

Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 24 (1996)
Heft: 93

Artikel: Petit cours instructif : le pain
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-243643>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

PETIT COURS INSTRUCTIF

LE PAIN

L'usage du pain prit naissance en Asie ; il passa de là en Egypte, en Grèce, en Italie.

Pendant longtemps les Grecs furent les meilleurs boulanger du monde.

Primitivement, on se contentait de manger le grain vert ou grillé.

Puis on imagina de le broyer entre des pierres.

Cette poudre fine et impalpable fut le berceau de la boulangerie. Les ménagères fabriquaient leur pain une demi-heure avant le repas. A ces graines pilées, elles ajoutaient de la graisse, des œufs, du safran... C'était une espèce de galette que l'on cuisait sous la cendre ou sur un gril.

Les Hébreux les premiers inventèrent les fours, mais ceux-ci étaient en de petites dimensions. Ce furent les Romains, sous Tarquin, qui construisirent les grands fours fixes.

Ce ne fut que sous Philippe-Auguste que s'organisa la première corporation des boulanger sous l'autorité du grand panetier de la cour, charge très lucrative qui subsista jusqu'en 1711.

Les boulanger s'appelaient d'abord *lamisiers* ; puis, au XIII^e siècle, ils reçurent le nom de boulanger, à cause de la forme ronde des pains qu'ils fabriquaient.

Il n'était pas aisément de devenir boulanger.

Pour recevoir la maîtrise des mains du roi et l'accolade du lieutenant du grand panetier, il fallait avoir été successivement vanneur, bluteur, pétrisseur et geindre pendant quatre ans.

Alors seulement on recevait le brevet de maître-boulanger.

Rome eut les premières boulangeries. Sous l'empereur Auguste, on en comptait 329.

L'extension de ce commerce ne commença à Paris que vers 1762. A cette époque, on comptait 250 boulanger à Paris, 660 dans les faubourgs et 900 dans les environs de la capitale.

Dès les premiers temps, l'autorité limita le nombre des boulanger. Ceux-ci furent même soumis, surtout par une loi du mois d'août 1790, à des règlements très sévères. Ce n'est que depuis un décret du 1^{er} septembre 1863 que le commerce de la boulangerie est libre.

Pendant longtemps, les boulanger français se trouvaient distancés par les boulanger étrangers, et surtout par les Viennois... Ils ne fabriquaient que du pain lourd et indigeste.

Mais aujourd'hui c'est le contraire qui a lieu.

En voyant rangés dans les boutiques ces pains de toutes formes, à l'aspect appétissant, à l'odeur particulière que répand le pain nouveau — sans oublier les alléchantes brioches... — on peut dire aujourd'hui que nos boulanger sont arrivés à la perfection de la fabrication.