



BLAGNAC QUESTIONS D'HISTOIRE

Revue d'Histoire Locale - Semestriel - n° 17 (Mai 1999)

Edité par l'Association pour l'Etude et la Présentation de l'Histoire de la Résistance et de Blagnac - CERRAVHIS

Siège Social - 7, rue Bacquié-Fonade - 31700 BLAGNAC

AU FIL DES RECHERCHES

Les documents ci-dessous se rapportent à deux sujets traités dans le précédent numéro : les pêcheurs et les briquetiers.

Le 11 juillet 1792, l'Assemblée Législative a déclaré : " La Patrie est en danger " et décidé que des "commissaires se relaieront de jour et de nuit" sur la commune pour accueillir des volontaires. Ce sont : le maire, les officiers municipaux et les notables.

Bientôt ces commissaires auront à régler d'autres problèmes. La guerre se développe ; les royalistes attaquent la jeune république, à l'intérieur et aux frontières. La disette s'installe. Le 4 mai 1793 la Convention décrète la "première loi du maximum" concernant le prix de la farine et des grains (loi départementale) puis celles du 11 et du 29 septembre plus générales. La municipalité blagnacaise surveille soigneusement la régularité des transactions commerciales.

16 Brumaire an III (6 novembre 1794)

Vente de "tuille" au-dessus du "maximum".

"Ce jourdhuy 16 brumaire lan troisième de la République Française une et indivisible par une lettre envoyée par le comitté de surveillance de la commune de Blagnac en datte du 22 vendemiaire a la municipalité concernant une denonce faite contre le citoyen Simon Giscarol qui avait vendu la tuille audessus du prix du maximum que lon avait reçu par trois denonces différentes avons interpelle le citoyen Pierre Rocolle membre du comitte nous a déclaré que les dénonciateurs était Jean Boyer et Antoine Cazeneuve dit cazanive, Jean Mouchet et cest pourquoy nous avons dressé le present proces verbal avant qui de droit fait a la maison de Blagnac le jour et an que dessus"

Signatures de :

Miquel officier municipal
Bessieres officier municipal
Hérissou maire.

Archives municipales de Blagnac - 1D10



Le four de la dernière briqueterie blagnacaise à jamais éteint.

Le 5 thermidor an II (23 juillet 1794)

Les aloses

Ce jour-là, le maire de permanence Jean Hérisson a déjà du régler un conflit entre les citoyens Dadé et Dumont, mais un autre se présente. Cette fois il s'agit de vérifier le poids lors d'une vente d'aloses à des citoyens de Toulouse et de Blagnac.

" Ce jourd'huy Cinq Thermidor l'an II de la République Française une et indivisible moy Jean Hérisson maire j'ay trouvé dans la boutique du citoyen Pierre Lavigne, le citoyen Raimond Brousse habitant de la commune de Toulouse et Jacques Lavigne habitant de notre commune qui portait des aloses, moy Jean Hérisson maire je lui ay demandé combien il leur en avait fait payer, il mont répondu quinze sols la livre et même nous croyons quil nous a fait petit petit poids desuite moy Jean Hérisson maire je lui ay requis au nom de la loi, de le porter à la maison commune que je le voules le pezer, et que de suite ils ont obéi sont porté à la maison commune moy dit Hérisson maire en arrivant à la maison commune jay pese les dites alozes il ont peze la quantité de quinze livres petit poids savoir celle du citoyen Brousse neuf livres et Jacques Lavigne six livres ce quil fait en tout le contingent cy dessus, moy dit Hérisson ayant demandé aux parties sy on lui avait payer au prix du maximum ils ont déclaré la vérité les avoir interpellé à quel escave (pêcheur) il avait acheté les dites aloses ils ont déclaré que c'était le citoyen Pierre Bosc quil le lui avait vendu et moy dit Hérisson ayant dressé le presant procès-verbal pour faire valoir avant qui de droit et ont signé ceux qui ont su fait a la maison commune de Blagnac en permanence le jour et an que dessus".

Trois signatures :

Herisson maire
Raimond Brousse
Illisible

Archives municipales de Blagnac - 1D10

Recette Combainillon d'Alose

1^o Faire un bœuf d'ail, d'aygnon, faire revenir des
poireaux tendres et quelques petits oignons le tout coupé en dés
Mettre 2 ceubere d'huile 2 ceubere rhum au
eau de vie. (Carriquet garni) capri sel et poivre
un ou 2 morceaux de sucre et 2 ou 3 clou de
girofle, vin rouge au vin blanc au maître de chaque
si on a du sang le délayer avec un peu de vinaigre
pour épaissir la sauce.

2^o L'écailleur le couper en morceaux ~~comme du merlan~~
mettre dans la sauce et sans jamais le retourner, faire
(et plus.)
écailleur 10 ou 12 h à petit feu. ça cuit à l'arête fondue.

3^o on peut aussi la faire rôtir au feu et faire avec
chair a sauté, 1 verre de vin blanc un morceau de beurre
et des tranches de citron. 4^o sur le grill à petit feu
la tenir bien arrosée avec de l'huile et la manger
avec sauce verte au mayonnaise.

5^o coupe en tranches minces et frite comme
du merlan.

« L'Alose à la Moissacaise » recettes recueillies auprès d'une restauratrice de Moissac
et transcrites par le père de Jeannette Weidknet.