

DICTIONNAIRE

GÉNÉRAL

DES SCIENCES

THÉORIQUESE TAPPLIQUÉES

COMPRENANT

POUR LES MATHÉMATIQUES : L'arithmétique, l'algèbre; la géométrie pure et appliquée; le calcul infinitésimal; le calcul des probabilités; la géodésie; l'astronomie, etc.

POUR LA PHYSIQUE ET LA CHIMIE: La chaleur, l'électricité, le magnétisme, le galvanisme et leurs applications; la lumière, les instruments d'optique; la photographie, etc.; la physique terrestre, la météorologie, etc.; la chimie générale; la chimie industrielle; la chimie agricole; la fabrication des produits chimiques, des substances industrielles ou alimentaires, etc.

POUR LA MÉCANIQUE ET LA TECHNOLOGIE : Les machines à vapeur; les moteurs hydrauliques et autres; les machines-outils; la métallurgie; les fabrications diverses; l'art militaire; l'art naval; l'imprimerie, la lithographie, etc.

POUR L'HISTOIRE NATURELLE ET LA MÉDECINE : La zoologie; la botanique; la minéralogie; la géologie; la paléontologie; la géographie animale et végétale; l'hygiène publique et domestique; la médecine; la chirurgie; l'art vétérinaire; la pharmacie; la matière médicale; la médecine légale, etc.

POUR L'AGRICULTURE : L'agriculture proprement dite; l'économie rurale; la sylviculture; l'horticulture; l'arboriculture; la zootechnie; les industries agricoles, etc.

AVEC DES FIGURES INTERCALÉES DANS LE TEXTE

PAR MM.

PRIVAT-DESCHANEL ET AD. FOCILLON

PROFESSEURS DE SCIENCES PHYSIQUES ET NATURELLES
au Lycée Impérial de Louis-le-Grand

AVEC LA COLLABORATION D'UNE RÉUNION
DE SAVANTS, D'INGÉNIEURS ET DE PROFESSEURS

I^{re} PARTIE

PARIS

GARNIER FRÈRES, LIBRAIRES-ÉDITEURS

RUE DES SAINTS-PÈRES

VICTOR MASSON ET FILS

Libraires-Éditeurs
PLACE DE L'ÉCOLE-DE-MÉDECINE

F^d TANDOU ET C^{ie}

Éditeurs
RUE DES ÉCOLES, 78

1864

Tous droits réservés.



Boulangier Boulangerie

BOÛLÂNGER, BOULANGERIE (Hygiène publique). — On ne sait pas bien quelle est l'étymologie de ce mot. Vient-il de *buccellarius* (d'après Ménage), celui qui avait la garde du pain dans les armées romaines ? ou de *bulla* (d'après Ducange), parce qu'en pétrissant on tourne la pâte en boule ? Dans tous les cas, la profession de *boulangier* est une des plus anciennes que l'on connaisse. Dans l'ancienne Rome, on appelait les boulangiers *pistores*, parce qu'ils étaient d'abord chargés de piler dans des mortiers le blé préalablement torréfié, avec lequel les femmes pétrissaient et faisaient cuire le pain ; plus tard, près de six cents ans après la fondation de Rome, ces *pistores* durent aussi faire le pain, et les établissements dans lesquels s'opéraient ces deux industries prirent le nom de *pistrinæ*. Elles devinrent très-nombreuses à Rome, et du temps de Pub. Victor, il y en avait jusqu'à deux cent trente. Le pain qu'on fabriquait était fermenté et le levain était fait de pâte pétrie avec du vin doux. Au rapport de Pline, les Romains pensaient que ceux qui mangeaient du pain fermenté étaient plus vigoureux. Du reste, les pisteurs romains faisaient le pain la nuit comme nos boulangiers ; et on leur avait accordé certains privilèges qui en faisaient un corps assez important ; ils étaient constitués en un collège jouissant de grands biens. En France, dès l'origine de la monarchie, l'administration persévéra à peu près dans le système romain, toutefois en soumettant la boulangerie à une réglementation qui avait pour but de conjurer les crises alimentaires et de maintenir le pain au meilleur marché possible ; cet état se maintint avec des changements variés jusqu'à la révolution de 1789, où les corporations furent abolies avec les privilèges et les charges qui en étaient la conséquence. Mais, le 19 vendémiaire an X, le gouvernement consulaire, frappé des abus introduits successivement dans cette industrie au détriment du bien public, la réglementa de nouveau, sans pourtant limiter le nombre des boulangiers, en leur imposant toutefois des conditions d'approvisionnements pour empêcher qu'elle



ne fût abordée par le premier venu ; par suite des nombreuses modifications apportées successivement à la police de la boulangerie, le nombre de ces établissements fut limité et la taxe du pain établie ; de plus, l'approvisionnement de la ville de Paris dut être garanti par une réserve de 128 583 quintaux de farine de première qualité, soit trente-deux jours de consommation (ancien Paris). Ce système a été discuté naguère par le conseil d'État, à la suite d'un rapport de l'un de ses membres, M. Le Play. Conformément aux conclusions de ce travail, le régime de la liberté a été adopté pour cette industrie ; le nombre des boulangeries n'est plus limité ; le prix du pain n'est plus fixé par une taxe officielle ; la réserve des farines a été supprimée. (Décr. du 2 juillet 1863). Plusieurs questions d'hygiène se rattachent à la profession de boulanger ; nous dirons un mot sur chacune d'elles. Autrefois le travail se faisait dans une chambre au rez-de-chaussée, le plus souvent aérée des deux côtés ; aujourd'hui il se fait presque généralement dans des caves étroites, mal aérées, dont les murs suintent le plus souvent, et dans les dégradations desquelles s'abritent une foule d'insectes plus ou moins dégoûtants ; sous ce rapport nous sommes loin du progrès ; peut-être, à la vérité, serons-nous débarrassés avant peu du mode de pétrissage que le pétrin mécanique, bien perfectionné, ne peut manquer de remplacer bientôt. La profession de boulanger est-elle plus malsaine qu'une autre ? Sans contredit elle résume en elle plusieurs causes d'insalubrité ; ainsi le travail de nuit, la chaleur excessive du feu du four et celle que détermine le dur travail du pétrissage, la poussière de la farine, sont des causes incessantes qui doivent produire des rhumatismes, des affections de la poitrine, etc. On a parlé aussi du danger des réservoirs en plomb dans lesquels les boulangers conservent les eaux ; mais la question examinée, il a été reconnu qu'il n'en pouvait résulter aucun danger, surtout si l'on pose les robinets à 0^m,08 du fond du réservoir, les sels de plomb qui peuvent se former étant insolubles (voyez BLÉ, PAIN, etc.). On consultera : *Notice sur le régime du commerce de la boulangerie de Paris*, par M. Julien, Paris, 1850 ; — *Question de la boulangerie de Paris ; Deuxième rapport au conseil d'Etat*, par M. Le Play, conseiller d'État.