore en beaucoup de Provinces , que d'un septier de froment , pesant deux cents quarante livres on ne retire que quatre-vingts ou quatre-vingt-dix livres , & dans les meilleurs moulins , après le blutage , cent ou tout

au plus 110 livres de *farine blanche* ; le reste en *farine bise* & *son* : c'étoit une habileté rare de produire 120 liv. de blanc ; au lieu que par la mouture économique, qui est la troisieme espece & la plus nouvelle, on en retire jusqu'à 195 livres au moins ; ce qui fait, comme on voit, la différence de plus d'un tiers.

N^o. I V.*Mouture méridionale.*

La seconde espece de mouture est appellé méridionale, à cause des Provinces de France où elle est en usage depuis un certain temps.

Les moulins qui sont destinés aux farines qu'on appelle *minots*, & qui servent à la Marine ou aux Colonies, sont beaucoup mieux construits, & mieux conduits que les moulins ordinaires ; le Commerce les a perfectionnés. Les rouages sont meilleurs, & les meules plus dures, quoique plus petites, d'ail-

leurs le blutage s'y fait avec beaucoup plus de soin que dans la routine vulgaire.

Après avoir criblé ou nétoyé le grain séparément, on le fait moudre dans un moulin qui ne sert qu'à cette opération. La farine en sort *trop chaude* pour la bluter sur le champ ; défaut qui vient de ce qu'on tient les meules trop rapprochées dans cette première mouture, par la raison qu'on n'en fait qu'une, comme nous allons l'expliquer, & qu'on n'a point la méthode de remoudre les gruaux.

Le mauvais usage où l'on est de piquer les meules à l'aventure, ou, comme on dit, à *coups perdus*, aide beaucoup aussi à détériorer cette mouture, comme nous le ferons remarquer plus bas.

Le grain ainsi moulu en farine mêlée de toute espèce, s'appelle *rame*. On la laisse reposer & perdre sa chaleur ; puis quand elle est en état, on la passe

dans un blutoir, qui la sépare en quatre portions. La plus fine fleur s'appelle *minot*; elle se commerce pour la mer & les Colonies. La seconde, s'appelle *farine simple* ou le *simple*; on la vend aux Boulangers & aux Bourgeois. La troisieme, s'appelle *grésillon*, & sert pour le pain des pauvres, qui a beaucoup de saveur & de substance; enfin, la quatrieme est le son mêlé de gruaux.

On fait un second blutage, qui en sépare une dernière farine, appelée *repasse* dans le pays.

Les inconvénients attachés à cette mouture méridionale sont : 1^o. de faire trois opérations au lieu d'une; 2^o. d'échauffer trop la farine; 3^o. de sacrifier, par le défaut de rémoulage, beaucoup de bonne farine blanche, dans le grésillon, les repasses & même le son. Aussi dans un procès verbal très authentique de comparaison, fait à Bordeaux, dont nous allons rendre compte, il ne s'est

trouvé, par la mouture méridionale ordinaire, sur cinq cents vingt-deux liv. de froment, que cent dix-neuf liv. de farine blanche, qui ont produit cent cinquante-sept livres de pain blanc, & par la mouture économique dont nous allons parler, pareil poids du même froment a produit trois cents quarante-cinq liv. de farine blanche, qui ont donné quatre cents quarante-trois livres de pain blanc.

N^o. V.

De la mouture économique.

Tout l'art de la mouture économique a consisté originairement dans une observation fort simple sur les *gruaux* : on appelle ainsi, de grosses portions du grain qui ne sont pas suffisamment écrasées par les meules dans une première mouture. De ces gruaux, les uns sont totalement dégagés du son ; les autres tiennent encore plus ou moins à ce son,

qui est l'écorce ou la peau du bled.

Ces gruaux n'étant pas écrasés, ne font point de farine, ne boivent pas l'eau, ne se pétrissent pas, ne fermentent ni ne cuisent assez pour faire de bon pain.

Comme ils sont plus ou moins gros, l'opération du blutoir est insuffisante à leur égard; car, si le tamis est trop fin, les gruaux qui sont très bons en eux-mêmes, restent mêlés avec le son; s'il est trop lâche, il passe beaucoup de pur son avec les gruaux. Or, le pur son, qui est l'écorce ou la peau du bled, gâte le pain; non-seulement il lui donne une mauvaise couleur; mais les hommes ne le digèrent point, il ne leur fait pas nourriture, & nuit même à l'estomach humain par ses mauvaises qualités, au jugement des Médecins.

Les Anciens Réglemens à cet égard étoient donc, comme c'est l'ordinaire, absurdes & pernicieux dans leur effet,

quoique fondés sur un bon principe. Leur but avoit été d'empêcher qu'on ne fit entrer le son dans le pain ; mais ils confondoient, mal-à-propos avec le son, les *gruaux* qui font de la bonne & de la très bonne farine , qui n'est pas assez pilée par les meules.

On attribue à des Meûniers de Senlis, nommés *Pigeaut* , l'invention de remoudre les *gruaux* ; ils commencerent il y a près de cent ans : leurs petits-fils vivent encore dans le même pays, & dans le même état de meûniers. M. Malouin assure qu'ils sont *bons & riches* ; nous les félicitons bien sincèrement de l'un & de l'autre , & sûrement tous les honnêtes Citoyens applaudiront avec nous, à la sagesse qu'ils ont eue de rester dans leur Commerce. La réputation bien méritée de leurs auteurs , doit leur y assurer la vraie considération , l'estime de tous les honnêtes gens , acquise par des services réels rendus à l'humanité ; no-

blesse plus pure & plus solide que l'illustration qu'on doit si souvent à des faveurs aveugles qui ne viennent que du hasard, & quelquefois d'une source pire encore.

Dans cette mouture, très proprement nommée *mouture économique* ; on s'attache à bien séparer les gruaux pour les remoudre & les réduire par ce moyen en bonne farine, qu'on épure ensuite absolument du son ; quand elle est bien divisée & atténuée par un premier, un second, & même par un troisième remoulage.

Cette opération loin d'être nuisible, est d'autant meilleure, que le germe du grain, qui est la partie la plus nourrissante & la plus favorable, étant plus compacte, & conséquemment plus dure, ne se réduisoit presque jamais en farine, & restoit, sinon dans le son, du moins dans la farine bise ; ce qui rendoit le pain blanc moins bon que le pain bis.

Parmi les personnes vivantes qui ont

perfectionné la mouture économique ; ou l'art de *remoudre* à plusieurs reprises les *sons gras* , pour réduire en farine les *gruaux* , M. Malouin cite le Sieur Malliffet & le Sieur Guilleri ; le premier, Maître Boulanger de Paris, & le second, Meûnier à Gif. Mais il ne parle nulle part du Sieur César Bucquet , ci-devant Meûnier à Senlis , à présent attaché à l'Hôpital-Général de Paris , & employé par M. Bertin , Ministre d'Etat , pour perfectionner , & pour établir dans le Royaume la mouture économique. Il est fâcheux que cet habile Académicien n'ait pas eu en communication les Mémoire du Sieur Bucquet , & ne l'ait pas entretenu lui-même , il en auroit tiré de grandes lumieres , qui auroient étendu & completé sa théorie sur la mouture économique.

Voici , suivant l'idée que nous en a donné le Sieur Bucquet , dont le récit nous est confirmé par des Procès-ver-

baux en bonne forme , en quoi consiste cette *mouture* & ses avantages.

1°. Le Sieur Bucquet construit des moulins , ou accommode les anciens , de maniere qu'ils renferment trois machines , & font à la fois trois opérations. La premiere , de *cribler* & nétoyer le bled avant qu'il tombe dans la trémie. La seconde , de le *moudre* de maniere qu'il ne s'échauffe pas , qu'il ne contracte , ni odeur , ni qualités nuisibles , & aussi qu'il ne *s'évapore* pas trop de la plus fine farine ; deux avantages très réels , qui sont le plus grand art de la meûnerie. La troisieme enfin , de le *bluter* pour séparer la premiere farine , les deux espece de gruaux , les recoupes & le son.

2°. Ces 3 machines n'en forment qu'une dans le moulin du Sieur Bucquet. Et cependant il n'y a que très peu de perte de temps ; car , dans le Procès-verbal de Bordeaux , nous trouvons que la

Sieur Bucquet n'a mis que seize minutes de plus, pour cribler, moudre, bluter, remoudre & rebluter 522 livres de bled, qu'un meûnier de Bordeaux, nommé Ramonille, n'en a mis pour moudre seulement le même poids de bled par la mouture méridionale; le criblage & le blutage s'étant faits à part.

La grande perfection de cette machine, vient de la maniere de poser & de piquer les meules en *rayons exacts*, non à *coups perdus*, & des poulies qui communiquent le mouvement aux blutoirs.

Le principal avantage de la mouture pratiquée par le S^r Bucquet, c'est de ne point échauffer la farine dans le moulage, ni dans le remoulage; c'est un fait constaté par le Procès-verbal des Jurats de Bordeaux, en datte du 18 Décembre 1766. La farine produite par la mouture méridionale, sortoit *chaude* du moulin, & celle du Sieur Bucquet, en sortoit *fraiche*. Article d'où dépend

la conservation des *farines* dans le Commerce de mer : aussi le Sieur Guiraud , Négociant à Marseille , a-t-il fait usage , avec grand succès , des farines du Sieur Bucquet pour les biscuits de mer , dont il a fait l'épreuve au mois d'Avril 1767.

Par le remoulage des gruaux , le Sieur Bucquet a tiré , lors du Procès-verbal de Bordeaux , comme on a pu voir ci-dessus , quatre cents quarante-trois liv. de pain blanc , au lieu de cent cinquante sept qu'a produit la mouture méridionale. Si on mêle ensemble toutes les farines venues de sa mouture , on tire d'un septier de froment pesant deux cents quarante livres , le poids d'environ deux cents soixante livres de très bon pain qui est assez blanc , savoureux & substantiel , tel qu'il convient au Peuple des Villes ; c'est un fait que le Sieur Bucquet offre de démontrer à quiconque voudra s'en convaincre ; d'où il résulte que sa méthode économique produit plus de 13 l.

de pain très bon , avec douze livres seulement de froment. Il reste de gros son bon pour les chevaux environ une once & demie par l. de bled ; de recoupes pour les vaches , une once , & de petit son pour les porcs & la volaille environ une demie once par livre. Comme nous l'expliquerons dans le Traité du pain.

N^o. V I.

L'intérêt public exige qu'on fasse connoître, autant qu'il est possible, la mouture économique.

Tous les honnêtes gens qui liront cet Avis au Peuple , sentiront combien il est intéressant pour le bien de l'humanité , que tout le monde connoisse les avantages que procure la mouture économique , poussée à une grande perfection par le sieur Bucquet.

Pour engager les bons Citoyens à répandre cette connoissance dans le Public , nous allons leur citer des faits très

constants, & sur la vérité desquels ils peuvent compter, nous nommerons exprès les lieux, le temps & les personnes.

N^o. V I I.

Expériences décisives & authentiques, en faveur de la mouture économique.

Il falloit autrefois quatre septiers de bled par an, mesure de Paris, pour la nourriture d'un homme, parcequ'on ne tiroit d'un septier de froment que 144 livres de pain : c'est un fait attesté par Budée, & par les anciens Statuts de l'Hôpital des Quinze-Vingts.

En 1678, suivant le Règlement de Police fait dans la Ville d'Amiens, le 5 Novembre, un septier de bled, mesure d'Amiens, pesant 48 liv. ne donnoit que 25 livres de pain blanc & 16 livres de pain bis.

L'art d'extraire les farines s'étoit perfectionné à la fin du dernier Siècle, puisque M. de Vauban n'adjugeoit à

chaque homme , pour sa nourriture ; que trois septiers de froment.

Mais peu de temps après lui , on commençoit à n'adjuger que deux septiers & demi , qui ne rendoient ensemble qu'environ 450 livres de pain.

Aujourd'hui , dans Paris , par la mouture du Sieur Bucquet , il ne faut que deux septiers de froment pour produire cinq cents trente liv. de pain , qui fussent à un homme pour son année.

D'où il résulte qu'il y a plus de moitié de profit depuis S. Louis & Budée jusqu'à présent.

Observez cependant qu'il nous reste des autorités des anciens, entr'autres du fameux Pline , le Naturaliste , qui dit expressément dans son dix-huitieme Livre , que le froment rend un tiers plus en pain qu'il ne pese lui-même ; en sorte que 240 livres ou le septier de Paris devoit rendre 300 livres de pain , au lieu de 265 , si nos grains étoient aussi bons ,

bons , & notre mouture auffi parfaite que celle des Romains il y a dix-sept cents ans.

Mais c'est déjà beaucoup d'avoir réduit , par le même moyen de la mouture économique , la nourriture d'un homme de quatre septiers à deux.

Expérience des Missionnaires de Versailles.

Le Sieur Guilleri , Meunier de Gif , près Paris & Versailles , a déclaré lui-même à M. Malouin , & lui a permis d'imprimer , qu'il avoit été long-temps le Meunier des Missionnaires de la Congrégation de S. Lazare qui desservent la Chapelle de Versailles. Ils donnoient leur bled à moudre , suivant la routine vulgaire ou à la grosse : ils ne retiroient que huit boisseaux de farine de chaque septiers de bled , mesure de Gif ou du Duché de Chevreuse , qui pese 275 livres , c'est-à-dire , 25 plus que le septier de Paris ; & cette farine étoit mé-

diocre , parceque les Missionnaires en la blutant , pour la rendre blanche , laissoient dans le son les meilleurs gruaux , sur-tout le germe qui est le plus favoureux & le plus substantiel.

Le Sieur Guilleri achetoit les *sous gras* de ces Missionnaires : il en séparoit les *gruaux* pour les faire remoudre ; & par ce *remoulage* , il en tiroit presque autant de farine , que les Missionnaires en avoient eu par la premiere mouture. Il faut l'en croire sur cette déclaration.

En 1760 les Missionnaires se rendirent enfin , & quitterent leur prévention contre la mouture économique : ils retirent aujourd'hui quatorze boisseaux de farine de chaque septier , au lieu de huit ; & cette farine est meilleure.

Expérience de Valenciennes :

Le premier Septembre 1760 , on a

fait moudre 150 livres de bled par la méthode économique : on a tiré 88 livres 5 onces 2 gros 2 tiers de farine *blanche*, & 27 livres 10 onces 5 gros & demi de farine *bise*, & 32 livres en sons & recoupes, avec 2 livres de déchet.

On a aussi fait moudre à la grosse ou par la routine ordinaire, 152 livres de même bled qui n'a produit que vingt-neuf livres de farine *blanche*, 80 livres 13 onces 2 gros 1 tiers de farine *bise*, & 36 livres 2 onces 5 gros & 1 tiers en sons, avec 6 livres 5 onces 2 gros & 2 tiers de déchet.

La farine produite par la mouture économique, auroit donné plus de pain si on en avoit fait l'épreuve.

Expérience de M. du Hamel.

M. du Hamel de Monceaux, de l'Académie des Sciences, dans son Supplément au Traité de la Conservation des grains, cite une Expérience faite le 3

Février 1765 : un septier de bled non étuvé ou séché au feu , pesant 234 livres , a produit 175 livres 2 onces de farine , & 52 livres 2 onces de son , on a mis 100 livres d'eau en faisant de la pâte avec les 175 livres 2 onces de farine , & on en a tiré 236 livres de pain.

Le bled étuvé ou séché au feu , suivant la méthode de M. du Hamel , pesant 236 livres 6 onces , a produit 178 livres 6 onces de farine , 151 livres de son , 244 livres de pain.

Expérience du Sieur Maliffet.

Le Sieur Maliffet , célèbre Boulanger de Paris , tire dans ses Moulins d'un septier de bled pesant 240 livres , 180 livres de farine & 55 livres de son.

Expérience du Sieur Guilleri.

M. Guilleri , Meunier de Gif , dont nous avons parlé plus haut , tire d'un

septier de bled de Chevreuse , pesant 275 livres, 200 livres de farine.

*Expérience des Administrateurs
de l'Hôpital de Paris.*

Le premier Septembre 1759, Messieurs les Administrateurs de l'Hôpital de Paris, virent moudre par la mouture économique, un septier de bled nouveau, pesant 249 livres, le résultat fut 187 livres 8 onces de farine, & 53 liv. de son.

*Expérience de M. le Lieutenant-Général
de Police.*

Au mois de Janvier 1761, en présence de M. le Lieutenant-Général de Police de Paris, on fit moudre de même deux septiers, pesant 480 livres, de froment, on en tira 370 livres cinq onces de farine, & 95 livres huit onces de son.

Expérience du Sieur Bucquet.

Depuis 1761, le Sieur César Bucquet, Meunier de l'Hôpital, a trouvé le moyen de tirer 15 livres de plus de farine par septier de 240 livres; & ces 15 livres de farine font 20 livres de pain de plus, suivant son Mémoire imprimé, qui n'a pas été vu par M. Malouin.

Or, l'Expérience de 1761, ayant donné près de 185 liv. de farine par chaque septier de 240 liv. les 15 liv. en sus par septier feroient près de 200 liv. de toutes farines; & dans la proportion de 15 à 20, c'est 265 l. de pain par chaque septier de froment.

M. Bucquet atteste dans son Mémoire imprimé, pour confirmer son récit, le Sieur Bricoteau, Chef de la Boulangerie & les Registres de l'Hôpital. M. *Mayjonade*, homme très habile & très vrai, qui a long temps étudié & fait pratiquer l'art de faire du pain, nous a pleinement

confirmé la possibilité du fait , & certifie l'avoir éprouvé.

N^o. V I I I.

Zèle du Sieur Bucquet , & offre de ses services.

Le Sieur Bucquet nous ayant été adressé par un Lieutenant-Général des Armées du Roi , plein d'humanité & d'amour du bien Public , nous avons vu tant de droiture , tant de zèle & de franchise dans cet Artiste , que nous n'avons pas balancé à lui demander la permission de l'annoncer au Public. Il y a consenti sans peine.

On peut donc s'adresser à lui sans scrupule , à Paris , Quai Pelletier , où il est fort connu. Il donnera par écrit , ou de vive voix , toutes les explications & tous les éclaircissements qu'on pourra desirer sur la mouture *économique* , & sur la maniere de monter les moulins à l'*économique* ; c'est-à-dire de suspendre,

de piquer les meules, d'adapter les machines pour cribler & pour bluter, au moulin même.

Ses inventions sont simples, faciles à exécuter, & peu dispendieuses. Il fera plus, il pourra communiquer les plans de ces Ouvrages, & mieux encore, donner à ceux qui le desireront, quelque'un des élèves qu'il a formés, pour répandre, établir & confirmer la pratique de la mouture économique, de laquelle il est très zélé, comme très habile partisan.

Le Public fera sans doute fort aise de savoir que M. Bertin, Ministre d'Etat, rend depuis long-temps, au talent du Sieur Bucquet, la justice qu'il mérite; qu'il l'a employé avec succès pour établir des moulins économiques à Bordeaux, à Lyon, à Bourdeille en Périgord & à Dijon; qu'il a même envoyé exprès un habile Architecte au moulin que le Sieur Bucquet avoit à Senlis,

pour en prendre les desseins & les plans, & les accompagner d'une explication, qui paroîtra bien-tôt sans doute, où se trouveront les meilleures instructions du monde sur la mouture économique.

N°. I X.

Exhortation aux bons Citoyens.

Ceux de nos Lecteurs qui peuvent concourir par leurs moyens, ou par leur autorité, à l'établissement de la *mouture économique*, peuvent difficilement rendre de plus grand service à la patrie & à l'humanité. Les riches Négociants, les Propriétaires, les Seigneurs ecclésiastiques & laïcs, les Administrateurs des Maisons publiques & des Hôtels de Ville, ont en même-temps les moyens & l'autorité. Ce sera leur faute si cette méthode si avantageuse, ne se répand pas dans tous les lieux où ils ont le pouvoir de l'établir.

C'est pour les riches une des manieres

les plus avantageuses de placer son argent, que d'établir des moulins propres à la mouture économique. La méthode du Sieur Bucquet exige des dépenses médiocres, pour mettre la plupart des moulins actuels en état de moudre & remoudre par économie: les Propriétaires trouveroient dans cette dépense, une source très abondante d'un revenu bien légitimement acquis, un surcroît de richesse, accompagnée du plaisir que donne un surcroît de bienfaisance.

Le Sieur Bucquet atteste avec confiance, non seulement les moulins qu'il a établis pour son propre compte & pour celui de l'Hôpital, mais encore ceux de M. Bertier de Sauvigni, Conseiller d'Etat, Intendant de Paris, à sa terre de Villemoignon, près Montlhéri; de M. le Marquis de Puiségur, près Soissons, & de M. Bertin, Ministre & Secrétaire d'Etat, à Bourdeille en Périgord.

Les bons Citoyens qui lisent avec

avidité , & qui répandent avec plaisir tout ce qu'ils ont appris d'utile au bien public , se feront sans doute un plaisir d'exciter , autant qu'ils pourront , cette noble émulation dans toutes les Provinces où leurs talents & leur zèle leur ont acquis cette sorte de considération attachée au patriotisme éclairé , qui vaut souvent plus que *l'autorité*.

N^o. X.*Des Moulins Bannaux.*

Nous ne pouvons résister à une pensée qui nous paroît appuyée sur la *justice* & l'amour du *bien public* , & qui concerne les *moulins bannaux* : tout le monde fait en quoi consiste ce droit de bannalité ; reste de notre ancien droit féodal. C'est un impôt indirect, établi sur les Habitans d'une Terre seigneuriale ; qui se perçoit sur la première & la plus forte des consommations. Le Seigneur a le privilège exclusif d'élever des mou-

lins, & les tenanciers font obligés d'y venir moudre leur grain.

On allegue en faveur de cette banalité, la convention originaire, fondée sur la *propriété* & la *liberté*, deux titres certainement très respectables & très sacrés. Nous ne traitons pas la question sous ce point de vue ; si jamais nous nous livrons à examiner le fondement du droit féodal dans son premier établissement, la réforme qu'on prétendit en faire vers la fin du douzieme siecle, & les *restes* qui en ont été conservés, on verra pour lors le résultat de nos observations.

Supposons tout ce qu'on voudra de plus favorable au droit de bannalité ; par exemple, qu'un Propriétaire eut, en 1600, convenu d'établir, à *ses frais*, un moulin pour le service d'une petite Ville ou d'un gros Bourg, à condition qu'il seroit seul & qu'il moudroit pour tous, moyennant un prix honnête, dont

On seroit convenu, la convention ayant été faite dans le temps où l'on ne connoissoit que la *mouture à la grosse*, dans le temps où l'on ne retiroit encore d'un septier de bled que cent quarante ou cent cinquante livres de pain; Peut-on imaginer que les contractants aient renoncé au bénéfice de la *mouture économique*? Peut-on croire qu'ils ont entendu s'obliger, pour eux & pour leurs descendants, à perpétuité, à ne se servir que du *moulin bannal*, même dans le cas où la mouture y rendroit près de la moitié moins de pain qu'une autre? Non sans doute. Une pareille convention est une folie manifeste, qui ne sera jamais exigée ni accordée entre honnêtes gens de bons sens.

Tout moulin *bannal*, doit donc se monter aujourd'hui sur la méthode de la *mouture économique*; autrement la bannalité devient une *injustice* atroce, qui ne peut pas être excusée par la con-

vention originaire. Un moulin bannal a dû être, lors de son établissement, un moulin de *la meilleure espece*, & la qualité d'être *perpétuelle*, attachée à la *bannalité*, suppose que le moulin qui en jouit, doit continuer sans cesse d'être la meilleure espece, en se *perfectionnant*, à cet effet, suivant le cours ordinaire des inventions humaines.

La justice exige donc que les Propriétaires des moulins *bannaux* soient astreints à les mettre en état de faire la *mouture économique*, & qu'à faute, par eux, d'en *vouloir* ou d'en pouvoir faire les frais, il soit permis, à tous autres, d'en établir de pareils, & d'y aller moudre, passé le terme qu'il conviendra de prescrire à cette opération.

Les moulins économiques fondés par les riches Propriétaires, en pays libres, ceux que les Administrateurs des établissements publics feront construire, & les moulins bannaux, serviront bientôt

d'exemples & de de modeles pour tous les autres.

N^o. X I.

Moulins économiques à fonder sur le champ dans les grandes Villes.

Il n'est point de grandes Villes qui n'aient des Hôpitaux & une Administration, à la tête de laquelle sont les Evêques diocésains, les Députés des Chapitres & Corps ecclésiastiques, les Intendants, les principaux Magistrats & d'autres Citoyens recommandables.

C'est par-là que doit commencer la réforme. L'idée que nous en donnons ne vient pas de nous; elle est de M. Bertin, Ministre d'Etat, & de M. Boutin, aujourd'hui Conseiller d'Etat, Intendant des Finances, ci-devant Intendant de Bordeaux, auxquels il est très juste d'en reporter toute la gloire.

Ils ont envoyé, de concert, le Sieur

Bucquet en 1756, dans diverses Provinces, pour transformer en moulins *économiques*, ceux qui servent aux Hôpitaux des grandes Villes, telles que Tours, Bordeaux, Lyon & Dijon.

Rien n'est plus facile que d'opérer promptement cette réforme, par le moyen du Sieur Bucquet, lui-même, ou de sa famille & de ses élèves, qu'il enverra volontiers. Les Citoyens distingués par leur état & leurs sentiments, qui président à ces Administrations, peuvent, en se cottisant entr'eux, faire les frais d'une pareille opération. C'est une générosité bien peu coûteuse; mais la mieux entendue qu'il soit possible. Des Magistrats très respectables, du Parlement de Paris, nous ont confirmé que la mouture économique valoit aux Hôpitaux de cette grande Ville de Paris, cent quatre-vingts mille livres de rente en bénéfice sur le pain. Qu'on juge par proportion du profit qui résultera

sur le champ, en faveur de ceux de chaque grande Ville.

Les *moulins économiques*, fondés en chaque une des Capitales des Généralités, serviront de modeles à tout le Pays; & ceux qui les conduiront sous les leçons du Sieur Bucquet, deviendroient *Maîtres*, eux-mêmes, leurs élèves se répandront dans toute la Province.

Nº. X I I.

Produit des moulins économiques.

Il faut savoir que par la *mouture économique* du Sieur Buquet, on donneroit pour deux cents quarante livres de froment, environ deux cents livres de toutes farines, & environ trente-deux de son.

La mouture économique doit se payer en argent, à raison de vingt sols par septier; c'est le prix du Sieur Malisset.

N^o. X I I I.*Observation sur les especes de farines
& de sons.*

Il faut sur-tout retenir que la mouture économique, produit quatre sortes de farines. 1^o. La plus fine & la plus blanche, qui sort par le premier blutage; on l'appelle farine de bled ou *le blanc*. La seconde est la farine de *premier gruau*, & s'appelle de ce nom, ou *blanc Bourgeois*. La troisieme est de *second gruau*, qu'on mêle avec la précédente; enfin la quatrieme est la *farine bise*.

Les sons sont aussi de trois especes; le gros son, les recoupettes & le petit son. Ces distinctions sont nécessaires pour entendre ce que nous avons à dire sur le Commerce des *farines* & sur le *pain*.



CHAPITRE II.

Du Commerce des Farines.

N^o. P R E M I E R.

*On doit accorder toute liberté au
Commerce des Farines.*

SI le Commerce *des bleds* doit être absolument libre, comme nous croyons l'avoir prouvé dans le premier de nos petits Traités économiques, celui des *farines*, doit par les mêmes raisons jouir d'une pleine franchise & de la liberté la plus absolue.

Ce Commerce est encore plus avantageux que celui des bleds mêmes, par la raison toute simple qu'il est plus facile, moins dispendieux, moins sujet aux accidents. C'est ce qu'il nous faut détailler, soit par rapport au Commerce intérieur, soit par rapport au Commerce extérieur; après avoir expliqué

d'abord ce qu'on entend par le Commerce des *farines*, & quelles raisons doivent faire desirer qu'il s'étende de plus en plus.

N^o. I I.*Du Commerce intérieur des Farines.*

Voici en quoi consiste ce Commerce très avantageux au Public, & à ceux qui l'entreprendront les premiers dans les Provinces.

Le Propriétaire ou le Fermier d'un bon moulin, monté pour la mouture économique, achète les bleds dans le meilleur temps, les moud & remoud à son loisir, assortit ses farines, puis vend au Public, c'est-à-dire aux Boulangers ou aux Particuliers, la farine prête à faire pain; soit la fine fleur, ou le blanc, qu'on appelle farine de bled; soit la farine de premier, second ou troisième gruau; soit les mélanges divers, par exemple, des quatre ensemble, qui font

de très bon pain pour le Peuple ; soit des deux premières seulement , qui font de belles & bonnes farines pour la mer ; soit des trois premières , qui font du beau pain Bourgeois ; soit de trois dernières , seulement le blanc prélevé , qui font le pain des plus Pauvres.

N°. I I I.

De l'assortiment des farines de divers bleds.

Outre les mélanges qu'on peut faire des farines qui proviennent du même grain , les Marchands qui font ce commerce peuvent encore & doivent même souvent pour leur profit & pour l'intérêt public assortir ensemble , après la mouture , non-seulement les farines de divers grains semblables , par exemple de froments de plusieurs années différentes & de plusieurs territoires divers ; mais encore celles de grains dissemblables , par exemple de froment & de seigle , dans les lieux où la coutume est de le

faire pour le Peuple , sur-tout pour celui des campagnes.

N^o. I V.

Utilité d'assortir , après la mouture , les farines de divers grains semblables.

Suivant la diversité des terroirs, les bleds sont plus ou moins propres à rendre un bon profit en pain & en farine. Les uns sont plus *sonneux* , c'est-à-dire, donnent plus de son & moins de farine; les autres ont la qualité contraire.

Les uns sont plus favorables & plus substantiels; les autres le sont moins.

Ce n'est pas seulement la diversité des terroirs qui produisent ces grandes variétés dans les farines; c'est aussi celle des années plus ou moins pluvieuses & des récoltes qui en résultent.

Une troisième cause encore, c'est l'âge des *bleds*; car ils ont un point de maturité, après qu'on les a cueillis, un degré fixe pour leur conservation:

quand ils l'ont atteint, ils ne font plus que déchoir; auparavant ils sont encore imparfaits.

Il y a donc un art de combiner ces sortes si différentes, de la maniere la plus avantageuse; & cet art ne peut s'acquérir que par l'expérience, & par l'émulation qu'excite la nécessité d'un bon Commerce.

N^o. V.

Nécessité de ne mêler qu'après la mouture les farines provenant des grains de diverses especes.

C'est une méthode fort commune; mais qui n'en est pas moins mauvaise, au jugement des plus experts, & notamment du Sieur Bucquet, que de mêler ensemble des grains de différentes especes, pour les faire moudre sous la même meule.

La diversité de volume & de configuration dans ces grains, fait que l'un

s'écrase & s'échauffe beaucoup trop ; quand les autres ne sont pas assez moulus.

Ce vice vient souvent du champ même, où les gens de la campagne, surtout les pauvres qui cultivent de petits héritages pour vivre, sèment du méteil, c'est à-dire du froment pêle-mêle avec du seigle ou d'autres grains. Il vaudroit beaucoup mieux les semer en deux portions séparées, pour plusieurs raisons.

Le seigle est mûr beaucoup plutôt que le froment ; tout le monde le fait. Un champ semé de ces deux grains pêle-mêle, ne peut donc jamais être récolté à temps. Si on choisit le point de maturité du seigle, le froment est encore tout verd ; si on attend le moment de ce dernier, le seigle a passé le sien ; il s'égrenne & se gâte en cent manières. D'ailleurs la paille mêlée n'est pas aussi bonne pour les animaux.

Les Propriétaires intelligents, les
Curés,

Curés, les Seigneurs qui veulent le bien public, devroient donc empêcher, auqu'ils peuvent par l'exemple, par l'exhortation & par l'autorité, cette mauvaise méthode de s'étendre & de se perpetuer.

Les grains de diverses especes, semés & récoltés à part, doivent se moudre & se bluter séparément : il ne faut mêler les farines qu'au moment même où l'on veut faire du pain ; il y a beaucoup de profit à cette méthode, & c'est une chose bien facile.

N^o. V I.

Mélange des Farines de diverses récoltes.

On trouve encore beaucoup d'avantage à mêler ensemble les farines ; ou provenues de grains semblables entre eux, par exemple de pur seigle & de pur froment ; ou mêlées de l'un & de l'autre, comme le méteil, & qui sont

tirées des grains de plusieurs récoltes différentes.

On peut faire à cet égard trois sortes de mélanges, favoir : des grains de différents terroirs, mais de même année ; des grains de même terroir & d'années différentes ; enfin, des grains différents par le temps & les lieux.

C'est un fait très anciennement connu, dont parle Pline, le naturaliste, *liv. huitieme*, que les bleds de divers pays, par exemple ceux de Cypre & d'Alexandrie qu'il cite, font du pain plus beau, meilleur & en plus grande quantité quand ils sont mêlés ensemble ; la différence du pain étoit pour la quantité de vingt livres à vingt-six.

Par des expériences faites à Rennes, en 1752, sur des farines provenant du bled de 1750 & 1751, il s'est trouvé que celle de 1750, rapportoit deux cents cinquante-sept livres un quart de pain par mine, que celle de 1751, n'en rap-

portoit que deux cents trente-deux liv. & demie , en tout quatre cents quatre-vingt-neuf liv. trois quarts; en les mêlant ensemble , on a tiré des deux réunies , cinq cents quatorze livres de pain , de même espece , & il en a été de même pour le méteil composé de froment & de seigle des deux récoltes , pris séparément ou mêlés ensemble.

N^o. V I I.

Combien ces raisons sont puissantes pour faire desirer que le Commerce intérieur des farines fleurisse dans le Royaume.

De toutes ces expériences si bien constatées & si aisées à prouver, on doit conclure qu'il est très important d'étendre , de perfectionner , d'assurer , de favoriser le Commerce des farines ; car enfin, les particuliers n'ont qu'une espece de grains , d'une seule récolte , souvent peu avantageuse à manger sur le champ , & sur laquelle on feroit un grand profit

à la conserver un ou deux ans, avant de la convertir en pain. Si le Commerce des farines étoit bien répandu, ces particuliers vendroient leur grain aux Marchands qui leur en donneroient le plus juste prix; le prix naturel, moyennant la *pleine liberté*, la franchise & les facilités; & de l'argent provenant de leurs ventes, ils achetteroient des farines bien moulues, bien blutées, bien mêlées, bien assorties, prêtes à faire la quantité convenable de *bon pain*, ou même ils acheteroient le pain tout fait.

Il y auroit à cela un profit naturel très considérable, comme on vient de voir, qui se partageroit également entre les Particuliers, & les Marchands acheteurs de bled, puis vendeurs de la farine ou du pain.

Supposons que ce Commerce eût été parfaitement établi en Bretagne en 1752, les Marchands auroient acheté le grain au prix courant, & ils auroient

vendu, au prix qu'établit la concurrence & la liberté, des farines de 1751 & 1752, mêlées ensemble, sur lesquelles il y auroit eu de profit, vingt-quatre liv. un quart pour deux mines, ou douze livres de pain par mine. Ces douze liv. ont été perdues en 1751 & 1752, parceque presque tout le monde en Bretagne, a mangé les farines des deux récoltes séparément.

Il faut compter plus de deux mines par personne, l'un portant l'autre, pour la consommation annuelle; supposons seulement cinq cents mille amés mangeant pain, c'est en Bretagne douze millions de livres de pain perdues en une année, par le seul défaut de mélange. Qu'on juge par cet échantillon des maux que cause *l'ignorance*; combien l'homme se détruit lui-même, & rend inutiles les bienfaits que l'Auteur de la nature accorde aux *avances* & aux travaux de l'Agriculture.

Suivant la même proportion, en ne comptant dans le Royaume que quinze millions d'ames mangeant pain, & que deux mines de Bretagne, faisant environ cinq cents livres, pour consommation annuelle par tête, y a eu de *perdues* en 1753, plus de trois cents soixante millions de livres de pain, seulement par cette ignorance-là.

N^o. V I I I.

Nouveaux motifs pour désirer la prospérité générale du Commerce des farines.

Des raisons très puissantes encore se joignent à ce motif; c'est le danger continuel attaché à la méthode ordinaire, les peines qu'elle coute, le temps précieux qu'elle fait perdre au pauvre Peuple, & trop souvent même sans aucun profit.

Personne sûrement n'ignore combien il est facile d'être la dupe, ou de la

maladresse, ou de la mauvaise foi des Meuniers dans la mouture actuelle. Les hommes les plus sages & les plus expérimentés en ont fait l'expérience.

Si vous envoyez votre grain au Moulin, voici la liste effrayante de ce que vous avez à craindre. Premièrement, dans le mesurage, un mal adroit ou un fripon peuvent vous tromper sur cet article de cinq ou même de dix sur cent. M. Malouin en cite des exemples curieux : le même homme, avec la même mesure, vous prouvera qu'un tas de bled contient cent boisseaux tout juste, puis qu'il n'en contient que 90, puis qu'il y en a cent dix. Tout cela dépend de la manière de mesurer. Combien de particuliers y sont pris ?

Secondement, votre grain parti, qui vous assurera que c'est le même qui vous revient en farine ? Ne peut-on pas le changer tout à fait ou le mélanger d'une manière défavorable pour

vous ? Rien n'est moins rare de la part des Meuniers mercenaires.

Troisiemement , si c'est votre bled même qu'on vous rapporte , comment savez-vous si toute la farine qu'il doit produire est dans votre sac , & si elle est moulue comme il faudroit. D'abord il y a des mauvais Moulins qui font de mauvaise farine , & qui en perdent une grande quantité ; puis , il y a des Meuniers ignorants qui gâtent la besogne ; enfin , il y en a de mauvaise foi qui volent hardiment.

On a cru trouver le secret d'arrêter la fraude en pesant le grain , & en obligeant le Meunier à rendre poids pour poids autant de farine que de grain , presque tous l'ont accepté ; croit-on que la bonne foi soit rétablie ? vous en allez juger.

Premierement , il est constaté par toutes les Expériences les plus décisives , que la mouture la plus économi-

que & la plus fidele fait souffrir le *déchet* de cinq à six livres au moins par septier de *bled*. Or , je demande comment on peut vous rendre , sans fraude , poids pour poids quand il y a du *déchet* ?

Dans plusieurs endroits on paie le Meunier *en nature* : il retient le seizieme du bled pour sa mouture. C'est quinze livres de bled par septier de Paris ; le *déchet* étant de cinq à six , son droit est réduit à dix livres , quand il rend poids pour poids ; c'est assez sans doute : mais qui nous assurera qu'il se contente de cette réduction du tiers au moins ?

Dans d'autres lieux , on paie dix , quinze & même vingt sols par septier ; mais en rendant poids pour poids , le Meunier qui perdrait sur le *déchet* cinq livres de bled qui valent au moins sept sols & demi *bon an* , *mal an* , pourroit-il moudre pour dix sols ? D'ailleurs , de quel bled vous bonnifira-t-il les cinq à six livres de *déchet* ?

2°. Il y a tant de moyens de vous rendre poids pour poids & de vous tromper : on mouille les sacs ou les farines elles-mêmes : on mêle des recoupes ou du son à votre farine ; comment le reconnoissez-vous ? La première de ces fraudes peut encore se découvrir en ne pesant les farines qu'un certain temps après qu'elles sont revenues du moulin ; nous savons que des Négociants ont usé de cette précaution : ils avoient pris pour lieu de dépôt un endroit très sec, fermé à deux serrures & à deux clefs différentes. Le Meunier en avoit une ; l'autre leur restoit. Chaque semaine on leur apportoit des farines nouvellement faites ; alors seulement on pesoit les anciennes déposées depuis huit jours , & on enfermoit les nouvelles. Mais il restoit encore le doute sur le mélange de la farine médiocre à la place de la meilleure ; des recoupes & du son. D'ailleurs , le Peuple peut-il user de ces précautions ?

N^o. I X.

*La plus grande précaution a même encore
ses inconvénients.*

Le pauvre trop instruit par une longue & malheureuse expérience, ne fait rien faire de mieux que de porter soi-même son grain, & de le faire moudre en sa présence pour en rapporter chez soi la farine.

Cette méthode est dispendieuse comme on voit; car enfin, il se perd un temps précieux dans ces allées & venues: il faut souvent attendre, & le moulage prend bien des momens. Le bon Ouvrage que feroit un Ouvrier de la Campagne ou une bonne ménagère, dans l'espace de temps qui se perd au moulin, vaut souvent plus que la farine qu'on perdrait par la fraude du Meunier. Mais ils aiment mieux faire ce sacrifice, parceque l'homme est naturellement attaché à son bien, sur-

tout quand c'est sa subsistance, & aussi parceque l'homme est naturellement ennemi des *voleurs*.

D'ailleurs, cette méthode est insuffisante au dire des Experts : on peut tromper impunément l'homme qui se croit le plus habile, le tromper en sa présence & sans qu'il puisse réclamer. Entr'autres méthodes pour pratiquer ce bel Art, on tient les meules basses, c'est-à-dire, très rapprochées l'une de l'autre, le grain s'écrase davantage : il y a beaucoup plus de farine très fine qui s'évapore : elle ne forme pendant la mouture qu'un nuage léger autour des meules dans le Moulin ; mais après le départ du curieux, elle retombe partout en fine fleur, que les Meuniers savent très bien ramasser pour en faire un bon profit. D'ailleurs, il faudroit démonter toute leur machine pour savoir s'ils n'y conservent pas une partie de votre farine, & c'est pour chaque

Particulier qui vient faire moudre , une chose impossible à exiger.

N^o. X.

Le Commerce des Farines remédieroit à tous les inconvénients.

S'il y avoit dans toutes les Provinces un grand nombre de Commerçants qui eussent en propriété ou à ferme des *Moulins économiques* , avec la pleine & entiere liberté d'acheter des grains & de vendre des *farines* , on remédieroit absolument à cet inconvénient. Le Boulanger & les Particuliers n'auroient plus qu'un connoissance à acquérir; celle des farines , sur lesquelles un peu de théorie jointe à la pratique rend bientôt assez habile.

N^o. X I.

Des moyens de favoriser le Commerce des Farines.

La Liberté la plus entiere , la plus

parfaite liberté est fans doute le premier de tous les moyens ; la condition indispensable , fans laquelle tout le reste est inutile. Mais la sagesse & la bonté paternelle du Gouvernement , peut encore prendre d'autres mesures en faveur du Commerce des farines.

Premierement , il peut instruire la Nation sur les avantages de la Mouture économique , du mélange & de l'affortiment des farines , c'est son dessein ; & même nous avons cité les premiers soins qu'il a pris pour l'exécuter ; les voyages faits par le Sieur Bucquet , en conséquence des ordres du Ministre , l'impression de son Mémoire , qui sera suivie bientôt de celle du Traité qu'a rédigé sur ses principes le Sieur Patte , Architecte , employé à cet effet ; nous desirons bien sincerement qu'il paroisse au plutôt , & nous pouvons assurer que le Public va l'attendre avec la plus vive impatience.

Secondement, il peut par l'autorité faire construire des Moulins économiques dans les grandes Villes pour les services des Maisons publiques, dont il a la suprême administration. Moulins qui serviront de modele & d'Ecole pour les Provinces. Il peut forcer les Propriétaires des Moulins bannaux de les rendre propres à moudre par économie : il peut engager par *recommandation* les Grands & Riches Propriétaires à cette bonne œuvre, de fonder un Moulin économique dans leurs Terres.

Troisiemement enfin, il peut accorder des franchises & des distinctions aux Négociants en bled & en farines, Propriétaires ou Fermiers des Moulins économiques, c'est-à-dire, les exempter de toutes les Charges qui repoussent les hommes aisés & industrieux, & qui les éloignent du Commerce rural. S'il n'y avoit pour eux ni Taille arbitraire, ni Milice pour leurs enfants & leur garde

Moulin, ni Corvées, ni Collecte, s'ils étoient assimilés en tout aux plus notables Bourgeois des Villes, & traités comme tels. S'il étoit permis même à la Noblesse de faire ce Commerce le plus nécessaire de tous, le plus avantageux au pauvre Peuple, il y a tout lieu de croire qu'il seroit bientôt dans une grande activité.

Un Noble peut travailler sans rougir & sans déroger à faire des verres à boire, il peut commercer en gros toutes especes de Marchandises; pourquoi ne pourroit-il pas faire le Commerce des Farines par le moyen du *Moulin* économique: est ce que le verre est plus nécessaire que le *Pain*?

N^o. X I I.

Du Commerce extérieur des Farines.

Il y auroit beaucoup de frais épargnés si on ne transportoit hors de France pour la consommation des Colonies &

des Etrangers , que des farines prêtes à faire pain , par exemple , des deux premières especes que donne la mouture économique.

Ces deux fortes mêlées ensemble , font de meilleure pain que les minots mêmes de la mouture méridionale , parceque ceux-ci ne sont que la portion la plus fine & la plus blanche , mais non la plus substantielle & la plus favorable. C'est le germe qu'il faut mettre dans le pain pour le faire bon ; mais le germe ne peut - être réduit en farine que par un ou même deux remoulages.

La mouture économique *n'échauffant* le grain & la farine , ni dans le moulage ni dans le remoulage , les deux premières farines combinées sont excellentes pour le Commerce extérieur.



N^o. X I I I.*De la connoissance des Farines.*

On voit qu'il n'y auroit plus à desirer pour le Peuple , que l'habileté de se connoître en *Farines* , si le Commerce en étoit aussi général & aussi favorisé qu'il l'étoit peu jusqu'à présent. Tout ce qu'on peut dire en général , c'est que *les Farines* doivent se juger par l'odorat , par les yeux , par le tact & par le goût.

Les meilleures *Farines* ne sont pas les plus blanches ; les meilleures tirent sur la couleur citron clair ; l'odeur des bonnes farines est aisée à discerner ; pour le tact , il faut que la farine , prise à pleine main & ferrée , fasse des pelottes : il faut que pressée sous le pouce , elle se trouve douce & comme un peu onctueuse ; celle qui est trop mollasse , est appelée *Farine creuse* ; enfin on peut goûter les *Farines* mêmes , & avec un

peu d'habitude, on jugera très bien, par la faveur, si elles sont bonnes ou mauvaises.

Le plus sûr est de peser une quantité de *Farine*, & une quantité d'eau convenable, suivant que nous l'expliquerons dans le *Traité du Pain*, & d'en couper de la pâte, on juge bien mieux par la couleur, par l'odeur, par le goût, par la consistance : il faut que cette pâte durcisse vite, c'est signe que la farine boit bien l'eau, & rend par conséquent bonne quantité de pain ; si elle s'amollit, au lieu de durcir, la Farine ne vaut rien, de même si la pâte est trop cassante. Quand la farine est gâtée ou mêlée de mauvaise, la pâte est grise, brune ou piquetée, au lieu d'être d'un blanc tirant sur le citron clair. L'odeur & le goût dictent encore bien mieux les mauvaises qualités de la farine réduite en pâte.

Conclusion du Traité des Farines.

Tous les vœux & tous les efforts des bons Citoyens doivent se réunir pour enseigner, prêcher, établir, confirmer, multiplier dans le Royaume les Moulins économiques, & le commerce des Bleds & des Farines.

Si le Royaume contient seize millions d'ames mangeant du pain, la mouture économique au point où l'a porté le sieur *Bucquet*, réduisant la consommation par tête à deux septiers au lieu de trois, que comptoit encore M. le Maréchal de Vauban, sous la fin du siècle de Louis XIV, c'est 16 millions de septiers épargnés chaque année, ce qui fait 192 millions par an à raison de 12 l. le septier l'un portant l'autre; ces 192 millions se perdoient à-peu-près tous les ans, & se perdent encore en partie. La mouture

économique, la liberté & l'ennoblissement du commerce *des Farines*, établies dans tout le Royaume, les épargneroit au Peuple sur sa subsistance.

Fin du second petit Traité Economique.

LIBRARY OF THE
BIBLIOTHEQUE NATIONALE
PARIS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

t. 1320704
c. 71871271