Ces signes caractéristiques annoncent qu'il est temps de défourner le pain.

SECTION IX. — *Du défournement.*

On commence toujours par *tirer du four le pain le plus cuit ;* comme on a soin de placer au fond les pains les plus gros et à la bouche les plus petits, ceux-ci, exigeant pour cuire moins de temps que les autres, se retirent tout naturellement les premiers ; mais lorsque la fournée est composée de pain d'égale grosseur, on les tire du four dans le même ordre qu'on les y a introduits, en commençant par le côté par lequel on a commencé à enfourner.

Pour cette opération on déplace d'abord plusieurs pains de la bouche que l'on met au fond, ou à la rive droite, afin d'avoir un passage facile pour arriver aux pains qui occupent le 1er quartier où l'on a commencé l'enfournement; quand il y en a assez de retirés, on avance le porte-allume pour éclairer cette partie du four et pour y placer les pains posés d'abord à la bouche.

Cette opération dure ordinairement 10 à 15 minutes pour un four de 10 à 11 pieds de surface intérieure, selon l'habileté du brigadier.

A mesure qu'on tire les pains du four, on les place dans des paniers avec ménagement les uns contre les autres ; si on n'avait pas cette précaution, les pains tendres et chauds se déformeraient.

Il faut aussi éviter de retirer du pain du four sans être *assuré de sa cuisson;* car, remis au four, il perd sa couleur vive, sa croûte se ride et n'est plus légère; il est donc essentiel de ne défourner qu'à propos.

SECTION X. — *Des différens instrumens de la boulangerie.*

ALLUME ET PORTE-ALLUME. On donne le nom d'allume a de petits morceaux de bois bien sec et fendu longitudinalement, que l'on allume pour éclairer le four pendant qu'on défourne les pains. Le *porte-allume* est une espèce de caisse de tôle de 1 pied de long sur 6 pouces de large et 3 de hauteur; à la surface sont plusieurs traverses sur lesquelles pose *l'allume* qui, à l'instant qu'elle se consume, dépose sa braise et sa cendre dans la boite inférieure. Le porte-allume se dirige avec la pelle dans tous les endroits du four qui doivent être éclairés.

BASSIN. Vase de fer-blanc ou de bois, de forme ronde, garni d'une anse de fer; il sert à mesurer l'eau; sa capacité est d'environ 10 pouces de diamètre sur 8 de hauteur. Il contient 1/4 de seau, ou 4 litres.

CHAUDIÈRE. La chaudière est destinée à chauffer l'eau pour pétrir; sa grandeur est relative à la quantité de pâte qu'on emploie. On la construit ordinairement dans une des parois du four. Ces chaudières doivent être en cuivre étamé, plus larges que profondes, et garnies d'un robinet à l'extrémité inférieure.

L'autorité exige qu'elles soient toujours tenues dans un état complet de propreté, et qu'elles soient à cet effet fermées d'un couvercle en cuivre étamé.

PÉTRIN. Le *pétrin* ou *huche* doit être fait de bois dur, et le moins poreux possible. M. PARMENTIER veut que sa forme soit demi-cylindrique, mais nous n'en connaissons pas à Paris qui soient construits ainsi. La forme à peu près générale est celle d'une auge plus étroite à sa partie inférieure qu'à son ouverture; sa longueur est ordinairement de 12 pi. sur 2 pi. à 2 pi. 1/2 de largeur dans le haut, et de 18 à 20 po. dans le fond.

Les bouts se distinguent dans la pratique en *tête* et *queue*. La tête est à gauche du pétrisseur, la queue à main droite.

Le pétrin est garni de 2 planches qui se posent transversalement de bas en haut et qui servent de cloisons mobiles; l'une est pour tenir en tête les levains en fontaine; l'autre les pâtes en queue avant et pendant la pesée.

Nous parlerons plus loin des pétrins mécaniques.

COUPE-PATE. Plaque de fer poli, munie d'une douille en bois et destinée tant à enlever la pâte qui adhère aux parois du pétrin ainsi qu'aux mains, qu'à découper la pâte et à la diviser par parties lorsqu'on la tourne.

CORBEILLES (*fig.* 499 et 500). Elles servent à

Fig. 499.

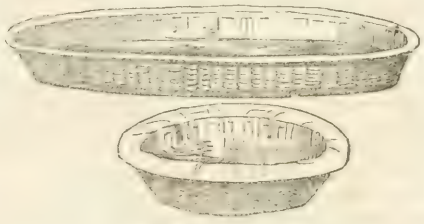


Fig. 500.

porter la farine au pétrin et à mettre les levains; elles sont garnies d'une toile à l'intérieur.

COUCHE. La couche est une armoire garnie de 5 à 6 tiroirs placés les uns au-dessus des autres. Lorsque la pâte est tournée on la place dans ces tiroirs, en commençant par ceux du bas, sur des toiles plus ou moins longues et plus ou moins larges que l'on nomme aussi *couches*.

Dans cette espèce d'armoire la pâte conserve mieux sa chaleur en hiver; ce moyen fait aussi gagner un peu de place dans les fournils qui sont souvent de trop petite dimension. L'usage des couches est aujourd'hui presque totalement abandonné à Paris.

ECOUVILLON. Longue perche à l'extrémité de laquelle sont adaptés des morceaux de grosse toile qu'on mouille dans un baquet rempli d'eau et avec lesquels on nettoie le four et principalement l'âtre dès qu'on en a enlevé les cendres.

ETOUFFOIR. Grand cylindre vertical en tôle, de 3 à 4 pi. de hauteur sur 2 à 2 1/2 de diamètre, hermétiquement fermé par un couvercle de même métal, et muni de 2 anses pour le rendre plus facile à transporter. C'est dans ce cylindre que l'on dépose la braise pour l'éteindre.