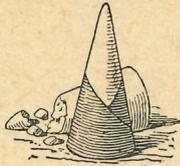


(1.200 à 1.500 marins chaque année) pour la pêche à la morue. — Le cant. a 9 comm., et 18.837 h.

Paimpont [pin-pon], comm. d'Ille-et-Vilaine, arr. et à 38 km de Rennes; 2.239 h. Forges importantes. — La *forêt de Paimpont*, la plus grande de Bretagne, est connue dans les romans de chevalerie sous le nom de « forêt de Brocéliande ».

pain [pin] n. m. (lat. *panis*). Aliment fait de farine (surtout de blé) pétrie, fermentée et cuite au four. *Pain frais*, pain nouvellement cuit. *Pain rassis*, pain qui a été cuit au moins la veille du jour où on le mange. Nourriture en général : *gagner son pain à la sueur de son front*. *Pain quotidien*, substance journalière. *Fig. Pour un morceau de pain*, pour presque rien. *Pain cuit*, ouvrage fait d'avance en prévision de l'avenir. *Long comme un jour sans pain*, excessivement long et ennuyeux. *Bon comme le pain*, d'une excessive bonté. *Mendier son pain*, vivre d'aumônes. *S'ôter le pain de la bouche pour quelqu'un*, se priver pour lui donner les choses les plus nécessaires. *Faire passer le goût du pain à quelqu'un*, le faire mourir. *Emprunter un pain sur la fournée*, se dit d'une fille qui a eu un enfant avant de se marier. *Manger son pain blanc le premier*, être d'abord dans une situation avantageuse qui ne doit pas durer. *Avoir du pain sur la planche*, avoir des ressources préparées pour l'avenir; avoir du travail pour un certain temps. *Pain de munition*, fabriqué pour les soldats. *Pain boulot* ou *bouleau*, *pain polka*, *pain fendu*, *pain rond*, *pain couronne*, pains ordinaires ayant des formes particulières; *pain de fantaisie*, pain fabriqué avec de la farine de premier

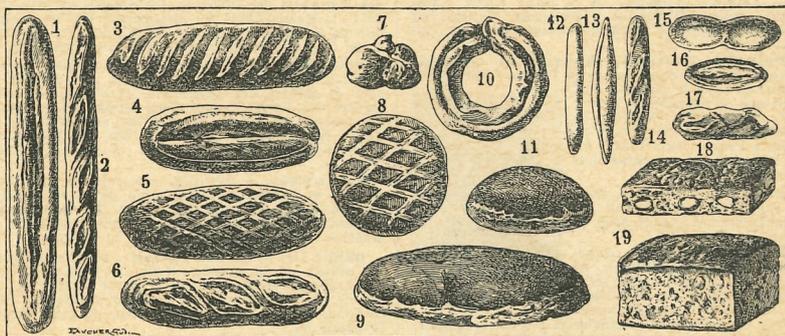


Pain de sucre.

noir, farine de froment, de seigle et de sarrasin; *pain viennois*, adjonction d'un peu de lait dans la pâte; *pain de gruau*, fine fleur de froment et pâte très travaillée; *pain de gluten*, pain de régime; etc. V. BOU-LANGER, MEUNERIE, MOULIN, etc.

pain n. m. Arg. Coup.

paindépicié [syé] n. m. Fabricant, marchand de pain d'épice. (VX.)



PAINS : 1. Long fendu; 2. De fantaisie ou pain riche; 3. Viennois; 4. Oblong fendu; 5. Polka; 6. Boulot; 7. De gruau, forme empereur; 8. Rond; 9. Miche; 10. Couronne; 11. De munition; 12. Flûte; 13. Pistolet; 14. De gruau; 15. A café; 16. Petit pain; 17. Petit pain natté; 18. D'épice, aux amandes; 19. D'épice, pavé.

choix et façonné en baguettes; *pain complet*, pain fabriqué avec le blé entier moulu avec le son; sorte de gâteau fait de pâte d'amandes. *Pain perdu*, pain trempé dans du lait, puis dans des œufs battus et frit au beurre. *Pain de Gênes*, gâteau fait de sucre, d'amandes pilées, de beurre, de féculé et d'œufs. *Pain d'épice*, sorte de gâteau fait de farine de seigle, de miel et de différentes substances aromatiques. *Pain bénit*, distribué à la grand-messe. *Fig. C'est pain bénit*, il a bien mérité ce qui lui arrive. Non de plusieurs mets dans lesquels il entre de la mie de pain. *Pain des anges*, *pain céleste*, l'eucharistie. *Pain de vie*, la parole de Dieu. *Pain à cacheter*, rondelle de pâte non fermentée, mais cuite, pour cacheter les lettres. *Pain à chanter*, hostie non consacrée. Matière, masse à laquelle on donne, au moule, une forme déterminée : *pain de sucre*, *de cire*, *de savon*. *En pain de sucre*, de forme conique : *crème en pain de sucre*. *Tourteau*, marc; *pain de noie*. *Bot. Arbre à pain*, nom vulgaire du *jaquier*. *Pain de hanneton*, fruit de l'orme. ALLUS. LITT. V. PANEM ET CIRCENSES. PROV. **L'homme ne vit pas seulement de pain**, le cœur et l'esprit ont besoin de nourriture, comme le corps. (Evang.) **A mal enfourner, on fait les pains cornus**, un mauvais début dérange la marche de toute une affaire. **Tel pain, telle soupe**, les choses valent la matière qu'on y emploie. **Liberté et pain cuit**, le bonheur réside dans l'indépendance et l'aisance. **Pain tendre et bois vert mettent la maison au désert**, les dépenses mal entendues ruinent un ménage. **Pain dérobé réveille l'appétit**, le fruit défendu a un attrait particulier.

— ENCYCL. La fabrication du pain ou panification comprend une suite d'opérations : hydratation de la farine et sa transformation en pâte, adjonction de levain, confection des pains et cuisson au four. L'hydratation a pour effet de dissoudre les parties solubles (dextrine, glucose et sels) et de gonfler les substances insolubles (amidon et gluten). Le *malaçage*, qui s'exécute dans un pétrin ordinaire, en brassant le mélange à la main, ou dans un pétrin mécanique, porte aussi le nom de *pétrissage*, et a pour effet de former une pâte homogène; l'adjonction du levain introduit au sein de la masse des ferments qui, en se développant, produisent, au détriment du glucose, de l'alcool et du gaz carbonique. C'est ce gaz carbonique amassé en bulles qui gonfle la pâte, la fait lever, suivant l'expression courante, et rend le pain plus digestible. Quand la pâte mélangée de levain est suffisamment reposée, on la divise en pâtons, que l'on dispose dans des corbeilles (*panetons*), dont la forme est variable, et on l'abandonne ainsi quelques heures à l'action des ferments; puis on sort les pâtons des paniers, et on les glisse dans un four. La chaleur du four fait crever les grains d'amidon gonflés, dilate les bulles de gaz carbonique, augmentant ainsi la porosité du pain. Les parties superficielles éprouvent des modifications plus profondes encore : non seulement les grains d'amidon éclatent, mais ils se convertissent en dextrine, que la chaleur brunit (croûte du pain).

On distingue différentes sortes de pains suivant la farine employée ou le mode de panification : *pain blanc*, dont la mie est blanche; *pain bis*, *pain de seigle*, mélange de farine de seigle et de froment; *pain*