

Le maître — Très bien ; c'est ce qu'on peut exprimer plus rapidement en disant que l'élasticité est en raison directe de la porosité.

Reprenons notre leçon.—Savez-vous comment un boulanger reconnaît facilement si une farine est de bonne qualité ?

Quelques élèves.—C'est quand elle est bien blanche.

Le maître.—Oui, elle doit être d'un blanc mat, tirant un peu sur le jaune, cependant ; mais cela ne suffit pas. Il faut encore qu'elle ne laisse voir à l'œil aucune trace de son. Sa pâte doit être élastique, homogène, c'est-à-dire que toutes ses parties doivent être de la même nature, et susceptible de s'allonger ou de s'étendre.—C'est ce qu'on appelle *faire pâte longue*.

A quoi emploie-t-on la farine de froment, et pourquoi ?

Les élèves.—A faire le pain, en raison de la grande quantité de gluten qu'elle contient.

Le maître.—Dans les pays où les terres sont pauvres, on fait du pain avec de la farine d'orge et de seigle, ou avec un mélange des trois céréales : orge, seigle et blé.

Souvent on ajoute à la farine de froment un peu de seigle pour deux raisons : 1o on croit que cette addition maintient le pain plus longtemps frais ; —2o le seigle communique au pain une saveur qui est assez recherchée.

2o Pain.

Voyons maintenant comment on fait le pain.

On commence par mélanger la farine avec de l'eau. Si la pâte était faite avec de l'eau seulement, elle serait lourde et donnerait un pain difficile à digérer, c'est ce qu'on appelle un pain *sans levain*. — Il faut, pour rendre le pain léger, développer un gaz qui rend la pâte poreuse et légère.

Pour arriver à ce résultat, on détermine dans la pâte une véritable fermentation. Le sucre que contient la pâte donne de l'acide carbonique qui soulève la pâte et la rend poreuse.—Regardez un morceau de pain : il présente des trous arrondis, traces des bulles de gaz.

La fermentation du sucre serait lente, si on ne la provoquait par l'addition d'une certaine quantité de substance en fermentation, de *ferment*, tel que du levain ou de la levure de bière.—La levure de bière est fournie aux boulangers par les brasseurs.

3o Levain.

Quand on n'a pas de brasseurs à sa disposition, on se sert du levain que l'on prépare de la manière suivante : lorsque la pâte est faite, on en prélève une certaine quantité que l'on tient en réserve. Elle éprouve la fermentation de la nuit et du jour, se transforme en levain, et sert de ferment pour la pâte du lendemain.

Les Hébreux, dans leur fuite, n'avaient pu emporter de levain, et furent obligés de s'en passer pour la fabrication de leur pain ; de là la coutume d'user du pain sans levain à l'occasion de la Pâque, en souvenir de la fuite d'Égypte (faire remarquer la différence d'orthographe et de nombre de la Pâque des Juifs, *fém. sing.*, et des Pâques chrétiennes, *fém. plur.*).

Reprenons la fabrication du pain.

On délaye ce levain dans une certaine quantité d'eau et de farine, et on l'incorpore, on les réunit à la pâte de la fournée en la pétrissant.

Le pétrisseur doit apporter un grand soin dans la répartition du levain dans la pâte ; le mélange doit être intime pour que la fermentation puisse s'établir.—A cet effet, la pâte pétrie à gauche du *pétrin* (coffre dans lequel se fait le pétrissage) est ensuite transportée à droite. Puis elle est divisée en *pâtons* ou morceaux de pâte qui sont travaillés de la même manière ; le pétrisseur les étire à plusieurs reprises et finit par les réunir et les projeter avec force à l'une des extrémités du pétrin.

La pâte est reprise par portions, tournée, pesée et introduite dans des *panetons* garnis de toile et saupoudrés préalablement de farine.

Là, la pâte se gonfle, les bulles de gaz s'interposant entre les molécules de la pâte, les soulève, les tient éloignées les unes des autres, et donne au pain cette légèreté qu'augmente ensuite la