Manière de faire à Saint-Antonin les soupes *à la Rumford* adaptées au goût et aux usages du païs, pour 400 personnes

« On a fait construire un fourneau ***à** la Rumford* avec une chaudière étamée contenant trois comportes d'eau ; la veille de la distribution on fait laver deux boisseaux métriques (5 boisseaux du pays)[1] de haricots qu'on fait tremper dans l'eau tiède toute la nuit, on pèle aussi trois boisseaux métriques de pommes de terre.

« A cinq heures du matin on met tous ces légumes dans la chaudière avec la moitié d'eau seulement, on les fait bouillir et quand ils sont plus que demi cuits, on finit de remplir la chaudière d'eau.

« A sept heures on y met deux livres de graisse, 15 onces[2] de sel, 6 onces de poivre, deux harengs saurs réduits en poudre, la tête exceptée, de l'ail et oseille si on en a. On laisse bouillir le tout jusqu'à dix heures ; alors si le bouillon est trop diminué on y remet de l'eau jusqu'à ce qu'il s'en faille d'un tiers de pain qu'il ne touche le bord, s'il y en a trop on l'en sort pour le mettre au même point, et on le garde pour s'en servir au besoin.

« On a environ 130 livres de pain coupé à tranches de la veille, on en met tout ce que peut contenir la chaudière, on l'enfonce dans le bouillon à proportion qu'on l'y jette sans cependant toucher le fond pour ne pas le mêler aux légumes. On couvre de suite la chaudière et on laisse tremper le pain un quart d'heure, quand on connaît qu'il est entièrement gonflé, on fait la distribution avec une grande cuiller de fer étamé, de la manière suivante :

« Pour une famille de quatre individus, on donne trois cuillers de pain et on va puiser au fond de la chaudière une cuiller de légumes

---

(1) 1 boisseau = 18,5 litres environ.

(2) 1 once = 25,5 grammes.

qu'on répand sur le plat et qui compte pour une portion. De cette manière la soupe semble trempée comme dans une maison particulière.

« Quand la famille est composée de huit personnes, on donne 6 cuillers de soupe et deux de légumes, etc.

« Quand il n'y a presque plus de pain on y en remet, proportionnellement au bouillon, qu'on enfonce avec la cuiller. On couvre la chaudière et on donne au pain le temps de bien tremper. On continue ainsi la distribution du reste jusqu'à la fin. Il est toujours prudent d'avoir du bouillon de reste pour remettre dans la chaudière, parce qu'il arrive souvent qu'on donne de plus fortes cuillérées aux uns qu'aux autres et que les derniers seraient privés de soupe. D'ailleurs il se présente journellement de nouveaux indigents sur lesquels on ne compte pas et qu'il serait désagréable de renvoyer.

« Pour faire sans confusion cette distribution qui dure près de deux heures à cause des interruptions causées par le renouvellement du pain, la chaudière est placée dans une salle entourée d'une balustrade, à une distance suffisante pour ne pas gêner la distribution.

« J'ai une liste par ordre alphabétique des indigents ; je les appelle, en commençant par ceux qui habitent la campagne, les nourrices, ceux qui ont des malades etc... Ils présentent leur plat que des personnes placées exprès dans l'enceinte leur prennent ; j'indique à la distribution le nombre de soupes à donner à chacun et le pointe à mesure pour éviter des doubles emplois. Ceux qui s'impatientent et font du bruit pour être servis les premiers, sont servis les derniers.

« Jusqu'ici, les dames ont fait la distribution, chacune à leur tour, et payent en sortant 15 sous pour le sel. Je vais moi-même les en prévenir deux jours à l'avance. Personne ne s'y refuse.

« Je n'achète pas le pain au boulanger, j'ai toujours d'avance douze ou quinze sacs de blé au moulin. Je fais porter un sac de farine chez les particuliers à proportion du besoin. Ils le cuisent moyennant un sou et s'appliquent tous à le bien manipuler. J'ai de cette manière continuellement trente gros pains. Celui qu'on met dans la soupe est de 14 à 15 jours, ce qui est d'une grande économie, mais aussi d'un grand détail.

« Quant aux haricots, quand j'en ai cinq à six sacs, je fais venir douze ou quinze demoiselles qui viennent les trier. C'est une fête pour elles car elles s'y amusent pas mal ! »

Source : archives de Saint-Antonin (texte non daté ni signé)

Georges Cosnier