Zeitschrift: Mémoires et observations recueillies par la Société Oeconomique de Berne

Herausgeber: Société Oeconomique de Berne

Band: 13 (1772)

Heft: 1

Artikel: Méthode infaillible pour déterminer la levée de la pate et la chaleur du four : en forte que l'on obtienne toujours un pain bon & sain

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-382723

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

MÉTHODE INFAILLIBLE

POUR

DÉTERMINER LA LEVÉE DE LA PATE

ET LA CHALEUR DU FOUR,

En ſorte que l'on obtienne toujours un pain bon & ſain.

LE pain qui doit donner le meilleur ſuc nourricier doit n'être ni trop, ni trop peu levé, pas aigre, & bien cuît ſans être brûlé.

La manipulation du pain étant connue de chacun, je trouve inutile d'entrer dans ce détail, mais j'aurai occaſion de parler de différentes choſes qui peuvent tendre à la perfectionner.

Le point de la pâte levée au moment qu'elle doit être enfournée eſt : que l'on en coupe avec un couteau tranchant, ou des ciſeaux, de la groſſeur d'une fève, & qu'on la jette ſans la preſſer beaucoup, dans de l'eau chaude ou plutôt bouillante, elle tombera au fond & devra remonter, pour être au point que l'on déſire, environ quatre pulſations après : (notez qu'il faudroit la remuer avec un couteau ſi elle vouloit s'attacher au fond :) autant de

tems qu'elle reſtera de plus à remonter, autant en faudra-t-il pour que la pâte ſoit levée ſufiſamment. On peut ſe régler conſéquemment pour chaufer le four. Ce point de la levée eſt immanquable en tout tems & par tout: que la pâte ſoit légère, ferme, ou épaiſſe, qu'elle ſoit enflée avec du levain, de la lie de bière, ou du houblon, avec de l'eau pure ou du lait, qu'elle ſoit préparée & paitrie avec ce qu'on voudra, comme œufs, beure, pommes de terre, ſucre; l'eau bouillante indiquera exactement le point de la levée.

Sans doute qu'il arrive ſouvent que l'on obtient du pain qui n'eſt pas aſſez levé, & pourtant aigre, mais cela eſt d'autant moins ſurprenant, que l'on conſerve communément à la campagne le levain des ſemaines entières, & pour lors il devient plus aigre que le vinaigre même. Que l'on ne prenne pour préparer la levure qu'autant de levain qu'il en faut, juſques à ce que la levée commence à baiſſer pour être paîtrie; ou ce qui eſt plus certain encore, on fait ſix ou ſept heures avant que l'on veuille faire la grande levée, une avant-levée de l'épaiſſeur de la pâte dans une écuelle, avec du vieux levain de la groſſeur d'une noiſette. On peut prendre de celle-ci, dès qu'elle commence à baiſſer, deux juſques à deux onces & demi pour la levée d'une meſure de farine, & un bon demi pot d'eau; on fait la levure de l'épaiſſeur & de la conſiſtance d'une bonne pâte de pain, la chaleur de la chambre peut être de cinq à ſix degrés

au-dessus du temperé, au thermomètre de Miqueli, & le pain ne deviendra assurément pas aigre.

On peut déterminer la chaleur du four pour une pâte ferme de cette sorte; quand le four est chauffé & nettoyé, on le laisse un peu tempérer, pour que la plus grande chaleur se disperse & puisse entrer dans les pierres, ensuite il faut jetter un peu de farine ou de son dans le four; cela doit premièrement devenir jaune, ensuite brun, & voilà le point de la chaleur. Mais si cela commence d'abord par donner beaucoup de fumée, à devenir noir, à étinceler ou brûler, il faut alors que le plancher du four soit plus rafraichi, jusques à ce qu'il ait la chaleur qu'on vient de dire; & de cette façon l'on peut examiner tous les carreaux du plancher. Une pâte mince ou molle peut supporter une chaleur beaucoup plus grande qu'une qui est ferme: la chaleur indiquée est généralement bonne pour tout pain où il n'y a pas du sucre.

Il faut qu'à cette occasion je fasse mention d'une grande faute que j'ai remarquée aux fours, particulierement à ceux de la campagne, & qui est cause d'une très grande consommation de bois inutile: cette faute consiste en ce que les maçons construisent les fours si hauts, que l'on pourroit souvent s'y asseoir aisément.

Il est très compréhensible, que la plus grande chaleur est dans le haut du four, & que seulement celle du dessous fait effet sur le pain,

jusques à la hauteur où il parvient. Or avec des bouches de four de douze à quinze pouces de haut, & la hauteur intérieure du four de deux & demi à trois pieds, on fait que la chaleur perce par la bouche du four, la coulisse étant trop mince & ne pouvant être faite de façon à fermer exactement; de sorte que la chaleur du dessus est perdue pour le pain, qui n'aquiert jamais sept pouces & demi de hauteur; si par conséquent la bouche du four avoit cette hauteur, elle seroit sufisante. Le plus grand four à pain ne devroit avoir dans son intérieur, depuis le plancher jusqu'à la chapelle, qui doit être plate, que seize pouces de hauteur, les pierres de la chapelle quinze à seize pouces d'épaisseur, & le plancher reposer sur une voûte, qui comprise avec les pierres plates auroit seize à dix huit pouces d'épaisseur.

Les raisons pour lesquelles on fait les fours trop hauts à la campagne sont les suivantes:

1°. Parce qu'ils sont faits par des maçons qui ne savent pas maçonner en cercle comme les potiers, mais obligés de voûter leurs ouvrages.

2°. Ils font les bouches des fours de cette hauteur, pour pouvoir s'y glisser aisément quand il les faut raccommoder; & 3°. quand les gens de la campagne séchent leurs fruits, ils y entrent eux-mêmes pour trier le sec; ce qu'ils ne pourroient pas faire, si les bouches des fours étoient si petites.

Je décrirai encore une fois briévement mes propres expériences, elles serviront d'instruction pour éviter à peu de fraix & d'une

façon certaine, les inconvéniens des vieux fours, en parvenant au même but.

Pour construire un four neuf suivant une hauteur intérieure donnée, on n'a qu'à faire la forme intérieure du four avec des vieilles planches, les faire murer ou voûter serrément un cercle après l'autre, sur leurs *chanteaux*, en ne mettant cependant que le moins possible d'argile entre les pierres. Le four est-il muré, le soupirail aussi en état, on n'a qu'à brûler les planches ou tréteaux, & de cette manière on obtiendra un four sans beaucoup de science, dont la voûte intérieure sera suivant la dimension donnée.

On peut aussi, sans beaucoup de fraix & aisément changer les vieux fours, suivant une hauteur intérieure donnée, & aussi les bouches de four, en s'y prenant comme il s'en suit: qu'on mette sur le plancher du four du fin gravier mêlé de sable, (& au cas que la voûte n'ait pas assez d'épaisseur, on peut aussi moyennant ce gravier lui donner l'épaisseur qu'on veut:) autant qu'il est nécessaire pour lui donner, avec l'épaisseur des plattes du plancher, la hauteur convenable, & plus bas qu'on puisse le faire, mieux c'est. Qu'on laisse subsister le vieux banc de poële, & qu'on en fasse un dessus qui soit mobile & mince pour enfourner, que la bouche du four reste au plus de la hauteur de sept pouces & demi, & quand même le plancher du four seroit porté à un tiers de la hauteur de la bouche du four, que l'on fasse le plancher dans le four à un ou

un pied & demi de diſtance de la bouche du four, en remontant juſqu'à ce que l'on ait atteint la *fuite* du nouveau plancher, on épargnera moyennant cela d'autant plus de bois. Mais comme nos pierres de grais ne ſuportent pas bien la chaleur & le refroidiſſement de l'eau, il faut doubler le banc du poële, auſſi loin que le feu vient deſſus, avec des briques; ſort-on ce banc de poële qu'on avoit gliſſé dans le four, l'ancienne bouche du four ſera là pour que le potier ou le maçon puiſſent s'y gliſſer, pour raccommoder le four.

Qu'on faſſe, pour ſécher les fruits commodément, quatre ou cinq clayes d'oſiers de la largeur de la bouche du four, qui ayent des bords d'environ un pouce de hauteur, & que l'on puiſſe mettre l'une ſur l'autre: on pourra certainement ſécher des fruits, avec la même chaleur, trois fois mieux, & en plus grande quantité que ſuivant l'ancienne manière. Mais ſi l'on veut pouvoir tirer chaque claye à part du four, on n'a qu'à faire une petite baſe de ſéparation; j'ai en cas de beſoin de ces deux façons de clayes, ſi on en vouloit faire inſpection.

Comme on prévient, à ce que j'eſpère, par le moyen de ce peu de fraix, tous les inconvéniens dont il a été fait mention, je puis en revanche aſſurer les gens de la campagne qu'ils épargneront tout au moins un tiers de bois, ce qui joint au peu de tems qu'ils employeront à chaufer le four leur reſtituera dans peu richement le peu de fraix de ces chan-

gemens. Je puis assurer cela avec d'autant plus de certitude, que j'ai expérimenté moi-même ce qui est mentionné ci-dessus. Les tuyaux conduits depuis le dessus du four dans la cheminée, qui sont mal bouchés avec une pierre sur l'embouchure, sont des prodigues de chaleur, ces tuyaux étant la plûpart du tems seulement faits de tuile, par conséquent fort minces. Un tirant de fer attaché à une perche, allant dans ces (*rinnen*) rainures, & qui fermeroit le soupirail directement sur la voûte, contiendroit mieux la chaleur du four.

J'ai toujours trouvé pour ce qui concerne les fours les maximes suivantes bonnes: que la cheminée tire bien, que le four soit intérieurement bas, la bouche du four basse mais large, cela épargne du bois & avance l'ouvrage.

Il me reste à faire mention du peu de durée de nos briques dans le feu, défaut sensible qui concerne non-seulement les fours, mais aussi tous ceux qui travaillent au feu. Le plancher & la chapelle d'un four de boulanger, par un travail médiocre, sont obligés d'être réparés deux fois l'année, parce que les briques se fendent par la fréquente chaleur; le plancher est bientôt brûlé, desorte que la voûte menace dans peu d'écrouler; chez les ouvriers qui travaillent en fonderies, les *briques* ou *pierres* ne sont que trop tôt fondues ensemble. On rendroit donc, non-seulement aux ouvriers, mais à tout le public un service important, si l'on pouvoit leur livrer une sorte

de briques ou autres pierres qui soutinssent un feu ardent.

Il n'est pas à croire que l'indulgente nature ait refusé à notre pays les matériaux pour la fabrication de pareilles sortes de briques; mais comme l'on exige de la même terre, sans se donner d'autres peines, deux qualités contraires dans les pierres cuîtes, savoir des tuîles & des briques, on cherchera bien en vain pour en trouver une telle, & tandis qu'on s'en remettra au procedé mécanique des tuiliers, nous serons longtems privés, aussi bien des briques capables de soutenir longtems le feu, que de bonnes tuîles.

D'ailleurs le rude pays du Vallais fournit une admirable sorte de pierres, capables de soutenir le feu le plus ardent, qu'ils nomment *guldistein*, & dont, comme on sait, non-seulement leurs fourneaux de chambres, mais aussi ceux du pays d'Oberhasli sont faits; on en peut voir qui ont cent ans. Cette pierre est une sorte de craye de Briançon. Sans doute qu'il n'y a présentement point de carrière de cette pierre découverte dans notre pays, mais comme j'en connois des indices dans trois endroits; la première sur le Grimsel près de l'hôpital, la seconde proche de Goudtannen, d'où l'on doit avoir anciennement tiré des fours, & enfin la troisième pas loin du Grund, toutes les trois dans le pays de Hasli, ce qui seroit le plus commode pour le transport. S'il se présentoit une compagnie pour cette découverte, j'y prendrois volontiers une part acceptable. R. W.