dans une corbeille pour servir de levain à la fournée suivante.

On sépare ensuite le pétrin, au moyen d'une planche, en 2 compartimens que l'on nomme *fontaines*. La 1re, en tête du pétrin, à la gauche du pétrisseur, dans laquelle on place la partie de pâte qu'on a retirée pour servir de levain, et la 2e, au quart du pétrin, à droite du pétrisseur, où l'on place la partie de pâte destinée à la fournée, pour de là être pesée et tournée.

§ IV. — Bassinage.

L'opération du bassinage a pour but de faire absorber à la pâte une plus grande quantité d'eau.

Quelquefois on l'emploie pour arrêter la fermentation; elle a la propriété de décharger le levain et de rafraîchir la pâte.

Pour procéder au bassinage, on jette de l'eau sur la pâte, en ayant soin de la découper en dessus, puis on lui donne plusieurs tours.

Le bassinage est une excellente opération dont les garçons boulangers sont fort avares, parce qu'elle augmente leur peine. Les pétrins mécaniques doivent en faire adopter l'usage en la rendant moins pénible.

§ V. — Du sel.

A Paris, la boulangerie *emploie du sel dans le pétrissage*, moins pour donner du goût à la pâte, que pour lui donner ce qu'on appelle du *soutien*. Le sel a aussi la propriété de retarder la fermentation. Les boulangers ont remarqué que, plus on faisait les pâtes douces, plus l'emploi du sel était nécessaire; avec des pâtes fermes, on pourrait à la rigueur s'en passer.

Le mieux, pour employer le sel, serait de le *faire dissoudre* dans l'eau destinée à être coulée sur le levain, mais les garçons boulangers n'ont pas cette précaution, et le jettent par poignée sur le levain avant de couler l'eau; il est juste de dire que le sel, à la grosseur ordinaire, a le temps suffisant de fondre pendant l'action du délayage des levains.

La *quantité de sel* employé par les boulangers de Paris est d'à peu près une livre par sac de farine de 159 kil.

En Provence, en Languedoc et dans presque tout le midi de la France, ainsi qu'en Espagne et en Italie, on en emploie des doses bien plus fortes. En Angleterre, on met par sac de farine du poids de 125 kil. jusqu'à 2 kil. de sel, et quelquefois moitié sel et moitié alun.

Le boulanger doit avoir soin aussi de s'assurer si le sel qu'on lui fournit n'est pas *falsifié*.

Nous reviendrons, dans un chapitre spécial, sur les différentes substances qu'on a cherché à introduire dans le pain, et sur les effets qu'elles ont produits.

Section V. — *Des diverses sortes de pâte, de leur pesée et de leurs façons.*

§ Ier. — Pâtes diverses.

La boulangerie de Paris distingue trois sortes de pâtes : — Pâte ferme. — Pâte bâtarde. — Pâte douce.

Pour la *pâte ferme*, on coule la même quantité d'eau que pour les autres sortes, mais il y entre proportionnellement plus de farine. Le boulanger qui emploie ce genre de pâte prétend avec raison qu'elle fait moins de déchet au four, que le pain a plus de saveur, plus de vertu nutritive, et qu'il se conserve mieux rassis.

Dans *les pâtes douces*, au contraire, il entre moins de farine; aussi a-t-on le soin de les travailler davantage, ce qui est un inconvénient pour les garçons boulangers qui évitent, en général, les occasions de se donner de la peine. Il est vrai de dire que la pâte douce exige moins de temps pour cuire que la pâte ferme, mais aussi elle demande plus de soins et de surveillance de la part du boulanger; car, si elle n'est pas prise dans son apprêt, elle éprouve au four une évaporation qui ne permet plus au boulanger de retrouver son poids.

La *pâte batarde* ainsi que l'indique son nom, tient le milieu entre les deux premières. C'est le genre de pâte le plus employé à Paris, et qui convient le mieux à la confection des diverses formes de pains qui y sont en usage.

§ II. — De la pesée de la pâte.

Lorsque la pâte est pétrie et mise en fontaine, on procède à sa *division* en morceaux plus ou moins gros, suivant la grosseur des pains qu'on veut fabriquer. Cette opération doit être soumise à des règles fixes et telles qu'après la cuisson qui détermine, par l'évaporation d'une partie de l'eau que la pâte contient, une déperdition au four, le pain conserve le poids fixé par les réglemens.

Cette *tare* varie néanmoins selon la fermeté des pâtes. Ainsi, avec des pâtes fermes, 25 décagrammes (8 onces) de tare sont nécessaires pour des pains de 2 kilog.; tandis que pour des pains de même poids, mais de pâte douce, on est obligé quelquefois de mettre un excédant de poids de 31 à 34 décagr. (10 à 11 onces). Les pâtes bâtardes les plus ordinaires à Paris exigent de 28 à 30 décagr. (9 onces à 9 onces 1/2) pour les pains dits *courts*, forme la plus généralement adoptée à Paris, lesquels ont environ 16 po. de longueur.

La forme du pain influe beaucoup sur sa déperdition au four. En général, plus les pains *sont en croûte* plus ils perdent de leur poids; plus le volume du pain est petit, plus aussi l'évaporation est grande.

Les boulangers appellent *petit poids* la tare mise dans la balance au moment du pesage de la pâte.

Il serait trop long de détailler ici les circonstances qui influent plus ou moins sur l'évaporation de la pâte; voici à peu près les proportions généralement adoptées :

Pour des pains ronds de 6 kilogr., 61 décagr. (1 livre 1/4).

Pour ceux de 4 kilogr., 49 décagr. (1 livre).

Pour ceux de 3 kilogr., 43 décagr. (14 onces).

Pour ceux de 2 kilogr., 28 décagr. (9 onces).