

Décret décernant la mention honorable au citoyen Grenet, pour ses recherches sur l'utilisation des pommes de terre. (Rapporteur : Coupé)

---

**Citer ce document / Cite this document :**

Décret décernant la mention honorable au citoyen Grenet, pour ses recherches sur l'utilisation des pommes de terre. (Rapporteur : Coupé). In: Tome XCI - Du 7 prairial au 30 prairial an II (26 mai au 18 juin 1794) p. 619;

[https://www.persee.fr/doc/arcpa\\_0000-0000\\_1976\\_num\\_91\\_1\\_14724\\_t1\\_0619\\_0000\\_7](https://www.persee.fr/doc/arcpa_0000-0000_1976_num_91_1_14724_t1_0619_0000_7)

---

Fichier pdf généré le 30/03/2022

service de la République, et chargée d'une fille en bas âge, décrète :

« Art. I. - Sur l'exhibition du présent décret, la trésorerie nationale paiera à la citoyenne Marie-Antoinette Lagrange, femme Besné, une somme de 500 liv. à titre de secours.

« II. - La pétition et les pièces à l'appui seront renvoyées au comité de liquidation, qui déterminera la pension due à cette citoyenne, comme épouse et mère de défenseurs de la patrie » (1).

## 75

COUPÉ (de l'Oise), au nom du comité d'agriculture : Citoyens, la pomme de terre a obtenu cette année une plantation très-étendue; sa culture est devenue générale, et nous la voyons réussir parfaitement. Ses produits seront considérables, et vous offriront les ressources les plus abondantes. Nous devons être rassurés à cet égard.

Cependant les citoyens économes et prévoyants s'occupent encore des moyens de prolonger cette abondance en prévenant l'altération qui arrive à la pomme de terre à la saison nouvelle et en fixant, par leurs préparations, sa substance nutritive pour plusieurs années.

Nombre de personnes s'en sont déjà occupées avec des succès auxquels le public a applaudi. Le citoyen Grenet vient aussi vous présenter ses propres expériences et son procédé pour conserver mieux encore la substance de la pomme de terre, avec son goût et sa saveur pendant plusieurs années de suite, et de la faire servir en toute saison à nous nourrir.

On connaît l'extraction de la fécula de la pomme de terre, qui se fait en la râpant crue, et la délayant par des lavages multipliés. Mais par cette opération il s'en fait une déperdition de sept huitièmes, et la substance farineuse que l'on obtient est sans saveur et sans goût.

On a travaillé à conserver toute la substance de la pomme de terre avec sa partie fibreuse, qui est aussi légère et aussi nourrissante que la fécula, en la divisant par tranches et la faisant convenablement dessécher.

Le citoyen Grenet croit devoir les faire cuire auparavant; et comme elles perdent de leur saveur dans l'eau, il a imaginé de les faire cuire à la vapeur de l'eau bouillante, ou mieux encore sur des claies, dans le four.

Quand les pommes de terre sont cuites, il les pèle et en met cinq ou six à la fois dans un cylindre de ferblanc, percé à l'entour de petits trous, et, les foulant ensuite avec un piston comme dans une seringue, toute la pâte en sort en se filtrant. Il étale ensuite légèrement ces vermicelles, avec une petite pointe de bois, sur des caisses de papier d'un pied de long, et en fait la dessiccation au poêle pendant l'hiver, ou en plus grand dans un four.

Il ne faut point pousser trop loin la dessiccation; le vrai point qui lui convient est lorsque

(1) P.V., XXXIX, 295. Minute de la main de Peyssard. Décret n° 9509. Reproduit dans B<sup>4n</sup>, 28 prair. (2° suppl<sup>4</sup>).

les vermicelles paraissent d'une couleur jaune, et se broient facilement sous les doigts; et, pour en former un grain égal et semblable à du riz, il faut les passer par un crible ou un gros tamis. On en remplit des sacs de papier ou de toile, que l'on place dans des endroits secs.

Cette préparation réduit la pomme de terre au quart de son premier poids; mais elle renfle par l'usage, soit qu'on la laisse sous cette forme granulée, ou qu'on la convertisse en farine; elle se trouve ainsi toute cuite et disposée pour être préparée comme du riz, du vermicelle, et dans du lait ou du bouillon, et en former sur-le-champ un aliment plus léger que les bouillies de farineux crus; il est beaucoup plus avantageux pour les vieillards et les enfants.

Les différentes dessiccations de la pomme de terre peuvent être une ressource utile pour les armées où la rareté des subsistances avertit de se munir de provisions. Aussi, dans les années ordinaires, où l'on ne sentira pas la même nécessité, on négligera de se livrer à tous ces soins; la pomme de terre elle-même aura toujours la préférence, et l'on s'en servira tant qu'elle durera; et il y a des espèces hâtives qui paraissent dès que les anciennes finissent. On vient d'en présenter de nouvelles au comité d'agriculture.

Cependant il est bon qu'on connaisse ces préparations de ménage, qu'on les publie, pour pouvoir, au besoin, profiter de leurs avantages réels.

On ne pense pas que la République doive se charger de les faire exécuter en grand, ainsi qu'on le propose; mais il faut laisser ce soin à l'industrie des particuliers. Le citoyen Grenet mérite des éloges pour ses recherches et ses expériences dans cette partie; elle pourront être utiles sans doute pour les marins, et les bonnes ménagères lui sauront gré de les avoir publiées.

Le comité d'agriculture propose à la Convention nationale de lui décerner une mention honorable, et de répandre, par la voie du Bulletin, cet exposé sommaire de ses procédés (1).

« La Convention nationale, après avoir entendu le rapport de [COUPÉ, au nom de] son comité d'agriculture, décrète la mention honorable en faveur du citoyen Grenet, pour les expériences qu'il a faites sur la destination et les préparations des pommes de terre, et ordonne l'impression du rapport et de l'exposé sommaire de ses procédés » (2).

## 76

« La Convention nationale, après avoir entendu le rapport de [PEYSSARD, au nom de] son comité des secours publics, tant sur la pétition du conseil-général de la commune de Port-Sainte-Marie, que sur la lettre de l'agent national du district d'Agen, tendantes l'une et

(1) Mon., XX, 735.

(2) P.V., XXXIX, 295. Minute de la main de Coupé. Décret n° 9511. Débats, n° 632, p. 405; Rép., n° 177; Mon., XX, 722; M.U., XL, 410; Ann. R.F., n° 196; J. Fr., n° 627; Audit. nat., n° 629; C. Eg., n° 665.