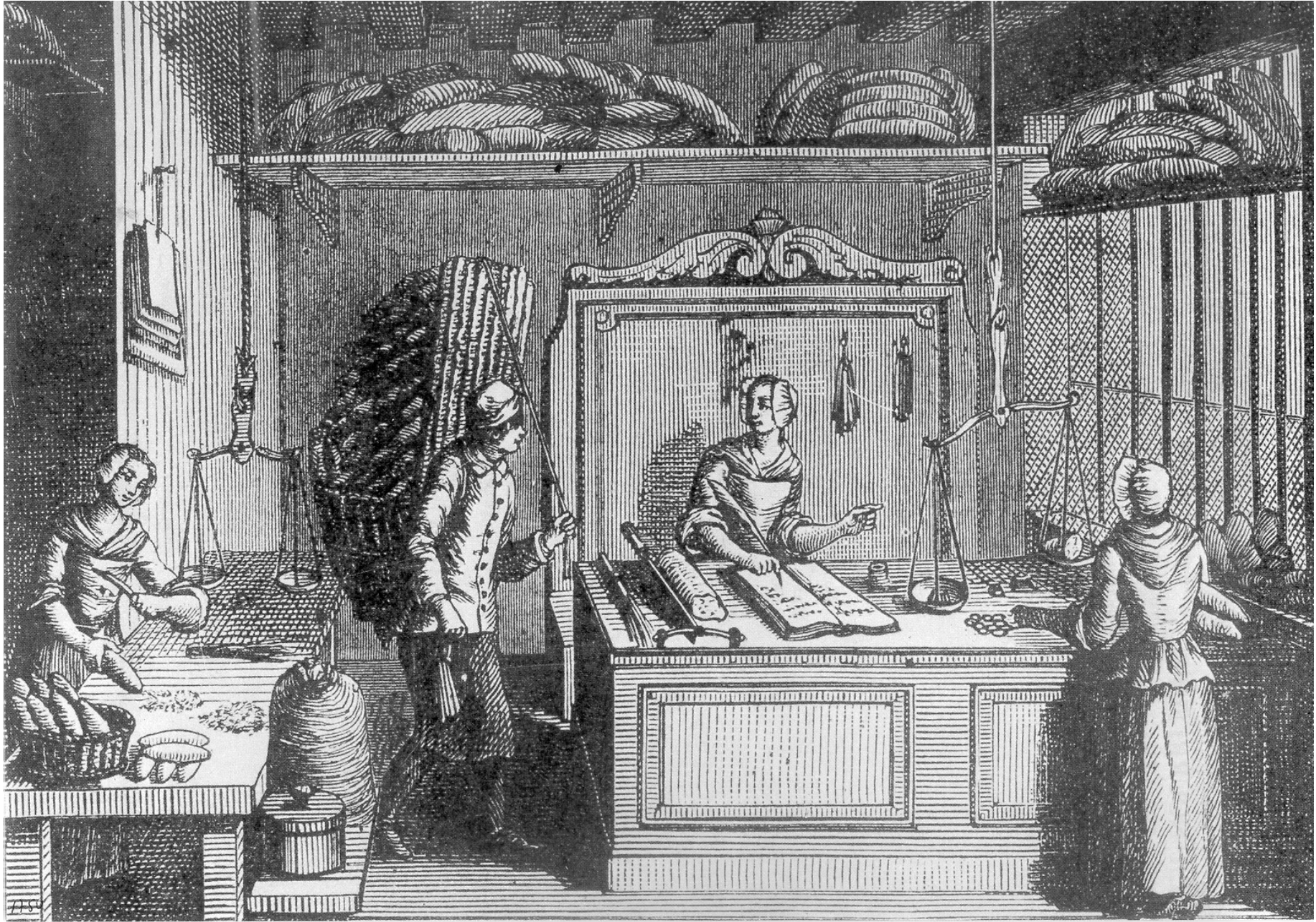


Une boulangerie vers 1750



Le boulanger veille pour nous

J'ai entendu le four d'un boulanger crépiter; je suis entré chez lui : il travaille la nuit; la réverbération (reflet de lumières) éclaire la boutique et la rue; il veille pour nous; saluons-le... Les boulangers ne ferment pas les dimanches et les jours de fêtes, et leur boutique est ouverte tous les jours à toute heure.

Après avoir fait le pain, les boulangers le portent dans les maisons, avec des tailles en main (petits morceaux de bois, où ils gravent la quantité de pain qu'ils livrent).

D'après L. S. Mercier, Tableau de Paris, 1783.

Le pain parisien

Le pain se fait mieux à Paris que partout ailleurs, parce que, d'abord, quelques boulangers ont su mettre au point leur procédé de fabrication. Ensuite, les chimistes ont su nous apprendre à mieux connaître le blé, et suivre l'art de faire le pain depuis la préparation de la pâte jusqu'à la cuisson...

D'après L. S. Mercier, Tableau de Paris, 1783.

La boulangère a des écus

La boulangère a des écus qui ne lui coûtent guère. Elle en a, je les ai vus; J'ai vu la boulangère aux écus, J'ai vu la boulangère.

Extrait d'une chanson du 18ème siècle.

En bref...

- Les clients ne paient pas leur pain chaque jour, mais seulement à la fin du mois. La quantité de pain achetée est indiquée à l'aide de marques faites au couteau sur des morceaux de bois.
- Les boulangeries sont très surveillées par le gouvernement qui contrôle la qualité du pain mais aussi les prix. A cette époque, en effet, le pain est la principale nourriture de la population.
- L'unité de poids la plus utilisée dans le royaume de France est la livre (environ 490 grammes); mais la livre de Lyon n'a pas le même poids que celle de Marseille ou celle de Toulouse.
- Au 18ème siècle, les balances deviennent des instruments précis contrôlés par l'État.