

Le parfait boulanger, ou Traité complet sur la fabrication et le commerce du pain,

par M. Parmentier.

1778

INTRODUCTION

L'art dont je publie les différentes opérations, fut nécessairement dans son origine fort borné : la frugalité des premiers peuples ne leur permettant pas de se livrer à des recherches pour remplir les besoins que la Nature seule pouvait satisfaire. Ils ne changèrent rien pendant longtemps à la simplicité des présents qu'elle répandait avec tant de libéralité à la surface de la Terre, & que l'instinct leur indiquait comme les plus salutaires : mais des révolutions particulières ayant fait naître parmi eux la prévoyance & ensuite l'industrie, ils eurent recours à quelques moyens pour prolonger la durée de leur provision, & améliorer les substances qui en étaient l'objet. Dans le nombre de ces substances, les semences farineuses déterminèrent leur choix, soit parce que sous un petit volume il s'y trouve une très-grande quantité de matière alimentaire, ou bien à cause de leur degré de sécheresse qui les rend moins susceptibles d'altération que les autres parties des végétaux.

La première préparation qu'on fit subir aux semences farineuses, fut sans doute la cuisson au feu. Le hasard & l'expérience apprirent ensuite à les diviser & à les combiner de différentes manières avec l'eau ; de-là, les bouillies, les galettes & les pâtes. Les femmes chargées spécialement des soins intérieurs de la maison, durent préparer le pain chaque jour avec les autres mets qui composaient le repas ; mais à mesure que les hommes se sont réunis en société, ils ont partagé entr'eux les différents objets dont ils s'occupaient en famille. Cet antique usage s'est même conservé dans quelques coins du Royaume & chez plusieurs Ordres religieux, où l'on voit encore aujourd'hui les Arts de première nécessité, exercés seulement pour les besoins de la communauté. Il a fallu bien des fidèles il est vrai pour porter ces Arts au degré de perfection que la plupart ont atteint aujourd'hui.

L'histoire de la boulangerie est fort obscure ; si l'on en croit quelques Philosophes de l'antiquité, la conversion du blé en pain, a été indiquée par la manière dont on en usa d'abord ; suivant leur opinion généralement adoptée, on commença par manger les grains entiers & crus, à l'instar des autres végétaux : les phénomènes de la mastication donnèrent lieu ensuite aux différents changements qu'ils subirent ; le broiement des dents fit songer aux pilons & aux meules ; la réunion de la substance farineuse en petite masse par le mélange de la salive devint le modèle de la pâte. Mais le levain, cette matière actuellement en mouvement qu'on introduit à la saveur de l'eau dans la farine pour la faire fermenter plus promptement, a-t-il été également enseigné par la Nature, c'est ce qu'il paraît difficile d'imaginer ? Nous n'avons du moins sur la découverte que des conjectures-fort vagues.

Tel est le sort des Sciences & des Arts, lorsqu'on veut pénétrer dans la profondeur des temps les plus reculés, pour suivre la marche de leurs progrès, on ne rencontre qu'incertitude & contradiction ;

tantôt ce sont des éloges pompeux sur l'état florissant où ils étaient alors, tantôt ce sont des regrets sur leur décadence occasionnée par quelques catastrophes ; aucun signe, aucun passage ne désignent clairement une méthode, un procédé qui puissent mettre sur la voie, ni laisser deviner comment ils étaient exercés. C'est pour préserver nos connaissances des injures des temps, d'une brutale férocité, & de l'ignorance toujours destructive, que les Savans ont fourni & exécuté le projet de décrire les Arts & Métiers ; entreprise vaste & honorable pour le siècle, la Nation & l'Académie royale des Sciences de Paris.

Que ce soit à la fermentation spontanée de la pâte qu'il faille attribuer l'invention du levain, ou bien au mélange de quelques fruits doux qui en aient développé tout-à-coup le principe fermentescible ; que nous soyons redevables de cette invention à l'industrie ou au hasard, peu importe ; il suffira seulement d'observer que le levain étant la partie la plus importante & la plus nécessaire de la Boulangerie, c'est à l'époque de sa découverte qu'il faut faire remonter celle de l'ancienneté du pain ; jusqu'-là cet aliment n'était autre chose qu'un composé grossier de farine & d'eau qu'on faisait cuire simplement sous la cendre, sans apparence et sans goût.

La grande disposition qu'ont les substances farineuses combinées avec l'eau, de prendre le mouvement de fermentation, & de s'altérer avec une vitesse incroyable pendant l'été, doit faire présumer que les pays chauds sont la patrie du pain levé, & que l'art de le fabriquer a passé, ainsi que la plupart des connaissances humaines, des climats brûlans dans les pays tempérés, avec d'autant plus de vraisemblance, que tous les Auteurs conviennent que la Boulangerie fut cultivée avec succès en Egypte, & qu'elle passa ensuite dans la Grèce, où elle reçut encore un degré de perfection. Bientôt les Romains abandonnèrent l'usage de manger les farineux sous la forme de bouillie, dont ils étaient amateurs passionnés, pour, à l'exemple des Hébreux & des Arabes, se nourrir également de pain : alors le goût pour cet aliment se répandit & devint plus général.

Mais si les Romains n'ont pas été les premiers à pratiquer l'art de faire du pain, il faut avouer qu'ils l'ont traité & regardé comme une de leur plus belle conquête. Ce peuple fameux qui accorda toujours aux Arts utiles le degré d'estime qu'ils méritent, attacha une telle importance & un si haut prix à la possession du bon pain, qu'il fit venir exprès d'Athènes des Boulangers, avec la promesse solennelle de les fixer par la considération & les récompenses. Les romains ne négligèrent rien en effet pour conserver & distinguer une profession aussi essentielle à la vie : non-seulement ils encouragèrent ceux qui l'exerçaient, les faisant parvenir à toutes les dignités de la République ; mais ils fondèrent encore à Rome un collège de Boulangers avec des sommes considérables pour assurer son éclat & sa solidité ; il y eut même des Règlements qui leur défendaient de se mésallier, de permettre à leurs enfants d'embrasser d'autre état ; & pour qu'aucune occupation étrangère ne vînt les distraire dans la pratique de leur Art, ils les affranchirent de toutes les charges publiques : distinction signalée qui ne manque jamais de faire naître l'émulation, & la perfection qui en est la suite. Les Ecrivains les plus célèbres de ce temps nous ont transmis le nom de plusieurs Boulangers de réputation qui illustrèrent leur Art, & l'on voit encore à Aix & dans quelques-unes des villes qui avoisinent l'Italie, des monuments élevés à leur gloire.

Par quelle étrange fatalité, l'existence civile des Boulangers, dont l'art est en quelques endroits de la France plus perfectionné qu'il ne le fut jamais à Rome ; par quelle fatalité, dis-je, ces Artistes si distingués dans la Capitale du monde, se trouvent-ils relégués maintenant dans la classe la plus inférieure des citoyens ? Comment est-il possible que les avantages infinis que le pain procure aux hommes, ne leur fassent pas plus estimer ceux qui le préparent ? serait-ce parce que dans la vue de satisfaire notre plus pressant besoin & la délicatesse en même temps, ils sont forcés de renoncer aux agréments de la vie pour travailler sans relâche dans le silence de l'obscurité, au milieu d'une atmosphère brûlante, environnés de fumée & de poussière, à des heures où la Nature entière se repose, de ne pouvoir céder ensuite que pour très-peu de temps au sommeil qui les accable à l'instant précisément où les hommes de tous les états se délassent dans les plaisirs ? serait-ce encore par la

raison que, parvenus de bonne heure aux infirmités de la vieillesse, après avoir passé leurs premières années & épuisé toute leur force à la préparation du pain de leurs concitoyens, ils sont quelquefois contraints d'en aller mendier dans les hôpitaux, & d'achever leur carrière avec ces êtres que le crime ou la paresse ont rendu les fléaux de la société ?

Ce tableau abrégé, mais trop vrai, du sort infortuné du Boulanger, ne devrait-il pas au contraire intéresser en sa saveur la raison & l'humanité ? Mais ce n'est pas le travail pénible & assidu qui influe sur le joug humiliant sous lequel il est courbé : il met en œuvre le produit de l'Agriculture, & plus encore que le Cultivateur, il est dédaigné ; on rend souvent hommage à l'objet sur lequel l'un & l'autre s'exercent ; on s'occupe quelquefois de ce qu'ils font ; mais rarement prend-on la peine de songer à eux.

Ce sont cependant ces Boulangers si vils aux yeux de tant d'esprits superficiels, qui ont l'art de soustraire les procédés de leur fabrique aux intempéries des saisons & au caprice des éléments ; ce sont ces Artistes si injustement méprisés qui pourvoient à notre subsistance, qui préparent le premier & le plus indispensable de nos aliments, que la vanité a placés dans un rang inférieur à ces Marchands qui n'ont jamais besoin de consulter le temps ni les ressources de l'industrie, qui ne doivent rien ajouter, rien changer à la matière qu'ils achètent & débitent ; à ces Marchands, qui loin d'avoir un but aussi utile que le Boulanger, lequel améliore encore ce bienfait que la Providence accorde aux travaux & à l'industrie, détériorent très-souvent au contraire ce qu'il y a de plus parfait, & nuisent par-là à notre conservation.

Pendant malgré notre froide indifférence envers les Boulangers, il s'est trouvé parmi eux des hommes assez courageux pour braver l'injustice & l'ingratitude, assez généreux pour consacrer leur fortune & leurs veilles à servir leurs semblables. Différents procès-verbaux d'essais faits dans quelques-unes de nos provinces, telles que la Bourgogne, &c. attestent qu'on en a vu tellement accessibles aux sentiments qu'inspire la misère publique, qu'ils ont fait volontairement le sacrifice de leur intérêt propre à l'intérêt du pauvre, en considération de la disette. Dans le nombre, il en existe encore sur lesquels nous daignons jeter à peine un regard, qui perfectionnent leur Art, sans l'espoir d'obtenir cette considération dont jouissent les hommes de tous les états qui se distinguent, & qu'il semble qu'on refuse aux seuls Boulangers.

Si nous voulons tirer les Boulangers de l'état d'engourdissement & d'humiliation où les préjugés les ont plongés : si nous désirons qu'ils s'instruisent des différens moyens qui peuvent concourir à rectifier leurs procédés défectueux ; distinguons la profession, inspirons à ceux qui s'y dévouent une idée plus élevée d'eux-mêmes, ne prêtons plus l'oreille à ces propos populaires, qui n'ont aucune vraisemblance. S'il arrive un renchérissement dans la denrée de première nécessité, ou que les saisons en aient affaibli les qualités, n'en accusons pas le Boulanger, ne rejetons pas sur lui les malheurs des temps & des circonstances ; puisque dans ce cas, il faut plus de temps, de peines & d'industrie de sa part pour réparer les torts de la Nature, & obtenir constamment les mêmes résultats. Pénétrons-nous bien d'une vérité incontestable, qu'il n'existe aucun ingrédient, à la saveur duquel il soit possible de restituer aux farines détériorées, leur première qualité, de blanchir les farines bisées, & de leur communiquer la faculté de se convertir en un pain analogue à celui qu'on retire des farines blanches ; qu'il n'y a que la bonne méthode qui puisse opérer en partie un pareil changement ; que la plus légère addition employée à dessein d'augmenter le bénéfice, diminuerait de beaucoup la valeur & le prix. Accordons-leur le privilège dont jouissent tous les Commerçans, celui de vendre leur marchandise au poids, ainsi qu'ils ont acheté la matière première qui en est l'objet, afin de les soustraire à ces amendes, à ces deshonneurs qui les découragent & les ruinent, & dont on les entache si souvent, faute de pouvoir distinguer toujours la bonne foi mise en défaut par les circonstances & la fraude méditée. Quand il s'agit de les visiter pour constater s'ils sont en contravention, évitons ces scènes humiliantes aux yeux du peuple qui ne voit que son pain, & qui toujours disposé à traiter avec humeur celui qui le fabrique, accourt à sa porte, dans l'espérance de profiter de la confiscation en l'insultant, quelle que

soit son innocence. Enfin si le commerce du pain par sa nature & son importance, doit être soumis à la rigueur des lois, que cette rigueur au moins ne porte pas sur l'homme qui le fait, & que l'animadversion dont s'est rendu coupable un Boulanger infidèle, ne rejaillisse pas sur le corps entier. Alors ces encouragements, ces précautions que la justice & la reconnaissance sembleraient devoir dicter envers cette classe de citoyens tourneront au profit de l'Art et du bien général ; la Boulangerie cessant d'être un labyrinthe de trouble, de crainte & d'humiliation, toutes ses ressources se développeront pour l'utilité commune ; la santé, l'économie & l'agrément y trouveront également leur compte, & d'un bout à l'autre du Royaume, le pain fabriqué avec les différents grains dans toutes les saisons, deviendra l'aliment le moins dispendieux & le plus nourrissant ; mais je passe à l'exposition de mon Ouvrage.

Depuis que les Savans ont tourné leurs regards vers les travaux de la campagne, & qu'à l'aide de la Physique ils ont éclairé les différentes branches de l'économie rurale, les Cultivateurs voient leurs soins récompensés plus constamment par d'abondantes moissons. L'art de préparer les semences & de disposer la terre par les labours & les engrais est mieux connu ; les grains ont moins à craindre de la part des maladies qui les affectent dès leur développement ; ils résistent davantage aux accidens qui leur surviennent pendant qu'ils croissent & jusqu'à ce qu'ils aient acquis une entière maturité ; nos récoltes sont moins exposées à l'action de l'humidité qui faisait évanouir en peu de temps les espérances les plus flatteuses. Enfin, les moyens de conserver en bon état nos provisions, de les améliorer même encore en les dépouillant de ce qu'elles renferment d'étranger & d'impur, remplissent plus complètement les effets qu'on avait tout lieu d'en attendre ; toutes ces parties s'étant perfectionnées, la Boulangerie pouvait-elle rester dans l'oubli, & ne pas se ressentir des influences de ce concours de lumières du Physicien & de l'Agriculteur ?

Nous n'avons connu pendant long-temps que le Boulanger & nullement son Art, excepté quelques procédés chétifs & défectueux disséminés au hasard dans les Traités destinés aux détails de la vie champêtre, cet Art était absolument ignoré. Grâce à M. Malouin, les yeux se sont ouverts, & c'est à lui que nous avons la première obligation de savoir que la fabrication du pain ne consiste pas dans une opération aussi facile à exécuter qu'on le croirait. L'Ouvrage qu'il a publié à ce sujet, offre des faits très-intéressans ; non-seulement sur l'art du Boulanger ; mais encore sur ceux du Meunier & du Vermicellier. Il mérite donc à juste titre la reconnaissance des bons patriotes : mais l'homme qui ouvre la carrière, ne saurait tout apercevoir ; il lui est même impossible, malgré un zèle très-éclairé, les vues les plus louables & la meilleure intention, d'éviter tous les écueils, principalement lorsqu'étant forcé de se servir des yeux d'autrui pour se conduire, il a besoin continuellement dans la route qu'il parcourt, de guides qui abusent souvent de la trop grande confiance qu'on est obligé de leur accorder ; telle a été sans doute la position où s'est trouvé l'Auteur de l'Ouvrage que nous citons.

En effet, M. Malouin, par son état & par ses places, n'ayant pu consacrer par jour quelques heures de suite à l'étude de l'Art dont il avait entrepris la description, il a été souvent contraint de s'en rapporter aveuglément à ceux qu'on lui avait indiqués comme les plus propres à l'aider & à l'éclairer dans son travail ; en sorte que ne pouvant donner toujours une définition claire, exacte & précise des opérations de la Meunerie & de la Boulangerie, il s'écarte quelquefois du véritable but de ces deux arts ; tantôt par exemple il blâme avec raison une méthode vicieuse pour en louer une autre qui n'est pas beaucoup plus parfaite, sans décider positivement à laquelle il convient d'accorder la préférence, sans proposer les moyens de réformes nécessaires ; tantôt seul & livré à lui-même, il rapporte une observation conforme à l'expérience, puis aussitôt de concert avec les Meuniers & les Boulangers qu'il consulte, il place à côté une explication qui la contredit, d'où il résulte que le meilleur précepte devient souvent obscur & presque toujours inintelligible pour l'Artiste lui-même qui doit l'exécuter ; & qu'au rapport des plus habiles d'entr'eux, l'Ouvrage de M. Malouin ne peut répandre du jour que chez le commun des Boulangers de certaines provinces où l'Art de fabriquer le pain est encore dans sa première imperfection.

Il s'en faut bien que je cherche à déprimer ici un Ouvrage auquel j'ai déjà rendu souvent hommage ; j'ose croire que l'Auteur qui vivait encore au moment où le mien venait d'être imprimé, loin de trouver déplacées mes Observations, les aurait approuvées, tant l'amour de la vérité était puissant sur lui. Nous savons d'ailleurs qu'ayant eu l'occasion & le temps d'approfondir davantage la Boulangerie, il se proposait, dans une nouvelle édition, d'en rectifier les procédés. Quoi qu'il en soit, on ne doit pas moins regarder l'art du Boulanger auquel M. Malouin prenait tant d'intérêt, & qu'il était bien capable de porter au degré de perfection qu'il peut atteindre, comme la meilleure production que nous laisse ce Médecin estimable.

J'aurais été certainement moins excusable que M. Malouin, si j'eusse donné dans les mêmes écueils ; je lui dois peut-être d'avoir suivi une toute autre route, ce n'est pas la seule obligation que je lui aie. Au lieu de commencer par devenir le rédacteur des Artistes que je me proposais d'interroger & de consulter, j'ai tâché auparavant d'en devenir le disciple ; j'ai donc consacré tous mes loisirs pour me livrer sans réserve aux différentes parties de l'Art que je voulais décrire, en prenant le blé depuis le moment où il est au pouvoir de l'homme, & le suivant jusqu'à ce qu'il soit transformé en pain ; ainsi, je me suis rendu familiers les détails les plus indifférens en apparence, afin de mieux distinguer les méthodes particulières d'avec les vrais principes, & de ne pas confondre les résultats défectueux avec la perfection. Pénétré pendant long-temps des vérités fondamentales de la Boulangerie, j'ai été en état d'apprécier le mérite des avis dont j'avais besoin pour donner un Ouvrage utile, & j'ai eu l'avantage de rencontrer un des premiers Boulangers du Royaume, qui a bien voulu me seconder avec un zèle qu'on met à peine à un travail qui nous appartient en propre ; je me fais un devoir & un plaisir de le citer ici, en lui témoignant publiquement toute ma gratitude, c'est M. Brocq, Régisseur de la Boulangerie de l'hôtel royal des Invalides & de l'Ecole Militaire, homme honnête & distingué, connu avantageusement de plusieurs Académiciens, par quelques Mémoires intéressans sur les grains & le pain, que le Gouvernement a déjà employés, & qu'il ne devrait pas perdre de vue dans les circonstances où il s'agit d'être éclairé sur cet objet important des subsistances.

Je considère le Boulanger comme fabricant & comme commerçant : Sous ce double point de vue, j'ai toujours enchaîné ses intérêts à ceux du public : en dirigeant ses idées & ses connaissances vers la perfection de l'Art qu'il exerce ; je n'ai oublié aucun des moyens qu'il pouvait employer pour en tirer un meilleur parti : c'est je crois de cette manière qu'on devrait continuellement parler aux Artistes, lorsqu'il s'agit d'attaquer leur préjugés & de les porter à renoncer à leur vieille routine. Tant que les hommes ne sont pas convaincus, qu'en changeant de méthode ils auront plus de profit, ils sont sourds aux avis qu'on leur donne pour la rectifier ; on ne peut même jamais se flatter de les faire sortir de l'inertie & de l'indifférence où ils sont la plupart, qu'en intéressant à la fois leur fortune & leur amour-propre. Ce langage convient singulièrement aux Boulangers, puisque faisant mieux, ils pourront donner à meilleur marché & gagner davantage ; on verra combien m'a occupé dans le cours de mon Ouvrage, cette considération ; qu'il n'est pas d'opération en Boulangerie qu'on ne puisse faire encore mieux & à moins de frais.

Mon ouvrage est divisé en six Chapitres, dont chacun est composé de différens Articles : je développe dans le premier Chapitre la nature & les propriétés du blé, de manière à en faire connaître les différentes parties constituantes : sans m'arrêter long-temps néanmoins aux détails qui concernent leurs effets physiques. A qui cette connaissance paraît-elle plus utile qu'aux Boulangers chargés de décomposer le grain & de lui donner une nouvelle forme ? elle peut quelquefois servir à les éclairer sur le choix qu'il doivent en faire, & leur apprendre à distinguer par son moyen, les caractères généraux qui lui appartiennent essentiellement, d'avec les variétés dûes seulement au terrain, à l'exposition & au climat.

Le Boulanger qui ne serait pas circonspect & défiant dans ses achats, courrait souvent les risques de recevoir sa marchandise changée ou altérée, & deviendrait la dupe des supercheries si communes dans le commerce du blé ; afin de l'en garantir je lui indique les précautions les plus essentielles à

employer contre les fraudes du vendeur qui souvent fait servir l'eau ou le grain pour masquer le poids & la mesure ; le commissionnaire ou le facteur qui, au lieu de stipuler ses intérêts, est quelquefois d'intelligence avec le marchand, enfin, le conducteur qui peut substituer en chemin un blé médiocre à un blé de première qualité. Je recommande encore au Boulanger les soins qu'il faut prendre pour empêcher que le grains ne subissent des avaries au marché où on les expose en vente, dans les magasins qui les contiennent, & sur la route pendant leur transport.

A ces détails, j'aurais dû joindre un tableau qui pût faire saisir au premier coup d'œil, par des calculs déterminés, les rapports des différentes mesures de grains à celles de Paris ; mais l'usage a suffisamment éclairé tous les Commerçans & les Boulangers à cet égard : d'ailleurs, la qualité du blé qui varie chaque année, les oblige à des combinaisons & à des spéculations nouvelles, qui, d'une récolte à l'autre, mettent en défaut les calculs les plus exacts, & rendent presque toujours trompeurs ces tableaux, quelque satisfaisans qu'ils paraissent aux yeux & à l'esprit.

L'objet du second Chapitre intéresse principalement le broiement du blé & sa conversion en farine. Cette opération dont on a fait un Art séparé, à un rapport trop direct avec la fabrication du pain pour être étrangère au Boulanger, puisque la perfection & le bénéfice de son travail dépendent absolument de la bonne mouture, & que les Meuniers non surveillés sont également payés, quelles que soient leurs fautes : il lui importe donc de s'appliquer à bien connaître la Meunerie. Je mets sous ses yeux un abrégé des diverses méthodes de moudre, afin qu'il soit en état de pouvoir juger par comparaison d'après l'examen de la nature & de la qualité des résultats qu'on obtient de chacune, quelle est celle qui mérite la préférence : je crois ne rien hasarder en prononçant d'avance qu'il se décidera bientôt en faveur de la mouture économique, comme tout mon Ouvrage le prouve.

On fait que par l'ancienne manière de moudre, on ne retirait du grain que la moitié de son poids en farine, encore était-elle dans un état défectueux : aujourd'hui l'expérience démontre que la mouture économique, non-seulement produit une plus belle farine, mais encore un quart de plus, sur laquelle il ne se trouve qu'un neuvième de farine bise ; d'où il suit qu'une livre de bon blé, par exemple, donne neuf onces & demie de farine blanche, deux onces & demie de farine bise, trois onces six gros de son, & environ deux gros qui restent pour le déchet ; ces proportions dans les produits du blé sont le résultat de la perfection, elles varient par la qualité du grain, l'ignorance du Meunier ou la construction vicieuse du moulin.

Les farines les mieux moulues ne donnent jamais, au sortir des meules, un aussi beau pain qu'au bout d'un certain temps qu'elles ont été gardées. Ce phénomène, dont j'ai souvent été témoin, appartient à un de leurs principes, que l'action des meules chauffe & peut même altérer lorsqu'elle est poussée trop loin. La matière glutineuse en effet ne saurait éprouver un certain degré de chaleur au moulin ou dans les étuves, sans perdre un peu de ses propriétés tenaces & élastiques ; c'est cette matière vraiment singulière qui joue le plus grand rôle dans la panification, qu'il faut conserver dans les farines, & répandre dans celles qui n'en ont pas suffisamment, qui, extraite & séparée des autres parties avec lesquelles elle se trouve associée dans le blé, & soumise à quelques expériences simples en présence des Boulangers & de leurs garçons, pourra servir à les éclairer sur les principaux évènements qui surviennent tout-à-coup dans la fabrication du pain : les démonstrations sont ordinairement plus puissantes que tous les raisonnemens.

Quand le blé est pur & de bonne qualité, les organes sont des témoignages suffisans pour s'en apercevoir ; mais le Boulanger achette quelquefois de la farine à la place, & il lui serait peut-être très-difficile de décider également au toucher & à l'œil, à quelle qualité de grain cette marchandise a appartenu, s'il n'avait à sa disposition des pierres de touche pour s'assurer de sa bonté, de sa médiocrité & de sa détérioration. Cela posé, on présume bien que je n'ai eu garde d'oublier la conservation des farines, les effets de leur mélange & les moyens propres à faire connaître leur qualité : ces différens objets sont suivis de quelques réflexions sur les avantages qu'il y aurait d'établir & de protéger le commerce des farines.

On sait que la mouture économique ayant déterminé d'une manière invariable les produits en farine & en son qu'on retire d'une quantité de blé d'un poids & d'une mesure connus, on a été bientôt à portée de voir le gain qu'on pourrait faire en commerçant la farine plutôt que du grain ; ce serait une nouvelle branche à l'industrie, qui procurerait entr'autres avantages, d'occuper beaucoup plus nos moulins, d'empêcher que le temps calme, les sécheresses, les inondations & les gelées, qui souvent font languir, suspendre même les moutures, en renchérissant le prix de la farine, au point de ne plus être en proportion avec celui du blé, de laisser dans l'intérieur du Royaume les issues pour nourrir & engraisser les bestiaux, de rendre la mouture économique plus générale, & de fournir par-tout le Royaume les facilités de préparer un meilleur pain, sans être aussi coûteux.

Le levain étant l'ame de la fabrication du pain, j'ai cru, dans le troisième Chapitre, devoir donner à cette substance la plus grand extension, en développant tout ce qui concerne sa nature & ses effets, sa préparation & son emploi : j'ai montré la manière de le raccommorder, lorsqu'un temps inopiné ou les soins négligés ont retardé, accéléré ou suspendu l'état de fermentation dans lequel il se trouve. L'examen de ces substances, connues sous le nom de *levains artificiels*, me conduit naturellement à celui de la levure, dont le grand usage est dû à l'ignorance dans laquelle on a été pendant long-temps, des règles à observer pour renouveler à propos, conduire & distribuer le levain naturel ; suivant les saisons, la qualité des farines et l'espèce de pain qu'on fabrique. Malgré les lumières que nous avons acquises sur ces différens points, l'usage de la levure se perpétue parmi nous, soit à la place du levain ou concurremment avec lui, soit pour en augmenter l'effet, ou pour diminuer le travail de la pâte, & obtenir un pain plus léger : mais que l'on paye cher de pareils avantages ! La fermentation de la pâte demande un certain espace de temps pour s'opérer comme il convient ; un levain trop hâtif ne permet pas aux parties qui composent la substance dans laquelle on l'introduit, de s'arranger entr'elles de manière à produire un tout homogène & parfait.

En restreignant l'usage de la levure à la dose qu'il est permis de l'employer, je démontre que la fabrication du pain sans l'addition de ce ferment artificiel, pourrait être à la vérité un tant soit peu plus pénible, mais qu'en revanche on obtiendrait un pain plus égal, plus blanc & plus savoureux ; mais l'eau, cet agent principal de la fermentation, sans lequel le levain & la levure n'agiraient que faiblement sur la farine ; l'eau n'est pas d'une conséquence aussi grand en Boulangerie qu'on le prétend. Sa qualité n'influe pas sur celle du pain dont elle fait partie ; c'est le degré de chaleur qu'on lui donne, ses proportions & la manière de l'employer, qui produisent l'effet principal. Cette discussion m'a paru d'autant plus essentielle à éclaircir, qu'en province particulièrement, les vices de la fabrication du pain sont toujours rejetés sur la nature de l'eau avec laquelle on pétrit, & tandis que les regards s'arrêtent sur les effets attribués à une cause qui n'existe point, on perd entièrement de vue celle qui fait tout le mal. Les expériences variées & multipliées que j'ai faites pour établir cette vérité, répondent à tout ce qu'on pourrait objecter contre mon opinion.

La préparation de la pâte forme le quatrième Chapitre ; c'est dans cette partie de la fabrication du pain, que la vigueur & l'intelligence de l'ouvrier se manifestent le plus. La légèreté, la ténacité, la blancheur & l'égalité de la pâte, sont autant d'indices qui décèlent les soins qu'il y a employés : car le pétrissage vivement exécuté, peut restituer en partie aux farines ces qualités que les saisons ou les défauts de mouture auraient pu affaiblir, tandis que cette opération négligée dans quelques-uns de ses procédés, donnerait à peine avec la meilleure farine un pain passable. Le pétrissage fini, la pâte ne s'apprête ni ne se cuit en masse ; elle est divisée, pesée, tournée, mise en paneton ou sur couches avant d'être portée au four. Toutes ces opérations qui doivent s'exécuter à la fois & vivement, demandent le concours de plusieurs garçons, & de leur part plus d'adresse & d'agilité que de force & de courage ; il semble même que la pâte acquiert d'autant plus de viscosité & d'uniformité qu'elle passe dans plus de mains différentes.

A cet endroit de mon ouvrage, je rappelle ce que j'ai avancé à l'article des effets du levain. Pour développer plus en détail les phénomènes qui s'opèrent dans une pâte qui se gonfle & s'apprête, je

crois démontrer suffisamment que la fermentation panaire n'est pas une fermentation spiritueuse, mais bien le premier degré de cette fermentation. Si le Boulanger laissait arriver sa pâte à la fermentation spiritueuse, elle se trouverait plus avancée que le levain lui-même, & le pain qu'il obtiendrait serait mat & aigre : c'est donc pour éviter les suites d'un semblable inconvénient qu'on le voit tout agité au moment où il est question de saisir ce point juste de fermentation, & de veiller à ce qu'elle n'aille pas au-delà du terme prescrit, en l'arrêtant par un moyen violent qui est la cuisson.

Ce n'est pas toujours en qualité d'assaisonnement, que dans le pétrissage on associe le sel à la pâte ; on s'en sert encore pour réprimer les effets d'une fermentation trop accélérée, ou pour donner de la viscosité aux farines qui en manquent quelquefois, d'où il résulte un pain plus léger, plus abondant & plus savoureux ; mais quoique ces avantages du sel soient connus suffisamment des Boulangers instruits, la plupart ne l'emploient pas à cause de sa cherté, lorsque précisément il serait nécessaire ; tandis que dans les provinces où il est commun & à bon compte, on le fait servir au même usage, quelles que soient la saison, la qualité des farines & l'espèce de pain qu'on prépare. Il est même à remarquer que sa dose excède presque toujours de beaucoup celle qu'on pourrait mettre sans inconvénient ; c'est ainsi que l'on abuse toujours des meilleurs choses : or, le goût de fruit, cette saveur de noisette, que la mouture, le pétrissage, la fermentation & la cuisson développent dans le pain, se trouve masquée & détruite par l'âcreté du sel qui y domine. J'expose donc les seules circonstances où cet ingrédient peut être nécessaire en Boulangerie ; de quelle manière il agit sur les farines, le levain & la pâte ; à quelle dose on doit l'employer pour améliorer l'aliment, sans diminuer son excellence & ses vertus nutritives.

Il est question dans le cinquième Chapitre, de la cuisson : la description du fournil & des principaux instrumens dont il doit être meublé, précède les opérations du levain ; de même aussi, je donne l'idée du lieu où s'achève la fermentation de la pâte, & où se fait la cuisson du pain. Avant d'entrer dans les détails relatifs à cette importante & dernière opération, je démontre que l'emplacement, ainsi que la bonne construction de la Boulangerie & du four, concourent pour beaucoup à la perfection du pain qu'on y prépare, sans compter le bois considérable qu'on peut épargner. Rien n'est à dédaigner dans une fabrique, où la plus légère économie est capable de soulager doublement le pauvre peuple, en diminuant d'une part le prix du combustible déjà fort rare, & de l'autre celui de la nourriture : car, c'est une vérité reconnue & démontrée que le chauffage du four dépend moins de la quantité du bois qu'on y emploie, que de la manière de l'arranger & d'en diriger l'effet.

L'instant le plus critique du travail du Boulanger est celui où il s'agit d'enfourner ; obligé à cette époque de la fabrication du pain, d'observer la marche progressive de la fermentation de la pâte, & d'épier tout ce qui se passe dans le cercle de temps qu'elle parcourt, son attention est continuellement partagée entre ce soin important & celui de chauffer le four à propos. Le moment & la manière d'y placer le pain, demandent ce coup-d'œil & cette agilité qu'il n'est guère possible de prescrire que par l'exemple, & que l'usage même ne donne qu'à très-peu d'ouvriers.

Le séjour du pain dans le four est réglé sur une infinité de circonstances qui déterminent l'espèce de cuisson, & par conséquent le défournement : je fais mention uniquement des plus essentielles, & je n'oublie pas d'avertir que la cuisson ne saurait être indiquée par tous les signes extérieurs auxquels on s'en rapporte le plus ordinairement. Les opérations de la Boulangerie étant achevées, je rapporte en abrégé les principaux phénomènes que le blé présente avant & après sa conversion en pain, je termine ce Chapitre par l'exposé des manipulations particulières qu'exigent toutes les espèces de pain usitées dans le Royaume.

Le sixième & dernier Chapitre roule sur quelques considérations relatives au commerce de la Boulangerie. Je fais voir d'abord l'économie que les particuliers trouveraient à acheter leur pain au lieu de le fabriquer : je hasarde ensuite quelques réflexions sur les essais, la taxe & la pesée du pain ; enfin, je propose d'établir une police parmi les Boulangers ; ces divers objets intéressent directement

le bien public, la tranquillité du Fabriquant & la perfection de l'Art ; je désire les avoir traités de manière à en faire sentir toute l'importance.

Indépendamment que le pain fait à la maison est presque toujours de mauvaise qualité, & qu'il entraîne des embarras & une perte de temps, c'est qu'il revient encore à un prix fort chez ; quand bien même on aurait eu affaire à un Meunier adroit & fidèle. On s'éclaire journellement sur cet objet ; les Maisons religieuses où l'on est très-surveillant sur tout ce qui peut intéresser la santé & l'économie, prennent maintenant le parti de renoncer à l'usage de fabriquer le pain, pour l'acheter. Le Boulanger étant plus occupé, ses frais de cuisson & de main-d'œuvre seront moins considérables, son pain aura plus de qualité, & il pourra le vendre à meilleur compte ; car c'est une chose facile à prouver, qu'il faut le concours de plusieurs garçons pour faire seulement deux fournées, & que le double de travail ne coûte pas beaucoup plus en bras & en bois ; il serait donc très avantageux de fixer dans toutes nos villes de province les Boulangers à un très-petit nombre.

Si toutes les méthodes de moudre, pratiquées dans le Royaume, étaient réduites à une seule, & que ce fût la mouture économique ; alors il n'y aurait plus qu'un pas à faire pour établir généralement la taxe du pain toujours en proportion du prix du blé ; il s'agirait seulement de faire en présence des Juges & des Boulangers du lieu, des épreuves du produit d'un setier de blé, en mélangeant les farines blanches qu'on emploierait au pain blanc, & les dernières farines pour le pain bis ; d'ajouter à ce produit les frais de main-d'œuvre & le bénéfice honnête que doit retirer le Fabriquant ; mais je le répète, sans la mouture économique, le pain ne pourra jamais être par-tout dans sa juste valeur, & il arrivera nécessairement que dans un endroit le peuple courra les risques de le payer trop, lorsqu'ailleurs le Boulanger sera vexé.

Ajoutons aux avantages précieux que la mouture économique est en état de procurer, ceux de ne donner que vingt livres de farine bise sur cent quatre-vingt livres de farine résultante d'un setier de blé pesant deux cents quarante livres, & de pouvoir offrir par le mélange de l'une & de l'autre, un pain plus blanc que celui qui proviendrait de la farine la plus blanche, obtenue par les moutures ordinaires : il serait même possible, dans un temps de disette, d'associer avec ces farines, celle du seigle également moulue par la mouture économique, pour un tiers ou pour moitié, d'où il résulterait un pain aussi blanc & meilleur que celui du froment pur moulu par le moyen des moutures vicieuses.

En entretenant le Boulanger, sur les moyens de perfectionner son Art, je ne se suis pas dissimulé les entraves qu'il trouve quelquefois dans les ouvriers qu'il prend pour le seconder ; l'Art lui-même ne présente pas autant de difficultés à vaincre. Les garçons Boulangers sont tellement disposés à mal faire, soit par inconduite ou par un esprit de contradiction qui les domine, que le Maître ne devrait jamais oublier d'examiner avec les yeux les plus attentifs, leurs procédés, & de les traiter précisément comme des horloges qu'il faut remonter de temps en temps, en mettant la main à l'œuvre. Cette circonstance qui m'a souvent frappé, m'a engagé en finissant, de proposer une police capable de prévenir les abus énormes qui résultent de l'indiscipline des garçons Boulangers.

Telle est la marche que j'ai suivie, & qui m'a paru indiquée par l'objet que je traite ; si avec les raisonnements les plus à la portée des Boulangers, j'ai placé d'autres réflexions que la Physique fournit en abondance à tout Cultivateur des Arts, c'est qu'il me semble qu'en général ce langage n'est pas si éloigné qu'on le pense des hommes pour lesquels cet Ecrit est particulièrement destiné, & que d'ailleurs il est le préservatif contre la propagation des erreurs populaires, qu'on ne peut rencontrer sans étonnement dans des Ouvrages très-modernes, d'un mérite reconnu. Si la Chimie eût dirigé & éclairé leurs Auteurs, ils n'auraient pas avancé sans doute que l'amidon était une terre, que l'argile avait des propriétés alimentaires, que l'alkali volatil se trouvait à nu dans la décoction fraîche des végétaux vénéneux, & tant d'autres absurdités de cette espèce qui peuvent refroidir la confiance du Lecteur instruit.

J'aurais désiré pouvoir insérer dans cet Ouvrage, mes recherches & mes expériences sur les maladies des grains, & sur leurs effets dans l'économie animale ; mais je vois déjà à regret qu'il est

trop volumineux & qu'il passe les bornes que je m'étais prescrites en le commençant : le nouveau travail que j'annonce formera la suite de celui-ci. Je ne puis me dispenser, avant de terminer cette introduction, d'ajouter encore quelques réflexions qui ont peut-être été faites avant moi ; elles ont trop de rapport avec mon objet pour ne pas les rappeler ici.

On assure qu'il fallait autrefois quatre setiers de blé, mesure de Paris, c'est-à-dire, neuf cents soixante livres pour la subsistance d'un seul 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 un quart suffisent aujourd'hui pour produire cinq cents soixante livres de pain de toutes farines, ce qui peut nourrir l'homme le plus vigoureux pendant son année ; d'où il résulte qu'il y a près de moitié 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 principes de la Boulangerie, il est peut-être nécessaire d'employer encore trois setiers & même plus, pour obtenir un semblable résultat. Ainsi le pain le plus cher dans son espèce qu'il soit possible de fabriquer, est le plus mauvais & le moins substantiel ; tout le monde convient qu'un pain doux, savoureux & parfaitement levé, est plus salubre, nourrit & remplit davantage qu'un pain sûr, pâteux, collant & massif.

Quelle épargne ! si l'on parvenait à retirer de son grain la totalité de la farine & du pain qu'il est possible d'en avoir : il est constant que la défectuosité des moutures & la mauvaise fabrication du pain renchérissent davantage le prix de cet aliment, que les années pluvieuses, le dégât de la grêle & le vent, les différents accidents qui font maigrir, noircir, rouiller & germer les blés pendant & après leur végétation ; ce serait donc une richesse presque inconnue dans le Royaume, qu'une bonne Meunerie & une bonne Boulangerie, puisqu'il serait possible de ménager un tiers des grains qu'on y emploie ; d'où s'ensuivrait l'abondance dans la circonstance où l'on croirait n'avoir que le nécessaire, & la suffisance lorsqu'il y aurait à craindre une disette. Puisse mon Ouvrage, concourir à augmenter les lumières que M.^{rs} Malouin & Béguillet ont déjà portées sur ces deux Arts les plus essentiels après l'Agriculture, & leur faire acquérir dans toutes nos provinces, le degré de perfection dont ils font susceptibles !

Je ne ferai plus qu'une observation : on a droit d'espérer que dans ce siècle éclairé, où les Arts vraiment utiles, commencent à obtenir la considération qu'ils méritent ; celui dont nous nous occupons ne fera pas plus oublié. Pourquoi n'établirait-on pas dans la capitale une école de Meunerie & de Boulangerie, dont les Elèves munis de certificats les plus authentiques, seraient distribués dans nos villes de provinces ? l'Ecole vétérinaire a perfectionné l'Art hippiatrice ; la principale nourriture de l'homme vaut bien la santé des animaux.