

Combien se sont trompés ceux qui ont cru que le fro- ment, pour parvenir à l'état de pain, avait été dénaturé dans ses propriétés alimentaires ! Les changements succes- sifs qu'il a éprouvés depuis son état nature jusqu'à sa fer- mentation et sa cuisson, sont autant de pas faits vers la perfection ; et s'il était possible que le luze eût influé sur cet objet, on pourrait dire que, pour la première fois, l'homme et la plante n'ont rien perdu au soin de cet enne- mi de l'aisance ; il est même incontestablement démontré que la farine qui a acquis, sous la forme panaire, du vo- lume et du poids, a augmenté aussi d'un tiers au moins du côté de la qualité substantielle : ce qui doit servir à compen- ser les soins que demande la préparation du pain.

L'histoire apprend qu'on commença à manger les grains entiers et crus à l'instar des autres végétaux ; on les ramollit ensuite dans l'eau par la cuisson, et on en fit usage comme on le fait actuellement pour le riz ; mais leur viscosité et leur fadeur, dans cet état, engagèrent à les sou- mettre à une torréfaction préalable, qui les rendit plus lé- gers et plus sapides : c'était déjà quelque chose ; le broi- ment des dents, le mélange de la salive n'en furent pas moins nécessaires. Les Romains, dont la frugalité a en- tant d'influence sur les succès de leurs armées, portaient dans un petit sac de la farine qu'ils délayaient dans l'eau pour s'en nourrir.

Mais l'industrie se perfectionnant à mesure que la fru- galité des premiers peuples disparaissait, on entreprit quel- ques recherches pour améliorer les diverses préparations du blé qui, quoique déformé, combiné avec l'eau et cuit n'offrait pas encore un aliment ni assez commode, ni assez durable, ni assez savoureux pour remplir toutes ces vues.

Que nous soyons redevables au hasard de la découverte du secret important de faire prendre à la pâte un mouve- ment intestin, renouvelé sans cesse par la fermentation et sans cesse arrêté par la cuisson, ou que nous y ayons été amenés insensiblement par le raisonnement et par l'obser- vation, peu importe ; c'est toujours à l'époque de cette dé- couverte que l'homme peut se flatter de jouir de tous les avantages que le blé est en état de procurer à nos premi- ers besoins. C'est aussi à ce temps qu'il faut fixer la con- naissance du pain levé dont l'existence est, chez quelques peuples, d'une date fort ancienne, puisque Moïse remarque que les Egyptiens avaient tellement pressé les Israélites de partir, qu'ils ne leur avaient pas laissé le temps de mettre le levain dans la pâte. Les Egyptiens frappés des bonnes qualités du pain, semblent être les premiers qui aient éri- gé sa fabrication en art ; il fut cultivé avec succès dans la Grèce et perfectionné par les Romains, qui abandonnèrent l'usage de manger les farines sous la forme de bouillies, dont ils étaient amateurs passionnés, pour ne plus se ser- vir que de pain. La réputation de cet aliment se répandit et devint le goût dominant non seulement de l'Europe en- tière, mais de beaucoup de contrées des autres parties du monde ; et il est démontré que si toutes les céréales, de- puis le blé jusqu'au riz, pouvaient se prêter au mouvement de la fermentation panaire, l'aliment dont il s'agit forme- rait la subsistance de tous les climats et de toutes les na- tions.

Mais sans nous arrêter plus longtemps à ces détails hi- storiques, passons à l'objet purement pratique qui doit faire l'objet principal de cette causerie. Il s'agit de faire con- naître de quelle manière on doit procéder à la préparation du pain.

Nous diviserons ce que nous avons à présenter à ce su- jet, en trois opérations : 1o. la préparation des levains

2o. le pétrissage de la pâte ; 3o. la cuisson du pain.

Avant de décrire ces trois opérations essentielles à la boulangerie, nous devons d'abord parler de l'eau, comme l'agent principal de la fermentation ; ensuite du sel ajouté à la pâte pour lui donner plus de corps et de sapidité ; en- fin de l'effet de son dans le pain.

*De l'eau considérée comme faisant partie du pain* — La qualité du pain ne dépend pas de celle de l'eau avec la- quelle on le fabrique : le degré de chaleur qu'on leur donne, la quantité qu'on en met, la manière de l'employer, c'est ce qui y contribue.

Toutes sortes d'eaux, pourvu qu'elles soient bonnes à boire, peuvent donc servir indifféremment à la fabrication du pain : l'eau de puits, l'eau de rivière, l'eau de citerne, l'eau de source et l'eau distillée, n'ont présenté aucune différence dans toutes les expériences qui ont été faites pour établir cette vérité, et dont il est très-important de se pénétrer.

*Du sel dans la pâte.* — On est dans l'usage, en plusieurs endroits de mettre 12 onces de sel par fournée de 170 livres de farine ; ces 12 onces suffisent pour assaisonner le pain sans masquer son goût naturel.

Le sel a encore une autre propriété en boulangerie, c'est de donner du corps, du ton à la pâte, et de tempérer la disposition qu'elle a de passer trop vite à la fermentation ; mais il ne faudrait pas l'y introduire, comme cela se pra- tique quelquefois, au moment de délayer le levain ; car il ne produit plus cet effet au même degré : il est donc néces- saire de ne l'ajouter à la fin du pétrissage, dissous préala- blement dans l'eau.

*Usage du son dans la pâte.* — Il existe plusieurs moyens de séparer du son tout ce qu'il peut fournir de nourrissant, et on les a souvent proposés pour augmenter la masse du pain.

On met le soir, la veille de la cuisson, le son tremper dans l'eau, qui pendant la nuit pénètre toute l'écorce et dé- tache insensiblement la matière farineuse ; le lendemain, on agite le son, que l'on comprime entre les mains pour ache- ver la séparation de tout ce qu'il peut contenir d'alimen- taire et de ne laisser que le squelette de l'écorce. On passe l'eau ainsi chargée à travers une toile claire ou un tamis de orin, et alors elle sera en état de servir au pétrissage de la pâte.

Cette méthode d'extraire par le simple lavage à l'eau froide, la farine qui adhère au son, ne saurait être compa- rée à celle qui consiste à le faire bouillir pour en employer après cela à la décoction au pétrissage : méthode qu'on a présentée souvent comme devant apporter un grand accrois- sement à nos subsistances. Le pain qui provient de la pre- mière méthode a le meilleur goût, est plus blanc, est mieux levé ; d'ailleurs le son qui a macéré dans l'eau froide peut être employé de nouveau, étant mélangé avec du son gras, pour les bestiaux qu'il faut remplir et loster autant que nourrir.

Quelque utile que paraisse l'extrait du son ainsi associé avec le pain, on ne le propose que dans une circonstance de cherté, où il est bon de ne pas perdre une livre de farine et faire servir tout ce qui est alimentaire à la subsistance des hommes ; car autrement, si les particuliers n'avaient pas de basse-cours pour consommer leur son, ils trouveraient plus de bénéfice à le vendre que de l'introduire dans le pain sous différentes formes, parce que son moindre effet est d'en augmenter la masse et en diminuer son volume.

*Préparation des levains* — Le morceau de la pâte mis de côté de la dernière fournée est désigné ordinairement sous le nom de levain de chef ; il est composé de ratissures du