

mal préparé est lourd ou aigre et devient beaucoup moins blanc que lorsqu'il est fabriqué avec le soin convenable. Il y a des pays où les femmes sont chargées de pétrir, d'autres où ce travail regarde les hommes ; il est difficile de modifier ces habitudes : cependant il convient que cette besogne de ménage soit faite par les femmes, à moins qu'il ne s'agisse d'une grande quantité de pain, de celle qui pourrait produire, par exemple, 5 minots de farine.

Il est nécessaire d'étudier en quelque sorte, la qualité de la farine qu'on emploie. Il en est qui demande beaucoup d'eau au pétrissage, d'autre moins ; celle-ci lève plus vite, celle-là plus lentement. C'est à la personne chargée de la manutention du pain de faire ces observations. Les farines vieilles, de même que celles faites avec de vieux blé, veulent plus d'eau. La farine dans laquelle il entre beaucoup de seigle doit se pétrir plus ferme ; on doit faire la pâte plus molle lorsqu'il n'y entre que du froment pur.

LA QUALITE DU LEVAIN.

Lorsqu'il est trop vieux, durci, sec et d'une odeur désagréable, au lieu d'être à l'état de fermentation nécessaire à la levée de la pâte, il est pour ainsi dire corrompu. Si on avait un levain dans cet état, il faudrait tâcher de s'en procurer d'un peu plus frais, ou au moins en faire un nouveau la veille, avec une très-petite partie du vieux. Ce premier levain n'est que le germe de la fermentation nécessaire au pain ; c'est avec lui qu'on prépare le levain qui doit faire fermenter la masse de pâte. Quatre ou cinq heures en été, de huit à dix heures, quelquefois douze, s'il fait froid, un terme moyen dans les saisons intermédiaires, suffisent pour la fermentation du levain. On est généralement dans l'habitude de le laisser fermenter plus longtemps, ce que je considère comme une faute. Si un retard imprévu, ou une fermentation trop active, dont souvent on ne peut deviner la cause, avait hâté la levée, et que le levain fut trop fermenté, qu'il se répandit et fût comme bouillonnant, il faudrait le repétrir en y ajoutant de nouvelle farine, et attendre une nouvelle fermentation qui ne tarderait pas à se développer. Un levain trop ou trop peu fermenté fait de mauvais pain ; l'un a perdu son activité, l'autre ne l'a pas encore acquise.

POUR FAIRE LE LEVAIN.

Après avoir déposé dans le pétrin la farine qu'on veut convertir en pain, on fait

au milieu de cette farine, à l'une des extrémités du pétrin, un trou au milieu duquel on dépose le premier levain conservé d'une fournée à l'autre. On l'écrase d'abord avec soin ; puis on y ajoute de l'eau à la température de l'air quand il faut chaud, dégorge dans les saisons tempérées, et légèrement chaude lorsqu'il fait froid. On délaie le levain avec cette eau en le faisant passer entre les doigts, en ouvrant et fermant la main, comme si on voulait saisir la pâte, et en écrasant tous les grumeaux. Lorsque le levain est parfaitement délayé, on ajoute peu à peu de la farine pour en former une pâte plus molle si c'est du froment qu'on pétrit, plus ferme si c'est un mélange de différentes farines. On emploie environ le tiers de la farine à faire le levain. Une seule main suffit pour faire cette petite opération. Le levain fait, on le recouvre de farine et on forme une espèce de rempart en rapprochant et en appuyant la farine autour de lui ; s'il fait froid, on couvre le levain avec un linge assez épais pour lui conserver sa chaleur et faciliter sa fermentation, et on ferme le pétrin. On peut même, lorsqu'il fait très-froid, placer sous le pétrin un petit fourneau garni de cendre chaude, afin que le travail soit plus complet et plus régulier. Lorsque le levain est convenablement levé, c'est-à-dire lorsque la farine qui le recouvre est fendillée de toutes parts sans que le levain ait débordé, il est temps de pétrir.

Dans les temps chauds, on peut employer l'eau à la température de l'air ; si elle sortait d'un puits, il faudrait la faire dégorger, mais non chauffer ; il y a bien moins d'inconvénient à employer l'eau trop froide que trop chaude ; le pain mettra plus de temps à lever, voilà tout. Dans les temps froids, l'eau peut être élevée à la température de + 25 à 39 degrés.

POUR COMMENCER L'OPERATION DU PETRISAGE.

On écarte le rempart de farine qui entourait le levain, et on le reforme plus loin, afin qu'il se trouve au milieu d'une espèce de bassin. Si on emploie du sel, ce qui n'est pas d'usage dans tous les pays, on peut le faire fondre dans l'eau ou le mettre sur le levain. Le premier procédé est préférable ; 750 grammes de sel suffisent pour un hectolitre de farine ; un léger excès n'est pas nuisible. On verse sur le levain environ la moitié de l'eau qui doit être absorbée par toute la farine, puis on délaie vivement le levain dans cette eau, en promenant les deux mains d'un bout à