

DANS CE NUMÉRO :

Les travaux de l'hiver 2

2

De la naissance à la renaissance 3

La recette ! 4

Parlons de meules !

Lors des visites, une remarque revient souvent lorsque la meule tournante est visible, en position d'attente à la verticale, et qu'apparaissent les carreaux de pierre qui la composent et les cercles qui les retiennent : « Nous pensions que la meule était d'une seule pièce en granit ! ».

Meules monolithes .

Évidemment c'est la solution la plus simple, une meule monolithe est plus facile à concevoir et les documents d'archives nous disent historiquement parlant qu'elles furent les premières à être utilisées.

Elles étaient faites de granit ou de grés, d'un diamètre de l'ordre de 6 pieds (2 mètres) pour une épaisseur de 20 cm, elles frisaient la tonne et tournaient à environ 60 tours/mn.

Meules composites.

Vers le milieu du 18^{ème} siècle on commença à assembler les pierres de meules (meulière), à les cercler comme des roues de charrettes (frettes).

Dans une meule dite " composite " on dénombre 40 à 50 carreaux ajustés et joints au plâtre, disposés d'une façon particulière pour permettre une bonne mouture et une bonne aération des meules.

En général, trois zones de pierre de qualités différentes en partant du centre : le cœur – l'entre pied – la couronne. Le cœur : granit ou silex dont l'extérieur est en général hexagonal : il assure le début du concassage. L'entre pied : le grain y est écrasé. La couronne : la farine et le son apparaissent et sont refoulés en périphérie dans l'archure (coffre entourant les meules).

Les meules composites sont rayonnées avec des sillons pour aider à l'évacuation du produit et aussi pouvoir ventiler les meules.

Les meules composites étaient en général plus petites que les monolithes (de l'ordre de 5 pieds) mais plus épaisses (1 pied). Le

pois des meules du moulin du Birlot est de l'ordre de 650 kg, pour un diamètre de 1.60 mètres, elles tournent peut-être à 75 tours/minute sous une puissance de 2,5 CV.

Entretien des meules.

Il fallait conserver une certaine rugosité aux meules composites. A l'aide d'un marteau particulier on recreusait les sillons et les rainures et l'on piquait la pierre. La consistance de la farine obtenue indiquait au meunier quand il devait intervenir pour " rhabiller " les meules.

Écartement entre les meules.

Les meules n'étaient pas planes, une pente de 1 à 2 degrés laissait au centre un écartement de l'ordre de 8 mm pour ne retrouver à la périphérie que quelques dixièmes de ... millimètres.

Ce n'était pas un travail de tout repos et le meunier comme on le sait ne pouvait « s'endormir ».

Ah ! ces réglages qui nous donnent à nous... tant de soucis.

Un blocage des meules est vite arrivé... et pouvoir reconstituer une meule ou en trouver une autre paire ! pas évident.

Aussi il faut faire tourner le moulin aux grandes occasions et sous haute surveillance, apporter la preuve que le mécanisme fonctionne...! oui .

Parlons des meules d'accord ! mais... sans qu'elles fassent de bruit.

J. GLON

SOMMAIRE :

- *Edito*
- *Quoi de neuf au Birlot ?*
- *Trois siècles et demi : un âge respectable.*
- *Vous avez faim ?*
- *N'oubliez pas !*



Les travaux de l'hiver :

Contrairement à l'idée souvent exprimée, il reste toujours quelques travaux à réaliser.

Ainsi, cet hiver, l'aménagement du premier niveau a été fait : mise en place d'un plancher sur les poutres et pose d'un garde-corps qui vont permettre d'aller voir le mécanisme en toute sécurité. Quant au bénévole qui a effectué ces travaux, vous l'avez bien sûr tous

démasqué : c'est encore une fois grâce à Pierre AUFFRET que nous sommes allés de l'avant !

La seconde phase de travaux aura probablement été réalisée lorsque vous lirez ces lignes. Il s'agit de remettre en état la petite digue extérieure qui soutient l'arbre de la roue et qui délimite le canal qui fait tourner la roue (le coursier). Cette digue souffre à chaque tem-

pête d'ouest et il était absolument nécessaire de la restaurer : c'est sur elle que repose la roue et les vibrations de cette dernière, lorsqu'elle tourne, imposent un parfait état. Ces travaux ont été confiés à l'entreprise C.B.L que nous avons retenue après consultation d'autres entreprises.

Enfin, le repiquage ou rhabillage (c.f. éditorial de J. Glon) des meules a été



Pour les grands, attention la tête !



Vous pouvez constater que la remise en état de cet ouvrage est loin d'être superflu...

Dates de moutures :

Assemblée générale

La date a été fixée cette année au lundi 5 août à 11 heures. Comme tous les ans, nous serons sur le pont dès 10 heures 30 pour enregistrer vos signatures.

De la naissance à la renaissance...

L'historique du moulin du Birlot mais aussi des deux moulins à vent de Bréhat sera publié au fil des numéros du Strakellig. Le précédent épisode nous avait laissés au milieu du XIX^{ème} siècle.

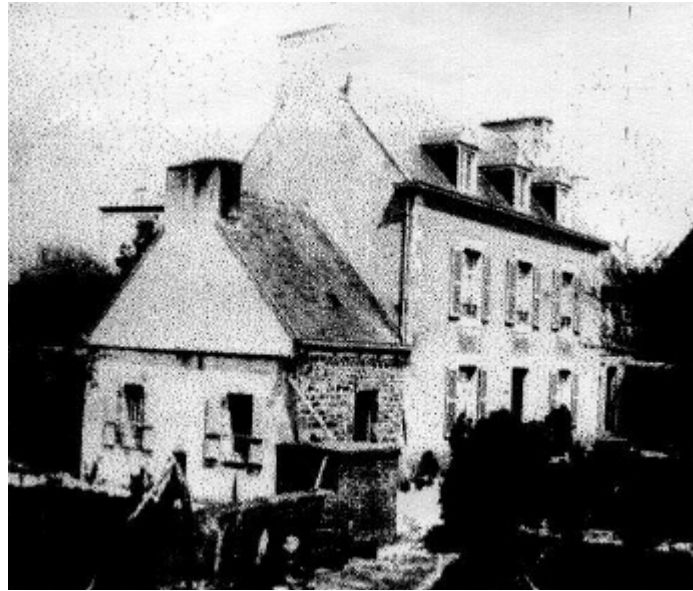
Nous avons évoqué dans le précédent *Strakellig*, le cahier de comptes du meunier-boulangier Yves LE QUERHIC dont madame BASTIT-LE QUERHIC, qui est son arrière-arrière petite fille, nous a fait copie.

Ce cahier fait mention des ventes ou échanges de tous les jours des années 1865 – 66 – 67.

Jacques GLON a dépouillé ces 70 pages recto-verso afin d'en extraire la liste de la clientèle. Comme vous pouvez le constater, sur cette centaine de patronymes pourtant bien connus dans les siècles passés, peu d'entre eux sont encore portés aujourd'hui. Contrairement à ce que pensent certains, le fait que Bréhat soit une île n'était pas sy-

nonyme de consanguinité systématique : à la Révolution déjà, les mariages entre bréhatins étaient moins fréquents que les mariages entre bréhatine et non

bréhatin (et inversement). Le brassage de population s'est probablement encore intensifié au cours des siècles suivants, ce qui explique cette disparition



Devinette : cette maison, située à proximité du Port-Clos, était la demeure d'Yves Le Querhic. Quel est son nom aujourd'hui ?

d e s
n o m s
de fa-
mille.

LE QUERHIC Yves Livre de comptes clients (1865-66-67)

ALAIN	Elisa	CORTIR	Daniel	LOARER	Marie
ALAIN	Maxime	CORTIR	François	LOAS	Guillaume
ALAIN	Marie Anne	DREZENEC	Jacques	LOCAT	Benoni
ALAIN	Yves	DURAND		LORGERE	Fille
ALANET	Claude	ETIENNE	Eugène	MEJEANT	Jacques
AUFFRAY	Louis	FLEURY	Madame	MEUR	Theodore
AUFFROI	Julien	FOGERON	Catherine	MEVEL	Jacques
BAIL	Gratien	FORTIER	ép.Guezennec	MEVEL	Yves
BARACH	Guillaume	GALLOU	Pierre	MOISAN	Madame
BELLEC	Yves	GARNIER	filles	MORVAN	Douanier
BLANCHARD	Marie	GAUTIER	Jean Louis	MORVAN	Jeanne Yvonne
BOCHER	Jean	GOFF	Yves Marie	OBET	Monsieur
BOCHER	Jeanne Yvonne	GRAS	Marie Hélène	OLIVIER/locat	Jeanne Yvonne
BOLOCHE	Fille	GUEN	François	PAGE	Olivier
BONENFANT	Jean	GUESI		PAGE	François
BOZEC	Yves Marie	GUEZENEC	Monsieur	PAIANCHON	Françoise
BRIAND	Mathilde	GUILLARMU	Pierre	PETIBON	Marquerite
BRUJEON	Jean	GUILLOU	Jean Marie	PORZOU	Marie
CADORET	Yves	GUIOMAR		PRUNENEC	Alexis
CAM	Jean Marie	GUIOMARD	Guillaume	QUEREL	Eufémie
CAM	Philippe	GUIOMARD	Jean	RAOUL	Veuve
CAM	Yves Marie	HEGARAT	Marie Anne	RAZAVET	Yves
CAVORZIN	Yves Marie	HENRY	Joseph	RAZAVET	Jean Louis
CAYETTTE	Jacques	HERVE	François	RICHARD	Marie Yvonne
CAZAVET	Jean	HILION		ROLLAND	Jean
CHEVANTON	Marie Joseph	HOANEN	Jean marie	SEBAN	Pierre
CHEVERT	Eugenie	HUET		TANGUI	Marie Joseph
COLIN	Antoine	JACQUES		TROALLEC	Pierre
COLIN	Ollivier	KERDUAL	Jean	VERRIE	Marie Anne
COR	François	KERJOLIS	Veuve	VIDAMANT	Fille
COR	Françoise	KERVAREC	Joseph	VIDAMANT	Marie Jeanne
COR	Anne Marie	LECHVIAN	Marie Jeanne	VOILAND	Jean
CORBET	Joseph	LIBOUBAN	Yves(du nord)	VOLANT	Séraphine

*Ur vilin gozh pell 'zo dilezet - Na trist !
Difiniv ha kevrinus o selaou kroez ar skluz*

Anjela Duval

Un vieux moulin délaissé depuis longtemps - Que
c'est triste !
Immobile et mystérieux écoutant le grondement de
l'écluse.

**Votre cotisation 2002
est à jour.
Merci.**

Adresse publi postage ligne 1
Adresse publi postage ligne 2
Adresse publi postage ligne 3
Adresse publi postage ligne 4
Adresse publi postage ligne 5

La recette !

Qui n'a jamais mangé de far breton ?
Cette spécialité culinaire, faite avec de
la farine de froment est originaire de
Bretagne sud (autant dire la Corse pour
nous !).

Mais au nord-ouest, il est une autre
sorte de far, réalisé, lui, avec de la fa-
rine de blé noir. Et vous m'en donnerez
des nouvelles !

Sachez qu'il est encore meilleur chaud
ou tiède mais que froid, il est plus pré-
sentable car on peut alors le couper...
A vous de voir !

Dans tous les cas, une petite prome-
nade s'impose après en avoir mangé
car c'est plutôt... riche !

LE FAR DE BLÉ NOIR de Catherine

- ⓪ 150 g de farine de blé noir
- ⓪ 1 litre de lait
- ⓪ 150 g de sucre
- ⓪ 150 g de beurre
- ⓪ 1 œuf
- ⓪ Raisins secs et pruneaux

Mettre le four à chauffer th. 5.

Dans un saladier, mettre la farine et y
creuser un puits. Ajouter l'œuf entier et
le beurre fondu. Mélanger en ajoutant
le lait petit à petit de façon à obtenir
une pâte lisse. Incorporer le sucre et
les raisins avant de verser le tout dans
une casserole.

Chauffer le mélange à feu doux sans
arrêter de remuer jusqu'à ce qu'il
nappe la cuillère en bois.

Verser dans un plat à four dans lequel
sont répartis les pruneaux.

Association du Moulin du Birlot

B.P. 5
22870 ÎLE DE BRÉHAT

Téléphone : 02 96 20 02 83

Télécopie : 02 96 20 02 83

Messagerie : birlot@bretagnenet.com