

l'autre de l'espace occupé par le liquide et en saisissant la pâte pour la faire passer entre les doigts, la diviser et la mélanger à l'eau. A mesure qu'on exécute ces mouvements, qui doivent être aussi rapides que possible, car de la vivacité qu'on met à pétrir dépend en grande partie la réussite de cette première opération, on entraîne peu à peu la farine prise autour de l'espace occupé par le levain, en ayant soin de ne pas laisser celui-ci déborder par dessus l'espèce de rempart qu'on a formé ; on incorpore ainsi une partie de la farine. On ajoute alors le reste de l'eau, et on continue d'agiter et de mêler le tout, comme je viens de le dire, jusqu'à ce qu'on ait incorporé la plus grande partie de la farine ; celle qu'on n'emploie pas sert vers la fin de l'opération.

Pendant tout ce premier travail, il faut bien se garder d'enfoncer la pâte avec les poings ; il faut, au contraire, toujours la prendre en dessous et la soulever pour introduire de l'air dans la masse. Cette opération s'appelle la *fraise* : c'est la plus importante d'un bon pétrissage ; elle doit être faite avec célérité. Après elle vient la *contre-fraise*, qui consiste à incorporer le reste de la farine en faisant aller la pâte d'un côté du pétrin à l'autre. La personne qui pétrir peut tremper de temps à autre ses mains dans de l'eau froide : cette espèce d'arrosage s'appelle *bassiner* ; mais s'il fait froid il faut s'en abstenir, à moins que la pâte ne soit trop ferme, car il faut qu'elle soit molle ; dans ce cas, on bassinerait avec de l'eau tiède. Lorsque toute la pâte ne forme plus qu'une masse bien homogène, on garnit de farine la partie du pétrin restée libre, et avec le coupe-pâte on divise la pâte par portions et on l'y transporte. On détache celle qui se trouve autour du pétrin au moyen du coupe-pâte ; on jette de la farine entre cette pâte et les parois du pétrin pour qu'elle n'y adhère pas de nouveau. Si l'on opère sur de petites quantités, on détache par le même moyen la pâte qui adhère au fond. Alors l'opération du pétrissage est terminée.

LA LEVEE DE LA PÂTE.

On a à l'avance saupoudré de farine les paniers, corbeilles ou *paillons* ; car on donne des noms différents à cet ustensile, selon les contrées ; on coupe la pâte par portions et on la dépose dans ces corbeilles de manière à les remplir jusque vers la moitié de leur hauteur, pour qu'elle y subisse le travail de la fermentation. On place ordinairement ces corbeilles, les unes

à côté des autres, dans la pièce où est le four, et on les couvre soigneusement en hiver en les entourant de toutes parts, car il est important que la pâte ne refroidisse pas ; en été, la couverture peut sans inconvénient être plus légère.

De temps en temps on examine si la fermentation commence : quand il fait chaud elle se produit en une demi-heure ou trois quarts d'heure ; en hiver il faut beaucoup plus de temps. Lorsqu'elle paraît se développer, il est temps de mettre le feu au four.

Dans quelques provinces on emploie pour mettre la pâte des sèbles en bois qui ne me paraissent pas aussi commodes que des paniers ou corbeilles en osier blanchi et tissé fort serré. On peut garnir ces corbeilles de grosse toile fixée tout autour et au fond, mais ce n'est pas indispensable ; elles peuvent être longues ou rondes ; en général, celles destinées au pain blanc sont longues, tandis que celles qui servent pour le pain bis sont rondes et d'une contenance plus considérable.

J'ai dit tout à l'heure qu'il fallait chauffer le four avant que la fermentation du pain fût achevée ; si cette fermentation était lente et que le four fût prêt avant la pâte, il faudrait entretenir la chaleur avec un peu de bois, car il faut que le travail de fermentation soit achevé avant d'enfourner ; la pâte doit être soulevée, élastique, et repousser la main lorsqu'on l'appuie dessus.

Il faut mieux que le four attende la pâte que de se trouver forcé de différer l'enfournement de celle-ci ; car si la fermentation prend trop de développement le pain devient aigre. On doit surtout, avant d'enfourner, découvrir les corbeilles, les apporter près du four, et s'assurer en les penchant que la pâte n'adhère pas au bord ; si elle y adhérerait, on la détacherait doucement avec un couteau et on jetterait quelques pincées de farine pour éviter que cet inconvénient ne se reproduisit.

ENFOURNEMENT DU PAIN.

Si, en versant le pain des corbeilles sur la pelle pour enfourner, quelques portions de pâte adhéraient encore aux parois, il faudrait, pour les détacher, les prendre légèrement du bout des doigts et les retirer par portions ; un frottement ferait coller la pâte davantage au lieu de la détacher. On saupoudre la pelle avec de la farine ou de la recoupe avant d'y placer le pain ; on l'y dépose en renversant brusquement la corbeille et en donnant une petite secousse pour détacher la masse, qu'on enfourne vi-