

LA CUISINE
DES PAUVRES,

OU

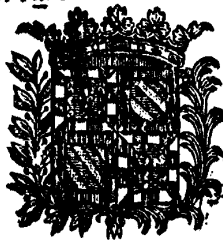
Collection des meilleurs Mémoires qui ont
parus depuis peu ,

*Soit pour remédier aux accidens imprévus de la disette
des Grains , soit pour indiquer des moyens aux
Personnes peu aisées , de vivre à bon marché
dans tous les tems.*

Dédié aux États Généraux de Bourgogne.

Par un Ancien Officier desdits États.

(M^r. Varenne de Brost.)



A D I T O

Chez DE FAY , Imprimeur des susdits États , de la Ville ,
de l'Université , & des Fermes du Roi.

M. D C C. L X X I I.



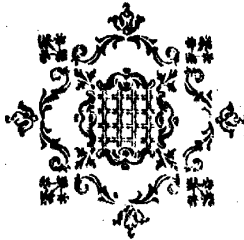
T A B L E

Des Pièces contenues dans ce Recueil.


<i>A</i> vant-propos de l'Editeur.	Page j.
<i>Avis</i> contenant la maniere de se nourrir bien & à bon marché, malgré la cherté des Vivres ; traduction libre de l'Allemand.	1.
<i>Mémoire</i> contenant une méthode sûre pour faire du Pain de Pommes de terre, bon & agréable au goût ; traduction libre de l'Allemand.	13.
<i>Maniere</i> d'aprêter le Riz économique.	25.
<i>Supplément</i> à la maniere d'aprêter le Riz économique.	33.
<i>Mémoire</i> sur les Pommes de terre & sur le Pain économique, par M. Mustel.	37.
<i>Lettre</i> d'un Citoyen à ses Compatriotes, au	

T A B L E.

<i>Sujet de la Culture des Pommes de terre, par M. Mustel.</i>	53.
<i>Rapport fait à la Faculté de Médecine de Paris , sur l'usage des Pommes de terre.</i>	67.
<i>Lettre de M. le Curé de Mondreville , sur l'état de la Culture de sa Paroisse.</i>	77.



AVANT-PROPOS.



AVANT-PROPOS

DE L'ÉDITEUR.

LE hazard ayant fait tomber entre mes mains deux petites Brochures imprimées à Zurich, sur l'emploi économique des Pommes de terre, j'ai pensé que la traduction de ces Ouvrages, pourroit devenir utile à ma Patrie. J'y ai travaillé avec d'autant plus d'empressement, que connaissant les Suisses pour une Nation industrieuse, dont le Gouvernement est trop sage pour adopter de vaines spéculations, on m'avoit d'ailleurs assuré que celle dont il s'agit, avoit été justifiée par l'expérience, & l'étoit encore journellement. On est étonné de voir jusques où les Habitans du Jura & des Alpes, ont porté l'attention sur l'épargne du Bled. La nécessité est la mere de l'invention & des ressources.

La disette des Grains, qui se fit sentir dans la Suisse, en 1770, donna lieu au Canton de Zurich, l'un des plus peuplés de la République, de s'occuper du soin de ménager la consommation des Farines, & de tirer le plus grand avantage possible de celle dont l'emploi est inévitable. Les tours de mains des M.ûniers & des Boulangers, ont été examinés de si près, qu'on a peine à concevoir la différence de ce qu'ils font aujourd'hui obligés de rendre de Farine & de Pain, par comparaison avec ce qu'ils en rendoient auparavant. On prétend que cette différence va à plus d'un quart sur le tout.

La Régence de Zurich est descendue dans les moindres détails sur ce que consomment les Ouvriers, qui par état, emploient de la Colle de Farine, tels que les Cartonniers, les Relieurs de Livres, les Epiciers, à cause de leurs sacs de papiers, les Vitriers, &c. Il leur est sévèrement défendu de se servir d'autre Farine que de celle qui se fait avec des Pommes de terre.

Cet objet, tout médiocre qu'il paroisse d'abord, est essentiel dans un Pays qui, comme la Suisse, ne produit pas assez de Bled pour nourrir ses Habitans plus des deux tiers de l'année. Ce ne seroit pas même une économie à négliger en France, sur-tout dans les grandes Villes & dans certaines Manufactures, (*) où la quantité de Froment que l'on emploie à de la Colle de Farine, est fort considérable.

Peut-être seroit-on aussi de très-bon Amidon, de l'Empois & de la Poudre à cheveux, avec des Pommes de terre.

Les Suisses ne sont pas cependant les premiers ni les seuls qui aient imaginé d'employer des Pommes de terre à faire du Pain ou d'autres compositions économiques. Les Sociétés d'Agriculture, établies en diverses Provinces du Royaume, s'en occupent depuis plusieurs années, avec succès.

Dès 1767, M. Mustel publia à Rouen, un *Mémoire* intéressant, sur les *Pommes de terre & le Pain économi-*

(*) » La Farine de Pommes de terre est préférable à celle de Froment, pour faire la Colle des Tisserans, parce qu'elle a cet avantage
 » essentiel de ne point entrer aussi aisément que la Colle faite avec la Farine de Froment, dans une fermentation dont les progrès font pourrir
 » les Toiles même sur le Métier.

Voyez page 140. des *Mémoires Hist. & Économ. sur le Beaujolois*, par Mr. Briffon. Lyon 1770.

que. Un autre Ouvrage non moins utile, parut dans la même Ville, en 1770, sous le titre de *Lettre d'un Citoyen à ses Compatriotes, au sujet de la culture des Pommes de terre.*

Ces productions d'un zèle patriotique & éclairé, ne seroient être assez répandues. On ne peut que les voir avec plaisir, figurer dans un Recueil destiné au soulagement des Pauvres, cette portion trop nombreuse de l'humanité: c'est, d'ailleurs, seconder les vues du Gouvernement, qui a montré d'une façon non équivoque, le desir d'encourager en France, la culture des Pommes de terre, par l'avis qu'a demandé M. le Contrôleur Général, aux Médecins de la Faculté de Paris, sur les propriétés de ces Racines. Leur Consultation fut imprimée l'année dernière, à l'Imprimerie Royale, & distribuée dans les Provinces, par l'ordre du Ministre: j'ai cru devoir aussi l'insérer dans ce Recueil, dont elle ne fait pas l'une des moins utiles parties.

Mais comme on ne sauroit trop faciliter les moyens de mettre en pratique les conseils, même les plus avantageux, afin d'ôter à la paresse, les excuses que le plus léger embarras ne manque jamais de lui fournir, j'ai pris le parti de faire graver les deux Machines dont l'Ouvrage que j'ai traduit, ne contient que la description. L'Ouvrier le moins intelligent de la Campagne, sera en état de les exécuter; elles ne sont compliquées ni l'une ni l'autre: la première, sur-tout, est si simple & si peu coûteuse, que la seule curiosité inviteroit à en faire l'essai, indépendamment de tout autre motif.

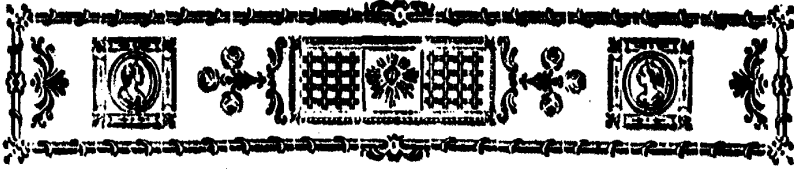
Si j'avois été à portée de faire personnellement des ex-

IV AVANT-PROPOS DE L'ÉDITEUR.

périences, je m'y serois livré avec ardeur, & j'en offrirois les résultats à mes Compatriotes ; mais ne pouvant faire plus, je tâche dumoins, en qualité de Traducteur & d'Editeur, de marquer mon amour & mon attachement pour mon Pays. Je m'estimerai très-heureux, si les preuves de mon zèle, peuvent mériter l'approbation des Etats Généraux de la Province, & s'ils jugent mes foibles efforts dignes de concourir au succès de leurs vues pleines de sagesse, pour l'adoucissement de la misere des Peuples, dont ils ont à concilier les besoins & les intérêts, avec les intérêts & les besoins de l'Etat, qui en sont inséparables.



AVIS



A V I S

*CONTENANT la maniere de se nourrir bien
& à bon marché, malgré la cherté des
Vivres.*

Traduction libre de l'Allemand.

LA Providence qui manifeste par-tout la sagesse de ses décrets, a voulu que les événemens, même les plus malheureux, pussent devenir utiles, & que l'homme prudent & avisé, sçût en tirer de très-grands avantages.

L'EXEMPLE récent que nous en avons sous les yeux, devient une nouvelle preuve de cette vérité incontestable, & qui doit affermir de plus en plus dans nos cœurs, la plus tendre reconnoissance des bienfaits du Tout-Puissant.

LA cherté des Vivres, suite immanquable & funeste des récoltes stériles, causoit les plus vives allarmes dans la Suisse : nos Peuples dans la consternation, redoutoient les horreurs d'une famine prochaine ; mais tandis que le Pauvre exténué, se croyoit à la veille de succomber enfin sous le poids de sa misere, des Magistrats éclairés, des Citoyens vertueux, réunissoient à l'envi, les ressources de leur imagination, pour y trouver le remede à l'indigence, & le Ciel bénissoit leurs travaux.

2 Avis contenant la maniere de se nourrir bien

QUE de graces à rendre à la Régence qui prend soin de nous gouverner ! Que de familles soutenues par ses sages précautions ! Que de peres ! Que d'enfans lui devront la vie, la force, la santé !

PARMI les moyens que la Providence lui a suggérés , on doit donner sans contredit , la préférence à l'usage qu'elle a fait déjà pratiquer avec tant de succès , d'une composition qui rassemble à la fois le triple avantage d'être salubre & agréable au goût , & à fort bon marché. Les Domestiques , le Paysan , le Bourgeois , la Noblesse même en ont usé , & tous n'y ont reconnu que d'excellentes qualités.

CETTE nourriture suffit sans aucune autre. Elle convient à tous les âges de la vie. L'enfance , la vieillesse s'en trouvent également bien. Elle est essentiellement préférable à la nourriture ordinaire du Peuple , dans les années d'abondance.

ON ne prétend pas cependant annoncer cette composition comme une découverte nouvelle. Nous sçavons au contraire , qu'elle fut mise en pratique il y a quelques années , en France , par un Pasteur très-éclairé , (*a*) qui l'employa pendant trois mois entiers , à nourrir près de quatre cents Pauvres de sa Paroisse ; nous sommes instruits pareillement , que cet exemple a été imité dans plusieurs autres Provinces , & qu'elles eurent lieu de s'en applaudir : cela pouvoit-il arriver autrement ? On va

(*a*) Il paroît que l'Auteur Suisse a voulu parler du Curé de Saint Roch à Paris ; c'est ce qui a engagé l'Editeur de cette Collection , à y joindre la Brochure publiée en 1769 , par les soins de son respectable Pasteur , & rédigée par M. Sellin , Docteur-Régent de la Faculté de Médecine en l'Université de Paris , & homme éclairé en matieres économiques.

„ Je souhaite , (marque-t-il à l'Editeur , par une Lettre du 17 Avril dernier , en lui envoyant des exemplaires de sa Brochure ,) „ que mon Riz économique fasse à sa destination , autant de bien qu'il nous en a procuré dans cette Paroisse ; il est particulièrement „ salutaire aux pauvres Nourrices , par cette vérité , que *la population tient à la bonne nourriture* ; ce qui me paroît démontré par la Lettre du Curé de Mondreville , que je „ joins à ce paquet.

D'après l'opinion de ce savant Médecin , on a pensé que la Lettre du Curé de Mondreville ne seroit pas déplacée dans ce Recueil.

voir qu'il n'entre dans ce mélange que des alimens sains, savoureux & convenablement assaisonnés.

P R E N E Z

2 livres de Riz, à 5 s. la livre.
 7 liv. de Pommes de terre, à 1 s. $\frac{1}{2}$ la liv.
 1 livre de Citrouille (ou Potiron,) à
 1 livre 8 onces de Carottes.
 1 livre 12 onces de Navets, ou Raves.
 » 6 onces de Beurre, à 12 s. la liv.
 » 6 onces de Sel.
 2 livres de Pain.
 28 livres d'Eau; (ce qui est à peu près la

Fiorins.	Sols.	Kreutzers.
0	10	»
»	10	6
»	1	»
	1	0
		6
	4	6
	1	
	10	
	38	6

TOTAL. 44 liv. quantité qui reste de celle qu'on a employée pour cuire la totalité des matieres ci-dessus.

CES quarante-quatre livres (a) suffisent pour nourrir vingt personnes pendant deux jours.

FAISONS maintenant une comparaison entre le prix qu'il en coûte à vingt personnes pour se nourrir par notre méthode, & celui de la dépense que feroit pareil nombre de personnes en se nourrissant de pain sec.

ON suppose qu'un homme fait, qui ne vivroit que de pain & d'eau, puisse se soutenir avec une livre de pain seulement; il en

(a) 1°. Que 98 livres de Zurich, équivalent 100 livres, poids de Paris.

2°. Que le louis d'or neuf, lequel est le louis de 24 livres en France, vaut en Suisse, dix florins & quelques sols, car cela varie.

3°. Que le florin vaut 40 sols de Zurich, & par conséquent que le sol de Zurich est plus fort d'un neuvième que celui de France.

Pour faciliter le calcul, on estimera les 38 sols 6 Kreutzers, monnaie de Suisse, comme étant en valeur de 40 de France; ce qui en effet diffère peu de la réalité, & qui en tout cas, serviroit à payer le prix du feu nécessaire pour cuire les matieres, & que l'Auteur Allemand n'a pas évalué.

4 *Avis contenant la maniere de se nourrir bien*

mangera pour cinq sols par jour , (au prix actuel d'un pain du poids de deux livres , & qui coûte dix sols ,) par conséquent , pour dix sols pendant deux jours.

A ce compte, la nourriture de vingt hommes pendant le même temps , reviendra donc à une pistole.

MAIS si ces mêmes vingt personnes, au lieu de ne manger que du pain seul & boire de l'eau , ce qui assurément ne contribue pas à maintenir les forces, & encore moins à les augmenter , préfèrent au contraire la composition que nous venons d'indiquer, laquelle est appétissante & très-nutritive, il n'en coûtera qu'un sol par jour à chacun, au lieu de cinq sols ; de sorte qu'avec la même somme, on pourra nourrir cent hommes au lieu de vingt ; ou ce qui revient au même , qu'on épargnera quatre cinquièmes de la dépense ; & que d'ailleurs , ils feront beaucoup meilleure chère avec quarante sols, qu'ils n'auroient fait avec dix francs.

CE dernier point ne sauroit être contesté : les ingrédients qui entrent dans notre composé, se servent à la table des riches comme à celle des pauvres. Tout le monde les connoit , & personne n'en ignore les excellentes qualités.

SI toute-fois quelqu'un pouvoit douter de la bonté de la méthode que nous proposons , nous le renverrions aux expériences suivies, qui en ont été faites en France , & aux Certificats des sçavans Médecins qui l'approuvent & la recommandent.

CES Certificats annoncent entre autres , que les enfants qui avoient usé d'une nourriture différente de celle-ci , avoient été attaqués de mal aux yeux , de gale, d'ulceres & de quantité d'autres infirmités.

APRÈS avoir indiqué les parties constitutives du mets dont nous recommandons l'usage , il devient nécessaire d'enseigner la maniere de l'appêter.

1°. VERS les quatre heures du soir , faites bouillir à-peu-près
quatorze

quatorze bouteilles d'eau dans une marmite : prenez-en plein une cuillère à pot , & la versez toute bouillante sur votre Riz , pour l'abreuver & le nêtoyer. Cette premiere eau chargée d'impuretés, étant rejeitée, recommencez encore une fois la même opération, avec pareille quantité d'eau bouillante ; après quoi lavez exactement le Riz dans l'eau froide, & étant égoûté, placez-le dans une marmite fermée de son couvercle , où vous le laisserez mitonner tout doucement au coin du feu , pendant la nuit.

LE lendemain on mettra les Pommes de terre dans une autre marmite , (avec de l'eau chaude ;) on les remuera bien pour en détacher toute la terre , & l'enlever à force d'y verser de l'eau froide , jusqu'à ce qu'elle en sorte claire & nette : la marmite ayant été ensuite bien rincée , & les Pommes y étant mises de rechef , avec de nouvelle eau en quantité suffisante , pour qu'elles en soient entièrement recouvertes, on les fera cuire. Lorsqu'elles le feront suffisamment , on retirera du feu , la marmite qui les contient, dont on versera l'eau ; puis on mettra à part les Pommes de terre dans un vase de bois ou d'autre matiere , pour les réduire en pâte. Le moyen d'y parvenir promptement , est de manier & pétrir ces racines tandis qu'elles sont encore chaudes ; car si la peau avoit eu le tems de se dessécher , elle ne se sépareroit plus ; il faudroit alors les peler. Cela fait , on filtre cette pulpe à travers une passoire à purée , & l'on y ajoute peu-à-peu , deux à trois bouteilles d'eau tiède , pour la réduire en consistance de bouillie. (a)

3°. AYANT coupé les raves en morceaux , on les fait bouillir pendant une heure & demie , suivant le besoin ; on les remue pour les écacher & en faire une pâte un peu plus épaisse : s'il reste du jus , on le rejette , étant de mauvais goût.

(a) Comme cette opération est un peu longue, on peut l'abrêger en faisant usage de l'une des Machines que le Traducteur a fait graver , & qui se trouvent jointes au Mémoire suivant.

6 *Avis contenant la maniere de se nourrir bien*

4°. ON réduit pareillement en petits morceaux les Carottes & la Citrouille , & après les avoir laissés bouillir suffisamment ensemble , dans six à sept bouteilles d'eau , on les pétrit de façon à ce qu'elles puissent couler à travers la passoire. L'eau qui en découle , étant agréable , on ne la rejette pas , comme on a dû faire de la précédente.

5°. TOUT ce que nous venons de prescrire étant exécuté , on revient à la marmite qui contient déjà le Riz , & dans laquelle il faudra verser les autres Ingrédients ; ainsi elle doit être de grandeur suffisante. On allumera de nouveau, du feu sous cette marmite, dans laquelle on ajoutera six onces de Beurre & autant de Sel, qu'il aura fallu dissoudre auparavant, dans suffisante quantité d'eau chaude : on fera cuire doucement ce mélange, en le remuant continuellement pendant l'espace de deux heures à deux heures & demie , au bout desquelles , on jettera dans ladite marmite , deux livres de Pain brisé en très-petits morceaux , & l'on soutiendra le feu encore une demi-heure , après quoi le tout se trouvera en état d'être servi. Une cuillère de bois, capable de contenir une demi-livre de notre mets , étant plongée à deux reprises , dans la marmite , en retire la dose suffisante pour la nourriture journalière d'un homme.

6°. IL est aisé de concevoir qu'au défaut de quelques Ingrédients de la recette ci-dessus , on y supplée par une plus grande quantité des autres. Supposé , par exemple , que le tems des Pommes de terre fraîches , fût passé , que la première provision fût épuisée , ou ce qu'il en resteroit, ne valût rien , nous pensons que l'on pourra y substituer des Pommes de terre seches, ou des Poires aussi desséchées. (a) Dans ce cas , nous conseillons de les des-

(a) La Farine de Poires seches, peut non seulement suppléer celle de Pommes de terre ; mais les Pommes qui croissent sur les arbres, ont aussi été employées, étant fraîches, à faire de très-bon Pain. L'invention de ce nouveau Pain économique, est due à M. le Chevalier Dudit de Mezieres. M. de Querlon, ce juste & solide appréciateur des découvertes pré-

fécher de nouveau au four ou autrement, avant d'en faire usage ; cette précaution les rendra plus saines & plus propres à être réduites en bouillie. Au défaut de Beurre, le Lait peut être employé avec succès : le Lard seroit encore meilleur ; mais si l'on avoit quelque piece de viande à faire bouillir avec le Riz, cela donneroit le dernier degré à notre composé.

7°. COMME la méthode que l'on indique, est aussi facile à suivre, que peu dispendieuse, il y a apparence qu'elle prévendra désormais, toute espèce de murmures de la part du Peuple, dans le cas de disette. Nous répétons qu'elle convient également aux Vieillards décrepits, & aux Enfants en très-bas âge ; de sorte que par une suite ordinaire de la sagesse de la Régence, & avec l'aide des Couvents, des Bailliages, des Fondations pieuses, & l'assistance des Gens de bien, la misère de nos Pauvres, va sans doute se trouver considérablement soulagée, & ils n'auroient plus à redouter les cruels ravages de la famine.

8°. LES familles nombreuses s'entretiendront au poids marqué.

sentées comme utiles à la Société, a trouvé celle-ci trop intéressante pour négliger d'en faire part au Public. On ne sera pas fâché de retrouver ici ce qu'il en a dit cette année (1772,) dans ses Feuilles hebdomadaires des Affiches, Annonces & Avis divers. On y lit ces mots, pag. 51.

„ Un Particulier de Provins, a fait cuire dans l'eau, un tiers de Pommes-fruits, (non de
„ Pommes-racines ou de terre,) qu'il a fait écraser toutes chaudes dans deux tiers de Fa-
„ rine, y compris le levain. Le tout a été pétri sans eau, le site des Pommes
„ ayant suffi. Quand ce mélange a été en consistance de pâte, on l'a mis dans une sébille
„ ou jatte de bois, où il a levé pendant la nuit, c'est-à-dire, dans un espace de douze heu-
„ res. On l'a mis au four ; il en est sorti un Pain qui n'avoit aucun goût de fruit ; avan-
„ tage que n'a pas le Pain où il entre des Pommes de terre. Ce Pain étoit frais, léger,
„ plein d'yeux, de facile digestion. On a observé qu'après la cuisson, le tiers de Pommes
„ avoit produit son tiers de poids dans la totalité du Pain. Cette méthode est donc
„ une ressource utile, peu dispendieuse & saine, pour les temps de disette ou de cherté
„ des Grains, quelle qu'en soit la cause, l'inclémence du Ciel, ou l'avarice des Hommes.

M. de Quizon, nous atteste, d'après sa propre expérience, dans sa vingt-unième
Feuille, que le Pain économique, annoncé dans la troisième Feuille, est tout-à-la-fois appé-
titif, nourrissant, rafraîchissant, d'un goût agréable ; qu'il a paru tel à plusieurs per-
sonnes auxquelles il en a fait goûter ; & qu'un enfant de trois ans & demi, qui en a mangé,
& en a redemandé plusieurs fois, le croyant une espèce de gâteau, l'a digéré tout aussi
facilement que le Pain auquel il est accoutumé.

Celles au contraire pour qui cette même dose deviendroit trop considérable, pourront la réduire à proportion de leur nombre ; mais le parti le plus avantageux en pareille circonstance , seroit que plusieurs familles du voisinage , prissent le parti de se réunir pour faire cette cuisine en commun ; elles épargneroient par ce moyen , & du tems & du bois, pour cuire les matieres ; on en prépareroit aisément quatre cent cinquante livres à la fois ; quantité suffisante pour nourrir cent personnes pendant quatre jours. Il est vrai qu'il faudroit pour cela , un assez grand vaisseau ; mais outre qu'il y a peu de Villages où il ne se trouvât quelque chaudiere capable de contenir ladite quantité , les avantages qu'on retireroit de cette réunion , mériteroient bien que l'on fit quelques efforts pour se procurer de pareils vaisseaux.

ON devroit sur-tout, pratiquer cette méthode dans les Villages où il y a beaucoup de Pauvres , qui ne vivans que d'aumônes , n'ont pour la plupart , ni chaudron ni marmite , ni aucun vase propre à faire de la soupe , & qui ne pourroient par conséquent , retirer aucune utilité de l'avis que nous leur donnons. Ils mourroient de faim & de misere à côté même des facilités qu'on leur présente ici pour leur sauver la vie.

LES Couvents , les Maisons de Fondations pieuses , feroient très-bien d'avoir de notre compoté tout prêt , en grande quantité , afin de se trouver sans cesse en état de soulager les Pauvres de leur voisinage ; car ce n'est pas seulement une loi générale de l'humanité , un précepte essentiel de la Religion Chrétienne , un devoir naturel de la Charité , de venir aux secours des malheureux. Notre intérêt nous y convie pour le bien général de la Société : en faisant donner aux Pauvres, notre préparation, on épargne les quatre cinquiemes sur leur nourriture ; ou, ce qui est la même chose , quatre francs sur cent sols.

9°. MAIS pour que les Pauvres Passagers , les Voyageurs indigents pussent aussi profiter de cette économique composition , nous invitons les Cabaretiers à en tenir , & à la laisser à un prix

raisonnable, à ceux qui ne sont point en état de faire une chère plus délicate & plus recherchée : en cela, ils feront un acte agréable à Dieu, & attireront la Bénédiction du Ciel sur leur maison.

Qui empêcheroit aussi que quelques Particuliers charitables n'en préparassent de même, pour la laisser au prix coûtant, s'ils n'étoient pas en état d'en faire un don absolu ? Cette denrée peut se conserver pendant quatre ou cinq jours, & peut-être davantage. Lorsque que l'on desire la réchauffer, il ne s'agit que d'y ajouter un peu d'Eau chaude ou Lait, & de remuer le tout pendant qu'il est sur le feu.

10°. EN qualité d'Auteur de cet Avis, nous souhaitons bien sincèrement que la méthode qu'il renferme, puisse prendre faveur dans ce Pays. Nous sommes d'autant plus fondé à l'espérer, qu'elle a déjà réussi dans d'autres Pays, où l'on continue de l'y pratiquer avec succès. Quoique le bien-être de tous les Hommes en général, nous intéresse infiniment ; qu'il nous soit permis cependant, de prendre un intérêt encore plus marqué pour la Suisse en particulier ! L'amour de la Patrie, doit animer tous bons Citoyens. Dans cette vue, nous invitons nos Compatriotes & singulièrement MM. les Curés, & les personnes revêtues de quelque dignités, à faire leurs efforts, pour que l'Avis que nous présentons au Public, soit mis à exécution le plus souvent que faire se pourra. Nous nous engageons même à remettre deux écus neufs (a) à chacune des quatre premières personnes de quelque Pays & Religion qu'elles soient, qui nous apporteront un Certificat de la main de leur Curé, qu'il a été fait usage de notre composé, dans sa Paroisse, & qui atteste qu'au moins vingt personnes s'en soient servies pour unique nourriture pendant l'espace de huit jours : observant d'ajouter l'effet que cet usage aura opéré, & combien ces vingt personnes auront dépensé. Ces deux écus seront employés,

(a) Ce qui fait douze francs, monnaie de France.

10 *Avis contenant la maniere de se nourrir bien*

si l'on veut , à donner quelques petits secours aux plus Pauvres de la Paroisse.

11°. Nos Gens de la Campagne, sont à portée de planter & cultiver les Racines & Légumes qui entrent dans la nourriture proposée ; il y en a déjà même actuellement une grande quantité dans le Pays. Le Riz est le seul Ingrédient pour l'achat duquel il faille déboursfer de l'argent ; mais nous croyons qu'à tout prendre , il y auroit moyen de s'en passer ; rien n'empêcheroit peut-être, de lui substituer de l'Orge ou de l'Avoine brisée : qui fait même si les Pois ou les Fèves moulues , ne rendroient pas à-peu-près le même service que le Riz ? En tout cas, nous sommes assurés que ces Graines produiroient toujours une bonne & favorable nourriture.

12°. IL a plu à NOS TRÈS - GRACIEUX SEIGNEURS , pour faire cesser les plaintes dictées par la misere & la disette , d'accorder à tout Habitant pauvre de la Campagne , & qui n'ayant aucune propriété , n'est pas même sujet aux charges publiques , un arpent ou environ , de terre , suivant ses besoins , dans les pâturages communs de son Village.

PAR cet insigne bienfait , il n'y a plus aucun Habitant qui ne soit assuré de sa subsistance , dès qu'il voudra travailler à mettre en valeur l'héritage qui lui est accordé. Il y plantera des Pommés de terre , des Légumes , des Pommiers , des Poiriers , en un mot , tout ce qu'il croira lui convenir le mieux ; mais dès cet instant , il lui est interdit de demander l'aumône autre part que dans son Village.

CEPENDANT pour achever de dissiper tout prétexte de paresse ou d'impuissance à labourer & cultiver ce terrain , faute de fonds nécessaires , on pourroit ajouter à cette premiere grace , celle de payer à chacun de ces nouveaux Propriétaires , pendant la premiere année de leur jouissance , autant de fois , sept à huit fois , qu'il emploiroit de jours entiers à labourer son champ. On prendroit cette somme sur les fonds de l'Eglise , destinés à l'entretien

des Pauvres. La seconde année, on se contenteroit de lui donner moitié seulement de la somme de l'année précédente. Et pour les suivantes, il ne devroit plus avoir besoin d'aucune assistance. Ce seroit là un excellent moyen de hâter les améliorations d'une grande quantité de terres presque inutiles, de prévenir la dépopulation, ou d'empêcher que les Villages ne fussent surchargés d'un très-grand nombre de misérables absolument dépourvus de toute espèce de ressource,

NOUS terminerons cette feuille par quelques réflexions qui nous paroissent importantes.

PAR-TOUT où s'introduira l'usage de notre Méthode, les Ouvriers qui la pratiqueront, se trouveront en état de vivre à l'aise, du produit de leur travail; ils auront une nourriture bonne & saine; & par l'épargne qui en résultera, en comparaison de ce qu'ils dépensent aujourd'hui, ils gagneront dix, vingt, trente & quarante fois plus qu'ils ne le font présentement: ils seront donc en état d'élever mieux leur famille, de se donner des vêtements convenables, & de se procurer même quelque délassement au moyen de l'épargne qu'ils auront faite sur leur nécessaire.

QUANTITÉ de pauvres Habitants de nos Villages, forcés de vendre leurs denrées, leur foin, leur bétail, tout ce qu'ils possèdent enfin, pour substanter pendant quelques jours leurs enfants misérables, ne seront plus réduits à cette affreuse nécessité; ils se trouveront alors en état de mieux cultiver leurs terres, & d'y recueillir des aliments dont ils se nourriront à bon marché, eux & leur famille; ils éviteront une ruine prochaine, dont les tristes effets réjaillissent sur le Pays. Ils seront de plus, en état de payer exactement les intérêts des prêts, & de rembourser les avances qui leur auront été faites; de supporter les charges de l'Etat; de contribuer à sa gloire & à sa prospérité. Quelle consolation pour eux! Quel bonheur pour la Patrie!

ENFIN, (supposant toujours cette manière de se nourrir, in-

trouite dans notre Pays ,) combien d'argent ne nous resteroit-il pas pour nos besoins intérieurs , tandis que nous le voyons passer chaque jour , chez l'Étranger ? L'importance de cette considération , n'a pas besoin d'être appuyée par des raisonnements , elle doit seule ouvrir les yeux à la Nation , sur ses propres intérêts , & engager toute personne chargée dans l'État , des affaires politiques . & de finances , à redoubler de soins , pour y fixer notre Méthode économique.





M É M O I R E

*CONTENANT une Méthode sûre pour faire
du Pain de Pommes de terre, bon &
agréable au goût.*

Traduction libre de l'Allemand.

LA cherté excessive des Grains , dont les funestes effets se sont fait ressentir particulièrement dans la Suisse , y a donné lieu à diverses tentatives , pour suppléer au Bled qui lui manquoit. On s'est efforcé de chercher quelque espèce de nourriture capable de tenir lieu du pain ordinaire , fait avec du Froment.

LA plupart de ces Essais eussent été très-utiles sans doute , & l'on doit également regretter que les uns n'aient pas été publiés , & que quelques autres , que l'on a voulu mettre en pratique , n'aient pas été exécutés avec autant de soins & de précautions qu'ils méritoient.

MAIS de toutes les inventions qui sont venues à ma connois-

fance , celle DE CONVERTIR LES POMMES DE TERRE EN PAIN , me paroît frapper le but mieux que les autres , & avoir un usage plus étendu.

ELLE s'accorde parfaitement avec notre habitude de manger du Pain , & elle nous fournit un moyen , je devrois peut-être dire l'unique moyen de PLANTER DU PAIN en suffisante quantité dans notre Pays.

O idée ! O spéculation séduisante ! Est-il quelqu'un de nous qui ne soit transporté de joie à cette seule pensée , qu'il ne tiendrait qu'à nous de secouer le joug de toute dépendance à cet égard ? Qu'il seroit en notre pouvoir de garder dans l'intérieur du Pays , un argent immense , que jusqu'ici nous avons été obligés de laisser sortir annuellement , pour satisfaire à ce besoin ? Que nous serions les maîtres de conserver cet argent , & d'en faire tel usage qu'il nous plairoit ? Combien de Misérables ne soulagerions-nous pas , si trouvant le moyen d'épargner d'aussi fortes sommes , nous pouvions les partager avec eux ! Que d'honnêtes Citoyens , forcés à la triste nécessité de devoir des sommes considérables au Meunier de leur Village , cesseroient de gémir sous des dettes aussi humiliantes !

Quelle joie pour nos Payfans , d'avoir en abondance des produits de leur crû , à vendre , & de les vendre sur-tout beaucoup plus avantageusement qu'ils n'ont pu le faire jusqu'à présent ! Quel bonheur, enfin, pour tous mes Compatriotes, de voir le Pain à meilleur marché , sans être cependant à un prix trop bas !

CETTE idée si ravissante , n'est rien moins que chimérique ; & si d'abord elle semble avoir l'air d'un rêve , ce rêve heureux peut s'accomplir.

LA Suisse ne récolte annuellement des Bleds , que pour la nourrir pendant l'espace de huit mois , de sorte qu'elle est forcée de tirer du dehors , le tiers qui lui manque pour compléter sa subsistance pendant le reste de l'année : si donc elle pouvoit épargner sur cette troisième partie , & la compléter , il est évident que le

tableau que je viens de présenter , deviendrait celui de la réalité.

PERSONNE n'osera en contester la possibilité , pour peu qu'il veuille se prêter aux réflexions suivantes ; car on pourroit ,

1°. ÉPARGNER quelque chose sur la consommation de cette troisième partie.

2°. SEMER un peu plus de Bled , & le cultiver mieux qu'on ne le fait actuellement.

3°. COMPENSER une partie de la totalité du Bled que nous consommons , par l'usage des Pommes de terre.

CES trois moyens économiques , sagement combinés , équivaldront aisément à ce tiers qui nous manque , & dès-lors notre objet sera rempli.

Qui empêcheroit , en effet , qu'à l'exemple de plusieurs autres Nations , nous nous accoutumassions à manger un peu moins de Pain que nous l'avons fait jusqu'ici , à l'exception toutefois des deux années précédentes , pendant lesquelles beaucoup de personnes ont été forcées de retrancher de leur nourriture plus que je ne le demanderois & qu'on ne le doit réellement ? Par cette seule attention , nous gagnerions pour le moins un huitième de la quantité de Bled qui nous manque.

Si nos Paysans continuent à porter dans nos Campagnes la même industrie que l'année dernière , (1770) & en améliorer la culture avec autant de soin qu'ils l'ont fait , nul doute que les terres ne rendent beaucoup davantage , & que leur produit ne diminue considérablement la nécessité où nous sommes de recourir à l'Étranger.

ENFIN , que l'on prenne généralement la résolution d'ajouter une partie de Pommes de terre , à deux parties de Farine de Froment , pour en faire du Pain ; voilà très-certainement cette troisième partie de Bled que nous tirons de l'Étranger , toute trouvée , sans sortir du Pays ; ou du moins , la voilà complètement remplacée.

CE dernier moyen mérite d'autant plus de considération , qu'on sçait par une expérience suivie , que le Pain où il entre des Pommes de terre , est très-bon , très-sain & très-agréable au goût.

Il faut bien des années , je l'avoue , avant qu'une Nation parvienne à secouer entièrement ses anciens préjugés , & sur-tout à réformer en totalité ses usages dans l'économie rurale : pendant ce temps , ses véritables besoins deviennent quelquefois urgents ; & le défaut du nécessaire , ainsi que le prix exorbitant des denrées , peuvent lui causer les plus grands maux. Où en serions-nous , si la récolte des Grains n'avoit pas été passablement bonne l'année dernière ? Celle des Pommes de terre ne manquant presque jamais , nous devons en profiter , & nous hâter d'en admettre l'emploi , pour ménager nos Bleds , puisqu'elles peuvent y suppléer en grande partie , & dans toute saison.

QUANTITÉ de Particuliers , des Villages entiers , certifieront que l'usage suivi de cette sorte de Pain , leur a été également sain & avantageux ; & les gens de la Ville & de la Campagne , qui jusqu'ici se sont contentés d'en goûter , l'ont trouvé d'un goût excellent.

QUANT à moi , Auteur du présent Traité , je parlerai d'après ma propre expérience & celle de ma famille : j'ose assurer que nous avons mangé pendant neuf mois consécutifs , du Pain où il entroit au moins un tiers de Pommes de terre , & que je m'en trouve si bien , que je ne me départirai jamais de cet usage , quand bien même le Bled deviendrait à très-bas prix.

J'INVITE donc tous mes Compatriotes à imiter mon exemple ; c'est le moyen de rendre un service essentiel à notre Pays , en même-temps qu'ils se le rendront à eux-mêmes.

QU'ILS en fassent l'essai ! qu'ils le répètent plus d'une fois avant de prononcer sur mon avis ; & que ceux qui auront réussi , aient la charité d'instruire les autres , & de leur prêter la main ! De

mon côté, je vais faire tout ce qu'il peut dépendre de moi, en indiquant.

1°. LA maniere de faire du Pain avec des Pommes de terre fraîches & bien conditionnées.

2°. LA maniere de les réduire en pâte.

3°. LA façon de se procurer une bonne provision de Pommes de terre sèches.

4°. LA méthode d'en faire de la Farine & du Pain.

5°. ENFIN, la maniere de conserver les Pommes de terre fraîches pendant long-temps.

Maniere de faire du Pain avec des Pommes de terre fraîches.

PRENEZ de la Farine de Froment. 22 à 24 livres.
Des Pommes de terre crues. 15 à 18 livres.

FAITES bouillir les Pommes de terre ; pelez-les , puis les travaillez avec les mains ou autrement, du mieux possible , afin de les réduire en une sorte de pulpe ou pâte. Étant ainsi préparées, tenez-les en lieu frais, jusqu'au moment où vous les mettrez en œuvre, sans quoi elles s'aigriroient : vous aurez soin en même-temps, de préparer du levain suivant la méthode ordinaire : il en faudra une quantité semblable en celle qu'on emploieroit pour trente livres de Farine.

POUR unir le tout, on met d'abord le levain avec les Pommes de terre préparées ; on y verse de l'eau pour pouvoir pétrir , & l'on ajoute peu à peu la Farine.

Ou bien on commence par faire la pâte comme si c'étoit pour du Pain à l'ordinaire ; puis on y mêle la pulpe de Pommes de terre, sans y mettre de nouvelle eau.

LORSQU'AVEC cette pâte vous aurez formé des Pains , ayez l'œil à ce qu'ils ne s'enflent ou ne levent pas trop.

LA pâte doit être plus ferme que pour du Pain de pur Froment , & le Four demande une bonne chaleur.

Si on vouloit faire entrer du Seigle dans ce Pain économique, les doses seroient ainsi :

Farine de seigle.	sept livres.
De Froment.	quatorze livres.
De Feves.	trois livres.
Pulpe de Pommes de terre.	douze livres.

PÉTRISSEZ le tout comme il vient d'être dit.

QUANT au Sel , il en faut un peu plus que ce que l'on en met ordinairement pour vingt-quatre livres de Farine de Bled, à cause de la douceur naturelle de la Pomme de terre.

IL n'est pas nécessaire sans doute, d'avertir que lorsqu'on prend de la Farine de Bled en plus grande quantité que je l'ai prescrit dans la recette, on doit augmenter la dose des Pommes en proportion. En général, on les met par moitié du poids de la Farine ; c'est-à-dire, qu'elles font un tiers du mélange total : ainsi pour vingt livres de Farine de Bled, il faut dix livres de Pommes de terre cuites ; & il en faudroit quinze livres, s'il y avoit trente livres de Farine.

ON concevra aisément l'immense avantage de cette pratique, si l'on réfléchit que deux livres de Pommes de terre cuites, produisent une livre de Pain ; ou que sept quarts de cette Racine, égalent en produit quatre quarts, ou un sac de Bled ; & que le Pain fait suivant ma méthode, est aussi bon, aussi agréable au goût, que du Pain de pur Froment.

De la façon de réduire en pâte les Pommes de terre.

IL y a deux Machines fort commodes pour réduire en pâte ou pulpe les Pommes de terre.

La première, dont je recommande l'usage principalement aux Gens de la Campagne, consiste en une pièce de bois de la grandeur & forme d'un moyeu de roue de charrue, qu'on creuse bien également avec une forte tarière, & au fond de laquelle on fait tenir solidement avec des vis, ou à l'aide d'une feuillure intérieure, une plaque de fer percée de petits trous.

On assujettit cette espèce de cylindre creux, dans un banc fait d'une planche épaisse, & dans laquelle on a pratiqué une ouverture convenable pour le recevoir.

Un mandrin de bois solide, entre juste dans le cylindre, pour y faire les fonctions de pilon. On le fait jouer par le moyen d'un levier, dont l'extrémité entre dans l'enfourchement d'une pièce équarrie, fixée perpendiculairement à l'extrémité du banc. Une cheville de fer traverse les deux côtés de l'enfourchement & le bout du levier, auquel on donne environ trois pieds de longueur. Ayant donc élevé le pilon hors de son cylindre, on remplit celui-ci de Pommes de terre cuites & pelées : on presse avec le Pilon, en abaissant le levier, & l'on reçoit dans un vase placé sous le banc, les Pommes de terre qui s'échappent en pulpe ou purée à travers les petits trous de la plaque de métal.

CETTE opération n'exige pas de grands efforts, sur-tout lorsque les Pommes de terre sont encore chaudes. Tout Ouvrier en bois est capable d'exécuter une Machine aussi simple : la suivante coûte davantage, étant plus compliquée.

ELLE consiste en deux rouleaux de la longueur d'un pied, sur environ cinq pieds de diamètre, fait d'un bois fort & pesant, posés dans une situation parallèle, & qui se meuvent en sens contraire, par le moyen de roues dentées qu'on fait tourner à l'aide

d'une manivelle. Au sommet de la Machine, est une trémie, d'où les Pommes de terre qu'on y a mises, s'échappant & passant entre les cylindres de ce Moulin, sont bien-tôt réduites en pâte. L'inspection de la figure, en indique aisément tout le jeu & la mécanique.

De la provision & préparation des Pommes de terre en sec.

LA manière la plus avantageuse & la plus commode de faire la provision de Pommes de terre seches pour l'Été, & suppléer en cas de besoin, aux Pommes fraîches jusqu'à la prochaine récolte, est d'en passer par le Moulin, chaque fois que l'on fait du Pain, une plus grande quantité que celle que l'on a dessein de pétrir sur le champ.

LE surplus de matière sera mis sur un Poêle, observant de ne l'y pas étendre par couches trop épaisses; & lorsqu'elle sera parfaitement sèche, on la mettra en réserve, & on la conservera avec les mêmes précautions que l'on prend pour conserver des fruits secs.

CETTE préparation, comme on voit, n'exige d'autre bois que celui que l'on consomme naturellement pour se chauffer.

ON sèche aisément cinq, & même jusqu'à dix livres de pulpe de Pommes de terre sur un Poêle; (*) mais on doit avoir soin de n'en préparer que ce qu'il est possible de sécher tout de suite; car les Pommes de terre passées par la Machine, ne se conservent que vingt-quatre heures au plus, sans se gâter.

De

(*) L'usage des Poêles n'étant point aussi général, à beaucoup près, en France, qu'en Suisse, on pourroit y suppléer sans doute, par des étuves, ou bien en mettant sécher la pulpe de Pommes de terre au Four, après que le Pain est tiré, ou en le chauffant légèrement tout exprès.

De la Farine de Pommes de terre.

LORSQU'ON s'est procuré, ainsi qu'on vient de le dire, une provision suffisante de pulpe de Pommes de terre parfaitement desséchée, il faut la réduire en Farine; il ne s'agit pour cela, que de la faire passer dans un Moulin à bled ordinaire, mais dont les meûles cependant aient été usées par le long travail.

TOUT ce qui reste sur le tamis en guise de son, n'a besoin que d'être passé une seconde fois au Moulin, pour devenir de la Farine aussi bonne que la première; de sorte qu'il n'y a rien de perdu.

COMME la Farine préparée de cette sorte, est en terme de Boulanger, un peu *courte*, je conseillerois d'en faire du levain, pour lui donner le temps de pouvoir s'ensler, & se rendre plus facile à travailler.

Si vous pétrissez parties égales de Farine de Bled-Froment & de Farine de Pommes de terre, vous aurez de fort bon Pain. Il sera meilleur encore, en mettant un tiers seulement de cette dernière Farine, sur deux de celle de Froment. Mais pour aller à la plus grande économie, rien n'empêche de prendre parties égales de Farines de Seigle, de Froment & de Pommes de terre.

UN quart de Pommes de terre, (*) rend pour le moins dix livres de Farine sèche, & produit seize livres un quart de Pain; ce qui est autant que si l'on avoit employé les Pommes de terre lorsqu'elles étoient fraîches & récentes.

EN général on doit observer deux choses à l'égard du Pain où il entre des Pommes de terre.

1°. **D**E ne le manger que le quatrième jour, attendu qu'il se

(*) Mesure de Zurich.

conserve tendre beaucoup plus long-tems que le Pain de Froment.

2°. DE le tenir toujours en lieu sec , & de ne jamais entasser pains sur pains.

*Des moyens de conserver long-temps fraiches, les
Pommes de terre.*

LA. Société Physique de Zurich, nous ayant donné récemment la méthode de planter & d'employer avec utilité, les Pommes de terre, avec un Avis sur la maniere de les conserver, je vais extraire de cet Ouvrage, les maximes qui concernent cet Article.

1°. AVEZ soin que les Pommes de terre soient parfaitement ressuyées avant de les ferrer pour la provision d'hiver, sans quoi elles deviendroient sujettes à se pourrir.

2°. LES Pommes de terre qu'on auroit entamées, même simplement écorchées en les arrachant, doivent être mises à part. On les mange les premières, afin qu'elles ne fassent pas gâter les autres.

3°. LE lieu où on les conserve, doit être à l'abri de la gelée & de l'eau.

4°. CE n'est pas une bonne méthode de les tenir sous terre; souvent l'eau s'y infinue pendant les hivers pluvieux, & quelquefois aussi la gelée les pénètre.

5°. SI cependant on étoit obligé de les conserver sous terre faute d'un autre lieu plus convenable, on commencera par creuser une fosse profonde, au fond de laquelle on étendra une bonne quantité de paille, puis un lit de sable bien sec; on placera les Pommes de terre sur ce lit, & on les couvrira de sable; après quoi, ayant ajusté des planches sur le tas, on couvrira le tout de deux pieds de terre, disposée en dos d'âne, de façon que la pluie & la neige, en fondant, puissent s'écouler aisément.

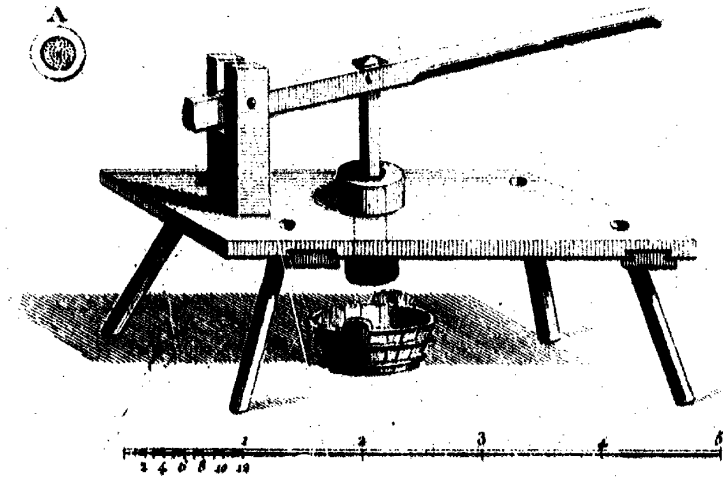
6°. LES tonneaux dans lesquels on nous apporte le Sel , sont très-commodes pour resserrer les Pommes de terre ; elles s'y conservent mieux que sous terre.

7°. AU défaut de bonnes caves , on pourroit se contenter de renfermer les Pommes de terre dans un fossé placé sous un toit.

8°. ENFIN , pour ne rien omettre d'essentiel sur un sujet aussi important , je terminerai ce Mémoire par conseiller de donner la préférence aux Pommes de terre longues & blanches , pour multiplier l'espèce.

ON plante ces racines dans les guérets ; & comme elles se trouvent mures en Septembre , il reste encore assez de temps pour tirer parti du champ qui a produit cette récolte : mais on doit s'être precautionné de maniere que la provision des Pommes de terre sèches, puisse conduire jusqu'au mois de Septembre, afin de ne pas se trouver obligé de recourir aux nouvelles , avant qu'elles aient atteint leur parfaite maturité.

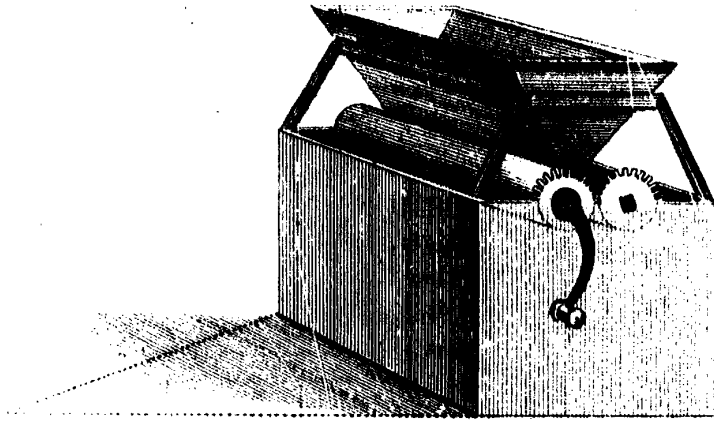
FASSE le Ciel , que ces Avis dictés par un cœur patriotique , puissent être goûtés & suivis ! Autant qu'il étoit en mon pouvoir , j'ai tâché de les rendre clairs & à la portée de tout le monde : ma récompense sera complète , si j'ai le bonheur de les voir adoptés.



Première Machine

*Pour réduire en Pâte des Pommes de-
de-terre cuites, destinées à
faire du Pain.*

*A. Plaque de métal, percée de quantité de petits trous,
et qui se place au fond du cylindre.*

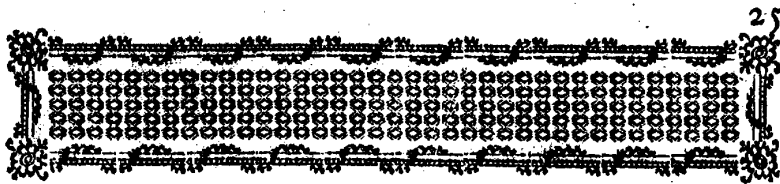


Seconde Machine
Propre à réduire en pâte
des Pommes-de-terre cuites,
pour en faire du Pain.

QUANTITÉ des Matières qui entrent dans le RIZ
Économique , & leur prix suivant le Marché
de Paris.

	<i>Quantité.</i>	<i>Prix.</i>
RIZ , à 6 f. la livre	20 livres. . .	6 liv.
Pommes de terre, à 9 d. la livre, soixante & douze livres	60 préparées 2	14 f.
Pain, à 3 f. 6 den. la livre	20 3	10
Carottes, à 6 den. la livre	14	7
Citrouille ou Potiron	10	6
Navets, à 1 fol 9 deniers les deux bottes, huit bottes	15	7
Beurre fondu, à 12 f. la livre	4 2	8
Sel, à 12 f. la livre	4 2	8
Eau, neuf seaux, pesant trente- sept livres chaque	297	4
Bois, le dixième de la voie, à 18 livres 1	16
	<hr style="border-top: 3px double black;"/>	
	444 liv.	20 liv.
	<hr style="border-top: 3px double black;"/>	





MANIERE

D'APRÊTER

LE RIZ ÉCONOMIQUE.



ERSEZ sept seaux d'eau dans la marmite , couvrez-la ; allumez le feu le soir ; faites bouillir à gros bouillons ; prenez à deux reprises différentes , un seau de cette eau bouillante , lavez-en le Riz , rincez-le à l'eau fraîche ; mettez-le dans la marmite ; modérez le feu en le couvrant ; laissez-le mitonner toute la nuit ; le lendemain , ajoutez les Matieres suivantes , préparées la veille , ainsi qu'il suit.

FAITES tremper pendant une demi-heure , les Pommes de terre dans de l'eau chaude ; agitez-les ensuite avec un balai ras ou usé , afin d'en ôter exactement toute la terre ; rincez-les à l'eau fraîche ; faites les cuire , & les couvrez , afin que l'eau les furnageant , elles cuisent également. Lorsqu'elles seront cuites , ôtez la chaudiere de dessus le feu ; inclinez-la , en contenant les Pommes de terre avec le couvercle , pour verser ainsi toute l'eau ; jetez-les ensuite toutes chaudes dans un mortier , auge , ou autre ustensile suffisant pour contenir la quantité de ces Pommes de terre ; pilez-les sur le champ , autrement il y auroit de la perte ; réduisez-les en bouillie , le plus exactement qu'il sera possible ; versez-y un seau & demi d'eau ; délayez , broyez & passez-les ensuite à la passoire , ainsi que pour faire de la purée

de Pois , en ajoutant à fur & mesure , un demi seau d'eau tiède.

FAITES cuire les Navets ratissés & coupés à l'ordinaire , pendant une heure & demie au plus , parce qu'ils rougiroient ; retirez-les avec une écumoire ; pilez & les réduisez en bouillie , sans passer.

FAITES cuire dans un seau d'eau , les Carottes ratissées & coupées par rouelles , & le Potiron mondé & coupé par tranches ; pilez-les ensuite ; délayez & passez avec leur eau , qui est fort douce & agréable : celle des Navets n'est pas bonne , ainsi qu'on l'a éprouvé.

LES Carottes suppléent , livre pour livre , au défaut de Potiron , même de Navets.

RALLUMEZ le feu à six heures du matin ; mettez dans le Riz , toutes les matieres préparées , quatre livres de bon Beurre fondu , & quatre livres de Sel dissous dans de l'eau chaude ; remuez avec une spatule de bois , afin de bien mêler le tout ensemble ; faites mitonner. A huit heures & demie , mettez dans la marmite vingt livres de Pain de froment , rassis , & coupé tel que pour la soupe ; remucz , & à neuf heures servez.

REMARQUES.

RIZ.

A QUATRE heures après midi , on allume le feu ; à six heures on met le Riz dans la marmite ; on le fait cuire à petits bouillons , parce qu'autrement il brûleroit. Entre huit & neuf , avant que de s'aller coucher , on a soin d'examiner si le feu est suffisant pour faire mitonner le Riz toute la nuit.

CETTE longue & légère ébullition rend d'autant plus sain cet aliment , que la partie glutineuse en est totalement détruite , tel que dans les Crèmes de Riz , d'Orge , &c. nourriture préparée pour les Malades. Cette maniere est moins gênante que celle où l'on fait crever le Riz en remuant continuellement , & en ajoutant peu à peu , l'eau suffisante pour cet effet.

P O M M E S D E T E R R E .

LA méthode de piler les Pommes de terre , est infiniment plus prompte & moins embarrassante que celle de les peler ; mais il faut avoir l'attention de les piler fortant du feu , autrement il faudroit les peler , parce que la peau s'amalgamant alors avec la pulpe , empêcheroit qu'elles ne passent à la passoire , & il y auroit beaucoup de perte , comme on l'a éprouvé. On se sert depuis peu , à St. Roch , d'une maniere de les cuire , fort comode , plus prompte & plus économique.

ON a fait construire au commencement de l'Hiver , un Fourneau qui économise beaucoup de bois. Il est composé de trois foyers qui correspondent par des ouvertures latérales , lesquelles se ferment & s'ouvrent à volonté , par le moyen de deux plaques de fonte montées dans des coulisses. Aux deux foyers des extrémités , sont scellées deux grandes marmites ; l'une , destinée au Riz ; & l'autre , au bouillon des Pauvres : dans le milieu , est la petite marmite de dix-neuf pouces de diamètre , sur vingt pouces de profondeur.

C'EST dans cette petite marmite que l'on fait cuire , depuis quelques jours , les Pommes de terre. Pour cet effet , on les met dans un panier d'ozier , fait exprès , & qui entre aisément dans cette marmite : (il y a un demi pouce de distance entre la circonférence du panier & les parois de la marmite.) Lorsqu'elles sont cuites , on les retire facilement , par le moyen de deux anses , aussi d'ozier , attachées au rebord du panier , & l'eau s'en égoutte en même temps. Ces deux anses sont mobiles , se plient

sur les Pommes de terre , & n'empêchent point de couvrir la marmite.

LES Pommes de terre cuites & préparées immédiatement avant que de s'en servir , sont meilleures que préparées la veille.

LES avantages qu'on retire de la culture des Pommes de terre , sont connus dans tous les Pays où on les cultive. Elles servent de nourriture aux hommes , & offrent une ressource assurée dans des temps de disette.

LEUR salubrité est prouvée par le grand usage qu'on en fait dans beaucoup de Provinces du Royaume : aussi des Citoyens zélés pour le bien de l'humanité , s'occupent à encourager cette culture si utile au pauvre Peuple.

CETTE culture est des plus économiques , puisqu'elle peut être faite dans les terres en jachères ou en repos , & que loin de dégraisser la terre , elle paroît la rendre plus propre à l'ensemencer de Bled.

ON peut consulter un excellent Mémoire sur cet objet , fait par M. Mustel , à Rouen , chez la veuve Besogne , 1767.

CE Riz bien préparé , produit quatre cent dix-huit à quatre cent vingt-cinq livres pesant : au dessus ou au dessous de ces deux termes , il est ou trop clair ou trop épais. La spatule qui sert à mélanger les matieres , sert aussi de règle , par le moyen d'une échelle qu'on y a pratiquée , & qui indique la quantité de Riz qu'on a à distribuer.

LA marmite de trente pouces de diamètre , sur vingt de profondeur , est de cuivre bien étamé , munie d'un couvercle de fer-blanc qui s'y emboîte. Quoique le Riz y soit près de quinze heures , il n'y a rien à craindre de la part de ce métal , parce que la matiere est dans une légère , mais continuelle ébullition. D'ailleurs , le Riz donne un enduit qui recouvre les parois de la marmite , & en conserve l'étamage , & c'est pour ce même effet ,

qu'on se sert d'une cuillier de bois pour le Riz , qu'on ne lave la marmite , & qu'on n'en étanche l'eau qu'avec une éponge , ce qui accélère encore cette manipulation.

R É F L E X I O N

Sur l'économie de ce Riz.

ON distribue ce Riz avec une cuillier qui contient une chopine , mesure de Paris , pesant une livre trois à quatre gros. Ce Riz économique évalué , en achetant tout suivant le Marché de Paris , à la somme de 20 livres préparé , donne quatre cent huit à quatre cent rations ou portions : ainsi chaque portion ne revient pas à un sol.

L'EXPÉRIENCE de trois mois , a constaté que chaque portion suffit , à peu de chose près , à la nourriture d'un adulte ; ainsi ces quatre cent huit à quatre cent douze portions équivalent au moins , à quatre cent livres de Pain , lesquelles à 3 sols 6 den. la livre , font la somme de 70 livres.

De laquelle somme déduisant le prix du Riz économique , ci 20 livres.

Il en résulte une économie journaliere , de 50 livres.

PERSONNE n'ignore que la soupe est la nourriture la plus salutaire & la plus convenable pour le pauvre Peuple. Par ce Riz économique , on a le double avantage de ne déboursier que 20 livres , & de donner une nourriture plus saine & plus convenable , à une quantité pour laquelle il faudroit déboursier 70 livres. pour l'alimenter seulement de Pain & d'Eau.

Ces motifs de santé & d'économie , déterminèrent feu M.

Boyer, Médecin de la Généralité de Paris, &c. à donner une maniere pour préparer une soupe au Riz, pour cette Généralité. Sa recette est pour vingt-cinq personnes, ou de vingt-cinq portions, d'une chopine chaque, mesure de Paris, pesant, ainsi que celle de Saint Roch, une livre & quelques gros, de même consistance & également nourrissante, comme on l'a éprouvé; mais le Riz de St. Roch est plus agréable. Chaque portion, à la maniere de M. Boyer, coûte 2 sols, ou 10 livres le cent, sans y comprendre le bois. La portion du Riz économique de Saint Roch, ne revient pas tout-à-fait à 1 sol ou 5 livres le cent, en y comprenant le bois.

CHAQUE portion, jusqu'à présent, n'a pas coûté 8 deniers, parce que le Riz qu'on a employé, a été donné par le Roi.

ON peut aprêter une moindre quantité de cet aliment, en observant les proportions & le même soin. Cette nourriture se conserve, & on en a mangé du quatrieme & cinquieme jour, sans qu'elle eût la moindre altération; mais en voulant la conserver, on aura l'attention de la mettre dans des vaisseaux de terre, & de la faire réchauffer à petit feu, en y mêlant un peu d'eau avant que d'en faire usage.

C E R T I F I C A T.

Nous soussignés, Médecins & Chirurgiens des Pauvres de la Paroisse de Saint Roch, quoique nous ayons attesté qu'il ne pouvoit résulter de ce qui devoit entrer dans le Riz économique, qu'un aliment très-bon, & particulièrement pour les Enfants; nous avons cru encore devoir nous assurer par l'expérience, des suites de cette nourriture. Nous voyons avec une vraie satisfaction, plus de huit cents personnes de tout âge, qui en font usage depuis trois mois, de deux jours l'un, (parce qu'on n'en peut pas faire deux cuissens par jour,) confirmer que cet aliment est non-seulement plus propre à la santé, que tous ceux que peuvent

Maniere d'apréter le Riz économique.

se procurer les Pauvres , mais encore qu'il prévient beaucoup d'infirmités auxquelles sont sujets les Enfants , & qui en font périr un grand nombre , telles que le carreau ou gros ventre , les ulcères , maux d'yeux , l'atrophie & autres maladies qui ne proviennent que de mauvaises nourritures. Nous ne pouvons donc trop recommander l'usage d'un aliment si avantageux , qui est agréable , & sur lequel l'expérience a prononcé par le succès le plus constant. En foi de ce. A Paris ce 2 Février 1769.

DE GEVICLAND. }
S ALLIN. } Docteurs - Régens de la Faculté de
Médecine en l'Université de Paris.

DE LAFAYE , Professeur & Démonstrateur Royal.

SARRAU , Chirurgien ordinaire des Bâtimens du Roi.

Permis d'imprimer. A Paris ce 4 Février 1769.

DE SARTINE.





SUPPLÉMENT

A la manière d'apprêter le Riz économique de la Paroisse de Saint Roch.

ON a essayé depuis peu , & avec succès , de tirer de ce Riz une nourriture convenable pour les petits Enfants : cette nourriture ne diffère du Riz économique , qu'en ce qu'il n'y entre ni Beurre ni Pain. Après avoir mis dans le Riz , qui est en crème , la Purée de Pommes de terre , les Légumes en pulpe & le Sel , on fait mitonner & on mélange ces matières pendant un quart d'heure. On retire alors la quantité nécessaire pour la distribution des petits Enfants. On fait mitonner pendant une heure , en y ajoutant de l'eau : on y verse ensuite du Lait à la quantité d'un demi-septier sur trois portions. On fait encore bouillir légèrement, une heure , & on distribue. On aura l'attention de rendre cette nourriture plus ou moins légère , relativement à l'âge , en ajoutant plus ou moins d'eau. Les Enfants à qui on en a donné , âgés de six à dix-huit mois , paroissent préférer cet aliment aux Bouillies , Panades , &c. nourritures bien moins agréables & très-mal saines pour l'ordinaire , attendu que trop souvent la Bouillie n'est que de la Farine délayée dans du Lait , & que la Panade est faite avec toute sorte de graisses , &c.

ON met le Beurre fondu dans la marmite , dès que le Riz des Enfants en a été retiré , & on continue de préparer le Riz économique comme ci-dessus.

C E R T I F I C A T.

*J*E soussigné, Docteur-Régent de la Faculté de Médecine en l'Université de Paris, certifie que le Riz économique qu'on prépare pour les Pauvres de la Paroisse de Saint Roch, est un aliment fort nourissant & très-sain, & sur-tout pour les Enfants.

VERNAGE.

Ce 20 Février 1769.

R É P O N S E

*A une Lettre adressée à Mr. le Marquis
DE MIRABEAU.*

IL est très-vrai, MONSIEUR, que quinze convives chez moi, ont goûté du Riz économique de la Paroisse Saint Roch, dont nous eumes trois essais; à sçavoir, deux de Riz pour les adultes; l'un, du jour même; l'autre, cuit depuis quatre jours, & de celui qui est pour les Enfants; que tous les trois furent trouvés très-bons, & celui pour les Enfants, sur-tout, comparable aux meilleurs potages.

Le Marquis DE MIRABEAU.

A Paris ce 16 Février 1769.

AVERTISSEMENT.

M É M O I R E
S U R L E S
P O M M E S D E T E R R E
E T S U R L E
P A I N É C O N O M I Q U E ,

*LU à la Société Royale d'Agriculture de Rouen , par
M. MUSTEL, Chevalier de l'Ordre Royal & Militaire
de Saint Louis , Associé.*

Parcimonia, lucrum.



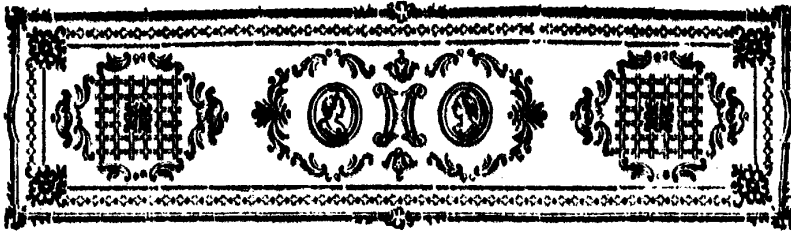
AVERTISSEMENT.

*L*A Société Royale d'Agriculture de Rouen s'étoit interdit l'usage de publier séparément aucune de ses productions , avant qu'elles eussent paru dans ses volumes ; mais le Mémoire suivant ayant été annoncé dans les Papiers publics , sans l'aveu de l'Auteur & de la Société , elle a cru devoir s'écarter des regles qu'elle s'étoit prescrites en faveur d'un objet qui intéresse la subsistance des Hommes, & qui a excité l'empressement des vrais Citoyens. Cependant on ne doit considérer cet Ouvrage que comme un premier essai. La Société se propose de présenter ce même objet avec plus d'étendue dans les observations & les recherches dont il est susceptible. On y

36 A V E R T I S S E M E N T .

*joindra des planches gravées qui faciliteront
l'intelligence des instruments indiqués pour
la culture des Pommes de terre & la mani-
pulation du Pain économique.*





M É M O I R E
 SUR LES
 POMMES DE TERRE
 ET SUR LE
 PAIN ÉCONOMIQUE.

PREMIÈRE PARTIE.

*Différentes espèces de Pommes de terre,
 leur culture, leur usage.*



LES Naturalistes distinguent en plusieurs espèces, la Plante connue sous le nom générique de *Pomme de terre*. Les Agronomes trompés par ses différentes dénominations dans les Pays où elle est cultivée, ont cru que ses variétés étoient plus nombreuses qu'elles ne sont en effet. Le *Grundbir* d'Allemagne, le *Potatoc* d'Angleterre, la *Pomme de terre* de France, sont la même chose. Ces méprises ont répandu de la confusion dans les idées, & ont dégoûté de la culture de cette Plante. Pour les prévenir, nous devons distinguer & définir les trois espèces

vraiment différentes ; la *Patate*, la *Pomme de terre* & le *Topinambour*.

LA *Patate* est un *Convolvulus* que nous ne connoissons que par les Naturalistes & les Voyageurs. Elle ne croît que sous la Zone torride, & ne peut réussir dans nos Climats tempérés.

LA *Pomme de terre*, *Solanum tuberosum esculentum* G. B. P. est une Plante originaire du Chilly. Les Américains naturels l'appellent *Papas*. Il est étonnant que les Européens n'en aient fait usage qu'au commencement du dix-septième siècle. Les Irlandois furent les premiers qui la cultivèrent. De l'Irlande elle passa en Angleterre, en Flandre, en Hollande, en Allemagne, en Suisse, où elle s'est tellement multipliée, qu'elle est devenue la nourriture des deux tiers du Peuple. On la cultive aussi en Alsace, en Lorraine, dans le Lyonnais & quelques autres Provinces de la France.

CETTE Plante, selon M. Duhamel, pousse des tiges de deux ou trois pieds de hauteur, grosses comme le doigt, anguleuses, un peu velues ; elles penchent de côté & d'autre, & se divisent en plusieurs rameaux qui partent des aisselles des feuilles qui sont conjuguées & composées de plusieurs folioles d'inégale grandeur. A l'extrémité de ces rameaux, qui est d'un verd terne, il sort, des aisselles des feuilles qui y sont placées, des bouquets de fleurs formées d'un calice divisé en cinq parties, d'un pétale qui représente une étoile de couleur gris de lin. Les étamines jaunes & rassemblées au centre, forment par leur réunion une espèce de clou. Le pistil se change en une grosse baie charnue qui devient jaune en mûrissant, & dans laquelle se trouve quantité de semences. Cette Plante pousse en terre, vers son pied, un grand nombre de grosses racines tubéreuses qui ressemblent en quelque façon à un rognon de veau. Sur la superficie de ces racines, on aperçoit des trous d'où sortent les tiges & les racines chevelues qui nourrissent la Plante, & qui donnent naissance à de nouvelles Pommes. Il y a de ces Pommes dont la peau est d'un rouge de pelure d'oignon, d'autres sont d'un jaune pâle ; d'autres sont presque blanches.

Mais la pulpe étant la même, le goût & les propriétés étant à peu près semblables, on ne peut pas en faire des espèces différentes; quoique la couleur de la peau & la forme du fruit varient, il n'y a point de différence caractéristique dans les feuilles ni dans les parties de la fructification.

LA Pomme de terre est nourrissante, légère & facilite le sommeil; c'est un excellent antiscorbutique.

LE Topinambour *Helianthemum tuberosum indicum*, sive *Corona solis tuberosa radice INST.*

CETTE Plante forme une tige plus ou moins grosse, selon le terrain où elle croît. J'en ai vu de deux à trois pouces de diamètre & de plus de douze pieds de hauteur. L'écorce en est verte, rude au toucher. Des différents points de cette tige, sortent des feuilles larges vers la queue, & qui se terminent en pointe; elles sont d'un verd foncé, rude au toucher: du haut de la tige il croît des boutons qui, en s'épanouissant, produisent des fleurs radiées comme le tournesol ou soleil des jardins, mais plus petites, & rarement elles portent graine en France. Au pied de cette Plante, on trouve en terre de gros tubercules d'un rouge verdâtre & de figure irrégulière, dont cependant la plupart ressemble assez à nos Poires, ce qui les fait nommer *Poires de terre*.

CETTE Plante est originaire de l'Amérique Septentrionale. Elle n'a pas les mêmes propriétés que celle de la Pomme de terre; elle a beaucoup plus de crudité & un goût d'artichaux qui ne plait pas également à tout le monde.

LA Poire de terre produit plus abondamment que la Pomme, s'accommode mieux de toute sorte de terrain, n'exige presque point d'engrais ni de préparation. J'en ai vu réussir dans un sol sablonneux & aride, où des Pommes de terre que j'avois planté à côté, périrent toutes.

LE Topinambour a encore d'autres avantages; les bestiaux en mangent les feuilles; on prétend même que les vers à soie pour-

roient s'en nourrir. Son écorce préparée comme celle du chanvre, peut servir aux mêmes usages. J'en ai fait des cordes très-fortes ; ses tiges grosses & ligneuses, brûlent très-bien, & seroient une ressource dans les Pays où le bois est rare. Sa moëlle peut servir à faire des mèches, comme celle du sureau.

LA Pomme de terre beaucoup plus délicate que le *Topinambour*, ne réussit pas également par-tout, & ses productions sont toujours proportionnées à la bonne ou mauvaise qualité du sol, au plus ou moins d'engrais qu'on lui donne, & dont elle ne peut se passer. Il est vrai qu'elle enrichit le Cultivateur ; car non-seulement ce légume est celui de tous qui rend le plus à l'industrie humaine, en proportion de ce qu'il en reçoit, mais encore les soins que lon se donne pour sa culture, & les frais qu'elle exige, sont amplement récompensés par la récolte du Froment que l'on sème ensuite. Cette Plante n'épuise point le sol. Les Anglois & les Allemands recueillent de très-baux Bleds sur les terres où ils l'ont cultivée. Leurs méthodes sont différentes, mais les résultats sont également heureux.

LES Allemands donnent d'abord un ou deux labours à la terre ; & vers la fin d'Avril, ils y répandent du fumier qu'ils en enfouissent par un labour plus profond : en quelques cantons, on traverse à plat, & on herse ; ensuite, soit avec la charrue, soit avec des houes, on ouvre des sillons de cinq à six pouces de profondeur, distants l'un de l'autre d'environ deux pieds : c'est dans ces sillons que l'on dépose les Pommes de terre, entières si elles sont très-petites, ou coupées par tronçon ; de façon cependant qu'il y ait un ou deux yeux à chaque morceau, ensuite on les recouvre : c'est ordinairement l'ouvrage des femmes & des enfants, qui jettent ces morceaux de Pomme de terre dans le sillon, à environ six pouces de distance.

LORSQUE les tiges se sont élevées d'un demi-pied, on fouille la terre entre les rangées, pour les rechauffer, & l'on répète encore la même opération quand elles ont atteint douze ou quinze pouces, ayant soin de ne pas couvrir celles qui se couchent.

Plus le champ a de profondeur , plus l'on trouve de terre pour ce rechauffement , & la récolte est meilleure.

VERS la fin de Septembre , on fauche les feuillages , que l'on donne aux bestiaux. Cette opération sert aussi à faire grossir les racines.

EN Octobre & Novembre , on fait la récolte. Les Pommes de terre se gardent pendant l'hiver , dans des sous-terreins où elles puissent être à couvert & préservées des fortes gelées. Il est mieux de ne les pas mettre en tas les unes sur les autres. Vers la fin d'Avril , les yeux s'enslent & poussent peu après.

Si l'on veut conserver les Pommes de terre pendant tout l'été , il faut les exposer au soleil , qui les flétrit & en détruit le germe ; on les met ensuite dans des greniers aérés. Elles reviennent en peu de temps dans leur état naturel , en les mettant tremper dans de l'eau chaude.

La méthode Angloise est plus pénible & plus dispendieuse au temps de la plantation ; mais elle n'est précédée ni suivie d'aucun autre travail. On fait déposer en tas , le long du champ , la quantité de fumier peu consommé que l'on y destine ; on ouvre à l'une de ses extrémités , une tranchée d'environ trois pieds de largeur , & d'un pied de profondeur. La terre qui sort de cette excavation , est transportée à l'autre extrémité du champ ; on remplit le fonds de cette tranchée , de fumier , que l'on distribue également de l'épaisseur d'environ trois pouces ; ensuite on fait à côté , & du même sens , c'est-à-dire , dans toute l'étendue de la largeur du champ , une autre tranchée de la même profondeur ; & la terre qui sort de celle-ci , est rejetée sur le fumier que l'on a mis dans la première , & sert à la combler. On garnit pareillement de fumier le fonds de cette tranchée , & on la remplit des terres qui sortent de celle que l'on fait à côté , & ainsi successivement jusqu'à l'extrémité du champ , où la dernière tranchée est comblée par les terres de la première , qui ont été transportées pour cet effet. Au moyen de cette opération , toute l'étendue du champ se trouve garnie à un

pied de profondeur, d'un lit de fumier de trois pouces d'épaisseur; c'est sur ce lit que l'on plante les Pommes de terre, avec un piquet qui facilite & accélère singulièrement l'opération.

CE piquet ou plantoir, est un morceau de bois rond, de trois pieds & demi de longueur, droit comme le manche d'une bêche, mais inégal dans son étendue. La partie d'en-bas, renforcée & taillée en pointe, est armée & couverte d'un fer de la forme d'un cône tronqué & renversé, dont la base a trois pouces de diamètre; celui de la partie tronquée n'a que quinze à seize lignes seulement. Ce fer doit avoir dans toute sa longueur, neuf pouces; immédiatement au-dessus, est une forte cheville quarrée, fermement attachée, à angle droit, au manche, au moyen d'une mortaise, & dans la même direction que la piece qui est en croix ou double poignée à l'extrémité de ce manche.

UN homme tenant de chaque main chaque partie de la poignée de ce plantoir, & appuyant du pied droit sur la cheville, fait des trous sans être obligé de se courber, & avec la plus grande célérité.

CET homme est suivi d'un autre qui jette les Pommes de terre dans les trous qu'on remplit avec le rateau ou tout autre instrument.

NON-SEULEMENT cette cheville sert à enfoncer le piquet avec le pied, mais encore à régler à neuf pouces la profondeur des trous, ce qui met la Pomme de terre sur la superficie du fumier. Ces trous se font sur la même ligne, de neuf pouces en neuf pouces, & on laisse dix-huit pouces de distance entre chaque ligne ou rangée.

CETTE méthode n'exige aucuns labours ni avant ni après: on ne rechauffe point, & il n'est besoin que de purger le champ des mauvaises herbes, soit en farelant, soit en serfouissant; mais l'opération qui précède la plantation telle que je viens de la détailler, est longue, & celle de la récolte est aussi plus difficile, attendu
qu'il

qu'il faut fouiller tout le terrain à un pied de profondeur , pour en tirer les Pommes , au lieu que selon la méthode Allemande il n'est question que de gratter avec un crochet ou avec une fourche , de droite & de gauche , le sillon qui a été élevé par le rechauffement. La récolte s'en fait plus facilement , & il en reste beaucoup moins en terre ; ce qui est de grande considération , car elles nuiroient autant que des mauvaises herbes , aux productions de l'année suivante.

L'UTILITÉ des Pommes de terre est généralement reconnue dans tous les Pays que j'ai cités ; elles servent également à la nourriture des hommes & des bestiaux , & un Cultivateur aimeroit mieux voir manquer toute autre récolte. Les pativres en mangent par nécessité , & les riches par goût. J'en ai vu servir en Allemagne, assaisonnées de différentes façons, sur la table des Princes, où l'on auroit dédaigné de servir des Feves ou d'autres légumes semblables , tant les usages , les opinions & les goûts sont différents parmi les hommes.

IL n'y a point de Militaire qui ne sache combien ce légume a puissamment contribué à la subsistance de nos Armées en Allemagne. Les Soldats & même les Officiers en mangeoient dans leurs soupes , & apprêtées de différentes façons. Il n'y avoit guere de feux aux Gardes de nos Armées , où les Soldats n'en fissent cuire pour les manger toute la nuit. La preuve la plus certaine que ce légume est sain & de facile digestion , c'est que , malgré les excès qu'ils en faisoient , ils n'en étoient point incommodés.

DANS les Pays où l'on cultive les Pommes de terre , ceux des Habitants qui ne sont point en état de se procurer d'autres nourritures, les mangent cuites dans l'eau ou dans les cendres chaudes ; d'autres les assaisonnent avec du beurre ou du laitage ; ceux qui peuvent avoir de la viande , sur-tout du lard , les font cuire ensemble après les avoir pelées , & pour lors on en fait d'assez bons potages , & elles en ont plus de faveur.

CE légume aprêté en différens ragoûts avec les viandes , & mê-

44 *Mémoire sur les Pommes de terre, &c.*

me plusieurs especes de Poissons, tel que le Cabélliau & la Morue, est plus délicat & plus sain que nos Navets, qu'on estime peu dans les Pays où l'on fait usage des Pommes de terre.

On en nourrit avec succès, les Chevaux, les Vaches, les Moutons, les Cochons : on les fait cuire les premières fois qu'on leur en donne ; mais lorsqu'ils y sont accoutumés, ils les mangent très-bien toutes crues.

Il en est de même de la Volaille en général. Les Poules, Pigeons, Dindons, Canards, &c. les mangent avec avidité, & s'engraissent avec cette seule nourriture.

DE tous les usages auxquels on peut employer les Pommes de terre, le plus véritablement utile, est celui d'en faire du Pain, selon la méthode que j'ai imaginée ; j'en vais détailler les procédés : heureux si leurs effets peuvent contribuer à l'utilité publique !





P A I N É C O N O M I Q U E.



DEUXIEME PARTIE.



Calcul des profits.

DEPUIS que j'ai imaginé de faire du Pain avec des Pommes de terre & de la Farine de Froment, les Ouvrages de M. Duhamel m'ont appris qu'on peut tirer de ce légume, une Farine très-blanche, & propre au même usage. (*) Il seroit à désirer que ce savant Observateur, qui mérite notre confiance, à tant de titres, se fût plus étendu sur ce sujet, & en eût indiqué la méthode : ses lumières m'auroient guidé ; je ne serois pas arrêté par une difficulté que j'y trouve. Il n'est pas aisé de concevoir comment on parvient à réduire en Farine ce légume naturellement aqueux & sans consistance ; ce n'est vraisemblablement qu'en le desséchant au point de lui faire perdre beaucoup de sa substance & de sa qualité. Ma méthode, en épargnant les inconvéniens de la dessiccation, les frais & les embarras du Moulin, me donne le produit des Pommes de terre, sans rien perdre de leur fraîcheur

(*) Lorsque j'ai lu ce Mémoire à la Société, elle m'a averti que M. Dumefnil-Côté & M. Richard, Recteur d'Arton en Bretagne, lui avoient communiqué leur expérience sur le même objet. Celui-ci a fait du Pain avec la pulpe de la Pomme de terre cuite dans de l'eau, & un tiers de Farine de Seigle.

& de leur suc ; elle consiste à réduire ces Pommes en bouillie. Je m'étois servi d'abord d'une rape à sucre ; mais considérant que ce moyen occasionnoit une grande perte de temps & de matiere , voici la Machine que j'ai inventée.

C'EST une espece de varlope renversée , portée sur quatre pieds , telle que celle des Tonneliers , qu'ils appellent *Colombe* : le fût a six pouces de largeur ; sur trois à quatre pieds de longueur , & trois à quatre pouces d'épaisseur : le fer doit avoir quatre pouces six lignes de largeur , placé comme tous les fers de varlope ordinaire , mais un peu moins incliné ; il laisse neuf lignes de bois de chaque côté ; la lumiere , c'est-à-dire , l'espace vuide entre le fer & le bois , ne doit avoir que deux à trois lignes.

SUR cette varlope , on met une espece de petit coffre sans fonds , de la même largeur que le fût , de quinze à seize pouces de longueur , & de huit à neuf pouces de hauteur. Les planches d'assemblage de ce petit coffre , ne doivent avoir que huit lignes d'épaisseur , c'est-à-dire , un peu moins que le plein du fût de chaque côté du fer ; sur chaque côté long de ce coffre , est clouée extérieurement une planche qui débordé en dessous de douze à quinze lignes. Ces planches servent à embrasser la *Colombe* , & à assurer ainsi la direction du coffre , lorsqu'on le met en mouvement ; & pour la mieux assurer encore , il est bon d'attacher vers le milieu de ces planches , dans toute leur longueur , une petite tringle de quatre à cinq lignes de largeur & de même épaisseur. Cette tringle engagée , mais librement , dans une rainure de pareille largeur & profondeur , pratiquée dans le fût de chaque côté , tient toujours le coffre fixé sur la *Colombe* , & l'empêche de se déranger en travaillant. Un bout de cette *Colombe* , forme une sellette sur laquelle le travailleur s'asseoit comme à Cheval , ce qui rend l'opération plus commode , & sert encore à mieux assurer la position de cette sellette. On remplit à peu près aux trois quarts ce coffre , de Pommes de terre que l'on a pelées auparavant , & on les couvre d'une planche un peu pesante & moins grande en tous sens , que l'intérieur du coffre. Pour dou-

ner le poids nécessaire à cette planche , on la surcharge de plomb ; elle doit être percée de plusieurs trous , pour laisser passage à l'eau que l'on verse de temps en temps sur les Pommes , pendant l'opération , pour la faciliter.

Au moyen de deux chevilles , ou mains placées de chaque côté du coffre , on l'agite , en poussant en avant & retirant à soi. La planche qui pèse sur les Pommes contenues dans ce coffre , les assujettit au fer , & ce qui s'en trouve grugé à chaque coup de main , tombe par la lumière en bouillie fine que reçoit un vase placé dessous.

LA planche baisse à mesure que le volume des Pommes diminue , & l'on n'attend pas qu'il n'en reste plus dans le coffre pour le remplir , ce que l'on fait successivement , jusqu'à ce que l'on ait préparé la quantité dont on a besoin. Ce travail n'est ni long , ni pénible.

J'AI dit que l'on pele les Pommes de terre avant de les raper , c'est afin que le Pain soit plus blanc & plus délicat ; mais cette attention n'est pas absolument nécessaire. Il n'en résulteroit jamais la même différence qu'il y a du Pain blanc au Pain bis de Froment , car la proportion de l'épiderme à la pulpe de cette grosse racine , n'est pas à beaucoup près , la même que celle de l'écorce d'un grain de Bled , au peu de Farine qui y est contenue. Si l'on vouloit faire une grande quantité de ce Pain , & qu'on n'y recherchât pas une blancheur ni une délicatesse extrême , on épargneroit le temps & la peine de cette opération , qui d'ailleurs ne peut se faire sans perte. Il n'est pas plus nécessaire de faire cuire les Pommes. Étant rapées toutes crues , le Pain n'en est pas moins bon. J'ai même remarqué que la bouillie faite de ces Pommes fraîches , ne s'incorpore que mieux avec la Farine de Froment. On y joint telle quantité que l'on veut de cette Farine , selon l'abondance ou la rareté du Bled , & le plus ou moins de qualité que l'on veut donner à ce Pain. Avec un tiers de Farine & deux tiers de Pommes de terre , on fait du Pain très-mangeable , à parties égales ; le Pain est bon ; & si l'on met deux tiers de Farine sur

un tiers de Pommes, le Pain est tel qu'il est difficile de s'appercevoir qu'il n'est pas de pur Froment.

CE mélange étant fait, on pétrit avec du levain ordinaire, & en même quantité que l'on a coutume d'en mettre. Il faut peu d'eau, puisque cette bouillie en contient presque autant qu'il est nécessaire. Cette pâte leve très-bien; on en fait des Pains plus ou moins grands, que l'on met cuire au Four à l'ordinaire, observant de ne le pas tant chauffer. Un trop grand degré de chaleur brûleroit ce Pain, ou tout au moins, le rendroit noir à l'extérieur, quoique l'intérieur n'en fût pas moins blanc. Il se fait une transudation considérable sur la surface, qui étant frappée d'une grande chaleur, la noirciroit; & comme d'ailleurs ce Pain n'exige pas une si forte cuisson, il faut moins chauffer le Four, & c'est encore une économie.

AVEC cette attention, on aura de fort beau Pain, qui ne différera point en apparence du Pain de Froment. Il est léger, très-blanc & de bon goût. La grosse Farine qui ne donneroit que du Pain bis, étant mêlée avec les Pommes de terre, donne du Pain plus blanc, qui a l'avantage de se conserver frais bien plus longtemps que le Pain de Froment. J'en ai gardé pendant quinze jours: il étoit encore bien mangeable, & tel que seroit le Pain ordinaire, après cinq ou six jours de cuisson. On peut s'en servir de même dans le potage.

CEUX qui connoissent les bonnes qualités de la Pomme de terre, ne peuvent douter que ce Pain ne soit très-sain. De quelle ressource ne seroit-il pas dans les temps de disette? Et pourquoi n'en feroit-on pas toujours usage dans les Campagnes, les Communautés peu riches, les Hôpitaux, &c. où l'on ne mange souvent que du Pain de mauvais grains?

DES Curés, des Seigneurs de Paroisses qui font des distributions de Pain aux Pauvres, trouveroient de l'avantage à donner de celui-ci. Ils doubleroit leur aumône, sans augmenter la somme qu'ils y destinoient, où ils en réserveroient la moitié pour d'au-

tres besoins. Ces Pauvres n'en seroient ni moins bien nourris , ni moins sains. Il reste à considérer & à calculer les profits qui en résultent.

IL est reconnu qu'un arpent de terre qui produiroit douze cens livres pesant de Froment , en peut produire vingt mille pesant de Pommes de terre. Il s'ensuit que si une livre de Farine valoit trois sols , une livre de Pommes de terre ne devoit valoir que deux deniers. Supposons que la livre de Pain ordinaire coûte deux sols , une livre de Pain fait avec moitié Pommes de terre & moitié Farine de Froment , ne coûteroit qu'un sol & deux deniers : mais comme il faut observer qu'une livre de Pommes crues a perdu au moins un quart de son poids , après la cuisson du Pain , la livre de ce Pain pourroit être évaluée à un sol & trois deniers.

AINSI ce seroit d'abord neuf deniers de gagnés par livre ; ce qui peut faire un objet d'économie considérable sur une grande quantité , encore est-ce un calcul au plus haut. Premièrement , on peut faire du Pain très-mangeable , à moins de partie égale de Farine. La quantité de Pommes de terre que j'évalue à trois deniers , peut dans le vrai , être comptée pour rien , par celui qui cultive cette plante dans une portion de terre souvent inutile. On est dédommagé des frais de la culture , par le vert que l'on fauche , que les Chevaux , & sur-tout les Vaches mangent très-bien. Les engrais qu'on y met , vont au profit de toute autre espece de production qu'on y veut cultiver ensuite.

ON doit de plus considérer que la Pomme de terre met le Cultivateur en état d'avoir un plus grand nombre de Bestiaux qu'elle nourrit de ses tiges & de ses racines ; par ce moyen , elle lui procure plus d'engrais ; ainsi ceux qu'elle consomme , n'en font qu'une espece de restitution , qui , comme je l'ai dit , tourne encore au profit de la production qui lui succède.

LES terres qu'on laisse en jacheres , peuvent être employées à cette culture , qui améliorera celle du Bled ; la façon n'en fera point retardée , puisque ces Pommes se tirent de terre en

Octobre & Novembre, & que ce n'est qu'alors que l'on sème le Froment. La terre déjà bien disposée par leur récolte, n'exigera qu'un labour.

UN Cultivateur peut donc compter que les Pommes de terre ne lui coûteront presque rien, & qu'il épargnera la moitié ou le tiers sur le prix du Pain qui en sera composé.

TANT d'avantages reconnus, doivent faire espérer que la culture des Pommes de terre si précieuse à tous les Peuples qui la suivent, ne sera plus négligée dans plusieurs Provinces de France, & sur-tout en Normandie, où cette plante est presque ignorée ou méprisée par préjugé.

ON pourra adopter, selon la nature du sol, la méthode Allemande ou l'Anglaise. Je pense que dans les terres légères, ou qui auroient peu de fond, la première doit être préférée; ou si l'on suivoit la dernière, au lieu de creuser les tranchées d'un pied, on en réduiroit la profondeur à sept ou huit pouces; mais alors on ne pourroit se dispenser de rechauffer au moins une fois.

LES Observations que j'ai rapportées sur la culture & l'usage des Pommes de terre, étoient déjà connues. Je n'ai d'autre mérite que d'en avoir rassemblé les détails, pour les indiquer à mes Compatriotes: mais la manière d'en faire du Pain, telle que je l'ai exposée, n'avoit point encore été pratiquée. Les divers Essais que j'en ai présentés à la Société, ont eu son approbation, & l'usage que j'en ai fait, m'a convaincu de ses bonnes qualités.

ON se feroit illusion, si l'on craignoit que cette ressource, si utile aux Pauvres, pût avilir le prix du Bled.

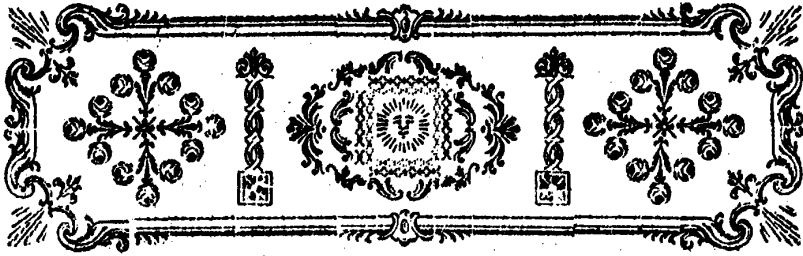
TOUTES les Provinces de France ne sont pas, à beaucoup près, également riches en cette production de première nécessité. On sçait que c'est par la voie des Marchés, qu'elle se trouve poussée & transportée successivement, & enfin répandue dans tout le Royaume, à raison de la quantité des besoins des Habitans de chaque lieu.

EN supposant qu'au moyen de l'usage du Pain de Pommes de terre en Normandie, on y consommât un quart de Bled, moins qu'auparavant; il me semble qu'au moyen de l'exportation extérieure & de la circulation intérieure de cette denrée, il rentreroit en Normandie, un quart d'argent de plus; & quand le prix du Bled en recevrait quelque diminution, les Cultivateurs & les Fermiers n'en seroient pas plus pauvres & n'en souffriroient pas. Ils en consommeroient beaucoup moins qu'à l'ordinaire; ils en vendroient par conséquent davantage, & ils retrouveroient au moins par cette économie, ce qu'ils pourroient perdre sur le prix. Loin qu'il en puisse naître quelques inconvéniens, il seroit facile d'en démontrer les avantages généraux. La subsistance devenue plus abondante, augmenteroit la population dont elle est la juste mesure. Une grande population fait la sûreté, la richesse & la gloire d'un État.

A P P R O B A T I O N.

J'AI lu par ordre de Monseigneur le Vice-Chancelier, un Manuscrit intitulé : *Mémoire sur les Pommes de terre & sur le Pain économique*; je n'y ai rien trouvé qui puisse en empêcher l'impression. A Rouen, ce 6 Mai 1767. Signé, Y A R T.





LETTRE
 D'UN CITOYEN
 A SES COMPATRIOTES,
*Au sujet de la Culture des Pommes
 de terre.*



A Patrie peut être comparée à une Ruche ; les Citoyens imitant la conduite laborieuse & policée des Abeilles, viennent y apporter, y déposer, y perfectionner les fruits de leurs courses, de leurs recherches, de leurs découvertes & de leurs travaux. C'est pour remplir cette tâche, qu'étant venu me reposer dans la Ruche natale, j'y fais l'offrande de ce que j'ai pu découvrir d'utile dans les différens Pays que j'ai parcourus. Si ce procédé, qui n'est qu'un devoir, qu'un acte de justice, ne me donne point de droits sur la reconnoissance publique, il ne doit pas être dédaigné ni rejeté, sur-tout, si ce que je propose est de nature à devenir vraiment utile à la Société.

MON travail intéresse la subsistance des hommes : il est donc

important. Il peut la rendre meilleure, plus abondante & moins dispendieuse : il est donc vraiment utile.

IL n'en peut résulter que des avantages : il est donc essentiellement bon ; il est goûté, approuvé par tous ceux qui ont pris la peine de l'examiner, & d'en bien combiner les effets. C'est une opération suivie, vantée par ceux qui ont commencés à la pratiquer : il sembleroit donc que ses bons effets devroient être incontestables ; mais cependant ils sont encore contestés par plusieurs ; je vais prouver que ce n'est que l'effet des préjugés, des préventions, des erreurs, de la répugnance que l'on attache sans faveur pourquoi, aux choses nouvelles, & que l'on ne connoît pas bien.

ANIMÉ uniquement, mes chers Compatriotes, du desir de vous être utile, je n'ai dessein que de vous exposer la vérité : ce sentiment doit désarmer la critique chez ceux mêmes qui en font profession, ou la rendre impuissante parmi ceux qui savent bien juger.

QU'UNE opinion fondée en principe & en vérité, n'est souvent qu'un petit nombre de Sectateurs ; c'est l'effet tout naturel des différentes manieres de voir, de sentir, de juger parmi les individus de l'espèce humaine.

QU'UNE nouvelle méthode, mais peu connue, quoique conforme à la raison, à l'ordre des choses, & même démontrée par l'expérience, & couronnée par le succès, soit bien reçue par quelques-uns, & rejetée, ou du moins négligée par plusieurs, c'est ce qui paroît d'abord étonnant ; mais qui cependant cesse de l'être, quand on fait attention à la force de l'habitude contractée depuis long-temps, à l'ancien usage du Pays, auxquels la plupart des hommes s'affujettissent machinalement, à l'amour de sa façon d'être & d'agir, si puissant parmi les hommes.

D'AILLEURS, il convient aux gens sensés, d'être en garde contre les nouveautés, dont plusieurs, en apparence très-bonne, ont été abandonnées presque aussitôt que reçues, parce que l'expé-

rience en a fait connoître les défauts , & que l'effet n'a point répondu à l'attente.

MAIS qu'une culture reconnue depuis cent ans , comme étant de la plus grande utilité dont l'Europe entière qui l'a reçue de l'Amérique , peut tirer les secours les plus essentiels , qui est pratiquée avec le plus grand soin , chez les Peuples sages qui nous avoisinent , tels que les trois Royaumes d'Angleterre , toute l'Allemagne , la Hollande , la Flandre , la Suisse , qui fait même la principale ressource de quelques Provinces de France , telles que la Lorraine , l'Alsace , le Lyonnais & Beaujolois , l'Auvergne , &c. qui la regardent , ainsi que les autres Peuples que je viens de citer , comme la base & le soutien de leur existence ; qu'une culture , dont une longue & heureuse expérience a démontré les nombreux & importans avantages , & qui ne sont balancés par aucun inconvénient que l'on puisse raisonnablement citer ; qu'une culture qui réussit aussi bien chez nous que dans ces différentes contrées , comme les essais faits depuis deux ans , par de bons Citoyens , dans plusieurs endroits , le prouvent démonstrativement ; qu'une telle culture trouve parmi nous des adversaires & des critiques , c'est sans doute ce qu'on ne peut attribuer qu'à l'opiniâtreté , à l'aveuglement & à l'esprit de contradiction. Tel est cependant le sort de la culture des Pommes de terre ; culture chérie chez tous les Peuples qui la pratiquent , culture qui est devenue chez eux la base de l'économie rurale , le nerf de l'Agriculture , la richesse du Laboureur , & la ressource du Peuple , en devenant la principale subsistance des hommes , la nourriture & l'engrais des animaux en général , & qui en fournissant un moyen assuré de les élever & de les multiplier , fournit l'abondance des viandes dans les Villes , & des fumiers dans les Campagnes. J'aurois peut-être lieu de craindre de passer pour un visionnaire & un enthousiaste dans l'esprit de ceux qui ne connoissent pas les effets essentiels de cette culture , si je ne pouvois pas , comme je vais le faire , tout ce que j'avance ici.

Et comme il n'y a point de meilleures preuves que celles qui

gissent en faits , je vais d'abord en citer. Si je les tirois des Pays lointains , je pourrois courir le risque de trouver des incrédules ; mais je ne sortirai point du Royaume , pour mieux unir à la foi de ce que j'avance , le témoignage de tous ceux qui ont pu le voir comme moi.

ON ne peut regarder sans admiration , la quantité de bestiaux de toute espèce , que l'on voit dans une Métairie , dans la Lorraine & dans l'Alsace. La vigueur , le bon état de ces animaux , la quantité de Valets & de Servantes , employés non-seulement à soigner ces troupeaux , mais sur-tout à travailler aux différentes parties de l'Agriculture , qui là , ne manquant point de bras , est dans une vigueur qui étonne avec raison , tout Voyageur qui sçait réfléchir ; mais après avoir parcouru d'un œil satisfait , ces plaines vastes & fertiles , couvertes de bleds & de grains de toute espèce , après avoir félicité le Cultivateur heureux qui jouit de tant d'abondance , si on lui demande quelle en est la principale source , ce Cultivateur n'hésite pas à répondre. « Regardez ce » champ verdoyant , ce champ de Pommes de terre , c'est lui qui » est la cause de la fertilité de tous les autres ; c'est lui qui me » donne moyen d'élever , de nourrir une si grande quantité de » bestiaux qui me procurent abondamment des engrais : c'est » lui qui fournit en grande partie , à la nourriture de ma famille » & de mes Domestiques ; & comme je les nourris ainsi à peu de » frais , je ne crains point d'en avoir un grand nombre ; ce qui » me met en état de mieux cultiver mes terres , de les purger de » mauvaises herbes , & d'y apporter tous les soins auxquels vos » Laboureurs avouent ne pouvoir suffire , parce qu'ils manquent » de travailleurs , & qu'ils n'ont point chez eux autant de gens » qu'il leur en faudroit pour bien suivre leurs travaux , dans la » crainte de voir consommer la plus grande partie du Bled qu'ils » ont récolté.

» POUR nous qui en consommons peu , nous en vendons » beaucoup , de même que de nos autres grains , & voilà la cause » de notre aisance.

» REGARDEZ nos enfans , nos gens qui mangent des Pommes
» de terre , ne sont-ils pas au moins , aussi sains , aussi forts , aussi
» contens que les gens de votre Pays ?

» MAIS trouvez-vous bien à vendre vos grains ? Oh , oui ,
» jamais il ne nous en reste ; mais cependant , vous & vos voi-
» sins , vivans en bonne partie de Pommes de terre , il semble
» que cela doit avilir le prix du Bled.

NON , disent-ils , on mange du Pain dans les Villes , & il faut bien que les Campagnes y fournissent ; d'ailleurs , n'avons-nous pas le Rhin qui en transporte au loin chez ceux qui en manquent ? Par-tout où il y a des Rivières navigables , on trouve toujours à se défaire de cette denrée de première & générale nécessité ; la circulation intérieure ne la pousse-t-elle pas naturellement dans les endroits qui en ont besoin ? Voilà ce que nous appercevons par le raisonnement , & il faut bien que cela soit , puisqu'effectivement ici , comme ailleurs , où l'on vit en grande partie de Pommes de terre , les grains sont toujours bien vendus.

VOILA ce que disent les Alsaciens ; voilà ce que disent tous les Habitans des Pays où on cultive des Pommes de terre ; ou plutôt , voilà ce que leur a prouvé une longue & constante expérience.

ON répondra sans doute : cela est bon pour ces gens-là ; mais ce n'est pas la même chose pour nous. Croit-on donc qu'un Allemand soit d'une autre nature , parce qu'il parle une autre langue ? Le Flamand , le Lyonnais , le Franc-Comtois parle Français , & en fait le même usage ; mais c'est bon pour des Pays moins heureux que le nôtre , pour de mauvaises terres : erreur ; d'abord , il ne faut pas s'attendre , à moins de beaucoup d'engrais & de soins , que cette culture réussisse bien dans de très-mauvais terrains. Le sol d'Alsace est admirable , les légumes y viennent en plein champ , & leur beauté n'est pas moins étonnante que leur abondance ; il n'y a certainement aucunes de nos Provinces , qui soit généralement aussi fertile.

MAIS quoi , faudra-t-il arracher nos Bois , détruire nos Prairies , pour y planter des Pommes de terre ? Non sans doute ; faudra-t-il donc employer à cette culture , nos bonnes terres à Bled ? Il faut calculer auparavant , s'il y auroit à gagner ou à perdre ; je réponds à ces questions si souvent faites : ne prenez point la peine de faire ce calcul très-inutile , comme vous allez voir. Nous ne venons point , comme Sir politique , vous proposer de mettre tout le Royaume en Ports de Mer ; nous ne venons point vous conseiller de substituer à la précieuse culture du Bled , celle des Pommes de terre ; non : mon premier vœu , & le plus sincere , est que ma Patrie jouisse de celui qu'elle récolte , & que l'on ne fasse passer chez les autres , que ce qu'il y aura de trop chez nous.

Nous ne venons point déranger l'ordre ordinaire de vos récoltes ; nous vous proposons une culture qui vous sera d'un grand avantage , sans rien prendre sur aucune des autres : & voilà comment.

N'ÊTES-VOUS pas dans l'usage de partager vos terres en trois sols ou compots ? Vous enfoncez un tiers en Froment , un autre tiers en menus grains ou mars ; & l'autre tiers est destiné à ne rien produire , & reste , comme vous le dites , en jacheres. C'est une partie de cette terre , destinée à ne rien produire cette année là , que vous emploierez à cette nouvelle culture. Si vous avez , par exemple , vingt acres de terre en jachere , vous en prendrez un acre ou deux , que vous fumerez & labourerez au Printemps ; vous y ferez votre plantation de Pommes de terre au mois d'Avril , & vous en ferez la récolte au mois d'Octobre ; & après cette récolte , il ne sera besoin que de donner un simple labour à votre terre , & vous y sèmerez du Bled.

JE peux assurer à tout Cultivateur , sans crainte d'être démenti par l'expérience , puisque c'est d'après elle que je parle , qu'il aura de plus beau Bled sur cette terre , que sur celle qui étoit restée en repos. Les Allemands qui l'éprouvent annuellement , disent

que

que les Pommes de terre engraisent le terrain ; je ne crois pas que ç'en soit une preuve : mais c'est que le champ se trouve merveilleusement préparé par le cerfouillage pendant l'Été, & par l'opération de la récolte qui oblige de retourner tout le terrain. Mais, dira-t-on, il y a quelques cantons en Normandie, où l'on ne laisse point de terres en repos ; là, l'expérience fera connoître s'il n'y a pas plus d'avantage à faire de moins, un acre d'orge, d'avoine ou de sarrasin, & d'employer cet acre à la culture des Pommes de terre. On peut en juger aisément par cette comparaison. Un acre d'orge ne rapporte pas mille pesant en grain ; & un acre de Pommes de terre bien cultivées, rapportera trente mille pesant. On peut juger par-là, de l'étendue de la nourriture, & par conséquent du profit.

IL n'y a donc pas plus d'inconvénient à cultiver les Pommes de terre en Normandie, que par-tout ailleurs ; mais il est aisé à démontrer que cette culture y sera plus utile, & même plus nécessaire.

LA Normandie est une des Provinces de France la plus abondante en pâturages : on y peut faire aisément des élevés pendant l'Été ; mais l'insuffisance de la nourriture pendant l'Hyver, y met des obstacles : retenus par cette considération, les uns n'élevent point pendant l'Été ; les autres vendent à l'approche de l'Hyver ; & ceux qui ont nourri des animaux pendant cette saison, les vendent très-chers au Printemps, pour se dédommager de ce qui leur en a coûté, sur-tout ces dernières années, où les grains & les fourrages ont été à haut prix. Au moyen des Pommes de terre, ces difficultés n'auront plus lieu ; la récolte d'un acre suffit pour nourrir pendant tout l'Hyver, un grand nombre d'animaux de toute espèce, Chevaux, Vaches, Cochons, Moutons, Volailles, &c.

Tous ces animaux, exempts de préjugés & de subterfuges ; en mangent très-bien, sinon crues, au moins cuites, les premières fois qu'on leur en donne ; l'espèce ainsi deviendra plus commune, & par conséquent à meilleur marché, & les Villes se res-

sentiront de l'abondance des Campagnes : voilà sans doute un avantage réel ; & quand il n'y auroit que celui-là , il devroit suffire pour déterminer à suivre cette culture , puisqu'elle seroit toujours utile , même dans des années d'abondance ; mais dans celle de disette , elle seroit sans doute encore plus précieuse , puisqu'elle peut fournir à la subsistance des hommes , non-seulement en les mangeant telles qu'elles sont , mais sur-tout d'après leur excellente propriété bien reconnue , d'en faire de très-bon Pain avec une mixtion de Farine ; Pain très-sain , nourrissant , & que je peux , sans scrupule , proposer aux autres , puisque j'en mange depuis trois ans , par goût & par raison de santé.

CE Pain a d'ailleurs l'ineestimable avantage de se conserver sain & mangeable , pendant des années entières. M. d'Angerval en a conservé pendant deux ans.

JE ne me prévaudrai point ici de l'exemple des Princes d'Allemagne , & des Milords Anglais , qui au milieu de tous les mets servis sur leurs tables , mangent de préférence , & par goût , des Pommes de terre : mon dessein n'est point d'engager à imiter leur exemple ceux de nos Concitoyens , dont l'opulence ne doit être flattée que de ce qu'il y a de plus rare & de plus cher ; ceux-là ne doivent être embarrassés que du choix des Cuisiniers & des Ragoûts , & on ne peut que leur souhaiter un bon estomac & une bonne digestion. Mais quand ils voudront bien songer qu'il y a une quantité de pauvres familles souffrantes , qui ne cherchent & ne desirent que les moyens de subsister , ils me pardonneront de leur présenter des Pommes de terre , qui fournissent aux besoins de leurs parens , par-tout où elles sont connues : c'est pour ceux-ci que je travaille , & sur-tout pour nos bons amis de la Campagne , pour ces Laboureurs qui nous font vivre , & dont quelques-uns ont bien de la peine à subsister ; c'est pour cette portion de Citoyens vraiment utiles , que j'écris , que je travaille ; c'est à eux à qui je crie : cultivez des Pommes de terre , regardez comme gens mal informés , ceux qui voudroient vous en dissuader. Je dis mal informés , parce que je ne peux croire qu'il y en

ait d'assez mal intentionnés pour vouloir s'efforcer d'arracher de la main du Pauvre, le Pain que j'y ai mis. C'est à eux à qui je dis : croyez-en plutôt des Seigneurs de Paroisses, des Prélats bienfaiteurs, des Curés charitables, qui après avoir nourri pendant l'Hyver dernier, leurs Vassaux & leurs Paroissiens, avec le Pain de Pommes de terre, en ont consigné les bons effets dans les Papiers publics, afin d'en attester la vérité, de la faire connoître, & d'engager les autres à suivre leur exemple.

VOILA ceux qu'il faut croire, puisqu'ils parlent d'après l'expérience & avec connoissance de cause, & non pas ceux qui n'ont décidé que d'après des préjugés ou des erreurs, & qui prononcent un Arrêt décisif contre les Pommes de terre, sans en avoir jamais ni mangé, ni même vu. Que ne m'est-il permis de nommer ici des Gentilshommes, des Magistrats, de vrais Citoyens, dont les lumières & l'équité sont également connues ! Si le même principe qui les a fait agir, leur permettoit de publier leurs bienfaits, ils attesteront eux-mêmes combien leur bienfaisance a été secondée & augmentée par la distribution du Pain de Pommes de terre, & combien ceux qui en ont profité, s'en sont bien trouvés ; un de ceux-là, dont la naissance, moins encore que son amour commun pour le bien public, qui, à la satisfaction de cette Ville, vient de réunir les suffrages de ses Concitoyens, s'est mis bien en état par l'expérience, de détromper tous ceux qui sont dans l'erreur à ce sujet.

MAIS que peut-on ajouter aux preuves reconnues de l'avantage de cette utile culture qui commence à germer & à réussir si bien, & qui s'étend de plus en plus, depuis deux ans, dans cette Province, qui sûrement par la suite en reconnoitra encore mieux les bons effets & les avantages ? Elle est utile, elle est facile, elle ne manque jamais ; les vents, les orages qui ravagent les grains, & font perdre en un instant au Cultivateur désolé, les fruits de ses travaux & de ses espérances, ne peuvent lui nuire ; la grêle même qui écrase, qui ruine les autres productions de la terre, ne peut endommager cette moisson souterraine qui est à l'abri de tous les

événemens. C'est ainsi qu'en Lorraine, j'ai vu manquer presque tous les Bleds, dans une malheureuse année, sans que pour cela, le Peuple en fût plus inquiet, ni effectivement plus à plaindre; sa subsistance ordinaire étoit assurée, il avoit des Pommes de terre. Si quelque fatalité semblable affligeoit notre Patrie, on éprouveroit plus que jamais, de quelle ressource seroit alors cette manne aussi saine que nourrissante. Pénétré de l'utilité de cette culture, je m'estime heureux d'être venu le premier en faire l'offrande à ma Patrie; ce n'est pas que j'ignore que des Citoyens animés du même zèle, en avoient parlé avant moi, & en avoient même cultivé quelques plantes dans leurs jardins; mais plus retenus que je ne l'ai été par les préventions, par l'idée où l'on étoit, que cette culture ne réussiroit pas en grand dans notre Pays comme ailleurs, personne ne l'avoit tentée; c'est ce que j'ai fait, aidé par la bienfaisance de M. l'Intendant; je fis venir il y a deux ans, des meilleurs espèces de Pommes de terre, & j'en plantai un champ, dont l'abondante récolte ne laissa plus douter du succès; je fis annoncer que cette récolte étoit destinée aux Cultivateurs, qui en voudroient planter, elle leur fut effectivement distribuée; & c'est ainsi que ce germe, naissant dans la Province, a été prendre racine dans ses différentes parties.

C'EST ainsi que les différentes Lettres que j'ai reçues, m'ont fait connoître qu'on a commencé & suivi avec succès, cette culture dans plusieurs endroits; qu'on en reconnoît déjà les avantages, sur-tout en Basse-Normandie, où le Peuple Villageois ne vit gueres que de Sarrasin ou d'Orge. On a reconnu que la Farine de ce grain, mêlée avec la pulpe de Pommes de terre, perdoit beaucoup de sa rudesse & d'une certaine âcreté qui lui est naturelle, & que le Pain en étoit infiniment meilleur & plus sain.

J'AI eu la satisfaction d'apprendre le bien qui commence à en résulter, & sur-tout de voir que plusieurs Citoyens zelés qui ont mis en usage les méthodes que j'ai indiquées, se sont appliqués à les simplifier & à les perfectionner, pour les rendre encore plus praticables & plus faciles; & j'espère bien qu'à l'avenir le con-

cours des Cultivateurs, attentifs observateurs des effets & des résultats de cette culture, fera bien mieux encore, que je n'ai pu dire, & portera à la perfection, les premiers efforts que j'ai faits.

CAR cette culture n'est encore que dans un état d'enfance, qui a besoin d'être soutenue contre le cours des préjugés & des erreurs, & trop foible d'ailleurs, pour pouvoir s'étendre par elle-même, aussi promptement que je le desire. C'est dans la vue de remédier au premier mal, mes chers Compatriotes, que je vous fais passer ces éclaircissements & cet exposé fidele; & pour obvier à l'insuffisance de la semence, que je travaille à vous en procurer pour l'année prochaine; car j'ai senti d'abord, qu'il ne suffisoit pas d'être l'Apôtre des Pommes de terre, mais qu'il falloit encore en être le Pourvoyeur, pour mettre à même ceux qui veulent en planter, de s'en procurer de bonne espèce; précaution qui m'a paru d'autant plus nécessaire, que l'on ne connoissoit gueres dans ce Pays-ci, que les Topinambours; espèce confondue, quoique bien mal-à-propos, avec les Pommes de terre, puisqu'elle en differe presque autant que les Navets different des Feves.

SANS entrer ici dans un détail de Botanique, qui prouveroit combien leurs caracteres sont distinctifs, les Pommes de terre sont farineuses, & les Topinambours, aqueux comme les Navets; & les propriétés de ces deux espèces, très-distinctes, different autant, qu'elles se ressemblent peu par leur port, leur feuillage, leur fleur, & enfin par toutes les parties de leur fructification.

L'ERREUR où bien des gens sont encore cependant, de confondre ces deux espèces, a fait tomber dans une autre. C'est, dit-on, que les Pommes de terre infectent un terrain où l'on en a une fois planté. Cela est vrai, à l'égard des Topinambours, dont la gelée n'endommage pas plus les racines que celles du Chiendent, & qui poussent véritablement ainsi, par-tout où elles ont pris possession du terrain; mais il n'en est pas de même des Pommes de terre, qui, pour le peu qu'elles soient frappées de la gelée, pourrissent sans retour: ainsi, lorsqu'il y a eu pendant l'Hyver une

seule gelée assez forte pour pénétrer en terre jusqu'où est la Pomme, on peut être assuré qu'il n'en repoussera pas au Printemps. Je me trouve d'autant plus obligé de donner ici cet éclaircissement, que je me suis mal expliqué à ce sujet dans mon Mémoire, ayant paru appliquer aux Pommes de terre, ce que je n'entendois dire que des Topinambours. C'est une faute que j'ai moins de peine à reconnoître, que j'en aurois à la laisser subsister, puisque dans le Mémoire, comme dans cette Lettre, je n'ai eu & n'ai d'autres prétentions, que de rendre des faits bien constatés, & que je soumetts à l'expérience de tous ceux qui voudront s'en assurer par eux-mêmes. Je renvoie à ce Mémoire qui se trouve chez Machuel, rue Saint Lo, à Rouen, ceux qui voudront prendre connoissance de la culture des Pommes de terre, de leur usage & de la maniere d'en faire du Pain. J'ajouterai seulement ici deux procédés que l'expérience a fait reconnoître plus simples, & par conséquent préférables à ceux que j'ai indiqués. La Machine que j'ai proposée pour broyer les Pommes de terre, étant au-dessus de l'intelligence & des moyens de plusieurs Habitans de la Campagne, qui ne font gueres usage que des ustensiles qu'ils connoissent, & qu'ils ont sous la main, il a été trouvé plus simple de leur indiquer de préparer les Pommes de terre d'une maniere plus à leur portée.

C'EST après les avoir bien lavées à plusieurs eaux, pour les purger de la terre, dont sont sur-tout remplies les petites cavités où sont logés les germes, de les faire cuire dans de l'eau bouillante; & après les avoir laissées égoutter & rafraîchir dans un panier, de les mettre par partie dans une passoire; & usant du même procédé, qui leur est familier, pour les pois, de les réduire en purée, observant de mettre à part chaque fois le marc qui reste au fond de la passoire, pour le donner aux Bestiaux, qui le mangent très-bien. Lorsque l'on a obtenu ainsi une quantité suffisante de purée, selon la quantité de Pain que l'on veut faire, après avoir disposé le levain à l'ordinaire, observant cependant d'y en mettre un peu plus, on jette avec ce levain détrempé dans l'auge à pétrir, une quantité égale de cette purée & de Farine,

& on pétrit le tout ensemble , sans y ajouter d'eau , si on peut l'obtenir de ceux qui pétrissent ; car moins on y mettra d'eau , plus l'opération sera pénible , mais plus le Pain sera léger , beau & bon. On obvie ainsi à l'opération de peler les Pommes de terre ; ce qui ne peut se faire sans perte de temps & de matière.

L'AUTRE méthode est encore plus prompte , plus facile ; c'est de faire cuire les Pommes , comme on vient de le dire ; de les écraser telles qu'elles sont , dans un baquet , & de les réduire en pâte ; & après avoir fait la mixtion de Farine , de bien pétrit le tout ensemble. L'expérience a fait connoître que cette opération bien faite , sur-tout par des bras vigoureux , acheve de dissiper la peau des Pommes , déjà réduite en petites parcelles par le broyement , de façon qu'on n'en apperçoit point de marques dans le Pain.

LES bouches plus ou moins délicates , auront à choisir celui de ces procédés qui leur conviendra le mieux. L'un & l'autre est d'une exécution plus prompte , plus facile , & par conséquent préférable.

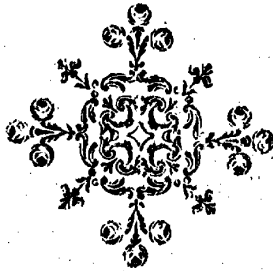
CELUI qui n'a en vue que le bien public , ne doit avoir d'autre opinion que celle qui y est la plus favorable.

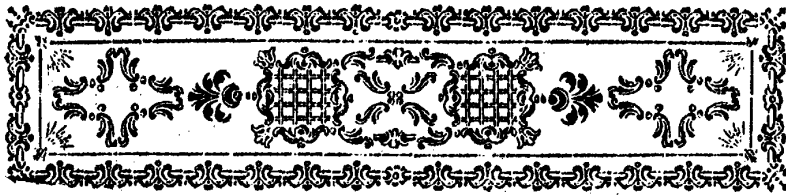
PARDI tous ceux de mes Compatriotes qui penseront & jugeront selon cette maxime , la culture des Pommes de terre ne trouvera gueres de contradicteurs.

JE ne saurois finir , sans rendre ici publique la reconnoissance que nous devons à ce sujet , à l'illustre & bienfaisant Gouverneur de cette Province : on sait que personne ne connoît mieux , ne fait mieux priser & faire valoir les différentes branches d'Agriculture ; convaincu de l'utilité de la culture des Pommes de terre , il a voulu , pour le bien du Pays qu'il habite , en faire cultiver à l'abri des forêts de mûriers qu'il a plantées.

C'EST lui , qui , en ranimant mon zele , m'a recommandé de

suivre ce travail avec encore plus d'étendue , cette année : c'est par lui que j'ai reçu pour cet effet , des encouragemens & des secours ; & c'est ainsi à lui que les Cultivateurs devront l'avantage de les avoir à plus bas prix ; & les Pauvres , les distributions gratuites que je me propose de leur faire pendant l'Hyver prochain.





R A P P O R T

*Fait à la Faculté de Médecine de Paris,
sur l'usage des Pommes de terre.*



LES Pommes de terre inconnues en Europe, avant la découverte du nouveau Monde où elles viennent naturellement, y ont été transportées il y a environ deux siècles. Cultivées depuis ce temps pour la nourriture des hommes & des bestiaux, elles sont devenues si communes, qu'il n'y a presque point de Province où l'on n'en trouve, où ces racines tubéreuses ne soient regardées comme une ressource utile en tout temps, & nécessaire dans les cas de disette. Excités par l'amour du bien public, tous les Auteurs qui ont parlé de cet aliment, ont cherché, par les éloges qu'ils en ont fait, à intéresser les Cultivateurs, & même attirer l'attention du Gouvernement pour un objet qu'ils regardent comme singulièrement important. La facilité à élever cette plante, qui suivant eux, ne demande que peu de soins, & croît abondamment dans les terrains qui restent la plupart incultes; la bonté de la nourriture qu'elle peut fournir à peu de frais aux hommes qui les mangent avec plaisir, lorsqu'ils y sont accoutumés; l'utilité dont elles sont pour élever & engraisser la plupart des bestiaux; l'excellence & l'abondance du lait que fournissent les Vaches à qui on en donne, sont les motifs qu'ils exposent à l'envi, pour faire con-

noître combien il est avantageux de cultiver une plante d'une utilité si étendue.

CES éloges ne sont pas seulement dans les ouvrages de ceux qui ont écrit sur l'usage & la culture des Pommes de terre ; si l'on interroge les Habitans de différentes Provinces où ces racines sont abondantes , il n'en est point qui n'en parle comme d'un aliment aussi utile qu'agréable. Tout le monde fait avec quel plaisir & quelle avidité les enfans en mangent pour ainsi dire sans apprêt ; & ce goût , lorsqu'ils l'ont une fois contracté , subsiste jusque dans l'âge avancé , quoique l'on voie presque tous les autres se perdre avec le temps.

TANT d'éloges donnés unanimement aux Pommes de terre , & même prodigués par tous les Écrivains : les champs immenses dans presque tous les Pays de l'Europe , couverts de cette plante : l'expérience que fournit cette multitude d'hommes qui en font un usage journalier , auroient dû mettre ces racines à l'abri d'être soupçonnées de pouvoir jamais être nuisibles : cependant un Auteur anonyme expose dans une Lettre qu'il adresse aux Médecins , & qu'il a fait insérer dans la cinquième des Feuilles hebdomadaires qui s'impriment à Rouen , & qui est datée du premier Février 1771 , qu'il a lieu de douter que cet aliment si préconisé , soit aussi salutaire qu'on veut le faire croire : les raisons qu'il rapporte , ont paru avec justice à M^r. le Contrôleur Général , mériter que vous fussiez consultés , Messieurs , pour savoir si les doutes de cet Auteur sont fondés , & s'il y a en effet quelque danger à craindre pour ceux qui font usage des Pommes de terre.

CHARGÉS de vous donner les éclaircissémens nécessaires pour répondre à M^r. le Contrôleur Général , nous avons aisément reconnu que cette réponse exigeroit un travail & des recherches beaucoup plus étendues que celles que nous avons faites : mais le temps qu'elles nous auroient pris , auroit trop retardé la réponse que vous lui devez ; nous avons donc pensé qu'il suffiroit de satisfaire plus succinctement à ses demandes , en lui offrant néanmoins d'examiner par la suite , & de discuter avec plus de soin , la question , s'il le jugeoit à propos.

CE qui a commencé à faire naître les soupçons de l'Auteur de la Lettre sur l'usage des Pommes de terre, est, dit-il, un passage de Mr. Tyssot, dans son *Traité sur les Maladies des Gens du Monde* (*édition de 1770, page 267*;) il dit y avoir lu que les Pommes de terre sont placées dans la classe des alimens gras. & visqueux.

MAIS cet Auteur auroit dû observer que Mr. Tyssot, dans son *Essai sur les Maladies des Gens du Monde, édition de 1770*, après avoir parlé de ceux qui ont quelque viscere obstrué, des causes de ces obstructions, de leurs différens sièges, ce qu'il fait d'une manière très-abrégée, comme il est permis de le faire dans un *Essai* & non dans un *Traité*, propose ensuite, & de la même manière, les moyens que ces Personnes doivent employer pour leur guérison; les premiers, devant se tirer de la diete: il recommande au premier article, la sobriété; le second, *page 267*, est conçu en ces termes.

» 2°. LA plus grande attention à éviter tous les alimens gras
» & visqueux, tels que les pieds, les têtes, les intestins d'ani-
» maux, les pâtisseries, tous les laitages, les châtaignes, les
» Pommes de terre, & en général tous les épaisissans. »

IL est facile de voir que Mr. Tyssot défend aux Personnes obstruées, les Pommes de terre, comme un aliment épaisissant; mais il n'en interdit pas plus l'usage aux Personnes saines, que celui des châtaignes, des laitages, des pâtisseries & des issues des animaux. L'anonyme, sans doute, ne prétend pas non plus leur interdire tous ces alimens, parce que Mr. Tyssot juge avec raison, qu'ils ne conviennent pas aux personnes obstruées.

LORSQU'IL s'agit de guérir un Malade, le premier soin d'un Médecin doit être de conformer la nourriture de ce Malade à sa situation, de veiller avec la plus grande attention, à ce que la qualité des alimens dont il se nourrit, soit, autant qu'il est possible, opposée au caractère vicieux de ses humeurs. Chez les Personnes obstruées, elles tendent presque toujours à l'épaisse-

ment : on a lieu de leur soupçonner une viscosité qui les laisse difficilement traverser leurs couloirs. Il est donc très-important de corriger cette viscosité , par des alimens qui se digèrent aisément , ou du moins , de ne la point augmenter par des épaissifans d'une consistance trop forte , & qui ne pourroient être brisés que par une action pénible des visceres.

L'AUTEUR de la Lettre confond encore les idées de M^r. Tyssot, lorsqu'il avance que cet Auteur a placé les Pommes de terre dans la classe des alimens gras & visqueux ; il suffit qu'elles donnent un suc visqueux , capable d'épaissir les humeurs , pour que M^r. Tyssot les défende aux personnes obstruées , ainsi que les alimens gras qui leur sont également nuisibles.

Le second Ouvrage où les motifs des soupçons sur l'usage des Pommes de terre , ont été puisés , est le *Guide du Fermier* : cet Ouvrage aussi estimé qu'il est estimable par les vues nombreuses & de la plus grande utilité dont il est rempli , est partagé par Lettres qui contiennent des instructions essentielles sur la maniere d'élever , de nourrir les différens bestiaux d'une basse-cour , & d'en tirer le plus grand profit. L'Auteur , persuadé de l'avantage immense que les gens de la Campagne peuvent se procurer , en cultivant les Pommes de terre , a jugé à propos de terminer son Livre par une Lettre très-étendue sur ce sujet , quoiqu'elle parût s'écarter de celui qu'il s'étoit proposé de traiter.

IL faudroit , Messieurs , vous transcrire ici toute la Lettre , pour vous donner une idée de la maniere dont l'Auteur pense sur la bonté de l'aliment que fournissent les Pommes de terre ; il y répète presque à chaque page , qu'il est difficile de se procurer une nourriture plus saine , plus abondante & à moins de frais ; il assure « que de telle maniere qu'on les mange , elles sont un » aliment plus sain , plus salutaire , plus salubre , plus nourrissant , » d'une digestion plus facile que le Pain grossier que mangent » ordinairement les gens de la Campagne : » ce sont ses termes , pag. 101 & 102 ; & aux pages 197 & 198 , il avoit déjà dit « que seules , elles produisoient du Pain qui n'a d'autre défaut que

» d'être un peu lourd, mais qui l'est bien moins que le Pain que
» l'on fait avec des châtaignes, & que toutes ces espèces de Pain,
» pour l'ordinaire, mal cuits, que l'on fait dans beaucoup de
» Provinces, avec de l'Orge, de l'Avoine, du Sarrafin, des
» Féveroles, des Pois. »

IL est vrai que l'Auteur ajoute aux pages 228, 229 & 230 ;
comme l'a remarqué l'Auteur de la Lettre, que pour préparer la
Farine de Pommes de terre que l'on destine à faire du Pain ; » il
» faut les raper dans de l'eau claire & pure, remuer en-
» suite cette Farine dans l'eau qui devient d'un verdâtre sale ;
» qu'une nouvelle eau dans laquelle on brasse cette Farine, se
» charge encore d'une couleur presque aussi foncée que la pre-
» mière ; qu'il faut la jeter, en remettre d'autre, brasser de nou-
» veau la Farine, changer encore d'eau jusqu'à ce que la der-
» nière reste aussi claire qu'elle y a été mise ; que ce n'est qu'au
» sixième ou septième lavage, qu'elle cesse de s'éteindre ; qu'il
» est visible par-là, que les Pommes de terre jettent beaucoup
» d'impuretés qui y restent toutes, lorsqu'on suit le procédé de
» la cuisson ; qu'il faut faire sécher cette Farine lavée & épurée,
» à la chaleur du Soleil, préférablement à celle du Four, qui en
» altère la blancheur ; qu'elle se conserve ensuite à merveille &
» pendant très-long-temps ; que néanmoins au mois de Mai, elle
» commence à s'altérer ; qu'enfin, elle se corrompt, devient
» verte, se pourrit, & n'est plus bonne à rien. »

L'AUTEUR attribue cette corruption au principe de végétation
qui se trouve dans toutes les parties de cette plante, & qui y est
d'une activité que rien ne peut détruire ; « ce principe que les
» grains perdent, dit-il, par la seule mouture, se développe
» au retour de la belle saison, dans la Farine de Pommes de
» terre, quelque divisée qu'elle ait été, & procure cette corrup-
» tion ; quoique, dit-il, on pense bien qu'il ne va pas jusqu'à
» pousser des tiges. Il ajoute même que la germination est si adhé-
» rente aux Pommes de terre, que l'amidon préparé avec ces ra-
» cines, & réduit en poudre à poudrer, présente encore les
» mêmes phénomènes que la Farine. »

NOUS aurions désiré pouvoir éclaircir ces faits qui nous ont paru dignes de la plus grande curiosité : il seroit sans doute utile d'examiner plus particulièrement cette partie colorante qui se tire de la Farine des Pommes de terre, & ne peut s'enlever qu'après le sixieme ou septieme lavage, & prononcer si elle mérite les craintes qu'elles a données à l'Auteur de la Lettre ; mais vous sentez aisément, Messieurs, combien ce travail auroit retardé une réponse que votre empressement pour le bien public, ne vous permettoit pas de différer aussi long-temps que l'auroit exigé cette recherche.

PRIVÉS des lumieres qu'auroit pu fournir une analyse exacte de cette matiere colorante, nous aurons recours à l'expérience, ce grand Maître dans l'Art que nous professons.

SI les impuretés verdâtres que l'Auteur cherche à enlever par le lavage réitéré de la Farine des Pommes de terre, étoient nuisibles, comment ne s'en seroit-on pas apperçu par quelque dérangement dans la santé du grand nombre d'adultes, & sur-tout d'enfans qui en font un usage journalier ? Pourquoi, depuis que cet usage est devenu si commun, aucun Auteur n'a-t-il parlé d'accidens que l'on dût attribuer à la qualité vicieuse de ces impuretés, dont jusqu'à présent on n'a point cherché à priver les Pommes de terre ? Leur couleur verdâtre n'est point une raison pour les faire regarder comme plus dangereuses que les épinards, l'oseille, les olives. Il peut être utile de priver la Farine de Pommes de terre, de cette matiere colorante, pour la rendre plus blanche & en faire un Pain plus beau, sans que l'on doive pour cela les regarder comme nuisibles à la santé, lorsqu'on les y aura laissés. M^r. Mustel, dans son Mémoire sur les Pommes de terre & sur le Pain économique, qu'il a lu à la Société Royale d'Agriculture de Rouen, ne parle point de ces impuretés, & ne conseille aucun lavage, quoique sa maniere de préparer la Farine de ces racines, differe très-peu de celle que propose l'Auteur du Guide du Fermier.

MAIS tandis que ce dernier Auteur avance que sa Farine pré-

parée & lavée , comme il l'a indiqué , forme avec le mélange d'un tiers de Farine de Froment , un Pain très-blanc , piqué d'yeux , léger , d'une digestion facile & de bon goût , pourvu qu'il soit fait avec tout le soin possible ; lorsqu'il va même jusqu'à dire que cette Farine seule donne un Pain passable , & préférable de beaucoup , au Pain dont se nourrissent en général les Habitans de la Campagne. M^r. Mustel , qui ne propose aucune lotion , ne parle point de Pain fait avec cette Farine seule ; mais il assure qu'en la mêlant avec un tiers de Farine , on fait du Pain très-mangeable ; qu'à parties égales , il est bon , & que le mélange d'un tiers de Farine de Pommes de terre , avec deux tiers de celle de Froment , fournit un Pain tel , qu'il est difficile de s'apercevoir qu'il n'est pas de pur Froment.

CES différences dans la qualité du Pain , quoique fait avec des quantités pareilles de Farine de Froment , & de celle de Pommes de terre lavée ou non lavée , la nécessité de mettre deux tiers de celle de Froment , sur un tiers de Farine non lavée , pour qu'il soit aussi beau que celui qui se fait avec deux tiers de Farine lavée , & un tiers de celle de Froment , nous autorisent à penser que ces impuretés verdâtres que l'on enleve à la Farine de Pommes de terre , par les lotions réitérées , ne font qu'altérer la beauté du Pain fait avec cette Farine , lorsqu'on les y laisse , sans lui communiquer aucune qualité nuisible. Et comment pourroit-on les regarder comme dangereuses ? Depuis deux siècles , l'usage des Pommes de terre devient de plus en plus commun ; & ce n'est que l'année dernière , que l'Ouvrage où l'on parle de ces impuretés , & de la manière de les enlever , a été rendu public : encore l'Auteur n'en parle-t-il que lorsqu'il propose la préparation de cette Farine pour en faire du Pain ; Pain qui n'est encore connu que de très-peu de Personnes , tandis qu'on mange tous les jours les Pommes de terre , telles pour ainsi dire , que la Nature les donne , sans autre préparation qu'une cuisson grossièrement faite.

LA Farine préparée & lavée , ne se conserve cependant que

74 *Rapport fait à la Faculté de Médecine de Paris,*

jusqu'au mois de Mai ; elle s'altère vers ce temps , devient verte ; se pourrit , & n'est bonne à rien.

C'EST sans doute un malheur , que l'humidité qui est inhérente à cette plante , & dont il est impossible de la priver , même lorsqu'elle est réduite en Farine , à moins qu'on ne lui fasse éprouver une chaleur qui va presque jusqu'à la cuisson, la rende incapable, suivant le Guide du Fermier , de fermenter , & par conséquent , de faire du Pain ; c'est , disons-nous , un malheur , que cette humidité prive les Pauvres pendant la moitié de l'année , de la ressource que fournissent ces racines ; mais cette raison ne les rend pas plus à craindre , que tous les fruits qui sont dans le même cas. Les plus délicieux ne sont-ils pas la plupart sujets à une pourriture prompte ? Est-il aliment qui se putréfie plus vite que la chair des animaux ?

ENFIN , Messieurs , nous ne sommes point touchés de l'autorité de Daniel Lang-hans , que l'Auteur de la Lettre traite de célèbre Médecin Suisse ; la manière dont il s'exprime , suffit seule pour la faire rejeter , puisqu'il n'y a qu'un Médecin peu instruit , qui puisse avancer que les écrouelles sont extrêmement rares dans les Pays où l'on ne connoît point les Pommes de terre. Vous savez , Messieurs , qu'elles sont communes à Paris , sur-tout parmi les gens que la pauvreté met hors d'état de se procurer des alimens d'une bonne qualité ; & cependant il y a peu d'années que les Pommes de terre se voient dans nos Marchés assez communément , pour dire qu'elles font partie de la nourriture du Peuple.

D'AILLEURS , l'autorité de ce Médecin , ne peut l'emporter sur celle de M^{rs}. Gevigland & Sallin , tous deux Médecins de la Paroisse de Saint Roch , & deux de vos Commissaires ; ils vous répètent ici ce qu'ils vous ont déjà certifié de vive voix , & qu'ils avoient précédemment scellé de leur signature , dans une Brochure imprimée , dans laquelle on publie la manière dont on prépare le Riz économique pour les Pauvres de cette Paroisse ; on voit qu'il y entre les trois cinquièmes de Pommes de terre ; &

ces

ces M^{rs}. nous assurent , tant de vive voix , que par leur Certificat imprimé à la suite de cette Brochure , « que cet aliment est » non-seulement plus propre à la santé que tous ceux que peut » vent se procurer les Pauvres ; mais encore qu'il prévient beaucoup » coup d'infirmités auxquelles sont sujets les enfans , & qui en » font périr un grand nombre , telles que le carreau ou gros » ventre , les ulcères , maux d'yeux , l'atrophie & autres maladies ; nous ne pouvons , ajoutent-ils , trop recommander l'usage » d'un aliment si avantageux , qui est agréable , & sur lequel » l'expérience a prononcé par le succès le plus constant. »

COMMENT un aliment qui mérite ces éloges , pourroit-il produire les écrouelles , dont la cause la plus commune , est la mauvaise nourriture ? Est-il maladies plus voisines des écrouelles , que celles dont nous venons de faire mention ? Ne pourroit-on pas même les regarder à juste titre , comme scrophuleuses ? Dira-t-on qu'un aliment qui prévient à Paris des maladies presque scrophuleuses , si elles ne le font pas , donne les écrouelles en Suisse ?

Nous terminerons , Messieurs , par une dernière réflexion. Une des principales propriétés des Pommes de terre , & qui les rend particulièrement recommandables , est , suivant les Auteurs , d'améliorer le lait des animaux , & d'en augmenter la quantité. M^{rs}. Gevigland & Sallin , vous ont attesté qu'ils avoient remarqué qu'elles produisoient le même effet chez les Nourrices des pauvres enfans de la Paroisse de Saint Roch ; c'est même à cette cause qu'ils ont attribué le changement favorable qu'ils ont observé dans ces enfans. Or , des Médecins ne pourroient jamais penser qu'un aliment qui produit un changement si avantageux dans le lait des Nourrices & des animaux , puisse devenir la cause d'une maladie , qui , chez les enfans , ne doit si souvent son origine qu'au mauvais lait que leur fournissent des Nourrices pauvres & mal nourries.

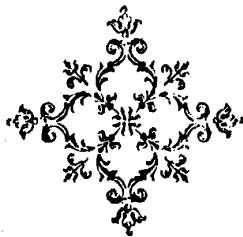
Si les raisons que nous venons de vous exposer , Messieurs , nous ont déterminés à regarder les objections que l'Auteur de la

76 *Rapport fait à la Faculté de Médecine, &c.*

Lettre anonyme propofe contre l'ufage des Pommes de terre, comme mal fondées ; fi nous penfons que fes foupçons n'ont aucun motif réel, nous fommes bien éloignés de blâmer le zele de ce Citoyen ; nous fommes au contraire perfuadés qu'on ne feroit en faire trop voir dans une affaire auffi importante, que tout ce qui concerne la nourriture des hommes & des beftiaux, & qu'on ne doit rien négliger pour écarter jufqu'aux moindres doutes, & diffiper les craintes les plus légeres. *Signé*, P. BERCHER, MACQUER, P. GEVIGLAND, ROUX, DARCET, SALLIN.

Le Samedi vingt-trois Mars mil fept cent foixante-onze, la Faculté de Médecine afsemblée pour entendre la lecture du Mémoire fait par les Commiffaires qu'elle a nommés, pour donner leur avis fur l'ufage des Pommes de terre, a approuvé en tout le contenu de ce Mémoire, & elle a arrêté qu'il feroit la réponfe que la Compagnie auroit l'honneur de préfenter à M. le Contrôleur Général.

L. P. T. R. LE THIEULLIER, Doyen.



L E T T R E

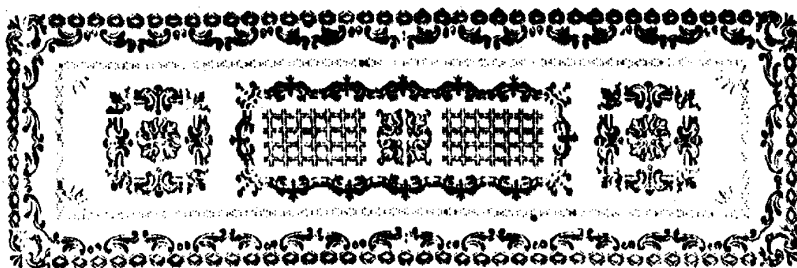
D E

M. LE CURÉ DE MONDREVILLE,

A M * * .

Sur l'état de la Culture de sa Paroisse ,

Depuis 1762 , jusqu'en 1770.



L E T T R E

D E

M. LE CURÉ DE MONDREVILLE,

A M * * :

A CHATEAU-LANDON.



VOUS ne comprenez pas , Monsieur , le bien que produit la liberté du Commerce des Bleds que le Souverain a accordée ; vous regardez même cette faveur comme nuisible au bien public. Je ne suis peut-être pas si clairvoyant que vous , mais quelques foibles que soient mes lumieres , je crois voir évidemment les grands avantages qu'elle a produit , & voici mes preuves.

IL n'y a pas plus de tems que j'habite ce Pays que vous , & le sol où je fais ma résidence est peut-être de toute la France le plus ingrat. La nature si bienfaisante aux autres climats , lui a refusé & l'eau & la terre : nous n'avons ni ruisseaux ni fontaines , & notre sol n'est que du grès en poudre , uni à un peu de terre glaise , &c. &c. &c.

IL y a huit ans que j'habite cette contrée ; tems où l'on n'avoit pas la liberté de vendre ses denrées ; rien de si misérable que ce Pays ; on comptoit les Pauvres par le nombre des Habitans ; une vaste plaine n'offroit à la vue qu'un Pays désert & inculte. Mais pour vous démontrer d'une manière non équivoque ce que j'ai l'honneur de vous avancer , je vais vous mettre tous les yeux le tableau de ce Pays , année par année , depuis que j'y suis résidant ; c'est-à-dire , depuis Janvier 1762.

Année 1762.

CE Village & deux petits Hameaux qui en dépendent , étoient composés de soixante-cinq Feux.

Le Bétail de $\left\{ \begin{array}{l} 33 \text{ mauvais Chevaux.} \\ 36 \text{ Vaches.} \\ 5 \text{ petits Troupeaux.} \\ 15 \text{ Anes.} \end{array} \right.$

IL y eut cette année *trois* Mariages , dont *un* contracté par deux sexagénaires.

Dix Baptêmes.

Huit Enterrements d'Enfans , & *un* d'une femme âgée.

Deux cents arpens en friche.

Année 1763.

Onze Baptêmes.

Neuf Sépultures d'Enfans.

Même nombre de Bétail.

Un Cheval de moins.

Deux Feux de moins.

Deux cents vingt arpens en friche.

Année 1764.

Quatorze Baptêmes.

Treize Sépultures d'Enfans , & une d'un texagénaire.

Trois Feux de moins , deux Chevaux , trois Vaches & un petit Troupeau aussi de moins.

Deux cents cinquante arpens en friche.

Année 1765.

Sept Mariages.

Treize Baptêmes.

Dix Enterrements d'Enfans.

Trois nouveaux Ménages.

Six Chevaux , sept Vaches , cinq Anes d'augmentation.

Et quarente arpens de défrichés.

Année 1766.

Sept Mariages.

Douze Baptêmes.

Onze Morts ; dont trois chefs de famille & huit enfans.

Dix Chevaux , huit Vaches , deux petits Troupeaux , & huit Anes d'augmentation.

Quatre-vingts arpens de défrichés.

Année 1767.

Deux Mariages.

*Effets de la liberté**Neuf* Baptêmes.*Six* Enterrements ; dont *trois* chefs de famille & *trois* enfans.*Deux* nouveaux Ménages.*Dix* Vaches , *neuf* Chevaux d'augmentation , & *trois* Mulets.*Cent* arpens de défrichés.*Année 1768.**Deux* Mariages.*Douze* Baptêmes.*Dix* Morts ; *cing* enfans & *cing* personnes âgées.*Dix* Chevaux , *dix-sept* Vaches , *un* petit Troupeau , & *dux* Anes d'augmentation.*Cent cinquante* arpens de défrichés.*Année 1769.**Douze* Baptêmes.*Cing* Sépultures ; *quatre* d'enfans , & *une* d'un chef de famille.*Quinze* Chevaux , *vingt-cing* Vaches , *cing* Mulets d'augmentation.*Deux cents* arpens de défrichés.*Année 1770 , jusqu'au mois d'Août.**Sept* Mariages.*Huit* Baptêmes.*Deux* Enterrements.Il ne reste plus que *vingt* arpens de friches.

*RÉCAPITULATION ou Tableau de ce Village ,
depuis Janvier 1762 , jusques & compris 1764 ; &
depuis Janvier 1765 , jusqu'en Avril 1770.*

	<i>Années 1762.</i>	<i>1764.</i>	<i>1770.</i>
Feux.	65	: 60	: 72
Chevaux.	33	: 30	: 80
Vaches.	36	: 33	: 100
Anes.	15	: 15	: 38
Troupeaux.	5	: 4	: 8
Mulets.		:	: 8
Arpens de friches. 200	: 250	:	20

SUR LA POPULATION.

De 1762 , 1763 & 1764.

Trois Mariages , dont un con- tracté par deux sexagénaires.	} <i>bon pour. . . .</i>	} 2 Mariages.
Trente-cinq Baptêmes , trente Enfans morts.		
Cinq Ménages de moins.		

De 1765 , 1766 & 1767.

Seize Mariages.	} <i>bon pour. . . .</i>	} 16 Mariages.
Trente-quatre Baptêmes , vingt- un Enfans morts.		
Cinq nouveaux Ménages.		

De 1768 , 1769 , jusqu'en Avril 1770.

Neuf Mariages.	} <i>bon pour. . .</i> }	9 Mariages.	
Trente-deux Baptêmes , neuf		} <i>la population.</i> }	23 Enfans.
Enfans de morts.			

N. B. Les trois nouveaux Ménages de 1765 , & les deux de 1767 , font cinq Ménages qui sont venus s'établir à *Mondreville*.

OBSERVATIONS.

Première Époque.

IL faut observer , 1°. que les soixante-cinq Feux étoient presque tous composés de Mendiants & à charge à qui vouloit : ils furent réduits à soixante , parce que les hommes , ainsi que les animaux , sont impérieusement forcés d'abandonner la terre qui ne peut les nourrir , de suivre & de chercher leur pâture.

2°. QUE de ces trente-trois Chevaux , réduits à trente , le meilleur ne valoit pas six pistoles ; & les trente-trois Vaches , prises collectivement , ne valaient pas cent pistoles. Les animaux , ainsi que les hommes , étoient chétifs & misérables.

3°. QUE nous eûmes à cette époque des Volcurs & des Incendiaires.

Seconde Époque.

AUJOURD'HUI le moindre Cheval (*) vaut dix pistoles ; les Vaches , l'une portant l'autre , valent six pistoles ; il y a huit bons Troupeaux , &c. &c. Et notez bien , point de Pauvres qui mendient , presque plus de friches , & plus de Volcurs.

(*) Tous les Chevaux de ce canton sont entiers.

R É F L E X I O N S.

A quoi attribuer cette heureuse révolution ? Le climat n'est point changé, les terres sont les mêmes, presque même nombre de Cultivateurs, les Impôts ne sont point diminués. Alors je me suis dit :

LE Cultivateur incertain du produit des terres, par la grêle, les gelées ou autres accidents, accablé d'Impôts, nécessaires sans doute, mais très-onéreux par la manière de les percevoir, trouvoit encore des ressources à franchir ces obstacles. Mais dès-lors qu'ont paru les prohibitions ou défenses de disposer à son avantage du produit de ses avances, de ses peines, de ses travaux, de ses craintes ; dès-lors qu'on lui a fait envisager comme une grace, de lui prendre à vil prix ce produit qui lui coûte tant ; alors son émulation, son savoir faire & la fertilité des hommes & de la terre, ont été frappés de mort.

AUSI ai-je vu, dans ces tems malheureux, l'écorce de la terre, à peine ouverte, ne pouvoir fournir des sucs aux plantes qui lui étoient confiées, & les chaleurs de l'Été brûler ce que les rigueurs de l'Hyver avoient ménagé.

J'AI vu, oui, j'ai vu des peres bénir le Ciel de ce qu'il leur enlevait ce qu'ils devoient le plus chérir : leurs enfans. J'ai vu des meres, les larmes aux yeux, envoyer ce fruit sacré, ce gage de leur amitié, dans ces Hôpitaux, en leur souhaitant, comme un bonheur, la mort qui ne tarde pas à leur obéir. Voilà ce que produit la misère !

IL résulte de ces choses, sur lesquelles j'ai gémi, que le fléau des privilèges, ces entraves sur la liberté du Commerce, tel que ces brouillards ou ces vents enflammés qui dessèchent, brûlent & détruisent tout ce qu'ils frappent, avoient formé un désert de nos Campagnes. La maigreur, l'abandon, le découragement des hommes & des animaux, offroient l'image de la misère, l'obs-

84 *Effets de la liberté du Commerce des Bleds.*

tacle à tout encouragement , & l'anéantissement de la nature. Tout enfin présageoit une famine prochaine & réelle.

EN 1764 , on rend aux Cultivateurs leur droit naturel , la liberté de tirer le plus grand avantage du produit de leur travail ; mêmes terres , même climat , mêmes Cultivateurs , mêmes Impôts : la nature change de face , la terre , les hommes & les animaux acquierent une nouvelle force.

LES hommes toup-à-coup deviennent plus laborieux , les animaux plus vigoureux leur obéissent , & la terre plus fertile , fait disparaître les crimes avec la suprême misere.

ALORS je me suis dit encore :

CETTE fertilité a demandé des soins ; ces soins ont exigé des avances , & ces avances ont supposé une libre circulation qui vivifie toute la nature ; parce que c'est à la faveur de cette liberté , que le Cultivateur s'est refait des avances. C'est elle qui lui a fourni libéralement les moyens de rendre annuellement à la terre la fertilité. Alors , l'émulation a reparu , les Cultivateurs ont amélioré , ont étendu leur culture. Encouragés par leurs succès , ils font leurs efforts pour augmenter leur bien-être , & ce bien-être a rendu la terre , les hommes & les animaux plus fertiles , les Propriétaires plus riches , & l'État plus abondant.

VOILA , Monsieur , ce que j'ai à vous objecter contre les craintes que vous avez sur les mauvais effets de la liberté du Commerce des Grains.

J'AI l'honneur d'être , &c.

De Mondreville , le 2 Avril 1770.