



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

TROISIEME TRAITÉ,
S U R
LA FABRICATION ET LE
COMMERCE DU PAIN , ET SUR LE
VRAI MOYEN DE POURVOIR AUX
APPROVISIONNEMENTS PUBLICS.

CHAPITRE PREMIER.
*De la Fabrication & du Commerce
du Pain.*

ARTICLE PREMIER.
Détails sur l'art de la Boulangerie.

A

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

Préparation , mélange & assortiment des Farines.

AVANT d'entamer aucun détail sur l'art de la *Boulangerie* , nous devons répéter ici ce que nous avons dit sur la préparation , le mélange & l'assortiment des farines. Le second de nos petits *Traité*s économiques avoit pour but , de prouver une vérité qui nous semble très importante , favoir : » *qu'il faudroit*
 » *établir par-tout le Royaume la MOU-*
 » *TURE ÉCONOMIQUE , & PAR ELLE ,*
 » *le Commerce libre & florissant des fa-*
 » *rines* ».

Tant que les moulins de nos Provinces ne moudront qu'à *la grosse* (*), c'est-

(*) Quelques Personnes ont voulu appeller, à Paris, *mouture à la grosse*, une mouture économique moins parfaite , pratiquée par quelques Boulangers de la Capitale, qui séparent, chez eux, les gruaux dans un blutoir, & les font re-

à-dire sans repasser les *gruaux* sous la meule; tant que les Meûniers ne feront que des mercenaires payés soit en bled, soit en argent, pour chaque mouture, il y aura toujours une perte immense pour le Peuple.

Nous avons indiqué les moyens d'entendre promptement la mouture économique, & même de la perfectionner de plus en plus; elle fait depuis cinq ou six ans les progrès les plus rapides, & c'est principalement à M. de Sartine, Lieutenant général de Police, qu'on en est

passer à la meule. C'est vouloir tout confondre sans raison, que de s'exprimer ainsi. Le caractère de la *mouture économique* en général est le *remou-lage* des gruaux. Il y plusieurs degrés de mouture économique; & la plus parfaite de toutes, est aujourd'hui celle du Sieur Cesar Bucquet; soit qu'il fasse moudre pour le pain de ménage, ce qu'il appelle *mouture à la Lyonnaise*; soit qu'il fasse moudre pour le Commerce des farines blanches, tant dans le Royaume, que sur mer & dans les Colonies, en quoi il réussit parfaitement.

redevable, puisqu'il a fait à ses propres dépens les avances des premiers essais du sieur Maliffet. Le même Magistrat, aidé par M. Brillon du Perron, a fait adopter cette *mouture économique*, par l'Administration de l'Hôpital général de Paris ; le résultat des expériences du Sieur Bucquet, a été de porter le produit commun en farines, pour chaque septier de froment, de cent soixante-dix-huit livres, où il l'a trouvé, jusqu'à cent quatre-vingt-quatorze livres, qu'il en tire communément aujourd'hui.

N^o. I I.*Premiere Observation.*

Il faut noter que l'Hôpital de Paris *pese* le septier à raison de deux cents trente six livres, de seize onces, poids net sans le sac, mesure inférieure à celle dont nous nous servons toujours, d'après M. Malouin & tous les Ecrivains économiques. Nous comptons toujours pour un

septier de Paris, le poids de deux cents quarante livres de froment, de seize onces chaque livre, poids net, sans sac.

La raison pour laquelle nous préférons cette maniere de compter, c'est qu'il y a exactement deux cents quarante deniers dans vingt sols, & par conséquent toutes les fois que le septier de bled augmente ou diminue de vingt sols, chaque livre de bled augmente ou diminue d'un denier. Trois livres de diminution ou d'augmentation sur le septier de bled, font un liard sur le prix de chaque livre de bled; six livres sur le septier, font deux liards sur la livre de bled. Ainsi, pour que la livre de bled vaille trois sols ou trente-six deniers, il faut que le septier soit à trente-six livres; pour qu'elle vaille deux sols ou vingt-quatre deniers, le septier doit être à vingt-quatre livre.

D'où résulte cette regle générale, très commode, que la livre de bled coute

exaëttement autant de deniers que le septier coute de livres, par conféquently autant de liards que le septier coute d'écus.

Proportions qui n'existent plus, si on ne prend pas le septier au poids feulement, & à raifon de deux cents quarante livres, de feize onces, fans fac.

N^o. I I I.

Seconde Obfervation.

Nous avons fait remarquer dans le *Traité des Farines, chap. II. n^o. 3, 4, 5 & 6*, les conditions effentielles qui multiplient le produit de la farine & du pain; nous avons dit qu'il y avoit des différences de terroirs, des différences d'années & de récoltes, & que les bleds rendoient plus ou moins de farine & de pain, fuivant le fol & la faifon; nous avons dit encore, qu'il y avoit un âge pour les bleds, qu'il falloit attendre le vrai point de leur *maturité* pour les faire moudre, qu'il y avoit de

même un point pour les *farines*, & qu'il falloit le saisir pour les vendre dans le moment où elles étoient meilleures à faire pain; enfin, nous avons indiqué & prouvé par des expériences, qu'il y avoit des moyens de corriger les défauts des bleds & des farines, en les combinant, en les mêlant, en les assortissant; que deux bleds, ou deux farines mêlées, produisent plus de pain que les deux séparément.

Nous supposons toujours que ces conditions, si clairement exprimées, auront été remplies, & nous raisonnons en conséquence.

Il y a dans le monde des esprits qui contredisent volontiers les Livres sans les lire, seulement après en avoir parcouru quelques pages, & qui s'attachent par routine à des *opinions* (même fausses & pernicieuses au bien public) sans vouloir se donner la peine d'examiner les raisons qu'on allegue en foule

pour les détruire ; ces personnes se mêlent encore quelquefois de donner des conseils & d'entretenir les préventions de ceux en qui elles font plus dangereuses ; nous ne voulons pas que ces Critiques, soi-disant, puissent nous accuser une seconde fois de n'avoir pas expliqué ces conditions (dont le détail forme pourtant le second Chapitre de notre Traité des Farines) nous aimons mieux nous répéter que de donner la moindre occasion même à de mauvaises difficultés.

Nous prions donc instamment nos Lecteurs de se ressouvenir sans cesse que nous parlons du Pain, d'après la supposition d'un commerce libre & florissant *des farines*, établi & perfectionné dans le Royaume, par le moyen de la mouture économique dont nous avons prouvé l'utilité d'une part, en montrant de l'autre à quel point il est *facile* tant aux bons & honnêtes Citoyens, qu'au Gou-

vernement & aux Administrateurs particuliers de la rendre *bientôt* très commune dans toute la France :

N^o. I V.*Troisième Observation.*

Les mêmes Critiques nous ont demandé pourquoi nous nous étions contentés d'indiquer le dernier résultat général de la mouture économique actuelle, sans donner le détail des opérations & celui des expériences par lesquelles on y est parvenu ? Quelques personnes bien intentionnées nous ont fait aussi la même question.

Nous avons répondu que ce détail ne nous avoit pas été communiqué, mais seulement les preuves juridiques du résultat (*); que nous n'aurions pas

(*) On a voulu encore critiquer notre énoncé sur ce résultat, en prétendant que dans les dernières années, l'Hôpital de Paris n'avoit tiré que deux cents cinquante-huit liv, de pain par septier :

même tenté de publier ce détail, quand même nous l'aurions vu, parceque c'est l'affaire d'un Architecte & d'un Meunier, professions qui nous sont totalement étrangères, parceque nous ne voulons ni ne pouvons mettre la faux dans la moisson d'autrui, & que le sieur Patte, Architecte, de concert avec le sieur Bucquet, sont prêts comme nous l'avons dit, à publier leur Traité de la Mouture, composé par les ordres de M. Bertin, Ministre d'Etat, sous la direction du sieur Parent.

mais outre que son septier ne pese que deux cents trente-six livres, au lieu de deux cents quarante livres, il n'y a eu que les deux tiers de sa mouture faite par le Sieur Bucquet, l'autre tiers par des méthodes fort inférieures. D'où il résulte, que 240 livres de froment, moulu par le Sieur Bucquet, font plus de deux cents soixante de pain, comme nous avons dit, sur-tout si on ne fait qu'une sorte de *pain de ménage*, comme nous l'avions annoncé, & comme nous allons l'expliquer; car l'Hôpital en fait de deux especes.

Nous espérons que ce Traité verra le jour incessamment, & il sera probablement précédé d'un autre éclaircissement historique & pratique des progrès de la mouture économique, dont tous les détails confirmeront pleinement nos résultats & nos assertions.

Nous insistons donc seulement ici, pour que nos Lecteurs ne séparent point d'avec l'idée de la mouture la plus économique, & du commerce absolument libre des Farines, tout ce que nous allons dire sur la fabrication du pain, & sur-tout du pain de ménage.

N^o. V.

Première division des diverses especes de Pain.

Tout le monde sait qu'on fait des pains de plusieurs sortes; les uns sont composés avec des Farines d'une seule espece, soit de froment, soit de seigle, soit d'orge & même d'autres grains, ra-

cines ou fruits farineux, tels que le maïs, le millet, la pomme de terre, le manioc, les chataignes, & jusqu'aux glands.

On fait aussi du *pain* de plusieurs qualités diverses, en mêlant ensemble des farines provenant de deux ou de plusieurs espèces de grains, fruits ou racines.

Le plus commun est mêlé de froment & de seigle, on l'appelle *méteil*; plusieurs pauvres Ouvriers de la Campagne font encore usage en quelques Provinces du Pain mêlé d'orge & de froment, ou de seigle & de bled farrasin.

La première espèce de pain est certainement celle de pur froment; la seconde, celle de *méteil*, composé du froment & du seigle, on conçoit que ce méteil est d'autant meilleur que le froment y domine, la troisième espèce est le Pain de pur seigle.

Il seroit à souhaiter que l'orge, ou du

moins l'avoine & le sarrasin fussent réservés pour les animaux auxquels ils conviennent parfaitement ; les autres grains, fruits & légumes, font des pâtes, des aliments, des ragoûts très bons, mais de mauvais Pain, ou du moins du Pain très médiocre, qui ne vaut pas la peine qu'on y met, & le temps qu'on y perd.

Si par la bonne mouture & la bonne boulangerie le Peuple tiroit du froment & du seigle toute la farine & tout le pain qu'on en peut tirer ; ces deux avantages, *très considérables*, joints à ceux que procureroit la liberté parfaite du Commerce des grains, le mettroit bientôt à portée de se passer de tous les suppléments desirés par la *misere* ; tout le monde en France pourroit manger du pain, au moins de la troisieme espece, c'est à-dire de bon seigle. C'est à quoi tendent tous les vœux des vrais Citoyens ; c'est à quoi nous avons tâché

de servir en faisant sur le bled, la farine & le pain, les recherches qui forment nos Avis au Peuple sur son premier besoin.

N^o. V I.

Seconde division des diverses especes de Pain.

Nous ne parlerons donc dans ce Traité du pain, que de ceux de pur froment, de méteil & de seigle; mais chacune de ces trois especes peut former encore quatre fortes de pains très différents pour la couleur, pour le gout, pour la substance, ou pour la qualité qu'ils ont de nourrir.

De ces quatre especes, trois sont connues dans Paris & dans les grandes Villes; la premiere est le pain blanc, la seconde est le pain bis-blanc, la troisieme est le pain bis, ou noir pour mieux dire.

La quatrieme espece est la moins

connue dans la Capitale du Royaume & dans les grandes Villes des Provinces. C'est pourtant celle qui mérite mieux de l'être : on l'appelle *pain de ménage*.

N^o. VII.*Du Pain blanc.*

Le *pain blanc*, plus connu dans les grandes Villes, se divise lui-même en trois especes, suivant la finesse de la farine & la consistence de la pâte. Les uns font de pâtes plus fines & plus délicates, ou de pâte molle, qu'on appelle *pains mollets*; les autres, font de pâte la plus dure & rendue plus solide par un travail particulier, qu'on appelle *pâte broyée*, qui devient chaque jour moins en usage à Paris; la troisieme est mi-toyenne, & s'appelle en terme de Boulangerie *pâte batarde*; mais dans l'usage commun on l'appelle *pâte ferme*: c'est le pain ordinaire qu'on vend aux marchés de Paris.

Il faut remarquer que les pains mollets se vendent sous un petit volume; ils ne passent pas une livre de seize onces pour l'ordinaire : il y en a de douze, de huit, de six & même quelquefois de moins.

Il y a quelques-uns de ces petits pains, dans lesquels il entre du lait, & presque tous sont faits avec de la levure de bière, & non avec des levains naturels, comme nous l'expliquerons à l'article des levains.

Les pains de *pâte batarde*, communément appelée *pâte ferme*, se débitent en plus gros volumes, de trois, de quatre, ou même de six livres.

Le *gros pain blanc* se fabrique en masses rondes de six, huit, dix ou douze livres. Nous expliquerons dans la suite, par une raison physique, & très facile à concevoir, quelle est l'influence du *volume* des pains blancs sur leur prix.

N^o. V I I I.*Du Pain bis-blanc & du Pain bis.*

Quand on a prélevé les premières farines blanches pour fabriquer les pains dont nous venons de parler, il reste les farines *inférieures* en qualité, pour faire le pain bis-blanc & le pain bis.

Il faut distinguer ici les résultats de la mouture à la *grosse*, de la mouture *méridionale* & de la *mouture économique*, & même celui de la mouture *plus économique*, pratiquée par le sieur Bucquet.

Mouture à la Grosse.

La mouture à la *grosse* donne des farines pour trois espèces de pains; le blanc, le bis-blanc & le bis. Si nous prenons pour exemple de cette mouture, l'épreuve faite juridiquement à Valenciennes, le premier Septembre 1764, dont le Procès-verbal est imprimé à

Paris, le 18 Octobre de la même année; chez Thomas Hérissant, rue S. Jacques, nous trouvons que trois sacs pesant chacun cent soixante livres de froment, & faisant par conséquent quatre cents quatre-vingts livres, ou deux septiers de Paris, ont produit :

1°. Pour *pains blancs* quatre-vingt-sept livres de farines, savoir : pour pain mollet trente sept livres, & pour pain ordinaire cinquante livres.

2°. Pour pain *bis-blanc*, cent neuf livres huit onces.

3°. Pour pain *bis*, cent trente-trois livres.

En tout, trois cents vingt-neuf livres huit onces de farines; lesquelles, au dire des Boulangers, & suivant l'épreuve qu'on a faite du dixieme de ces farines, auroient donné quatre cents soixante-cinq livres & quelques onces de pain.

D'où il auroit résulté quatorze livres

quatorze onces de moins en pain, que ne pesoit le bled.

Mouture méridionale.

Si nous prenons pour exemple de cette mouture l'épreuve juridiquement faite à Bordeaux, le 18 du mois de Décembre 1766, dont le Procès verbal a été imprimé cette année à Dijon, à la suite d'un Mémoire du sieur Bucquet, nous trouverons qu'on a mis en expérience cinq cents vingt livres de bled, qui forment deux septiers, mesure de Paris, & un sixieme de septier en sus; ce qui nous oblige à retrancher un treizieme de tous les produits, pour égaler les grains à ceux de l'expérience de Valenciennes.

Cette soustraction étant faite, voici le résultat :

- 1^o. Pour pain blanc, cent onze liv.
- 2^o. Pour pain bis-blanc, cent cinquante-neuf livres.

3°. Pour pain bis , cent dix livres;

En tout , trois cents soixante onze à douze livres , pour la valeur de deux septiers de Paris ; lesquelles ont produit quatre cent quatre-vingt-seize livres de pain.

Observez , en conséquence , que la mouture *méridionale* donne , au total , vingt - une livres de plus en farines que la *mouture à la grosse* , par chaque septier , mesure de Paris , & seize livres seulement de pain de plus par septier , parcequ'elle fait plus de *farines à pain blanc* , qui rendent moins.

La différence sur cet article est très notable. Elle est de quarante - trois livres & demi que donne la *mouture à la grosse* , à cinquante - cinq & demi que donne la *mouture méridionale*.

Première Mouture économique.

Suivant le même Procès - verbal de Valenciennes , la mouture économique

du fleur Maliffet , dirigée par lui-même , a produit , pour deux septiers de froment , mesure de Paris.

1°. Pour faire pain blanc , deux cents soixante - quatre livres , savoir : pour *pains mollets*, farine de premiers gruaux , soixante douze livres ; pour pain de pâte ferme , farine de bled , cent quatre-vingt douze livres.

2°. Pour faire du *pain bis-blanc* , farine de seconds gruaux , trente-quatre livres moins deux ou trois onces.

3°. Pour *pain bis*, farine de troisiemes gruaux , trente-trois livres.

Lesquelles auroient produit quatre cent cinquante livres de pain , suivant le dire des Boulangers experts , & l'épreuve faite d'un dixieme des farines.

Seconde Mouture économique.

Suivant le Procès-verbal d'une expérience faite à Corbeil , le 7 Décembre 1767 , par le même fleur Maliffet.

Deux septiers de froment *moyen*,
pésant quatre cents cinquante-neuf liv.
ont produit en différentes farines, trois
cents trente-huit livres, & cent six liv.
de son.

De ces farines on a fait :

1°. En pain blanc, deux cents qua-
rante livres, en mêlant la farine de bled
& les premiers gruaux.

2°. De pain bis-blanc, cent une liv.
huit onces.

3°. De pain bis, cent quatre livres.

En tout, quatre cents quarante-cinq
livres huit onces de tout pain.

Troisième Mouture économique.

Suivant le Procès-verbal de Bor-
deaux, du 18 Décembre 1766, le *sieur*
Bucquet a tiré de deux septiers :

1°. Trois cents quarante-cinq livres
de farines *blanches*.

2°. Cinquante-neuf livres de farines
bises.

D'où il a résulté quatre cents neuf livres de très beau *pain blanc*, & quatre-vingt seize livres de *pain bis*; en tout, cinq cents cinq livres de pain.

La perfection de cette mouture donne, comme on voit, deux profits, savoir : premierement, une plus grande quantité de pain au total; secondement, un grand excédent de *pain blanc*.

La bonté & l'utilité de la *mouture économique*, telle que la pratique le sieur Bucquet, consiste à ne faire que du *pain blanc*, & *bis* seulement, sans mélange de *bis-blanc*.

Suivant le Procès-verbal très authentiques des Jurats de Bordeaux, son *pain blanc* étoit beaucoup plus beau & meilleur que celui de la *mouture ordinaire*; & son *pain bis* infiniment supérieur au *pain bis ordinaire*; en sorte que les Boulangers experts fixerent le prix de ce *pain bis* à deux sols dix deniers la livre, pendant qu'ils n'estimoient leur

propre pain *bis* que deux sols , & leur pain bis-blanc que trois sols.

N°. I X.

Résultat très essentiel.

La conséquence qu'on doit tirer de toutes ces épreuves , c'est qu'il est fort intéressant , pour le Public , de posséder le plutôt possible la mouture économique du sieur Bucquet , afin de tirer plus grande quantité de *pain blanc* , & de meilleur *pain bis* pour le Commerce ordinaire.

Cet habile Artiste a insisté , lors du Procès-verbal de Bordeaux , & à la suite de son Mémoire imprimé , sur cette Observation très essentielle , que les Boulangers de Bordeaux , n'ont pas tiré de ses farines autant de pain qu'ils auroient dû , faute de savoir les travailler , comme il convient. Il évalue cette perte à dix-sept livres de pain.

En conséquence il assure que , par
une

une bonne *mouture* à sa manière *économique* pour le *Commerce*, deux cents quarante livres de bon froment, doivent au moins rendre depuis deux cents cinq, jusqu'à deux cents dix livres de *pain blanc*, & depuis trente-cinq, jusqu'à quarante livres de bon *pain bis*.

N^o. X.*Du Pain de ménage.*

Le vrai pain qui convient au Peuple pour sa consommation, le plus favorable, le plus substantiel, celui qui se garde plus long-tems dans sa fraîcheur, celui qui fait plus de profit enfin, c'est le *pain de ménage*, fait de toutes farines, en n'ôtant que le son & les recoupes.

Ce pain n'est pas parfaitement *blanc*, il est plutôt jaune, mêlé de gris; c'est pourquoi les gens de Ville pourroient au coup d'œil le confondre avec le pain bis-blanc, & peut-être même avec le *pain bis*.

Il est donc très important qu'on sache faire la différence du *pain de ménage*, & de tous les autres.

Pour s'en bien pénétrer, il n'y a qu'à savoir que par la *mouture économique* la plus ordinaire, on tire du bled plusieurs fortes de farines, savoir : 1°. la plus fine qu'on appelle *farine de bled*; 2°. une farine plus belle & meilleure encore, dite de premier gruau; 3°. une seconde farine de gruau; 4°. une farine de troisième gruau, qui est *bise*; & quand on remoud quatre fois au lieu de trois, on a une farine *plus bise* de quatrième gruau : quelques Meüniers font encore remoudre une cinquième fois, & ils ont une farine de cinquième gruau.

Ceci étant éclairci pour les farines, il faut savoir que la *farine de bled*, qui est la première, a moins de goût & de substance. C'est avec elle qu'on fait le *pain blanc* commun de *pâte ferme*; celui qui se vend au marché de Paris.

La farine de premier gruau est la plus belle, la meilleure, la plus substantielle des *blanches*; elle se vend *plus cher*. On se sert de cette farine *pure* pour faire les belles pâtisseries & les petits *pains mollets*, en y mêlant plus ou moins de *farine de bled*.

La farine de *second gruau* fait le pain *bis-blanc* qu'on rend d'autant plus beau, en y mêlant un peu de *farine de bled*, qui est plus *blanche* à l'œil que toutes les autres, mais non meilleure; car la farine de *second gruau*, quoique moins agréable à l'œil, est bien meilleure au goût & bien plus nourrissante que la farine de bled.

Enfin, le pain *bis* se fait avec les troisieme, quatrieme & cinquieme farines de gruaux, auxquelles on mêle souvent du son ou des recoupes.

Telle est la composition du pain blanc, soit *mollet*, soit de *pâte ferme*; du pain *bis-blanc*, plus ou moins beau, & du pain *bis*.

Le pain de ménage au contraire est fait en mêlant ensemble toutes les farines , soit la farine de bled , soit les farines de premier , second & troisieme gruau.

Pour faire de *bon pain de ménage* , il ne faut pas remoudre plus de deux fois , & par conséquent il n'y a que trois especes de farines à mélanger.

N^o. X I.

Mouture particuliere pour le pain de ménage.

Nous avons annoncé dans le *Traité des Farines* , & nous répétons ici , (car on ne sauroit trop insister sur les objets d'une utilité si grande , si générale & si évidente) que le sieur Bucquet a perfectionné , sous les auspices de M. de Sartines , & sous la Direction de M. Brillon du Perron , Administrateur très zélé & très intelligent de l'Hôpital général , la mouture qu'il appelle à la *Lyonnoise* , qui est une mouture *plus économique* ,

propre à faire le bon pain de ménage.

Cette mouture qui tend à la *quantité* & à la *bonté* du pain, plutôt qu'à la *couleur*, (chose très indifférente à la subsistance du Peuple) produit communément depuis *cent quatre-vingt-dix livres* de toutes farines, par chaque septier de deux cents quarante livres, jusqu'à cent quatre-vingt-quinze ou seize livres.

Le Public aura incessamment le détail de cette mouture, expliqué très clairement, avec les plans & les figures du moulin & de tout l'accessoire. C'est à M. Parent, premier Commis de M. Bertin, Ministre d'Etat, qu'il en fera redevable.

N^o. X I I.

Supplément provisoire à la bonne mouture économique.

Il y a une méthode provisoire pour suppléer un peu à la bonne mouture économique, propre au pain de mé-

nage ; cette méthode consiste à séparer par le blutoir ou par le sas , les *gruaux* qui restent dans le son par la mouture ordinaire , & à les faire entrer dans le pain , en les pétrissant par une méthode que nous indiquerons plus bas.

Les gens de la campagne , qui ne *fassent* ou ne *blutent* qu'une fois leur farine , essuyent , comme nous l'avons remarqué , un double inconvénient ; comme ils se servent de gros *sas* , il y passe beaucoup de *son* , qui rend leur pain noir , & le fait aigrir trop promptement.

Cependant , comme leur bled , qui n'a été moulu qu'une fois , n'est écrasé qu'imparfaitement , il y a beaucoup de grosses parties , qui sont de beaux & bons *gruaux* , qui ne passent pas à travers le sas ; mais qui n'en contiennent pas moins de bonne farine.

Il faudroit donc qu'ils eussent deux *sas* , ou un blutoir semblable à celui de la mouture méridionale , qui fait l'office

des deux *fas* ; par le premier , qui seroit plus fin , ils sépareroient la premiere farine , puis en reprenant tout ce qui seroit resté , & se servant d'un autre *fas* , un peu moins ferré , ils retireroient les *gruaux* , qu'il ne faudroit pas confondre avec la premiere farine , parcequ'ils ont besoin de recevoir une façon différente en pétrissant

Ceci n'est pas difficile à comprendre ni à exécuter. Il s'agit de laisser les farines qui sortent du *premier fas* , & celles qui sortent du *second* , séparées jusqu'au pétrissage.

Quand on opere avec un *blutoir* , & non avec un simple *fas* , il faut de même laisser les deux especes de farines séparées jusqu'au pétrissage.

Nous expliquerons le reste , en parlant de la *fabrication du pain*. Nous n'avons que ce conseil , très important , à donner en ce moment , où nous parlons de la préparation des farines.

N^o. X I I I.

Différence très importante entre le supplément provisoire & la bonne mouture économique, propre au pain de ménage.

Il ne faut pas s'imaginer que la méthode sur laquelle nous venons d'insister, puisse jamais suppléer à la bonne mouture économique à la *Lyonnoise*, pour le pain de ménage; au contraire, il y aura toujours à perdre pour la *qualité* & pour la *quantité*, jusqu'à ce que cette méthode soit introduite & rendue générale dans nos Provinces.

Premièrement, pour la *qualité*; parceque le défaut de remoulage laissera toujours échapper, avec le son, une très grande quantité de grosses portions du germe des grains, le plus difficile à écraser, le plus dur; mais aussi le plus favorable & le plus nourrissant; & aussi parceque le second sas ne pour-

ra jamais laisser échapper les *gruaux* d'une grosseur *médiocre*, sans qu'il passe avec, des portions de son.

Secondement, pour la *quantité*; parceque le gruau qui n'est pas moulu, prend moins d'eau & fait moins de pain, même quand on le pétrit de la maniere que nous le dirons; & parceque les parties les plus dures, qui forment les gros *gruaux* & qui restent dans le son, sont précisément celles qui rendroient plus de pain; parcequ'enfin, le son qui passe à leur place dans le gros sas, ne boit pas d'eau, & ne fait pas de pain; mais reste comme il est.

D'où il s'ensuit, que tous les vrais & honnêtes Citoyens ne peuvent trop se hâter de procurer à leur pays la bonne mouture économique du sieur Bucquet, soit sa *mouture* pour le *Commerce*, soit celle qu'il fait à la *Lyonnoise* pour le pain de ménage, propre à la nourriture du Peuple.

A R T I C L E S E C O N D.

De la Fabrication du Pain.

Il y a trois parties essentielles à considérer dans la fabrication du pain, savoir : le levain, la pâte & la cuisson du pain.

N^o. P R E M I E R.*Des Levains & de leur importance.*

Rien n'est plus essentiel à la *qualité* du pain, que celle du *levain*. Elle influe même sur la *quantité*, comme sur le goût & la salubrité.

C'est sur-tout par le défaut des *levains* que péche le pain du Peuple, soit à la Campagne, soit dans les Villes médiocres, & même dans les Châteaux & dans les Maisons bourgeoises, où l'on fait faire le pain par des femmes mal instruites.

Pour bien concevoir *l'art* d'employer toujours de bons *levains*, & de les em-

ployer à profit, il faut se pénétrer de ce principe, aisé à comprendre & à retenir : » *que le levain est une pâte qui s'AIGRIT ; mais qui n'est pas encore parvenue à son dernier point D'AIGREUR* ».

Si on laisse la pâte acquérir ce point de la *plus grande aigreur*, elle commence à pourrir, & par conséquent elle communique à la nouvelle pâte à laquelle on voudroit l'incorporer, une qualité bien différente de celle qui résulte du levain, quand il n'est que dans la fermentation qui conduit à l'aigreur.

N^o. I I.*Du Levain de chef.*

Quand on s'est bien mis dans la tête ce principe fondamental, que le bon levain est une pâte qui *s'aigrit*, & non pas une pâte parfaitement *aigre*; pour ne jamais se tromper dans la pratique, il faut s'attacher à bien saisir ces

trois idées ; 1^o. celle du *levain de chef*, qui est le premier ; 2^o. celle du *levain de tout point*, qui est le dernier ; 3^o. celle des *levains rafraichis*, qui sont intermédiaires.

Le *levain de chef* est une portion de pâte qu'on réserve par-tout, quand on a pétri, & qu'on laisse *s'aigrir* pour servir à la première occasion qu'on voudra boulangier.

Il faut le conserver dans un vaisseau propre, & dans un lieu clos & tempéré; l'éloigner de l'air, du vent, du soleil & des mauvaises odeurs; le préserver de la gelée, des trop grandes chaleurs & des autres causes qui pourroient trop accélérer ou retarder sa fermentation.

La plupart des gens de Campagne ont la mauvaise habitude de garder un trop gros *levain de chef*, en conséquence de ne point *rafraichir* depuis le moment où ils ont fait du pain, jusqu'à celui où ils en font d'autre. Nous allons expliquer

plus bas, en quoi cette méthode est mauvaife & très mauvaife.

Huit onces de levain de chef fuffifent à ceux qui ne boulangent que tous les quatre ou cinq jours du pain de ménage.

N^o. I I I.

Du Levain de tout-point.

Le *levain de tout-point* est un dernier levain qu'on fait quelques heures avant de pétrir le pain.

Les gens de la campagne qui ne font rien entre le *levain de chef* & ce *levain de tout-point*, ont encore la mauvaife habitude de faire le dernier la veille, & de ne boulangier que le lendemain ; mais auffi le font-ils trop petit pour la masse.

Au contraire, il ne faut faire le levain de tout point que trois heures avant de pétrir. Mais il faut pour cela, 1^o. avoir rafraichi convenablement son levain ;

2°. faire le *levain de tout-point* du tiers de la farine qu'on veut cuire.

C'est-à-dire que si on boulangé trois boisseaux de farine, il faut que le levain de tout point en contienne un, & ainsi à proportion.

N°. I V.

Des Levains rafraichis.

L'essentiel, c'est de *rafraichir* suffisamment le levain, ou de le *refaire*, quand il en est besoin. C'est à cette opération qu'on doit s'attacher, si on veut avoir de bon pain, & c'est précisément celle qu'on ignore, ou qu'on néglige dans les Provinces.

Les bons Boulangers de Paris, qui pétrissent tous les jours, rafraichissent trois fois : ils comptent donc cinq levains, successivement faits. 1°. le *levain de chef*, puis le premier, le second, le troisieme *rafraichi*, enfin, le levain de tout point.

C'est principalement à cette attention qu'ils doivent la supériorité de leur pâte.

Dans les campagnes, où l'on ne boulangé que tous les trois ou quatre jours, il faudroit absolument faire *rafraichir* son levain tous les jours au moins, ou même trois fois en deux jours ; on s'en trouveroit très bien, soit pour la qualité, soit pour la quantité du pain.

N^o. V.*Maniere de rafraichir les Levains.*

Vingt-quatre heures après qu'on a pétri, on doit faire le premier *rafraichi*. Il faut prendre de l'eau bien tiède ; la regle la plus ordinaire est de mettre en eau, la moitié du poids qu'a le levain de chef ; ainsi vous prendrez quatre onces d'eau, si votre chef en pese huit.

Voici en quoi consiste l'opération du *rafraichi* : vous versez dans le *pétrin*, (qu'on appelle en Province la *mai*,

ou la *huche*) votre eau bien tiède; vous y délayez tout de suite votre levain le plus délayé que vous pouvez, enforte qu'il ne reste ni pâtons, ni gruaux.

Quand tout est bien délayé, vous mêlez *peu-à-peu* de la farine, de manière à faire une bonne pâte bien ferme; car il faut que ce premier *rafraichi* soit de pâte très ferme.

Quinze ou dix-huit heures après, il faut rafraichir pour la seconde fois, en observant, à chaque fois qu'on rafraichit, trois choses par *degrés*; 1°. que l'eau soit *moins* chaude, de *moins* en *moins*; 2°. qu'il y en ait *plus*, soit *d'eau*, soit de *farine*, chaque fois qu'on rafraichit, enforte que la masse augmente de *plus*, en *plus*; 3°. que la pâte soit aussi *moins dure*, de *moins* en *moins*.

On doit faire un troisieme rafraichi & un quatrieme, même s'il le faut un cinquieme & sixieme, de quinze ou dix-

huit heures en dix-huit heures, quand on met de grandes intervalles entre une fournée & l'autre.

Mais toujours observer les trois proportions, plus d'eau, moins chaude & une pâte moins dure.

Enfin, il faut faire le levain de tout-point, à eau tiède, mais *moins*, & à pâte plus molle; mais de manière qu'on ait employé en *rafraichi* & en levain de tout-point, précisément le tiers de sa farine.

Celui qui cuit six boisseaux, doit donc en employer deux en levain, depuis le premier *rafraichi* jusqu'au *levain de tout-point*.

N^o. V I.

Du vrai moment où le levain de tout-point est en sa perfection.

Tout le monde fait qu'il faut tenir le levain de tout point à l'abri & bien couvert; mais ce que tout le monde ne

fait pas, & qui est pourtant bien aisé & bien utile, c'est d'observer le point de perfection.

C'est une chose bien simple : tant que le levain se gonfle & s'échauffe de plus en plus; il fermente, & tout va bien, Sitôt qu'il cesse d'aller en se gonflant & en s'échauffant, c'est qu'il est à son point. Alors, il n'y a pas un moment à perdre pour pétrir.

Si vous attendez, que le levain refroidisse & s'affaisse; il a fait son effet & votre pain risque d'être manqué.

Il faut donc tâcher de saisir le vrai point, ne pas trop se hâter pour ne pas prendre le levain trop tôt; ne pas trop tarder, de peur de laisser passer le bon moment : c'est-là le plus essentiel.

Qu'on se mette bien dans la tête, & qu'on ne perde pas de vue ce point capital; c'est des levains que dépend le bon pain de ménage. Ces levains ont un moment, après lequel ils ne valent plus

rien , *avant* lequel ils sont moins bons.

Soit qu'on vienne de pétrir , & qu'on en soit encore à son *levain de chef* , soit qu'on ait refait une , deux , trois ou quatre fois , & par conséquent qu'on en soit au premier , second , troisieme *ra-fraichi* , ou aux suivants , soit enfin , qu'on ait déjà préparé le dernier de tous , appellé levain de tout-point , il faut , ou rafraichir , ou pétrir , dès que les *levains* cessent de *fermenter en bien* ; c'est-à-dire de se *gonfler* & de *s'échauffer*. Si on le laisse refroidir & s'applatir en aucun temps , tout *ira mal* , à moins qu'on n'y remédie , en réparant habilement & à temps ses *levains*.

Nº. V I I.

*De la maniere de réparer , ou refaire
les levains.*

Quand on a laissé passer à ses *levains* leur point de perfection , si on veut corriger de son mieux les mauvais effets

qui en résultent, il faut en le rafraichissant, mettre plus d'eau, moins tiede & moins de farines; c'est-à-dire tenir la pâte plus molle.

Mais il ne faut pas revenir deux fois à cette négligence dans l'intervalle qui s'écoule entre deux fournées; car on risqueroit d'avoir de mauvais pain.

Il faut prendre garde aussi que le mauvais effet n'ait pas été jusqu'à un commencement de pourriture sensible, car le levain commence alors à devenir amer, & il communique ce goût à tout le pain.

Les Boulangers & les Boulangeres; ainsi que les Maîtres & les Maîtresses de maison qui les dirigent, auront bientôt acquis, par *l'expérience*, une connoissance suffisante sur l'état du *levain*. Nous leur répétons *qu'ils doivent y apporter la plus grande attention, s'ils veulent avoir de bon pain, & dans la quantité convenable.*

N^o. V I I I.*Des précautions à prendre pour la
conservation des Levains.*

Nous avons déjà dit une partie de ces précautions ; mais nous aimons mieux les répéter , parcequ'elles sont essentielles & trop souvent négligées.

Il faut que les levains , pendant qu'ils fermentent , soient à l'abri ; c'est-à-dire qu'il ne faut pas laisser , même le vase qui les contient , quoiqu'il soit bien couvert , au grand air dans une chambre dont les portes & les fenêtres seroient ouvertes ; parcequ'en hiver le froid empêche la fermentation ; en été , l'air fait trop évaporer les levains. Il faut donc enfermer ses levains dans un lieu clos & propre.

De plus , il faut que le vase , où sont contenus les levains , soit toujours *bien couvert* , par la même raison.

Enfin , il se forme naturellement une

croute sur les levains ; cette *croute* est plus dure sur le levain de chef, & va toujours en s'amolissant à mesure qu'on fait des *rafraichis*. Il ne faut jamais la *casser* ; car le levain s'évaporerait, & il en méseriveroit à la pâte & au pain.

Enfin, il ne faut ni manier, ni secouer les levains : des mouvements brusques & violents interrompent la fermentation.

Quand on *rafraichit* un levain, si on vouloit le couper en plusieurs parties, il faut les jeter tout-de-suite dans l'eau, afin d'arrêter l'évaporation.

Regle générale ; pour faire de bon pain, il faut ménager ses levains de manière, que depuis le levain de chef, jusqu'au levain de tout point, il y ait toujours une fermentation entretenue, qui devienne plus douce à chaque *rafraichi*.



N^o. I X.*Des Levains artificiels.*

On se sert beaucoup à Paris du levain de *biere*, qu'on appelle la *levure*; il y en a de deux fortes, l'une liquide & l'autre sèche.

La *levure liquide* est l'écume que jette la *biere* lorsqu'elle vient d'être versée dans le tonneau & qu'elle fermente.

Quand on veut la conserver, on la presse dans un sac de toile, ce qui la réduit en petites masses molles & sèches.

La *levure hâte* plus la fermentation que les levains ordinaires, elle rend la pâte beaucoup plus facile à travailler; mais aussi risque-t-on davantage de rendre le pain aigre, amer ou visqueux à la bouche, si on ne fait pas en faire bien usage.



ARTICLE TROISIEME.

Du Pétrissage.

Quand on veut apprendre à faire de bon pain, il faut bien connoître les opérations suivantes, qui sont de *fraser*, de *contresaser* & de *travailler* la pâte.

N°. P R E M I E R.

L'opération de bien Fraser.

Quand on veut *pétrir*, on forme dans le *pétrin* ce qu'on appelle la fontaine, c'est-à-dire qu'on amoncelle toute la farine à la droite (de la huche ou de la mai) & qu'on laisse vide environ le tiers de ce pétrin du côté gauche : on fait un petit rempart de farine pressée qui sépare l'espace vide d'avec le tas de farine : c'est-là ce qu'on appelle la fontaine.

On prend alors *le tiers* de l'eau qu'on doit employer, on la verse ni froide ni chaude, mais *tiede*, dans la fontaine,

&

& dans cette eau on *délaye* bien le levain de *tout point*.

Observez que c'est une opération très importante que de bien *délayer* ce levain, enforte qu'il n'en reste pas le moindre gruau, mais que le tout soit bien liquide.

Quand le levain est bien *délayé* on ouvre la fontaine, & l'on met dans le levain *délayé* d'abord les *deux tiers* du monceau de farine & les deux tiers de l'eau qui reste, en observant de mêler *légerement* la farine & l'eau, sans former de pâtons ni grumeaux, ou *marons*, comme disent les Boulangers.

Quand on a bien mêlé ces *deux tiers* du monceau de farine, on prend pour la seconde fois les *deux tiers* encore de ce qui en reste, ainsi que les deux tiers de l'eau, & on les mêle encore bien en pétrissant avec légéreté, enforte qu'il n'y ait ni pâtons ni grumeaux.

Enfin, on ajoute dans une troisieme

fois tout ce qui reste de farine & d'eau, en mêlant bien & sans *marons*.

Ces trois *tours* forment ce qu'on appelle la *frase*.

On voit, que d'abord le levain de tout point délayé dans l'eau fait un liquide, & que la pâte devient à chaque tour plus sèche & plus ferme.

N^o. I I.

L'opération de bien Contre-Fraser.

On *contrefrase* plus *promptement* qu'on ne *frase*, c'est-à-dire, qu'il faut augmenter de vivacité pour cette opération; *contrefraser*, c'est diviser toute la pâte, qui ne forme qu'une seule masse après la *frase*, en plusieurs petites parties; puis en l'élevant en pâtons qu'on jette d'un bout du pétrin à l'autre les uns sur les autres, on la découpe en y enfonçant les mains ouvertes, & non en y enfonçant les poings fermés.

La *contrefrase* doit toujours se faire

fans ajouter de farine , ou à clair , comme difent les Boulangers.

N^o. I I I.

L'opération de bien travailler la Pâte.

On appelle *battre* ou *travailler* la pâte ; l'opération de la prendre par les bords , de la plier fur elle-même , de la presser , de l'étendre , de la découper avec les mains ouvertes , & de la jeter par gros pâtons d'un bout du pétrin à l'autre ; cette opération doit fe faire avec le plus de force & de promptitude poffible.

Ce qui diftingue le *travail* d'avec la *contrefrafe*, c'est la maniere de *battre* qui confifte à prendre de gros pâtons , à relever les bords , puis à les renforcer en dedans en tournant & en retournant plusieurs fois le plus vite poffible , & en les jettant , quand ils font affez fouples , à l'autre bout du pétrin le plus fort qu'on peut.

C'est fur-tout dans cette opération

que la force & l'adresse du Boulanger sont nécessaires ; c'est de-là que dépend la légereté du Pain.

De-là vient que les Servantes trop foibles qu'on emploie souvent à la boulangerie dans les Campagnes font de mauvais Pain , soit que leur foiblesse vienne de l'âge , soit qu'elles soient trop délicates ; plus le Boulanger est fort , vif & adroit , mieux le Pain vaut.

Pour connoître si la pâte est bien travaillée , il faut qu'elle soit *uniforme* , c'est-à-dire , égale par-tout , & qu'elle ne prenne point aux mains , c'est alors qu'elle est bien quand le Pétrisseur a les mains nettes en la maniant : on doit donner au *Pain de ménage* trois ou quatre tours de *travail* , suivant la farine.

N^o. I V.

Observations essentielles.

Il faut observer à chaque fois qu'on opere , ou comme on dit en terme de

boulangerie , à chaque *tour* qu'on donne à la pâte , de racler le tour du pétrin , pour ôter tout ce qui s'y attache , & pour le bien délayer , & incorporer dans la masse de la pâte de maniere qu'il soit *uniforme* ou semblable à tout le reste ; c'est un premier article très important , quand on n'y fait pas attention , il en résulte des grumeaux de pâte qui restent dans le Pain , & y font l'effet le plus défagréable.

Une seconde observation , c'est que le travail dépend beaucoup des saisons , quand il fait froid , il vaut mieux mettre plus de levain , & battre un peu moins ; en été c'est tout le contraire , il faut moins de levain & plus de travail.

L'expérience raisonnée apprendra bientôt les causes qui font le bon ou le mauvais Pain , soit aux Boulangers ou Boulangeres , soit aux Maîtres qui doivent les diriger.

De l'eau qu'on emploie dans le Pain.

On ne doit boulangier qu'avec de l'eau bonne à boire, l'eau de riviere est la meilleure, celle des puits est très bonne quand on y puise souvent; les eaux de neige & de glace ne valent rien; les eaux croupissantes gâtent le Pain; l'eau de pluie est souvent mauvaise, sur-tout l'été ou l'automne: ceci regarde *la pureté* & la bonté de l'eau.

Quant à sa *température*, il faut commencer à *rafraîchir* la premiere fois le *levain de chef* avec de l'eau bien tiede, & aller toujours en adoucissant jusqu'au *levain de tout point*, & prendre l'eau encore moins tiede pour pétrir; en été, il suffit qu'elle *ne soit pas froide*; en hiver, il faut la faire *dégourdir*: l'expérience apprendra très bien quand l'eau est à son point, c'est la main du Boulanger qui en décidera.

Les curieux qui veulent faire des expériences au thermometre, sauront quelle est la température naturelle de l'eau tirée & reposée dans le seau : en été, c'est vers le *trentieme* degré, & cette température lui convient pour en pétrir le printemps & l'automne ; mais en hiver il la faut plus *tiede*.

Enfin, l'article le plus essentiel ; c'est la *proportion* de la farine avec l'eau. Rien n'est plus variable ; c'est là-dessus qu'influent le plus le terroir, le climat, les années, les saisons & la mouture.

Il y a des farines qui boivent en eau précisément les trois quarts de leur poids ; enforte qu'avec *seize* onces de farines, vous ajoutez *douze* onces d'eau, & vous formez environ vingt-huit onces de pâte.

Il y a aussi des farines qui ne boivent que la moitié de leur poids ; enforte qu'avec *seize* onces de farines, vous ne pouvez ajouter que *huit* onces d'eau, &

ne faire qu'environ vingt quatre onces de pâte.

Les premieres sont de la meilleure espece; les secondes sont de la mauvaise. D'où il résulte que le calcul mi-toyen est *les deux tiers*; par ce moyen sur *quinze* onces de farines on met *dix* onces d'eau,

Le boisseau commun de farine, étant d'environ *douze* livres, on doit y mettre environ *huit* livres d'eau. C'est au Boulanger à connoître par *expérience* sa farine & son eau, & à décider combien il peut en ajouter ou en retrancher; mais la regle commune qui doit servir de base à ses observations est *huit* pour *douze*, ou les deux tiers.

Ceci regarde le *pain blanc* de pâte *ferme* seulement, fabriqué avec la *farine de bled*, qui est celle de toutes qui prend moins d'eau; car, les premiers & seconds gruaux prennent beaucoup plus d'eau sur-tout quand ils sont mou-

lus à la bonne *mouture économique*.

Les *gruaux bis* de la *mouture économique* pour le Commerce, boivent aussi plus d'eau.

Enfin, la *farine* à faire pain de ménage, où tout est mêlé, sans rien ôter que le son & les recoupes, boit encore plus d'eau, & fait plus de pain.

N^o. V I.

Expériences du Sieur Bricoteau.

Plusieurs épreuves du sieur Bricoteau, Chef & Directeur de la Boulangerie de l'Hôpital général à Paris (très habile dans son art, très zélé pour sa perfection & pour le bien public qui en résulteroit), vont donner une idée de l'eau qui *entre* dans la composition du pain, suivant les diverses farines & du produit en pain.

Premiere Expérience.

Du 10 Septembre 1766.

On a pesé douze livres huit onces de chaque especes de farines.

1°. La farine blanche a pris quatre pintes & un poisson-d'eau, pesant sept livres huit onces.

Elle a donné, en *petits pains* d'une liv. un quart, *seize livres* de pain.

En gros pains de cinq livres, seize livres treize onces; parceque les petits pains perdent plus à la cuisson, comme nous dirons plus bas.

2°. La seconde farine a pris quatre pintes & demi d'eau, pesant sept livres onze onces.

Elle a produit, en *petits pains*, dix-sept livres deux onces; en gros pains, dix-sept livres dix onces.

3°. La troisieme farine a bu cinq pintes d'eau, pesant neuf livres deux onces.

Elle a donné, en *petits pains*, dix sept livres douze onces ; en *gros pains* de six livres chaque, dix-huit liv. quatre onces.

4°. On a mélangé *toutes les farines* ensemble, ce qui fait *pain de ménage*.

Les douze livres huit onces de farines, ainsi mêlées, ont bu quatre pintes trois quarts d'eau, pesant huit liv. cinq onces.

Elles ont produit, en *petits pains*, dix-sept livres six onces ; en *gros pains*, dix-sept livres quatorze onces.

Seconde Expérience.

Du 8 Avril 1767.

On a pesé douze livres huit onces de diverses farines.

1°. Farine blanche, qui a bu quatre pintes & un poisson d'eau, pesant sept livres quatre onces, & qui a produit, en *petits pains*, seize livres cinq onces ; en *gros pains* de cinq livres, dix-sept livres une once.

2°. Farine seconde, qui a bu sept liv. quatre onces d'eau, & qui a produit, en *petits pains*, seize livres dix onces; en *gros pains*, dix-sept liv. deux onces.

3°. Farine troisieme, qui a bu huit livres cinq onces d'eau, & a produit, en *petits pains*, dix-sept liv. dix onces; en *gros pains*, dix huit liv. deux onces.

4°. On a mêlé toutes les farines, & douze livres huit onces de ce mélange ont bu sept livres onze onces d'eau.

Elles ont produit de *pain de ménage*, en *petits pains*, dix-sept liv. quatre onces; en *gros pains*, dix-sept livres douze onces.

Troisieme Expérience.

Du 15 Octobre 1767.

On a pesé pareillement douze livres huit onces de farines de diverses especes.

1°. *Farine blanche*, qui a bu sept liv. huit onces d'eau; elle a rendu, en *petits*

pains, seize livres neuf onces; en *gros pains*, dix-sept livres cinq onces.

2°. Farine seconde, qui a bu sept livres onze onces d'eau, elle a produit, en *petits pains*, seize livres quatorze onces; en *gros pains*, dix-sept livres six onces.

3°. Farine troisieme, elle a bu neuf livres deux onces d'eau, elle a produit, en *petits pains*, dix-huit livres quatre onces.

4°. En mêlant pour *pain de ménage*, les douze livres huit onces ont bu huit livres trois onces.

Ils ont produit, en *petits pains*, dix-sept livres quatre onces; en *gros pains*, dix-huit livres.

C'est aux Boulangers à tenter, par de semblables essais, la nature des farines qu'ils employent, & sur-tout à se procurer l'expérience pour s'y bien connoître.

Résultat important.

Cette observation essentielle de l'eau qui se mêle aux farines dans la composition du pain , montre encore mieux que toute autre , combien il seroit important d'établir & de confirmer dans tout le Royaume le libre Commerce des farines.

Les Marchands *assortiroient* ces farines , ils combineroient ensemble celles des diverses récoltes & de divers territoires , de maniere à procurer un bon produit en pain. Les Acheteurs les reconnoîtroient par un essai en petit , fort simple & fort aisé à pratiquer.

Il ne s'agiroit que de prendre 12 onces & demi de la farine qu'on se proposeroit d'acheter , & de voir combien elle boiroit d'eau en faisant une bonne pâte. Si elle buvoit moins de huit onces , elle seroit très inférieure ; au-dessus de neuf

elle seroit d'une très bonne qualité.

Nous avons fait remarquer dans le second Avis au Peuple, que l'odeur, le goût & la couleur des farines ainsi essayées en les pétrissant en petit, indiquoient beaucoup mieux leurs bonnes ou mauvaises qualités.

N^o. V I I I.

Du Sel dans le Pain.

Dans plusieurs Provinces on a la facilité de mettre un peu de sel dans le pain; il en est bien plus agréable au goût, & d'ailleurs il y a du profit pour la quantité, parceque le sel incorporé à la pâte, y fait entrer beaucoup plus d'eau.

C'est ce mélange du sel, joint à la qualité des bleds plus secs & plus durs dans les Provinces méridionales, qui fait qu'on y retire d'une même mesure de grain, plus de pain, que dans les pays septentrionaux.

Il ne faut pas mettre trop de sel dans la pâte, comme on fait quelquefois, il en résulteroit plusieurs inconvénients.

La meilleure méthode d'employer le sel est de le faire fondre dans l'eau avec laquelle on fait la dernière frasse, ou dans celle qui sert à bassiner la pâte.

N°. I X.

Quand & comment il faut bassiner la pâte.

Quelquefois il arrive qu'en faisant la *contresasse* ou le *travail* de la pâte, elle devient trop ferme, parceque la farine *boit* plus d'eau qu'on ne l'avoit cru aux essais, ou même aux fournées précédentes faites de la même matière.

On remédie à cet inconvénient par un petit *bassinage*; c'est-à-dire en arrosant la pâte avec un peu d'eau qu'on y incorpore par le travail.

Dans les pays où le sel n'est pas cher, & par-tout dans les Châteaux ou Maisons bourgeoises, on devroit jeter un

peu de sel dans l'eau avec laquelle on bassine; c'est une petite dépense pour les Personnes aisées, & le pain en est beaucoup meilleur.

N^o. X.

De la maniere de pétrir provisoirement les gruaux, en attendant la bonne mouture économique à la Lyonnaise.

Nous avons dit que dans les Provinces où l'on ne fait moudre qu'à la façon rustique, il falloit *sasser* d'abord dans un *tas fin*, pour avoir la première farine, puis *ressasser* dans un second moins fin, pour avoir une seconde farine, qu'on appelle les *gruaux*, parcequ'elle est plus grosse.

L'essentiel est de ne pas les mêler; mais de ranger la fleur de farine à gauche dans le pétrin, où l'on en fait un tas: on laisse vuide un tiers de ce pétrin, au milieu. (C'est-là où l'on fera le levain de tout-point; c'est aussi là

qu'on le délayera , & qu'on fera la *frase*).

A la droite du pétrin, on prendra le dernier tiers, on y fera une fontaine, ou rempart de farine pressée, huit heures avant de pétrir ; c'est-à-dire cinq heures avant de faire son levain de *tout-point*.

Dans cette fontaine on mettra les gruaux, & on y versera de *l'eau plus que tiède*, assez pour les couvrir ; on les y laissera tremper environ huit heures.

C'est-à-dire, par exemple, que si on veut pétrir à quatre heures du soir, il faut mettre tremper les gruaux à huit heures du matin, & faire le levain de *tout-point* à une heure après midi.

Ce n'est pas avec les gruaux qu'on fait le levain de *tout-point*, c'est avec la première farine.

Trois heures après qu'on a fait le levain de *tout-point*, on pétrit, en mêlant, à chaque tour de la *frase*, les gruaux

qui font à la droite , avec la premiere farine qui est à la gauche.

Comme la bonne méthode est de fraiser à trois fois , suivant que nous l'avons indiqué ci-dessus , les gruaux sont bien mêlés.

En pétrissant ainsi , on peut être assuré d'avoir du pain beaucoup meilleur , plus léger , plus nourrissant , & en beaucoup plus grande quantité.

N^o. X I.

Exhortation aux Personnes instruites & charitables.

Les ames honnêtes & sensibles doivent prendre plaisir à tout ce qui peut soulager le pauvre Peuple , sur-tout quand il n'en coûte que quelques attentions.

En conséquence , nous exhortons les Seigneurs & les Dames de Paroisse , les Curés , les Ecclésiastiques , les Ma-

gistrats & les Bourgeois , à faire des épreuves de cette méthode de *refasser* à deux fois , & de pétrir après avoir fait tremper huit heures les gruaux ; nous les assurons qu'ils s'en trouveront bien & très bien.

Quand ils seront convaincus par l'expérience , il leur faudra convaincre & persuader le Peuple qui est à leur portée. On croit , trop souvent , que c'est chose difficile ou mal aisée ; il ne faut pour cela que de la patience , de la bonté , & un peu d'adresse : on en met tant pour faire mal , pourquoi n'en pas mettre pour faire le bien ?

Il ne faut donc se rebuter ni du mauvais succès des premières tentatives , ni de l'entêtement des bonnes Gens ; sur-tout à la campagne. Il faut attendre , patienter , & toujours instruire , & toujours donner l'exemple.

Ce supplément provisoire , fera une très bonne épargne au pauvre Peuple

sur la quantité & la qualité de son pain,
deux choses très essentielles.

ARTICLE QUATRIEME.

*De l'Apprêt & de la Cuisson.
du Pain.*

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

Mettre en couche & en pains.

Quand on a bien *frasé*, *contrefrasé* &
travaillé sa pâte, on jette dessus légere-
ment un peu de farine, & on la laisse
reposer pendant une heure & demie,
plus ou moins, selon qu'il fait *chaud* ou
froid.

C'est-à-dire *plus* en temps *froid*, &
moins en temps *chaud*. On appelle cette
opération, laisser sa pâte *en couche*. Il
faut la tenir close & couverte.

Quand elle a été une heure & demie
environ dans cet état, on peut la par-
tager en pains de diverses grosseurs, sui-

vant qu'on veut les employer : on met chacun de ces pains dans des pannetons d'osier, ou dans des cébilles de bois.

On les tient encore une heure & demie ou deux, bien clos & couverts, après lequel temps il faut les mettre au four.

N^o. I I.

De la Pesée des Pains en pâte.

Par la raison que les pains *s'évaporent* par la cuisson, il faut peser *plus* de pâte qu'on ne veut donner de poids à son pain. Voici les portions les plus usitées : elles sont fondées sur l'expérience journalière des Boulangers les plus experts.

Pour avoir un pain cuit d'une livre, il faut peser une livre & cinq onces de pâte.

Pour avoir un pain cuit de deux liv. il faut peser deux livres sept onces.

Pour avoir un pain cuit de trois liv.

il faut peser trois livres neuf onces.

Pour avoir un pain cuit de quatre livres, on prend quatre livres dix à onze onces.

Pour avoir un pain cuit de cinq liv. il faut peser cinq livres douze onces.

Pour avoir un pain cuit de six livres, il faut peser six livres quatorze onces.

Pour avoir un pain cuit de huit livres, il faut peser neuf livres de pâte.

Enfin, pour avoir un pain cuit de douze livres, on pese treize livres & demie de pâte.

N^o. I I I.

Conséquences à tirer des regles de la Pesée.

Ces regles pratiques, appuyées sur l'expérience universelle & journaliere des Boulangers, prouvent que les pains perdent à la cuisson, à proportion de leur petit volume.

Dans un pain de huit liv. par exemple, il n'y a que deux onces de déchet.

où d'évaporation au four par chaque livre de pain cuit ; au contraire, dans un pain d'une livre seule , il y en a cinq.

Nous reviendrons sur cette observation , quand il faudra traiter du Commerce du pain ; car il aisé de sentir que le prix des *petits pains* est nécessairement plus grand , toutes choses égales d'ailleurs , que celui des *gros pains*.

Tout ce que nous voulons remarquer ici ; c'est que l'usage introduit dans les grandes Villes des Provinces , & dans Paris , de ne faire que des pains de quatre livres , n'est pas *économique* pour le prix de ces pains.

Des pains de huit à neuf livres , tels qu'on les fait à la campagne , viendroient à meilleur marché : on en auroit *deux* de ce poids , en bon pain de ménage , pour chaque boisseau de farine , pesant de douze à treize livres de farine.

Une

Une raison a sans doute empêché jusqu'ici, le Peuple des grandes Villes ; de s'approvisionner en pains de plus de quatre livres ; c'est que le pain blanc de pâte ferme , composé de farines de bled , & les pains bis de troisieme & quatrieme gruaux seulement , ne se gardent pas assez long-temps frais , & qu'il faudroit une nombreuse famille pour manger huit à neuf liv. de pain en deux ou trois jours.

Mais le pain de ménage bien fait , aura cette propriété de se bien conserver , & d'être mangeable plus long-temps après la cuisson que les autres pains usités à Paris.

En conséquence , nous voudrions qu'on s'en tint , pour le pain de ménage , aux pains de *six livres* , qui sont dans une très bonne proportion.



Des Fours à cuire le Pain.

Tout le monde connoît la forme des Fours ; mais tous ceux même qui se mêlent d'en construire & d'en faire usage, ne savent pas leur donner les bonnes proportions.

L'âtre du four, ou le pavé sur lequel on met les pains, se fait, ou de terre glaise, ou de carreaux, ou de briques, ou de pierres ; la meilleure de toutes les manières, qu'on peut usiter par-tout, c'est de le paver en *briques*. Elles durent plus que la terre & le simple carreau ; elles prennent mieux la chaleur, & n'en prennent pas *trop*, au point que le font ordinairement les pierres.

La chapelle du four est la voute qui couvre l'âtre. Le défaut ordinaire des Gens de campagne est de faire cette chapelle trop haute ; ce qui consume beaucoup plus de bois qu'il ne faudroit,

ou empêche le pain de bien cuire.

Les proportions d'un bon four pour cuire un septier de bled en pain de ménage, font, neuf pieds de diamettre, & douze pouces d'élévation dans sa plus grande hauteur. L'*âtre* de ce four doit être en rond, & la *chappelle* en hémisphère applatie.

On pratique à la chapelle deux ou trois ouvertures ou cheminées, qu'on appelle *ouras*; ce sont des éventoufes. Par-là s'échappe la fumée, ce qui est très nécessaire, sur-tout quand on brule du bois verd ou humide; par-là on peut refroidir le four, si on s'apperçoit qu'il soit trop chaud, quand on y a placé le pain.

Le dessous du four a son usage que tout le monde fait; mais le dessus peut avoir une utilité que nous allons indiquer.

*Comment on peut employer le dessus du Four
d'une maniere très avantageuse au bien
Public.*

C'est un excellent Citoyen qui nous a communiqué cette idée, M. le Baron d'Espagnac de Puimarets, qui porte partout l'œil d'un Philosophe économique, & qui passe sa vie à bien voir & à bien faire.

L'Hôpital général de Brives, qui lui a les plus grandes obligations, ne faisant moudre que les grains du pays, c'est-à-dire des seigles très humides & gras sous la meule, on ne pouvoit parvenir à faire de bonne mouture & de bon pain.

Les idées répandues dans le Public par un célèbre Académicien, sur les Etuves & sur la maniere d'y faire sécher les bleds, fit naître à M. de Puimarêts,

cellé d'étuver ainsi les seigles de l'Hôpital de Brives.

En conséquence, il fit égaliser & carrelé en briques le dessus du four, il éleva les murailles de manière à y faire une chambre de six pieds de haut, il fit prolonger les *ouras* du four dans cette chambre, par des tuyaux de poêles, & de cette manière il fit une excellente étuve.

L'opération consistoit à répandre sur le pavé le bled qu'on vouloit sécher, pendant que le pain cuisoit dans le four.

Le soin d'*étuver* les bleds afin de les conserver & les rendre plus propres à la mouture, étant très important pour le Commerce des grains & des farines, rien n'est plus simple que d'adapter aux grands four publics, à ceux des grosses maisons ou des Boulangers très occupés de pareilles étuves, qui ne coutent presque rien; les Particuliers & les Mar-

chands traiteroient avec les Possesseurs des fours à étuves, & il ne peut en résulter que de très grands biens.

Les étuves proposées par M. Duhamel, & depuis par beaucoup d'autres, ont l'inconvénient d'être chères à construire, de coûter de la manutention, & même d'entraîner quelques petits inconvénients.

Si le dessus de tous les grands fours bien employés devient *étuve*, les frais sont épargnés; le même homme peut très bien conduire l'une & l'autre opération, & il est douteux qu'on puisse trouver une meilleure méthode.

Les bleds *étuvés* sont préservés, par cette opération de la fermentation intérieure qui les altere souvent, & des insectes qui les détruisent.

Mais il y a une observation importante; c'est qu'il faut laisser mûrir le grain dans la paille avant de le battre, si on veut *l'étuver* aussi-tôt, sur-tout dans

les Pays septentrionaux. Il seroit fort à craindre qu'on n'altérât sa qualité , si on le battoit avant la mi - décembre , pour le passer sur-le-champ à l'étuve.

N^o. V I.*Attentions pour bien cuire le Pain.*

Il faut de l'expérience pour bien chauffer le four , pour y ranger adroitement les pains , pour les y placer proprement , pour ne cuire ni trop ni trop peu , & pour tirer à propos les divers pains qu'on y a mis. C'est tout ce qu'on peut dire en général : l'expérience apprendra le reste.

Voici , dit - on , une bonne épreuve pour savoir si le four est assez chaud : mettez à l'entrée une pincée de farine , si elle *rouffit* sur - le - champ , le four est *bien* ; si elle *noircit* le four est trop *chaud* ; si elle reste *blanche* , il ne l'est pas assez.

Souvent on n'est pas le maître de la matière avec laquelle on chauffe le four ;

les plus légères ont l'inconvénient d'embraser la chapelle , mais de ne pas assez chauffer l'âtre ; les gros bois font le contraire , ils embrasent l'âtre & laissent la chapelle trop froide. Il faut avoir attention à ménager le plus qu'on peut l'égalité par-tout.

Les pains *blancs* & de *petit* volume cuisent plutôt , à feu égal , les pains bis & de gros volume cuisent plus tard ; tout le monde le fait.

Il y a une petite Observation très utile à recommander ; c'est que la porte de l'endroit où l'on cuit le pain ne soit pas en face de la bouche du four ; elle le refroidiroit , couteroit beaucoup de bois & feroit quelquefois manquer la cuisson.

N^o. V I I.

Attention très nécessaire pour le pain qui vient d'être tiré du four.

Il y a une précaution de la plus gran-

de importance à prendre , quand le pain vient d'être tiré du four , c'est de ne pas l'exposer brusquement à l'air froid ; il faut que le pain refroidisse peu-à-peu dans un lieu sec & tempéré.

Il faut poser les pains sur une planche bien seche & bien propre , sur le côté & non à plat , les uns à côté des autres ; sans cette précaution , on risque de gâter le pain le mieux fait.

N°. V I I I.

Conclusion générale.

L'art de faire de bons pains , consiste en plusieurs petites attentions qui demandent un soin habituel ; mais il ne faut que l'envie de bien faire avec un peu d'adresse , pour y réussir parfaitement.

Les Maîtres & les Maîtresses de maison , qui veulent avoir à la campagne de bon pain de ménage , doivent veiller , premièrement , à ce que la bou-

langerie soit toujours tenue très propre. Secondement , à ce que les levains soient rafraichis à propos , depuis une journée jusqu'à l'autre. Troisiemement, à ce que le levain de tout-point soit bien fait & au temps convenable.

Ils doivent exiger de l'adresse , de la vivacité & de la force dans le Boulanger, ou la Boulangere; qu'ils sachent bien éprouver leurs farines, qu'ils aient le tact pour leur eau , & connoissent leur four.

C H A P I T R E I I.

Du Commerce du Pain.

NOUS avons quatre points importants à traiter dans ce Chapitre , premierement , les Fours bannaux ; secondement , le Privilege exclusif des Boulangers en titre ; troisiemement , les Ordonnances sur la qualité des Pains ; quatriemement, la Taxe des Pains.

ARTICLE PREMIER.

*Des Fours Bannaux, & des Fours publics sans bannalité.*N^o. P R E M I E R .*Des Fours bannaux.*

Le four bannal appartient à un Seigneur qui a droit de *contraindre* tous les Habitants de sa terre ou de son fief, à venir *cuire* leur pain dans ce four, en payant un droit fixé par les titres ou par l'usage.

Le four bannal n'a pas les mêmes inconvénients, ni la même injustice que le *moulin bannal*; il n'y a nulle raison pour colorer la bannalité des *moulins*, il y en a pour celle des *fours*, & les voici.

Premièrement, une famille peu nombreuse ne consomme que quelques livres de pain par jour; elle ne peut donc cuire que très peu à la fois. Il lui

en couteroit à proportion beaucoup plus pour le bois.

Un four de neuf pieds contiendra un septier en pain de ménage, produisant à peu près deux cents soixante livres de pain; quelle est la famille qui consomme cette quantité? Si vous la divisez en six petites fournées, il faudra beaucoup & immensément plus de frais pour ces six petites que pour une grande.

Secondement, à consommation, & par conséquent à fournée égale, il faut bien moins de bois pour entretenir un four qui est continuellement en exercice, que pour en échauffer un qui ne travaille qu'une ou deux fois par semaine.

Il y a donc deux épargnes très considérables aux grands fours publics qui font plusieurs fournées de suite, & qui cuisent à meilleur marché.

D'ailleurs, un seul homme qui conduit sans cesse un ou plusieurs fours

dans le même fournil, acquiere une grande expérience.

N^o. I I.*Inconvénients de la bannalité des Fours:*

Les seuls inconvénients de la bannalité des fours sont, premierement, d'être une *servitude*, reste de l'ancien droit féodal; moins mauvais peut-être que le droit fiscal, mais sûrement inférieur au droit de la pleine franchise, que la Loi naturelle & l'Ordre social ne cesseront jamais de réclamer.

Secondement, c'est que le Fermier du four bannal n'ayant point de concurrent, & se sentant armé du droit de contraindre, *fait à sa guise*, & qu'il peut causer au pauvre Peuple de très grands préjudices, par mauvaise foi, par caprice, par mal-adresse, par sa négligence, par sa mal-propreté, & par d'autres raisons semblables.

Ce fermier ne peut être retenu que

par la Justice réglée , quand il a une fois un bail : or , quelles formes , quels détails , quels frais pour l'avoir cette justice ? Le pauvre Peuple des campagnes fait-il comment il faut s'y prendre pour l'obtenir ? Le peut-il ? Le voudra-t-il , instruit , par une trop longue & trop malheureuse expérience , des peines , des dangers , des difficultés & des dépenses ? Non : il souffre , & c'est évidemment le parti le plus sage pour lui.

Plus on y regardera de près , dans ces objets de détails , plus on verra quel mal ont fait au Royaume , sous les derniers Regnes , les *Citadins* des grandes Villes qui ont voulu se mêler de ce qu'il appellent Législation. Ils ont cru opérer des merveilles en attirant à la Justice formaliste & contentieuse , même tout ce qui regarde les premiers besoins journaliers du pauvre Peuple ; ils n'ont pas senti que leurs procédures & leurs degrés de Jurisdictions , ne per-

mettroient qu'aux riches, qui ont du temps & de l'argent à perdre, d'obtenir justice. Ils n'avoient sous les yeux que des gens de cette espece, dans les grandes Villes où ils ont fait toutes leurs belles spéculations.

Mais ils auroient dû penser que ce sont précisément ces gens là qui ont moins besoin de justice sur les affaires du plus petit détail, parcequ'un écu de plus ou de moins n'est *rien* pour eux; mais c'est *tout* pour le pauvre qui n'a que cet écu, & si on le lui vole par des manœuvres, il n'a plus le moyen, ni le temps de poursuivre celui qui l'en a dépouillé.

En appliquant ce principe général de spéculation à l'article des fours *bannaux*, on sent quel est le danger attaché au droit de contrainte, & de privilege exclusif; le Fermier peut en abuser au grand préjudice du *pauvre Peuple*, & il est peu probable qu'on puisse en obtenir promptement justice.

Utilité des Fours publics sans bannalité.

De ces deux considérations réunies, il résulte que la meilleure des Institutions seroit celle de *fours publics sans bannalité* ; c'est-à-dire sans *privilège exclusif*, & sans *droit de contraindre*.

Ces *fours publics* épargneroient les frais, & procureroient l'avantage du Peuple ; leur police seroit, (à la contrainte près) tout-à-fait semblable à celle des fours bannaux.

Dans plusieurs Villes grandes ou petites, les Boulangers font l'office de ces fours publics, en recevant la pâte des femmes qui pétrissent chez elles, & la faisant cuire pour une rétribution très modique.

Cet usage est assez bon ; mais peut-être moins que celui des fours publics qu'on pourroit établir dans les Fauxbourg de Paris, & dans les Villes de

Province, à l'usage des Particuliers qui voudroient faire eux-mêmes, chez eux, le bon pain de ménage.

La plupart n'auroient besoin pour cela que de deux choses; savoir, premierement, de trouver chez les Marchands de la farine toute prête à faire de bon pain de ménage; nous parlerons tout-à l'heure de cette commodité. La seconde, d'avoir des fours publics en assez grand nombre, *libres* & bien tenus: au moyen de cette *liberté*, d'où naîtroit la *concurrence*, le *pain* ne seroit jamais *trop cher*, relativement au *prix* du *bled*.

Dans les grandes Villes un seul homme pourroit conduire au moins deux fours qui se toucheroient, & qu'on tiendrait sans cesse en exercice. Le dessus de ces fours seroit une grande & belle *étuve* pour les bleds, & même pour les farines; car on peut aussi étuver la *farine* avec grande utilité en plusieurs cas.

Deux Conclusions pratiques.

Pour tirer une utilité de ces réflexions, nous croyons, 1^o. que tous les Seigneurs qui ont des fours bannaux, & qui se piquent de patriotisme & de générosité, pourroient faire beaucoup de bien dans les gros Villages, s'ils vouloient établir deux ou trois fours au lieu d'un seul, & laisser leurs gens libres de cuire à celui qui leur plairoit; s'il y a des Boulangers dans le lieu, ce qui est ordinaire dans les Bourgs considérables, le plus simple seroit de leur permettre de recevoir à cuisson.

2^o. Que les Administrateurs des grandes Villes, où le Peuple n'a pas cette commodité, feroient très bien de la leur procurer; c'est le meilleur moyen de *forcer* les Boulangers à se réduire au plus juste prix, pour leurs façons.

Nous insistons pour qu'on ne sépare

point cette idée de celle qui doit servir de base à toutes les autres ; c'est-à dire du Commerce absolument libre des *farines assorties*, & toutes prêtes à faire bonne qualité & bonne quantité de *pains* de toute espece.

A R T I C L E S E C O N D.

Du Privilège exclusif des Boulangers en titre.

N°. P R E M I E R.

Examen du Privilège exclusif.

C'est dans les temps d'ignorance & de barbarie qu'ont pris naissance les privilèges exclusifs. Envain certains esprits systématiques ont voulu couvrir ces institutions de quelques prétextes plausibles ; plus les hommes s'éclairent sur les principes du droit naturel & de la politique, plus on sent l'injustice & l'absurdité de ces *privilèges*.

Quand une grande Nation est toute

divisée en Despotes arbitraires & en Esclaves, comme l'étoit la nôtre dans les premiers temps du droit féodal, & comme le sont encore quelques autres; le serf attaché à la glebe, ne peut, sans le congé de son Seigneur, quitter la bêche pour exercer une autre profession; c'est de-là qu'est venue chez nous la première idée des *privilèges*, *permissions* ou *maîtrises*.

Les Regnes de Henri II, de Charles IX. & de Henri III, qui seront à jamais regardés dans notre Histoire, comme la lie des siècles de notre Monarchie, virent éclore une foule de réglemens ridicules & funestes, la plupart puisés, par le pédantisme, dans les prétendues Loix des Empereurs Romains du dernier âge, les plus imbécilles & les plus atroces des Souverains qui aient jamais désolé la pauvre humanité.

C'est alors qu'on mit dans tout son jour le système des privilèges exclusifs

& des Ouvriers titrés ; c'est alors qu'on l'appuya sur ce prétendu principe fiscal ; *que le droit de travailler est un droit royal ;* maxime absurde en spéculation & destructive dans la pratique ; la plus odieuse aux ames honnêtes qu'ait jamais inventé l'esprit de domination & de rapine. La raison dit , au contraire , que *travailler de son mieux est le devoir de tous ;* que *profiter du fruit de son travail est le droit de tous ;* que *protéger les travaux & garantir à chacun le fruit de ses peines , c'est le devoir & le travail des Princes ,* & que leur *droit est de recueillir aussi eux-mêmes le fruit de ce travail ,* en recevant une portion des *richesses annuellement renaissantes & disponibles de la Nation.*

Quand on juge d'après ces vrais principes de l'*ordre naturel*, tous les privilèges exclusifs quelconques , & le fondement général sur lequel ils sont appuyés par la *fiscalité moderne*, on n'en sent que trop

le vice radical & les effets defastreux.

Il est fingulier que les objets de premier besoin qui méritoient le plus d'être respectés, aient au contraire été les premiers envahis par la cupidité usurpatrice ; c'est leur nécessité continuelle & leur généralité qui les ont soumis aux premiers des privilèges exclusifs.

Le Commerce du *pain*, des *farines* & des *bleds*, celui des viandes & des boissons, fait la matiere des plus anciennes pancartes féodales ; les Boulangers, les Meûniers, les Blatiers, les Bouchers, les Cabaretiers ont été presque partout soumis à des réglemens, à des prohibitions, à des privilèges exclusifs, à des visites, à des formalités, à des droits & à toutes les autres entraves ou exactions qui marchent à leur fuite.

Il est fort fingulier que le pain étant si nécessaire, sur-tout au *Peuple*, on ait créé dans toutes les grandes Villes un Corps d'hommes ayant le privilège ex-

clufif d'en vendre. Il est bien plus fingulier encore que dans les cas où le pain s'est trouvé *très cher* pour le *Peuple* des Villes, on s'en soit pris à toute autre espece de cause, & qu'on n'ait jamais pensé que l'érection d'un Corps de *Boulangers en titre* est évidemment & nécessairement une de celles qui contribuent au renchérissement du pain dans les Villes.

Car enfin, il en coute du temps, des formalités, de l'argent, pour parvenir à la *maîtrise*; il y a des contributions, des dépenses réglées & des faux frais accidentels, & il faut que le *pain* du *Peuple* paye toutes ces mises avec l'intérêt.

D'ailleurs, toute incorporation étouffe la *concurrence*, de deux manieres: premierement, dans une Communauté il y a du danger, une espece de honte & une très grande difficulté à ne pas suivre le taux général, & à ne pas s'entendre,

comme on dit communément, pour l'intérêt général; il y a des Chefs de meute qui maîtrisent les autres, & leur donnent le ton; il y a mille petites reffources pour venger le Corps de ceux qui voudroient le *trahir*, c'est à-dire mettre les salaires & les profits au rabais.

Secondement, les Ouvriers, souvent les plus industrieux, étant éloignés par le défaut de maîtrise, & nul Particulier quelconque ne pouvant faire le Commerce du *pain*, excepté les Privilégiés, il est indubitable que la concurrence & l'émulation sont beaucoup moindres qu'elles ne pourroient & devroient être.

Ces raisons qui paroîtront, aux esprits droits & aux ames honnêtes, des raisons fort graves pour toute espece d'industrie & de Commerce, le sont bien davantage quand il s'agit du *pain* des pauvres *Peuples*; car enfin, le plus petit renchérissement sur cet objet est une *ruine*, la plus petite diminution est
une

une fortune pour les malheureux.

N°. I I.

*Premiere espece de restriction au Privilège
exclusif des Boulangers.*

Les Magistrats bien intentionnés qui se sont vus chargés du détail de la Police des grandes Villes, & qui ne pouvoient pas détruire les Corps & Communautés de Boulangers, créés ou confirmés avec tout l'appareil de la Législation souveraine, ont cru trouver un remede en les laissant multiplier; il est en effet tout naturel d'imaginer que *le grand nombre* des Privilégiés va détruisant l'effet du privilège exclusif, en ramenant la concurrence qui procure le meilleur marché possible, & qui excite l'émulation de mieux faire.

Cependant, comme jamais un mauvais arbre ne peut produire de bons fruits, il s'est trouvé des inconvénients à cette multiplication même, & les voici.

E

Tout métier doit faire vivre son homme, voilà le principe; en conséquence à mesure que les Boulangers titrés se sont multipliés, & qu'ils se sont partagé les pratiques des Villes, il a été indispensablement nécessaire d'augmenter les frais; c'est-à-dire de renchérir le *pain*.

Supposons que dans une Ville il se consume huit ou dix mille livres de pain chaque jour, si huit ou dix Boulangers faisoient ce Commerce, il ne faudroit payer que les frais indispensables du *pain*, & de plus l'honnête entretien de huit ou dix familles.

S'il y a trente ou quarante Boulangers, il faudra l'entretien de trente familles, moindre peut-être pour chacune, que celui des huit ou dix autres, mais beaucoup plus fort en somme; & il faudra plus de frais, parceque toute grande fabrique, bien montée, exige beaucoup moins de dépense, & rend plus de produit net.

Qu'arrive t-il donc de la multiplication des Boulangers titrés ? que les frais sont très multipliés , & cependant que chaque famille de ces privilégiés n'est pas dans l'opulence.

C'est de là que viennent deux idées contraires , fondées l'une & l'autre sur des observations très vraies. Les uns disent le pain est trop cher , relativement au prix du bled , & ils le prouvent très bien , par le détail des frais pris d'après un Boulanger *bien aisé*. Les autres , répondent il n'est pas *trop cher* , & ils le prouvent en montrant ce qui est vrai , que peu de Boulangers sont riches , qu'un grand nombre tombe en pauvreté , & que le commun atteint à peine l'état de médiocrité.

Le grand nombre des privilégiés donne la solution de cette difficulté. Par exemple , à ne compter que mille francs par tête l'un portant l'autre , pour loyer , contribution , nourriture , &c. ; la Ville

que nous avons prise pour exemple ; surchargée de *quarante* Boulangers titrés , surpayera *quarante* mille livres pour les entretenir dans l'état de médiocrité pour la plupart ; au lieu que *dix* à deux mille livres l'un portant l'autre , qui est le double de bien être , ne lui couteroient que *vingt* mille francs , & gagneroient encore beaucoup sur les frais.

N^o. I I I.

Explication intéressante.

C'est qu'il y a une grande différence entre la multiplication des concurrents *libres* & celle des *privilégiés* , faisant corps & *payant* leur aggrégation.

Dans l'état de pleine & libre concurrence , la multiplication s'arrête naturellement quand le profit cesse , jusques-là toute la diminution des prix est au profit du public : les premiers qui font librement un commerce très profitable

n'ont pas plutôt réussi que plusieurs s'empressent de les imiter, & qu'ils cherchent à obtenir la préférence par le *bon marché*. De diminutions en diminutions, l'objet vient à son prix, & alors les concurrents cessent de se multiplier, parcequ'il y auroit de la *perte*; c'est *tant pis* pour ceux qui essayent alors, ou tant pis pour quelques autres, si les nouveaux venus obtiennent la préférence, car il n'y a pas moyen de *se retrouver*, comme disent les Ouvriers, par la mal façon ou par les taxes qui autorisent à survendre : la *liberté* & la *concurrency* font justice de l'un & empêchent l'autre.

Au contraire, dans un corps *privilé-gé*, quand la multiplication même excessive est tolérée, & en quelque sorte provoquée comme remede au *privilège* exclusif; il en résulte nécessairement le plus qu'il est possible d'industrie pour *se retrouver*, d'intrigues & de manœuvres

pour obtenir des *taxes*, c'est-à-dire la permission de survendre, & dans ces taxes vous trouverez qu'un des élémens du calcul fera nécessairement le nombre des privilégiés, & que la nécessité de répartir la subsistance d'une famille sur une pratique médiocre fera une des causes du renchérissement.

C'est ainsi qu'on tombe infailliblement d'un piège dans un autre, quand on part d'un mauvais principe. Dans le fait c'est que le COMMERCE DU PAIN DEVROIT ÊTRE ABSOLUMENT LIBRE, c'est que le titre de Boulanger ne devrait couter ni formalités, ni frais, ni contributions annuelles; il est évident d'abord que le Peuple gagneroit tout cela sur son Pain, & c'est un objet pour lui; il est évident ensuite que la *liberté* & la *concurrency* le vengeroient de toute mal façon, & de toute envie de trop gagner.

N^o. I V.*Seconde restriction au Privilège exclusif.*

Une autre restriction à ce privilège a été de permettre aux gens de la Campagne d'apporter du Pain dans les Villes à certains jours de marché public, c'est ce qu'on appelle les *forains*.

Mais l'esprit de cette institution demanderoit qu'on n'affujettît un commerce si précieux à aucunes formalités, à aucunes contraintes.

C'est précisément tout le contraire qui se pratique en plusieurs Villes, sous prétexte de police, de reglements, de droits de visite, de halle, de marché, de poids, de mesure : on y met beaucoup de gênes, beaucoup d'affujettissement & de dépendance.

Pleine *liberté* de vendre à son gré ; pour le lieu, pour le tems & pour le prix : voilà ce qui multiplieroit les Forains & assureroit au Peuple sa subsistance.

*Nouvelle restriction en faveur du Pain
de ménage.*

Le Pauvre *Peuple* des Villes est celui qu'on doit, autant qu'il est possible, affranchir de toute contribution sur son Pain; c'est à lui que convient le bon *pain de ménage*, ainsi que nous l'avons expliqué: rien ne seroit donc plus juste & plus utile que d'accorder au moins pleine franchise & *liberté* absolue pour le *Commerce* de cette espece de *pain*.

C'est-à-dire, que dans tous les tems & dans tous les lieux, il fût permis de fabriquer & de vendre du *pain de ménage*, avec la condition de le vendre poids pour poids, & prix pour prix, précisément comme le plus beau bled au marché, livre pour livre.

C'est-à-dire, que si le plus beau bled étoit à trente livres, le commerce du *pain de ménage* à deux sols & demi la

livre & au-deffous seroit parfaitement *libre* à tous, en tout tems & en tous lieux; si le plus beau bled étoit à vingt-sept livres, le commerce du *pain* à deux sols un liard & au-deffous seroit parfaitement libre & ainsi du reste, en diminuant le prix du *pain libre* d'un denier, à proportion que la tête du bled diminueroit de vingt sols par septier, mesure de Paris, & en l'augmentant à mesure que le plus beau bled froment augmenteroit aux marchés.

N°. V I.

*Que le Privilège exclusif rend nécessaire
les Fours Publics.*

Enfin, pour remettre peu-à-peu le pauvre Peuple dans ses droits contre le privilège des Boulangers en titre, une excellente institution dans les grandes Villes seroit celle des fours publics dont nous avons parlé ci-dessus.

Avec tous ces palliatifs provisoires,

on pourroit attendre le moment favorable de supprimer totalement les corps de Boulangers en titre , c'est-à-dire les formalités & les frais, pour en faire une profession totalement *libre* : opération qui n'est ni couteuse ni difficile, & qui pourroit servir de modele à tant d'autres du même genre , également utiles à toute espece de bien public. *Laissez faire & laisser passer* : voilà , disoit un Citoyen zélé & un très habile homme , M. de Gournai , voilà toute la police du commerce quelconque , à plus forte raison du commerce du Pain.

ARTICLE TROISIEME.

Des Ordonnances sur les diverses especes de Pains.

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

Des Réglements sur les Pains de diverses couleurs.

La plupart des anciens Réglements

de Police n'ont eu pour base, comme l'opinion du Peuple des Villes, que la *couleur* du pain, & non sa qualité. Les Réglementaires ont distingué le pain blanc, le pain bis-blanc & le pain bis; leur faveur n'alloit pas plus loin.

Les Boulangers titrés n'ont eu garde de les instruire mieux, & d'ailleurs la plupart attachés à la simple routine, n'auroient pas su fournir de bons éclaircissements.

Dans plusieurs grandes Villes du Royaume, nous voyons une espèce de guerre continuelle entre la Police & les Boulangers, sur le *pain blanc* & le *pain bis*; en voici l'objet.

Une même mesure de grain, suivant qu'on la fait moudre bien ou mal, donne plus ou moins de farine à faire *pain blanc*, & par conséquent celle-ci prélevée, il en reste plus ou moins pour faire du *pain bis*.

Il y avoit même lieu de croire que

le reste de farine consacrée au *pain bis* étoit d'autant moins bon, qu'il s'y trouvoit moindre quantité, puisqu'on en avoit extrait le meilleur pour fondre dans le *pain blanc*.

D'après ces deux observations le Règlement avoit fixé la quantité de *pain blanc* qu'on devoit extraire d'une mesure de bled; tout le reste devoit être mis en *pain bis*, & cela, disoit-on, pour le bien du pauvre Peuple, qui a besoin de bon *pain bis*.

Voici la première réflexion qu'auroient dû faire les Auteurs de pareilles Ordonnances: qui est-ce qui leur en garantissoit l'exécution? Il auroit donc fallu donner un Garde à chaque Boulanger, & que ce Garde ne l'eût pas quitté d'une minute, & qu'il se fût fait rendre un compte exact de son blutage & de sa pâte.

Tout autre moyen est insuffisant pour flurer aux prétendus Législateurs l'exé-

cution fidele de semblables Réglemens; car un Boulanger qui voudra tirer plus de *pain blanc* achetera séparément à la Campagne, de quoi faire du *pain bis*, si vous le forcez d'en faire & d'en vendre, & vous ne faurez pas si c'est de son bled qu'il provient, ou si c'est d'un autre.

D'ailleurs, avec ces beaux Réglemens, on renchérissoit nécessairement le *pain bis*, sans en affurer la qualité; car enfin, supposez qu'on vende le *pain blanc* deux sols & demie la livre, & le *pain bis* deux sols, quand une seule mesure donne cent livres de blanc, & vingt cinq livres de bis: en ce cas-là, si vous forcez le Boulanger à ne faire de la même mesure que soixante-quinze livres de *blanc*, & cinquante livres de *bis*, il faudra bien pour qu'il se *retrouve*; (c'est-à-dire, pour qu'il ne perde pas) qu'il augmente le prix du *pain bis*: car enfin, ses soixante-quinze livres de pain

blanc à deux sols & demi, ne lui produisent plus que neuf liv. sept sols six den.; au lieu de douze livres dix sols que lui valaient les cent livres de *blanc*; c'est donc trois livres deux sols six deniers qu'il doit retrouver.

Or, vingt-cinq livres de pain *bis* qu'il a de plus, ne se vendant que deux sols, comme ci-devant, ne lui produiroient que cinquante sols; donc il y auroit de *perte* douze sols six deniers.

Pour compenser ce déficit, il faut augmenter d'un liard chaque livre de pain *bis*, & ces cinquante livres portées à deux sols trois deniers, vous rendront les douze sols six deniers, qui font exactement cinquante liards.

L'effet d'une pareille opération est donc d'augmenter d'un liard par livre, la dépense de ceux qui mangeoient du pain *bis*, afin d'en faire manger aussi à d'autres.

On ne peut pas dire avec confiance

qu'il sera meilleur , parceque le profit est si assuré, & la fraude si facile, qu'elle est inévitable, si on tient la main à l'exécution de l'Ordonnance ; & parcequ'en général , tout homme qu'on *force* par un Règlement arbitraire , dont il sent le vice , ne peut résister à la tentation de le violer.

C'est la présomption , ou pour mieux dire la certitude de cette pratique destructive du Règlement , qui répond à ceux qui voudroient rejeter sur le pain *blanc* des riches , les douze sols six deniers manquans dans la recette du Boulanger ; ces soixante - quinze livres de pain *blanc* , augmentées de deux deniers chacune , produiroient les douze sols & demi.

Mais il en résulteroit toujours que le pain des riches auroit augmenté pour ne faire aucun bien aux Pauvres.

Preuves du vice de ces Réglemens.

Les Auteurs de toutes Ordonnances d'une semblable espece, partoient d'un principe que l'expérience a démontré *faux*, mais le plus *faux* qu'il soit possible. Ils imaginoient que la maniere de moudre n'étoit pas susceptible de changer & de se perfectionner; c'est la manie de tous les Réglementaires, ils présuposent toujours que le genre humain doit faire à perpétuité comme ils le voient faire, & c'est là - dessus qu'ils fondent des arragements perpétuels, à ce qu'ils croient, qui n'ont que l'inconvénient de devenir de jour en jour plus absurdes & plus funestes au Peuple à moins qu'on ne les laisse dans le mépris.

En voici une preuve très authentique & très palpable.

Avant le mois de Novembre dernier

On ne favoit faire dans la Ville de Dijon que la mouture à *la grosse* ; suivant cette méthode, trois cents soixante-deux livres de froment donnoient cent cinq livres de pain *blanc*, & cent quatre-vingt-sept livres de pain *bis-blanc*. Supposez le prix du *pain blanc* à deux sols & demi, les cent cinq livres auroient fait treize livres deux sols six deniers. Le *pain bis* étant supposé à deux sols, les cent quatre-vingt-sept livres auroient fait dix-huit livres quatorze sols ; le total du pain provenant des trois cents soixante-deux livres de froment, auroit été trente & une livre seize sols six deniers.

Jusqu'à la fin de l'an 1767, il auroit pû être fait un Reglement sur le Pain, portant ; 1^o. que les Boulangers ne pourroient tirer de 362 livres de froment que la quantité de 105 livres de Pain *blanc*, le reste en Pain *bis* ; 2^o. *quant* alors & jusqu'à nouvel ordre, *taxe du*

Pain blanc à 2 sols & demi , & du Pain bis à 2 sols : cette Ordonnance de Police eût ressemblé à mille & mille autres.

Dans le même mois, le sieur Bucquet a mis en jeu, dans la Ville de Dijon ; ses moulins préparés pour la mouture *économique* ; il a opéré sur trois cents soixante-deux livres quelques onces de froment, en présence des Boulangers, des Meûniers & des Magistrats, & il est résulté de sa mouture, 1^o. deux cents trente livres de pain blanc, au lieu de cent cinq. 2^o. Cent dix-huit seulement de pain bis au lieu de cent quatre-vingt-sept.

Voilà donc moins de *bis* & plus de *blanc*, contre l'esprit des Réglements vulgaires : oui. Mais le Peuple y perd-il, ou non ? C'est une affaire de calcul.

Or, mettons le pain blanc à deux sols seulement, au lieu de deux sols & demi ; deux cents trente livres font d'abord vingt-trois liv. : mettons de même

le pain bis à dix-huit deniers, les cent dix-huit livres font huit livres dix-sept sols, ces deux sommes réunies, font trente & une livres dix-sept sols; c'est-à-dire six deniers de plus que le prix du pain de l'ancienne mouture.

Quel est donc le résultat selon votre supposition? C'est que le pain *blanc* ne coute pas plus desormais que ne coutoit ci-devant le pain *bis*; c'est que celui-ci coute six deniers de moins qu'auparavant.

C'est qu'il y a, pour tout le Public, cinquante-sept livres de pain de *profit*, sur deux cents quatre-vingt-douze; c'est-à-dire beaucoup plus d'un *sixieme*. C'est qu'il y a six deniers de *profit* sur le prix de chaque livre de pain *blanc*; c'est-à-dire un *cinquieme*. C'est qu'il y a pareillement six deniers de *profit* sur chaque livre de pain *bis*; c'est-à-dire un *quart*.

Cependant un Officier armé du Ré-

glement eût pû repousser la mouture de fleur Bucquet, comme une innovation; & tout homme qui auroit parti d'après le Règlement (comme on le fait presque toujours) n'auroit jamais pensé à déranger la proportion des farines à *pain blanc* & à *pain bis*.

Nous prions tous les honnêtes gens, tous les Magistrats instruits, de réfléchir sur ce calcul, de parler & d'agir en conséquence: les faits sont très vrais, & constatés par les Procès-verbaux les plus authentiques.

N^o. I I I.

Des Usages & Règlements sur les Pains de divers poids.

Il y a aussi dans les Villes beaucoup d'Ordonnances sur les *petits* ou les *gros pains*; la plupart sont sans exécution, & méritent de demeurer toujours dans le même oubli.

Tant qu'il y aura des *riches* qui vou-

dront payer des petits pains de fantaisie ; il y aura des Boulangers qui en feront pour leur en vendre ; aucune puissance humaine n'est en état de *l'empêcher* : & d'ailleurs , pourquoi l'empêcher ? Chacun n'est-il pas le maître de son argent & de sa denrée ?

Des Réglemens bisarres ont ordonné en certains temps , & dans certaines Villes , que les Boulangers cacheroient dans leurs maisons les *petits pains* , les pains mollets de pâte recherchée , & qu'ils n'exposeroient sur leur boutiques que du *gros pain*. C'étoit une belle occupation pour des Législateurs & des Tribunaux souverains , que d'ordonner de pareilles singeries.

Le fait est que les petits pains sont plus chers que les gros , toutes choses égales d'ailleurs ; parceque les petits s'évaporent *plus* , & les gros moins , à la cuisson. Mais c'est l'affaire de celui qui achete volontairement , & de celui

qui vend ; l'autorité n'a pas besoin de s'en mêler.

N^o. I V.

De l'exactitude de la Pesée.

Il y a un article plus délicat , c'est celui de la *pesée*. Nous avons dit en quelle proportion il falloit mettre la pâte au four , pour en retirer des pains du poids qu'on s'étoit proposé.

La moindre réflexion fera sentir que malgré la plus grande exactitude dans la pesée , il peut arriver beaucoup d'accidents , soit qu'ils proviennent des fours , soit qu'ils proviennent de la pâte , de l'eau , du temps & d'autres semblables causes naturelles.

Alors il y aura quelques onces de plus ou de moins à redire sur les pains , sans que la fraude s'en mêle.

Il est vrai que des marchands de mauvaise foi , peuvent se faire un titre de ces accidents naturels , pour tenir tou-

jours leurs pains à un poids inférieur à celui qu'ils devroient avoir ; c'est un vol fait au pauvre Peuple , qui devient pour lui d'une très grande importance.

On s'est empressé de conclure qu'il falloit des inspecteurs, des visites, & par conséquent des formalités & des droits ; mais cette conséquence est aussi fausse que toutes les autres qui ont fondé les reglemens & les visiteurs de toute espece.

Le Peuple a trop de bon sens pour avoir jamais demandé rien de pareil , parcequ'il fait bien que tous ces prétendus surveillans se font *payer*, & qu'il faut ajouter leurs salaires au prix de son Pain ; il sait bien encore que plusieurs, après s'être fait payer pour prendre ses intérêts, se font *repayer* par les Marchand frauduleux, pour les sacrifier.

Une paire de balance suffit pour juger du poids. Quand vous aurez établi la liberté & la concurrence, le Peuple

qui peut toujours peser, tant en présence du Boulanger qu'en son absence, quittera même avec éclat & murmure ceux qui tromperoient sur le poids, il donnera sa confiance, & par conséquent le profit d'une bonne vente, à ceux qui feront bon poids; & voilà la règle établie sans frais & sans dangers.

Sous la loi des privilèges exclusifs, des contraintes, & des manœuvres qui en résultent, la prétendue police des poids est une des *armes* qu'emploient l'esprit de monopole: si un seul Boulanger vouloit mettre les profits au rabais, même dans les cas où l'adresse des privilèges & la connivence des inspecteurs les rendoit excessifs; les *Jurés* & les *Inspecteurs* avoient tout prêt pour le vexer, l'inspection continuelle & les peines attachées à ce qu'on appelloit *faux poids*.

C'est ainsi que tout règlement, même celui qui paroît le plus juste & le plus raisonnable, entraîne toujours à sa
suite

suïte les plus terribles inconvéniens , qu'on ne connoît qu'avec beaucoup de réflexions , mais qui causent en attendant des maux infinis au pauvre Peuple.

Rien ne paroïssoit plus équitable aux Juristes reglementaires , que d'exiger qu'un pain annoncé pour pain de quatre livres eût en effet ce poids ; rien ne leur sembloit plus manifeste que la fraude d'un Boulanger qui ne donnoit que trois livres dix ou douze onces , au lieu de quatre livres de Pain.

Mais s'ils avoient réfléchi à l'impossibilité physique de prendre toujours des mesures justes & invariables dans une fabrication toute composée d'éléments variables mais très variables, non-seulement d'année en année , mais de lieu à lieu , de jour à jour , de moment en moment , tels que l'eau , l'air , le feu , la farine , le sel , l'art , la force , l'adresse , la vivacité d'un homme ; ils auroient vu premierement , que leur reglement étoit

absurde dans son principe , & qu'ils confondoient nécessairement la bonne foi trompée par les circonstances avec la *fraude méditée*.

Il étoit d'autant plus injuste d'attacher une amende & un deshonneur au défaut de quelques onces dans le poids, qu'on n'autorisoit pas le Boulanger à se faire *surpayer* l'excédent quand il y en avoit, le Peuple ne s'y prêteroit pas.

La crainte des saisies & des peines obligeroit donc le Boulanger honnête, à *excéder*, mais il en résulte un renchérissement, c'est la suite infaillible.

Les calculs étant établis sur cette base, les Boulangers plus curieux de *profiter* que de conserver leur réputation, couroient les risques & tomboient souvent au-dessous, quelques-uns *achetoient l'impunité* en salariant les subalternes des préposés à la Police, & le pauvre Peuple surpayoit comme s'il

avoit eu de *l'excédent* pendant qu'il avoit du pain de manque.

Mais le pire de tous les effets de ce règlement, c'est qu'il peut servir de prétexte honnête à la vexation, & retenir par-là tous les Boulangers qui auroient l'émulation de se distinguer par le bon prix & le plus grand avantage du Public.

Il faut donc encore abandonner au Peuple & à la *liberté* la police du poids, qu'ils font bien plus sûrement que les *Inspecteurs*, & cela sans nul abus & sans nul danger.

N^o. V.

De la Qualité des Pains, & de leur Composition.

Une chose très essentielle, c'est qu'il soit absolument *libre* de mêler les farines & les grains, pour en faire des pains de toutes les qualités agréables aux consommateurs.

Tous les Réglements qui ordonnent,

ou qui défendent de faire du pain de telle ou telle sorte , font absurdes & préjudiciables au public.

Mais , diront les Réglementaires , & leurs Partisans , le Peuple ne s'y connoît pas , il sera trompé sur la qualité. Ils croient cette objection invincible.

La réponse est pourtant bien simple. Le Peuple ne s'y connoît pas , dites-vous ? Eh bien , apprenez lui à s'y connoître ; c'est une chose très facile , bien plus aisée que de faire des Réglements qui aient du bon sens , de la justice & point d'inconvénients ; c'est une chose bien plus aisée que de faire exécuter les Réglements , mêmes les plus sages , par des personnes intéressées à les violer ; c'est une chose bien plus aisée que de s'assurer de l'exactitude des surveillants , soit principaux , soit subalternes ; de leur intelligence , de leur bonne-foi & de leur défintéressement.

Instruisez le Public , apprenez lui à

connoître les farines & les pains qu'elles produisent; ne vous laissez pas d'instruire; c'est le premier & le plus auguste devoir de l'autorité. Plus vous y mettez de soins, des talent, de persévérance, plus vous étendrez & vous confirmerez les connoissances parmi le Peuple.

Quand il y aura dans le Public un certain nombre de Personnes instruites; elles deviendront les instituteurs & les conseils des autres. Les connoissances utiles vont bien plus vite qu'on ne pense communément, quand on s'y prend bien pour les répandre.

Le point qui nous paroît le plus essentiel pour le Peuple, c'est le *pain de ménage*, & la farine assortie qui convient pour le faire bon & en quantité convenable. Nous ne cessons de le répéter, & nous exhortons tous les bons & honnêtes Citoyens à le faire connoître, à le faire adopter dans les grandes Villes. C'est le vrai pain du Peuple.

ARTICLE QUATRIEME.

*Des Taxes du Pain.*N^o. P R E M I E R.*Fondement de toutes les Taxes.*

Le privilège exclusif des Boulangers titrés à prix d'argent, & rançonnés par des exactions, soit publiques, soit privées, soit permanentes, soit accidentelles, & la crainte de faire soulever le pauvre Peuple, par l'excessive cherté de pain, a fait imaginer presque par tout de fixer le prix du pain.

Voici les idées qui ont servi de base à ces opérations diverses. Premièrement, a-t-on dit, il faut favoir combien une certaine mesure de bled donne de farine; secondement, combien une telle quantité de farine donne de pain, de telles ou telles especes; troisiemement, combien coutent les frais indispensables de la fabrication en pain; quatrieme;

ment, ce qu'il convient d'ajouter pour l'entretien du Boulanger & de sa famille, ses impôts, l'intérêt de ses avances, ses risques, ses pertes, &c. Ces quatre points ont été les premiers éléments de tous les calculs qui ont servi à faire des taxes.

N^o. I I.

Tous les Eléments qu'on emploie dans ces opérations, ne peuvent jamais être calculés avec précision, ni donner un résultat stable & permanent.

La première idée qui devoit venir à l'esprit de ces Spéculateurs réglementaires, c'est qu'il n'y a pas un seul de ces objets qui puisse être calculé avec la moindre précision; nous en avons donné les preuves de détail dans tout le cours de cet Avis au Peuple.

1^o. Combien telle mesure de *bled* rend-elle de *farine*? C'est selon le terroir, l'année, la conservation, la manutention, la qualité; c'est encore selon

le moulin, le Meûnier, l'eau, le vent & la faison.

2°. Combien telle mesure de *farine* rend-elle de *pain*? C'est encore selon les qualités du bled & de la mouture; c'est selon qu'on a bien ou mal conservé & manipulé les farines; c'est selon le temps où elles sont employées; c'est suivant l'eau, le sel, l'adresse & la force du Boulanger.

3°. Combien de frais indispensables? C'est encore suivant le temps & les circonstances; selon les especes de pain, les moyens du Maître, la police, les gênes ou la liberté.

4°. Combien l'entretien du Boulanger & de sa famille, ses impôts & ses intérêts? Ce sont encore d'autres combinaisons aussi variables que tout le reste.

Comment peut-on asséoir là-dessus une taxe raisonnable? Prenons, disent les Réglementaires, prenons en tout le *prix mitoyen*.

Oui : mais vous faites deux especes d'injustices. A tel vous faites acheter son pain plus cher qu'il ne l'acheteroit ; à tel autre , vous le faites acheter à meilleur marché : mais c'est aux dépens du premier , le Boulanger s'y retrouvera peut-être ; à la bonne-heure je veux bien qu'il n'ait point à se plaindre en ce cas.

Mais de quel droit imposez vous une surcharge à l'un de vos Concitoyens au préjudice de l'autre ? Et cela uniquement pour vous mêler des affaires d'autrui.

Moi , je suis actuellement en cette Ville ; je me fers aujourd'hui de tel Boulanger , & je consomme telle espece de pain : vos taxes qui partent d'après un taux *mitoyen* me font payer mon pain beaucoup plus cher que le prix naturel , où il seroit sans vous. C'est de l'argent qu'il m'en coute , & cet argent est à moi ; de quel droit en disposez vous ?

C'est, dira-t-on, que dans quelques temps vous vous trouverez au pair; parceque le lieu où vous êtes, le Boulanger dont vous vous servez, le pain que vous consommez, se trouveroient, par les circonstances naturelles, combiné de maniere à excéder la *taxe*; alors vous *regagnerez* ce que vous perdez aujourd'hui.

Je réponds, 1^o. quand cela seroit vrai, je ne vous aurois aucune espece d'obligation; car, je ne me trouverois jamais qu'au pair de ce que j'aurois éprouvé sans vous, par la simple *liberté*, par la *concurrence*; j'aurois acheté d'abord à meilleur marché, puis plus cher, & en somme totale, je n'aurois pas dépensé plus. Quel service me rendez-vous donc en violant ainsi ma *liberté*, & en vous faisant le tuteur, fort inutile, de ma bourse.

2^o. Qui est-ce qui m'assurera que je me trouverai toujours également au-

dessus & au deffous de la taxe par alternatives *égales*, sans bénéfice, ni perte. Si je perds, c'est pour moi; si je bénéficie, c'est aux dépens de quelque autre. Mais pouvez-vous me répondre de l'égalité? (car je ne veux ni gagner, pour n'être pas complice d'un vol fait à mon prochain; ni perdre, pour n'être pas dupe des Réglementaires & de leur manie d'être les Curateurs de tout le genre humain).

2°. Comment pourriez-vous m'en répondre? Vous l'ignorez; & je vous défie avec tout la Science, avec toutes les Ordonnances, avec tous les Officiers imaginables, d'acquérir cette connoissance, qui dépend d'un million de combinaisons, dont les trois quarts sont de telle nature, qu'il vous est *impossible* d'en savoir tous les détails.

Les peines que vous prendriez sont donc très inutiles; car la liberté & la concurrence établiroient sans vous le

prix naturel. Chacun achetant tous les jours à ce prix, il n'y auroit personne de lésé, aucune crainte même de l'être.

N°. I I I.

Illusion de tous les Essais.

D'ailleurs, tout le monde fait aujourd'hui quelle foi on doit ajouter aux *épreuves* qui servent pour l'ordinaire de base à ces *taxes*. Les Boulangers instruits & honnêtes, les tournent ouvertement en dérision.

Le plus mal-adroit, en apparence, des Meüniers & des Boulangers, va tromper énormément en sa présence le plus habile & le mieux intentionné des Hommes en Place.

Tous les essais faits en divers temps, en divers lieux, par des Personnes interressées, ont le caractère distinctif de la fraude la mieux combinée.

N^o. I V.

*Premiere espece de raisons qui occasionnent
la diversité des prix du Pain.*

1^o. La rareté des moulins économiques, même dans Paris & les environs; le défaut total de ces moulins en Province. Premiere cause qui enchérit le pain.

2^o. Les années pluvieuses, où le bled est versé; où la récolte est plus abondante dans les plaines grasses & humides; moindre dans les terroirs secs & pierreux. Cause périodique de la cherté du pain.

3^o. Le prix de la main-d'œuvre & du bois; autre cause de la cherté du pain.

4^o. Frais extraordinaires, impôts & autres surcharges; raison légitime pour le Boulanger d'augmenter son pain.

Il est bien vrai qu'un Boulanger riche, qui achete son bled dans le bon tems,

& le bon terroir , qui le garde jusqu'à parfaite maturité , qui le fait moudre à point & à profit , qui conserve bien ses farines , qui les emploie avec art & avec soin , gagne plus que les autres , mais ce *plus* est le salaire de son travail & l'intérêt de son argent , peut-on le taxer , le doit-on ? Non sans doute.

N^o. V.

Seconde espece de causes du même effet.

La maniere de combiner les farines , ou le défaut d'intelligence , les préjugés populaires & les mauvaises habitudes , peuvent aussi faire un grand effet sur le prix du Pain.

Prenons pour exemple la Ville de Paris , le Peuple y a la mauvaise coutume de juger le pain par les yeux , il ne regarde que la couleur , il lui faut du *pain blanc*.

Eh bien ! on lui fait du Pain de pâte ferme avec la farine de bled : qu'en ré-

sulte-t-il ? 1°. C'est qu'un boisseau de cette farine pesant douze livres & demie, ne boit qu'environ huit livres & demie d'eau, pendant que pareil poids de farine à faire *pain de ménage*, boit neuf livres cinq onces d'eau.

2°. C'est que le boisseau ne produit que seize livres treize onces de Pain, & qu'en *pain de ménage* il y en auroit eu dix-sept livres quatre onces.

De-là vient que le Pain est beaucoup *plus cher*, mais en outre il est moins *nourrissant*, parceque la farine de bled a moins de substance, le germe n'y étant pas; mais encore ce Pain est sans *bon goût*, même quand il est frais, ce qui ne dure qu'un jour; car ce n'est plus à la seconde & la troisième journée que de la farine insipide.

Enfin, le Peuple de Paris veut des Pains longs de quatre livres, & pour cela il faut peser quatre livres onze onces, c'est-à-dire, perdre à l'évaporation

presque les deux tiers d'une livre sur quatre, au lieu qu'en Pains de huit livres on ne perdrait que huit onces ou la moitié d'une livre sur quatre.

D'où il résulte que le Pain du Peuple de Paris est *le plus cher* dans son espece qu'il soit possible de faire, qu'il a moins de goût, qu'il est moins nourrissant, qu'il se conserve moins frais & mangeable.

Que voulez-vous que fassent des taxes & des tarifs à cet inconvénient certain & irrémédiable, tant que le Peuple voudra prendre le Pain à la couleur, tant qu'il sera maintenu dans les préjugés par les personnes même qui se croient sensées?

N^o. V I.

Moyen bien simple & bien naturel, qui paroît plus juste, plus facile & moins sujet à inconvénients que les taxes.

Il y a un terrible danger à toutes les

taxes, qui ne doit jamais être perdu de vue, c'est que toute taxe, même en la supposant faite par des intelligences supérieures qui sauroient tout, ne porteroit que sur le *prix moyen*.

Or, voici ce qui arrive : tant que les circonstances donnent du bénéfice au-delà du *prix moyen*, les Boulangers en profitent tous, les plus honnêtes ont raison de le faire. Quand les circonstances donneroient de la *perte*, alors les moins honnêtes ont recours à des stratagemes pour se *retrouver*, comme ils disent, & ce qui n'est possible qu'au préjudice du Peuple.

Ainsi on surpaye inutilement dans le premier cas, sans recueillir de profit dans le second.

Le plus simple est donc de laisser la pleine *liberté*, sur tout au commerce du *pain de ménage*, en instruisant le Peuple sur la maniere de se connoître en Bled,

en Farine & en Pain; c'est là le résultat de notre troisieme Traité.

N^o. V I I.

Résumé général.

Le Pain de ménage composé de toutes Farines , sans rien ôter que le son & les recoupes , est le vrai Pain du Peuple

Ce pain ne doit se vendre qu'au même prix que le plus beau Bled , poids pour poids , livre pour livre.

La preuve de cette dernière proposition est, 1^o. que ce Pain doit être fait avec le Bled qu'on appelle *bon moyen*, & que la différence qui se trouve entre le prix de la tête du Bled & celui du *bon moyen*, est de trente à quarante sols par septier de Paris, ce qui équivaut à peu de chose près au prix de la mouture & de la voiture; 2^o. que les sons & recoupes avec le prix d'environ 20 liv. de pain, qu'on a de plus que le poids du bled,

payent au-delà des frais de façon & de cuisson.

Dans tous les lieux où régnera la liberté de faire & vendre *du Pain de ménage*, il se vendra naturellement, pour le plus cher, autant de deniers les 16 onces que le plus beau froment vaudra de livres le septier, mesure de Paris.

A trente livres le septier, c'est deux sols & demi la livre de *pain de ménage*; à vingt-sept livres, c'est deux sols & un liard; à vingt-quatre livres, c'est deux sols; à vingt une livres, c'est deux sols moins un liard, & à proportion.

Mais il faut avoir attention que le *pain* soit bien fait; c'est-à-dire, qu'on ait suivi toutes les précautions indiquées dans ce *Traité*.

Qu'on *rafraîchisse* les levains d'une manière convenable; qu'on fasse bien le levain de *tout-point*; qu'on *fache fraser*, *contrefraser* & *travailler* la pâte, en *bassinant* à propos, avec quatre onces

de sel pour *quinze* boisseaux de farine, provenant d'un *septier* de bled, & faisant au moins *deux cents soixante* livres de pain.

Nous avons fait diverses expériences très satisfaisantes, conduites avec toute l'intelligence possible, par le sieur *Bricoteau*, Boulanger de Scipion, plein de zèle & d'adresse. Nous en rendrons compte au Public, dans une suite périodique de ces *Avis*.



CHAPITRE III.

Des Approvisionnements Publics , ou des Marchés.

CE CHAPITRE sera l'analyse & le résultat des trois Petits Traités économiques.

La plus entiere & la plus parfaite liberté du commerce des Grains , des Farines & du Pain , sans restrictions , sans gênes , sans droits , sans frais , sans formalités quelconques : voilà ce que réclament la justice & la bonne politique. Cette vérité fondamentale a été l'objet de tous nos Avis.

Il nous reste à discuter une matiere très intéressante , & sur laquelle l'esprit réglementaire s'est exercé de mille & mille façons différentes , pour son tourment & pour celui du pauvre Peuple : c'est l'article des *marchés publics*.

N^o. P R E M I E R.*Origine naturelle des Marchés.*

Le nombre & l'aisance des habitans rassemblés dans les Villes & dans les gros Bourgs , la facilité des abords par terre ou par eau, & les diverses commodités qui en résultent, y attireront toujours naturellement un concours de denrées, sur-tout de celles qui sont nécessaires à la subsistance, & qui se consomment journellement.

La police reglementaire auroit beau le vouloir, elle ne pourroit pas empêcher ce concours quand elle le voudroit, à moins de tenir les Villes & les Bourgs très étroitement assiégés par des Troupes armées, vigilantes & incorruptibles.

La production d'une part, avec le desir & même le besoin de la vendre ; le moyen de payer de l'autre part, avec le desir de jouir & de consommer, forment nécessairement ce commerce, qui n'a be-

soin d'aucune loi pour se mettre à son *point naturel* ; il ne dépend que de deux choses, savoir, premièrement des *productions à vendre* qui sont à la campagne ; secondement, des *sommes à dépenser* qui sont à la Ville.

Nous prions très instamment tous nos Lecteurs de réfléchir sur ce principe fondamental, & de bien s'attacher aux vraies causes qui forment le concours des denrées dans les gros lieux ; *PRODUCTEURS* qui ont à vendre & *ACHE-TEURS* qui ont de quoi payer.

Sans que personne sans mêle, s'il y a l'un & l'autre, il se forme un concours des achats & des ventes, il se formeroit même par ruse ou par violence le plus qu'il seroit possible, malgré tout ce qu'on pourroit faire pour l'empêcher.

Ce n'est donc ni la police ni les re- glemens qui font les *marchés* & le concours des denrées ; première observa- tion très importante à bien graver dans

la tête des reglementaires qui paroissent persuadés au moins implicitement du contraire ; on voit en lisant les Auteurs qui traitent de cette matiere , & en écoutant ceux qui les ont appris , qu'ils s'imaginent que la police *fait* & doit *faire les marchés* : opinion aussi sensée que si les observateurs qui tiennent registre des variations journalieres du tems & des saisons , croyoient faire le froid & le chaud , la pluie & le beau tems.

Il est vrai que c'est une idée très naturelle de ranger les denrées & les marchands de chaque espece, comme on range dans une maison bien réglée , les barriques à la cave , la vaisselle dans le buffet , les livres dans la bibliotheque , de même une bonne police assigne aux débitans de diverses marchandises leur canton particulier connu de tout le monde ; il est certain que cet ordre plait à l'esprit & aux yeux , & qu'il donne des facilités tant aux vendeurs qu'aux acheteurs ; la
police

police en ce sens fait les *marchés*, c'est-à-dire, le *concours* des mêmes denrées dans un seul *endroit* désigné pour leur dépôt, leur exposition & leur trafic.

Ce sont encore deux idées économiques très naturelles & très heureuses, que de mettre à couvert autant qu'il est possible les marchandises, les acheteurs & les vendeurs : de-là sont nées les halles & les autres inventions semblables.

Il est vrai que l'ancien *droit féodal* & les nouveaux principes de *fiscalité*, ont transformé ces commodités publiques en *droits* & en exactions, le pas étoit glissant, on ne doit pas être étonné qu'on l'ait fait dans des tems d'ignorance & de rapine.

N°. I I.

Droit Féodaux & Fiscaux sur les marchés.

Sous prétexte des *frais* que coutoient

la construction des halles & leur entretien, les Seigneurs se crurent autorisés à percevoir un *droit modique*. Chaque vendeur en faisant son calcul, trouva qu'il lui en coûteroit bien plus pour se clore & couvrir, ou qu'il perdrait & souffriroit davantage en restant exposé aux injures de l'air; de-là sont venus les tributs qu'on leve sous diverses dénominations au profit de ces Seigneurs.

Une autre commodité engendra un autre *droit*, les denrées ont besoin d'être pesées ou mesurées, le vendeur & l'acheteur n'avoient souvent ni le loisir ni la volonté d'apporter des balances, des poids, des mesures; le Seigneur en fit mettre dans les marchés qui parurent d'autant plus utiles, qu'étant marquées de son sceau, & restant toujours connues au vendeur & à l'acheteur, elles étoient une regle certaine, sans nul soupçon ou nulle inquiétude: on paya le loyer de ces poids & mesures ainsi que la peine

de celui qui les gardoit & qui en faisoit usage à la requisition des acheteurs ou des vendeurs ; de-là naquit le droit de *poids & mesure*.

Jusqu'ici tout étoit bien , les marchés, les halles , les poids , les mesures publiques sont de très bonnes inventions, fort commodes & qu'on doit bien payer , vu les embarras , les frais & les pertes qu'elles épargnent.

Il n'y a qu'un seul vice qui ait tout gâté , c'est le *privilege exclusif* & la *contrainte*, les Seigneurs accoutumés à commander & à se regarder comme seuls propriétaires , ne voulurent souffrir aucune *concurrency* dans les services qu'ils rendirent au commerce : ils s'attribuerent à eux seuls le *droit* de fournir le couvert aux denrées , aux acheteurs & aux vendeurs , celui de leur prêter des mesures ; & il n'y avoit aucun moyen de s'en défendre , puisqu'ils avoient en main la force & l'autorité.

Quand on eut fait par le moyen du *privilege exclusif* un vrai *droit* seigneurial de ce service utile , il fut question de le rendre le meilleur possible ; & parmi les moyens d'y réussir , un des principaux fut de *contraindre* tous les vendeurs & les acheteurs qu'on put , à se rendre au *marché* ; telle est l'origine des droits féodaux à cet égard.

Toute personne raisonnable & honnête distinguera facilement l'institution d'une vraie police , utile & agréable au commerce , des deux accessaires qu'elle reçut de la tyrannie féodale dans ces temps réculés.

La *fiscalité* , plus moderne , à laquelle tout exemple paroissoit bon à suivre dès qu'il tendoit à imposer & lever des deniers sous des prétextes un peu plausibles , n'auroit eu garde , sans doute , d'oublier ces *droits*. On a vu dans diverses époques depuis le Regne des Valois , qui ont enraciné cette plante in-

commode dans le Royaume, les faiseurs de projets, tenter plusieurs fois d'établir une branche importante de *Finance* sur le fondement des marchés, des poids & des mesures.

On doit cette justice aux Tribunaux, qu'ils ont toujours fortement réclamé contre ces tentatives. Cependant il restoit encore dans le Royaume beaucoup d'Offices d'auneurs, mesureurs, mouleurs, jaugeurs & autres semblables, créés dans des temps très malheureux, de guerres funestes ou de prodigalités mal entendues.

Le Roi vient de les supprimer par un Edit, enregistré au Parlement, qui ne laisse plus à la *fiscalité* aucune espérance d'étendre ces rameaux jusque sur les marchés de grains, de farines & de pain. Le Peuple ne sent pas toute l'étendue de ce bienfait, parcequ'il n'a pas éprouvé tout le mal que le systême fiscal eût pu lui faire; mais il en avoit

aflez vu pour être allarmé & pour apprendre avec la plus vive reconnoissance, que le Prince & son Conseil l'ont délivré pour toujours de cette juste crainte.

Laiſſons agir le temps sur le *privilège exclusif* & le *droit de contraindre*, qui nous restent de l'ancienne féodalité. Premièrement, la progression des lumières, apprendra aux Seigneurs combien peu ils y gagnent, ou pour mieux dire, combien ils y perdent; secondement, les droits anciennement fixés en argent, & justement astreints à rester au même *taux*, tant qu'ils seront *exclusifs* & accompagnés de *contrainte*, deviennent chaque jour moins importants pour ceux qui les perçoivent.

On peut donc espérer que ni le droit *fiscal*, ni le droit *féodal*, ne s'opposeront à ce que les services rendus au public soit par les *abris*, soit par les poids & les mesures, comme ceux qu'on lui

rend par les moulins & les grands fours, ne soient *libres* & volontaires au rabais & à la *concurrence*.

N°. I I I.

*De la Sollicitude de la Police sur les
Marchés.*

Il y a certainement une attention que doit avoir l'autorité qui veille au bon ordre & à la tranquillité publique : c'est d'empêcher les querelles, les tumultes, les vols, les voies de fait dans les marchés. Il faut donc une *surveillance*, & même dans le besoin une Garde, ou une Magistrature qui en impose, quelquefois l'une & l'autre.

Mais ce soin est un de ceux qui appartiennent à la Souveraineté, de même que le sol des marchés; c'est par les deniers publics du Prince que les frais en doivent être supportés. Ces commodités aident au commerce, elles épargnent les frais & les pertes, elles

donnent donc une plus grande valeur aux productions & plus de profit à celui qui les vend, elles augmentent donc le revenu des terres, elles améliorent donc celui du Souverain.

N°. I V.

Du soin de faire garnir les Marchés.

De ce que la Police doit assigner à chaque denrée son canton pour être mise en dépôt, exposée, & vendue; le peuple qui ne manque jamais d'outrer les conséquences, a conclu que c'étoit à l'Administration à y faire venir les productions & leurs vendeurs.

Rien n'est plus absurde en soi qu'une pareille idée; elle a pourtant eu quelque fondement dans le privilege exclusif & la contrainte qui accompagnoient les droits féodaux. Les Tenanciers disoient à leur Seigneur, puisque vous nous forcez à venir *vendre & acheter* aux marchés, faites donc que nous y

trouvions des *vendeurs* & des *achetteurs*, & la prétention n'étoit pas déraisonnable alors.

La Magistrature qui est aujourd'hui chargée dans les grandes villes du Royaume de la police des marchés, a trouvé ces idées établies dans la tête du peuple, il s'étoit accoutumé à ne *vendre* & à *n'acheter* que dans les lieux indiqués, il avoit oublié tout le reste. Un homme de la ville étoit en possession de croire qu'il y avoit abondance dans tout l'univers, quand il voyoit des grains au marché; il croyoit la disette générale, quand il n'appercevoit pas les places pleines comme à l'ordinaire.

Sans approfondir davantage cette idée populaire, on a fait d'après elle divers reglements dans les grandes villes, pour faire garnir les marchés, & ce point, qui n'est rien, a paru l'objet capital de l'administration des villes.

Que les marchés garnis , ou non , peuvent n'être d'aucune importance.

Avant de se livrer à toutes les belles spéculations qui ont fait éclore tant de réglemens divers , il faudroit examiner , s'il est vrai que le marché soit naturellement le thermometre de l'abondance.

Voyons s'il est impossible que les choses se passent ainsi : 1^o. qu'il y ait beaucoup de bleds recueillis dans tout le Royaume , & principalement dans les environs d'une grande ville : 2^o. que les particuliers qui ont du bled ou de la farine se soient arrangés hors du marché , pour fournir aux Boulangers & aux Particuliers , en très grand nombre , tout ce qu'il faudra pour les nourrir dans l'année.

Ne résultera-t-il pas de ces deux faits , premierement , qu'il n'y a nulle disette ;

secondement, qu'il n'y a que très peu de bled acheté, ou vendu au marché, ou ce qui revient au même, que le *marché sera mal garni toute l'année.*

Au contraire, n'est-il pas possible qu'il y ait un tiers moins de bled que l'année précédente; mais qu'il y ait moitié moins de conventions faites *hors du marché*, entre les Consommateurs & les Producteurs ou Vendeurs? Ne résultera-t-il pas de ces deux faits, premièrement, qu'il y aura une espèce de *disette*; secondement, que le *marché sera mieux garni?*

Ce n'est donc pas le marché garni; ou non garni qui décide, puisque les conventions se font très librement *hors du marché*; quand les Vendeurs peuvent traiter à leur gré; quand le Consommateur des Villes, Boulanger ou autre, peut faire porter *chez lui en droiture.*

S'il y a quelque raison d'empêcher les conventions libres, & le port en droiture.

Les Réglementaires systématiques, entêtés du projet de rendre leurs marchés des especes de thermometres infailibles de l'abondance ou de la disette réelle, avoient très bien senti qu'il falloit contraindre tous les *Acheteurs* & tous les *Vendeurs*, à ne faire entr'eux aucun traité, aucune convention, que dans les *marchés*.

On les auroit bien embarrassés, si on leur eût demandé de quel droit ils *forçoient* deux hommes, dont l'un avoit de la denrée & le desir de vendre; l'autre, le desir de consommer, & l'argent pour payer, à se transporter ailleurs que dans le lieu où ils se trouvoient pour échanger l'argent contre la denrée? De quel droit ils empêchoient celui qui avoit *payé*, d'apporter chez lui directement la den-

rée devenue *sienne*? Car c'est-là le cas.

Que la denrée à *vendre*, (pour éviter la confusion , & pour la commodité publique) soit mise en tel lieu , passe ; mais celle dont il s'agit n'est plus à *vendre* , puisqu'elle appartient à l'homme qui doit la consommer.

Que les commodités de l'abri & des mesures soient payées par ceux qui en *font usage* , passe encore ; mais je n'ai pas besoin d'abri , puisque ma denrée qui est vendue ne doit plus être *exposée* , je n'ai plus besoin de la mesure , puisqu'elle m'est livrée & que j'en suis satisfait.

La prétendue règle qui défend le transport en droiture de la maison du Producteur ou du Marchand quelconque à celle du Consommateur qui en a traité librement & volontairement , est donc un assujettissement inutile & vexatoire , reste de l'ancienne barbarie féodale qui ne vouloit que piller : elle

n'est fondée sur aucun motif légitime.

Mais répliqueroient les Reglementaires, » c'est pour *savoir* ce qui s'*achete* » & ce qui se *vend* ». Quelle nécessité que que vous le sachiez ? comptez que sans vous il s'en *vendra* précisément autant que la *recolte* en aura fourni qu'on puisse vendre, pourvu qu'il y ait de quoi le *consommer* & le *payer* ; ferez-vous mieux avec votre *savoir* ? Donnez-vous de la *denrée* à ceux qui n'en ont pas *recueilli*, ou de l'argent pour la *payer* à ceux auxquels il manque ? Non. Eh bien ! laissez donc faire les *Acheteurs* & les *Vendeurs*, c'est une vexation très inutile que de les empêcher de contracter librement entr'eux, & une surcharge incommode de les obliger à porter au marché des denrées qui ne sont plus à *vendre*.



N^o. V I I.*Inconvénient des Réglemens faits pour
garnir les Marchés.*

L'administration municipale des villes , tout occupée de leur approvisionnement , a eu recours encore à des prohibitions & à des contraintes , pour parvenir à cet objet très inutile de garnir les marchés.

On a pris autour des villes un certain arrondissement , plus ou moins vaste , suivant le nombre des habitants , & on a imaginé deux précautions.

La première , c'est de *contraindre* tous les Cultivateurs de cet arrondissement d'apporter chacun à leur tour telle quantité de grains au marché ; la seconde , *d'empêcher* les Boulangers , les Marchands & autres , d'acheter aucuns grains dans tout cet arrondissement , si ce n'est au *marché*.

Il est certain que ces deux précau-

tions operent presque infailliblement l'effet qu'ils avoient en vue , c'est-à-dire , qu'il y a presque toujours un fonds de telle ou telle quantité de grains au *marché public*.

Examinons d'abord quelle espece d'utilité il en peut résulter : si ces précautions ne sont pas accompagnées de deux injustices atroces; savoir, 1^o. de *forcer* le Cultivateur qui n'a pas récolté assez de grains , à les *acheter* pour les porter au marché; 2^o. de *l'empêcher* de les vendre au prix qu'il veut , ou de les rapporter.

Toute ame honnête sentira combien il seroit absurde & funeste de forcer les Fermiers d'un pareil arrondissement à se faire , dans les mauvaises années , Marchands de bled à *perte*. Ruinés par le défaut de récolte , il leur faudroit encore aller acheter du grain bien cher, l'apporter au marché , risquer d'y trouver une foule de Vendeurs & une di-

sette d'Acheteurs qui feroient baiffer le prix , ne pouvoir remporter leur marchandise une fois entrée au marché, & par conséquent la vendre à perte. Jamais on n'imaginera que de telles Ordonnances aient pû se rendre & s'exécuter. Elles n'ont pourtant été que trop réelles. Quel préjudice n'ont-elles point causé aux Agricoles , à leurs richesses d'exploitation , au produit des fonds de terre , à leur prix , & à l'émulation de les mettre de plus en plus en pleine valeur ?

N^o. V I I I.

Question à faire aux Auteurs & aux Partisans de ces Réglemens.

Il faut demander aux Fabricateurs & aux exécuteurs enthousiastes de ces belles Ordonnances , que *voulez-vous définitivement ?* Ils vous répondront *l'abondance la plus grande qu'il soit possible des grains dans notre ville.*

Répondez-leur , mais (à conditions égales d'ailleurs) il y aura d'autant plus de bled dans votre ville , que les campagnes voisines que vous appelez votre arondissement , seront *mieux* cultivées : or ces campagnes seront *mieux* cultivées à proportion que les *Cultivateurs* auront plus le *moyen* de les bien travailler ; à proportion que les *propriétaires* en retirant de *plus forts* revenus auront plus de raison d'y faire des améliorations. Rien n'est plus évident. Il ne faut donc pas *ruiner* les Fermiers , les terres , & les *Propriétaires* : car ce n'est sûrement pas là le *moyen* de faire *mieux* valoir les terres : or c'est les *ruiner* tous que de *forcer* les *Cultivateurs* à se faire *Marchands* pour vendre à *perte*.

N^o. I X.

Inconvénients & injustice d'attirer les Cultivateurs au Marché par des contraintes.

Le premier de tous les inconvénients,

c'est de violer la *liberté naturelle* ; l'homme aime à disposer de sa personne & de ses biens , selon qu'il lui plaît , & c'est son droit , pourvu qu'il ne fasse ni *mal* , ni préjudice à personne , car vous n'êtes obligé par *justice* de vous gêner en rien pour faire le bien des autres. C'est *vertu* , c'est charité quand vous le faites. A la bonne heure , que l'humanité vous y excite , & que la religion vous y invite , mais l'autorité ne doit pas vous y contraindre.

Chaque homme doit respecter les *propriétés* d'autrui , mais il ne doit sacrifier ses *propriétés* à personne : en conséquence il est toujours très dur & très décourageant d'avoir des états , des denrées , des biens quelconques , sans être le maître d'en disposer , à cause d'un *assujettissement* qui répugne toujours à la raison , & au sentiment intérieur de la *liberté naturelle*.

Secondement, c'est toujours un meurtre

tre de détourner le Cultivateur , ses domestiques & ses animaux , des travaux du labourage. La journée que vous leur faites perdre produiroit dix fois plus qu'il n'en couteroit à d'autres ouvriers ou voituriers. De-là vient cette loi si sage qui dure à la Chine depuis plus de quatre mille ans , & qui est une des causes de sa prospérité , *défenſe ſous peine de mort à tout Administrateur de Ville ou de Province de détourner un ſeul Cultivateur de ſes travaux , ſous quelque prétexte que ce ſoit* , AFIN , dit ſagement le fameux Légiflateur *Xun* , AFIN QU'IL Y AIT PAR-TOUT LA PLUS GRANDE ABONDANCE POSSIBLE.

Les Cultivateurs en chef , leurs hommes , leurs animaux , leurs charriots , ne ſont pas faits pour courir les grands chemins , & les rues des villes , ni pour leurs places publiques & leurs cabarets. C'eſt dans les champs que leur place eſt marquée ; c'eſt-là qu'ils tra-

vailent à procurer la véritable abondance.

La contrainte systématique emporte encore une double injustice. Un Cultivateur pressé par l'occasion, auroit besoin de vendre toute sa récolte en tel temps, il ne le peut parcequ'il faut qu'il garde de quoi envoyer au marché, suivant la regle fixe ou les ordres arbitraires; première injustice pour celui-là, il souffre souvent beaucoup de cette gêne; & qui est-ce qui en souffre avec lui? C'est sa récolte future, c'est sa terre, c'est son propriétaire, & à la longue, à force de renouveler ce jeu funeste, c'est plusieurs des terres du voisinage, plusieurs des propriétaires.

Un autre qui a le moyen & l'envie d'attendre, feroit de bons marchés dans l'arrière saison, s'il gardoit sa récolte; il ne le peut, il faut qu'il vende plus mal, & qu'il perde l'occasion de s'enrichir.

Qu'arrive-t-il à tout commerce où l'on est *forcé* de perdre les occasions de faire bien ses affaires? On s'en dégoûte, on retire ses fonds, on s'établit dans une autre profession, du moins on y établit ses enfants. Voilà ce qui arriveroit à tout trafic qu'on voudroit contraindre.

On défie les Reglementaires d'en citer un seul qu'on ne parvint à *ruiner* promptement, si l'on vouloit assujettir ceux qui le font à de pareilles contraintes. Dites à des Fabriquans ou Négocians quelconques; vous irez, ou vous enverrez, (suivant les regles qu'on vous prescrira, ou suivant *les ordres* qui vous seront donnés arbitrairement) à cinq ou six lieues de votre boutique & de votre atelier: vous y porterez vos marchandises dans le tems & la quantité qui vous sera prescrite, & là vous la vendrez comme il plaira à Dieu à *perte* ou à *profit*. Croyez-vous qu'il y en ait

beaucoup qui s'empresſent à prendre un trafic ainſi *reglementé* : croyez-vous que ceux qui pourront le quitter ne l'abandonnent pas ?

N^o. X.

Des Réglemens pour le dépôt & l'expoſition aux Marchés.

Ce n'eſt pas une chimere que la contrainte exercée ſur les Cultivateurs, juſqu'au point d'empêcher qu'ils ne *remportent* à leur gré après une première, ou même après pluſieurs expoſitions, les grains qu'on les a *forcés* d'apporter au marché : c'eſt une trop malheureuſe réalité.

Les bleds une fois entrés en certains *marchés* ne peuvent plus en ſortir ; ils doivent y reſter en dépôt pendant l'intervalle qui s'écoule entre trois marchés conſécutifs ; mais après ces trois expoſitions, le propriétaire eſt *obligé de les vendre*. Quels mots ! & quelle

chose ils signifient ! *obligé de vendre au prix courant , c'est-à-dire , au premier offrant perte ou non.*

Si l'on vouloit éloigner *l'abondance des villes* , comment s'y prendroit-on autrement ? C'est le problème qu'il faudroit donner à résoudre aux partisans de ces institutions.

N^o. X I.

Des Défenses d'acheter dans l'arrondissement des Marchés.

Il ne suffisoit pas aux *Reglementaires* d'ordonner aux Cultivateurs d'apporter des grains dans les marchés au gré des Ordonnances périodiques ou des ordres arbitraires , même quand ils n'en auroient pas assez récolté , de les contraindre à *trois expositions consécutives* de leur marchandise , puis à une *vente forcée* , même à *perte* , si le cas y échet ; ils ont encore prévu qu'il resteroit assez souvent des grains aux Fermiers , au
moins

moins aux plus riches dans les années abondantes.

L'esprit systématique tout occupé de garnir les marchés de la ville , a regardé ces grains avec les yeux de la cupidité & de la crainte qui l'accompagne. On a cherché les moyens d'empêcher que ce bled pût se porter ailleurs qu'au *marché* ; en conséquence on a défendu à tous les Marchands de bled & à tous les Boulangers *d'acheter* ces grains dans l'espace qu'on a prescrit pour l'arondissement des *marchés*. Ils sont *obligés* ou d'attendre qu'on les apporte aux halles , ou d'aller en chercher d'autres à *huit* ou *dix* lieues de la ville.

Ensorte qu'un même boisseau de bled qui peut très honnêtement être vendu par tel Cultivateur à tel Marchand ou Boulanger dans l'enceinte d'une place publique , ne peut l'être sans *crime* & sans punition à trois pas de là.

Demandez aux auteurs de cette loi,

qu'importe à celui qui mangera le pain ; si le marché a été conclu dans un lieu ou dans un autre. Ils feront tout étonnés de la question , il ne leur étoit jamais venu dans la tête, à ce qu'il paroît, que les seuls véritables intérêts soient celui des *Consommateurs* qui mangent le pain , & des *Cultivateurs* qui vendent le bled. Ils ne sont occupés que du marché , de sa garniture , de ses registres , & probablement beaucoup des *droits* tant principaux qu'*additionels*.

N^o. X I I.

Des Défenses d'acheter le Bled en vert.

Tout *reglement* absurde & contraire à la *liberté naturelle* excite l'industrie des hommes , & ils imaginent sans cesse des moyens de le violer : aussi les *Reglementaires* se mettent-ils l'esprit à la torture pour *deviner* ce qu'ils appellent des *fraudes* , & pour les prévenir.

En conséquence ils ont cru que les

Marchands ou les Boulangers pouvoient s'approprier les récoltes des Laboureurs avant qu'elles fussent faites. *Acheter du bled en verd ?* quel crime dans une société policée. En verd ou en jaune pourtant, la couleur n'y fait rien, car la nature l'en fera bien changer en le mûrissant.

Un homme de sens froid & guidé par le bon sens, verroit dans cette opération, premièrement qu'il est fort égal à celui qui mange le pain, que le bled en ait été acheté *en verd* ou non, secondement, que le Laboureur gagne à ce marché, un point assez important, celui de diminuer ses risques; car enfin jusqu'à ce que les gerbes soient dans la grange, il y a des dangers & souvent de très grands à courir: ils sont même tels, qu'on devoit peu redouter ce crime affreux d'acheter les *grains en verd*, quand même les suites en seroient aussi funestes qu'on a paru le croire. Les

Boulangers & les Marchands de bled s'en abstiennent par prudence.

» Mais les Marchands achettent *meil-*
 » *leur marché* ». Sans doute, il le faut
 bien, puisqu'ils courent tous les périls
 des accidents; mais ils revendent plus
 cher, sans doute. Connoissez - vous
 beaucoup de commerces dans le monde
 où l'on vende habituellement le même
 prix qu'on achete, sans profit pour la
 peine, le tems, la mise de l'argent, &
 les risques ?

N^o. X I I I.

*Supposition très absurde & cependant très
 commune.*

» Quoi, » (disent souvent les Regle-
 mentaires, & beaucoup d'autres ef-
 frayés par un singulier épouvantail)
 » quoi, vous voudriez laisser aux *Mar-*
 » *chands* de bled la pleine liberté d'ache-
 » *ter* & de vendre quand ils voudront, &
 » comme ils voudront ? »

OUI, répondons-nous toujours : oui à *tous les* Marchands, & principalement à ceux de bled, de farine & de pain.

» Ne voyons-nous donc pas que ces
 » Marchands vont *acheter* tout le bled, à
 » *bon marché*, puis quand ils l'auront *tout*,
 » ils y mettront un *prix excessif*: il faudra
 » bien l'acheter, car on en a *besoin*, ils
 » vont donc être les maîtres & ruiner
 » *tout le Royaume* ? »

Nous avons déjà examiné ce beau systême enfanté par la peur, mais nous y revenons, parceque c'est une des bases qui a fondé beaucoup d'ordonnances, & une des racines de l'esprit réglementaire.

Acheter tout le bled? C'est beaucoup, il faudroit bien des Marchands & bien des fonds, nous avons prouvé que ce petit commerce exigeoit qu'on mît en avant plus de huit cents millions, c'est une somme.

Secondement, les acheter *tous* en verd

ou autrement dans les premiers temps & à bon marché ? Voilà deux idées contradictoires , car toutes les fois qu'il y a beaucoup d'achetteurs , la marchandise augmente. Il est vrai que les Cultivateurs & les propriétaires sont souvent gênés & trop rançonnés ; (mais ce n'est pas la faute du commerce des grains & de sa liberté , c'est bien plutôt la faute du contraire). Quelque vexés qu'ils soient cependant , il y en a toujours une grande partie qui a le moyen d'attendre , ceux là ne vendroient que très cher à ceux qui voudroient acheter tout , en verd , ou peu après la récolte.

Troisiement , garder tout le bled qu'on auroit acheté ? Mais il y a des pertes & des risques à cette opération. D'ailleurs à quoi bon ? c'est pour y mettre un prix excessif , mais n'y auroit-il pas la concurrence ; 1^o. de ceux qui n'auroient pas vendu ; 2^o. des étrangers , si

on laissoit pleine liberté ; 3°. des marchands eux-mêmes, de leurs héritiers, de leurs créanciers, car il faudroit bien des marchands pour faire ce commerce de huit cents millions & de tant de grains : croyez-vous qu'il n'y en eût pas chaque jour plusieurs dans le cas de vendre ?

Quatriemement, *vendre très cher après avoir acheté bon marché ?* Et quoi ? toute la récolte en grains du Royaume ? n'est-ce pas-là une chimere ? Il faut être deux pour qu'il y ait une *vente*. Ce n'est pas le tout que d'avoir *besoin*, encore faut-il le *moyen* de payer : or le *moyen* que plus du tiers des habitans du Royaume a de payer, vient de la *vente* du bled ; s'il a été vendu à *bas prix*, ils n'ont que *peu de moyens*, comment voulez-vous leur vendre *cher* ?

N'ayez pas peur qu'un Cultivateur ou un Propriétaire assez aisé mange son bled en herbe, ou même qu'il se hâte de le vendre à bas prix, c'est la *misere* seule

qui peut l'y obliger ; mais pour donner à ceux qui font valoir la terre cette *aisance* (moyen le plus infailible pour empêcher la vente des *bleds en verd*), ne voyez-vous pas que le meilleur moyen est de laisser la pleine & entiere liberté au commerce des Grains ?

Vos reglemens qui gênent, qui rançonnent, qui ruinent les Laboureurs, les mettroient souvent dans le cas de vendre leur récolte sur pied, c'est quelquefois une *ressource* pour leur *misere* : c'est vous qui en occasionnez la nécessité, puis quand vous avez fait le mal, vous faites des reglemens pour empêcher le remede ; il seroit bien plus simple de ne pas les mettre comme vous faites sans cesse, dans le cas d'en avoir besoin.



N°. X I V.

*Des Préséances entre les Acheteurs
au Marché.*

C'est encore une belle invention que celle d'avoir réglé l'ordre & la marche des acheteurs, & d'avoir fixé à chacun son tems pour venir se pourvoir de Grains ou de Farines.

Le *Bourgeois*, comme disent les Reglemens, c'est-à-dire, tout Particulier qui n'est ni Marchand ni Boulanger, commence (comme de raison) : il a un tems pour acheter *seul*, puis quand ses heures privilégiées sont passées, alors le Boulanger peut venir à son tour.

Premierement, quelle a été la vue de cette Ordonnance ? Est-ce de procurer *meilleur marché* au Bourgeois ? en ce cas c'est une injustice faite à une partie des *Bourgeois* mêmes au profit de l'autre ; car, enfin, ce sont aussi des *Bourgeois* qui mangent le pain des Boulan-

gers, & si vous faites acheter les *Boulangers* plus cher, il faudra bien que les *Bourgeois*, leurs pratiques, payent le surplus : en outre, ceux même que vous aurez gratifiés n'emploient-ils pas des *Ouvriers* de toute sorte qui achètent le bled des *Marchands* ou le pain des *Boulangers*, ils *surpayent* donc leur nourriture, il faut donc augmenter leurs journées, beau privilège & beau profit !

Mais en outre, êtes vous bien furs de votre fait ? Qui vous a dit que tel & tel *Bourgeois* n'achete pas pour un *Marchand* ou pour un *Boulangier* : il vous faudra donc par-tout des gardes & des espions : voilà des hommes, du tems & de l'argent bien employés, & très utilement, *pour rien*.

Cette adresse très commune d'acheter par un *Bourgeois* interposé, fraude également un autre reglement non moins absurde, par lequel on a prétendu fixer la *quantité* que chaque *Marchand*

Du chaque Boulanger peut acheter par chaque *marché* ; 1°. à quoi bon ces prétendues regles, 2°. comment s'assurer de l'exécution ? ce sont nos deux questions éternelles, & nous n'y trouvons pas une seule réponse.

Une autre adresse encore, c'est la méthode d'*arrher* les grains hors du marché. Le Marchand Revendeur ou le Boulanger conviennent de leur prix avec celui qui doit exposer le Bled en vente : tant que dure le tems privilégié des Bourgeois, il répond aux curieux qu'il a vendu, ou il demande un prix excessif ; l'heure arrive, le Boulanger se présente & enleve sa marchandise.

Autre crime digne des plus terribles anathemes, *défenses* sévères d'*arrher* les Bleds, c'est-à-dire, *défenses* aux vents de souffler, & aux rivieres de courir, car il n'y a pas plus de moyens (ni de raison) d'empêcher l'un que l'autre ; toutes les fois que le Vendeur &

l'Acheteur le voudront, n'en feront ils pas les maîtres ?

Qu'importe au Cultivateur qui a *produit le bled*, qu'importe au *Consommateur* qui *mange le pain*, que le grain ou la farine aient été *arrhés* ou non ? la *liberté* & la *concurrence* empêcheront bien qu'on ne lui *survende*, ce n'est pas d'*arrher* ou de ne pas *arrher* qui autorise à vendre *plus cher* ou à *meilleur marché*, c'est la *concurrence des Vendeurs* & de la *denrée*, celle des *Acheteurs* & de leurs *moyens*.

Les hommes, & sur-tout les hommes en place ne se mettront-ils donc jamais dans la tête que ces quatre conditions seules font des marchés *justes* & *naturels* que l'autorité ne doit jamais déranger, 1°. denrée recueillie; 2°. desir de la vendre; 3°. desir de la consommer; 4°. moyen de la payer.

N°. X V.

Vrais Motifs qui ont fait établir presque tous ces Réglemens, & qui rendent tous les Subalternes de l'Administration si ardents pour leur conservation.

Dans le fait, il n'y a pas une de ces regles qui ait été imaginée en vue de l'utilité publique ni pour le bien du *Peuple*; il n'y en a certainement aucune qu'il ait demandée ni désirée, il n'y en a pas une qu'il ne vit détruire avec le plus grand plaisir & avec la plus vive reconnoissance pour les auteurs de cette destruction.

C'est un fait aisé à vérifier, il n'y a qu'à les abolir par une bonne Ordonnance générale, & les rétablir à mesure que la voix publique des hommes vraiment intéressés à la chose, c'est-à-dire, des Cultivateurs qui vendent le Bled, & des Consommateurs qui achètent le Pain, les redemanderont.

Nous osons croire que cette épreuve n'est pas à refuser. Si ces reglements sont nécessaires, & même utiles, le peuple en sentira bientôt la privation, il n'y a qu'à laisser toute liberté aux réclamations publiques & motivées; le cri de la multitude se fera bientôt entendre : on ne risque rien à une suppression qui ne sera que momentanée.

Si mille & mille voix ne s'élevent pas avec des raisons fortes & victorieuses, c'est que les reglements, les gênes, les exactions de tout espece, sont *inutiles*; en ce cas pourquoi donc les laisser subsister ?

» Mais on ne fait pas si quelques mo-
 » ments d'interruption ne feroient pas
 » un grand mal ». Sérieusement ? vous
 le croyez de bonne foi, que tout le
 monde mourroit de faim, s'il étoit per-
 mis à tous ceux qui le voudroient d'a-
 chetter & de vendre du bled, de la fa-

rière , & du pain ? Mourroit-on de faim avant qu'il y eut tous ces réglemens-là ? meurt-on de faim dans les endroits où il n'y en a pas la moindre trace ?

» Mais enfin il faut bien qu'on ait eu
 » ses *raisons* » : Oh ! oui, & les voici ;
 il n'y a pas un seul de ces *reglemens* qui
 n'emporte création d'Offices , dont on
 a vendu les Charges , de formalités
 qui font des revenus , de droits , d'a-
 mandes , de confiscations , & de tout
 le reste. Voilà la *raison* ; mais ce n'est
 pas là ce qui fait la subsistance du peu-
 ple.

Sous le regne de la prodigalité de
 Henri II : dans le bouleversement géné-
 ral des finances , à la fin du dernier sie-
 cle & au commencement du nôtre , on
 faisoit argent de tout. Les *marchés* des
 villes devinrent une des branches du
fisc : voilà le mot. Il fallut y amener
tout , afin que tout fût assujetti aux for-
 mes , aux droits & aux Officiers. Le gros

livre du Commissaire la Mare n'est que le systême de cette *fiscalité* appuyé de tous les monuments que le pédantisme de son temps a été chercher dans les siècles les plus barbares de notre Monarchie, & du despotisme arbitraire des Romains.

Cet exemple étoit bien choisi pour un Royaume comme le nôtre. Les Romains, (Peuple brigand & féroce, qui n'avoient de Patrie qu'une ville immense & une campagne toute en parterres, en lacs, en promenades sablées) défoloient toutes les Provinces du monde, pour nourrir *gratis* les fainéants de cette vaste citée. *Belle police* à imiter ! c'est ce qu'avoit fait à dessein le Chancelier de l'Hôpital, Auteur de nos plus ridicules Ordonnances, tant glorifié par la Mare, Compileur infatigable & admirateur passionné de toutes ces rêveries funestes : c'est un terrible fléau que l'érudition mal entendue,

& la manie d'imiter à tort & à travers.

Ces prétendues loix Romaines , chef-d'œuvre de déraison & d'atrocité , qui dans le fait désolèrent mille Provinces , & finirent , comme de raison , par ruiner Rome , ont donc été le prétexte employé par l'esprit fiscal pour faire des marchés *au bled* & à la *farine* , une branche de *Finance*.

Nous avons déjà fait remarquer à nos Lecteurs , que le Roi vient d'en extirper les dernières racines par son Edit du mois dernier , il n'est pas à craindre qu'elles reprennent jamais. La Nation commence à être trop éclairée sur les effets désastreux de toutes ces exactions.

Il reste des Charges , des préposés , des réglemens. Mais par un bonheur unique, les Chefs de l'administration, pleins d'honneur , de justice , de lumières , d'amour pour l'humanité , de zèle pour le pauvre peuple , veillent sans cesse pour empêcher qu'on n'abuse de ces ar-

mes redoutables : fans leur application continuelle , fans leur génie & leur intégrité , combien le public ne feroit-il pas sacrifié !

Ils empêchent le mal autant qu'il est en leur pouvoir ; mais le germe existe dans les anciennes Ordonnances , il est impossible qu'il ne se fasse pas un peu sentir. Nous croyons entrer dans l'esprit de ces dignes Magistrats , en exprimant publiquement le desir le plus ardent de voir supprimer & réformer tous les reglements , fans aucune exception.

Nous le pensons bien sincerement : c'est pourquoi nous l'écrivons avec sécurité , ils sont parfaitement *inutiles* & très *pernicieux*. Il n'y a dans le monde qu'une seule espece d'hommes qui puisse les défendre , ce sont ceux qui en *profitent* ; pour ceux-là nous n'avons rien à leur répondre.

C'est comme à ceux qui se font en-

richis , eux , leurs familles , leurs amis , leurs Commis , leurs domestiques de toute espece , à la *prohibition* du commerce des bleds. Ce n'est pas à eux que nous voulons faire avouer qu'il est *utile* d'établir la *liberté* , nous pouvons les défier d'alléguer de bonnes raisons contre. Mais nous ne pouvons pas les empêcher de clabauder & de cabaler , nous ne voulons d'autre vengeance & d'autre réplique que celle de la Fontaine dans la Fable du Renard qui avoit la queue coupée.

N^o. X V I.

Maniere honnête de garnir les Marchés.

Par des principes tout différents , c'est à dire , par ceux de la probité même , & du désir de soulager le peuple , des personnes respectables avoient imaginé , que dans le temps de disette ou de simple cherté , même dans les temps de danger seulement ou de crainte , on

pouvoit *garnir* les marchés des villes ; en tirant des grains & des farines de quelques *magasins* destinés à cet usage , & tenus aux dépens du Souverain lui-même , ou de l'administration municipale. Paris & quelques autres grandes villes , ont été dans ce cas.

L'ensemble de ce systême consistoit à faire acheter dans les temps & dans les lieux où les bleds se vendoient le moins , des *grains* de bonne qualité , à les *emmagasiner* pour le compte du Roi ou des villes , à les tenir en *réserve* jusqu'au temps de cherté , à les *vendre* alors publiquement un peu au-dessous du prix courant.

Ce systême qui n'est fondé que sur l'humanité , paroît excellent au premier coup-d'œil ; cependant nous allons le critiquer , & nous sommes assurés d'avance de ne point déplaire par cette liberté à un Magistrat très respectable , qui en a conduit tous les détails

avec une intelligence merveilleuse , & qui s'en est servi pour acquérir la consolation & la gloire d'avoir rendu à sa Patrie dans un âge encore assez peu avancé , un des plus signalés services qu'elle puisse recevoir.

N^o. X V I I.

Inconvénient de cette méthode , même en la supposant suivie avec toute l'habileté & la probité possible.

Nous supposons même que cette régie coute très peu de frais. Si elle étoit dispendieuse , tout le monde sent qu'il vaudroit mieux laisser au public son argent , quand même il devroit acheter le pain un peu plus cher ; car enfin ce plus cher tomberoit dans la main d'un Cultivateur & d'un propriétaire , qui étant plus riche , feroit alors travailler les ouvriers , sur-tout les Ouvriers agricoles : ce n'est pas de l'argent perdu.

Au lieu qu'en le tirant du Peuple

des villes pour le consommer *en frais superflus* , il resteroit tout aussi peu dans sa poche , que s'il falloit *l'ajouter* au prix de son pain, & il ne reproduiroit point de bled.

Je suis ouvrier à Lyon , je consomme trois septiers de bled : s'il m'en coute *un écu* par an directement ou indirectement pour les précautions & le *grenier d'abondance* , j'aimerois bien mieux acheter le bled plus cher de maniere à le hauffer de vingt sols par septier. Mon *écu* iroit en grande partie à la terre, il multiplieroit tous les ans le *bled* & les *moyens* que les propriétaires ont pour nous faire travailler. Il ne me couteroit pas plus , mais il vaudroit bien mieux pour moi & pour tous.

Nous supposons donc que les frais sont peu de chose en comparaison du *profit* qu'il y a sur le pain du peuple. Nous supposons même , que les villes ou les Administrateurs pour le Prince

ne vendent pas à *trop bas prix*. Car
 1°. il faudroit pour cela de gros frais.
 2°. En vendant ainsi ils vendroient
 seuls , car quel Marchand pourroit sou-
 tenir un commerce à côté du Roi , ou
 d'un Hôtel-de-Ville très riche , qui
 débiteroit à *perte* ?

Dans le cas donc où ce n'est qu'un
*commerce semblable à tout autre , un
 gros magasin formé aux dépens des fonds
 publics , paroît au premier aspect une sauve-
 garde contre la DISETTE ; mais dans LE
 VRAI c'est un des MOYENS les plus assu-
 rés d'écarter l'abondance.*

Ceci a l'air d'un paradoxe ; hâtons-
 nous de le justifier. Que chacun de
 nous suppose qu'il est Marchand de
 grains ou de farines , & qu'il interroge
 sa conscience.

„ Voici une grande ville : il y a
 „ beaucoup de consommateurs & de
 „ moyens de payer. La vente y doit
 „ donc être *meilleure* „ , bonne spécula-

tion de commerce , „ achettons donc
 „ dans les lieux & dans les tems où
 „ nous aurons bon marché , & tâchons
 „ d'en voiturer avec épargne „, excel-
 lente conclusion pratique. „ Mais beau-
 „ coup *d'autres* Marchands *peuvent* faire
 „ la même spéculation de commerce,
 „ & arriver en si grand nombre qu'il
 „ faille *remporter* ou *mal vendre* „. Re-
 flexions sensée , mais commune à
 toute spéculation. Et voici la réponse :
qui ne risque rien n'a rien , & n'est pas
Marchand qui toujours gagne. Parcequ'il
 peut arriver alternativement , *moins*
de concurrence & plus de profit , ou plus
de concurrants & moins de bénéfice.

Le doute sur la concurrence : la possi-
 bilité égale en *plus* & en *moins* , est
 donc (suivant le bon sens & la règle
 du commerce qui en résulte) le fonde-
 ment de toute bonne spéculation.

Mais votre *gros magasin public* dérân-
 ge énormément cette spéculation. Ce
 magasin

magasin dormant est là mis en vedette pour vous ôter le *bénéfice* dans le cas du défaut de concurrence qui *hausse* les prix. Mais il vous laisseroit *perdre*, lors de la *très grande concurrence* qui les *baisseroit* énormément.

Cette réflexion est terrible contre les grands *magasins* publics, ils déroutent la *spéculation*, & ils repoussent le commerce : ils éloignent donc l'abondance beaucoup plus qu'ils ne la rapprochent ; & cela sous la main des plus intègres, des plus habiles, & des plus vigilants des Magistrats.

C'est qu'il n'y a plus *égalité de doute* ni *possibilité égale* à beaucoup *perdre* ou beaucoup *gagner* à l'alternative.

N^o. X V I I I.

Combien ces inconveniens seroient plus terribles s'il y avoit de l'ignorance ou de la mauvaise foi ?

Quels maux ne causeroit pas l'ad-

ministration sans le vouloir, si dans le choix de ses préposés elle livroit une opération si délicate à des personnes mal instruites ou mal intentionnées.

Avec des commissions autorisées & des fonds publics on peut écarter toute *concurrency* dans les achats & dans les ventes.

On est instruit mieux que personne des lieux où sont le *bon prix* & la *cherté*. Malheur au premier Spéculateur, qui veut *acheter* dans les premiers. Avant que ses ordres soient exécutés, on enlève avec publicité, on met le feu à la *dénée*. S'il est assez adroit pour prévenir cette manœuvre, on l'épie au transport & à la vente. Si-tôt qu'il paroît, on *inonde* les marchés où il espéroit faire bonne vente, & on le force à donner à *perte*.

Souvent il n'y a que de la maladresse : par exemple des achats faits indiscrètement dans une saison peu fa-

vorable & dans des lieux mal approvisionnés. Souvent des mesures mal prises pour le dépôt, pour l'exposition, pour la vente d'une marchandise. Il n'en faut pas davantage, pour que le Regisseur du magasin public *ruine* même sans le vouloir vingt honnêtes Marchands. Et quel tort, quelles pertes ces mauvaises opérations, ou le danger même qu'elles ne soient ainsi mal faites, ne causent-elles pas au commerce, seule source naturelle & légitime de l'abondance ?

Nous n'en disons pas davantage ; tous les honnêtes gens instruits en verront assez pour sentir *l'inutilité* & les *dangers* de cette invention.

Resumé général.

LIBERTE', pleine LIBERTE', parfaite & entiere LIBERTE', à toutes personnes, en tout lieu, en toutes circonstances, de vendre & d'acheter à son gré le BLED,

la FARINE & le PAIN , sans conditions ni restrictions quelconques , voilà le premier besoin du peuple.

Bonne agriculture , bien délivrée de toutes entraves , (car cet Art , pere de tous les arts , n'a pas besoin d'autre bienfaits que de sa liberté).

Bonne mouture économique , perfectionnée de plus en plus , & suivie d'un commerce libre , animé & honoré des farines.

Bon pain de ménage pour le Peuple ; fabriqué suivant la méthode que nous avons exposée , dont la bonté nous est connue par plusieurs épreuves.

Voilà ce que nous souhaiterions passionnement , pouvoir procurer.

Le bon pain de ménage coûteroit un cinquieme , & même près d'un quart de moins que le pain ordinaire usité dans les villes ; c'est une épargne de plus de vingt millions sur la subsistance annuelle du pauvre peuple qui les remplit.

La bonne mouture économique réduiroit la nourriture des hommes à deux septiers l'un portant l'autre , au lieu de trois qu'on comptoit à la fin du dernier siècle , & qu'on compte encore pour le moins dans presque toutes nos Provinces : c'est seize millions de septiers de grains d'épargnés , & près de deux cents millions d'argent.

La liberté du Commerce des grains feroit monter le prix moyen à 21 ou 24 liv. le septier de Paris ; c'est six livres d'augmentation pour les Laboureurs & les Propriétaires ; car le prix moyen étoit jusqu'à présent 15 & 18. Il naît chaque année soixante millions au moins de septiers de grains dans le Royaume ; c'est trois cents soixante millions que vaudroit de plus *la récolte* annuelle ; autant de profit pour l'*Agriculture* , pour les *Propriétaires* , pour les *revenus du Souverain* : augmentation de *salaires*

pour les Ouvriers & de *benéfices* pour les Négociants quelconques.

A 24 liv. le septier, prix commun ; le peuple des villes n'acheteroit que *deux sols* la livre le *pain de ménage*, de pur froment, & il auroit *plus d'argent* ; car les Propriétaires Nobles, Ecclésiastiques & Bourgeois, ainsi que les Cultivateurs qui font valoir les terres à grains dans le Royaume, ayant *trois cents soixante millions de plus* sur la valeur de leurs récoltes, ne les enfouiroient pas *tous, chaque année*.

Il pourroit donc être nourri dans le Royaume *un tiers plus d'habitants*, qui feroient dans une honnête *aisance*. Le revenu territorial, & par conséquent celui du Souverain, s'accroîtroient donc, sans causer, comme on croit, la misère du *peuple*, sur-tout du *peuple des villes*.

Quand le Prince, les Propriétaires &

les Cultivateurs sont *riches*, le peuple a de quoi travailler & profiter. Voilà le premier principe indubitable.

La liberté du Commerce des grains enrichiroit nécessairement le Prince, les Propriétaires & les Cultivateurs; c'est le second. Elle porteroit le prix moyen du septier de Paris de 21 à 24 livres; c'est le prix courant des endroits de l'Europe où le Commerce est *libre*. Or, dans le tems où nous avons des *gênes* & des *défenses*, ce prix moyen étoit de 15 à 18. Il y aura donc un quart de bénéfice sur une des plus grandes portions de nos récoltes.

Il est vrai que le *peuple*, celui des villes sur-tout, c'est-à-dire, les Marchands, les Ouvriers & les Artisans, auroient contr'eux un premier moment, si on se contentoit de procurer le haussement du prix des grains. Ils *commenceroient* par payer leur pain *cher*, & ne profiteroient que l'année suivante de la

dépense plus considérable du Souverain, des Propriétaires & des Cultivateurs.

On auroit pu répliquer à cette objection, „ qu'il faut bien commencer „ par quelque chose, & qu'il est naturellement impossible que la classe propriétaire commence par dépenser plus „ que son revenu dans les villes, pour „ améliorer les campagnes “.

Mais nous croyons avoir eu le bonheur de rencontrer une réponse plus satisfaisante. *La bonne mouture économique & le bon pain de ménage* donnent au peuple des villes un tiers au moins de profit sur sa subsistance. L'augmentation d'un quart sur le prix du bled qui doit l'enrichir à perpétuité, n'influera donc point sur le prix de son pain.

A 18 liv. le septier de Paris, on vendoit 2 sols & demi la livre de pain blanc, mais médiocre pour la qualité. A 24 liv. le septier, on peut donner à 2 sols de bon pain de ménage, moins

flatteur aux yeux , mais meilleur au goût , plus nourrissant , & qui se conserve mieux.

C'est ainsi qu'en établissant en même-tems la *liberté* absolue du Commerce des *Bleds* , des *Farines* & du *Pain* , en éclairant le Public sur le *Commerce des Grains* , sur la *mouture économique* & sur le *pain de ménage* , on peut , à ce qu'il nous semble , enrichir à la fois tous les ordres de l'Etat , depuis le Monarque jusqu'au dernier de ses Sujets.

PUISSENT ces trois petits Traités concourir à l'établissement de cette liberté précieuse , & nous procurer ainsi la consolation de n'avoir pas été inutiles à notre Patrie !

F I N.

... ..

... ..

... ..

Biblioteca Pública de Valladolid



71871271 BPA 428(3)

Biblioteca Pública de Valladolid

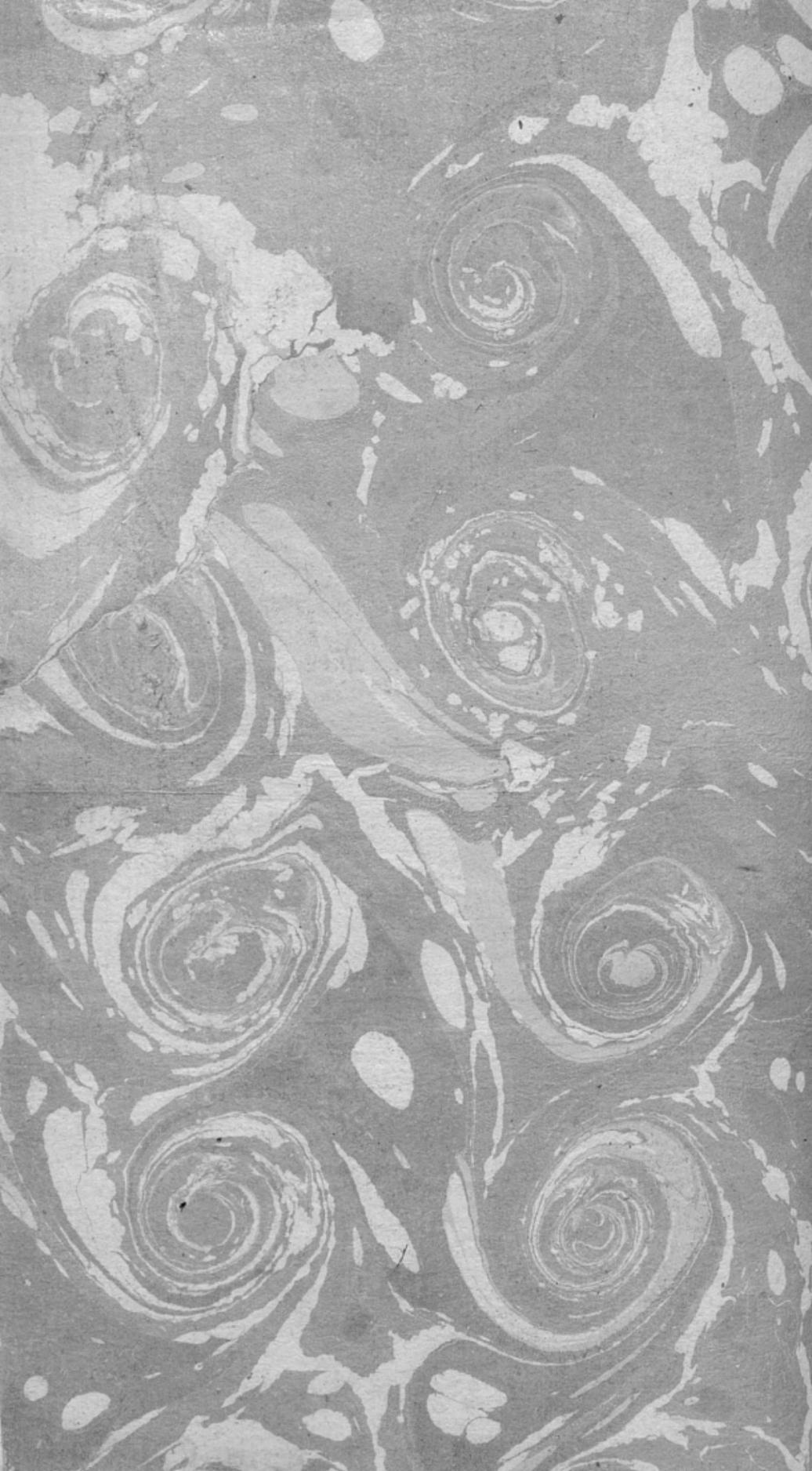


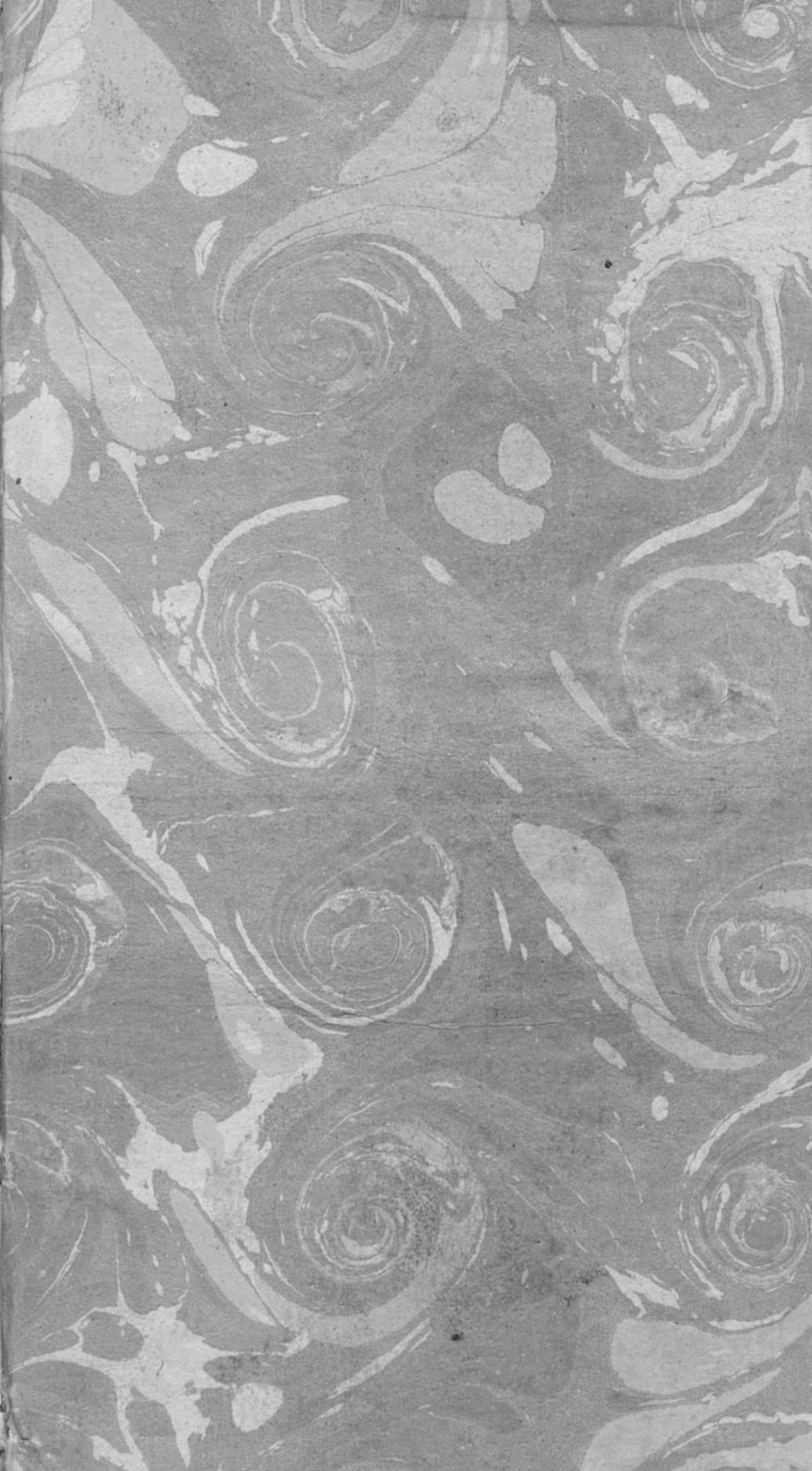
71871248 BPA 428(2)

Biblioteca Pública de Valladolid



71871211 BPA 428(1)







A V I S
A U P E U P L

BPA
428