Fourgon (*fig.* 501 et 502). Longue perche terminée à la plus grosse extrémité par une tige de fer aplatie, longue et étroite, servant à remuer le bois en combustion et à le pousser vers les parties diverses du four.

Grattoir. Instrument en fer propre à ratisser les angles du pétrin.

Fig. 501.



Fig. 502.

Pannetons. Petites corbeilles en osier, de grandeurs et de formes diverses, garnies intérieurement de toiles dans lesquelles on dépose la pâte lorsqu'elle est pesée et tournée, et où on la laisse fermenter et s'apprêter jusqu'au moment de l'enfournement.

Pelles (*fig.* 503, 504 et 505). Les pelles sont

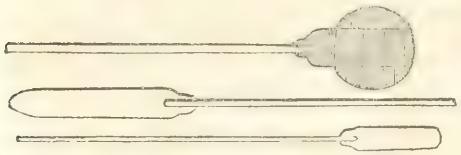


Fig. 505. Fig. 504. Fig. 503.

de bois et de fer; leur largeur et leur longueur varient suivant le volume et la forme des pains et suivant les endroits du four où il s'agit de les placer. Il faut que les pelles soient solides, légères et flexibles.

Le Pelleton doit être dans une proportion égale avec le manche et relative à la grandeur du pain qu'on enfourne.

Les Pelles a braise sont en fer; elles servent à tirer la braise du four et à la vider dans l'étouffoir.

Rouabes. C'est un grand crochet en fer attaché à un long manche; il sert à ramasser la braise et à la tirer du fond à l'entrée du four. On a de grands et petits rouabes; leur usage est absolument le même; ils ne diffèrent que par la longueur du manche.

Section XI. — *Des pains de luxe.*

On appelle en boulangerie *pains de luxe* ceux qui ne sont pas soumis à la taxe, ni pour le poids ni pour le prix. Ces pains diffèrent entre eux, soit par la forme, soit par la manière d'en travailler la pâte. Cette dernière distinction est la seule à laquelle nous devions attacher quelque importance.

§ Ier. — Pains de gruau.

On désigne sous le nom générique de *pains de gruau* tous ceux qui sont confectionnés avec les farines dites de *gruaux sassés*, et qui par conséquent ont une blancheur bien plus grande que les pains de farine ordinaire. Ces pains garnissent aujourd'hui toutes les bonnes tables et tous les restaurans de Paris.

Les boulangers les travaillent de 2 manières, suivant la quantité qu'ils débitent.

Celui qui n'en a qu'un faible débit est obligé de les faire sur *levain artificiel*, lequel se prépare ainsi: Vers les 3 à 4 heures du matin, assez généralement, au moment où la 4e fournée est finie de pétrir, on délaie dans 1 litre d'eau 1/4 de livre de levure. Quand ce délayage est opéré, on y introduit 3 ou 4 livres de farine de gruau sassé, puis on pétrit le tout. On y ajoute aussitôt le même poids en pâte prise sur la fournée qu'on vient de pétrir; on laisse reposer ce 1er levain environ 1 heure. Au bout de ce temps, on coule 3 ou 4 litres d'eau auxquels on ajoute 1 once de sel environ et 12 à 15 livres de farine de gruau, et l'on pétrit le tout de manière à faire une bonne pâte bâtarde. La quantité d'eau, de levure et de bière que nous venons d'indiquer n'est là que comme proportion, qu'il faudrait augmenter ou diminuer selon le débit.

Dans les maisons où la consommation est assez importante, on opère à peu près comme pour le pain ordinaire. On a un levain exprès, qu'on rafraîchit 2 fois seulement. Les proportions de ce levain sont environ les mêmes que pour la panification ordinaire. Ce mode de travail est toujours plus sûr que celui sur levain artificiel. Dans ce dernier cas, il arrive fréquemment, à moins des soins qu'il est presque impossible d'exiger des ouvriers, que la température agit sur le levain, pousse trop à son apprêt, et que la qualité et la saveur du pain en sont altérées.

§ II. — Pains à café.

Tous les boulangers de Paris font des pains à café en plus ou moins grande quantité. Ce pain se pétrit de 2 manières, sur levain artificiel ou sur *bassinage*. Dans le 1er cas, on opère comme nous l'avons détaillé pour le pain de gruau; dans le 2e on agit comme il suit:

A la 4e ou à la 5e fournée, au moment où la pétrissée est terminée et qu'elle est en fontaine, on prend dans le pétrin la quantité de pâte nécessaire pour faire le nombre de pains dont on a besoin. On fait un trou au milieu de cette pâte; on verse de l'eau plus ou moins tiède, suivant la saison, et en quantité suffisante pour réduire le tout à l'état de pâte mollette; on délaie dans cette eau la levure, aussi en quantité suffisante; puis on *découpe* la pâte pendant 5 ou 6 minutes; ensuite on la bat bien, on la souffle en enfonçant les mains dessous, en l'élevant et la laissant retomber avec force sans quitter les mains et de manière à permettre à l'air de s'introduire, de sécher la pâte et de la rendre plus légère. Ces sortes de pâtes s'appellent *pâtes douces*. Les bons faiseurs prétendent qu'une bonne pâte douce doit pouvoir se *couler en bouteille* tout en conservant la consistance nécessaire. La qualité du pain mollet dépend beaucoup du travail que l'on donne à la pâte.

Quelques boulangers fabriquent leur pain à café avec des farines de gruaux de qualité secondaire. Dans ce cas ils ne peuvent opérer que sur levain artificiel et leur pâte veut être tenue moins douce.

Les maisons qui ont un débit important de pains de gruau de 1re ou de 2e blancheur,