

L'alimentation paysanne dans la seigneurie de Corlay

De nos jours comme autrefois, l'alimentation quotidienne ne présente guère d'intérêt administratif. Voilà pourquoi il est facile de comprendre qu'elle n'ait guère laissé de trace dans les diverses archives. Si nous voulons nous faire une idée de ce qu'était l'alimentation paysanne sous l'Ancien Régime, il faudra donc exploiter au maximum les moindres sources d'informations.

La démarche la plus naturelle devrait être d'établir d'abord un état des ressources alimentaires qui étaient disponibles dans la région (cultures vivrières pratiquées, animaux domestiques élevés, ...) ; puis, à partir des divers indices rencontrés dans les archives et dans les témoignages de l'époque, tenter de reconstituer ce que pouvaient être les éléments fondamentaux de la nourriture quotidienne.

I - Les matières premières disponibles

A - Les cultures vivrières

Les *céréales* cultivées sont facilement repérables, car elles apparaissent dans les inventaires après décès, d'une part sous la forme des réserves en grains présentes dans les greniers, mais aussi à travers les *céréales* ensemencées dans les champs ; en effet, selon la coutume de Bretagne, celles-ci font partie des biens meubles : aussi, les *bleds en terre*, ou *bleds pendant par la racine*, sont-ils toujours précisément détaillés.

Dans la seigneurie de Corlay, et probablement dans la majeure partie du Centre-Bretagne, trois *céréales* se partagent les terres cultivées, dans des proportions égales : seigle, avoine, et blé noir (ou sarrasin). Si les surfaces consacrées aux trois *céréales* principales sont identiques, cela s'explique par la pratique culturale de la rotation des cultures : pendant trois années successives, la même pièce de terre était ensemencée en blé noir, puis en seigle, puis en avoine ; après

quoi le sol était laissé en repos pendant quelques années, sous forme de jachère, ou *guérêt*. Il est donc évident qu'au bout du compte, chaque céréale disposait globalement de la même surface.

Le froment est connu aussi ; depuis le début du XVII^e siècle, au moins ; il n'est pas sans intérêt de signaler qu'il s'agit de la variété *froment rouge* : c'est la variété la meilleure, la plus exigeante pour les sols ; celle qui était cultivée, par exemple, dans les riches marais de Dol ; par opposition au froment blanc, moins prisé. L'orge est totalement absent.

En ce qui concerne les *légumes*, il semble bien qu'il y en ait eu très peu : ils étaient présentés sous le terme générique d'*herbes potagères*. On aimerait pouvoir les déterminer avec plus de précision ; les seules espèces nommées, très rarement, sont : carottes, poireaux, oignons, et navets. Un seul légume est présent partout : le chou. Chaque ferme possède son *liorz kôl* (courtil à choux). Les jours de pardons, parmi les offrandes faites à l'Église, on trouve des *choux pommés*.

Il est déjà possible de constater combien ce premier coup d'oeil sur les cultures vivrières est riche d'enseignements, puisqu'il laisse entrevoir des substances alimentaires fondamentales, que les observations ultérieures placeront à la base de la nourriture paysanne d'autrefois : pain de seigle, bouillie d'avoine, crêpes de blé noir, et ...soupe aux choux !...

Les vergers auraient pu apporter aussi une contribution alimentaire. Ce n'était probablement pas le cas. Les pommiers étaient abondants (chez Pierre Tanguy à Fichan (Saint-Igeaux) en 1776, nous en avons compté jusqu'à 91 !) ; mais les pommes servaient surtout à faire du cidre (1).

Les poiriers aussi étaient assez communs. Les châtaigniers sont souvent mentionnés comme bois d'oeuvre ; mais nous n'avons trouvé aucune allusion aux châtaignes dans l'alimentation. Quant aux noix, elles constituaient une friandise, que l'on s'offrait dans les fêtes ou les pardons (c'était le cadeau le plus habituel du jeune homme à sa bonne amie).

Remarque : la *greffe* des arbres fruitiers a été souvent présentée comme une technique récente, qui n'aurait été utilisée, au XVIII^e siècle encore, que dans les châteaux ou les monastères. Or les archives de la juridiction font apparaître qu'elle était pratiquée depuis longtemps dans la région : à côté des vergers, on parle fréquemment de *sauvageons*, de *pépinières*, de *sauvageons en partie greffés*. Dès 1636, parmi les pom-

(1) Arch. dép. Côtes-d'Armor, B 2594.

miers que Guillaume Fraval a abattus à Goasnoat (Saint-Igeaux), les témoins distinguent bien ceux qui *portaient de bons fruits*, et ceux qui *portaient des pommes de bois* (pommes sauvages, car *avalou-koat* ne signifie évidemment pas *pommes en bois*, mais *pommes des bois*) (2).

B - L'élevage

Plusieurs animaux domestiques ont des incidences très nettes sur l'alimentation.

Les *vaches* peuvent fournir lait, beurre, et viande. Le cheptel local est bien fourni : les troupeaux de 15 bêtes à cornes ne sont pas rares. Le lait et ses dérivés pourront donc avoir une place prépondérante sur la table paysanne. Chaque famille possède la baratte ou ribote, qui transformera en beurre la crème du lait. L'excédent de beurre sera mis en réserve, et il apparaîtra dans les inventaires sous forme de *potées de beurre*, ou *tourtes de beurre*. Le sel en favorisait la conservation (il est probable que la tradition de notre célèbre beurre salé avait eu, au départ, des motivations très pratiques !).

Les *porcs* sont présents partout ; jamais nombreux. Lorsqu'on tue le *cochon gras*, la plus grande partie de la viande est salée, et le lard est conservé dans des charniers, signalés dans tous les inventaires ; ces charniers sont en bois (chêne ou hêtre).

Une autre technique de conservation existait. Les inventaires et les ventes publiques font apparaître régulièrement des *côtés de lard* ; il s'agissait vraisemblablement de quartiers de viande, plus ou moins salés, séchés et boucanés, qui étaient pendus dans les maisons ; cette tradition s'est maintenue jusqu'au début de notre siècle, et de nombreuses vieilles poutres de nos campagnes portent encore les crochets qui étaient utilisés à cet effet. A partir de là était né un dicton populaire, dont témoigne Grégoire de Rostrenen : pour désigner une famille opulente, on disait d'elle qu'elle avait des *crochets bien garnis*.

Les porcs fournissaient une autre composante de l'alimentation : les graisses. C'est ce que l'on rencontre dans de nombreux inventaires sous le terme, au premier abord énigmatique, de *pains doin* ; il faut lire *pains d'oing*, celui-ci étant le vieux nom de la graisse, qui a donné *oindre*, *onction*, *onctueux*... ; cette graisse était conservée sous forme de grosses boules, les *pains*. Conservation bien difficile d'ailleurs, car, malgré le sel, le rancissement était inévitable ; d'où des distinctions subtiles... et nauséabondes, entre *graisse fondue*, *graisse salée*, et *...graisse pourrie* ! (celle-ci n'étant utilisée - heureusement ! - que pour lubrifier les roues de charrettes).

(2) Arch. dép. Côtes-d'Armor, B 351.

Chèvres et moutons n'intervenaient pratiquement pas dans l'alimentation régionale : les premières parce qu'elles étaient extrêmement rares ; les seconds, rares aussi, parce qu'ils étaient surtout élevés pour leur laine. On les appelait d'ailleurs couramment des *bestes à laine* ; ils ne se rencontraient pas isolément, ni en petits élevages d'appoint, mais en grands troupeaux appartenant à de riches propriétaires (commerçants ou hommes de loi), et placés chez des paysans selon la formule à *mi-croît et mi-profit*, c'est-à-dire à bénéfices partagés.

La *volaille* était partout présente, sans être abondante : entre 5 et 10 poules par ferme. Il faut signaler que la volaille est très rarement mentionnée dans les inventaires de la seigneurie de Corlay. Il n'est pourtant pas possible de douter de son existence : d'abord parce qu'il arrive qu'elle soit répertoriée ; ensuite, parce qu'on sait qu'elle fait partie des rentes annuelles dues au seigneur ; et enfin parce que, dans des inventaires où elle est passée sous silence, on peut rencontrer négligemment des formules du genre : *...jattes de paille où les poules vont pondre !*

Cette impasse faite sur la volaille est d'autant plus curieuse que les greffiers de l'époque poussent le zèle jusqu'à noter *un trépiéd cassé*, et autres *planches et limandes vermoulues* ...

Une tradition locale : l'élevage de chapons, poulets castrés qui engraisseraient plus vite, donnant une chair plus fine. Les chapons faisaient partie des rentes annuelles dues au seigneur. Par exemple, sur la paroisse de Plussulien, 228 chapons étaient dûs chaque année au seigneur de Corlay. En restait-il quelques-uns pour la consommation familiale ? Ce ne pouvait être qu'exceptionnel...

Les oies étaient connues, mais rares (et en diminution : il y en avait plus au XVII^e qu'au XVIII^e siècle). Certains vassaux du Haut-Corlay devaient fournir, chaque année, une *oye grasse* à leur seigneur de La Rivière. Au passage, signalons que le seigneur de La Rivière, à la fin du XVIII^e siècle, portait un nom qui peut paraître bien obscur : *Marie Joseph Paul Yves Roch Gilbert du Motier...*, mais sa carte de visite se terminait par un titre bien connu : *marquis de La Fayette, maréchal des camps et armées du Roy, major général dans les armées des Etats Unis de l'Amérique !*

Aucune mention de canards. L'élevage des pigeons était une exclusivité seigneuriale (*droit de colombier*). Autre absence : aucune trace de lapins domestiques.

Il ne faut pas manquer d'adjoindre à l'élevage une activité annexe, discrète mais très florissante : *l'apiculture*. Très rares sont les fermes où on ne signale pas de ruches ; et on en compte facilement

une vingtaine (jusqu'à 37). En outre, on les trouve jusque dans les situations les plus précaires : dans les familles où il n'était pas possible de nourrir une vache. Ainsi, dans un inventaire très pauvre, à Kergroas (Bothoa), en 1720, sur une estimation mobilière totale de 65 livres, les 8 ruches représentaient 20 livres ! Pourquoi une telle place accordée aux abeilles ? En plus de ses qualités nutritives, le miel constituait la seule source de sucre. La canne et la betterave ne viendront que bien plus tard.

II - La nourriture quotidienne

A partir de ces diverses matières premières dont disposait la population locale, et grâce aux quelques indications et allusions contenues dans les archives seigneuriales, il est possible de récapituler les éléments fondamentaux de l'alimentation paysanne sous l'Ancien Régime ; avec, comme rubriques essentielles : crêpes, bouillie, laitages, soupe, viande, et pain.

Pour nous aider dans ce travail, quelques documents régionaux anciens peuvent être particulièrement précieux. Il s'agit d'abord de deux dictionnaires bretons : celui de dom Louis Le Pelletier, et celui de Grégoire de Rostrenen (3). Pourquoi faire intervenir des dictionnaires en matière d'alimentation ? Parce que ces deux auteurs ne se sont pas contentés d'un travail de lexicographie, faisant correspondre des mots les uns avec les autres ; ils l'ont illustré par une foule de notations et d'exemples, pris dans les divers aspects de la vie quotidienne, dont l'alimentation. Or, s'il est légitime de penser que dom Le Pelletier, mort à Landévennec en 1732, connaissait bien la société bretonne de l'époque, que dire du père Grégoire de Rostrenen : c'était un prédicateur capucin, qui avait certainement parcouru la Bretagne dans tous les sens ; en outre, s'il portait ce nom, c'est qu'il était originaire de la région qui nous intéresse. En ce qui concerne la vie paysanne du XVIII^e siècle en Bretagne centrale, peut-on rêver d'un meilleur guide que ce cousin rostrenois ?...

Une autre source documentaire émane encore d'un rostrenois : en effet le peintre et dessinateur Olivier Perrin naquit à Rostrenen en 1761. Or, la majeure partie de ses dessins, publiés en 1808, est consacrée à des scènes de vie campagnarde, où se trouvent évidemment un certain nombre de détails ayant trait à l'alimentation (4).

(3) Dom Louis LE PELLETIER, *Dictionnaire Breton-Français* ; manuscrit datant de 1716, édité en 1752. Grégoire DE ROSTRENNEN, *Dictionnaire Français-Celtique*, Rennes, 1732.

(4) Olivier PERRIN et Alexandre BOUET, *Breiz-Izel, ou La vie des Bretons...* Mayenne, 1977.

Les crêpes

Quand on trouve une galettière dans chaque famille, pas besoin de longs raisonnements pour conclure à la place primordiale tenue par les crêpes. Or, c'était bien le cas : dans la seigneurie de Corlay, entre 1620 et 1789, pas une cheminée sans galettière ! Elle est présente dans tous les inventaires. Et on est surpris d'apprendre par Alain Croix que ce n'était pas le cas partout en Bretagne : *en Haute-Bretagne au moins, les galettières ou instruments équivalents font défaut dans les intérieurs* (5). Par contre, on pourrait dire d'une façon aussi nette que les crêpes ne sont jamais signalées. Vous comprenez que le paradoxe n'est qu'apparent : les galettières font partie des successions, ...mais pas les crêpes !

Du coup, nous savons très peu de choses sur ces crêpes du XVII^e siècle : sur leur goût, leur aspect, leur mode de préparation... Dom Le Pelletier les présente ainsi : *pâte non fermentée, fort mince, étendue sur une plaque de fer, sous laquelle il y a du feu qui cuit cette pâte*. Grégoire de Rostrenen nous donne le détail de l'outillage utilisé : il y a la *pilicq-crampoës*, la *galettoire*, un instrument de fer plat, ou de pierre, ou de brique, qui se met sur un trépied ; la *rozell* a la forme d'un petit rateau, qui sert pour étendre la pâte ; et la *spanell* est une grande spatule pour tourner crêpes et galettes. Chacun d'entre nous aura reconnu les ustensiles encore utilisés aujourd'hui. Dans les inventaires régionaux, la galettière est seulement présentée avec sa *platine*, qui correspond probablement à la *spanell*.

Un des rares documents de la seigneurie de Corlay évoquant les crêpes aura au moins le mérite de nous apprendre quelque chose, même s'il se situe dans un contexte plutôt folklorique : devant la justice de Corlay, en 1638, Marguerite Bodic est accusée par Françoise Ollivier d'être *putain à tous ceux qui lui demandent, et de rester journellement à tenir le bordel au moulin de Corlay* (6). Que viennent faire les crêpes là-dedans ? Voici : Françoise Ollivier précise en quoi consistait ce bordel : *rester journellement à tenir le bordel au moulin de Corlay, et à faire aux garçons des crêpes grasses, de la bouillie de froment, et de la soupe de lait*.

S'il était remarquable que Marguerite Bodic serve aux garçons des crêpes grasses, c'est donc qu'il en existait d'autres, qui ne l'étaient pas. Or, à l'époque de notre enfance encore, c'est bien deux catégories de crêpes qui se faisaient : des crêpes «sèches», accompagnées ordinairement de lait ribot ; et des crêpes «beurrées», plus

(5) A. CROIX, *L'âge d'or de la Bretagne : 1532-1675*, Rennes, 1993, p. 138.

(6) Arch. dép. Côtes-d'Armor, B 390.

La fabrication des crêpes



Un dessin d'Olivier Perrin nous permet d'assister à une scène de fabrication de crêpes. Elle est présentée dans le cadre d'une grande journée de travail collectif (défrichement d'une jachère, ou éco-buage) : pendant que les hommes sont au champ, les femmes préparent le repas... Comme il y a beaucoup de convives, il faudra de la quantité : deux foyers sont utilisés, l'un au premier plan, et l'autre dans la pièce du fond.

Ce très petit dessin fourmille de détails, qui constituent une véritable « leçon de choses » sur la fabrication des crêpes. Essayons d'en déchiffrer quelques-uns :

- deux galettières sont en service, posées sur des trépieds ; technique encore utilisée par les crêpières d'aujourd'hui : cela permet de travailler plus vite.

- sur la gauche du foyer, traient par terre les brindilles de fagots : le feu sous la galettière, en effet, ne peut pas être entretenu par de gros charbons ; il faut de petites flammes uniformément réparties, qui réclament un apport continu de fines brindilles ; l'entretien du feu sous la galettière était un art véritable...

- la pâte se trouve dans une grande bassin, elle-même posée sur un tabouret.

- au-dessus, se reconnaît une écuelle, et le petit rateau appelé en breton *rozell* ; cette écuelle constitue une mesure, qui permettra de répandre sur la galettière la quantité exacte de pâte ; et la *rozell*, en un mouvement tournant de la main, va égaliser l'épaisseur de la pâte. Cette égalisation doit être réussie du premier coup ; la crêpière n'a pas droit à l'erreur, car, dès son contact avec la galettière chaude, la pâte se prend en masse.

- à l'aide de la *spanell*, qui a la forme d'une large spatule, la femme vient de retirer une crêpe cuite, et la porte vers une autre femme qui va la déposer sur la table.

- On y distingue deux tas de crêpes, dont l'un est déjà vraiment impressionnant.

Pendant ce temps, dans la pièce du fond, on devine l'autre crêpière penchée sur son foyer, au milieu d'autres femmes portant des ustensiles sur la tête.

Dans d'autres dessins d'Olivier Perrin, on reconnaît très souvent le tas de crêpes trônant sur la table.

épaisses, avec un oeuf dessus. Il semblerait qu'au XVII^e siècle, les choses se présentaient déjà ainsi. Même l'utilisation des oeufs est confirmée par Grégoire de Rostrenen puisque, en illustration de son article sur l'oeuf, il propose cette phrase d'illustration : *étendre des oeufs sur des crêpes : uyaoua crampoës*.

Une remarque concernant le vocabulaire : certaines personnes insistent beaucoup sur une distinction qu'il faudrait marquer entre *crêpes* et *galettes*, selon qu'elles sont faites de froment ou de blé noir. Il faut savoir qu'en breton, le même mot est utilisé pour les deux variétés. C'était déjà ce que faisait Grégoire de Rostrenen, qui parlait de *crampoës guinis* et de *crampoës guinis-du* (crêpes de blé ; et crêpes de blé-noir). Quant aux galettes, elles désignent, en pays bretonnant, des crêpes de froment de petit format, et épaisses, cuites dans une poêle à queue. Grégoire de Rostrenen semblait de cet avis : *Galette, sorte de crêpe épaisse : galetèse, crampoëzenn teo (teo : épais)*.

La bouillie

En ce qui concerne la bouillie, les ustensiles sont moins spécifiques : pots, bassins et marmites peuvent servir à beaucoup de choses... C'est plutôt la mention de certains accessoires qui est éloquent : par exemple le *bâton à bouillie*, le célèbre *baz-youd*, qui servait à tourner la bouillie pendant sa longue cuisson ; malheureusement, cet humble serviteur avait tellement peu de valeur marchande que les inventaires l'oubliaient souvent. Pour dom Le Pelletier, la bouillie constituait *la nourriture la plus ordinaire des villageois de ce pays, au moins pour le repas de midi*.

De quelle bouillie s'agissait-il ? Même si certaines régions de Bretagne ont connu des bouillies de blé noir, le véritable *youd* breton était la bouillie d'avoine : *la bouillie*, écrit dom Le Pelletier sans autre précision, *est apprêtée fort simplement : faite seulement de farine d'avoine, d'eau, avec un peu de sel*. C'est bien celle-là qui se faisait dans notre région. Ainsi, lorsqu'il arrive qu'un greffier laisse filtrer une petite indication sur le rôle des ustensiles, on peut trouver : *un pot de terre à jigoudenn ou bouillie, estimé à 6 sols* (chez Pierre Tanguy, Fichan, Saint-Igeaux, 1776). Or ce mot *jigoudenn* est le nom gallo actuel de la bouillie d'avoine. Une confirmation, s'il en était besoin : en 1656, Julienne Ollivier parle de *sa farine d'avoine, apprêtée pour faire jigoudenn* (7).

(7) Arch. dép. Côtes-d'Armor, B 359.

La préparation de la bouillie (dessin O. Perrin)



Dans le même cadre d'une journée de travail collectif (*eun devez vraz*), un autre dessin nous permet d'assister à la cuisson de la bouillie. Il s'agit d'une esquisse, où les détails demeurent malheureusement assez flous ; on y voit évoluer un groupe de femmes : les unes papotent, les autres apprêtent des tables, et quelques-unes s'affairent autour d'un énorme chaudron à bouillie.

Le chaudron est sur le feu, dans la grande cheminée. On y

reconnait le célèbre *baz-youd*, le bâton qui sert à remuer la bouillie pendant la cuisson : si ce travail n'est pas bien fait, il se forme des grumeaux. Ici, la cuisson ne va pas tarder, car la pâte est devenue de plus en plus rigide : les femmes doivent se mettre à deux pour faire tourner le bâton ! La femme située à droite, tenant une écuelle en mains, fait le geste d'y ajouter un ingrédient, qui ne devrait être que du sel...

Le repas de bouillie (dessin O. Perrin)



Les hommes sont de retour des champs, et vont être servis les premiers ; les femmes ne mangeront que plus tard. Comme il s'agit d'un repas de bouillie, le repas ne se fait pas à table, mais autour du chaudron commun ; celui-ci est posé à terre, devant la cheminée.

Les convives sont nombreux, près d'une vingtaine ; il n'y a pas d'escabeaux pour tout le monde :

certaines s'assoient en tailleurs, d'autres restent debout. Tout le monde utilise une cuiller ; il est visible aussi que chacun dispose d'une écuelle, où il y a probablement du lait.

(On peut aussi remarquer, entre autre, la place importante - dans tous les sens du terme - occupée par les chapeaux !)

Remarque : Le fait de rencontrer des mots gallos sous la plume des greffiers ne signifie pas qu'ils étaient utilisés par les paysans corlaysiens ; mais les greffiers mettaient un point d'honneur à ne rien écrire en breton (...déjà complexés ?) ; or, le français qu'ils connaissaient le mieux était souvent le gallo, parlé à seulement quelques kilomètres de là.

Autre information : dans les archives seigneuriales, on retrouve des procédés qui étaient encore utilisés par nos grands-mères. Ainsi, comme au début de notre siècle, l'avoine qui servait pour le *youd* devait d'abord être passée au four. C'est ce qu'on retrouve dans une scène de 1642 devant un four villageois à Saint-Martin-des-Prés : Alain Le Marchand, *laboureur et texier de grosse toile à Saint-Yriec* attend son tour pour mettre son avoine au four : *étant auprès du four de la Ville-Morvan à attendre d'y mettre de l'avoine, après que Alain Le Béguet eut cuit son pain...* (8).

Si l'inventaire de Mathurin Tilly, à Plussulien en 1723 (9), mentionnait *cinq escabeaux, et un autre servant à tenir le bassin à bouillie*, cela indique bien que chacun puisait sa part dans le chaudron commun (10). Plusieurs autres allusions de ce genre le confirment. De même que Grégoire de Rostrenen, qui parle d'une *sauce pour manger de la bouillie, comme miel, beurre fondu, lait... que l'on met en un creux au milieu de la bassinée de bouillie*. Ou dom Le Pelletier : *On sert la bouillie toute bouillante, dans le même vaisseau (réceptacle) où elle a été cuite, et un chacun en prend avec sa cuiller de bois, et la trempe dans une écuelle de lait doux froid avant de la porter à la bouche, pour en tempérer la chaleur*. Quant aux escabeaux, ils témoignent que les convives mangeaient bien en position assise.

Si l'usage de la cuiller individuelle pour la bouillie ne fait aucun doute aux XVI^e et XVII^e siècles, une allusion de Grégoire de Rostrenen nous laisse supposer qu'il n'en était peut-être pas ainsi à une époque plus ancienne : en effet, parmi les doigts de la main, l'index est appelé *biz-youud*, ce qui signifie *le doigt de la bouillie* ; ce n'est probablement pas un hasard...

Les laitages

Avec une densité de bêtes à cornes aussi importante, il est normal de penser que le lait et ses dérivés occupaient une grande place dans l'alimentation locale. D'après dom Le Pelletier, il s'agissait là de la *première et plus commune nourriture des pauvres gens de la*

(8) Arch. dép. Côtes-d'Armor, B 392.

(9) Arch. dép. Côtes-d'Armor, B 340.

campagne. Cambry, dans son *Voyage dans le Finistère* en 1794, confirme : *On y prépare le lait de vingt manières* (10).

Effectivement, la liste des diverses catégories de laitages, telle que l'établit Grégoire de Rostrenen est impressionnante ; en voici quelques exemples (dont certains nous demeurent d'ailleurs bien mystérieux...) :

lait doux fraîchement tiré, leaz livris ;

lait avec sa crème, leaz diennecq ;

lait baratté, leaz ribod ;

lait écrémé, laez disienn ;

petit lait ou clair de lait, dour-laez ;

lait caillé, laez cauled ;

lait où on a mis du levain... ; lait caillé par la présure... ; lait caillé sur le feu... ; lait aigre... ; lait bouilli... ; lait mari (?) ; lait gras qui file (?), etc...

En outre, il ne faudrait pas oublier de signaler la place prépondérante du beurre dans l'alimentation régionale. Certaines des nombreuses « potées de beurre » qui se rencontrent dans les inventaires étaient probablement destinées à la vente, mais la grande part ne pouvait échapper à la consommation locale. Et le délicieux « beurre roux » ne faisait encore peur à personne ; *les bonnes fritures se font au beurre roux*, affirmait Grégoire de Rostrenen, pour qui le taux de cholestérol n'était pas un souci majeur !

La soupe

Personne ne sera surpris de voir figurer la soupe en bonne place sur la table paysanne. Dom Le Pelletier la situe surtout le soir : *le repas du soir... se fait ordinairement en ce pays avec de la soupe* ; en ajoutant : *de là serait venu le mot souper*. Il indique qu'elle consiste en un *bouillon dans lequel on met du pain à tremper*. Grégoire de Rostrenen va dans le même sens, parlant du *pain délié qu'on met dans le potage* ; et, ailleurs, du *bouillon qui est un potage sans pain*.

En somme, la soupe de l'époque ressemble étrangement à celle de notre enfance : bouillon, et pain trempé. Celui-ci est du *pain délié*, c'est-à-dire découpé en fines tranches (*délié* : très fin). Plusieurs parmi nous ont pu voir leur grand-mère couper, à partir de la grosse tourte de pain, ces menues tranches qui tombaient directement dans la soupière, et auxquelles, quand les hommes arrivaient du travail, on ajoutait le bouillon ; cela s'appelait, depuis le XVIII^e siècle, *tremper la*

(10) J. CAMBRY, *Voyage dans le Finistère*, Brest, 1799.

soupe ; Grégoire de Rostrenen connaissait bien cette expression : *trempa ar soubenn*. Reste à savoir en quoi consistait le bouillon, à partir de quels ingrédients il était fait. A l'évidence, il y en avait une certaine variété, et la qualité de la soupe en dépendait :

— la soupe au lait semblait la plus prisée ; c'est celle que Marguerite Bodic servait aux garçons dans son «bordel».

— la soupe au lard ne devait pas être rare, avec les charniers partout présents.

— mais c'est probablement le chou, légume omniprésent, qui fournissait l'ingrédient fondamental de la soupe quotidienne ; associé à d'autres *herbes potagères*, selon la saison.

— Grégoire de Rostrenen parle aussi de la *soupe à l'oignon*, ainsi que d'une *soupe de pauvres gens*, où il n'entre que de l'eau, du sel, et du *gruau* (gruau : farine d'avoine séchée au four) ; sans oublier la *soupe au beurre roux*. Car il semble décidément que notre père capucin - comme on le comprend ! - avait un faible pour la cuisine au beurre : dans l'article *Roussir*, la phrase d'illustration qui lui vient à l'esprit nous y renvoie encore : roussir le beurre, *rouza amann*.

La viande

On a tellement répété que la viande était exceptionnelle dans la nourriture paysanne d'autrefois que nous devrions sentir comme une gêne de la proposer comme une partie intégrante du repas paysan. Pourtant, de nombreux indices permettent de penser que sa consommation était assez courante :

— d'abord l'omniprésence du lard : partout il y a des porcs ; partout un charnier ou deux ; et partout des *côtés de lard*, qui pendent aux poutres des maisons. Quand il faut traduire le mot *croc*, c'est cette image du lard pendu qui vient à l'esprit de Grégoire de Rostrenen, et, pour lui, un *croc* est un *instrument de cuisine pour y attacher la viande*.

— il y a aussi l'important élevage bovin. A propos de celui-ci, il est même permis de pousser la réflexion : le cheptel des inventaires était surtout constitué par les vaches ; ceci est très compréhensible, puisqu'elles sont plus intéressantes pour le lait et la reproduction. Mais alors,...que sont devenus les mâles ? Mis à part les boeufs de labour, et le taureau du village, ils ont bien dû finir ...à l'abattoir ! A signaler que cette viande de boeuf est parfois salée et conservée ; à côté des *charniers pour le lard*, il existe aussi des *charniers pour le boeuf*.

— dans les archives judiciaires de Corlay, les dépositions des témoins comportent de nombreuses allusions qui laissent entrevoir

une place importante pour la viande : en 1645, à Saint-Gilles-Vieux-Marché, Marie Floc'h signale qu'il y avait sur la table des deux suspects : *du cidre, du pain, et de la viande* (11).

Dans une procédure entre les deux soeurs Guiller (12) qui vivaient ensemble au Guernic (Plussulien), un voisin témoigne que *la demanderesse fournissait à ladite Catherine Guiller pain et viande, et autres vivres* ; le plus significatif n'étant pas ici la mention de la viande, mais la façon dont elle est mentionnée : parmi les vivres quotidiens, elle est citée en premier lieu, associée au pain (1664).

Enfin, un autre document administratif nous paraît particulièrement éloquent dans ce domaine : en 1654, le recteur de Saint-Mayeux adresse une *remontrance* (une requête) à la juridiction seigneuriale (13) : il est excédé par les petits marchands qui envahissent chaque dimanche les abords de son église et des chapelles paroissiales *et y vendent et débitent, pendant le service divin, toutes sortes de marchandises, tant les sabots et souliers, pots de terre, sel, chandelle, butun (tabac), eau de vie, oeufs, poulaille, pain, viande, et autres denrées...* Aussi, *il requiert qu'il soit fait défense à quelque personne que ce soit de vendre, installer, ni débiter aucune marchandise de quelque nature et espèce que ce soit, aux saints jours de dimanches et fêtes commandées, au proche des églises...*

Voilà qui semble clair, et définitif. Il n'en est rien. Car il y a des priorités, à l'encontre desquelles les froides rigueurs administratives elles-mêmes ne pourront pas aller ; on pourra donc tout interdire, ne tolérer *aucune marchandise de quelque nature et espèce que ce soit*, sauf ce qui apparaît comme primordial, et dont personne ne pourrait se passer. Or, quels sont ces choses qui doivent être considérées comme au-dessus des lois ? ...la viande et le pain ! Voilà pourquoi la requête se termine ainsi : *à la réserve du pain et de la viande, nécessaires à la vie quotidienne*. Or il s'agissait bien de la vie quotidienne du petit peuple de 1654, qui grouillait autour de nos églises et chapelles rurales...

Ceci étant dit, ne nous laissons pas emporter cependant : la viande restait un aliment de luxe. Dom Le Pelletier nous le rappelle dans son article sur le *ragoût* : après avoir traduit le mot en breton par *bourgimis*, il ajoute : *ce mot est aussi rare parmi les villageois que la chose qu'il désigne, i.e. les viandes préparées pour la table des bourgeois, bien différente de la nourriture des paysans, qui est ou de la bouillie, ou de la soupe très simple.*

(11) Arch. dép. Côtes-d'Armor, B 393.

(12) Arch. dép. Côtes-d'Armor, B 363.

(13) Arch. dép. Côtes-d'Armor, B 318.

Le pain

La remontrance du recteur de Saint-Mayeux constitue une transition toute naturelle, puisqu'elle associe viande et pain dans la nourriture quotidienne. Toutefois, il est clair que le pain est le premier des deux, le plus commun, et le plus fondamental. Il est toujours présent quand on parle de repas, de *collation*, ou de *réfection*.

— Henry Fraval se trouve à l'auberge : *dans la petite chambre haute, il lui avait été servi du pain et du vin* (1649) (14).

— Peronnelle Le Mestre : *voyant la nuit s'approcher, pria ledit Briend de prendre du pain et du beurre en attendant le souper* (1649) (15).

— Jeanne Trubuil, aubergiste à Canihuel, réclame au fils Rannou l'argent dû pour sa dépense de la soirée, *qui consistait en trois bouteilles de cidre (!) et trois sols de pain et beurre*. Suivons la discussion, même si elle n'a plus rien à voir avec l'alimentation : *et que, s'il n'eut pas payé, ...ladite Trubuil menaçait qu'elle lui eut ôté son habit ; mais ledit Rannou lui répliqua qu'elle n'en était pas capable*. Pauvre Rannou ! Il se trompait ; Jeanne Trubuil en était capable ; et elle le fit ; et il dut retourner chez son père, à Bothoa, *sans habit ; sans aucun habit !...* (1790) (16).

Significatives aussi de l'importance du pain certaines expressions régionales : pour désigner la mendicité, on disait *chercher son pain* ; pour qualifier la vie en commun : *ils vivaient ensemblement, à même pain et même pot*. (ainsi les deux frères Le Bréhus, exploitant la même ferme à Kergadon, Saint-Gilles-Vieux-Marché (en 1649) (17).

L'abondance des boulangers est impressionnante. Ce sont les plus nombreux parmi les artisans. Ils sont présents non seulement dans chaque bourg, mais dans de nombreux hameaux.

Ainsi, autour des années 1650, dans le seul quartier de la forêt de Poulancre, dans un rayon de 3-4 kilomètres, nous avons noté : Jean Caër, à Coat-Dreno (1673) ; Guillaume L'Ouater, à Kernialt (1673) ; Mahé Le Berlu, au bourg de Saint-Mayeux (1642) ; Mahé Edy, à Boterf (1642) ; Jean André, et Yvon Olichon, à Larlay (1642) ; Ollivier André, à Gouvello (1630) ; Julien Jégou, à Toul-Du (1650). Quelle concentration ! Il est certain qu'il ne faudrait pas se les représenter travaillant au fournil à plein temps. Des deux boulangers de

(14) Arch. dép. Côtes-d'Armor, B 394.

(15) Arch. dép. Côtes-d'Armor, B 394.

(16) Arch. dép. Côtes-d'Armor, B 1976.

(17) Arch. dép. Côtes-d'Armor, B 356.

Le four (dessin O. Perrin)



Voici un de ces fours villageois, tels que les avait vus Olivier Perrin, un jour de cuisson du pain. Au pied de son arbre vénérable, sa bouche est grande ouverte, laissant voir les flammes qui s'élèvent à l'intérieur. Le paysan situé à droite est précisément en train d'initier son jeune fils au chauffage du four ; celui-ci tient en mains la fourche pour introduire le bois, et le père s'aide de la main pour lui donner quelques conseils.

Quant aux femmes, elles arrivent, portant les jattes contenant la pâte. On remarque ici, une fois de plus, qu'à l'époque les fardeaux étaient très souvent portés sur la tête. Alors que, pour nous, cela n'évoque que des images exotiques ! Les deux femmes placées au premier plan finissent de pétrir leur pâte ; ce n'est pourtant guère ni le temps, ni le lieu : c'est une chose qui se fait à la maison, dans la *maie à pâte*. Admettons que ce serait

plutôt un dernier façonnage des grosses miches...

Quand le four va être chaud, il restera à le débarrasser de ses braises, et à le balayer soigneusement. Ensuite entreront en service les deux *palles à four*, que l'on aperçoit debout sur la gauche, dont le très long manche permettra d'enfourner les miches, sans qu'elles ne se touchent : sinon, elles vont se coller pendant la cuisson, ce qui laissera dans la suite une vilaine «cicatrice», que l'on n'aime pas dans les campagnes, car tout ce qui concerne le pain doit être parfait ; Grégoire de Rostrenen parle de cette *marque du pain qui a été pressé au four, afe denn*.

S'il y a des enfants dans l'assistance - or il y a toujours des enfants auprès d'un four (...sauf dans ce minuscule dessin !) -, on placera pour eux quelques brioches, qui cuiront très vite et seront enlevées avant la fermeture du four.

Larlay, par exemple, Yvon Olichon était *laboureur et boulanger de pain de seigle*, et Jean André *texier et boulanger* ; en ce dimanche d'août 1642, pour lequel il est appelé à témoigner devant la juridiction de Corlay, celui-ci *s'en retournait de Kerouaut, de porter une tourte de pain de seigle à Marie Bocher* (4 km à pied, pour servir une cliente, cela aussi faisait partie du métier !) (18).

Plus convaincant encore en ce qui concerne la place centrale du pain : la prolifération des fours villageois. Ceci est tout-à-fait paradoxal sous un régime féodal : la cuisson du pain y était, en principe, un privilège seigneurial exclusif ; les paysans auraient dû n'utiliser que le four seigneurial, le *four banal* ; évidemment contre redevance. A Corlay, ce four existait bien ; en 1720, par exemple, c'est Jeanne Beloeil qui y était *fermière du four banal de cette ville* (19). Mais il est clair qu'il ne pouvait pas suffire à la demande. En fait, le droit de four était ici tombé en désuétude depuis bien longtemps, comme en témoigne déjà l'*Aveu de la Chatellenie de Corlay au Roy*, en 1576 : *Item j'ai droiture de four à ban dans madite ville de Corlay, le revenu duquel je ne rapporte point par le présent aveu, par ce qu'il est ruiné il y a long temps...* (20)

La seigneurie essayait seulement de sauver la face, et de conserver un contrôle théorique ; ce fut le cas, par exemple, en 1774, où elle autorisait la construction d'un four, en stipulant qu'il ne pourrait être utilisé *que pour le pain de froment uniquement* (21). En fait, les fours villageois étaient partout tolérés ; et ouvertement, puisqu'ils étaient mentionnés dans les *aveux* ; et les plus petits hameaux avaient le leur. Autour de ces fours se déroulaient chaque semaine, - le jour de la cuisson commune du pain - des scènes de vie campagnarde dont nous avons trouvé des échos ici et là ; des scènes étrangement semblables à celles que nous avons connues pendant notre enfance : préparation et chauffage du four ; ceci pendant plusieurs heures. Quand le four est chaud, il faut en avertir tout le voisinage ; alors, les femmes arrivent, portant les jattes de paille où se trouve la pâte préparée ; après la cuisson, ouverture du four, et nouvelle occasion de rencontre et de bavardages...

— en 1699, au Travers (Corlay) : Gilles Le Pen, du Bot, *cuisait son pain dans le four du Travers, avec Mathurin Le Guyader, qui fournissait la moitié de la buaille* (bois de fagot)... (22).

(18) Arch. dép. Côtes-d'Armor, B 354.

(19) Arch. dép. Côtes-d'Armor, B 411.

(20) Arch. dép. Côtes-d'Armor, E 1704.

(21) Arch. dép. Côtes-d'Armor, E 1704.

(22) Arch. dép. Côtes-d'Armor, B 408.

— Anne Le Guyader, s'étant rendue au Travers pour apprêter sa pâte de seigle et la mettre au four, Jean Guillermic... dit, en termes déshonnêtes, que la fille aux garçons était rendue...

— en 1663, à Névezit (Plussulien) : Alain Le Basser, laboureur de terre, 35 ans, dépose que, le jour avant la foire des Avents, ..., étant à cuire sa pâte au Névezit ensemble avec Alain Le Baron, y arriva Rio Kergoët ; lequel dit audit Baron qu'il savait où étaient ses deux boeufs, qui lui avaient été dérobés... (23).

— Catherine André, 20 ans, servante domestique chez Alain Le Basser ;, étant allée savoir si le four du village était assez chaud pour cuire le pain, auprès duquel four étaient Rio Kergoët, Alain Le Baron, et autres..., etc...

— Jean Le Baron, 22 ans, laboureur, Lispellan, étant à filer des étoupes chez Alain Le Baron, au Névezit, et étant allé auprès du four qui y était chauffé pour cuire de la pâte ; où arriva Rio Kergoët... etc...

Une dernière interrogation : de quel pain s'agissait-il ? Les spécialistes distinguent jusqu'à six variétés dans le pain d'autrefois. Chez nous, plus simplement, on parlait de *pain de seigle* et de *pain blanc* ; celui-ci étant le pain de froment. Les boulangers locaux étaient spécialisés pour l'un ou pour l'autre. Evidemment les premiers étaient majoritaires (environ 75%). Mais les boulangers de pain blanc étaient loin d'être des exceptions. En outre, puisqu'ils pouvaient survivre dans des hameaux aussi modestes que Kerlan (Canihuel) ou Gouvello (Saint-Gilles-Vieux-Marché), c'est quand même qu'ils pouvaient y trouver quelques clients !.. Du coup, nous sommes obligés de penser que, pour les paysans de Corlay sous l'Ancien Régime, si le pain blanc était certainement rare, il n'était quand même pas inaccessible...

Conclusion

Ces quelques informations rassemblées sur l'alimentation paysanne dans la seigneurie de Corlay, même si elles sont très fragmentaires, laissent entrevoir une situation nutritionnelle plutôt satisfaisante. Il y a seulement quelques mois, nous aurions eu des scrupules à vous demander de partager cette opinion. En effet, elle ne correspond nullement à ce que les historiens avaient écrit jusqu'à présent ; particulièrement au sujet de la Bretagne intérieure, qu'ils considéraient volontiers comme un pays sinistre, occupé par des landes incultes et des populations arriérées, où on ne mangeait de viande qu'à peine une

(23) Arch. dép. Côtes-d'Armor, B 402.

fois par mois... Heureusement, dans son récent ouvrage *L'Age d'or de la Bretagne* (24), Mr Alain Croix remet beaucoup de choses en place, particulièrement sur la Bretagne centrale, entre autres sur l'alimentation. Nous en soulignerons seulement une phrase, qui conforte l'impression que nous avons retirée des archives de la seigneurie de Corlay : *La qualité alimentaire constitue une caractéristique essentielle, car originale, de la province.*

Jean LE TALLEC

RÉSUMÉ

Puisque l'alimentation quotidienne ne se trouve jamais exposée dans les archives, il faut d'abord établir un état des substances alimentaires dont disposaient les populations locales : les cultures vivrières pratiquées, les animaux domestiques élevés... A partir de là, une exploitation serrée des quelques renseignements et allusions contenus dans les archives seigneuriales permet de tenter une reconstitution de ce qui pouvait représenter les éléments fondamentaux de la nourriture paysanne de l'époque : crêpes, bouillie, soupe, laitages, pain, et viande.

Une aide précieuse : les nombreuses annotations et remarques qui émaillent les dictionnaires bretons du XVIII^e siècle, ou qui apparaissent dans les dessins d'Olivier Perrin. Ceci pour un résultat plutôt inattendu : une situation nutritionnelle globalement satisfaisante.

(24) A. Croix, *op. cit.* 11, p. 151.

PIÈCES ANNEXES

I. - LES RÉSERVES CÉRÉALIÈRES D'UNE PAROISSE

Estat des quantitez de bleds, froment, méteil, seigle, avoine, orge, bled sarasin, fèves, pois, et mil, qui se trouvent chez les habitants de la paroisse de Mûr, en Quimper, aux mois de septembre et octobre 1693...

Voici un curieux document que nous n'avons retrouvé pour aucune autre paroisse de la région. Mûr ne dépendait pas de la seigneurie de Corlay, mais lui était contiguë par les paroisses de Saint-Mayeux, Caurel, et Saint-Gilles-Vieux-Marché. Il s'agit d'une enquête administrative, sur papier imprimé, sans en-tête, ni signature, ni autre référence, qui se présente sous forme de feuilles divisées en colonnes (une pour chaque espèce de céréales). Il y est demandé au trésorier de la paroisse d'indiquer les réserves alimentaires présentes dans chaque famille.

Les réponses occupent les quatre pages imprimées, plus trois pages supplémentaires ajoutées par le trésorier. Les quantités présentes sont mentionnées avec beaucoup de précision pour ce qui concerne le froment, le seigle, l'avoine, et le *bled sarasin*. Dans les colonnes consacrées au méteil, à l'orge, et au mil, le trésorier a simplement écrit : *On n'en sème pas*. Dans la colonne prévue pour les pois et fèves, groupés ensemble, il a noté : *On n'en sème pas, que fort peu dans les jardins*. A remarquer que ceci correspond exactement à ce que nous avons trouvé dans les archives de Corlay.

Sur le plan quantitatif, le bilan des réserves pour l'ensemble de la paroisse s'établit ainsi :

seigle : 881 sommes
 avoine : 1 155 sommes
 blé noir : 1 271 sommes
 froment : 193 sommes

Ceci pour les 1 847 habitants que le trésorier indique pour la paroisse, et qu'il décompose en 400 familles.

Après les 251 familles «déclarantes», qui possèdent des grains, le trésorier poursuit son travail en notant les *noms des particuliers chez qui il ne s'est trouvé aucune espèce de bled, suivant leur déclaration*. Voilà donc 149 familles qui n'avaient rien chez elles ; cela pourrait paraître préoccupant. En fait, ce n'est pas nécessairement un signe d'indigence : il s'agit par exemple d'artisans, qui, tout en étant

dépourvus de toute réserve céréalière, ne sont pourtant pas dans le besoin. Une confirmation : parmi ces familles «démunies», 62 habitent le bourg (Référence : Arch. dép. Côtes-d'Armor, 20 G 266).

II. - LES CÉRÉALES RENCONTRÉES DANS QUELQUES INVENTAIRES (1) :

— Chez **Jean Auffret**, à Kermapihan (Caurel), le 20 février 1720. (inventaire total : 2 505 livres) :

Sept boisseaux de froment estimés 21 livres.

Tous les seigles étant dans les greniers de la maison principale et chambre haute joignante, consistant en 31 sommes 6 boisseaux, ... estimés ensemble 603 livres.

Autre seigle étant dans le grenier de la maison du four, contenant 9 sommes... 172 livres.

L'avoine grosse... contenant 8 sommes et 3 boisseaux, prisés en l'état 100 livres

Dans ledit grenier [de la maison principale], 22 boisseaux de blé noir non frotté... 33 l.

Dans le grenier dudit four, 51 boisseaux de blé noir non frotté prisés en l'état 76 l.

En terre :

Les seigles semés dans le Clos Neuf, ...156 cordes ; en la parcelle de Parc Pel, 34 cordes ; dans le petit clos, ...dans le courtil de la porte, ... prisés et estimés ...124 livres

L'avoine étant audit Parc Pel et dans Parc er Loge, ... 161 cordes, estimé... 78 livres.

— Chez **Rio Guillaume**, Kermenguy (Plussulien), le 21 février 1665. (inventaire total : 1 044 livres) :

Un meulon et bergne (tas) de blé, composé de froment rouge et avoine grosse, prisé paille et grain 75 livres.

Huit boisseaux de seigle, mesure de cette cour, 7 livres.

Une bergne de blé, composé de seigle et avoine grosse, estimée paille et grain 80 l.

Trois sommes de blé noir non frotté, mesure de cette cour, ... 60 l.

Deux sommes d'avoine grosse, prédite mesure de cette cour, 9 l.

S'ensuivent les blés en terre :

Parc ar Pont Meur, à présent ensemencé de seigle, ...98 cordes, ... trouvé valoir ... 96 livres.

Parc eun Daulidy, à présent ensemencé d'avoine grosse, ... 19 cordes, ... trouvé valoir ... 35 livres.

(1) Arch. dép. Côtes-d'Armor ; références respectives des 5 inventaires : B 340 ; B 336 ; B 340 ; B 338 ; B 338.

— Chez **Sylvestre Le Huidoux**, Couviniec (Plussulien), le 21 octobre 1722 (inventaire total : 968 livres) :

Ce qu'il y a de seigle à venter dans la chambre haute, prisé 120 livres.

Ce qu'il y a d'avoine non ventée, prisée 49 livres.

Le blé noir non venté ni frotté, prisé 70 livres.

— Chez **Jan Le Flohic**, à Kerselaven, (Saint-Gelven), le 23 avril 1708 (inventaire total : 397 livres) :

Les blés étant au grennier :

Deux sommes de seigle, prisé à 6 livres la somme, qui font ensemble 12 livres.

Onze boisseaux d'avoine, prisés ensemble à 15 sols le boisseau, qui font ensemble 8 livres 5 sols.

Deux sommes de blé noir moins deux boisseaux, qui font ensemble 11 livres 14 sols.

Les blés étant en terre :

Un journal et trois quarts de seigle ensemencés dans une pièce de terre nommée Parc Bonnèl, prisés ... 36 livres 7 sols.

Un journal de seigle démarré, étant dans une pièce de terre nommée Parc Lan, prisé ... 20 livres 19 sols.

Deux journaux d'avoine ensemencés dans ledit Parc Bonnèl, prisés...16 livres 10 sols.

— Chez **Jacques Le Berre**, à Tréguestin (Corlay), le 10 décembre 1707 (inventaire total : 383 livres) :

Cinq sommes de seigle, prisés à 15 sols le boisseau, qui font ensemble 30 livres.

Quatre sommes d'avoine, prisés à 13 sols le boisseau, qui font ensemble 20 l. 16 sols.

Cinq sommes de blé noir, prisés à 15 sols le boisseau, qui font ensemble 30 livres.

Le seigle ensemencé dans deux pièces de terre ... environ 2 journaux, ... 21 livres 13 sols.

L'avoine ensemencée ... environ 1 journal et trois-quarts, ... 11 livres 7 sols.

L'engrais après avoine pour mettre du blé noir dans une pièce de terre appelée Parc Uhellan, ... environ 2 journaux, prisés 1 livre 16 sols.

Dans ces inventaires, la présence ou l'absence de céréales ensemencées se comprend aisément en fonction de l'époque de l'année : en octobre, rien ne se trouve en terre ; en février et avril, le seigle et l'avoine ont déjà été semés, mais pas encore le blé noir...

On remarquera que nous avons choisi des inventaires d'inégales valeurs, et d'époques diverses.

III. - LE CHEPTEL DANS QUELQUES INVENTAIRES (2) :

— Chez **Yves Pasco**, à Kerliec (Plussulien), en 1721 (inventaire total : 1 118 livres) :

Deux boeufs, un en poil brun et l'autre rouge, inconnus d'âge, estimés... 90 livres.

Deux vaches, l'une en poil noir et l'autre gare rouge, avec un veau de cette année en poil rouge, estimées ... 69 l.

Cinq vaches inconnues d'âge, savoir 4 en poil rouge et l'autre noire, estimées ensemble ... 120 l.

Une jument en poil brun, avec son poulain de cette année, estimés 45 l.

La truie avec 2 cochons mâles aussi de cette année, estimés pareille somme de 45 l.

— Chez **Jan Kergouët**, à Pluscaven (Plussulien), en 1646 (inventaire total : 1 204 livres) :

Une truie prisee 9 livres.

Deux grands boeufs, l'un rouge et l'autre gare rouge, prisés ensemble 90 l.

Deux taureaux de deux ans en poil rouge ... 19 l.

Huit vaches de divers poilages, prisées ensemble avec un veau laiteron (qui tête encore) la somme de six vingt quinze livres (sic), ... 135 l.

Un taureau et trois génisses d'un an, prisés ensemble 18 l.

Deux quevalles (cavalles, juments) et un poulain mâle allant à un an, prisés ensemble 90 l.»

— Chez **Jan Garin**, à Poullouarn (Plussulien), en 1721 (inventaire total : 384 livres) :

Une jument avec son poulain laiteron de cette année, les deux en poil brun, estimés 24 livres.

Un taureau d'un an, et une génisse de deux ans, les deux en poil rouge, estimés à 21 l.

Une vache gare rouge, inconnue d'âge, estimée 21 l.

Deux autres vaches, aussi inconnues d'âge, en poil rouge, estimées ensemble 42 l.

— Chez **François Le Gal**, à la Ville-Morvan (Saint-Martin-des-Prés), en 1737 (inventaire total : 636 livres) :

Une vache poil brun, hors d'âge, prisee et estimée 24 livres.

Un jeune boeuf en trois ans, poil rouge, prisé 18 l.

Une génisse de deux ans, poil noir, prisee 13 l.

(2) Arch. dép. Côtes-d'Armor ; références respectives des 4 inventaires : B 340 ; B 334 ; B 340 ; 3 E 29/19. Vente publique : 3 E 29 / 9.

Autre génisse, poil rouge, de deux ans, prisée 12 l.

Une vache poil rouge bay, hors d'âge, prisée 12 l.

Une jument blanche hors d'âge, avec son poulain, prisés ensemble 48 l.

Un cheval poil détourneur (?), hors d'âge, prisé 30 livres.

Un cochon maigre prisé 12 l.

— Chez **Mathurin Le Tallec**, au bourg de Plussulien, en 1722 (vente publique après décès ; montant total : environ 2 500 livres) :

Deux petits veaux d'un an adjugés à Mathieu Tilly... pour le prix de 15 livres 15 sols.

2 petites génisses d'un an adjugées 28 livres ; une génisse rouge... 24 livres.

2 petits taureaux d'un an 22, livres ; 2 jeunes boeufs de 3 ans, 78 livres.

2 jeunes boeufs ... 98 livres ; 2 grands boeufs ... 156 livres.

Une vache rouge et un veau. 27 livres ; une vache gare rouge, ... 33 livres.

(suivent 10 autres vaches, adjugées entre 27 et 42 livres).

Une pouliche ... 18 livres ; une jument, poil bay, ... 33 l.

Une jument, poil noir, ... 63 livres ; un cheval, poil bay châtaigne, 103 livres.

Une petite truie, 13 livres ; un autre petit cochon,, 4 livres ;

autre petit cochon, 6 livres 15 sols ; un grand cochon et un petit, 19 livres 10 sols ;

un cochon mâle, 15 livres 5 sols ; un grand cochon mâle, 20 livres 3 sols.