

Association LOZERE HISTOIRE et GENEALOGIE

1 J 64, AD Lozère « Chambres à Sel du Gévaudan »- ph 261 à 264 -

Extrait : un Mémoire parmi d'autres mémoires sur un conflit pour le prix du sel qui opposa, pendant des dizaines d'années, les Gévaudanais aux Fermiers Généraux.

(transcription exacte, sauf quelques rectifications minimales d'orthographe, de Madeleine Delplanque)

Pain pour les troupeaux de Bêtes à laine - document non daté, environ 1725

Le septier (*ou cetier = mesure de poids concernant le grain en Languedoc dont la valeur était différente d'une place à l'autre*) de froment ordinaire pèse, mesure de Montpellier, 95 livres de table ; il coûte environ 8 livres 10 sols. Il rend en farine, déduction faite du gros son, environ 75 livres et donne de 85 à 100 livres de pain commun.

Le septier d'orge pèse environ 75 livres et coûte de 4 livres 10 sols à 5 livres le septier. Il rend déduction faite du gros son, environ 60 livres de farine, et donne de 75 à 80 livres de pain.

Composition du pain salé

Pour faire une fournée de pain salé, prenez 30 livres de farine de froment et autant de farine d'orge dont vous aurez ôté le gros son, mêlez bien les deux farines ensemble et lorsqu'elles seront bien mélangées, faites en deux portions égales de 30 livres chacune, pétrissez la première avec de l'eau de fontaine ou de rivière chaude ou tiède suivant la saison, mêlez dans cette farine environ 6 livres de levure et laissez fermenter le tout, depuis la veille 8 heures du soir jusqu'au lendemain 5 heures du matin. La levure, en été, ne doit pas être aussi forte qu'en hiver et on peut en retrancher au moins un quart. Il serait très à propos de faire fondre avec l'eau dont on se servira pour cette première opération environ 3 livres de sel de la même manière qu'il sera dit cy-après. Au reste, la quantité de levure doit dépendre de l'endroit plus ou moins chaud où se met la pâte préparée. C'est à ceux qui sont dans l'usage de faire du pain de faire là-dessus leurs combinaisons.

Le lendemain, dès 5 heures du matin vous prendrez les 30 livres de farine mélangée qui vous restent pour la mêler avec celle qui a été préparée la veille, mais l'eau qui doit servir à pétrir le tout doit être composée de la manière qui suit. Elle sera tiède ou chaude selon la saison. Avant de pétrir, vous « broyerez » 12 livres de sel le plus fin qu'il sera possible, vous le ferez ensuite bien dissoudre dans l'eau et pour cet effet vous le remuerez avec un bâton jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Vous « employerez » ensuite cette eau à pétrir, la farine qui vous reste avec la pâte préparée la veille, en observant de bien mélanger l'une et l'autre, afin que le sel soit également répandu partout et lorsque cette pâte sera bien pétrie et qu'elle aura levé au point qu'il faut, vous ferez cuire le pain. Observez surtout de la bien pétrir, c'est de là que dépend la qualité, la conservation du pain et même la quantité.

Lorsqu'on « ait » de terminer la fournée à 60 livres de farine, ce n'est pas une règle invariable qu'on « doit » suivre. On peut la faire plus ou moins forte et observant de mettre toujours le quart de sel sur une quantité déterminée de farine, par exemple, sur 100 livres de farine, 25 livres de sel, sur 20 livres de farine, 5 livres de sel dont on tirera ensuite le cinquième pour dissoudre dans la première eau comme il a été dit cy-dessus.

Les pains qui doivent servir pour les troupeaux ne doivent pas être de la forme du pain ordinaire. Ils ne se conserveraient pas longtemps et d'ailleurs on ne pourrait facilement les broyer comme le verra cy-après. Ce ne doit être que de simples gâteaux ou fougasses (*pain provençal*) où il n'y ait que la croute.

Quand ils seront cuits, il faut avant de les renfermer ou de s'en servir, les laisser refroidir à l'air. Le pain froid se conserve ou se « broye » mieux que quand il est chaud. Il ne faut le broyer qu'au fur et à mesure qu'on voudra le donner aux troupeaux. Cette opération se fait dans un mortier ou autre vase avec un pilon de bois. Il faut le broyer dans l'état (?) du sel ordinaire plutôt plus fin que gros. **Le mouton le mange alors avec avidité et il ne lui fatigue pas les gencives.**

Avant de faire cuire le pain, il faut avoir soin que la pâte soit bien levée, autrement le pain serait « mal » (? *abréviation non lue*), il ne s'écraserait pas sous le pilon et même il ne serait pas de garde. Il doit être parfaitement bien cuit, plutôt trop que pas assez, sans cependant le faire brûler, il se conserve mieux. On peut en faire pour 2 ou 3 mois, mais alors il faut le mettre dans un endroit très sec, et surtout le garantir des rats. On pourrait le mettre dans une caisse sur le cul d'un four.

Chaque gâteau ou fougasse doit peser une livre, on en peut faire d'une livre et demie et de 2 livres, ceux d'une livre sont plus conservés pour la distribution.

Les 60 livres de farine dont on a parlé doivent rendre au moins 80 livres de fougasses si elles sont bien faites. Ces 80 fougasses peuvent coûter 6 livres tous frais faits. Il faut ajouter les 15 livres de sel qui a raison de 26 livres le minot couteront 4 livres 2 sols 6 deniers, en sorte que le tout reviendrait à 10 livres 2 sols 6 deniers.

On peut donner à 100 moutons, 5 fougasses d'une livre tous les 10 jours ou même 4 fougasses broyées tous les 8 jours, de manière que 80 fougasses peuvent servir pendant 5 mois à 100 moutons, qui en mangeront 3 et même 4 fois par mois.

L'usage est de leur donner 10 livres de sel par mois, en sorte qu'en 5 mois de « tenir », 100 moutons consomment 50 livres de sel qui coûtent 13 livres. Il y a donc déjà sur le procédé cy-dessus un bénéfice de 3 livres, mais si l'on considère que les 10 livres de sel ne sont pas suffisantes et qu'il en faudrait au moins 12, le bénéfice sera plus considérable. Si on ajoute à cela l'avantage de pouvoir donner aux troupeaux des gâteaux salés 4 fois le mois, au lieu de 2 fois qu'on leur donne du sel pur, on concevra facilement que quand on mêlerait 20 livres de sel au lieu de 15 dans les 60 livres de farine, on y trouverait encore un avantage puisqu'en multipliant les repas de gâteaux salés aux moutons, **on fortifie leur tempérament contre les intempéries de l'air**, ajouté à cela que si on a un troupeau de 400 bêtes, le bénéfice comme les avantages quadruplent.

Enfin on peut dans la suite économiser sur le procédé :

1° on pense que sur 60 livres de farine, si elle est pétrie et cuite à propos, on peut se contenter de mêler 12 livres de sel, scavoit 2 dans la première préparation et les 10 livres dans la préparation du lendemain.

2° que le prix des grains a été porté sur le pied actuel le plus fort et que s'il diminue, le bénéfice augmentera

3° qu'on pourra essayer de mettre une plus grande quantité de farine d'orge que de froment par exemple sur 50 livres mettre 30 livres de farine d'orge, ce qui fait encore un bénéfice

4° enfin que suivant les boulangers les plus expérimentés, il y a encore beaucoup d'économie à changer la méthode usitée dans les ménages pour faire le pain. Voici celle dont ils font usage.

Ils partagent en 3 portions, une fournée de 60 livres de farine, ils pétrissent la première à 5 heures du matin et mettent dans les 20 livres de farine 4 à 5, et même 6 livres de levure qu'ils laissent fermenter pendant 3 heures. Ils prennent à 8 heures la seconde portion aussi de 20 livres, qu'ils pétrissent avec la première, et la laissent fermenter pendant 3 autres heures, après lesquelles, ils y ajoutent la 3^{ème} portion. Et en ce cas, il faudrait partager le sel ou l'eau salée, en mettre seulement 2 livres dans la première portion, 4 livres dans la seconde et 9 livres dans la 3^{ème}. Comme le sel arrête un peu la fermentation, au lieu de pétrir les portions de trois en trois heures, il vaudrait mieux ne le faire que de quatre en quatre heures. C'est l'œil, l'habitude et l'habileté de celle qui pétrit qui doit décider. Mieux la pâte est pétrie, plus elle rend et plus facilement elle lève.

Lozère Histoire et Généalogie