

4 janvier 1875 : Consommation de pain.

L'état major de la région questionne le maire de la commune sur sa production de farine et de pain.

Au village qui compte 654 habitants il y a 9 fours à pain et 36 dans les hameaux qui peuvent cuire 120 pains de 6 kilos en vingt quatre heures soit 840 kilos de pain journallement.

La farine est produite dans deux moulins qui possèdent chacun cinq paires de meules qui peuvent moudre 10 quintaux en 24 heures.

Les deux moulins sont situés dans les hameaux de Coz et Trébillet.

Les deux familles de meuniers :

Famille Pernod pour le moulin de Trébillet et

Famille Sarrazin pour le moulin de Coz.



Etat Major de la Région de l'Etat Major
Montagne, 4 Jan 75

1^o Nombre de fours { Montagne 9 } 45
 { Hameaux 36 }
180
14
6
840

Chaque four peut cuire 120 pains de 6 k
en 24 h. - soit 840 k. pains

2^o Nombre de moulins 2 - 5 paires de meules
Chaque paire de meules
peut moudre 10 quintaux métriques
de blé en 24 heures.

Certifié exact

