

Petit cours instructif : le pain

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **L'ami du patois : trimestriel romand**

Band (Jahr): **24 (1996)**

Heft 93

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-243643>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

LE PAIN

L'usage du pain prit naissance en Asie ; il passa de là en Egypte, en Grèce, en Italie.

Pendant longtemps les Grecs furent les meilleurs boulangers du monde.

Primitivement, on se contentait de manger le grain vert ou grillé.

Puis on imagina de le broyer entre des pierres.

Cette poudre fine et impalpable fut le berceau de la boulangerie. Les ménagères fabriquaient leur pain une demi-heure avant le repas. A ces graines pilées, elles ajoutaient de la graisse, des œufs, du safran... C'était une espèce de galette que l'on cuisait sous la cendre ou sur un gril.

Les Hébreux les premiers inventèrent les fours, mais ceux-ci étaient en de petites dimensions. Ce furent les Romains, sous Tarquin, qui construisirent les grands fours fixes.

Ce ne fut que sous Philippe-Auguste que s'organisa la première corporation des boulangers sous l'autorité du grand panetier de la cour, charge très lucrative qui subsista jusqu'en 1711.

Les boulangers s'appelaient d'abord *lanisiers* ; puis, au XIII^e siècle, ils reçurent le nom de boulangers, à cause de la forme ronde des pains qu'ils fabriquaient.

Il n'était pas aisé de devenir boulanger.

Pour recevoir la maîtrise des mains du roi et l'accolade du lieutenant du grand panetier, il fallait avoir été successivement vanneur, bluteur, pétrisseur et geindre pendant quatre ans.

Alors seulement on recevait le brevet de maître-boulangier.

Rome eut les premières boulangeries. Sous l'empereur Auguste, on en comptait 329.

L'extension de ce commerce ne commença à Paris que vers 1762. A cette époque, on comptait 250 boulangers à Paris, 660 dans les faubourgs et 900 dans les environs de la capitale.

Dès les premiers temps, l'autorité limita le nombre des boulangers. Ceux-ci furent même soumis, surtout par une loi du mois d'août 1790, à des règlements très sévères. Ce n'est que depuis un décret du 1^{er} septembre 1863 que le commerce de la boulangerie est libre.

Pendant longtemps, les boulangers français se trouvaient distancés par les boulangers étrangers, et surtout par les Viennois... Ils ne fabriquaient que du pain lourd et indigeste.

Mais aujourd'hui c'est le contraire qui a lieu.

En voyant rangés dans les boutiques ces pains de toutes formes, à l'aspect appétissant, à l'odeur particulière que répand le pain nouveau — sans oublier les alléchantes brioches... — on peut dire aujourd'hui que nos boulangers sont arrivés à la perfection de la fabrication.