Zeitschrift: Annales fribourgeoises

Herausgeber: Société d'histoire du canton de Fribourg

Band: 1 (1913)

Heft: 2

Artikel: Aquisition d'un secret alimentaire par Mgrs de Fribourg, en 1615

Autor: Techtermann, Max de

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-818028

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: 25.11.2025

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

Acquisition d'un Secret Alimentaire Par M^{GRS} de Fribourg, en 1615

par Max de TECHTERMANN

Dans le courant de janvier 1615, un étranger arrivant à Fribourg, descendait dans une des auberges de cette ville. Il était Français, marchand de profession, disait-il, et on le crut tout d'abord Lorrain, bien qu'en réalité l'Auvergne fût son pays d'origine. Le motif avoué de sa visite (il en avait peut-être quelqu'autre caché) était de venir offrir à nos gouvernants la vente d'un secret important: celui de fabriquer du pain avec de la paille de n'importe quelle espèce. A cette proposition, Messeigneurs du Conseil furent quelque peu embarrassés. D'un côté, l'affaire pouvait être réellement avantageuse pour la ville et le pays, soit en cas d'investissement de notre place-forte, soit simplement en temps de disette, et cela à une époque où les communications étaient des plus difficiles. Mais d'un autre côté, il eût été désagréable de se laisser duper par un chevalier d'industrie étranger, beau parleur, tel qu'il en existait déjà, paraît-il, à cette époque troublée. Nos magistrats, gens avisés, prudents, mais simplistes dans leurs conceptions administratives et gouvernementales, - système de bon sens, non dépourvu de sérieux avantages - sans penser à rechercher quelque combinaison alambiquée, se dirent tout simplement que le meilleur moyen de tout concilier, était de convoquer l'inventeur, d'entendre le développement de ses propositions et, éventuellement, de le mettre en demeure de prouver ses allégations par une démonstration palpable.

Ce fut dans sa séance du 23 janvier que cette sage réso-

¹ Séance du 23 janvier 1615 :

Der so ein secret zu lernen presentiert das man uss strouw brot rüsten und bachen mag: der soll verhört worden, ist aber nitt mer vorhanden gsijn.

(Même séance, mais à la fin): Pain de Paillie.

A quoij un François sy offre de le faire dans trois jours priant de commettre quelquun a le voir. On le veult essayer, Monsieur le Lieutenant et Boursier se peineront de tout. lution fut prise; et les trois jours demandés par l'étranger, (qui semble avoir personnellement comparu en Conseil) pour produire un spécimen de son talent, lui furent accordés. En outre, le lieutenant d'avoyer (Hans Python) et le boursier (Peter Zimmermann) furent délégués, pour suivre et surveiller l'affaire.

Le 27 du même mois, le Conseil s'occupait encore de ce fameux pain; cela, probablement, à la suite d'une demande du marchand français, qui espérait une prolongation du délai primitivement fixé pour la production d'une épreuve et qui désirait, vraisemblablement aussi, avant de s'exécuter, savoir ce que lui rapporterait la vente de son secret. C'est du moins ce qui semble ressortir de la laconique rédaction du Manual¹. Une nouvelle prolongation de trois jours lui fut de nouveau accordée, mais sans meilleurs résultats.

Huit jours s'étaient encore écoulés depuis la dernière prolongation et rien n'étant venu, Messeigneurs commencèrent à perdre patience.

La séance du trois février témoigne de leur mécontentement à l'endroit du malencontreux personnage qui, il faut bien l'avouer, avait agi en tout ceci avec un sans-gêne déplacé.

Une épithète peu parlementaire, celle de *Tröler* lui fut décochée avec l'accompagnement d'une menace d'expulsion pure et simple de notre territoire ². Or, comme il était notoire que nos magistrats, lorsqu'ils étaient à bout de leur mansuétude habituelle, ne badinaient pas, ce simple froncement de sourcils de l'autorité produisit un éffet magique; à tel point que deux jours plus tard, soit dans la séance du cinq février, le Conseil réuni fut mis à même de déguster le pain de paille si impatiemment attendu.

Le texte même de la relation officielle de cet événement, tel qu'il se trouve rédigé dans le Manual, nous instruira de l'impression produite. (Par exception, ce texte original est rédigé en français). Le voici :

Dass der frömd furderlich und noch hüt es fertige oder in 3 Tagen unnd das Jme nit zu vil ufftragen worde.

Dem frömden Tröler und brotmacher gebe man erlaub und etwas wenig daz er fort zieche, hatt genug geschlikht und daz broth nit in 3 tag gemacht.

¹ Séance du 27 janvier : Pain de Paillie.

² Séance du 3 février:

Pain de Paillie.

Fait par un étranger Lorrain, de quoy il porte la monstre assez recepvable et propre au gust en occurence de nécessité. Il enseignera le secret tout au long, qui sera bien conservé et devraston payer son hostesse, et pour son peine et honoraire luy bailleraton 4 ducatons après qu'il aura dit le secret.

Ce texte nous suggère les réflexions suivantes: d'abord il contient une erreur, car le soit-disant Lorrain était en réalité un Auvergnat, ainsi qu'il ressort du document, dicté par lui et qui donne le fameux secret promis. Ensuite, la clause par laquelle l'Etat prend à sa charge tous les frais d'hôtellerie de cet étranger nous explique, dans une certaine mesure, son peu d'empressement à quitter notre ville hospitalière; la table et le couvert étaient probablement assez de son goût. Cependant d'autres motifs que celui qu'il avait ostensiblement avoué, avaient peut-être rendu désirable à notre homme un séjour d'une certaine durée dans nos murs. Il ne faut pas oublier en effet que, dans ces temps troublés, le pays était inondé de personnages à allures louches, qui ne parcouraient nos villes que dans un but d'espionnage politique. Ce serait réellement par trop présomptueux ou naïf de supposer qu'un Auvergnat se soit épris d'une telle sympathie pour Fribourg, que non seulement il ait entrepris tout exprès le voyage de St-Flour jusqu'ici pour nous offrir un secret aussi précieux que celui de transformer de la paille en pain, mais qu'il ait en outre consenti à nous abandonner ce secret - à nous et à personne d'autre - en échange de quatre misérables ducatons!

Approuvons toutefois messeigneurs d'avoir saisi l'occasion favorable qui se présentait, et cela sans approfondir le motif vrai qui nous avait amené cet énigmatique voyageur; car si c'était l'espionnage, comment auraient-ils pu s'en défendre entièrement autrement que par une discrète surveillance, sans doute exercée? Ils auraient quand même dû subir le mal; de cette façon, du moins, ils en retireraient une certaine contre-valeur.

Mais, peut-être, — probablement, sommes-nous tentés de dire — que d'autres Etats bénéficièrent aussi des mêmes propositions désintéressées du *Tröler*; et qu'en cherchant dans d'autres archives, on y pourrait trouver la trace de marchés pareils, à quelques variantes près dans les prix et conditions.

D'ailleurs, pourquoi aurait-il poussé le scrupule industriel trop loin, à une époque où la protection internationale des inventions n'existait pas et où aucune sanction pénale ne pouvait troubler la quiétude des inventeurs à conscience élastique?

Quant au secret lui-même, d'abord faute d'occasion d'être employé, puis ensuite par oubli, il ne cessa de dormir d'un paisible sommeil dans les caveaux de nos archives depuis l'an 1615 jusqu'en 1912, époque où un heureux hasard nous le fit découvrir.

Le voici tel qu'on le trouve consigné tout au long au folio 21 du : Buch uff Rechnung de l'année 1615 ; nous en avons respecté exactement et la forme et l'orthographe.

Scret uss Strauw Brot zu Bachen.

Honeste Antoine Greigex de S. Fleur en Auvergne marsant (pour marchand), ayant perts (abréviation qui veut probablement dire: présenté) à Messeigneurs de faire et cuire de bon pain de paille et den deceler le secret. Il la declaire entre les mains du secrétair (Jean-Daniel de Montenach). Assavoir quen prenant de toutte sorte de paille, soit de froment, seigle, espaulte, voire davoine, mais quelle soit grosse et quelle soit nette, non entremesles d'herbe. Laquelle paille il fault dechappler (pour hâcher) et faire menue, avec le chapple paille, (pour hâche-paille) tant que faire soy peult. Estant chaplee bien menue, la fault mouiller en eau commune, et puis la remuer par poignées dans un autre vase, ou elle restera ainsy mouillée lespace de douze heures. Lequel premier laveir (pour lavage) soy faiet pour nettoyer la paille de toutte ordure et terre et pour la gonfler. Estant puis après ainsy restee douse heures, en tel second vase, il fault rejeter la paille dans un autre vase et le remplir d'eau nette et la laisser boire et soy gonfler lespace daultres douse heures. Et puis il la fault tirer come la première fois. Et la mettre à part, cuoy (pour sur quoi?) si on reconoist leau quen sort estre rogeastre come lecive, la fault laver la tierce fois voire davange (pour davantage) que leau en

¹ On trouve la mention suivante de ce payement dans le compte du Trésorier de l'année 1615, 2^{me} semestre : Dem Frantzosischen Künstler so ùss stroúw brot zu bachen gelernt über sijn Zerung — 22 ℤ 8 s. (ce qui équivaudrait à une valeur relative actuelle d'environ 60 à 70 frs). Petern Jurio dasselbig zu bachen — 2 ℤ (environ 6 frs).

soit nette et claire, quen tombe, quand on tire la paille dehors. Ou il fault noter que pour un advantage il faut toujours premièrement remplir le vaisseaux de paille chappelee, et quand il est plain puis apres y mettre leaux. Aultrement elle surnageroit. Estant ainsy trempee et bien gonflee la fault metre secher soit au soleil ou bien dans un four, nestant la saison du soleil propre, soit avec des sacs ou bien des draps, Estant bien seiche elle doist estre mollée au mollin, et quelle passe par le bluteau, que noz appelons boratel du pain blanc. Puis ce quen sort le fault empaster, cuire saler, faire lever et accomoder come daultre pain.