

BOULANGER. Le Boulanger est celui qui pétrit & fait cuire le pain.

Le but & la fin de tous les travaux du labourage est de se procurer du pain. Quelque ordinaire que soit aujourd'hui cet aliment, l'art de le préparer a eu des commencements très grossiers & différents progrès, de même que toutes les autres inventions humaines.

On a commencé, disent les anciens, par manger les grains tels que la nature les produit, & sans aucune préparation. Selon *Posidonius*, philosophe fort ancien & fort estimé, cette expérience a suffi pour qu'en consultant la nature, on ait découvert l'art de convertir le bled en pain. On a dû observer, dit-il, que les grains étoient d'abord broyés par les dents, & qu'ensuite leur substance étoit délayée

par la salive ; qu'en cet état , après avoir été remués & rassemblés par la langue , ils descendoient dans l'estomac où ils recevoient le degré de cuisson qui les rendoit propres à être convertis en nourriture. Sur ce modele on forma le plan de la préparation qu'on devoit donner au bled pour être converti en aliment. On imita l'action des dents en broyant le bled entre deux pierres ; on mêla ensuite la farine avec de l'eau , & en remuant & pétrissant ce mélange , on en fit une pâte qu'on mit cuire d'abord sous la cendre chaude ou de quelque autre maniere , jusqu'à ce qu'ensuite & par degrés on ait inventé les fours.

Les premiers hommes ont pu connoître assez tôt le secret de convertir le bled en farine grossiere ; mais celui de convertir la farine en bon pain , n'aura pas été , suivant toute apparence , trouvé aussi promptement. On peut dire cependant que jusques-là les peuples ne jouissoient qu'imparfaitement de l'avantage d'avoir du bled , dont la véritable utilité est d'être converti en pain. Il est aisé de deviner par quels degrés on y sera parvenu ; il a fallu imaginer la pâte , c'est-à-dire , ne mêler qu'une certaine quantité d'eau avec la farine , remuer ce mélange fortement , plusieurs fois , & trouver l'art de la faire cuire.

Tout ce travail ne procuroit encore qu'un pain lourd , mat , de difficile digestion , jusqu'à l'instant où un heureux hasard présenta l'effet du *levain* : car l'idée ne s'en est certainement pas présentée naturellement. On aura été redevable de cette invention à l'économie de quelque personne qui , voulant faire servir un reste de vieille pâte , l'aura mêlée avec de la nouvelle , sans prévoir l'utilité de ce mélange. On aura , sans doute , été bien étonné , en voyant qu'un morceau de pâte aigrie & d'un goût détestable rendoit le pain où on l'avoit inséré , plus léger , plus savoureux , & d'une plus facile digestion. Depuis qu'on a inventé l'art de faire fermenter les grains , pour en obtenir une liqueur spiritueuse , qu'on nomme *biere* , on a trouvé que l'écume qui se forme pendant la fermentation de cette liqueur , est propre à faire lever la pâte d'une maniere plus avantageuse & plus parfaite que l'ancien levain de pâte aigrie ; en sorte qu'on emploie présentement cette *levure* pour faire le pain de pâte légère : mais quelques personnes pensent que le pain fait avec la levure est beaucoup moins sain que le pain de pâte ferme fait avec le levain.

On ne prenoit pas anciennement de grandes précautions pour faire cuire le pain ; l'âtre du feu servoit le plus souvent à cet usage. On posoit dessus un morceau de pâte aplati, on le couvroit de cendres chaudes, & on l'y laissoit jusqu'à ce qu'il fût cuit. L'invention des fours est cependant très ancienne, il en est parlé dès le temps d'Abraham. Quelques écrivains font honneur de cette découverte à un nommé *Annus*, Egyptien, personnage entièrement inconnu dans l'histoire. Il y a lieu de penser que, dans l'origine, ces fours étoient fort différents des nôtres : c'étoit, autant qu'on en peut juger, des especes de tourtieres d'argille ou de terre grasse qui se transportoient aisément d'un lieu à un autre. Ceux des Turcs sont à peu près faits comme ces premiers ; ils sont d'argille, & ressemblent à un cuvier renversé, ou à une cloche : on les échauffe en faisant du feu par dedans. Alors on met sur la plate-forme de dessus, la pâte formée en maniere de galettes ; on ôte les pains à mesure qu'ils sont cuits, & on en met d'autres à la place. Les différentes manieres de faire cuire dont nous avons parlé, subsistent encore dans l'Orient.

Les grains dont on se sert le plus ordinairement en Europe pour faire du pain, sont le froment, le seigle & le méteil. Dans les temps de disette, on en fait quelquefois d'orge, d'avoine, & même de bled sarrasin. En Asie, en Afrique & en Amérique, on fait le pain avec de la farine de maïs.

Le seigle est la nourriture des pauvres gens. La propriété qu'il a de rafraîchir, engage souvent à en mêler un peu avec le froment, pour rendre le pain plus tendre, plus frais & plus agréable. Le seigle dégénéré ou altéré, & qu'on nomme *bled cornu* ou *ergot*, n'est bon qu'à jetter ; il cause des maladies funestes dans les pays où on en fait usage.

L'art de faire le pain, ignoré pendant très long-temps, est encore inconnu de bien des peuples, quoiqu'ils aient des grains propres à en faire. Il paroît au premier aspect simple & facile, puisqu'il n'est question que d'allier par une agitation violente un corps farineux avec de l'eau & de l'air, de lui donner ensuite une certaine forme, & enfin une consistance par le moyen du feu ; il demande cependant plusieurs travaux différens, & une certaine intelligence pour y réussir.

Ce n'est que par degrés que les hommes ont passé de l'u-

sage des grains bruts & crus, à celui du pain fermenté & cuit, quoique l'art du Meûnier fût bien antérieur à celui du Boulanger : on se contenta d'abord de dépouiller le grain de sa peau, comme on fait à l'orge pour le monder; de le concasser pour le réduire en farine & en faire de la bouillie, jusqu'à ce qu'on eût trouvé le secret de faire du pain. On a fait peu-à-peu quelques progrès dans cet art si utile pour l'humanité; mais on ne l'a pas encore porté au degré de perfection dont il est susceptible, puisqu'on a remarqué que les Boulangers, uniquement occupés à réussir dans les différentes sortes de pain qu'ils font avec le froment, ont négligé, au préjudice de l'utilité publique, de chercher les moyens les plus propres à faire le meilleur pain possible avec les autres farineux : on ne sauroit trop tôt remédier à un semblable défaut; il n'y a que des expériences multipliées, & les lumières des savants, qui puissent y parvenir.

Un Boulanger a ordinairement sous lui un *geindre*, ou premier ouvrier, & des *aides-garçons*, dont le nombre doit être relatif au plus ou moins de travail qu'il entreprend. Son atelier est garni d'un *pétrin* ou *auge* de bois, dans laquelle on travaille la pâte; d'une chaudière, d'un bassin de cuivre à anse de fer pour porter l'eau chaude dans le pétrin; d'une *ratissoire* pour détacher la pâte qui est collée aux parois du pétrin; d'un *coupe-pâte* ou instrument de fer large & presque carré; d'une *couche* ou table de bois, sur laquelle on couche la pâte qu'on a tirée du pétrin; de *sebilles*, ou vaisseaux de bois faits en rond, dans lesquels on tourne le pain avant que de le mettre au four; de *plateaux de bois*, plus grands & plus plats que les sebilles; de *panetons* ou petits paniers pour mettre le pain; de toiles pour l'envelopper; & enfin de tous les instruments nécessaires à chauffer le four & à en conserver la chaleur.

Il faut que le Boulanger s'étudie à connoître la qualité de l'eau, pour n'employer que la meilleure; le levain le plus propre à faire fermenter la pâte & lever le pain; la méthode la plus convenable au travail des différentes pâtes, & des diverses sortes de pain; enfin, la cuisson du pain, & les règles qu'il faut suivre pour donner à la pâte le poids qu'elle doit avoir en pain.

On connoît la bonté de l'eau à la légèreté & à la pureté, quand les légumes y cuisent aisément & qu'elle dissout facilement le savon : on l'emploie ordinairement tiède, mais

en hiver on lui donne un degré de chaleur de plus ; si elle étoit bouillante ; elle ne prendroit pas le levain , & réduiroit la farine en colle. Sa quantité doit être toujours relative à la qualité des farines ; celles qui proviennent des vieux bleds venus pendant une année sèche dans des terroirs pierreux & un climat chaud , boivent plus d'eau que les autres , & sont plus aisées à travailler que celles qui boivent moins. En général , on met dix livres d'eau sur quinze livres de farine : une plus grande quantité d'eau rendroit les yeux du pain irréguliers , inégaux , trop grands , feroit que la croûte se détacheroit de la mie & se brûleroit , que le pain seroit moins nourrissant , & qu'il n'auroit pas ce goût du bled que les Boulangers appellent *goût du fruit*. Lorsqu'il n'y a point assez d'eau , la pâte est trop ferme , & le pain est d'une digestion moins aisée.

La préparation du levain est une des parties de l'art du Boulanger qui demande le plus d'attention , d'intelligence & d'expérience , soit dans l'apprêt , soit dans le choix ; c'est un morceau de pâte aigrie & réservée à cet usage , ou bien une certaine quantité de *levure de biere* , qui est l'écume ou la mousse de cette liqueur qu'on laisse fermenter dans la farine délayée avec un peu d'eau tiède. Il vaut mieux mettre un peu plus de levain que moins , parceque c'est une maxime reçue dans la boulangerie , qu'en général *il vaut mieux pétrir à grand levain qu'avec un petit levain*. Le levain le plus frais est celui qui fait le meilleur pain.

Le levain ordinaire n'ayant pas assez de force pour faire fermenter la pâte de ces pains légers & délicats , qu'on connoît à Paris sous diverses dénominations , & qu'on fait avec du lait , du beurre & de la crème , c'est ce qui obligea de recourir à la levure de biere ; mais les médecins de la faculté ayant décidé , en 1668 , qu'elle pouvoit devenir préjudiciable à la santé , lorsqu'elle est de mauvaise qualité , il fut défendu aux Boulangers , par un arrêt du Parlement , du 20 Mars 1670 , d'en employer d'autre que celle qui se feroit dans la ville , & qui seroit fraîche & non corrompue. L'expérience ayant appris depuis que toute levure de biere étoit également bonne pour l'usage qu'on en fait dans la boulangerie , cet arrêt n'est plus en vigueur.

M. *Malouin* prétend que de quelque bonne qualité que soient la farine , l'eau & le levain qu'on emploie à faire la pâte , quelque suffisante cuisson qu'on lui donne , cela ne

suffiroit pas pour en faire de bon pain, si le sel qu'on y met ne perfectionnoit cet aliment, en développant & en augmentant la qualité de la farine. Il est d'expérience, dit-il, que le sel étant dissout dans l'eau, ce fluide pénètre plus intimement la farine, & s'y incorpore mieux; ce qui fait qu'avec la même quantité de farine on fait plus de pain lorsqu'on y met du sel que lorsqu'il n'y en a point; qu'en outre le pain est plus léger, de meilleur goût, & se conserve plus long-temps.

Les Boulangers, ajoute le même auteur, qui, par une économie déplacée, ne mettent point de sel dans la pâte, n'entendent point leur intérêt, parceque le peu de sel qu'on y met, bien employé à propos, fait entrer plus d'eau & plus d'air dans la pâte, augmente la quantité du pain, & donne conséquemment plus de l'équivalent de ce qu'il en coûteroit pour le sel.

Avant de commencer à pétrir on fait un creux dans la farine pour y délayer le levain avec de l'eau plus ou moins chaude, selon la saison, jusqu'à ce qu'il soit dissous de façon qu'il n'y reste aucuns *marrons* ou grumeaux du levain.

Quand cette opération est faite, qu'on a mêlé de droite & de gauche une partie de la farine qui est dans le pétrin avec la pâte molle où l'on a délayé le levain, on *frase*, c'est-à-dire qu'on fait la pâte un peu plus sèche en y mêlant de nouvelle farine à chaque *tour* ou façon qu'on donne à la pâte; on y verse de l'eau à proportion qu'on y met de la farine; & on y enfonce promptement les mains pour que l'eau la pénètre davantage. On la retourne ensuite plusieurs fois, & on la *boulangé* dans le pétrin avec les poings fermés. On pétrit aussi quelquefois avec les pieds dans des baquets, ou sur une table placée à terre. Les Boulangers attentifs à la propreté mettent pour lors leurs pieds dans un sac; &, au lieu de replier la pâte, comme on fait quand on la boulangé avec les poings, ils la coupent en morceaux qu'ils mettent les uns sur les autres.

Lorsque la pâte est réduite en consistance, suivant qu'on veut faire le pain plus ferme ou plus léger, on la divise en parties égales avec le *coupe-pâte*; on pèse chaque partie à la balance; on la tourne ensuite sur le *tour*, & on la laisse sur la *couche* jusqu'à ce qu'elle soit assez levée & prête à mettre au four.

Pour que le pain soit exactement du poids qu'il doit avoir

au sortir du four , les Boulangers gardent une certaine proportion entre la pâte & le pain cuit , pour le déchet qu'occasionne la cuisson. Comme les petits pains diminuent plus que les gros en cuisant , ils donnent une livre de poids de plus à la pâte du pain de douze livres , qu'ils appellent *pain de brasse*. Ils augmentent de trois quarts de livre la pâte qui est destinée à faire celui de dix ou de huit ; de demi-livre ceux de six & de cinq , & d'un quart ceux de trois & de deux. Quand ils font des pains de neuf , de sept & de quatre livres , ils reglent le déchet à proportion.

La cuisson est la principale & la dernière chose requise dans la fabrication du pain ; c'est elle qui achève & qui donne la perfection à l'ouvrage du Boulanger. Pour cet effet on enfourne la pâte lorsqu'on juge que le four a été chauffé relativement à la qualité des farines dont on a fait la pâte. Les bonnes farines ne demandent qu'un four modérément chaud , au lieu que celles qui le sont moins , & qu'on appelle *revêches* , exigent qu'il le soit davantage ; ce qui fait que les Boulangers se trompent quelquefois dans le chauffage de leur four , & qu'ils disent que la mauvaise marchandise est plus difficile à cuire que la bonne.

Le temps de la cuisson se règle sur la nature des farines , sur la qualité de la pâte (parceque le pain de pâte ferme est plus long à cuire que celui de pâte molle) , & sur la grosseur & la forme des pains. Meilleure est la farine , plus il entre d'eau & d'air dans la composition du pain , & plus aisément il cuit. Une demi-heure suffit pour les pains mollets d'une livre lorsqu'il n'y a pas de lait , parceque le feu fait évaporer beaucoup plus vite l'eau que le lait qui , étant plus adhérent à la pâte , s'en détache plus difficilement. Le pain de douze livres demeure trois heures dans le four , celui de huit livres deux heures , celui de six livres une heure , celui de trois livres cinquante minutes , celui de deux livres trois quarts d'heure , celui d'une livre & demie trente-cinq minutes , & celui d'une livre une demi-heure. En général plus les pains ont de surface , plus promptement ils cuisent ; ce qui fait que les petits pains , ayant à proportion plus de surface que les grands , demeurent moins de temps au four , relativement à leur forme & à leur poids.

Il y a eu des Boulangers en France dès le commencement de la monarchie. Il en est fait mention dans les Ordonnances de Dagobert II en l'an 630. Ils vendoient de la fa-

rine à ceux qui vouloient faire cuire chez eux ; ou bien ils en faisoient du pain pour les autres. Cet usage a duré jusqu'à la troisieme race où ils étoient appellés *pestors*, du nom latin *pistores*, mais plus communément *panetiers*, *talmeliers* & *Boulangers*.

Après avoir acheté du Roi le droit de maîtrise, il falloit, pour être reçu maître, porter au *maître des Boulangers*, ou *Lieutenant du grand Panetier*, un pot de terre neuf, rempli de noix & de *nieulles* (fruit qu'on ne connoît plus sous ce nom) ; ils cassoient ensuite ce pot & buvoient ensemble en présence de cet officier, des autres maîtres, & des *geindres* ou premiers garçons qu'on nomme *mitrons* en beaucoup d'endroits.)

Outre les maîtres Boulangers, il y a deux sortes de Boulangers privilégiés : les uns, suivant la cour, furent d'abord établis au nombre de dix par Henri IV en 1601 ; les autres sont ceux qui demeurent dans des lieux de franchise.

Il y a encore des Boulangers forains. Ce sont ceux qui demeurent dans les endroits voisins de Paris, comme Saint-Denis, Gonesse ; Corbeil, Bagnolet, Ville-Juive, &c. Ils sont au nombre de neuf cents environ, & sont obligés d'apporter du pain à Paris deux fois la semaine, savoir, le mercredi & le samedi, dans les quinze places publiques où il est permis d'exposer en vente celui qui vient de la campagne.

Tout Boulanger qui prend place sur un marché, doit, sous peine d'amende, fournir une certaine quantité de pain chaque jour de marché, s'y trouver lui ou sa femme, vendre dans le jour tout le pain qu'il apporte, le donner au prix taxé, & ne s'en défaire jamais en faveur des Boulangers de la ville.

Il y a à Paris une communauté de Boulangers qui prennent la qualité de marchands Talmeliers Maîtres Boulangers, & qui sont aujourd'hui au nombre de cinq cents quatre-vingt-cinq.

Cette communauté, qui est une des plus anciennes qui aient été établies dans cette ville en corps de jurande, a long-temps joui du privilege d'avoir une juridiction qui lui étoit propre, privativement à celle du Châtelet ; elle connoissoit de la police, & de toutes les affaires concernant la discipline & les statuts de toutes les autres communautés.

Un Lieutenant Général, un Procureur du Roi, un Greffier & divers Huissiers composoient cette juridiction, dont le Grand Panetier de France étoit le chef & le protecteur.

C'étoit au nom de ce grand officier de la couronne, que les statuts & réglemens étoient donnés, & qu'on étoit reçu à l'apprentissage & à la maîtrise. C'étoit aussi entre ses mains que se prêtoit le serment : aussi étoit-ce à lui qu'appartenoient tous les droits de réception. Mais cette juridiction ayant été supprimée par un édit du mois d'Août 1611, la communauté des maîtres Boulangers de Paris est rentrée dans le droit commun des autres communautés, & elle est soumise à la juridiction du Prevôt de Paris & du Lieutenant Général de Police.

Les nations les mieux policées ont toujours accordé quelques privilèges aux Boulangers, en considération de ce que, travaillant à la nourriture commune, ils étoient assujettis nuit & jour à un travail rude & pénible.

A Rome, le Sénat fit une loi pour les empêcher de quitter leur profession ; &, pour s'assurer d'un nombre suffisant d'ouvriers aussi utiles, il voulut que les enfants des Boulangers, de l'un & de l'autre sexe, fussent du métier de leur pere ; &, afin qu'ils fussent toujours en état de faire leur commerce, il leur accorda des fonds qu'ils possédoient en commun. Lorsque, dans les années stériles, ils s'étoient distingués avec succès par leur zèle, la République leur faisoit quelquefois l'honneur d'élever de temps en temps les principaux d'entre eux à la dignité de Sénateur. Pour ne pas les détourner d'un service si nécessaire au public, on les exemptoit tous de tutelle & de curatelle.

Les Grecs considérèrent encore plus les Boulangers que ne firent les Romains. En France, nos anciens réglemens n'ont accordé aux Boulangers d'autre privilège que de les exempter de faire le guet, parceque leur travail les occupe plus la nuit que le jour. ↗

Les Jurés de la communauté des Boulangers de Paris sont au nombre de six, dont trois sont élus chaque année ; ce qui pourtant ne fut pas observé en 1718 & 1719, le Lieutenant de Police ayant ordonné que, jusqu'à la fin des contestations, il ne se feroit point de nouvelle élection.

Les apprentifs servent cinq années consécutives en qualité d'apprentifs, & quatre années en qualité de garçons, avant que d'être reçus au chef-d'œuvre, duquel les fils de

maîtres sont exempts. L'ancien chef-d'œuvre étoit du pain broyé ou pain de Chapitre ; le nouveau chef-d'œuvre est de pain mollet & de pain blanc.

Par ces mêmes statuts , il n'appartient qu'aux maîtres Boulangers de Paris d'y tenir boutique pour y vendre du pain , sans préjudice cependant à la liberté accordée de tous temps aux Boulangers forains & de la campagne , d'apporter du pain pour la provision de Paris deux fois la semaine , & de l'exposer en vente dans les places publiques.

Les Boulangers sont tenus de marquer leur pain du nombre des livres qu'il pese , & le poids doit répondre à la marque à peine de confiscation & d'amende.