savoir, est une opération chimique, qui décompose le sucre de la farine et le convertit en alcool et en acide carbonique. L'acide carbonique est un gaz : et, étant ainsi produit sous forme de petites bulles d'air, il cherche, à la façon de tous les gaz, à se dilater, à s'élever et à s'échapper à travers la pâte ; mais le gluten de la farine, qui ne subit aucune décomposition, pas plus que l'amidon, enchevêtre, pour ainsi dire et retient prisonnières ces bulles de gaz, à cause de sa consistance semi-viscide qu'il prend dans la pâte. Ces bulles de gaz se formant promptement et constamment en une multitude de points, il s'ensuit naturellement que toute la masse de la pâte se distend et se soulève ; et, là où l'accumulation des gaz est plus grande, il se forme des boursofflures assez considérables ; il arrive même assez souvent que, la poussée étant plus forte que n'est la résistance, ces boursofflures crèvent et laissent échapper leur contenu. Je dois vous faire remarquer ici que l'action du pétrissage et du *battement* de la pâte n'a d'autre effet que de la rendre parfaitement homogène dans tous ses points. On donne généralement à cette fermentation le nom de *panaire*, bien qu'elle ne soit pas spéciale au pain puisque, en réalité, elle appartient à la fermentation acide et à la fermentation putride qui conjointement produisent des gaz carboniques, ammoniacaux et sulfhydriques. C'est à l'action du levain et de la levure de bière, qui ne sont autres choses que des ferments rapides et bienfaisants, que l'on doit la légèreté, la porosité et le goût agréable du pain. Qu'elle est la nature respective, pourrait-on me demander, de ces deux ferments si communs ?

Le levain (*levamen*) est, proprement parlant, une substance albumineuse d'un goût âcre prononcé, contenant une grande quantité de croissances ou corps végétaux cryptogamiques fongueux, sous la forme de très petits globules ou cellules qui, dans des conditions favorables, se multiplient rapidement par le procédé connu sous le nom de bourgeonnement. La levûre de bière (*spuma cerevisiæ*) que les Anglais appellent *yeast* ou *barm*, est une substance écumeuse qui se forme à la surface de la bière, comme son nom l'indique, et qui provient du moût en fermentation première. Elle est de nature mucilagineuse et contient, comme le levain, des substances albumineuses sans la présence desquelles toute fermentation est impossible. La levûre de bière donne au levain une force d'énergie prompte et rapide qu'il ne saurait avoir sans elle. La levûre ne peut se conserver longtemps sans altération : le temps et