

dilatation ou l'augmentation de volume des bulles par la cuisson.

#### 4. Cuisson.

Chaque pain est ensuite placé sur une pelle saupoudrée de farine grossière ou *recoupette*, et l'on procède à l'enfournement ou mise au four. Les pains abandonnent aisément la pelle au moyen d'un petit mouvement qu'on lui imprime.

Les fours ont ordinairement une forme elliptique, c'est-à-dire une forme circulaire un peu allongée dans le sens de la longueur, pour faciliter la mise au four. (*Dessiner cette forme au tableau.*)

La *sole* (plancher, base) est plane et recouverte d'une voûte surbaissée (la dessiner). La longueur en est en général de 8 à 9 pieds, la largeur de 6 à 7 pieds, et la hauteur de 2½ à 3 pieds.

Pour rendre la combustion du bois plus parfaite, on pratique vers le fond quatre conduits, nommés *ouras*—écrivez ce mot,—qui vont se rendre dans une cheminée. Quand le feu est allumé, on ferme la partie supérieure de la bouche du four : l'air s'introduit par l'ouverture restée en dessous, puis par les *ouras* dans la cheminée, avec la fumée et le gaz de la combustion.

Les fours sont chauffés ordinairement avec du bois mou, épinette rouge ou blanche, sapin sec et fendu en petites bûches minces, qui développent une flamme vive et claire

Dès que la température du four est convenable, qu'il est *chaud*, on se hâte de retirer la braise, on nettoie la sole et on enfourne. Les pains les plus gros sont placés au fond, les plus petits à l'entrée, puisqu'ils doivent être cuits les premiers. Le four *chargé*, on ferme la porte.

La température de 300° environ qui règne dans le four (trois fois plus élevée que celle de l'eau bouillante) agit sur la superficie de la pâte, la *caramétise* un peu, et produit la croûte appétissante, brune et dorée que vous recherchez de préférence.—Vous vous souvenez que le sucre mis sur une pelle très chaude donne du caramel ? — c'est un phénomène analogue qui se passe ici.

La mie se forme au centre du pain, à une température de 100° environ (celle de l'eau bouillante). Les pains de 6

livres restent au four 60 minutes (une heure) ; les pains fendus de 3 livres, 40 minutes.

Les pains, au sortir du four, sont placés dans des corbeilles où l'air circule, pour que la vapeur d'eau qui s'en dégage puisse s'échapper et ne pas ramollir la croûte.

La fabrication du pain a subi, depuis quelques années, une importante modification par la substitution des moyens mécaniques aux bras de l'homme pour la confection de la pâte et son pétrissage. Les machines qui pétrissent la pâte sont employées dans les grandes villes pour fabriquer rapidement de grandes quantités de pain.— ce qui est nécessaire, par exemple, pour suffire à la nourriture des troupes, des malades des hôpitaux, etc.

Les fours ont été perfectionnés, de façon à ce que le feu ne soit plus en contact avec l'endroit où le pain doit être déposé.—On évite ainsi l'inconvénient de voir la croûte salie par la cendre ou de petits morceaux de braise. De plus, la sole est tournante, ce qui permet d'en amener successivement toutes les parties devant la bouche du four.

Il est aussi plus facile d'*enfourner* et de *défourner*. Dans ce cas, le four n'est plus elliptique, mais circulaire.

Récapitulons.

Avec quoi faut-il mélanger la pâte ?

*Les élèves.*—Avec de l'eau et du levain, pour rendre la digestion du pain plus facile.

*Le maître.*—Que fait le levain mis dans la pâte ?

*Les élèves.*—Elle la fait fermenter.

*Le maître.*—Que fait-on une fois cette fermentation obtenue ?

*Les élèves.*—On pétrit la pâte dans le pétrin et on la divise en morceaux ou pâtons ; puis on la tourne et on la pèse avant de l'introduire dans les panetons.

*Le maître.*—Qu'est-ce qui se produit dans les panetons ?

*Les élèves.*—La pâte se gonfle, devient plus légère par suite de l'augmentation de volume des bulles par la cuisson.

*Le maître.*—Où se fait la cuisson ?

*Les élèves.*—Dans des fours fortement chauffés dont le fond, le plancher s'appelle sole.