Dimensions. La grandeur du four est relative à la quantité de pain qu'on veut fabriquer. A Paris, la plus grande dimension des fours est de 3 mèt. 1/2 (10 à 11 pi.), la plus petite de 3 mèt. (9 pi.) de largeur sur 33 à 50 centimèt. (1 pi. à 1 pi. 1/2) de hauteur. Le four de ménage a ordinairement 2 mèt. (6 pi.) de largeur sur 42 centimèt. (16 po.) de hauteur.

Atre. L'âtre ou plancher du four doit être de niveau sur la largeur, mais sur une profondeur de 11 pi. on doit le tenir élevé d'un pouce et demi de plus dans le fond qu'à la bouche. On se sert pour le dallage de l'âtre de carreaux de 8 po. de large et de 4 po. d'épaisseur; ceux du sieur Jomeau, rue Bourtibourg n° 24, à Paris, sont ceux qu'on emploie de préférence.

Chapelle. La chapelle ou voûte doit être la plus basse possible; plus elle est près de l'âtre, plus le four est *tendre à chauffer*. Quelques constructeurs ne mettent que de 11 à 12 po. de distance entre l'âtre et la chapelle. Elle doit dans tous les cas suivre très exactement la pente de l'âtre et se trouver partout à égale distance. Pour la construction de la chapelle on emploie une brique faite exprès qu'on appelle *planchette*, et qui est environ de la même longueur et de la moitié d'épaisseur d'une brique ordinaire. Les meilleures sont celles de Bourgogne.

Ouras. Pour aider à la combustion du bois, on ménage à peu près aux deux tiers de la profondeur du four, et à 18 po. de chaque parci latérale, 2 conduits nommés *ouras*, qui passent sur la voûte même du four et viennent aboutir dans la cheminée au-dessus et de chaque côté de la bouche. Aujourd'hui on place dans le four 3 ouras savoir : 2 à l'extrémité du four sur les côtés, et le 3e au centre de la chapelle, à 4 pi. environ de la bouche. Le but de cette innovation est de rendre encore plus facile la combustion.

En effet, quand le bois est allumé, on ferme une trappe ou registre qui bouche hermétiquement la cheminée au-dessous des ouras. Par ce moyen, la flamme et la fumée sortent par les ouras, et le tirage est tellement fort que la flamme du bois placé sur la bouche même du four est attirée jusque dans le fond par l'effet des ouras. Il résulte de cette combinaison un autre avantage, c'est que le four ne peut plus *tirer la langue* et par conséquent la flamme se détacher et mettre le feu à la suie de la cheminée comme cela arrivait assez fréquemment.

Bouche ou *entrée.* La largeur de la bouche est proportionnée à la grandeur du four; celle des fours ordinaires de Paris a 27 po. environ. Il est très essentiel que cette entrée soit garnie d'un *bouchoir* qui ferme très hermétiquement. Ce bouchoir est une forte plaque de fonte bien ajustée dans une feuillure qu'on tient aussi longue que possible pour que la chaleur s'échappe moins. Une mauvaise fermeture laisserait échapper la vapeur que produit la cuisson, vapeur qu'on appelle *buée* et qui, lorsqu'elle est concentrée, retombe sur le pain, lui conserve son poids et lui donne la couleur et le goût de *noisette* qui le rend si agréable. Si cette buée sortait du four, il y aurait diminution dans le poids et dans la qualité du pain.

Autel. C'est la tablette sur laquelle pose le bouchoir lorsque le four est ouvert. Cette tablette est faite en pierre de taille; elle a environ 9 po. de longueur.

Dessus du four. C'est pour la plupart du temps une place perdue pour le boulanger, qui pourrait l'utiliser pour le chauffage de l'eau ou pour sécher le bois; mais toutes les localités ne permettent pas d'en tirer ce parti.

Dessous du four. On ménageait ordinairement dessous le four une voûte qui servait à mettre le bois pour le faire sécher; mais quelque épaisseur que l'on donnât à cette voûte, il en résultait toujours une grande déperdition de chaleur. Maintenant les boulangers, quand la localité le permet, suppriment cette excavation ; le dessous de leur four est entièrement plein.

Chaudière. On la place ordinairement dans le massif du four, et l'on obtient ainsi, sans frais, de l'eau constamment chaude. Elle est placée à une hauteur convenable pour qu'au moyen d'un robinet on puisse la verser dans les seaux et la porter au pétrin.

Détail de la figure. A, plan du four; B, Bouche; C, autel; D, conduit pour introduire les cendres chaudes sous la chaudière; E, chaudière; F, cheminée de la chaudière correspondant dans la cheminée du four; G, porte pour faire du feu sous la chaudière.

SECTION VII. — *Du chauffage du four.*

A Paris on met le feu au four quand on commence à tourner la 1re fournée.

Toutes les matières combustibles peuvent servir à chauffer le four, pourvu qu'elles donnent une flamme claire et vive pour échauffer la chapelle et qu'elles fassent aussi de la braise pour échauffer l'âtre.

Le bois est le combustible que jusqu'ici on a préféré; il ne faut pas qu'il soit trop vert ni trop sec; il faut choisir celui qui flambe aisément et long-temps, et qui n'est pas sujet à noircir. De tous les bois c'est celui de hêtre qui est le meilleur; mais il est généralement cher et les boulangers de Paris achètent de préférence du bois de bouleau ou des bois de sapin provenant de la démolition des bateaux; mais l'usage de ce bois de bateaux n'est pas très répandu; on lui reproche de dégrader les fours, parce que, ordinairement, ces bois sont garnis de chevilles et de clous; la braise qui en provient est aussi moins bonne que celle du bouleau.

Il est essentiel de ne point employer de bois peints pour le chauffage du four, ils pourraient communiquer à la pâte leurs propriétés malfaisantes.

Il ne suffit pas pour chauffer un four d'y jeter du bois et de l'y laisser consumer; il faut que ce bois soit arrangé de manière à répandre la chaleur également dans toutes les parties du four.

On distingue dans le four la chapelle, le fond, la bouche et les 2 côtés qu'on nomme les *quartiers*. Il faut que toutes ces parties soient également chauffées.