

Avis aux bonnes ménagères
des villes et des campagnes,
sur la meilleure manière de
faire leur pain / par M.
Parmentier

Parmentier, Antoine Augustin (1737-1813). Auteur du texte. Avis aux bonnes ménagères des villes et des campagnes, sur la meilleure manière de faire leur pain / par M. Parmentier. 1777.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».

- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter utilisation.commerciale@bnf.fr.

A V I S
AUX BONNES MÉNAGÈRES
DES VILLES ET DES CAMPAGNES,
*Sur la meilleure manière de faire
leur Pain.*

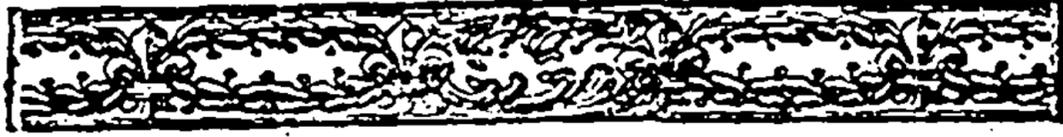
Par M. PARMENTIER.

*Travaillez, prenez de la peine;
C'est le fonds qui manque le moins.*



AVERTISSEMENT.

L'IMPRESSION de l'Ouvrage concernant la Boulangerie, que j'ai déjà annoncé, pouvant être retardée encore quelques mois, j'ai cru, en attendant, & pour seconder les vues du Gouvernement, qui daigne honorer mon travail de sa protection, devoir en détacher la partie qui intéresse les personnes que leur goût ou la nécessité déterminent à préparer le pain chez elles. J'ai fait en sorte de parler le langage qui convenoit au sujet que je traite, & aux femmes estimables pour lesquelles j'écris. Si je puis être entendu, si j'ai le bonheur d'être utile, mes vœux sont entièrement remplis.



A V I S

Sur la meilleure manière de faire le Pain.

LA science du ménage est aussi ancienne que le monde. A peine l'homme eut-il défriché la terre, qu'il fallut un économe pour conserver au besoin, & mettre à profit, les présens que cette nourrice bienfaisante accordoit à ses travaux & à son industrie. La femme, moins forte, plus sédentaire & amie de l'ordre, devint naturellement cet économe. Pour démontrer cette vérité, je pourrais citer, s'il le falloit, des modèles de bonnes Ménagères dans tous les âges, dans tous les pays & dans toutes les conditions : encore aujourd'hui combien d'exemples vivans n'aurois-je pas à présenter ici de femmes aimables qui, se dévouant spécialement aux opérations intérieures de la maison, savent allier les devoirs de bien-séance que leur impose leur rang, avec les soins multipliés de l'économie domestique, & qui, occupées du gouvernement de leur ménage, ont l'art de régner sur tout ce qui les environne par la douceur, la complaisance & la bonté ! Mais cet objet, traité avec l'étendue dont il seroit susceptible, nous éloigneroit trop de notre but

principal, & sa fécondité nous engageroit à faire un Volume, quand nous n'avons intention que de publier quelques pages. Les femmes pour lesquelles nous écrivons, ont moins le temps de parcourir des dissertations, que de mettre en pratique de bons & d'utiles préceptes : ainsi la précision & la clarté doivent toujours régner dans un Ouvrage, où il ne s'agit que de leur indiquer des procédés simples & faciles, relativement à la nourriture fondamentale.

Comme le pain est la provision du ménage la plus essentielle, puisqu'il constitue l'aliment journalier & indispensable à la vie, il nous paroît très-important qu'on sache le préparer d'une manière avantageuse à la santé; à l'économie & à l'agrément : or voilà tout ce que nous proposons. Le pain qu'on fabrique chez soi, en province, est presque toujours aigre, mat & bis, malgré la bonté des grains qu'on y emploie, & revient toujours à un prix fort cher, faute de connoître les moyens économiques de les moudre, & d'en préparer convenablement cet aliment. Je crois avoir remarqué que ces défauts dépendoient d'une farine mal faite, de l'eau trop chaude & des levains trop anciens. J'espère prouver qu'en employant une meilleure farine, de l'eau froide ou tiède, des levains nouveaux & en plus

grande quantité, on peut, sans augmenter les embarras & les frais, obtenir du blé même le plus médiocre, un pain savoureux, léger & blanc.

Agréez, respectables Ménagères, ce petit essai que je vous présente, comme un hommage de ma vénération & de ma reconnoissance. Je fais que renfermées au sein de votre famille, vous ne sollicitez aucun éloge & les méritez tous. Quelle que soit l'opinion vulgaire qui voudroit vous ridiculiser, continuez toujours d'être persuadées qu'il n'y a pas d'occupation plus noble, ni plus conforme à la Nature, à la simplicité, à l'honnêteté des mœurs & au bien de la société, que celle à laquelle vous consacrez la plupart de vos instans : que votre exemple inspire à vos filles le goût du ménage, & les forme de bonne heure aux talens qu'il faut pour le conduire avec économie, si elles veulent devenir comme vous des femmes honnêtes, des épouses vertueuses, des mères tendres, des maîtresses compatissantes, en un mot, de bonnes Ménagères. Heureux celui qui aura l'avantage de posséder le cœur d'une femme qui vous ressemblera !

Du choix du Blé.

TOUTES les espèces de blé peuvent également donner de bon pain, pourvu qu'on

connoître les moyens d'en tirer un parti avantageux. Chaque province produit des blés plus ou moins parfaits ; mais la farine, pour n'être pas aussi abondante, n'en est pas moins propre pour l'usage auquel on la destine, étant pétrie, fermentée & cuite suivant les procédés dont il sera bientôt question.

Le meilleur blé est sec, dur, pesant, ramassé, bien nourri, plus rond qu'ovale, ayant la rainure peu profonde, lisse & clair à sa surface, & d'un blanc jaunâtre dans son intérieur, qui sonne lorsqu'on le fait sauter dans la main, & cède aisément à l'introduction du bras dans le sac qui se renferme, tous indices qui prouvent son état sec & net.

Le blé inférieur est celui qui s'éloigne des caractères distinctifs dont nous venons de parler ; c'est-à-dire, qu'il est plus maigre & plus alongé, d'un jaune plus foncé, léger, ayant l'écorce plus épaisse & plus terne, se cassant plus aisément sous la dent, & offrant dans son intérieur une matière moins serrée & moins blanche.

Les blés médiocres sont encore plus chéufs, plus légers & presque toujours mélangés de seigle, d'orge, de nielle, d'ivraie, de rougeole, de pois gras, qui colorent & diminuent la farine, rendent le pain bis, sans pourtant nuire à sa salubrité.

(7) .

Les blés altérés se reconnoissent bientôt à leur odeur & à leur goût ; il suffit de les porter sous le nez, ou de les mâcher pour s'en assurer : leur surface d'ailleurs est presque toujours haute en couleur, & la matière farineuse qu'ils contiennent, offre un blanc terne.

Le proverbe qui dit *qu'on n'a jamais bon marché de mauvaise marchandise*, ne sauroit être mieux appliqué qu'au blé ; car c'est toujours une économie mal entendue, que de préférer les blés de moyenne qualité aux bons blés, à cause de leur cherté : les produits en farine & en pain de ces derniers, dédommagent au-delà de l'excédant du prix qu'on les a achetés.

Les boulangers n'emploient presque jamais que les plus excellens blés, parce qu'outre qu'ils trouvent du bénéfice dans le produit, c'est qu'il leur est encore bien plus facile d'en faire du beau & bon pain : si quelquefois les propriétaires croient devoir en user autrement, c'est dans des vues d'intérêt, parce que le beau blé est plus de défaitte, & qu'il se vend plus cher que les blés médiocres. Il est même utile de consommer ces espèces de blés médiocres dans les endroits où on les a récoltés, à cause qu'ils se gardent & se transportent moins aisément que les blés de première qualité.

De la conservation du Blé.

DES vues particulières d'économie, déterminent souvent les bonnes Ménagères de se précautionner de grain pour la subsistance de leur famille pendant quelque temps : il est bon alors qu'elles soient au fait des moyens les plus praticables , pour mettre leur provision à l'abri des accidens qui pourroient la détériorer.

Avant de porter le blé au grenier, il faut d'abord s'informer des circonstances qui ont accompagné sa croissance & sa récolte ; car c'est l'état où il se trouve après avoir été battu, qui doit régler la nature & les espèces de soins qu'il faut prendre pour sa conservation.

Le blé qui vient d'une année sèche & chaude, quel que soit le terrain ou le climat où il a cru, se garde de lui-même, sans employer presque aucun soin ; mais si la récolte a été au contraire froide & humide, il est essentiel de ne pas le perdre un instant de vue, & de le veiller de près, autrement l'eau dont il a été nourri, concourt bientôt à son dépérissement.

C'est sur-tout au printemps qui succède à la moisson, qu'il faut redoubler d'attention, parce qu'aux premières chaleurs le blé *jette son feu*, fermente, s'altère, & que d'ailleurs c'est le temps

où les charançons & autres insectes, cherchent un abri pour déposer leur postérité.

Au moyen de quelques précautions employées à propos, on peut mettre le blé à couvert de ces accidens; car dès qu'une fois il s'est échauffé fortement, ou que les insectes, alléchés par l'odeur, s'y sont jetés en foule pour faire leur ponte, il est bien difficile de rétablir le grain dans son premier état : il faut donc tâcher de prévenir le mal & de l'arrêter à sa source.

Choisir de préférence, pour ferrer le bon blé, l'endroit de la maison le plus frais, le plus sec, le plus éclairé, le plus propre, le plus éloigné des foyers, des latrines, des écuries & autres lieux habités par des animaux; en fermer les fenêtres avec des châssis en toile, afin de laisser l'air pénétrer librement; interdire l'entrée aux souris, aux rats & aux chats, à cause du dégât qu'ils occasionnent, & de l'odeur que le blé, par leurs émanations, peut contracter; ne pas amonceler le grain en tas trop épais, pour que la transpiration qui en résulte s'évapore; renouveler l'air dans l'intérieur du tas, & rafraîchir chaque grain, en remuant à la pelle, & faisant changer par ce mouvement tout le blé de place : telles sont les précautions générales à mettre en

usage, pour soigner & conserver en bon état son blé.

Lorsqu'il n'est pas possible de se procurer un emplacement qui réunisse les avantages dont il vient d'être question, il faut, au lieu de répandre le blé sur le plancher, le tenir renfermé dans des sacs de toile lâche & claire, qui permettent à l'humidité de s'exhaler; isoler les sacs par le moyen de quelques barres de bois élevées horizontalement à quelque distance du plancher, pour que l'air puisse circuler facilement tout autour : on auroit soin de les ouvrir quand il feroit fort chaud, & d'y enfoncer de temps en temps un bâton, pour produire du froid & favoriser une évaporation.

Dans le cas où le blé seroit récolté humide, & que, faute de soins, il se trouveroit infecté d'insectes, on pourroit se procurer une tonne d'une capacité proportionnée, au fond de laquelle il y auroit, à trois pouces de distance du plancher, un châssis couvert de toile, où l'on adapteroit un soufflet à long tuyau. Ce soufflet, étant mis en jeu, feroit passer une colonne d'air à travers toute la masse, qui rafraîchiroit le grain, emporteroit avec elle l'humidité surabondante, l'odeur qu'il auroit contractée, & obligeroit les insectes de fuir, parce qu'ils

redoutent le froid. Cette manière d'éventer le blé, doit être regardée comme l'étuve du ménage.

De quelques précautions à employer, avant de porter le Blé au moulin.

CE n'est pas assez d'avoir fait choix du bon blé, de l'avoir soigné & conservé comme il convient, il faut encore qu'il subisse différentes préparations pour pouvoir être converti en aliment agréable & sain. Voyons les précautions qu'il exige encore avant d'être porté au moulin.

Quand l'hiver a passé sur le grain nouveau, soit qu'il ait acquis toute sa perfection à la grange, étant renfermé dans l'épi, ou bien que, battu peu de temps après la récolte & porté ensuite au grenier, il ait ressué & *jeté son feu*; il est certain qu'alors on peut le faire moudre avec profit, sans courir aucun risque.

L'expérience a souvent prouvé que les grains, en général, peuvent occasionner des désordres dans l'économie animale, lorsqu'on les mange trop nouveaux, & qu'ils viennent d'une année froide & humide. C'est même à cela qu'il faut attribuer certaines maladies épidémiques qui ont désolé quelques-unes de nos provinces septentrionales, sans qu'il fût possible d'en découvrir d'abord l'origine.

On ne sauroit donc trop recommander dans une pareille circonstance, à ceux que la nécessité contraint à se jeter sur les grains trop nouveaux pour s'en nourrir, de les exposer auparavant à la chaleur du soleil & du four : par cette simple précaution, facile à être employée par-tout, on opéreroit en un moment tous les effets qui se passent à la grange & au grenier dans l'espace de sept à huit mois ; je veux dire qu'on dépouilleroit le grain d'une espèce d'humidité nuisible & particulière, appartenant encore à la végétation, & qui se trouve en plus grande abondance dans les seigles, à cause de leur état plus gras & visqueux que n'est le blé.

Nous croyons cependant devoir observer ici, qu'un blé qui résulte d'une année sèche & chaude, auquel il n'est arrivé aucun accident pendant sa croissance, qui n'a pas été nourri d'eau durant la moisson, & qu'on a transporté bien conditionné à la grange ; que ce blé, dis-je, n'est pas dans le cas dont nous parlons, & qu'il demande beaucoup moins de précautions pour être employé après la récolte.

Nous observerons encore, contre le sentiment reçu, que le blé ne gagne pas autant de supériorité qu'on le prétend, à mesure qu'il vieillit. Il acquiert, il est vrai, la faculté de se conserver

plus aisément, d'absorber davantage d'eau dans le pétrissage; mais à la fin de la première année de sa récolte, le pain qu'on en prépare n'a plus déjà cette saveur exquise que l'on pourroit caractériser par *le goût du fruit*, ce qui prouve qu'il a perdu quelque chose, & que ses principes se trouvent autrement arrangés & modifiés: ainsi les grains sans être dégénérés, sans cesser d'être bons & de fournir un aliment salubre pendant plusieurs années, n'ont plus la même valeur du côté de la délicatesse & de l'agrément au bout de douze & quinze mois; mais il n'y a pas de végétaux qui ne subissent cette loi de la Nature, & les bonnes Ménagères qui cherchent à se faire des ressources pour la saison où la Nature paroît se reposer, savent que leurs légumes & la plupart de leurs fruits gardés, n'ont plus cet agrément qu'on y rencontre dans la nouveauté.

Quand il ne devoit résulter de la précaution que nous recommandons de dépeuiller les grains mouillés ou trop nouveaux de leur humidité, avant de les porter au moulin, qu'un avantage pour la santé, ce seroit sans doute une forte raison pour ne pas négliger de l'employer; mais l'économie y trouvera également son compte. L'écorce se détachera plus aisément, on aura infiniment moins de son, les meules ne seront

pas empâtées, ni les bluteaux graissés; la farine qui en proviendra sera plus abondante, plus parfaite; elle se conservera infiniment mieux; boira davantage d'eau au pétrissage, & donnera par conséquent une quantité plus considérable de pain, & de meilleure qualité.

Les blés trop secs ne sont pas non plus exempts d'inconvéniens, quand on va les faire moudre en cet état; mais les précautions qu'ils exigent, sont absolument opposées à celles que nous avons indiquées pour achever la maturité & la sécheresse des grains par le moyen du soleil ou du four. L'écorce des blés trop secs, s'écrase plus facilement qu'on ne voudroit; une partie se réduit en poudre fine, & passe à travers les bluteaux fins, altère la blancheur de la farine & la qualité du pain; elle occasionne, en outre, un déchet marqué par la poussière légère qui voltige dans le moulin, dans la bluterie, & que l'air emporte avec lui au dehors. Il faut donc restituer à ce blé trop sec, la portion d'humidité que les blés trop nouveaux ou mouillés ont par surabondance.

Sur un sevier de blé trop sec, pesant à peu près deux cents quarante livres, on répand environ dix pintes d'eau, par le moyen d'un arrosoir: on laisse ce blé en tas toute une nuit,

afin que chaque grain se pénètre insensiblement de l'humidité qui le recouvre. On ne doit faire cette opération que quand on est presque sûr de jouir du moulin vingt-quatre heures après, parce qu'autrement, s'il faisoit chaud, le blé ainsi arrosé d'une eau étrangère à celle qu'il contient naturellement, courroit plus vite encore les risques de s'altérer. Si l'on néglige cette précaution, le meunier n'y manquera pas, & pourra rendre en eau ce qu'il aura retenu en farine.

Autant que l'on peut, il faut choisir le moment propice pour faire moudre son blé, & se précautionner contre les inondations, les gelées & le temps calme, qui arrêtent & suspendent le mouvement des moulins à eau & à vent. Mais sur cela, comme sur bien d'autres choses, il est bon de s'en rapporter entièrement à la prudence de la bonne Ménagère, qui a toujours en réserve de la farine plus que le besoin actuel de la famille ne l'exige, & qui se laisse rarement prendre au dépourvu lorsqu'il s'agit de la provision la plus importante de la maison, dont elle est l'agent principal.

Du Blé au moulin.

IL seroit bien difficile de pouvoir indiquer ici les moyens assurés de surveiller le grain, quand

il est une fois hors du grenier & transporté chez le meunier. Le moulin est une si grande machine, composée de tant de pièces, & tellement compliquée, qu'il est impossible à l'œil le plus pénétrant d'en suivre toutes les opérations, & quand il le pourroit, l'éloignement où l'on se trouve quelquefois du moulin, l'état de l'atmosphère ou des eaux, qui ne permet pas toujours de déterminer l'instant où l'on moudra, sont d'autres obstacles encore qui multiplient les difficultés.

Quand la bonne Ménagère pour ne pas perdre de vue son grain, le feroit accompagner par sa servante au moulin, qu'elle s'y rendroit ensuite pour être présente à la mouture; qu'elles se distribueroient l'une près de la trémie & l'autre à la huche; le meunier, malgré leur vigilance, peut à sa volonté, comme un joueur de goblet, à la faveur d'une ficelle, d'un geste, d'un mot convenu, escamoter le blé en haut, en y substituant un grain de moindre qualité, donner en bas plus de son que de farine, & mettre par-là en défaut les regards de ses argus, sans qu'il soit trop possible de voir la manœuvre, & de convaincre de fraude celui qui seroit capable de la faire. A Dieu ne plaise que je cherche à rendre suspecte la conduite de qui que ce soit!

je

je desirerois même qu'il fût possible d'effacer ici toute impression défavorable sur le compte du meunier.

Si l'on ajoute à cet inconvénient celui des moulins mal montés, mal entretenus & dirigés sans intelligence, on ne pourra guère se dispenser de sentir la nécessité & les avantages qu'il y auroit d'établir le commerce des farines dans tout le Royaume, puisqu'on ne seroit plus exposé à être trompé par la cupidité, la maladresse & la négligence du meunier : les pertes, les mal-façons seroient toujours à la charge du marchand, qui, par cette raison-là même, seroit intéressé à veiller de près la farine, dont la bonté, la blancheur, & la qualité qui en résultent, ne répondent pas toujours à la qualité du blé.

Le commerce des farines seroit encore l'unique & le plus sûr moyen, de rendre la mouture économique plus générale. Nos marchés seroient alors garnis de farine autant que de blé, ainsi qu'ils le sont à Paris depuis une trentaine d'années que les boulangers ont abandonné l'usage dans lequel ils étoient d'envoyer leur blé au moulin & de bluter chez eux, pour ne plus acheter que de la farine toute prête à être employée.

Si la bonne Ménagère avoit le temps & l'oc-



les produits de différentes moutures, nous l'engagerions, nous la solliciterions avec instance, à vérifier par elle-même, si on lui en impose, si on exagère, & si nous avons d'autres vues que sa conservation & son économie : elle verroit bientôt combien la mouture économique est en état de lui procurer de bénéfice, & que c'est un moyen assuré & connu, de retirer du même grain un sixième de plus en farine, beaucoup plus de pain par conséquent, & d'une qualité supérieure à celui qui proviendrait d'un blé encore plus excellent. Pourquoi éprouve-t-on si souvent cette triste vérité, que les choses les plus utiles sont ordinairement celles qui trouvent le plus d'opposition lorsqu'on cherche à les rendre générales ?

En attendant que la mouture économique, perfectionnée & désirée par tous les bons Citoyens, puisse être substituée aux méthodes défectueuses de moudre, usitées dans le Royaume, je ferai remarquer que les produits des moutures ordinaires ne pouvant être déterminés au juste, parce qu'ils dépendent non-seulement de la qualité du grain & de l'espèce de moulage, mais encore de la fidélité & de l'intelligence du meunier, comme aussi de la manière dont son moulin est monté, il faut de toute nécessité choisir

le meunier le plus habile, celui qui jouit de la meilleure réputation, & se confier aveuglément à lui : j'en connois d'honnêtes, qui font leur état avec une probité digne d'éloges.

Si on ne connoît pas suffisamment son meunier, & que par malheur on ait quelque raison de le soupçonner, il est bon alors de prendre les précautions, pour être moins trompé que faire se peut. Il faudra donc d'abord peser son blé, cacheter le sac sur la ficelle, être témoin quand on le verse dans la trémie, & le cacheter de nouveau après qu'il a été moulu; continuer de payer la mouture en argent & non en substance, c'est-à-dire, en grain ou en farine; obliger de rendre poids pour poids, au déchet près, qui est connu & va tout au plus à cinq livres par sevier de blé pesant deux cents quarante. Voilà à peu-près la conduite qu'on peut tenir en pareil cas.

J'avertis encore la bonne Ménagère, de ne pas abandonner désormais le son au profit de sa domestique, parce que celle-ci ne veillera pas à ce que le blé soit moulu à profit; & que le meunier, auquel elle aura pu recommander qu'il fasse en sorte que le son soit abondant & gras, moudra & blutera mal, donnera beaucoup de son à la servante & peu de farine à la maîtresse.

Cet usage est reconnu tellement abusif, que depuis peu les boulangers de la Capitale ne laissent plus à leurs garçons les balayeuses du fournil, parce qu'ils ont remarqué qu'il y en avoit qui introduisoient dedans de la farine même, pour en augmenter la quantité & le prix : évitons toujours de fournir à autrui des occasions de nous tromper.

De la Farine.

LORSQUE le blé est revenu du moulin sans être bluté, c'est - à - dire, le son & la farine confondus ensemble, il exige d'autres soins, d'autres manipulations, ses propriétés sont différentes; enfin ce n'est plus du grain.

Il ne faut pas répandre sur le plancher, dans le grenier, la farine au sortir du moulin, blutée ou non, ainsi qu'on a coutume de le faire quelquefois pour le blé, aussitôt qu'il est battu, vanné & criblé, parce que toutes ses parties volatiles & savoureuses, développées par l'action du broiement, s'évaporeront bientôt, si on ne la tenoit renfermée dans des sacs. La farine en tombant de la trémie dans la huche, perd toute la chaleur qu'elle a éprouvée sous la meule, & l'on ne doit pas craindre qu'elle contracte aucune odeur.

En tenant la farine renfermée dans des sacs, & plaçant ces sacs dans un lieu tel que nous l'avons désigné à l'article de la conservation du blé, on empêcheroit encore que l'air n'enlève la portion de la farine la plus fine & la plus légère; que la poussière qui pourroit s'introduire par la fenêtre, la porte, ou qui tomberoit du haut du plancher, ne se dépose à la superficie du tas de farine; enfin, que les rats, les chats & les insectes n'y occasionnent beaucoup de dégâts: de bons observateurs ont remarqué que la mite, qui se met dans la farine répandue sur le plancher à l'air libre, n'entroit pas aussi aisément dans les sacs.

Si dans quelques établissemens où il se fait une grande consommation de farine, on prétend qu'il soit plus commode de répandre cette marchandise sur le plancher, ou sur le carreau d'un magasin, plutôt que de la distribuer dans des sacs, & de l'y tenir renfermée, parce que d'un côté on évite l'embarras & la dépense des sacs, & que de l'autre on ne court pas autant de risques de la part des temps humides & chauds, vu qu'on est plus à même de remuer la farine avec la pelle, de la rafraîchir à volonté par l'air nouveau & froid qu'on y introduit, nous répondrons que c'étoit à la vérité la

pratique qu'on suivoit autrefois dans les magasins & les hôpitaux ; mais qu'on en est revenu à cause des inconvéniens qui en sont inséparables, pour adopter la pratique dont nous parlons, & qu'il est démontré que la farine dans les sacs s'échauffe moins.

Nous répondrons encore qu'en isolant les sacs de farine de toutes parts, comme nous l'avons recommandé pour le blé, en les tenant ouverts lorsqu'il fait chaud ; en y enfonçant le manche d'une pelle jusqu'au fond, pour y former ce qu'on nomme une cheminée, afin que l'air qui pénètre dans l'intérieur du sac, enlève avec lui une humidité particulière qui transpire continuellement des corps végétaux amoncelés, la farine, si elle vient du blé sec & mûr, se conservera en bon état. On peut même renouveler ces cheminées de la même manière, en faisant à côté des trous perpendiculaires, depuis l'orifice jusqu'au fond du sac.

Le grain moulu qui n'a pas encore passé au blutage, rapporté à la maison, est brut & grossier, il faut lui enlever le corps étranger qui donne à la farine un toucher rude & un aspect désagréable ; ce corps étranger est le son, qui n'est utile qu'au blé, & que l'on doit soigneusement séparer, parce qu'il ne peut nourrir.

La bluterie, cette partie de la boulangerie si perfectionnée en France, n'a été imaginée que pour cet effet unique.

Mais pour procéder avec avantage à la séparation du son, des farines, il faut faire en sorte de choisir quand on le peut un temps favorable & suffisamment sec; car, lorsque l'air se trouve chargé de beaucoup d'humidité, celle-ci s'attache aux bluteaux, qui ne laissent pas passer toute la farine; laquelle se détache difficilement du son: cet inconvénient n'a pas lieu au moulin, lorsqu'on blute en même temps que l'on moule.

Je crois que c'est une erreur de penser qu'il faille laisser séjourner un certain temps l'écorce du blé dans la farine, sous le prétexte qu'elle la conserve & la bonifie. Il est démontré, au contraire, par une multitude d'expériences que le son s'échauffe & s'altère plus promptement que la farine, qui prend à la longue de l'odeur, de la couleur, & particulièrement une saveur que l'on distingue par le nom de *goût de son*, ou *de bis*: d'ailleurs, c'est une maxime parmi les Commerçans, que les farines s'échauffent d'autant plus aisément qu'elles sont plus bises; c'est-à-dire, qu'elles contiennent plus de son.

Le son ne doit donc rester mélangé avec la farine, que le temps nécessaire pour que la

farine qui y adhère s'en détache & se désunit insensiblement : ce temps est à peu-près l'affaire de huit jours en été, & le double en hiver.

- Comme il faut tirer parti de tout, & notamment du grain, qui sert aux objets de première nécessité, on remarquera que le son appartenant à un blé humide, moulu & bluté dans cet état, pourroit retenir beaucoup de farine, qui ne se détache que quand il acquiert de la sécheresse ; il conviendrait de le passer de nouveau aux bluteaux avant de l'employer, afin d'en séparer cette farine qui pourroit entrer dans la composition du pain des domestiques.

On retire ordinairement du même grain plusieurs espèces de farines qui varient en blancheur, en finesse, en pesanteur & en propriété : elles sont connues dans le commerce sous différentes dénominations, & ne doivent leur existence qu'à la manière dont elles ont été moulues & blutées.

Il n'y a pas de méthode de moudre qui fasse plus d'espèce de farine du même grain, que celle par économie, parce qu'on moud & remoud, que l'on rend à part les différens produits qu'on obtient, soit en farine, soit en son.

On distingue dans la mouture économique, cinq sortes de farines, & rien n'est plus avantageux que d'extraire ces farines à part : elles

ont chacune des propriétés particulières , & propres à former un bon tout, un pain meilleur, plus substantiel, plus nourrissant que celui qui résulteroit de chaque espèce de farine prise séparément : toutes ces farines devroient donc être employées la plupart du temps ensemble, & un pareil mélange mériteroit à juste titre le nom de *farine de ménage*.

Me voici ramené, comme malgré moi, à dire encore un mot sur les avantages du commerce des farines & de la mouture économique : ainsi je terminerai cet article par une nouvelle réflexion à ce sujet. La bonne Ménagère ne pourroit que trouver un bénéfice assuré en vendant son blé, pour acheter de la farine à la place, parce que quand elle fait moudre, elle ne s'attache point à connoître d'une manière positive le produit en farine & en son qu'on lui rend de son grain; elle n'en a pas même le moyen, puisque souvent elle est à la discrétion du meunier, tandis que la farine qu'elle auroit payée au poids, lui donneroit la facilité de juger, d'après un calcul exact, le prix auquel lui reviendroit son pain, sans compter qu'elle n'auroit plus l'inquiétude du soupçon, la peine de soigner la mouture, l'attirail des bluteaux, les gênes continuelles de vider & de remplir les sacs, tous embarras qui occupent

& partagent son temps quelquefois en pure perte. Nous verrons dans l'instant que la bonne Ménagère seroit encore moins exposée à être trompée par les marchands de grains, parce que la farine a des caractères frappans, difficiles à méconnoître pour l'œil le moins exercé.

Des moyens propres à faire connoître la qualité de la farine.

RIEN de plus spécieux en apparence, que de dire que la farine substituée au blé dans le commerce, donneroit lieu à de nouveaux abus d'autant plus dangereux, qu'il seroit difficile & peut-être même impossible de s'assurer des mélanges de toutes sortes d'ingrédiens, qu'on auroit pu mettre en usage pour la falsifier & l'allonger: mais l'expérience prouve le contraire; & j'ose assurer que la farine a des caractères distinctifs de bonté & de médiocrité, comme le grain qui la produit.

S'il s'agissoit d'indiquer ici toutes les manières par lesquelles on éprouve la farine, il seroit nécessaire de citer la pratique de ceux qui ont continuellement sous les yeux cette marchandise, puisque les fariniers, les meuniers & les boulangers ont chacun la leur, indépendamment de l'habitude qu'ils ont presque tous, pour juger

à la première inspection de la farine, quelle est l'espèce & la qualité du grain d'où elle provient; mais il nous suffira de rapporter les marques les plus sensibles, qui peuvent servir comme de pierre de touche à la bonne Ménagère, pour connoître la valeur de la farine.

Nous lui avons déjà désigné les bonnes & les mauvaises qualités du blé, faisons-en autant pour la farine.

La meilleure farine est d'un jaune citron, sèche, grenué, pesante; elle s'attache aux doigts, & pressée dans la main elle reste en une espèce de pelotte: pour juger de sa bonté d'une manière encore plus exacte, il faut en faire une boulette avec de l'eau, si la pâte qui en résulte, après l'avoir bien maniée, s'affermit promptement à l'air, prend du corps & s'allonge sans se séparer, c'est un signe alors qu'elle est bien faite, & que le blé qui l'a fournie est de la meilleure qualité.

La farine de moyenne qualité a un œil moins vif, elle fait une pâte qui mollit & tient aux mains; elle est courte & se rompt volontiers lorsqu'on veut l'étendre.

Quant aux farines altérées, elles s'annoncent assez par leur odeur qui est ordinairement aigre ou infecte, odeur qui pourroit être masquée

dans le grain, mais que les meules ne manquent pas de développer.

On peut encore pour connoître la qualité de la farine, employer le moyen suivant : prenez une livre de farine, formez-en une pâte avec une suffisante quantité d'eau, maniez ensuite cette pâte pendant un demi-quart d'heure, puis tenez-la entre les mains sous le robinet d'une fontaine, d'où sort un filet d'eau qui, en passant sur la pâte, doit traverser un tamis, afin que s'il se détachoit quelque chose de la pâte on pût l'y incorporer; dès que l'eau aura entraîné avec elle toute la matière farineuse, & qu'elle cessera d'être blanche, il restera dans les mains une substance colante, qui en s'étendant présente une membrane transparente, qui ne s'attache pas aux doigts mouillés. On pèse cette matière, & s'il s'en trouve entre quatre & cinq onces, on peut conclure que c'est la meilleure farine.

Moins la farine fournira de cette matière colante, moins aussi elle aura de qualité; je dis toujours la farine, parce que le blé pourroit en contenir beaucoup & la farine n'en donner que très-peu. Le meunier en moulant mal laisse beaucoup de gruau dans les sons, diminue d'autant la valeur & la bonté de la farine, ainsi

que la proportion de cette matière colante, qui n'est jamais abondante dans les blés niellés, dans les blés humides & dans les moutures vicieuses.

Outre que l'abondance de la matière colante est un caractère de la bonne qualité de la farine, elle peut servir encore à faire reconnoître leur mélange & leur détérioration, puisque cette matière colante ne se rencontrant que dans la farine qu'on retire du blé, tous les ingrédiens qu'on y ajouteroit diminueroient sa quantité.

J'ai déjà avancé que la connoissance des farines étoit pour le moins aussi facile à acquérir que celle des grains qui les avoient produites, ce qui m'a engagé à ajouter que la bonne Ménagère ne seroit pas plus exposée à être trompée de ce côté; en effet, si les commerçans pouvoient jamais se permettre d'introduire dans les farines de la craie, du plâtre, &c. il suffiroit de les délayer à grande eau; ces matières étrangères se déposeroient bientôt en se présentant telles qu'elles sont. Il seroit bien aisé encore de s'en apercevoir, ainsi que je l'ai déjà dit, en faisant avec ces farines du pain qui seroit lourd & massif: mais enfin, plus la farine contiendra de matière colante, plus elle fera d'un bon travail, rendra de pain & de bonne qualité.

De l'eau dans le pain.

LA bonté du pain ne dépend nullement de la qualité des eaux avec lesquelles on le fabrique, c'est le degré de chaleur qu'on leur donne qui y contribue ; les expériences que j'ai faites dans quelques endroits où cette opinion étoit le plus en vogue, ne me permettent plus de douter de cette vérité.

Toutes sortes d'eaux, pourvu qu'elles soient potables, peuvent servir indifféremment à la préparation du levain, au pétrissage de la pâte & à la fabrication du pain ; ainsi l'eau de puits, l'eau de citerne, l'eau de fontaine, l'eau de rivière & l'eau de pluie, ne présentent dans la fermentation & la cuisson de cet aliment, aucune nuance de légèreté ; de blancheur & de saveur, capable d'en désigner la nature, l'espèce & l'origine.

On auroit peine à se persuader combien l'idée dans laquelle on est en province que l'eau fait le pain, combien, dis-je, cette idée nuit à la bonté de cet aliment ; lorsqu'il est mauvais on ne s'en prend jamais à l'imperfection du moulage ou à l'ignorance du fabriquant, c'est toujours sur la qualité des eaux qu'on se rejette, & l'impossibilité de s'en procurer d'autres, accoutume

insensiblement à une nourriture défectueuse , qu'on pourroit facilement rectifier si l'on n'étoit pas trompé sur les véritables causes.

Les Auteurs qui sont continuellement disposés à expliquer des phénomènes qui n'existent point, & à perpétuer des erreurs qui n'ont aucune vraisemblance , devroient bien vérifier si leur opinion est fondée avant d'en faire part, & ne pas désigner toujours l'eau où cuisent les légumes & qui dissout parfaitement le savon , comme la seule propre à fabriquer du bon pain, puisque la plupart des boulangers de la Capitale, se servent de l'eau de puits, qui n'a précisément aucune des propriétés qu'ils exigent; on ne disconviendra pas cependant que le pain de Paris, ne soit un des meilleurs qu'on mange en Europe; c'est donc le degré de chaleur qu'on donne à l'eau qui produit tout l'effet.

Je ne conteste pas que dans quelques Arts, l'eau ne puisse avoir de l'influence; mais ce n'est pas ici le lieu d'en donner la raison : j'observerai seulement que l'air concourt davantage à la qualité & à la saveur d'une eau qui n'est pas dans la classe des eaux minérales , que la petite quantité de matière saline & terreuse , très-souvent insipide qui s'y trouve en dissolution.

L'eau en se unissant avec la farine dans le

pétrissage, lâche son air lorsque la pâte fermente & qu'elle éprouve la chaleur de la cuisson, à peu-près de la même manière que si on la faisoit chauffer, en sorte qu'elle a beau être légère avant de s'être corporifiée avec la pâte, elle se trouve par ce moyen, assimilée à l'eau la plus pesante : il seroit bien impossible aux buveurs d'eau de deviner l'espèce qu'ils boiroient, si elles étoient toutes dans l'état tiède.

On peut établir en général, que l'eau doit être employée dans la fabrication du pain sous trois états, 1.^o telle qu'elle est quand il fait chaud, 2.^o tiède en hiver, 3.^o enfin, chaude dans les grandes gelées ; mais on a remarqué qu'il résulroit toujours de la même farine, trois qualités de pain différentes, & que la meilleure étoit constamment celle qui avoit été pétrie à l'eau froide. Le pain à l'eau froide ou tiède, sera toujours plus délicat que celui à l'eau chaude.

Beaucoup de gens de la campagne, sont dans l'usage de faire bouillir la totalité de l'eau qu'ils veulent employer pour préparer leur pain : j'en ai vu courir le village, pour chercher un vase assez grand pour la contenir ; mais il suffit d'en faire bouillir une partie, & de la mêler ensuite toute bouillante avec l'autre qui est
froide,

froide, d'où il résulte une eau à la température que l'on desire.

Que l'on se donne bien de garde sur-tout de verser sur le levain de l'eau bouillante, même dans le temps où le grand froid rend l'eau chaude nécessaire, dans l'intention de la tiédir aussitôt par le mélange de l'eau froide, parce qu'elle surprendroit la pâte, la rendroit grise, molle, lui ôteroit de sa fermeté & de sa consistance; c'est sans doute comme cela qu'il faut entendre les mauvais effets que l'on attribue sans preuve à l'eau qui a bouilli, on a voulu dire l'eau bouillante. Mais comme dans les temps chauds & dans certains endroits, l'eau pourroit contenir des insectes ou des œufs, on ne devroit jamais l'employer sans la passer à travers un tamis de crin ferré.

Du Levain.

LE levain est la partie la plus essentielle, la plus délicate & la plus difficile de la fabrication du pain. Cet aliment sans lui ne seroit autre chose qu'une galette plate, visqueuse, indigeste & sans goût.

Le procédé que l'on suit dans la préparation du levain, la quantité qu'on en introduit dans la farine, l'état de fermentation où il se trouve

à l'instant même qu'on va l'employer, la nécessité de le veiller & de le conduire dans le pétrin, sont autant de points d'où dépendent la légèreté, la blancheur, le volume & le bon goût du pain : arrêtons-nous un instant sur chacun de ces points, ils méritent bien qu'on s'y rende attentif. Je garantis qu'après cela on pourra faire avec le grain le plus médiocre, de très-bon pain.

Je l'avoue, & je dois en prévenir la bonne Ménagère, ce que je vais exposer dans cet article & dans ceux qui suivent, est absolument contraire aux principes qu'elle a adoptés, & aux usages qu'elle suit; mais j'espère qu'avant de juger, elle voudra bien exécuter à la lettre, sans préoccupation. Je me flatte qu'ensuite elle renoncera à son antique routine, avec les regrets de ne pas l'avoir abandonnée plus tôt. Faisons en sorte de la rapporter ici en abrégé cette antique routine : les femmes intéressantes auxquelles je m'adresse, méritent d'être éclairées sur cet objet, & non critiquées.

Le levain de la dernière fournée, lorsqu'on est sur le point de s'en servir, a quelquefois huit jours, & même plus, suivant la grandeur du four, le nombre des consommateurs, l'usage & le goût du pays. Le soir, la veille de la cuisson,

on dépose ce levain dans un enfoncement préparé au milieu de la farine destinée à être convertie en pain , on le délaye , dans toutes les saisons, avec de l'eau chauffée au point qu'on n'y sauroit tenir la main : on y mêle peu-à-peu la farine circonvoisine , qui fait à peu-près le douzième de la totalité de celle qu'on se propose d'employer : on en forme une pâte molle qu'on laisse reposer toute la nuit dans le pétrin , & qu'on tient chaudement couvert : le lendemain matin on le trouve presque toujours crevassé à la surface & dans les côtés , affaissé & aplati , ayant coulé de toutes parts par rapport à son peu de consistance & à son trop grand apprêt. Il exhale alors une odeur aigre très-sensible ; enfin il est passé.

C'est cependant avec un levain de cette espèce que l'on se propose de faire le pain. Que peut-on espérer du meilleur grain & de la plus belle farine lorsque le fondement de tout l'édifice est manqué ! lorsqu'on continue toujours d'agir sans principes , que l'on pétrit sans soin avec de l'eau très-chaude , que la pâte est mal tournée , qu'on l'enfourne trop tôt ou trop tard , sans être jamais à son vrai point ; enfin quand le four est mal construit , & qu'il n'est pas chauffé au degré qu'il convient ?

Tandis que la bonne Ménagère fait l'impossible pour n'employer qu'un levain bien vieux, c'est-à-dire, extrêmement aigre & sans force, le boulanger ne paroît occupé que des moyens de se procurer tout le contraire, c'est-à-dire, un levain nouveau & vineux : il met de côté, dès le matin, un morceau de pâte, à laquelle il ajoute plusieurs fois dans le cours de la journée, jusqu'à cinq fois, de nouvelle farine, ce qu'il appelle *rafraîchir son levain*, afin que trois heures avant de pétrir, ce levain, formé ainsi en différens temps, soit spiritueux & produise tout l'effet désiré : mais il s'agit moins de parler des soins multipliés que le boulanger adroit, vigilant & actif emploie pour préparer & conduire son levain, que d'indiquer ici à la bonne Ménagère les moyens simples qui sont le plus à sa portée, & les plus conformes à ses occupations, pour mettre, en peu de temps & avec moins d'appareil, le levain dans le véritable état où il doit produire l'effet qu'on desire.

De la préparation du Levain.

TOUT est important dans la fabrication du pain; mais le plus essentiel réside particulièrement dans la préparation & l'emploi du levain,

c'est la partie de la boulangerie qui demande le plus d'attention, d'intelligence & d'expérience.

Si nous suivions ici le boulanger dans la conduite qu'il tient pour soigner le levain, nous le verrions tout le jour, épiant, presque sans discontinuer, ce qui s'y passe; mais il seroit ridicule d'imposer à la bonne Ménagère, la même gêne & le même travail, elle n'a pas comme lui, un intérêt marqué à la grande perfection de son pain, pourvu qu'il soit bien fabriqué, qu'il ait toutes les qualités requises, cela doit suffire; ainsi loin de la gêner, nous avons cherché même à ne pas la déranger dans l'usage des heures qu'elle a choisies pour préparer son levain, pétrir sa pâte & cuire son pain.

La veille où l'on doit cuire, on prendra le levain de la dernière fournée, que l'on délayera le soir avant que de se coucher, dans le tiers de farine destinée à être employée en pain avec l'eau froide; on formera du tout une pâte ferme, qu'on laissera toute la nuit dans le bout de la huche ou du pétrin, entourée de farine qu'on élèvera & que l'on foulera afin qu'elle ait plus de solidité, & qu'elle contienne mieux le levain dans ses limites.

Si la bonne Ménagère étoit curieuse d'avoir encore un pain plus léger, plus blanc & plus

parfait, elle pourroit, au lieu de commencer à faire pétrir la pâte à six heures du matin, différer jusqu'à neuf heures, & délayer son levain de la même manière que la veille, en tenant cependant la pâte plus douce, moins ferme; il n'y auroit que du retard, avec l'avantage d'avoir un pain plus favorable, sans augmentation d'embarras ni de dépense. Dans la fabrication du pain, on ne peut pas établir de règles fixes & invariables; il n'y a rien qui soit plus assujéti aux vicissitudes des saisons, que la pâte qui fermente dans les grands froids. Il faut employer pour le levain de l'eau un peu chauffée, mettre ce levain dans une corbeille bien couverte auprès du feu : voilà pour l'hiver. En été, dans les grandes chaleurs, on fait ce levain avec l'eau froide, que l'on met également dans une corbeille, & que l'on expose ensuite à la cave ou dans un lieu très-frais.

En préparant le levain comme je viens de l'indiquer, jamais il n'est aigre, mat, déchiré & coulant. L'état ferme que je lui donne, l'eau froide avec lequel il est formé, la quantité de farine qu'on y emploie, l'espèce de muraille établie tout autour, sont tout autant d'obstacles que j'oppose au travail trop prompt de la fermentation, & à l'apprêt du levain qui en est la suite; j'en ralentis pour ainsi dire l'effet,

& j'opère par ce moyen en sept à huit heures, ce qui arriveroit en trois heures avec l'eau tiède ou chaude, une pâte molle & moins de farine.

La bonne Ménagère, persuadée que le levain le plus aigre est le meilleur à employer, parce qu'elle prétend qu'il a plus de force, accourt chez le boulanger, quand elle a oublié de mettre en réserve une portion de la pâte de sa dernière fournée, demande un morceau de levain le plus vieux; mais combien elle se trompe! la pâte qui est assez levée pour être enfournée lui conviendrait infiniment mieux, que le levain aigre & passé qui fait l'objet de ses vœux; les boulangers ont beau lui dire ce proverbe si commun parmi eux : *Vieilles remouillures & jeunes levains donnent de bon pain*, elle est indocile à leur voix, & n'écoute que celle du préjugé qui la maîtrise dans ce moment.

En supposant que le levain se trouve passé, malgré les précautions que je recommande, soit parce qu'il seroit survenu quelque orage pendant la nuit, ou quelque autre circonstance imprévue, alors on pourroit suivre ce que j'ai dit, rafraîchir ce levain avec la moitié de son poids de farine, de l'eau froide ou tiède, & l'employer trois heures après.

On dit & on répète, sans avoir fait aucun

essai, que quand le levain est très-vieux & qu'il a beaucoup d'aigreur, il n'est plus propre à faire lever la pâte; mais rien n'est plus ridicule, & j'ose même assurer qu'en cet état, pourvu qu'il ne soit pas moisi & passé à la putréfaction, le levain peut être rappelé au meilleur état possible, en observant les précautions que nous venons de recommander, c'est-à-dire, en y mêlant la farine, l'eau froide, & en le renouvelant encore une fois, comme fait à peu-près le boulanger, pour raccommo-der son levain lorsqu'il a perdu son apprêt.

Terminons donc par prier avec instance la bonne Ménagère, de ne pas se mettre en œuvre pour pétrir sa pâte, qu'elle n'ait auparavant bien examiné l'état où se trouve le levain qu'elle doit employer : s'il n'est pas bien bouffant, crénelé, d'une odeur vineuse, qu'il soit au contraire aplati, crevassé & aigre, il faut absolument qu'elle le renouvelle; c'est l'affaire de trois heures pour avoir un pain meilleur, plus blanc, & j'ose assurer plus salubre.

*De l'usage du Son dans le Pétrissage
de la pâte.*

CE n'est pas une économie de faire entrer tout le son en substance dans la composition du

pain ; non-seulement parce qu'il ne nourrit pas par lui-même , mais encore à cause des obstacles qu'il apporte nécessairement à la bonne fabrication du pain : il a encore un autre défaut capital , c'est d'exciter l'appétit , & de passer en entier tel qu'on l'a pris , sans être digéré ; en sorte qu'il est prouvé qu'une livre de pain , dans la composition duquel il n'y a pas de son , substance davantage qu'une livre & un quart avec du son.

Cette observation , confirmée par un très-grand nombre d'expériences , & faite par des Entrepreneurs qui avoient beaucoup de monde à nourrir , leur a fait préférer de distribuer aux ouvriers un pain moins bis & en moindre quantité ; ce changement a réussi singulièrement bien.

Tous les jours on dit qu'un pain serré , grossier & bis , nourrit davantage parce qu'il tient plus long-temps dans l'estomac ; mais c'est précisément le contraire : plus un pain a de volume , plus il doit occuper l'estomac , qui par sa capacité a besoin d'être rempli ; or le son est un moyen d'empêcher le volume du pain , & par conséquent il fait perdre à cet aliment une partie de ses effets nutritifs loin de les augmenter. La méthode de laisser la totalité du son dans la composition du pain , entraîne après elle encore d'autres inconvéniens : le son aide beaucoup à la

fermentation de la farine avec laquelle il se trouve mêlé, & il la fait bientôt gâter, si on n'a pas la précaution de la remuer souvent, premier inconvénient. Dans le pétrissage, le son toujours grossier, toujours étranger à la farine, empêche l'eau de s'incorporer dans cette dernière, d'une manière aussi intime, aussi uniforme, d'où il résulte une pâte inégale, second inconvénient. Les levains dans lesquels il entre du son, sont toujours très-aigres; ils perdent trop promptement l'état vineux qui leur est nécessaire pour donner un bon apprêt à la pâte, troisième inconvénient. Le pain qui contient trop de son, ne peut perdre son humidité au four, il reste presque toujours mat ou gras, ce qui en accélère la moisissure, quatrième inconvénient.

Tous ces inconvéniens, & beaucoup d'autres qu'il seroit superflu de rapporter ici, ont été bien sentis par le Gouvernement, qui vient d'ordonner la séparation de vingt livres de son par sac du poids de deux cents livres de grain, qu'on emploie à la fabrication du pain de munition. Les Soldats béniront à jamais la mémoire du Ministre éclairé, qui a déterminé le Prince bienfaisant à accorder à ses troupes une meilleure nourriture.

C'est donc une fausse économie, que de faire entrer, pour ne rien perdre, tout le son dans le

pain , puisqu'indépendamment des effets dont nous parlons , il n'en résulte qu'un aliment désagréable ; ainsi il vaudroit mieux en engraisser les bestiaux , que de l'employer à la fabrication du pain. Il est cependant un moyen , pour ne rien perdre , de retirer du son tout ce qu'il peut procurer au pain , en séparant le peu de farine qu'il contient encore à la faveur de l'eau , sans employer le feu : à la vérité , la mouture économique ne donne que des sons parfaitement épuisés ; mais en revanche ceux qui proviennent d'autres moutures , se trouvent chargés encore d'une excellente farine , capable de donner au pain plus de saveur , & une augmentation de poids considérable : voici de quelle manière.

On mettra le soir , la veille de la cuisson , le son à tremper dans l'eau , qui pendant la nuit pénétrera toute l'écorce , détachera insensiblement la matière farineuse , & généralement tout ce qu'elle peut avoir de nourrissant : le lendemain matin on remuera le son , que l'on pressera entre les mains pour achever la séparation de la farine & ne laisser que le bois : on passera l'eau ainsi chargée à travers une toile forte ou un tamis de crin , & elle pourra servir au pétrissage de la pâte.

Cette méthode de séparer par le lavage la

farine qui adhère obstinément au son, malgré les efforts du meunier & l'exactitude de la bluterie, ne peut être comparée à celle qui a été tant vantée, & qui consiste à faire bouillir le son dans l'eau, pour en employer la décoction au pétrissage de la pâte; le pain fabriqué qui résulte de la première méthode a meilleur goût, est mieux levé & plus abondant; d'ailleurs, le son qui a macéré dans l'eau froide peut resservir encore étant mélangé avec du son pur, pour les bestiaux qu'il faut remplir ou rassasier encore plus que nourrir.

Mais je prie la bonne Ménagère de me pardonner si je reviens quelquefois sur le même objet, mon motif auprès d'elle est mon excuse: je n'ai d'autre envie que de seconder ses vues. Tout le son dans le pain augmente la masse & diminue le volume: l'expérience prouve que plus un pain a d'étendue, plus aussi il est savoureux, salubre, nourrissant & économique. Que puis-je rapporter de plus pour déterminer à n'employer le son que comme je viens de l'indiquer!

De la Levure & du Sel.

LA levure & le sel ne sont pas employés par-tout dans la fabrication du pain: il y a même tout lieu de présumer que leur usage est

rarement utile & jamais indispensable, particulièrement lorsque les grains dont on se sert sont parfaits, & que la saison qui les a produits a été favorable : voici sur quoi je me crois fondé.

Dans quelques endroits où l'on brasse, & où par conséquent la levure est commune, elle est le seul levain qu'on emploie pour faire le pain blanc : alors le peu qu'on y en met est toujours trop, la pâte s'apprête très-promptement si elle a passé son point, elle s'aplatit & ne bouffe plus au four ; d'ailleurs le pain qui en résulte, quand bien même il ne lui seroit arrivé aucun accident pendant la fermentation, qu'il auroit été enfourné à son vrai point & cuit à propos, ce pain, dis-je, ne sauroit être comparé à celui préparé avec du levain au lieu de levure : s'il est bon le premier jour, le lendemain & le sur-lendemain il est sec, gris, d'une faveur amère & très-souvent désagréable.

La levure employée en moindre quantité, & concurremment avec le levain, ne produit pas d'aussi mauvais effets ; mais aussi le pain est moins favorable que s'il étoit fait sans levure. Le levain soutient la pâte, la levure au contraire la relâche : si cette dernière est quelquefois nécessaire, ce n'est que dans les grands froids où la fermentation a besoin d'être

aidée ; alors un peu de levure réussit assez bien ; on la délaye, non pas comme on le conseille dans les levains, mais dans l'eau tiède, tout en *brassant* la pâte : autrement, je le répète, la levure n'est pas essentielle dans le pain, & on peut sans risques s'épargner cette dépense qui est superflue.

Il est des provinces où l'on ne fait pas de pain, de quelque espèce qu'il soit, sans y introduire en même temps du sel, & il est rare qu'il n'y en ait pas toujours trop, au point souvent que la saveur naturelle & agréable de cet aliment n'est plus du tout sensible.

C'est particulièrement vers le Midi que l'usage de mettre du sel dans le pain est adopté & suivi ; cependant les blés de ces contrées sont ceux qui ont le moins besoin de cet assaisonnement : ils portent avec eux une saveur infiniment préférable à celle du sel, qui n'augmente pas autant qu'on l'assure la quantité & la qualité du pain qu'on en prépare.

Il est vrai que si les blés récoltés dans des pays chauds & dans des saisons sèches, peuvent très-bien se passer de sel ; il faut convenir que ceux qui proviennent de pays froids & d'années humides, doivent gagner par cette addition, parce que leurs farines ont moins de saveur, &

qu'elles donnent une pâte qui n'a pas de soutien : or le sel remédiera à ces deux inconvéniens ; mais il faut en proportionner la dose , afin que le bon goût du pain se trouve plutôt développé que masqué & détruit par l'âcreté du sel quand il s'y trouve par surabondance : cette dose est à peu-près une demi-livre par quintal de farine , résultante des blés des provinces septentrionales.

Du Pétrin.

J U S Q U' À présent il n'a pas encore été question des ustensiles usités & nécessaires pour la fabrication du pain ; nous avons supposé que la bonne Ménagère connoissoit, ou étoit à portée de connoître ceux qui sont les plus commodes & les plus indispensables à cet objet ; mais il y en a deux que l'on doit regarder comme les plus essentiels , & dont la forme peut influer sur le succès de tout l'ouvrage ; c'est le pétrin & le four , il est bon d'en dire deux mots .

Le pétrin , connu encore sous les noms de *maie* & de *huche* , est une auge de bois ou coffre long , plus étroit dans sa partie inférieure qu'à son ouverture , fait du bois le plus dur qu'on puisse trouver ; mais ce pétrin a l'inconvénient de permettre à l'eau de séjourner dans les angles , & de pénétrer ensuite à travers. Combien de

fois n'a-t-on pas vu le levain délayé s'échapper au moment du pétrissage ! il convient, pour y remédier, de garnir ces angles de farine entassée, avant d'y verser l'eau destinée à faire la pâte.

Une forme plus commode de pétrin, & que l'on doit préférer à celle du carré long, c'est le pétrin qui ressemble à peu-près à un tonneau qu'on auroit coupé dans toute sa longueur ; on y remue plus aisément la pâte, elle s'y trouve plus ramassée & disposée à faciliter les bras du pétrisseur : on nettoye d'ailleurs beaucoup mieux ce meuble, ce qui est un grand avantage, car on ne sauroit entretenir le pétrin dans une trop grande propreté.

Il est inutile de donner ici les proportions que doit avoir le pétrin, puisqu'elles sont réglées sur la quantité de pain qu'on a à fabriquer : il faut toujours qu'il soit beaucoup plus long que large & profond, parce que celui qui travaille la pâte a plus de moyens de la retourner, & de donner les différens mouvemens qui sont nécessaires pour qu'elle devienne unie, légère & bien longue.

Il faut que le pétrin soit placé dans un lieu fort clair, qui ne soit ni trop chaud ni trop froid, & situé favorablement pour le pétrisseur, afin qu'il puisse y voir & travailler à l'aise :
s'il

s'il est sous une fenêtre , on l'ouvrira en été afin de tempérer la fermentation ; on la fermera au contraire en hiver , pour garantir le levain & la pâte des impressions de l'air : il faut encore que le couvercle joigne exactement , & qu'il n'y ait pas dans le voisinage du pétrin , d'égout ou de matières en putréfaction.

Du Four.

TOUT le monde croit connoître la véritable forme du four ; mais la plupart de ceux qui se mêlent d'en construire , manquent presque toujours du côté des proportions qu'il doit avoir : il est ordinairement plus grand qu'il ne faut , & la chapelle ou voûte qui couvre l'âtre est trop haute ; en sorte que rien n'est plus rare que de rencontrer chez une bonne Ménagère un four bien fait.

Il conviendrait que le four fût toujours à couvert & près de la cheminée , pour y pouvoir entretenir la chaleur & consommer moins de bois : sa forme est souvent déterminée par la situation du lieu où il se trouve placé ; mais elle est assez communément ovale.

On fait l'âtre du four avec de la terre glaise , ou du carreau , ou des briques , ou du grès ;

c'est selon les ressources que l'on a. Le grès est préférable en ce qu'il garde plus long-temps la chaleur, & que les briques s'échauffent & se refroidissent trop promptement, ce qui brûle le pain sans le cuire : voici à peu-près les dimensions que devrait avoir le four d'une maison particulière.

Sur une voûte construite solidement en briques ou en moellons, on placera l'âtre du four, qui doit être pavé & très-plane : on donnera à l'âtre une surface de cinq pieds environ de longueur, sur quatre pieds dans sa plus grande largeur ; la plus grande élévation du dôme ou chapelle au-dessus de l'âtre seroit d'un pied à un pied & demi, environnant de toutes parts le foyer, à l'exception de la partie antérieure où l'on pratiquera une ouverture, nommée la *bouche du four*, assez grande pour laisser introduire le pain : cette bouche seroit garnie d'une porte de fer, comme celle d'un poêle, bien adaptée, que l'on pourroit ouvrir & fermer à volonté, pour que la chaleur ne puisse pas se perdre, & que le pain placé à l'entrée puisse y cuire comme celui qui occupe le fond.

En pratiquant au-dessus du four une espèce de chambre, & tenant le dessous de la voûte fort propre, la bonne Ménagère pourroit reurer

de ces deux endroits une très-grande utilité ; sur le haut, elle sécheroit son grain quand il seroit humide ou trop nouveau, dans le bas elle exposeroit, en hiver, le levain & la pâte qui s'apprêtent difficilement.

M. de Puimarets, ce citoyen aussi éclairé qu'il est respectable, ayant appris que l'hôpital général de Brives, qui lui a les plus grandes obligations, donnoit à moudre les seigles, très-humides & gras sous la meule ; il fit égaliser & carreler en briques le dessus du four, & élever ses murailles de six pieds de haut, en prolongeant les *ouras* du four dans cette chambre, par le moyen des tuyaux de poêles, & de cette manière il procura une excellente étuve économique.

Du Pétrissage.

Du moment que le levain a été déposé au bout du pétrin, au milieu d'une *fontaine*, ou bien placé dans une corbeille, suivant la saison, c'est-à-dire, couverte & près du feu quand il fait froid, & dans un endroit frais en été ; il faut avoir l'attention, dès qu'il a acquis les caractères essentiels que nous lui avons assigné pour être employé, de ne pas le toucher, sans quoi on est exposé à ne pas recueillir le fruit des soins qu'on a pris à ce sujet.

Si le levain , pendant qu'il parvient à son apprêt , n'étoit pas couvert , qu'il fût exposé aux insultes des enfans , des animaux domestiques , à des mouvemens brusques & violens , à des exhalaisons fétides : la fermentation alors seroit bientôt interrompue ou trop accélérée ; il s'échapperoit du dedans un principe spiritueux , invisible , mais odorant ; le levain s'affaîsseroit , se creveroit , il passeroit en un clin-d'œil à l'aigre , & ne donneroit , étant ainsi employé , qu'un pain de mauvaise qualité : il vaudroit mieux alors se déterminer à recommencer son levain , c'est - à - dire , à le rafraîchir avec l'eau froide & de la farine , plutôt que de risquer une fournée entière.

Mais nous voici arrivés à l'instant de faire la pâte. La farine est déjà dans le pétrin avec le levain , il ne s'agit plus que de les mêler ensemble , par le moyen de l'eau froide , tiède ou chaude , & de travailler le tout vivement , fortement & à propos.

Je suppose que le levain est au point où il faut qu'il soit pour produire le meilleur effet : s'il n'a pas été mis en fontaine on en fait une , & on le met doucement , sans le rompre , sur une partie de l'eau ; on délaye très-prompement & très - exactement le levain , afin que l'eau

s'empare de l'esprit qu'il contient, l'empêche de se dissiper, & qu'il ne reste aucuns grumeaux. Quand le levain est suffisamment délayé, on y ajoute le restant de l'eau, qui doit être froide en été, pour rafraîchir le mélange échauffé par l'action des mains & de l'air; chaude en l'hiver, au contraire, pour produire un effet opposé.

Le levain étant suffisamment délayé, & pour ainsi dire dans l'état liquide, on a l'attention de rompre la *fontaine*, afin que tout le liquide se répande & soit arrêté par l'autre partie de farine destinée à être convertie en pain; alors commence le pétrissage.

On ramasse le tout ensemble, afin qu'il en résulte une masse uniforme, que l'on manie bien en la portant de gauche à droite & de droite à gauche, la soulevant & la découpant, la divisant avec les mains ouvertes, & non en y enfonçant les poings fermés, en pinçant & en arrachant la pâte avec les doigts pliés & les pouces alongés; c'est ce qu'on nomme *fraser*.

Cette pâte est encore molle, un peu grossière & inégale; on la travaille de nouveau & de la même manière, ayant l'attention chaque fois de ratifier le pétrin, d'introduire ensuite dans la masse, avec un peu d'eau, la pâte qu'on en a détachée: la pâte est alors plus uniforme & plus

ferme ; cette seconde opération s'appelle *contre-fraiser*.

Si l'on veut terminer le pétrissage d'une manière plus complète , il faut faire un enfoncement dans la pâte ainsi *frasée & contre-frasée* , y verser de l'eau froide ou tiède. Cette eau , ajoutée après coup & incorporée à force de travail dans la pâte , achève de diviser & de confondre les parties les plus grossières de la farine , & par le mouvement continu , vif & prompt , forme du nouvel air qui rend la pâte plus tenace , plus longue , plus égale , plus légère , ce qui produit un pain plus savoureux , plus perfillé & plus blanc ; c'est ce qu'on appelle le *bassinage* de la pâte. Ce troisième travail ne devrait jamais être négligé , il coûte peu de peine & vaut beaucoup.

Pour ajouter encore à la perfection que le bassinage donne à la pâte , on la bat en la pressant par les bords , en la pliant sur elle-même , en la pressant , l'étendant , la découpant avec les deux mains fermées & la laissant tomber avec effort.

La pâte étant travaillée convenablement , on la retire du pétrin par parties , en la découpant & la battant encore à mesure qu'on la met en masse sur le tour où elle reste une demi-

heure afin qu'elle conserve sa chaleur & entre en levain , il faut la tourner & la diviser au contraire sur le champ lorsqu'il fait chaud.

Le pétrissage fini & la pâte sur le tour, on ratisse le pétrin pour faire avec les ratissures le levain de la cuisson prochaine , on y ajoute le double de farine & de l'eau froide pour former une pâte ferme qu'on laisse dans le lieu le plus frais de la maison ; on ne sauroit trop blâmer la mauvaise habitude dans laquelle on est d'abandonner la pâte à elle-même sans être contenue dans un vaisseau quelconque , parce qu'au lieu de s'élever elle s'étend plutôt , ce qui fait un apprêt défectueux : ainsi il convient de mettre la pâte dans des paniers ou des corbeilles d'osier qu'on saupoudre avec du petit son ou de la farine , de peur que la pâte ne s'attache au fond ; on expose ces paniers à l'air libre dans les temps chauds , & il faut les envelopper de couvertures & les tenir chaudement quand il fait froid.

Dans tous les temps la pâte est comme le levain , elle demande un certain degré de chaleur intérieurement & à l'extérieur pour s'apprêter doucement , lentement & par degrés , en sorte qu'il est essentiel , quand on est obligé d'accélérer ou de tempérer la fermentation , de

tâcher que les moyens opposés qu'on emploie produisent toujours à-peu-près le même effet, c'est-à-dire que la pâte demeure le même temps en été & en hiver. Mais ne cessons de le répéter, parce que cela est aussi essentiel que la préparation du levain, il faut éviter d'enfoncer les poings dans la pâte & de la fouler à force de bras (ainsi que cela se pratique dans les campagnes & même dans la plupart des villes); on doit, au contraire, prendre la pâte par portions en l'allongeant, la soulevant, la serrant dans les mains, en la rassemblant & la battant avec force.

Il faut encore employer suffisamment d'eau dans le pétrissage, afin que le levain soit bien délayé & que la pâte ne soit pas trop ferme, autrement le pain seroit massif, lourd & peu profitable; l'eau ajoutée à la pâte devient nourrissante, & c'est un bénéfice pour la bonne Ménagère qui économisera un peu de farine & nourrira également bien son monde; après le pétrissage de la pâte, il est naturel de passer à la cuisson du pain.

De la Cuisson du pain.

LORSQUE le levain a été pris dans son vrai point, que le pétrissage a été bien fait,

que la pâte a été tournée, distribuée dans des paniers de différentes grandeurs, enveloppée de toiles ou de couvertures, il faut songer à allumer le four, parce que le temps nécessaire pour le chauffer au degré convenable est à-peu-près celui que la pâte exige pour son apprêt.

On se servira, pour chauffer le four, de toutes les matières combustibles que le territoire fournit, en évitant d'employer les bois peints, à cause du danger dont est pour le pain la couleur qui les recouvre; on ne se servira pas non plus de paille, parce que c'est une perte pour l'engrais des terres, que ce chauffage en outre n'a pas assez de force.

Le four dans lequel on ne cuit pas tous les jours, demande davantage de bois & plus de temps pour le chauffer, c'est ordinairement environ deux heures, d'ailleurs ce terme doit être relatif à la quantité du bois dont on se sert, à la grandeur du four, à la grosseur & à l'espèce de pain qu'on veut cuire.

On ne peut pas toujours concilier le moment où la pâte sera prête avec celui où le four aura assez de chaleur, puisque cela dépend encore d'une infinité de circonstances que l'expérience raisonnée saura prévoir. Il vaut mieux que ce soit le four qui attende après la pâte, parce

qu'on l'entretient chaud avec peu de foin, au lieu qu'il faut recommencer l'autre quand il a passé son apprêt.

Le four doit être chauffé également & à propos, s'il l'est trop, le dessous du pain brûle & le dedans ne cuit point : quand il ne l'est pas suffisamment, il s'aplatit plutôt que de lever, il demeure mat, gras & pâteux ; il est donc important de saisir le point fixe du four.

Chacun a sa manière de connoître la chaleur du four. Les uns jettent à l'entrée une pincée de farine, si elle roussit sur le champ, la chaleur est au point convenable ; si elle noircit, il est trop chaud ; enfin si elle conserve sa couleur, le four n'est pas suffisamment chauffé : les autres frottent l'âtre ou la voûte avec un bâton, s'il en sort des étincelles, c'est signe que le four est au point qu'il faut ; mais l'habitude, quand elle n'est pas aveugle, en apprend plus que ces moyens, souvent fort équivoques. On connoît bientôt son four lorsqu'on l'a gouverné plusieurs fois.

Quand on est assuré que le four est chaud également par - tout, on ôte les tisons, on arrange la braise à côté de la bouche du four, & on nettoie bien l'intérieur avec l'écouvillon,

au bout duquel sont plusieurs linges mouillés & tords.

On doit faire attention de prendre la pâte comme le levain, c'est-à-dire à son point, plutôt moins que trop; pour peu qu'on ait d'expérience à faire du pain, on s'aperçoit bientôt à la vue quand la pâte est assez levée, lorsqu'elle a acquis un volume assez considérable, qu'elle résiste aux doigts qui la pressent sans se rompre à la surface; l'usage des paniers deviendrait un indice assuré, parce que la pâte parvenue à son apprêt seroit reconnue à une hauteur marquée.

Dès que le four est bien nettoyé & que la pâte a atteint le degré qu'on souhaite, on l'enfourme promptement en renversant la pâte des paniers sur la pelle saupoudrée de petit son, afin que le dessus se trouve en dessous; on garnit d'abord le fond du four des plus gros pains, on les arrange avec adresse les uns à côté des autres sans qu'ils se touchent: lorsque tout est enfourné, on ferme la bouche du four, & on la laisse quelquefois ouverte lorsqu'il est trop chaud, afin que le pain cuise sans brûler.

Les pains demeurent dans le four le temps proportionné à leur volume & à leur espèce. Plus le pain est blanc, moins il est long à cuire;

c'est environ une heure & demie pour la pâte la plus ferme, & la moitié pour celle qui est la plus légère. On ne devoit jamais faire de trop grands pains, ils se forment & se cuisent mal : on s'aperçoit que le pain est cuit, quand en frappant dessus du bout du doigt, il raisonne avec force, & lorsqu'à la bafure, la mie pressée, revient comme un ressort.

En ôtant les pains du four, il faut les ranger à côté les uns des autres, & ne pas les renfermer qu'ils ne soient ressués & parfaitement refroidis; car depuis l'instant que la pâte est mise au four, jusqu'à ce que le pain qui en résulte soit parfaitement refroidi, elle exhale sans discontinuer une partie de l'eau avec laquelle on l'a pétrie.

Le pain est un objet trop précieux à la santé, & trop avantageux, parmi les agrémens de la vie, pour dédaigner les moyens simples & peu dispendieux de le mieux fabriquer; ce n'est pas par la croûte que l'on peut juger toujours de sa qualité, il faut examiner l'intérieur, si la mie est sèche, spongieuse, parsemée de trous égaux entr'eux, & ayant un goût de noisette; si en le coupant elle est lisse, c'est une preuve qu'il est bon & bien fait; mais ce n'est pas au sortir du

four qu'il faut s'en assurer, on doit attendre qu'il soit parfaitement refroidi.

J'en resterois-là si le blé étoit le seul grain dont on fit du pain ; mais comme le seigle, l'orge, le blé de Turquie, le sarrasin & la pomme de terre, sont également réduits sous cette forme, & qu'ils font la nourriture principale d'un tiers des habitans du Royaume, je ne saurois me dispenser de traiter en abrégé de chacune de ces farines.

Du Seigle.

LE seigle est, après le froment, le grain dont on fait le plus d'usage en Europe, & qui fournit le meilleur pain.

Il y a des seigles de première, de seconde, de troisième qualité : on cultive également des seigles d'hiver & de mars ; on en retire au moulin plusieurs espèces de farines, soit par la mouture, soit par la bluterie. Les boulangers en font différens pains ; du pain blanc avec la plus belle farine, du pain de ménage en mêlant toutes les passées ; enfin un troisième pain plus commun, dans lequel on n'introduit que les dernières farines, & que l'on peut comparer au pain bis du froment, fabriqué avec les farines dépouillées de la fleur & des gruaux.

Le seigle le plus estimé à Paris, est celui qui croît dans la Champagne, on doit le choisir clair, peu alongé, gros, sec & pesant; il se conserve mieux que le blé : les mêmes causes l'altèrent, & les mêmes moyens le garantissent; mais quand il est vicié il exhale une autre odeur.

Il est extrêmement essentiel avant de porter le seigle au moulin, qu'il soit plus sec que le froment, parce qu'il est naturellement plus humide; mais quand il a été recueilli sec, mûr & bien gardé un certain temps, on peut le moudre sans inconvéniens; trop nouveau ou trop sec, il demande les mêmes précautions, parce qu'il produiroit encore plus d'inconvéniens.

Le seigle étant pointu, plus alongé & par conséquent plus sonneux que le blé, il rend moins de farine & plus de son: il faut tenir les meules plus rapprochées pour moudre ce grain, parce qu'il ne s'échauffe pas autant, & que d'ailleurs on ne fait ordinairement qu'un moulage.

La farine de seigle, parfaitement moulue & blutée, n'a pas l'œil jaune de celle du froment: la matière qui colore cette dernière n'y existe pas; elle est douce au toucher, d'un beau blanc, & exhale une odeur de violette qui la caractérise; si on en fait une boulette avec de l'eau, la pâte qui en résulte n'est pas longue & tenace comme

celle du blé, elle est au contraire courte, grasse, s'attache aux doigts mouillés, ne se durcit pas promptement à l'air.

Le seigle que l'on cultive presque par-tout, est la nourriture principale des habitans des pays froids, où il est ordinairement meilleur que dans les pays chauds, plus avantageux à la végétation du blé: il croît cependant en abondance dans quelques-unes de nos provinces, dont il fait pareillement la nourriture fondamentale; mais il s'en faut que le pain qu'on en prépare, soit également bien fabriqué dans les endroits où l'on en fait usage; ce qui tient aux mêmes vices que nous venons de démontrer à l'égard du pain de froment: moulage peu soigné, levain aigre & en trop petite quantité, eau trop chaude, mauvais pétrissage, enfin cuisson imparfaite, tels sont les défauts essentiels qui rendent la fabrication du pain de seigle défectueux, & qu'on peut corriger aisément, en se servant des mêmes moyens prescrits pour faire avec le blé le plus médiocre un bon pain; il est vrai que le seigle ayant quelques propriétés différentes du blé, les procédés qu'on doit suivre pour sa fabrication doivent aussi varier un peu; mais les principes sont les mêmes.

Pour faire le levain de seigle, on prendra

la pâte aigrie de la dernière fournée, qu'on délayera le soir, avant de se coucher, avec de l'eau & la moitié de la farine destinée à être employée pour le pain, au lieu du tiers comme pour le levain du froment : on fait la pâte plus ferme. On dépose ainsi le levain, entouré de farine, au milieu d'une *fontaine*, ou bien dans des corbeilles placées suivant que la saison l'exigera : le lendemain matin on le trouvera parfaitement levé. On pourra également rafraîchir ce levain, si on est curieux d'avoir un pain plus levé & plus délicat ; mais sur-tout qu'on ne l'emploie jamais qu'il n'ait les qualités requises, c'est-à-dire, crevassé, & qu'il exhale, non pas l'aigre, mais une odeur vineuse.

Pour délayer le levain de seigle, on agira de la même manière que pour celui de froment, avec cette attention seulement, que la pâte soit plus ferme d'abord, parce que le travail ne lui donne pas de consistance, & qu'ensuite elle relâche à l'apprêt ; par la même raison, on ne bassinera pas la pâte, on ne la travaillera pas autant, parce que la farine du seigle est plutôt combinée avec l'eau que celle de froment.

Quand la pâte est faite, on la tourne & on la distribue dans des paniers ; c'est ici sur-tout que les paniers & les corbeilles sont le plus indispensables

indispensables pour contenir la pâte de toutes parts, & favoriser la fermentation qui s'opère plus difficilement que celle du froment.

Il convient de donner à la pâte de seigle moins d'apprêt qu'à celle de froment, de l'exposer à l'air dans l'été, & couverte dans un lieu chaud quand il fait froid : ce seroit se tromper que d'espérer qu'elle lèvera & bouffera autant ; on doit donc l'ensourner avant que la fermentation soit achevée, parce qu'au lieu de se gonfler au four, elle crévera infailliblement, & s'aplatira à cause de son peu de viscosité.

Le four doit être plus chauffé, pour que la chaleur saisisse sur le champ la pâte de seigle ; mais si on veut que la cuisson se fasse & s'achève, il faut laisser la porte du four ouverte, afin que le pain, qui autrement s'étendrait & s'affaîsseroit bientôt, comme je viens de le dire, si le four n'étoit pas assez chaud, puisse se ressuer dans l'intérieur, ce qui exige un temps plus long : on est obligé de laisser le pain de seigle davantage au four que celui de froment.

Le pain de seigle tient le premier rang après le pain de froment ; il a même un avantage que n'a pas ce dernier, c'est qu'il reste frais longtemps, sans presque rien perdre de l'agrément qu'il a dans sa nouveauté, avantage précieux

pour les habitans de la campagne, qui n'ont pas le temps de cuire souvent : ce pain est assez favorable pour n'avoir pas besoin de sel, son goût est agréable, & porte avec lui un parfum qui ne déplaît à personne.

Quels que soient nos soins dans la culture du seigle, quelques recherches que nous fassions dans les moyens d'en préparer un bon pain, jamais cet aliment ne sera aussi léger ni aussi bon que celui qu'on obtient du froment : ce qui donne le principe de cette supériorité, n'existe pas dans le seigle, ainsi que dans les autres grains farineux ; mais il ne faut pas, par rapport à cette différence, croire que le pain de seigle soit lourd comme l'on dit, qu'il ne conviendrait qu'aux estomacs vigoureux ; sans doute quand il est dans l'état mat & gras, mais lorsqu'il est bien fabriqué, il se digère aussi aisément que le pain de froment.

Du Méteil.

N O U S avons déjà examiné le froment & le seigle chacun à part ; l'un & l'autre ont des caractères particuliers qui les distinguent entre eux, & quelques propriétés communes qui les rapprochent, en sorte que mélangés, leurs effets doivent se confondre & ne former qu'un bon

tout; c'est ce qui arrive dans l'assortiment des farines de la même espèce.

Le méteil est, comme l'on fait, le mélange du froment & du seigle, semé & récolté ensemble dans des proportions différentes, ce qui a donné lieu à des dénominations connues sous l'épithète de *méteil*, *gros méteil*, *petit méteil* & *blé ramé*.

Quoique les sentimens soient encore partagés sur les avantages ou les défavantages de la culture du méteil, comme les cultivateurs, en attendant que le procès se juge, continuent de l'ensemencer, de le recueillir & de le faire servir à leur nourriture, je dois, sans m'occuper de la question, parler des moyens d'en préparer un bon pain.

Le méteil donne une farine moins jaunâtre que celle du froment non mélangé; mais aussi elle a un autre aspect & un goût différent: la présence du seigle dans cette farine, quand bien même ce grain ne s'y trouveroit que pour un huitième, comme dans ce qu'on nomme *blé ramé*, se décèle à l'odeur de violette qu'elle lui communique, à l'état gras de la pâte, & à la saveur du pain.

Les bonnes Ménagères des villes & des campagnes, mettent quelquefois, par goût, par économie ou par habitude, un peu de seigle

dans leur pain : sans avoir récolté de méteil, elles font moudre & bluter à part le seigle & le froment, en différentes proportions, ensuite elles ne mêlent les deux farines qui en résultent, qu'au moment où elles veulent les employer : cette opération est facile, il y a même du profit à ne la pas négliger ; mais il faut la faire vingt-quatre heures avant la cuisson du pain.

Les procédés que nous avons exposés concernant la fabrication du pain de froment, doivent être les mêmes que ceux qu'il faut employer pour le pain de méteil, en général pour tous les farineux qu'on peut réduire sous cette forme ; ainsi, quiconque sera bien au fait de la bonne préparation du pain, parviendra à faire tous les pains possibles des différens grains & de leur mélange : il y a seulement des différences légères à observer dans les manipulations, que l'habitude éclairée & dirigée, ne tarde pas à apprendre.

Quand le levain a été composé, suivant les précautions dont il a été question à l'article de la préparation du levain du froment, on le délaye de la même manière le soir avant de se coucher : le lendemain matin on pétrit avec force & vivacité, en soulevant la masse, la découpant, la retournant sans l'entasser avec les

poings, ainsi qu'on a coutume de le faire dans l'opération générale du pétrissage.

La pâte formée avec la farine de méteil, n'a jamais la longueur & la viscosité de celle de froment, parce que le seigle qui y entre dans des proportions variées, affoiblit & partage cette qualité que le froment possède à un si grand degré; mais plus il y aura de ce dernier dans le méteil, plus il faudra employer de levain, tiédir l'eau, pétrir long-temps la pâte, la rendre ferme, lui laisser moins prendre d'apprêt, l'enfourner plus tôt, chauffer davantage le four & l'y tenir plus long-temps. On sent fort bien que le méteil est d'autant meilleur que le blé y domine; mais contenant tantôt plus de seigle que de froment, & tantôt plus de ce dernier que du premier, ce mélange doit produire des effets différens dans la mouture, dans le produit des farines, & dans les résultats en pain. On peut dire cependant que le méteil, pour les habitans des villes, fera toujours celui qui contiendra un tiers de seigle sur deux de froment, & que le méteil des habitans des campagnes, sera partie égale de ces deux grains, dont on aura séparé, comme cela a lieu presque par-tout, le gros & le petit son.

Le pain de blé-méteil, tient le milieu entre

le pain de froment & celui de seigle ; il est bon, favorable, très-nourrissant. Je pourrois bien entrer dans d'autres détails sur les avantages infinis de cette composition de pain, qui participe des deux grains les plus précieux pour les Européens ; mais je me suis déjà assez étendu : passons à l'orge.

De l'Orge.

L'ORGE, ce grain si vanté dans l'antiquité, est plus employé aujourd'hui dans la préparation de la bière & de l'eau-de-vie de grains, ou pour la nourriture des bestiaux, que dans la fabrication du pain.

L'orge mondé de sa première enveloppe, ressemble à peu-près, pour la couleur & la forme, au blé de mars : le meilleur est dur, sec, pesant, se cassant difficilement sous la dent, & présentant dans son intérieur, une farine assez blanche & ferrée.

La farine de l'orge est presque toujours défectueuse, à cause de cette première enveloppe qui s'écrase un peu au moulin ; elle est sèche & rude au toucher, ayant un œil rougeâtre : si on en fait une boulette avec de l'eau, elle exhale l'odeur de celle faite de froment, mais elle n'en a ni la longueur, ni la tenacité : en

étendant cette pâte, on remarque qu'elle est encore plus courte que celle du seigle.

Il est facile de juger, d'après les effets préliminaires que nous venons de rapporter sur l'orge, combien ce grain est peu susceptible de donner un pain bien fermenté : j'observerai, en passant, que toutes les fois qu'une pâte farineuse manque de liant & de viscosité, qu'elle absorbe & retient peu d'eau dans ses parties, il faut absolument la manier & la retourner à force de bras & le plus long-temps qu'on pourra; ainsi l'art de bien pétrir, en pareil cas, est aussi important que l'emploi d'un bon levain : on peut parvenir, par ce moyen, à communiquer à la pâte une partie de ce liant & de cette viscosité qui font, pour ainsi dire, l'office de charpente dans le pain.

Comme la farine d'orge a la propriété de se durcir volontiers à l'air, étant mise en boulettes avec de l'eau, il faut en premier lieu faire le levain bien ferme, dans la proportion de la moitié de la farine qu'on a dessein de transformer en pain; ensuite le bassiner, c'est-à-dire, y répandre de l'eau, afin d'unir davantage les parties les plus grossières, de rendre le levain plus collant & plus disposé à fermenter.

On suivra pour le pétrissage de la pâte de

farine d'orge, la même conduite qu'on a tenue relativement à celle de seigle, au bassinage près, qu'il ne faudra pas manquer, si on veut avoir un pain passable : le bassinage & le travail ajoutent à l'effet du levain, à l'apprêt de la pâte; quant à la cuisson, le four a besoin d'être un peu moins chauffé, & on ne doit pas y laisser le pain aussi long-temps.

Le froment & le seigle fournissent chacun séparément du bon pain. Personne ne disconvient que l'un & l'autre de ces grains, mélangés avec l'orge, lui communiquent les propriétés dont il est privé pour pouvoir produire un pain bien conditionné : c'est encore ce que l'expérience justifie continuellement ; mais rien ne paroît plus ridicule, que de fourrer dans un pain déjà mal par lui-même, de l'ers ou orobe, des vesces & autres semences légumineuses, qui concourent encore à augmenter la sécheresse & la pesanteur naturelles du pain d'orge, sans qu'il soit pour cela plus nourrissant ; il vaut infiniment mieux seul, & préparé tel que nous l'indiquons.

Le pain d'orge ordinaire est toujours rougeâtre, sec, dur & cassant ; sa mie n'est pas molle, ni spongieuse ; il s'émiette aisément, & quelques heures après la cuisson, à peine conserve-t-il cette qualité qui appartient à toute

espèce de pain , celle d'être tendre au sortir du four : quelque parfait qu'il soit , en observant les précautions que nous avons recommandées dans la fabrication , il faut convenir qu'il sera encore bien éloigné , pour la bonté , du pain de froment & de seigle.

Du Blé de Turquie.

On cultive le blé de Turquie dans quelques-unes de nos provinces , où on en prépare de la bouillie , des gâteaux & du pain. Les Peuples qui en font leur nourriture principale ne connoissent pas l'art de moudre , & par conséquent celui de faire du pain ; ils mangent ce grain sous la forme de gâteaux , entiers , verts & cuits comme des petits pois ; ils le concassent dans des moriers de pierre , & le réduisent sous une forme de galette.

Les grains de blé de Turquie sont de la grosseur d'un pois , & récompensent au centuple les soins qu'on donne à leur culture : on porte ce grain au moulin où on l'écrase & on le blute , pour en séparer l'écorce ou le son ; la farine qui en provient est rude au toucher , jaunâtre & très-savoureuse : voici le procédé particulier dont on se sert dans le Béarn pour venir à bout d'en faire du pain.

On commence à faire bouillir une quantité d'eau , proportionnée à la farine qu'on a dessein d'employer : dès qu'elle a acquis le degré d'ébullition , on met dans le pétrin toute la farine qu'on destine à la cuite , on la divise en deux portions ; c'est-à-dire , qu'on pratique dans le milieu une rigole , dans laquelle on verse une suffisante quantité d'eau bouillante , & comme la chaleur de celle-ci ne permet pas de faire la manœuvre avec la main , on se sert d'une spatule de bois , espèce de pelle avec laquelle on délaye la farine , la remuant fort & long-temps , pour en faire une pâte dure.

Quand le degré de chaleur permet de pétrir cette pâte avec les mains , on fait un trou dans la masse & on y met le levain , ayant soin de le bien mêler avec la pâte qu'on pétrit de nouveau , après quoi on laisse la masse en repos , on la couvre & on la laisse fermenter : pendant ce temps on a soin de chauffer le four.

Lorsqu'on s'aperçoit que la pâte est assez levée , on la délaye de nouveau avec de l'eau froide , en quantité suffisante pour lui donner la consistance d'une pâte molle , après quoi on en remplit des terrines garnies de feuilles de châtaignier ou de choux , qu'on a fait faner en les approchant du feu.

Les terrines étant remplies à un pouce près, on les met au four ; la pâte s'élève en cuisant & déborde quelquefois d'un pouce, ce qui forme une croûte ; on laisse cuire autant qu'il est nécessaire : en retirant les terrines du feu, on les renverse sur une table, le pain se détache, on en sépare les feuilles, & le pain de blé de Turquie est fait.

En réfléchissant sur ce procédé, il est aisé d'apercevoir que l'eau bouillante employée en Béarn pour la préparation du pain de blé de Turquie, enlève, à l'aide de la chaleur, une matière extractive de ce grain, qui donne, avec l'espèce de travail qu'on fait subir à la pâte, le liant si nécessaire à la bonne fermentation, & sans laquelle on ne peut obtenir que de mauvais pain. Les terrines font l'office des panetons ou corbeilles, dans lesquels il faut toujours mettre la pâte, de quelque nature qu'elle soit, pour être entretenue dans une douce chaleur, & retenue de toutes parts, pour s'appréter plus aisément & mieux.

Tout levain peut servir à faire le pain de blé de Turquie, pourvu qu'il soit abondant, nouveau & de bonne qualité : on se sert indifféremment du levain de froment ou de blé de Turquie lui-même, qu'on emploie pour le pain dont il s'agit.

Le pain de blé de Turquie ; préparé comme je viens de l'énoncer , constitue la nourriture la plus commune des habitans de la campagne ; les personnes à leur aise en mangent aussi avec plaisir , & en font mettre dans la soupe où il mitonne fort bien : il se conserve en hiver une quinzaine de jours ; en été il se dessèche plus vite : il est sujet d'ailleurs à moisir comme tout autre pain trop long - temps gardé.

Du Sarrasin.

LE Sarrasin , appelé très-improprement *blé noir* , croît volontiers par-tout : on avoit voulu proscrire la culture de ce grain , de peur qu'il ne nuisît à celle du froment ; mais comme ce grain vient dans les terrains les plus maigres , qui ne rapporteroient pas en blé la semence qu'on y auroit jetée , & qu'on peut le semer après la récolte du seigle & du méteil , c'est un moyen d'avoir deux moissons dans une année , & on ne sauroit trop multiplier les ressources alimentaires pour les temps malheureux.

Le sarrasin donne beaucoup de son & peu de farine par conséquent ; cette farine est d'un blanc-gris , semblable à celle d'un blé qui auroit été mouillé ; elle est toujours piquée à cause de l'écorce que les meules divisent & y répandent ;

car l'intérieur de ce grain est fort blanc, mais l'enveloppe en est épaisse & noire; il seroit à souhaiter que le meunier, accoutumé à moudre le sarrasin, l'écrasât sans trop découper l'enveloppe, qu'il fit ce qu'on appelle une *mouture ronde*, dans laquelle le son est toujours large, sec & plat.

La farine de sarrasin mise en boulettes, est un tant soit peu plus longue & plus coliante que celle d'orge, mais beaucoup moins que celle de la pâte du seigle, & à plus forte raison de la pâte de froment; elle exhale une odeur particulière qu'on ne sauroit définir, mais qui ne ressemble en rien à celle des grains dont nous parlons.

La pâte de la farine de sarrasin, demande presque autant de travail, pour être convertie en pain, que celle d'orge; un levain jeune en grande quantité; un pétrissage vif & prompt, sans bassinage, afin qu'elle acquière cette tenacité, ce liant qui forme le soutien de la pâte qui est en fermentation, & la voûte du pain qui cuit; exposer cette pâte dans des paniers, placer ces paniers dans un lieu chaud pour l'appréter, l'enfourner avant d'être à son point, enfin le laisser au four un peu plus de temps que pour l'orge, parce qu'elle est plus difficile

à se ressuer & à cuire par conséquent : voilà les seuls moyens qu'on peut mettre en usage pour préparer avec la farine de sarrasin, un pain meilleur qu'il n'est ordinairement, sans néanmoins être encore très-bon ; on a beau faire, ce pain ne reste pas frais long-temps, dès le lendemain même de sa cuisson, il se sèche, se fend, s'émiette, & finit par devenir insupportable.

Quelques personnes ont avancé que le sarrasin nourrissoit davantage que le seigle, l'orge & le blé de Turquie, on ne fait sur quel fondement ; car entre ces grains, il est celui qui contient le plus d'écorce, & qui donne par conséquent, le moins de farine ; si on eût dit au lieu du sarrasin, la farine pure & bien dépouillée de son, à la bonne heure, encore est-il prouvé que l'orge est après le froment, le grain le plus nourrissant.

On a encore attribué au pain de sarrasin la vertu de resserrer, mais c'est comme quand on prétend que le pain de froment convient aux mélancoliques, le pain de seigle aux tempéramens sanguins, le pain d'orge aux gouteux, celui du blé de Turquie aux gens attaqués de la pierre. Il peut bien arriver que le premier jour où l'on feroit usage de ces pains, on s'aperçût

de quelque altération dans l'économie animale, parce que toutes les fois que l'on change de nourriture, de quelque espèce qu'elle soit, cette économie s'en ressent, mais l'habitude en est bientôt contractée ; ainsi le pain dont on continue l'usage, ne conserve que la vertu alimentaire, comme toute espèce de vin conserve la vertu corroborative ou cordiale.

Quoique le sarrasin puisse être avantageux aux cultivateurs, parce qu'il croît aisément par-tout, & mûrit assez vite pour permettre, dans une année favorable, d'en faire deux récoltes : quoique le pain qu'on en prépare soit sain, nourrissant & fort susceptible de se digérer, il n'en est pas moins vrai de dire, n'en déplaise à ceux qui le préfèrent au pain de froment, qu'il est le plus misérable de tous les pains, après cependant le *bonpernickel*. Peut-être les Bretons & les habitans du Tirol ont-ils un moyen de moudre ce grain sans écraser en même temps son enveloppe, peut-être que le sarrasin qui croît dans leurs contrées a plus de qualité ; toujours est-il certain qu'un pareil pain n'est passable que dans une circonstance qui ne permettrait pas de s'en procurer d'autres, & où l'on est trop heureux que les substances destinées à remplacer ce qui nous manque, ne renferment rien de mal sain.

Nous avons remarqué, en parlant du pain d'orge, que la farine de ce grain, mise en boulettes & étendue, étoit extrêmement courte, qu'elle se rompoit aisément, qu'elle manquoit de ce liant si essentiel pour permettre à l'eau d'entrer en grande abondance dans la pâte, & à la fermentation de s'y établir d'une manière convenable au travail du pain; qu'enfin il falloit l'associer avec le seigle & le froment qui avoient suffisamment de ce liant & de cette viscosité pour lui en communiquer : nous conseillerions la même chose à l'égard du sarrasin, si ce dernier en acquérant par son mélange avec d'autres grains la propriété de mieux lever, ne portoit pas toujours avec lui un caractère qui lui est propre dans l'état fermenté, celui d'avoir une légère amertume & une couleur noire.

De pareils mélanges sont cependant pratiqués dans quelques endroits : le *bonpernickel*, par exemple, que j'ai déjà nommé plus haut, est un composé de seigle, d'orge & de sarrasin dans lequel on fait tout entrer; on y aperçoit, même souvent assez distinctement, jusqu'à des brins de paille, des semences étrangères entières qui ont échappé à la meule; ce composé rend un pain d'une couleur encore plus noire & d'une saveur plus amère & plus sure par les procédés
défectueux

défectueux qu'on emploie à sa fabrication. La nécessité m'a contraint, pendant la dernière guerre, de manger de ce vilain pain avec beaucoup d'autres François qui n'en étoient pas plus contents que moi, & j'ose assurer, malgré tout mon respect pour le grand Hoffmann, & les égards que j'ai pour ceux qui, sans examen, ont adopté son opinion, que si les Westphaliens sont forts & vigoureux, ce n'est pas à l'usage d'un pain aussi détestable, dont ils prennent à peine une demi-livre par jour, qu'ils sont redevables de leur vigueur; mais parce que indépendamment de leur constitution naturelle, qui chez eux, est robuste dès en naissant, ils ont sans cesse l'estomac rempli de choux, & principalement de pommes de terre, ainsi que d'autres racines potagères, qui, dans cette partie de l'Allemagne, sont excellentes & monstrueuses.

Supposons maintenant que d'une part, on eût beaucoup d'orge, de blé de Turquie & de sarrasin; que de l'autre, on se trouvât privé de la ressource du froment & du seigle; alors ne vaudroit-il pas mieux, plutôt que d'employer ces grains qui, seuls ou réunis, ne donneront jamais qu'un pain de médiocre qualité, chercher la matière collante & visqueuse dont ils sont privés, dans quelques végétaux communs,

qu'on leur ajouteroit ensuite ? pourquoi en pareil cas n'auroit-on pas recours aux pommes de terre ? c'est même la circonstance unique où il faille réduire ces racines sous la forme de pain , parce qu'ayant le défaut contraire à l'orge , au blé de Turquie & au sarrasin , c'est-à-dire que possédant moins d'amidon que de collant & d'humide , on ne peut absolument , sans addition de farine , les convertir en aliment qui ressemble tout-à-fait au pain.

Sans doute je pourrois m'exposer à quelques reproches , si je n'accordois pas aux pommes de terre , une place dans un Écrit où il s'agit des différens pains que l'on prépare dans le royaume ; celui qu'on a fait de plusieurs manières avec ces racines , a eu trop de réputation pour ne pas mériter également d'être indiqué ici.

Des Pommes de terre.

IL n'y a pas de plante aussi étonnante , aussi productive , qui exige moins de la terre & du cultivateur que les pommes de terre ; elle se plaît dans tous les climats , tous les terrains lui sont propres , la récolte ne manque presque jamais , quelques mois suffisent pour qu'elle acquière son accroissement & toute sa perfection ; elle est à l'abri des accidens que

nos moissons essuient si souvent, parce que la maturité de la partie la plus essentielle, s'opère dans l'intérieur de la terre; enfin quiconque a été témoin de la fécondité presque miraculeuse de cette plante, n'a pu sans injustice, lui refuser son admiration.

Les pommes de terre, considérées du côté de la nourriture, offrent également les plus grandes ressources, elles réussissent aux plus robustes comme aux plus foibles, les personnes de tout âge & de tout sexe en font usage, sans éprouver aucune suite fâcheuse; elles sont susceptibles d'une infinité de préparations, se déguisent de mille manières différentes, & acquièrent dans les assaisonnemens, de quoi se prêter à toutes nos fantaisies & à tous nos goûts; en un mot, le cuisinier dont l'art est aujourd'hui si recherché & si important, trouvera dans les pommes de terre, une ample occasion d'exercer son esprit inventif & alléchant; mais ce qui a droit de nous intéresser le plus particulièrement, c'est que le bon cultivateur, qui a l'avantage d'ignorer le luxe & la délicatesse des tables, peut composer son repas frugal de pommes de terre: ces racines cuites sous les cendres & assaisonnées de quelques grains de sel, deviennent un mets simple,

digestible & fort sain : s'il restoit encore quelque doute sur leur salubrité, il suffiroit d'examiner & d'interroger ceux qui s'en nourrissent depuis leur naissance, pour être assuré que les pommes de terre sont un des végétaux les plus précieux à l'humanité.

Il seroit superflu de rapporter ici tous les moyens qu'on a tentés jusqu'à présent, pour faire du pain économique de pommes de terre, en employant ces racines sous différentes formes, dans des proportions variées & avec plusieurs espèces de farine : je me bornerai seulement à donner une recette de ce pain, elle pourra servir de modèle pour tous les pains qu'on se proposeroit de composer de cette manière avec d'autres farines que celle du froment.

Prenez la quantité que vous voudrez employer de pommes de terre, faites-les cuire dans l'eau, ôtez-en la peau & écrasez-les ensuite avec un rouleau de bois, de manière qu'il ne reste aucun grumeau & qu'il en résulte une pâte unie, tenace & visqueuse; ajoutez à cette pâte, le levain préparé dès la veille, suivant la méthode qui a été déjà exposée, & toute la farine destinée à rentrer dans la pâte, en sorte qu'il y ait moitié pulpe de pommes de terre & moitié farine; pétrissez bien le tout avec

l'eau nécessaire : quand la pâte sera suffisamment apprêtée, enfournez-la, en observant que le four ne soit pas autant chauffé que de coutume, de n'en pas fermer aussitôt la porte & de l'y laisser cuire plus long-temps : sans cette précaution essentielle, la croûte du pain seroit dure & cassante, tandis que l'intérieur seroit humide & pas assez cuit.

C'est sur-tout la farine d'orge, celle du blé de Turquie & de sarrasin qu'il faut traiter de cette manière, puisqu'elles donnent un pain infiniment meilleur, étant mêlées avec la pulpe de pommes de terre, que si elles étoient employées seules ou ensemble ; on a même remarqué qu'elles perdoient, par leur mélange avec ces racines, l'âcreté & l'amertume qu'on leur reproche, elles acquerront en même temps la faculté de nourrir plus agréablement & plus économiquement.

Les tentatives qu'on a faites pour convertir les pommes de terre en pain, sans y ajouter de la farine, n'ont eu absolument aucun succès ; mais si par malheur on se trouvoit un jour prive de tous grains ; que pour subsister il ne restât d'autres ressources que des pommes de terres en abondance (fasse le Ciel que ce temps soit loin de nous), mais enfin s'il arrivoit, ne

feroit-il pas bien avantageux alors de connoître différentes façons d'accommoder ces racines , & principalement de pouvoir en faire du pain ? Voici un moyen que j'ai souvent essayé , & qui m'a constamment réussi.

On lave & on nettoie bien les pommes de terre dans plusieurs eaux ; on les divise à l'aide d'une rape de fer-blanc ; la pulpe qui en provient tombe dans une grande terrine à moitié pleine d'eau propre ; on mêle & on presse le tout entre les mains : la liqueur se colore , on la passe à travers un tamis de crins , on verse de nouvelle eau sur le marc resté dans le tamis , & qu'on répète jusqu'à ce qu'il soit entièrement épuisé , & que l'eau qui en sort ne soit presque plus colorée. On trouve au fond du vase une farine déposée sur laquelle nage une eau brunâtre que l'on jette ; on en ajoute de nouvelle à plusieurs reprises pour laver cette farine qui se sèche aisément à l'air ou à la plus douce chaleur , & devient extrêmement blanche : c'est un véritable amidon.

On prend partie égale de cette farine ou amidon & de pulpe de pommes de terre , on y ajoute un peu de levure & de sel délayés & fondus dans l'eau , pour former de la totalité une masse que l'on travaille fortement & avec

soin ; on l'expose ensuite dans un lieu chaud pour lever, puis on l'enfourne; enfin on obtient par la cuisson un pain fort blanc, savoureux & très-nourrissant : ce pain peut être qualifié, avec raison, de *pain de pommes de terre*, pour lequel il faut nécessairement employer la farine retirée, comme je viens de l'indiquer, parce que ces racines séchées au four & mises ensuite en poudre, ne produiroient jamais le même effet.

Pendant que je tiens cet objet, je crois devoir observer que l'amidon étant le principe alimentaire, par excellence, des farineux, & se trouvant en outre répandu dans beaucoup d'autres végétaux que ceux dont l'usage est le plus ordinaire & qui sera toujours préférable, on pourroit séparer de ces végétaux l'amidon qu'ils renferment, de la même manière que nous l'avons décrit pour les pommes de terre, & le faire servir ensuite au même but : ces végétaux fussent-ils âcres, caustiques & mordicans, tels que le pied de veau, la bryonne, le colchique, les marrons - d'inde, le glayeul, l'ellébore : l'amidon qu'on retirera de leurs racines étant bien lavé, sera toujours doux, nourrissant & salubre ; semblable à la racine du magnoc d'où les Américains retirent une farine dont ils font

leur principale nourriture, après en avoir séparé une liqueur qui est un vrai poison qu'ils rejettent : cette farine, mise sous une forme de galette, est ce qu'ils nomment *la cassave*, dont la plupart font l'équivalent de notre pain.

Les intempéries des saisons ont quelquefois forcé pour se nourrir, d'avoir recours à des matières dont les effets étoient directement opposés à nos espérances ; il semble même que dans ces temps malheureux, la nécessité nous conduise, pour ainsi dire, la main sur les substances les plus pernicieuses : nous éviterons ces accidens, dont l'Histoire nous offre des exemples effrayans, en ne perdant pas de vue la méthode de préparer du pain de pommes de terre, avec de l'amidon retiré de quelque plante que ce soit.

Ne cessons d'attaquer un préjugé qui paroît prendre faveur tous les jours : on propose & on désigne continuellement une foule de végétaux non farineux, pour convertir en pain ou pour augmenter la quantité de cet aliment, sans faire attention qu'on diminue & qu'on altère sa bonne qualité ; que la plupart des substances destinées à la nourriture, perdent une grande partie de leur vertu alimentaire, dès qu'on les soumet à une préparation pour laquelle ils ne

sont pas propres : combien de fois, en ignorant celle qui leur convient, ne les dénature-t-on pas à grands frais ?

Jouissez mieux, excellentes Ménagères, des présens de la Nature toujours libérale : donnez à manger à votre monde, les noix, les amandes, & presque tous les fruits, sans aucun apprêt : faites cuire tout simplement vos racines ou vos herbes, pour enlever ce qu'elles ont d'acrimonieux & de désagréable, ne convertissez en pain que les substances farineuses reconnues susceptibles de cette préparation ; enfin, si vous vous déterminez à réduire les pommes de terre sous la forme de pain, que ce ne soit que dans les cas particuliers que je vous ai mis sous les yeux ; car ces racines sont une sorte de pain que la Providence vous présente tout formé, elles n'ont besoin que d'être cuites dans l'eau ou sous la cendre, & relevées par quelques grains de sel, pour fournir un aliment simple & bienfaisant.

De la Bouillie.

COMME la bouillie est après le pain, la forme sous laquelle on emploie le plus communément les farineux, & qu'il y a des pays où l'on se nourrit de l'un & de l'autre de ces deux alimens, dans une proportion égale entr'eux,

j'ai cru, sans trop vouloir blâmer les usages reçus, ni rien innover, pouvoir ajouter ici quelques réflexions sur cet objet.

On peut établir comme une règle générale, que la farine la plus propre à donner le pain le plus léger, fournira constamment la bouillie la plus pesante, parce que ce liant & cette viscosité que nous avons dit être si essentiels à la fermentation de la pâte, se trouvent entièrement détruits dans le travail du pain, au lieu que ces deux propriétés se manifestent encore davantage, après la cuisson de la bouillie.

Il résulte de ce qui précède, que si le blé est de tous les grains celui dont on fera le meilleur pain, ce sera aussi celui qui donnera la plus mauvaise bouillie, tandis au contraire, que le sarrasin dont le pain est le plus grossier, fournira la bouillie la plus délicate.

Nous le répétons, les farineux dans lesquels on introduit un levain pour y établir la fermentation, & qui ne présentent après la cuisson, que des masses lourdes, ferrées, noires & amères, à la place d'une substance légère, blanche & favorable, produiront la bouillie la plus digeste & la plus salubre.

D'après ce court exposé, il s'ensuit que si les farineux, convertis en bouillie, n'offrent

pàs les avantages du pain, soit du côté de l'effet nutritif, soit par rapport à l'agrément du goût & de la commodité d'en faire usage; il n'y a point cependant à balancer: toutes les fois que ces farineux ne seront ni collans ni visqueux, il faut préférer de les réduire sous la forme de bouillie.

Le sucre contenu dans toutes les semences farineuses, devient encore plus sensible dans la cuisson de la bouillie; il change & disparaît dans la fermentation, voilà pourquoi les potages, les bouillies, les galettes qu'on prépare avec l'orge, le blé de Turquie & le sarrasin, ont toujours une faveur douce & agréable, quoique le pain qui en provient soit ou âcre, ou amer, ou fade; c'est donc contre le vœu de la Nature que l'on s'obstine à vouloir faire subir à tous les farineux indifféremment, la même préparation; il faut choisir celle qui leur convient, & faire en sorte après cela de la perfectionner.

L'expérience journalière prouve, il est vrai, que les farineux non fermentés, de quelque espèce qu'ils soient, présentent dans l'état de bouillie, une masse gluante que les sucs de l'estomac pénètrent, attaquent & dissolvent avec peine; qu'ils empâtent, remplissent & ne rassasient pas pour long-temps, qu'enfin on ne

digère aisément la bouillie que quand on est fort, & qu'on s'est habitué par degrés à ce genre d'aliment : les grains cuits & mangés entiers, tels que le riz, l'orge mondé & perlé, sont plus nourrissans & moins lourds que leur bouillie, vraisemblablement parce qu'ils sont encore divisés & offrent plus de surfaces.

Pour que la bouillie soit moins pesante & plus digestible, il faut la tenir un peu de temps sur le feu, la faire claire & cuire jusqu'à ce qu'elle n'exhale plus l'odeur de farine, & surtout y ajouter des assaisonnemens ; par ce moyen on prévient la plupart de ses mauvais effets ; mais de quelque manière qu'on s'y prenne pour la préparation de la bouillie de froment, elle est toujours collante, tenace, visqueuse, & exige, de la part de l'estomac, du travail & de la vigueur.

On est tellement convaincu des mauvais effets de la bouillie de froment, que dans les pays où l'on aime passionnément les farineux accommodés ainsi, on a employé différens moyens pour détruire le collant & en prévenir les suites : les uns ont indiqué de faire germer les grains, les autres de dessécher & de torréfier la farine ; il y en a enfin qui ont proposé d'y ajouter des mélanges, d'où il est résulté

des bouillies à la vérité moins lourdes & moins indigestes , mais qu'on auroit tort de comparer pour la bonté , à celle qu'on prépare tout naturellement avec le blé de Turquie ou le sarrasin.

Si la bouillie de froment , telle qu'on la fait ordinairement , est lourde , indigeste , & fatigue l'estomac des hommes vigoureux & formés , quel mal ne doit-elle pas produire aux enfans dont les organes sont encore si foibles & si délicats ? c'est cependant dans la manière de les nourrir dans leur jeunesse , qu'il faut chercher la cause des maladies auxquelles ces êtres frêles succombent si souvent dans le premier âge , & avant de devenir adultes.

Mais les bonnes Ménagères sont des mères tendres , nous les invitons de consulter leurs entrailles & de faire usage de leurs lumières , elles leur diront bien mieux que ne pourroient faire les meilleurs traités , que la bouillie de froment est un mastic qui engorge les premières voies , donne un chyle épais & grossier , fatigue & surcharge l'estomac des nourrissons , occasionne des dévoiemens , des tranchées & des vers , qu'il faut y substituer le pain fermenté , délayé dans l'eau , dans le bouillon ou dans du lait sous la forme de panade ; mais si on ne veut pas proscrire pour les enfans la bouillie ,

que ce soit au moins celle de l'orge, du blé de Turquie, du sarrasin ou de l'amidon, retiré des grains ou des racines dont on fasse usage.

Du Pain.

SI l'on a suivi la méthode que nous avons indiquée concernant la préparation du levain, le pétrissage de la pâte & la cuisson du pain, c'est-à-dire, que l'on ait fait son levain avec de l'eau froide ou tiède, & le tiers de la farine destinée à être employée au pain; que l'on ait pétri en soulevant la masse, & non pas en y enfonçant alternativement les deux poings fermés; que l'on ait enfourné & cuit à propos, la bonne Ménagère qui avoit toujours eu un pain ferré, bis & aigre avec le plus excellent grain, parce qu'elle se servoit d'un levain passé, d'eau trop chaude, d'une mauvaise manière de pétrir & de mettre au four, obtiendra du même grain, un pain blanc, de bon goût, très-volumineux, extrêmement nourrissant, & d'une digestion infiniment plus avantageuse pour la santé.

Je n'entreprendrai pas ici l'énumération des effets salutaires du bon pain; l'expérience a prononcé depuis long-temps en sa faveur, en démontrant combien les farineux acquéroient

de supériorité étant réduits sous cette forme , d'après les meilleurs procédés , & combien aussi cet aliment perdoit de ses précieuses qualités quand il étoit mal fabriqué , composé de farines altérées , ou mélangé de semences pernicieuses.

Les louanges prodiguées de toutes parts au bon pain , le font regarder comme un bienfait de la Nature & le premier de nos alimens : le goût pour le pain , est celui que nous perdons le dernier , & son retour est le signe le plus assuré de la convalescence. Il convient à tout âge , en tout temps & à toutes sortes de tempéramens ; il corrige & fait digérer les autres nourritures , il influe sur nos bonnes ou nos mauvaises digestions , on peut le manger avec la viande & les autres mets , sans qu'il en change la saveur ; enfin il est tellement analogue à notre constitution qu'à peine sommes-nous nés , que nous commençons déjà à montrer pour lui , une espèce de prédilection , & qu'ensuite dans le cours de la vie , nous ne nous en lassons jamais.

Il est vrai , pour que le pain réunisse toutes les bonnes qualités qu'on lui connoît & dont nous venons de tracer l'esquisse , il ne faut pas qu'on fasse entrer dans la composition ,

comme il a déjà été dit, aucuns supplémens ; qui en grossissant la masse du pain, diminuent son volume & sa bonté ; il ne faut pas qu'il soit spongieux, collant, mal cuit, ni le manger tout chaud au sortir du four ; car il pourroit causer des accidens & préjudicier à la santé ; mais où est l'aliment pour lequel il ne faille pas employer quelques précautions avant d'en faire usage ? il est si aisé de rendre le pain toujours bienfaisant, sans qu'il en coûte plus de soins, de peines & de temps !

Il n'y a presque pas de comparaison à faire entre un pain mal fabriqué & celui qui a été préparé convenablement, quoique provenant du même grain, soit pour l'aspect, soit pour le goût, soit enfin pour les effets : j'ai eu souvent l'occasion de faire remarquer cette différence l'année dernière, en voyageant en Picardie pour cet objet ; je dois même témoigner ici ma très-vive reconnoissance, aux Maires des villes où j'ai séjourné, pour avoir bien voulu me procurer toutes les facilités de remplir mes vues, c'est particulièrement à Mondidier, que j'ai varié & multiplié mes expériences sur le pain, chacun s'y est empressé de m'en fournir les moyens avec autant de zèle que d'honnêteté : voici une Lettre que
les

les Officiers municipaux de cette ville, m'ont fait l'honneur de m'adresser, qui, dictée par le patriotisme & la conviction, devient une preuve pratique & un résumé des vérités contenues dans cet Avis.

LETTRE des Maire & Échevins de la ville de Mondidier.

M.

« Notre ville avoit des droits particuliers sur vos lumières & sur vos découvertes; vous « vous étiez déjà montré trop bon Patriote, « en nous procurant la machine fumigatoire « de M. Pia, destinée à secourir les personnes « noyées, pour ne pas vous empressez de nous « communiquer les procédés sur le pain, dont « vous aviez fait ailleurs les plus heureux essais. «

Vous connoissez par vous-mêmes les abus « ou les préjugés qui rendoient ici la fabrica- « tion du pain, moins certaine ou défectueuse : « c'étoit une opinion presque générale, que la « qualité des eaux s'opposeroit toujours à la « légèreté du pain : la craie à travers laquelle se « filirent nos eaux de puits, à une profondeur «

» de cent vingt à cent quarante pieds, sembloit
 » leur donner une pesanteur & une crudité pré-
 » judiciales.

» On se croyoit obligé de faire chauffer
 » davantage l'eau ; on employoit un levain
 » vieux, & en petite quantité.

» Grâce à vous, Monsieur, nos ressources,
 » par rapport à la fabrication du pain, sont
 » aussi promptes, aussi sûres & aussi abondantes
 » que dans les lieux où l'on se flattoit d'avoir
 » le meilleur.

» Nos Boulangers, nos Domestiques ont été
 » d'abord étonnés & incrédules, lorsque vous
 » avez annoncé que sans levure & avec de
 » l'eau froide ou tiède, on pouvoit faire de
 » bon pain, proportionnément aux différentes
 » qualités de farines : vous aviez bien senti
 » que ce n'est pas par des raisonnemens qu'on
 » réussit à détruire les préventions ; vous avez
 » réellement mis la main à la pâte, & les
 » yeux se sont ouverts ; votre méthode a été
 » d'autant mieux accueillie, qu'elle est plus
 » simple ; & c'est-là le grand point lorsqu'il
 » s'agit de faire changer la routine, il ne lui
 » reste plus de prétexte dans la multiplicité des
 » petites attentions, la paresse ne se rebute plus,
 » il en coûte moins avec votre procédé pour

faire de bon pain que pour le faire mauvais ; «
 suivant l'ancienne routine : il est fâcheux, «
 sans doute, que tous nos moulins ne puissent «
 pas être montés à l'économie, vous nous en avez «
 rendu la différence sensible, cet heureux chan- «
 gement ne pourra s'opérer que lentement, & «
 par ceux qui entreprendroient le commerce «
 des farines. «

Mais en attendant, vous avez convaincu les «
 plus opiniâtres, qu'il étoit aisé de se procurer «
 un pain plus léger, plus savoureux, & qui «
 reste plus long-temps mollet. «

La farine de blé-noir, niellé, mouillé, «
 perd une grande partie de ses mauvaises «
 qualités par votre principe, de si facile exé- «
 cution, d'augmenter la masse du levain jus- «
 qu'au tiers de la farine qu'on se propose de «
 convertir en pain, & cela huit heures au- «
 paravant. «

Vous avez paru sensible, Monsieur, aux «
 marques d'applaudissement & de satisfaction «
 qu'on s'est empressé de vous donner lors des «
 leçons pratiques que vous avez eu la complai- «
 sance de multiplier, nous nous faisons un «
 devoir de vous en réitérer ici nos remer- «
 cîmens. «

Nous avons l'honneur d'être, &c. »

Je me suis fait une loi d'écarter tout ce qui pourroit avoir l'apparence de système, & de ne discuter ici que les choses essentielles & relatives à l'économie, c'est dans cette vue que j'ai cru devoir me permettre encore quelques réflexions.

On est dans l'opinion que plus le pain est massif, ferré, ferme & bis, moins il passe vite & mieux il nourrit, parce que l'on prétend qu'il reste plus long-temps dans l'estomac, & que par conséquent il convient davantage aux hommes adonnés à des travaux & des exercices pénibles, qui ont besoin d'aliment grossier & mat pour exercer fortement ce viscère; mais il paroît qu'on n'a pas fait assez d'attention à la manière d'agir de la nourriture.

Plus le pain a de volume, mieux il doit nourrir, parce qu'ayant plus de surface, les sucs de l'estomac peuvent en extraire plus aisément & plus abondamment de quoi former la matière du chyle: il ne suffit pas en outre d'être nourri, il faut encore être lesté, il faut que les alimens rassasient & remplissent: or, le pain qui a le plus d'étendue, est celui qui produit le mieux cet effet; & fabriqué, comme nous l'avons indiqué, il sera réellement plus nourrissant, vu qu'il aura plus de volume; mais il aura encore plus de

masse, car l'air & l'eau y entreront en plus grande quantité, en sorte que quatre livres de farine, par exemple, qui traitées d'après des procédés défectueux, n'auroient donné que cinq livres & demie de pain environ, en fourniront six livres de la même quantité de farine, avec beaucoup plus de volume, en suivant la bonne méthode. Cette circonstance a singulièrement frappé un Avocat célèbre de Picardie, qui jouit avec raison de l'estime générale de sa province : la lettre qu'il m'a écrite à ce sujet, vient à l'appui de ce que je dis ici, & je dois la faire connoître.

LETTRE de M. de la Tour, Avocat.

« J'ÉPROUVE tous les jours, Monsieur, les avantages des bonnes leçons que vous nous avez données sur la façon de faire le pain : celui que je mange depuis que vous êtes venu ici, & qui se fabrique suivant que vous l'avez montré à Magdeleine notre ancienne cuisinière, est beaucoup plus léger, plus blanc, d'un meilleur goût & se conserve plus long-temps frais : les pains de même volume que ceux que l'on faisoit ci-devant à l'eau chaude, avec un petit levain qui n'étoit pas

» rafraîchi , pèse beaucoup moins. J'entends
» dire à la fille qui est chargée de ce soin,
» que dans le petit four de la maison où l'on
» faisoit cinq pains d'environ six livres chacun,
» l'on ne pourroit les avoir aujourd'hui du même
» poids, par la raison que leur étendue em-
» pêchoit qu'ils ne pussent entrer dans le four,
» & qu'elle est obligée, pour obtenir le même
» nombre de pains, de les réduire au poids de
» quatre livres; je puis vous assurer qu'ils sont
» aussi grands que ceux de l'ancienne méthode
» qui pesoient six livres: vous pouvez, à tous
» égards, compter sur ce témoignage fondé sur
» l'expérience. M.^{l^{cs}} Bosquillon, vos parentes
» & mes respectables voisines, continuent éga-
» lement de se bien trouver de votre méthode.

» Je fais avec bien du plaisir, Monsieur,
» cette occasion de vous marquer ma reconnois-
» sance & celle de ma famille, de nous avoir
» procuré l'amélioration d'un aliment aussi né-
» cessaire à la vie, & que je regarde comme
» ayant beaucoup d'influence sur la santé.

J'ai l'honneur d'être, &c. »

» Pour peu que l'on veuille faire des essais,
» on verra bientôt au poids, au volume & à

l'usage, si ce que nous avançons n'est que vraisemblable ; que l'on interroge d'ailleurs les manœuvres & les jardiniers des environs de Paris, - dont le travail pénible ne sauroit être comparé à celui des habitans des campagnes, on apprendra encore que quoiqu'ils paroissent avoir beaucoup de pain pour consommer dans leur journée, cette quantité est toujours au-dessous de celle que mangent nos cultivateurs, parce que, sous le même poids, il y a moins de farine & plus de volume ; ils ont cependant, plus que les manœuvres, des légumes & des fruits qui font volume ; d'où vient donc cette différence, de ce que le pain du manœuvre remplit & nourrit plus complètement, tandis que celui des cultivateurs, trop massif, ne se développe pas en totalité dans l'estomac.

Que l'on ne croie pas qu'en insistant sur le volume du pain que consomme le manœuvre ou le jardinier, je prétende insinuer qu'il faudroit leur donner du pain mollet dont l'excessive légèreté est autant différente du pain de pâte-ferme, que ce dernier diffère du pain mal fabriqué des cultivateurs ; j'ai déjà dit que toutes les parties du grain que la mouture confond & que la bluterie présente à part, me sembloient faites pour aller ensemble ; que

les farines blanches & les farines bisées avoient des propriétés différentes entr'elles, & qu'en les mêlant il en résulteroit un composé qu'on pouvoit appeler la *farine de ménage*; le pain d'une pareille farine seroit, sans contredit, l'aliment le plus salubre & le plus substantiel dont l'homme du peuple seroit en état de faire usage: mais que pourrois-je avancer ici sur les avantages du bon pain de ménage, que n'ait déjà dit d'une manière infiniment plus intéressante l'inestimable Auteur de l'*Avis au peuple sur son premier besoin*.

On assure qu'il falloit autrefois quatre setiers de blé, mesure de Paris, pour la subsistance d'un homme; mais l'art de moudre s'étant perfectionné, ces quatre setiers furent réduits à trois; la mouture économique ayant encore opéré une réduction, deux setiers suffisoient aujourd'hui pour produire cinq cents trente-six livres de pain, ce qui nourrit l'homme le plus fort pendant son année; d'où il résulte qu'il y a plus de moitié de profit, & que l'aliment est plus substantiel & plus salubre, tandis que dans les provinces où la mouture économique n'est pas établie, & où l'on ne suit pas les bons procédés de boulangerie, il faut peut-être encore trois setiers & même plus, en sorte que le

pain le plus cher dans son espèce qu'il soit possible de faire, est le plus mauvais & le moins nourrissant.

Quelle épargne pour la bonne Ménagère; si elle parvenoit à retirer de son grain, la totalité de farine & de pain qu'il est possible d'en avoir! non-seulement elle feroit un profit considérable sur la denrée de première nécessité, mais elle nourriroit encore sa maison plus agréablement; la santé & l'économie y trouveroient également leur compte: un pain doux & savoureux est plus sain qu'un pain dur, pâteux & collant; un pain volumineux & bien levé, nourrit davantage qu'un pain serré & de son.

Je terminerai cet Avis par une réflexion qui a été peut-être faite avant moi: la défec-tuosité des moutures & la mauvaise fabrication du pain, renchérissent davantage le prix de cet aliment, que les années pluvieuses, les dégâts de grêle & du vent, les différens accidens qui font maigrir, noircir, rouiller & nieller les blés pendant leur végétation; c'est donc une richesse réelle & presque inconnue dans le royaume, qu'une bonne meunerie & une bonne boulangerie, puisqu'il seroit possible de ménager un tiers environ des grains qu'on y emploie, en retirant le produit en farine &

en pain qu'on peut en obtenir; d'où s'en-
suivroit l'abondance dans la circonstance où
l'on croiroit n'avoir que le nécessaire: formons
des vœux avec les bons citoyens, pour que
ces deux Arts, les plus essentiels & les plus
importans après l'Agriculture, acquièrent dans
toutes nos provinces, le degré de perfection
dont ils sont susceptibles.



A P A R I S,
DE L'IMPRIMERIE ROYALE.

M. DCCLXXVII.

T A B L E

De ce qui est contenu dans cet Avis.

<i>D</i> U choix du Blé.....	page 5
<i>D</i> e la conservation du Blé.....	8
<i>D</i> e quelques précautions à employer avant de porter le Blé au moulin.....	11
<i>D</i> u Blé au moulin.....	15
<i>D</i> e la Farine.....	20
<i>D</i> es moyens propres à faire connoître la qualité de la farine.....	26
<i>D</i> e l'eau dans le pain.....	30
<i>D</i> u Levain.....	33
<i>D</i> e la préparation du Levain.....	36
<i>D</i> e l'usage du son dans le Pétrissage de la pâte.....	40
<i>D</i> e la Levure & du Sel.....	44
<i>D</i> u Pétrin.....	47
<i>D</i> u Four.....	49
<i>D</i> u Pétrissage de la pâte.....	51

<i>De la Cuiſſon du pain.....</i>	56
<i>Du Seigle.....</i>	61
<i>Du Méteil.....</i>	66
<i>De l'Orge.....</i>	70
<i>Du Blé de Turquie.....</i>	73
<i>Du Sarrasin.....</i>	76
<i>Des Pommes de terre.....</i>	82
<i>De la Bouillie.....</i>	89
<i>Du Pain.....</i>	94
<i>Lettre des Maire & Échevins de la ville de Mondidier.....</i>	97
<i>Lettre de M. de la Tour, Avocat... </i>	101

