

DES NOUVELLES DU PATRIMOINE



de Beaufort-en-Vallée

Janvier 2014

Meilleurs vœux pour l'année 2014

*Cette nouvelle année s'annonce de bon augure.
Le numéro de novembre du bulletin mensuel de la Ville a titré « Bibliothèque : le site surprise ».
L'architecte-urbaniste, chargée de réaliser l'esquisse du projet, a observé le patrimoine existant.
Elle a vu dans l'ancienne maison de pays et ses deux ailes, un îlot inachevé.
Dépassant une création « ex nihilo », elle a suggéré alors une construction nouvelle
appuyée sur cet ensemble, lui redonnant dès lors, un nouvel attrait. Le conseil municipal a suivi.
Tous ceux qui s'intéressent vraiment au patrimoine beaufortais apprécieront, j'en suis sûr.
Cette orientation de projet redonne du sens à l'ancien hôtel particulier
des familles Lenoir de la Cochetière, puis Giladeau, qui en des époques différentes et difficiles,
ont marqué la vie municipale et économique de Beaufort-en-Vallée.*

Jean-Marie Schio

La soupe populaire à la manufacture de toiles à voiles

Les archives départementales de Maine-et-loire exposent actuellement sur le thème de « La table des angevins du Moyen-Âge à nos jours ».

Nous y découvrons, en particulier, une recette pour réaliser 100 soupes destinées à être distribuées aux ouvriers de la manufacture royale de toiles à voiles de Beaufort.

Voici le détail :

Dans 72 à 75 pintes d'eau, mettre :

<i>Un boisseau de haricots</i>	<i>3,60 francs</i>
<i>Un boisseau et demi de pommes de terre</i>	<i>1,10</i>
<i>Sept livres de pain</i>	<i>1,45</i>
<i>Deux livres de sel</i>	<i>0,40</i>
<i>Une livre de beurre</i>	<i>0,65</i>
<i>Y compris les menus frais évalué à</i>	<i>0,30</i>
<i>Fait le total de</i>	<i>7,50 francs.</i>

Préparation :

1° Nettoyez vos haricots la veille et laissez les tremper toute la nuit.

2° Faites les bouillir toute une heure et demi.

3° Pelez vos pommes de terre et laissez les bouillir à petit feu, pendant deux heures avec les haricots.

4° Mettez le pain coupé par petites tranches, salez, mettez le beurre et après que le tout aura bouilli une heure et demi à petit feu, distribuez vos soupes.

Le document est daté, par estimation, entre 1812 et 1823. Il est accompagné d'un état de distribution qui précise que celle-ci est faite sur bon, valable pour deux personnes, délivré par les dames de la Charité : Phélippeaux, de Bonnelière, Vergne, Bourcier-Chasle, Delisle ...

Il est tout à fait possible que cette distribution débutât en 1815 ou 1816, année très difficile en France, sous occupation prussienne.

Nous rapprocherons cette décision de celle prise par le préfet de la Meurthe, en date du 14 novembre 1815, sur proposition du maire de Nancy, pour pourvoir aux besoins des indigents de cette ville, pendant l'hiver 1815-1816.

La distribution est confiée aux soins d'un comité de bienfaisance et la recette est la suivante, pour 100 soupes économiques :

Pois ou haricots, deux pots ; orge mondé, deux pots et demi; pommes de terre, trente livres; viande, une livre; graisse de rôts, une livre; sel, trois livres; poivre, trois gros; carottes moyennes, une douzaine; oignons, ou poireaux, ou céleri, environ une livre; pain blanc, vingt livres; eau, cent cinquante livres. On fait cuire . la veille, les pois ou les haricots et l'orge jusqu'à ce que le grain soit crevé; on laisse macérer à froid pendant la nuit ; le lendemain matin, on cuit , pendant une heure , la viande, légèrement grillée et hachée, avec les carottes découpées menues; puis on ajoute les pois ou les haricots, l'orge, les pommes de terre cuites à l'eau, pelées et bien écrasées ; on laisse le tout sur un feu doux pendant trois heures ; une heure avant la distribution . on ajoute le sel, le poivre et la graisse, dans laquelle on a fait frire les oignons, ou les poireaux, ou le céleri. Au moment de la distribution, on met trois onces de pain dans chaque vase, on verse par-dessus trente onces de bouillon. On doit le préparer dans une marmite de fer, et avoir soin de remuer souvent, avec une spatule de bois, dans le moment de la cuisson, et avec la cuiller lors de la distribution.

Il serait très-avantageux de faire sécher le pain au four, lorsqu'il est divisé. On ajoute, dans la saison, des plantes potagères au lieu de carottes ; et, à défaut de pommes de terre, sur la fin de l'été, on met un pot de pois ou de haricots en plus.

Cette soupe contient des principes nutritifs et visqueux. Ces derniers n'y sont qu'en quantité propre à la rendre agréable et d'une facile digestion. La portion revient à dix centimes, environ.

Nous voyons immédiatement que cette soupe est bien plus riche que celle des ouvriers de la manufacture de Beaufort. Là, il y a de la viande.

Pour terminer les références, nous rappelons qu'à Paris, une société philanthropique existe depuis 1780. Benjamin Delassert, futur député de Saumur, y fonda les soupes populaires en 1800, avant de participer à la création des caisses d'épargne.

A partir de 1816, sous la présidence du duc de Berry, la société philanthropique de Paris concentre son activité sur les fourneaux, les dispensaires et les caisses de prévoyance et de secours mutuel.

Un exemple de bon en laiton utilisé par la Société philanthropique de Paris, au nom du duc de Berry.



Les mariages du XVIIIe siècle

Michel Vilain fut, pendant sa retraite, archiviste bénévole à la mairie de Beaufort-en-Vallée. En dehors des travaux de classement des documents, il réalisa, sur machine à écrire, des tables décennales pour les mariages sur la période 1601-1800, à partir d'un répertoire chronologique manuscrit.

Ces tables décennales, qui listent plus de dix milles mariages, se présentent comme celles rédigées par les services d'état-civil, pour le siècle suivant.

Le travail accompli, à l'époque, est considérable et la présentation mécanographique des pages permet aujourd'hui de les reprendre pour les exploiter avec les outils bureautiques modernes.

Il est ainsi possible de créer à partir des pages de Michel Vilain, une base d'informations accessible à des outils bureautiques, en particulier pour des tris et filtrages.

J'ai réalisé une partie du travail de transcription, pour le XVIIIe siècle (1701-1800).

Le résultat vous est soumis en la forme de deux fichiers [Pdf], triés par noms, l'un sur les maris, l'autre sur les épouses. Vous y accédez aux adresses web suivantes:

- <http://beaufortenvallée.net/genealogie/mariages-1700-H.pdf>

- <http://beaufortenvallée.net/genealogie/mariages-1700-F.pdf>

Cette présentation permet de rapprocher des noms dont l'orthographe est différente sur la terminaison, mais peuvent correspondre à une même famille. Il convient alors de les examiner en détail en consultant les registres mis en ligne par les archives départementales.

Ce travail de transcription ayant néanmoins été un peu compliqué, puisque réalisé à partir de prises de vues photographiques assez rudimentaires, il n'est pas exempt d'erreurs.

Vous voudrez bien me prévenir si vous en découvrez.

Attention : les mariages dont la date portent sur l'année 00 sont relatifs à l'année 1800.

Le travail va être poursuivi pour les mariages du siècle précédent, à partir de pages scannées, ce qui est plus efficace. Les données pour les deux siècles seront réunies sous fichier unique, mis en ligne sur le site beaufortenvallée.net. Les dates seront alors formatées sur quatre chiffres pour l'année.

Voici un extrait du premier fichier

BIBARD	Jean	GUITTON	Renée	07/01/06
BIBARD	Jean	MOREAU	Anne	20/02/97
BIBARD	Jean	RIBAUD	Louise	02/10/53
BIBARD	Jean	RICHER	Jeanne	03/10/68
BIBARD	Joseph	ROGER	Anne	26/06/81
BIBARD	Mathieu	ESNAULT	Marie	28/06/96
BIBARD	Michel	BEAUSIER	Perrine	07/07/11
BIBARD	Michel	LEMASSON	Marie	11/01/18
BIBARD	Michel	MORIN	Barbe	14/09/34
BIBARD	Michel	RABOUAN	Marie	04/02/62
BIBARD	Michel	RICHARD	Françoise	04/07/77
BIBARD	Michel	RIVIER	Agnès	07/01/77
BIBARD	Pierre	BOISFUME	Jeanne	26/07/12
BIBARD	Pierre	BOUSSELIN	Marie	27/11/64
BIBARD	Pierre	DUBOIS	Marie	11/05/28
BIBARD	Pierre	ERVOIL	Michelle	17/05/07
BIBARD	Pierre	HAMON	Jeanne	30/06/16
BIBARD	Pierre	LEGEAY	Louise	10/11/22
BIBARD	René	CHATEAU	Catherine	27/11/70
BIBART	Michel	LEROI	Renée	03/06/94
BIBART	Pierre	BLOT	Jeanne	08/11/51
BIBART	Pierre	MARTINEAU	Perrine	16/09/65
BIBART	René	MORON	Jacquine	28/01/44

Un projet pour la fontaine du château

Il n'y a pas si longtemps, c'est-à-dire avant 1955, les villageois beaufortais, ne disposant pas d'un puits privatif, s'approvisionnaient en eau en allant puiser à la fontaine publique.

Il y en avait sur les places ou carrefour principaux. Nous en voyons encore des vestiges significatifs, place Joseph Denais, carrefour Chardavoine et, encore, en haut de la rue de Bellevue, sur le plateau du château.

La pompe installée à cet endroit avait la tâche difficile d'aller chercher la source à une grande profondeur. Le corps de pompe était bien entendu immergé au fond du puits. Il fallait fournir une énergie à la mesure de sa profondeur, pour monter l'eau jusqu'au seau.

La municipalité a lancé, en 1875, un projet pour installer un équipement efficace, bien que restant manuel. Un devis de mécanisme à balancier a été remis par Louis LAMAURE ingénieur des Arts et Métiers, constructeur de machines agricoles et de filatures, 30 rue des Carmes à Angers (*dessin ci-dessous, source archives départementales*).

Le balancier est actionné par deux grands volants fixés sur le même axe et portant manivelle. Si bien que deux personnes peuvent œuvrer ensemble pour actionner la pompe. Le prix est de 500 francs, non compris les travaux de bâtiments et réparations à la pompe existante.

Légende

- A – plaque en fonte maintenue par des boulons de fondations
- B – 2 montants pour supporter le balancier
- L – balancier manœuvrant le piston de la pompe
- D – bielle communiquant le mouvement au balancier
- R, R' – Engrenages montés sur 2 arbres I et H
- V – Volants portant manivelles
- Q – Contre-poids équilibrant la tige du piston

Le mécanisme est abrité dans un bâtiment en pavillon, les deux volants étant placés à l'extérieur, sur deux côtés opposés.

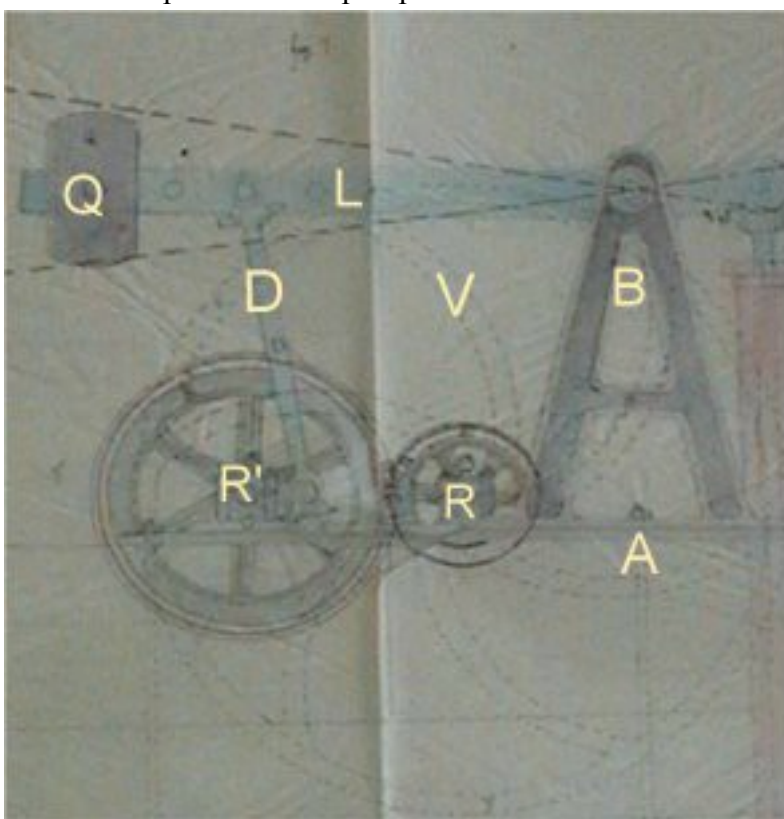
Le constructeur a calculé la production du mécanisme.

Si une femme seule peut puiser, au minimum, 12 litres d'eau par minute, en faisant 30 tours, quatre hommes se relayant, en faisant 60 tours, peuvent relever 40 litres, soit 2400 litres en une heure.

Le conseil municipal a accepté cette proposition le 15 septembre 1875, mais l'avancement du projet a été entravé par des artisans de Beaufort, indignés par la procédure de gré à gré qui a été choisie pour réaliser, par ailleurs, le bâtiment.

Cette nouvelle installation a-t-elle pu être menée à terme ? Nous ne savons pas. Il n'y a plus de traces.

La pompe que l'on peut voir aujourd'hui au dessus du puits du château est du modèle le plus simple, à la marque des établissements Brian et Cie de Tours. Elle est d'ailleurs d'un modèle largement postérieur à 1875.



Réflexions sur l'usage d'Internet

Mettre en ligne sur Internet des pages de textes avec images insérées est une tâche que l'amateur peut normalement réussir, avec un résultat acceptable.

Ce qui pose vraiment problème c'est la pertinence de l'outil dans le temps.

Au contraire de la publication d'un livre où l'auteur choisit le support de lecture, dans un site web, c'est l'utilisateur qui choisit et les outils qui sont offerts à ce dernier changent constamment.

De l'écran quasi carré des premiers ordinateurs individuels, nous sommes passés à des écrans toujours plus grands, élargis comme au cinéma.

Puis les téléphones ont permis de se connecter au web, avec un tout petit écran. Les smartphones ou ordiphones, plus intelligents, disposent d'un écran qui affiche une page étroite, une colonne.

Pour visualiser une page aux dimensions d'un livre avec un minimum de confort, les constructeurs ont commercialisé des tablettes.

Mais les tablettes ne communiquent qu'avec le web et ne permettent pas de téléphoner. Alors, la solution nouvelle proposée est la « phablette ». Et, demain ?

L'auteur qui rédige une page à publier sur le web doit donc penser à l'utilisateur et à l'outil qu'il affectionne.

Les navigateurs ou lecteurs, ces logiciels qui interprètent les pages reçues pour nous les rendre lisibles, sont obligés de diffuser des versions de plus en plus fréquentes pour s'adapter.

Et, ne parlons pas du langage lui-même qui sert à créer les pages. Les instances internationales n'arrivent toujours pas à se mettre d'accord sur une norme.

Si les professionnels doivent s'arranger de tout cela, l'amateur, qui ne veut pas délier sa bourse et souhaite réserver, malgré tout, la majorité de son temps au fond de son discours, est réduit à l'a peu près.

Ainsi, au bout du compte, la solution la plus confortable est la publication de fichiers type Pdf, indépendants des outils de lecture et prêts à se faire coucher sur le papier de l'imprimante. Progrès ?

Nous avons parlé de tablettes numériques comme support d'informations. Il y en eut d'autres types.

Des fouilles menées en Syrie, sur le site ancien du palais de Mari, ont permis de mettre à jour et étudier entre 15 000 et 20 000 tablettes d'argile.

Ces tablettes, de dimensions comparables à nos smartphones, permettent aujourd'hui aux experts de lire des textes écrits, il y a près de 4000 ans. Y sont enregistrés, en écriture cunéiforme, des actes juridiques, des comptes économiques relatifs aux aliments, aux boissons, aux vêtements mais, aussi des recettes d'onguents et autres documents de la vie courante.

L'histoire se construit ainsi. Nous apprenons la vie quotidienne de ces populations.

Dans 4000 ans, que seront devenus les échanges réalisés sur nos tablettes d'aujourd'hui ?



OOOOO