

8012

Mesures en étain atypiques

Par Philippe BOUCAUD

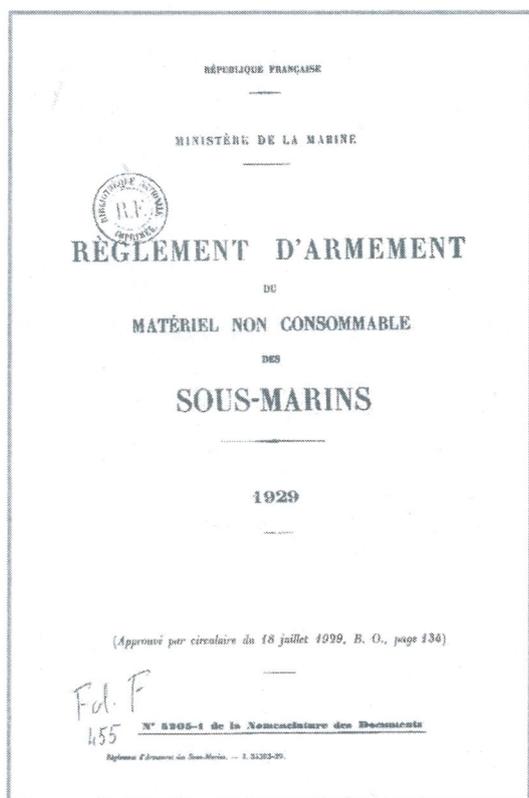
Toujours branché sur les mesures de capacité, nous avons repéré dans *Le Système métrique 2019/3*, page 4057, un « INVENTAIRE DE NAVIRE » extrait du dictionnaire de SAVARY DES BRUSLONS*, que les amateurs connaissent bien. C'est en effet une mine de renseignements.

À la rubrique « ARTICLE DU MAÎTRE-VALET », on peut lire « 2 pots, 2 pintes, 2 chopines, 2 quarts, 1 demi-quart } d'étain », ce qui avait éveillé notre intérêt.

S'ensuivent plusieurs autres ustensiles, parmi lesquels nous n'avions pas manqué de remarquer aussi « 1 romaine à la Française, 1 romaine à la Chinoise (?) ».

Ignorant le terme et donc la fonction exacte du Maître-Valet à bord d'un navire, la consultation du *Glossaire Nautique*† nous renseigne : « *Commis aux vivres, Cambusier* ».

... ce qui nous ramenait à une ancienne recherche, où nous étions tombés par hasard sur le document reproduit ci-dessous‡, ou : « jusqu'où des mesures en étain pouvaient-elles se nicher ? », et où nous retrouvons la cambuse...



Extrait de la page 338 : →

USTENSILES DE GAMBUSE.																			
Balance Roberval, force 5 kilogs.....																			
Entonnoir en fer blanc de 1 l. 50.....																			
Moulin à café en fonte, sans pieds avec volant.....																			
Série de poids en cuivre cylindriques, comprenant un poids de 1 kilog et 1 kilog subdivisé jusqu'au gramme, avec socle en bois.....																			
Râpe à fromage.....																			
Mesures de capacité en étain avec anses portant en chiffres très apparents l'indication de leur capacité métrique et du nombre de rations qu'elles contiennent, étalonnées pour :	<table border="0"> <tr> <td>le</td> <td>{</td> <td>1 litre, 4 rations..</td> </tr> <tr> <td>vin :</td> <td>{</td> <td>0 l. 50, 2 rations..</td> </tr> <tr> <td></td> <td>{</td> <td>0 l. 25, 1 ration..</td> </tr> <tr> <td>l'eau de vie :</td> <td>{</td> <td>0 l. 12, 4 rations..</td> </tr> <tr> <td></td> <td>{</td> <td>0 l. 03, 1 ration..</td> </tr> </table>	le	{	1 litre, 4 rations..	vin :	{	0 l. 50, 2 rations..		{	0 l. 25, 1 ration..	l'eau de vie :	{	0 l. 12, 4 rations..		{	0 l. 03, 1 ration..			
le	{	1 litre, 4 rations..																	
vin :	{	0 l. 50, 2 rations..																	
	{	0 l. 25, 1 ration..																	
l'eau de vie :	{	0 l. 12, 4 rations..																	
	{	0 l. 03, 1 ration..																	
	<table border="0"> <tr> <td></td> <td>{</td> <td>0 k. 050.....</td> </tr> <tr> <td></td> <td>{</td> <td>0 k. 100.....</td> </tr> <tr> <td></td> <td>{</td> <td>0 k. 200^g.....</td> </tr> <tr> <td></td> <td>{</td> <td>0 k. 500.....</td> </tr> <tr> <td></td> <td>{</td> <td>1 kilog.....</td> </tr> <tr> <td></td> <td>{</td> <td>2 kilog.....</td> </tr> </table>		{	0 k. 050.....		{	0 k. 100.....		{	0 k. 200 ^g		{	0 k. 500.....		{	1 kilog.....		{	2 kilog.....
	{	0 k. 050.....																	
	{	0 k. 100.....																	
	{	0 k. 200 ^g																	
	{	0 k. 500.....																	
	{	1 kilog.....																	
	{	2 kilog.....																	
Poids en fonte de fer de :																			
Botte en bois dur pour contenir une série de poids.....																			
Romaine ordinaire à crochets de 150 kilogs.....																			
Tuyau en caoutchouc entoilé pour siphon de transvasement.....																			

* SAVARY DES BRUSLONS, J., *Dictionnaire Universel de Commerce, d'Histoire Naturelle & des Arts et Métiers*, Cl. Philibert, Copenhague 1765.

† JAL, A., *Glossaire Nautique*, Firmin-Didot, Paris 1848.

‡ BnF Gallica : ark:/12148/bpt6k5473709z.

À la lecture de cet inventaire, il est intéressant de noter que, si les deux premières mesures sont de capacités « classiques », il n'en va pas de même pour les trois suivantes, de capacités « non classiques », et nécessitant donc des moules spéciaux.

... ce qui nous faisait exhumer un très ancien dossier d'expertise (1981 !) dans lequel nous avons noté :

« huit mesures en étain se divisant en deux séries, et portant les mentions suivantes » :

- | | |
|---|--------|
| • VIN – 3 RATIONS – 75 CENTILITRES | 156/78 |
| • VIN – 2 RATIONS – 50 CENTILITRES | 131/67 |
| • VIN – 1 RATION – 25 CENTILITRES | 106/54 |
| • HUILE À MANGER – 3 RATIONS – 54 GRAMMES | 68/34 |
| • VINAIGRE – 1 RATION – 3 CENTILITRES | 54/26 |
| • HUILE À MANGER – 18 GRAMMES | 42/21 |

Les dimensions correspondent aux prescriptions légales, hauteur intérieure double du diamètre intérieur, mais nécessitant des moules spéciaux.

Deux autres :

- | | |
|---|-------|
| • VINAIGRE – 6 RATIONS – 15 CENTILITRES | 75/50 |
| • HUILE À MANGER – 36 GRAMMES | 51/31 |

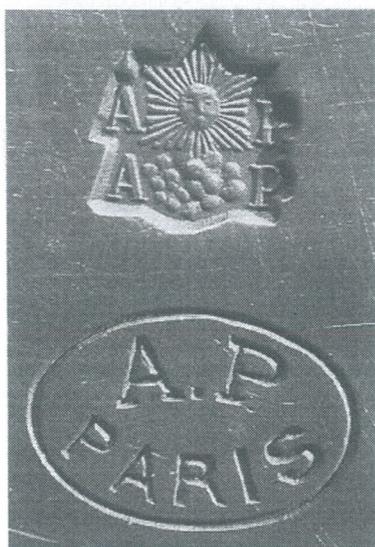
semblaient obtenues à partir de mesures « normales » dont la hauteur avait été diminuée...

Enfin, dans un autre dossier :

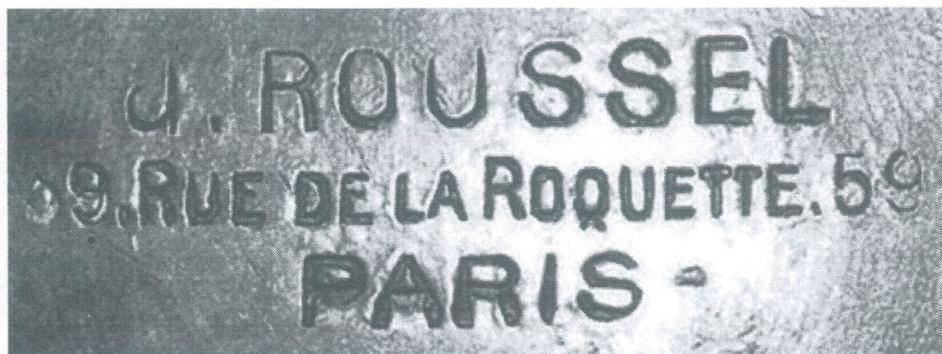
- | | |
|---|---------|
| • VIN – 7 RATIONS – 175 CENTILITRES | 189/110 |
| • SPIRITUEUX – 7 RATIONS – 21 CENTILITRES | 102/51 |
| • SPIRITUEUX – 4 RATIONS – 12 CENTILITRES | 84/42 |

Les dimensions, indiquées en millimètres, mentionnent d'abord la hauteur, puis le diamètre.

Notons au passage la précision de fabrication de ces mesures, qui se concrétise avec 25 cl de vin (106/54) et 21 cl de spiritueux (102/51), il fallait donc des moules différents !



Signalons enfin que toutes ces mesures portent des poinçons des fabricants parisiens de la deuxième moitié du XIX^e siècle, Alphonse PERRAULT, actif à Paris de 1845 à 1883, et Jean ROUSSEL, actif à Paris de 1883 à 1900.



Il y a certainement une piste à creuser au niveau des fournitures militaires...

Monsieur Louis MARQUET, consulté à l'époque, était resté « sec » sur le sujet ! ■