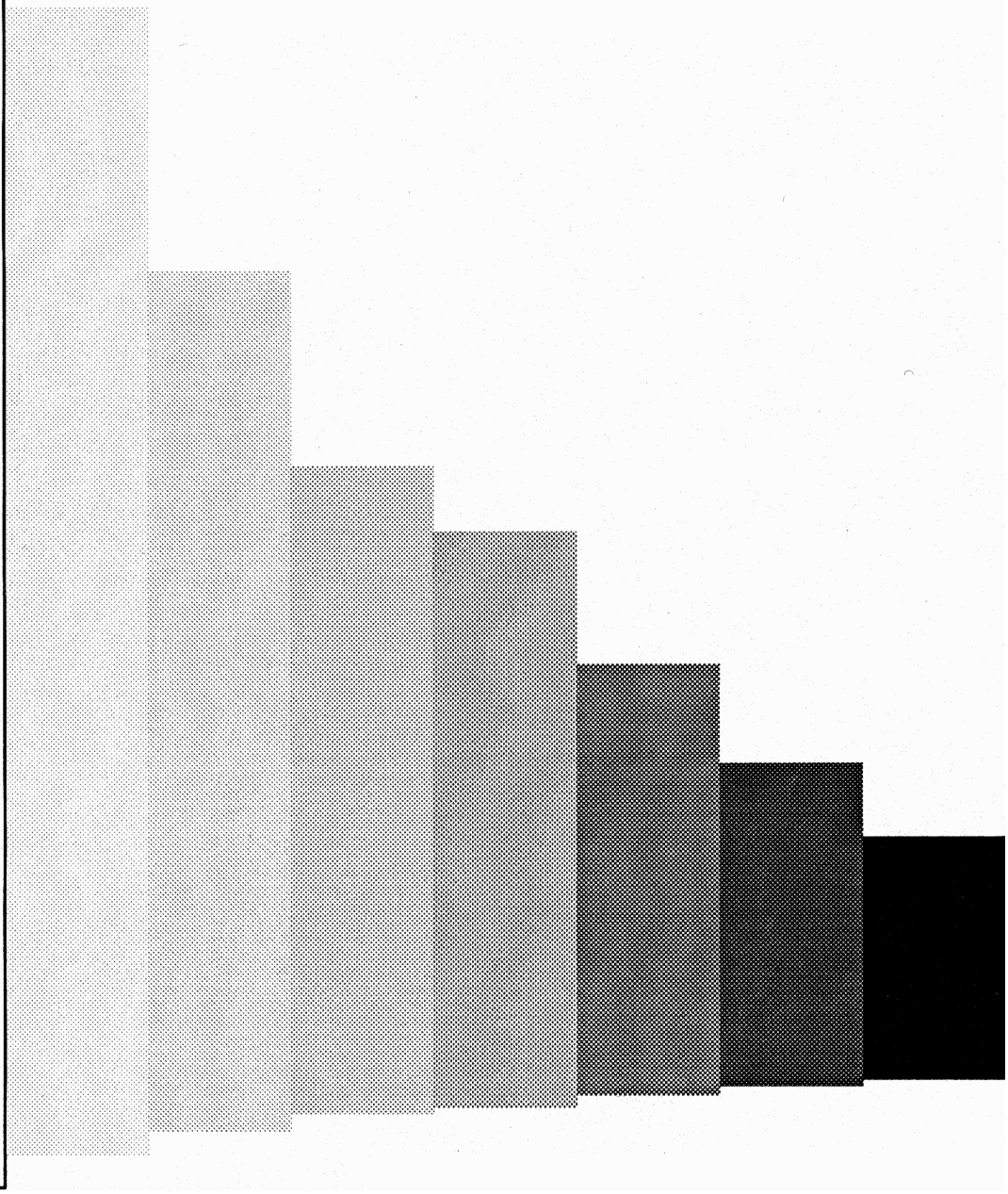
Les cahiers du Musée CAP AL CAMPESTRE

6

Du Moulin au…
…Four du Boulanger

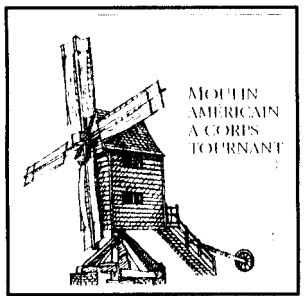


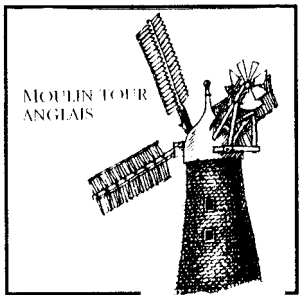
Retrouvez le Musée sur Internet : http://www.capalcampestre.cjb.net

DU MOULIN AU FOUR DU BOULANGER

La première étape consiste à moudre les grains de blé de façon à obtenir une poudre blanche: c'est la farine. Pour se procurer les grains de blé, il faut se rendre au MOULIN, et voir le MEUNIER.

Les photos ci-dessous représentent respectivement un moulin américain à corps tournant (le moulin est orienté en fonction de la direction du vent), un moulin anglais en forme de tour et un moulin allemand.

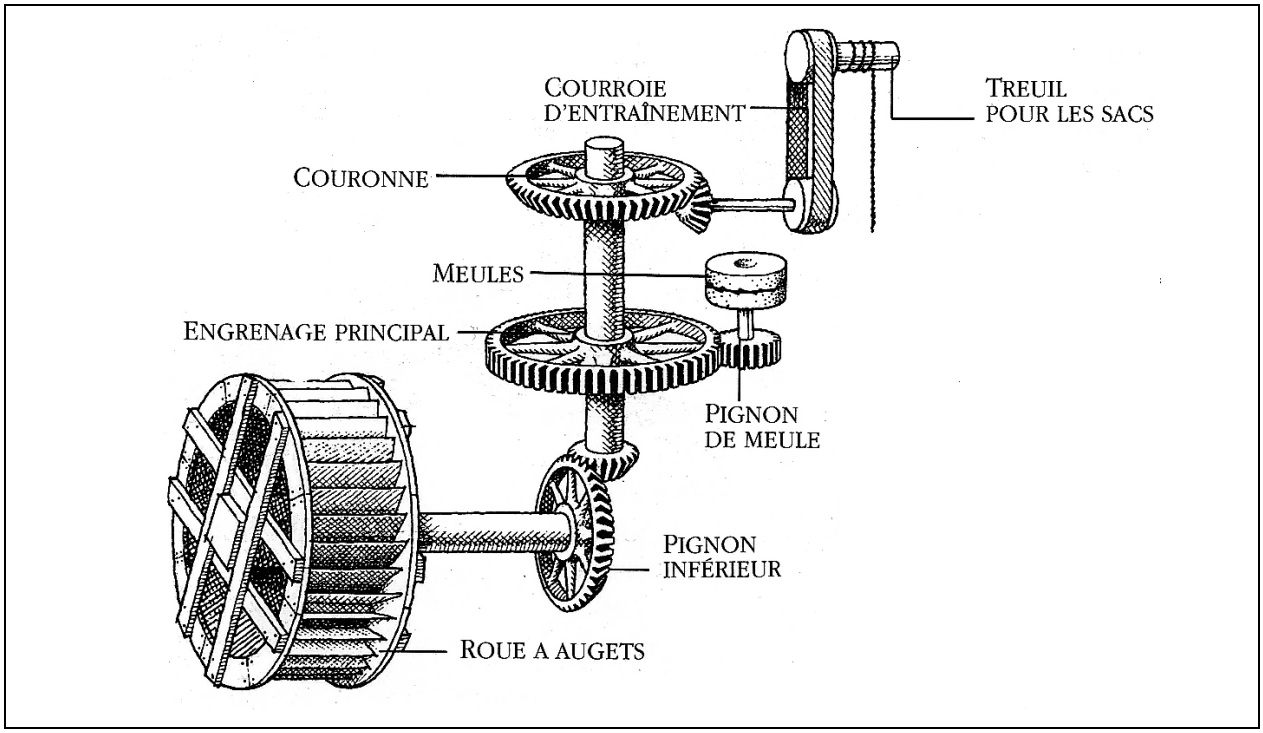




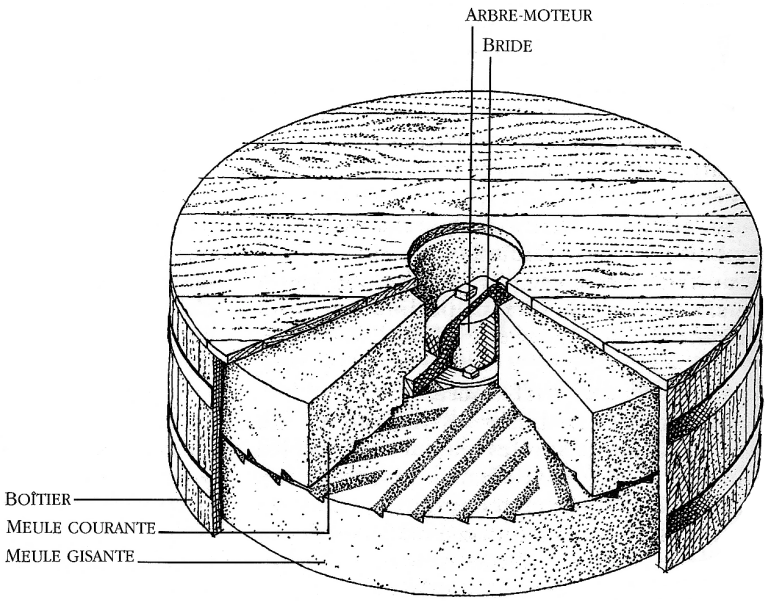
Tous les moulins qu'ils soient anglais, allemand, français ou encore américains poursuivent un même but: ils utilisent le vent comme force motrice pour actionner les meules en pierre qui écraseront les grains de blé.

A l'intérieur du moulin se trouvent deux meules superposées, qui ne se touchent pas ou à peine. Par un trou creusé au centre de la meule, le grain de blé tombe entre les deux pierres. Quand les meules tournent, le grain **est rejeté vers l'extérieur et moulu par** la

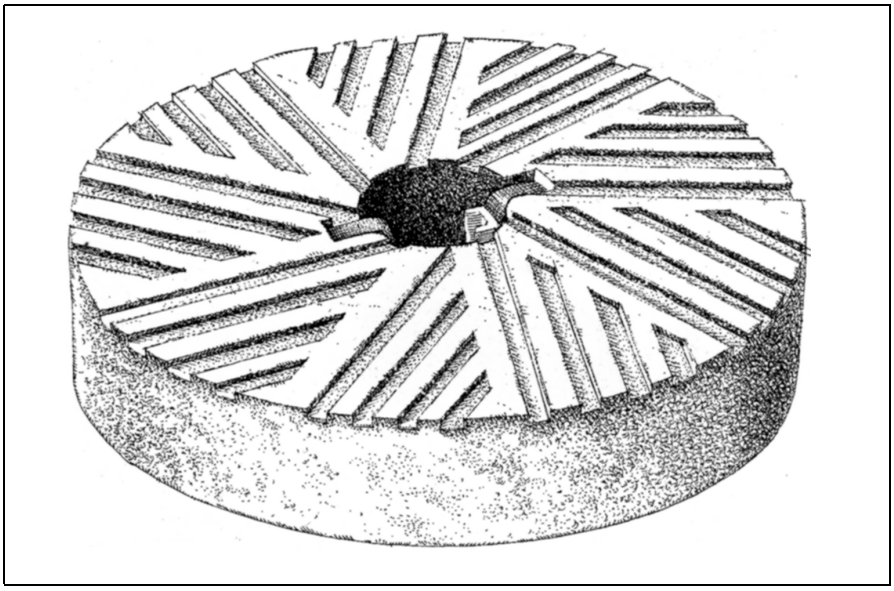
même occasion. Il est ensuite récupéré et mis dans des sacs. En faisant tourner les pales du moulin, le vent entraîne de nombreux engrenages dont ceux de la meule en pierre. Les meules en pierre peuvent atteindre deux mètres de diamètre. Les systèmes d'engrenage en mouvement sont d'autant plus impressionnants qu'ils actionnent des meules pesant parfois plusieurs tonnes chacune.



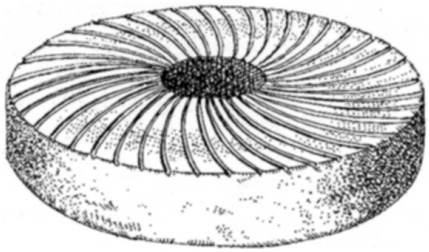
"L'habillage" de la meule est capital, c'est à dire le dessin de la surface de la pierre. En effet, plus le grain de blé est écrasé finement, plus sa qualité sera préservée.



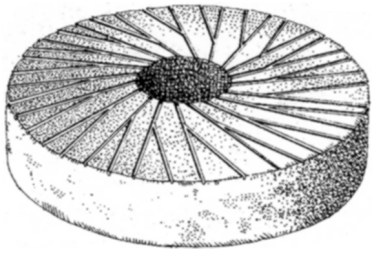
L'habillage est basé sur le modèle romain.



Celui présenté ci dessous est linéaire et date du XIX siècle.



Ce modèle allemand ci-dessous date du XVIII siècle.



A travers les époques, les modèles d'habillage se sont modifiés. Tout ceci pour un seul et même but: accroître la qualité de la moulure. Il est intéressant de constater que les modèles de rainures contemporains ressemblent à ceux des modèles romains.

Il faut noter que, pour préserver la qualité de la moulure, le rhabillage régulier de la meule est nécessaire: il faut, pour cela, remettre les dessins de la meule en valeur.

Le rhabillage de la meule se faisait 2 ou 3 fois par semaine; ou pour certaines 1 à 2 fois par mois. Malgré cette usure artificielle, une meule avait, en moyenne, une durée de vie de 20 à 25 ans.
On pouvait trouver des MOULINS A EAU, à condition d'avoir à portée, une rivière dotée d'un courant assez fort. La force de l'eau faisait tourner une roue dotée de petites pales qui entraînaient les engrenages. Toutefois, on ne notait pas de grosses différences avec le système du MOULIN A VENT.

La farine obtenue allait intervenir dans la fabrication du pain.

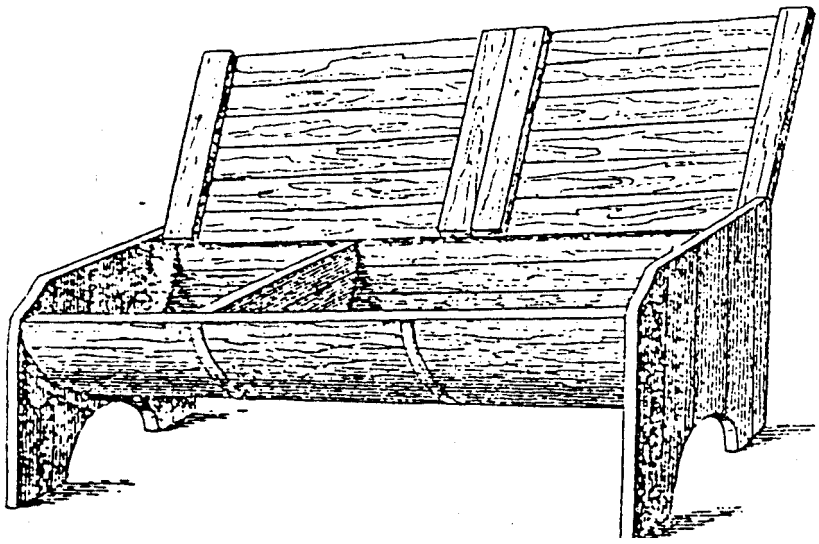
Depuis des centaines d'années, le pain tient une place de choix dans l'alimentation de base. Jusqu'au MOYEN AGE, la fabrication du pain resta une activité essentiellement familiale: on n'allait pas chez le boulanger.
Avant d'être fermenté au levain, le pain n'est qu'une simple galette de pâte plate, cuite sur des pierres chauffées.

Il a toujours conservé cette forme de boule, tel le pain à l'ancienne ou pain de campagne. Il était systématiquement cuit au feu de bois, avait une croûte épaisse et une mie odorante. Le pain à l'ancienne est du pain de ménage.

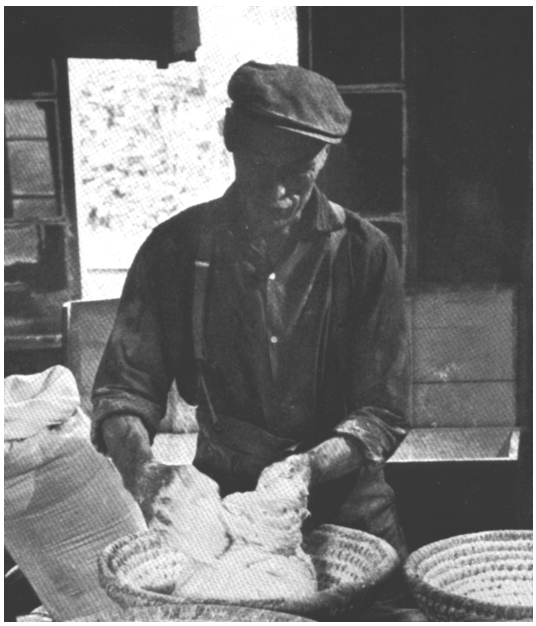
Mais comment se fabrique t-il?

La première opération de la fabrication de ce pain consiste en la préparation du levain: on l'obtient avec un morceau de pâte prélevé sur une fournée précédente. Dans un bol, le levain est délayé avec un peu d'eau et de sel. Le pain préparé avec le levain se conserve plus longtemps que celui préparé avec de la levure fraîche.

A cette préparation, le boulanger ajoute la farine et pétrit cette pâte.
La qualité du pain dépend du temps, de la manière dont on pétrit la pâte. Cette opération s'effectue dans un pétrin de boulanger et peut durer jusqu'à 30 mn. Le pétrin, aussi appelé huche ou MAIE est une sorte de grande auge en bois, dans laquelle on prépare la pâte à pain.



La pâte pétrie doit être souple, homogène et ne doit pas adhérer aux mains.
La Même opération consiste à mettre la pâte en boule dans des pannetons (voir la photo ci-dessous).



Il faut alors diviser à la main la pâte, devenue élastique. Certaines boules de pain peuvent peser jusqu' à 5 kg. Cette opération permettra à la pâte de fermenter à nouveau. Dans un "lit", on aide la pâte à "lever". En effet, lorsqu'il fait très froid, il faut activer le fermentation, soit en recouvrant d'un sac les pannetons, soit en les glissant dans un lit tout chaud!

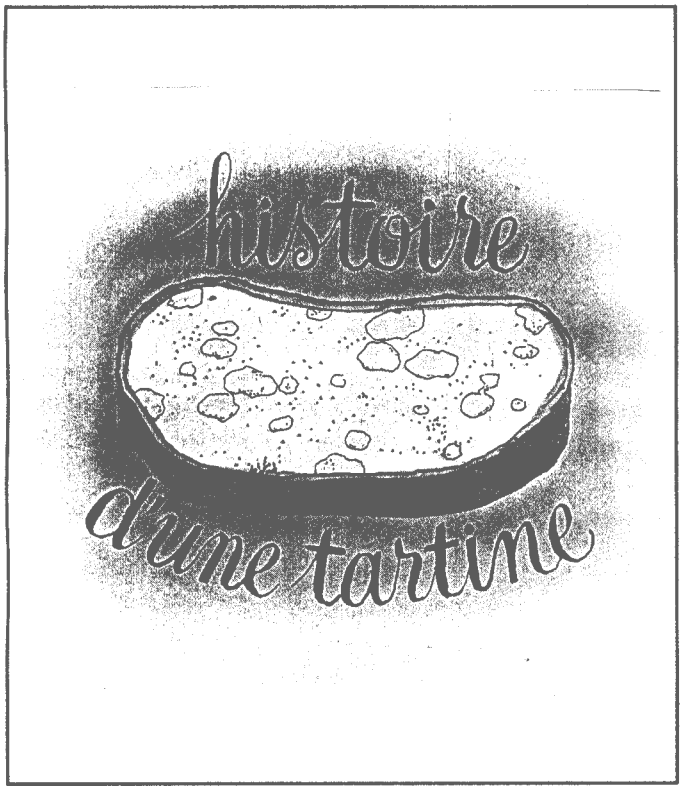
Tandis que la pâte "lève", le four est activé à l'aide de fagots bien secs. Avant d'enfourner, le four sera nettoyé: le boulanger en sortira les braises et passera, sur la plaque du four, un torchon mouillé pour que le pain puisse poser sur un endroit bien propre.

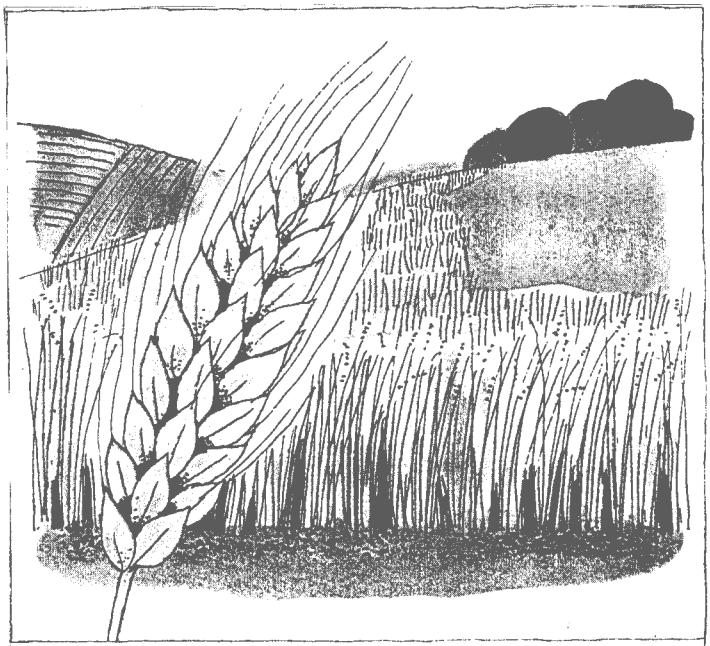
La cendre sera récupérée et servira à la lessive.

Le temps de cuisson varie en fonction de la taille du four, de la grosseur des boules de pain, de la pâte, etc...

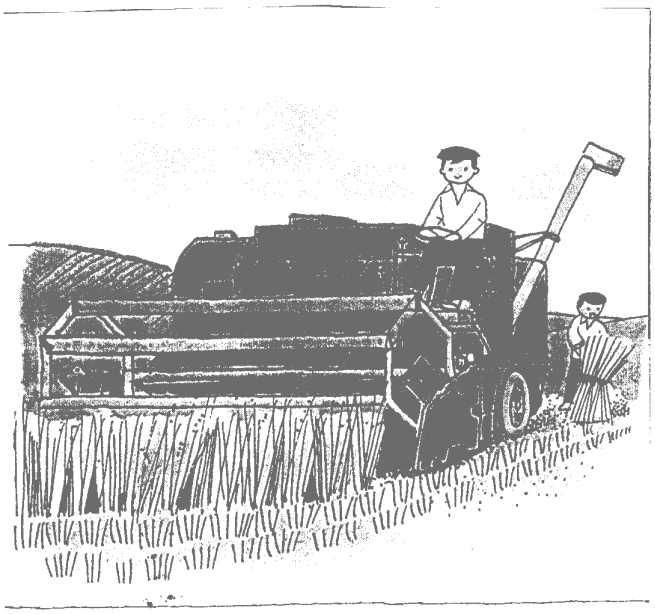
Il faut généralement compter une heure de cuisson. A l'aide d'une pelle en bois dotée d'un long manche, le boulanger sort le pain du four. Il faut noter qu'il s'en était déjà servi pour l'enfourner. Il le retournera alors dans les pannetons jusqu'à ce qu'il refroidisse.

Mais retraçons l'histoire d'une tartine

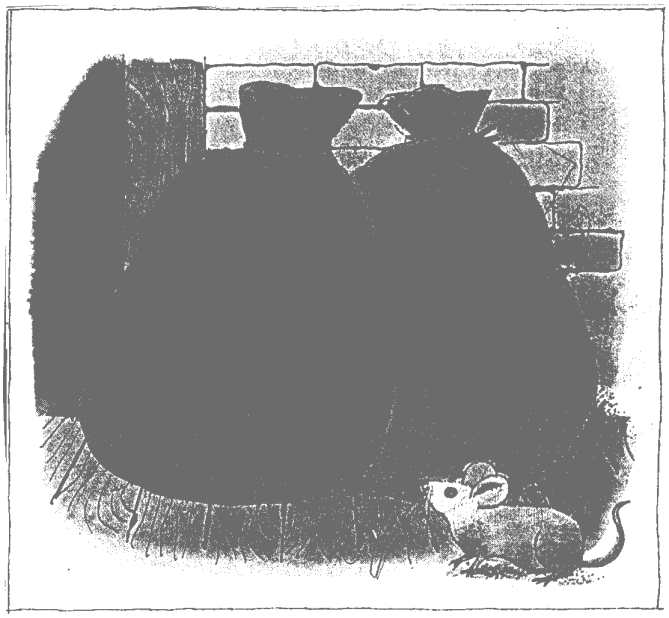




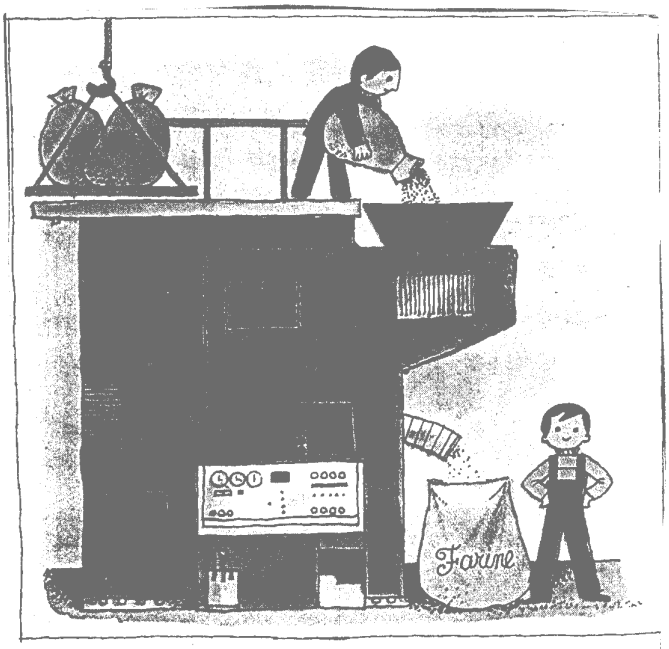
Au milieu d'un champ de blé
tout là-haut sur la colline,
pousse un bel épi doré.



Le voilà de bonne taille.
D'un coup de dent, la machine
fauche son long corps de paille.

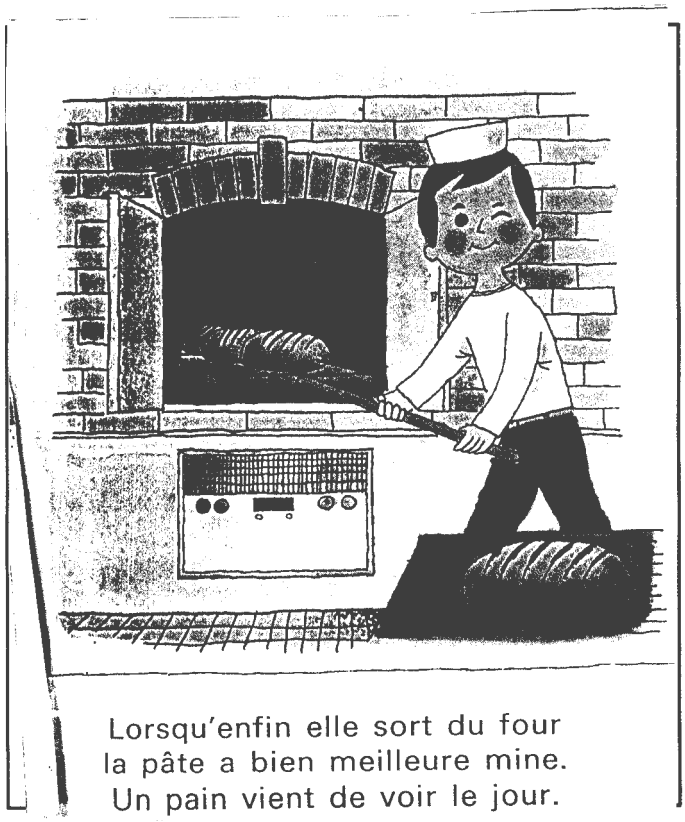


On rassemble tous ses grains
dans un sac de toile fine
que l'on emporte au moulin.



Aussitôt, maître meunier
moud chaque grain en farine
et la porte au boulanger.

Le mitron, en toute hâte,
et sans livre de cuisine,
prépare une blanche pâte.



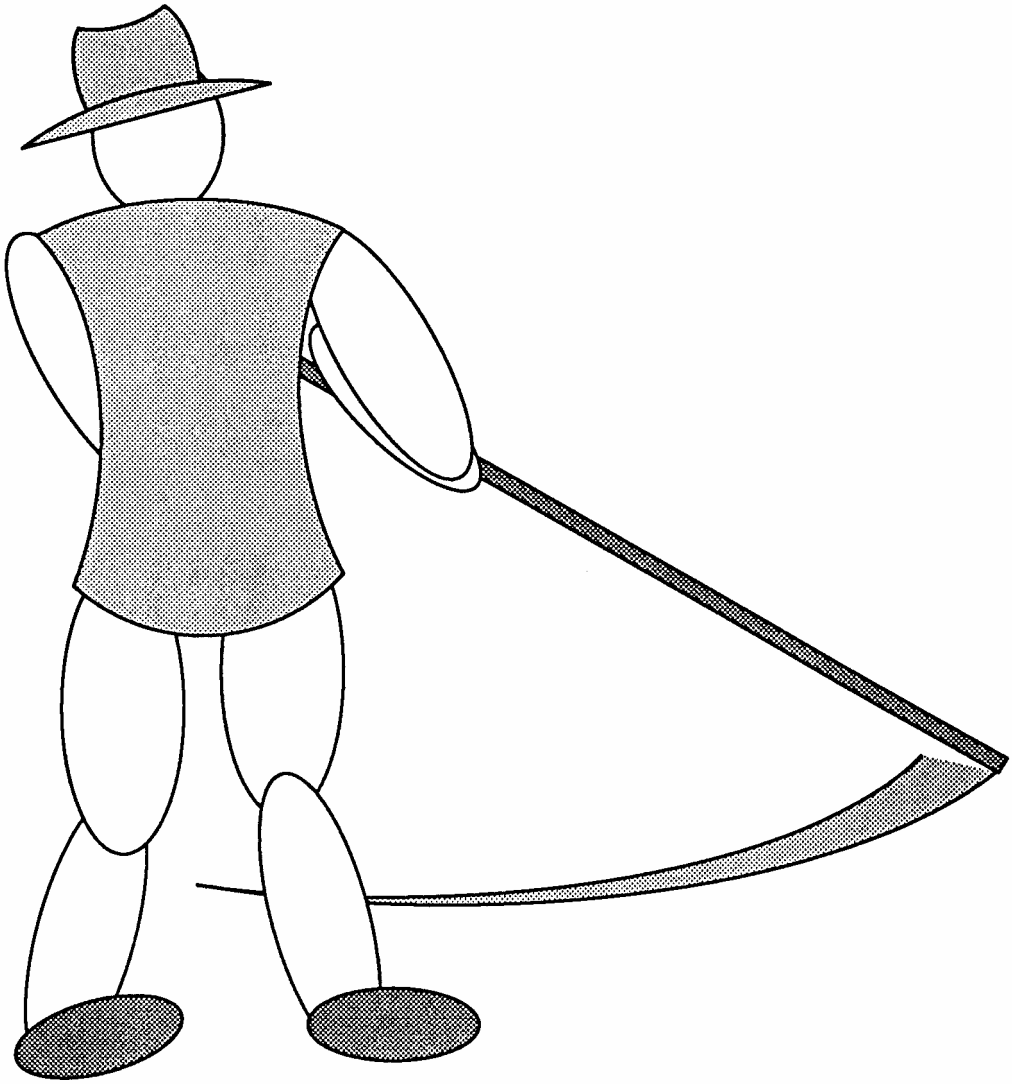
Chaque jour, nous mangeons du pain. Il accompagne tous nos repas, il est le plus riche de tous nos aliments.

En Europe, le pain est, en principe, fabriqué à base de farine de seigle ou de blé. En France, on le consomme sous sa forme allongée.

BON APPETIT! ! !

La série des Cahiers du Musée du Lherm comprend :

1 : De la Houe au Semoir
2 : De la Faucille à la Batteuse
3 : Les travaux liés au Bois
4 : Les moyens de locomotion
5 : Les moyens de communication
6 : Du Moulin au Four du Boulanger



Musée Art et Traditions Populaires

"CAP AL CAMPESTRE"