

# MÉMOIRES

DE LA

## SOCIÉTÉ

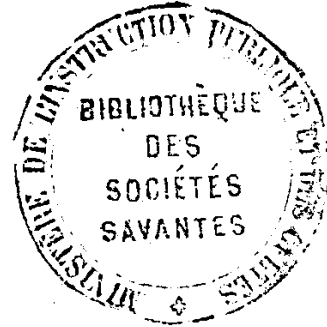
# PHILOMATHIQUE

DE VERDUN (MEUSE).

---

*Tomc premier.*

---



VERDUN,

IMPRIMERIE ET LITHOGRAPHIE DE LALLEMANT,  
IMPRIMEUR DE LA SOCIÉTÉ PHILOMATHIQUE, RUE S.-PAUL.

1840.



*Per. 8°*

*12141*

# RECHERCHES

SUR L'INVENTION ET LE PERFECTIONNEMENT DES  
MOULINS ET SUR LES PIERRES MEULIÈRES DES  
ANCIENS, PAR FRANÇOIS CLOÛET, SECRÉTAIRE  
PERPÉTUEL DE LA SOCIÉTÉ PHILOMATHIQUE DE  
VERDUN SUR MEUSE.



## ANCIENNE MANIÈRE D'ÉCRASER LES GRAINS.

Le premier mode de préparation des grains frumentacés fut la torréfaction. Le grain torréfié était pilé et converti en une pâte qu'on mêlait avec du lait, ou qu'on faisait cuire sur des charbons. L'avoine fut long-temps préférée aux autres grains, parce qu'elle servait à faire de la bouillie qui était alors le mets le plus recherché (1), non seulement des anciens Grecs et Romains, mais

---

(1) Jusqu'à ce que l'art de faire le pain fut connu, le blé froment avait moins de prix que les autres céréales, parce qu'il ne se prêtait pas comme le seigle, l'orge et l'avoine, à la torréfaction, à la macération, ni au pilon.

aussi des Germains et des Gaulois ; les Grecs nommaient cette bouillie *Maza*, les riches la faisaient indifféremment avec de l'avoine ou de l'orge grillée, dans laquelle ils mêlaient du miel et du vin ; les pauvres la préparaient avec de l'eau. Les Germains, presque en tout point semblables aux Gaulois, n'employaient également l'avoine qu'à faire de la bouillie. *Avenam serunt neque aliâ pulte vivunt. Plin. l. 18.*

Les Romains eux-mêmes en vécurent, et pendant long-temps ils la préférèrent au pain. *Diù Romani pulte solâ victitabant incognito panis usu. Isidor. l. 19.*

*Pulte, non pane vixisse longo tempore Romanos manifestum est.* On la faisait cuire dans des vases de terre.

Cependant la fabrication du pain avec la farine est fort ancienne : l'Écriture nous apprend qu'Abraham servit du pain aux trois anges qui lui apparurent dans la vallée de Mambré. On pétrissait alors la pâte et on la faisait cuire au moment où on voulait s'en servir, non dans un four, mais sur l'âtre, et on la recouvrait de cendres chaudes. Les pains n'étaient point épais ni de forme élevée, comme sont les nôtres, ils étaient plats et minces : aussi n'avait-on pas besoin de couteau pour les partager, on les rompait facilement avec les mains. Ce fut ainsi que

Sara apprêta le pain qu'Abraham présenta aux anges. On se servit encore, pour cuire le pain, de grils posés sur des charbons, ou de poêles qu'on tenait sur le feu et dans lesquelles on mettait la pâte.

On ne sait pas précisément le temps où le levain a commencé d'être en usage; néanmoins cette découverte est très-ancienne. Moïse, en prescrivant aux Hébreux la manière dont ils doivent manger l'agneau pascal, leur défend l'usage du pain levé.

Les anciens n'eurent d'abord, pour moudre leurs grains, que les moyens très-imparfaits en usage chez tous les peuples sauvages. Il fallait bien du temps et de la fatigue pour réduire le blé en farine, quand on ne savait que l'écraser entre deux cailloux ou avec des cylindres roulant sur des pierres plates.

Selon Servius (2), les premiers Romains faisaient sécher leurs grains au feu et les pilaient

(2) *Servius in aeneidos. 1, 179, Apud majores nostros molarum non erat usus, frumenta torrebant et ea in pilas missa pinsebant; et hoc erat genus molendi, unde et pinsores dicti sunt qui nunc pistores vocantur.*

*Virgilius aeneid. 1. 179. Et torrere parant flammis et frangere saxo.*

*Idem. georg. 1. 267. Nunc torrete igni fruges, nunc frangite saxo.*



































































