

cour ou comme chenil, il serait cependant mieux qu'il fut plein, on a constaté que ce vide donnait lieu à une grande perte de chaleur.

Il est très-commode de se pourvoir de corbeilles pour transporter la pâte du pétrin dans le four et pour l'y laisser fermenter jusqu'au moment de l'enfourner.

On doit aussi avoir une chaudière spécialement affectée à faire chauffer l'eau nécessaire pour le pétrissage.

Un coupe-pâte, (2) c'est une plaque de fer étamé ou de fer-blanc fort de 6 x 9 pouces, dont on recourbe la partie la plus longue, en forme de rouleau, on s'en sert pour enlever la pâte, des parois du pétrin ou des mains, et pour la diviser.

Un écouvillon, c'est une longue perche avec un morceau de toile adapté à un des bouts, on s'en sert pour nettoyer le four, après en avoir enlevé les braises.

Dans les pays où le bois est rare et cher, on se munit d'un vaisseau en grosse tôle, fermant bien juste pour y étouffier les braises sortant du four.

Fourgon. C'est une longue perche à laquelle on adapte un morceau de fer recourbé (1) il sert à activer la combustion du bois et ramener la braise à la bouche du four, il en faut aussi un droit pour égaliser les braises et soulever le bois.

Pelle (2). Elle sert à enfourner et défourner le pain.

DU LEVAIN.

Pour faire un bon levain on prend les ratissures du pétrin qu'on renforce avec un peu de farine et d'eau fraîche en été, tiède quand le temps est frais, et chaude lorsqu'il est froid, on en forme une masse assez ferme qu'on enveloppe dans un morceau de toile, on le place en été dans un endroit frais de la maison et près du poêle en hiver. Si on veut retarder sa fermentation, on le rafraîchit en le pétrissant de nouveau avec de l'eau fraîche et de la farine; si au contraire on veut l'augmenter on emploie de l'eau chaude et on le tient à l'aide de couvertures, à une température élevée.

Le levain est regardé comme parfait lorsqu'il a acquis le double de son volume, qu'il est bombé et repousse légèrement la main qui le presse.

Il est très-important de surveiller la fermentation du levain, de ce soin dépend en grande partie le succès. Un bon levain fait bouffir la pâte, blanchit et améliore le pain, le rend léger et savoureux, mais à condition que le levain ne contracte pas une odeur aigre en vieillissant. Pour 50 livres de farine il faudra que le levain pèse environ une livre.

DU PÉTRISSAGE.

Pour une proportion de 50 livres de farine il entre environ 33 livres d'eau, ce qui donne une moyenne de 66 livres de pain qui augmente à 72 livres en employant une partie du son comme il sera indiqué plus loin.

Lorsque le levain est dans les conditions voulues on le pétrit en été avec le tiers de la farine employée pour une cuite; en hiver on prend la moitié, ainsi pour 50 livres de farine vous en prenez en été, environ 16 ou 17 livres pour délayer le levain et 23 livres en hiver. On délaie le levain jusqu'à ce qu'il ne laisse aucun grumeau. Cela fait, on incorpore toujours en délayant le reste de la farine. Quand la pâte a acquis une certaine consistance. on ratisse le pétrin avec le coupe-pâte afin de ne former qu'une seule masse. On ne se sert pas du sel dans le premier pétrissage du levain mais dans le second, on le fait fondre dans l'eau et il en faut 5 ou 6 onces pour 50 livres de farine. Ensuite on travaille la pâte pendant 20 à 30 minutes suivant la quantité de pâte, plus la pâte est travaillée, plus le pain est léger.

En été on laisse reposer la pâte une dizaine de minutes au plus et une demi-heure en hiver. Après quoi on saupoudre le couvercle du pétrin de farine et on procède à la confection des boules, que la cuisson doit convertir en pain. A l'aide du coupe-pâte on divise la pâte en autant de morceaux qu'on désire faire de pains. Il faut remarquer, que plus les pains sont petits plus l'évaporation se fera sentir. Une boule de pâte pesant 10 livres, n'en pèsera plus que 9 livres après la cuisson, et une boule de 5 livres n'en pèsera plus que 4 livres et 6 onces. Après avoir roulé convenablement les

boules en ramenant les bords au milieu on les dépose dans des corbeilles de forme convenable, on la laisse lever en ayant soin de les saupoudrer de farine. On place les corbeilles près d'un poêle en hiver, on les couvre d'une ou deux couvertures dont la première en toile, en été une seule en toile est suffisante.

Quand la pâte commence à fermenter c'est le temps de chauffer le four et pour que la cuisson soit parfaite il faut qu'il soit chauffé également dans toutes ses parties. Il l'est suffisamment lorsque la route paraît entièrement blanche. C'est le temps d'en retirer les braises, on en laisse une certaine quantité près de la porte à l'intérieur du four, et on le nettoie avec l'écouvillon. Toute espèce de bois peut servir pour chauffer un four, le meilleur est le bouleau, sa braise dure très-longtemps, il faut éviter de se servir de bois peint, saturé d'huile ou sali de n'importe quelle manière car il donnera mauvais goût au pain, le bois vert ne chauffe jamais bien un four et donne au pain un goût de fumée.

Le temps d'enfourner arrivé, on saupoudre la pelle de farine, on l'appuie sur le rebord extérieur de la bouche du four, un aide renverse dessus la pâte d'une corbeille, donne une dernière forme au pain ou un coup de couteau si on veut le fendre. Lorsque toute la pâte est enfournée on ferme la porte.

Pour bien réussir dans la cuisson il faut faire des boules d'égale pesanteur, si quelques unes sont plus petites il faudra les mettre près de la bouche afin de les retirer facilement. De temps en temps on ouvre la porte pour voir si le pain cuit bien, si la croûte noircit, on laisse la bouche du four ouverte, si sa couleur est trop pâle, on augmente la quantité de braise à la bouche du four.

Pour la cuisson des pains de 6 livres il faut environ trois quarts d'heure, ceux de 8 livres requièrent une heure. Plus de 8 livres ils ne sont pas profitables et ne cuisent jamais bien à moins d'avoir une croûte très-épaisse.

Lorsque la fournée est bien cuite, ce que l'on reconnaît par le son sonore que produit le pain en le frappant avec le doigt, on le retire et met à l'envers dans les corbeilles où on les laisse entièrement refroidir; pour le conserver frais on le met dans un lieu sec et aéré. Si on le renfermait il moisirait, dans un lieu frais il prend mauvais goût. A la campagne, la meilleure place se trouve entre les soliveaux où l'on fixe des tringles pour supporter le pain, de cette manière l'air circule tout autour, et se conserve bien.

En été on se sert d'eau ordinaire pour boulanger mais il est mieux de la faire bouillir auparavant, et l'employer refroidie.

Il faut en venir maintenant à la recette pour améliorer le pain de ménage et le rendre plus profitable d'un dixième. Il s'agit d'utiliser le son. Le gluten est la partie essentiellement nutritive du blé; le son proportionnellement en contient une plus grande quantité que la farine.

Ainsi si vous vous servez de 50 livres de farine prenez 16 à 17 livres de son que vous ferez bouillir dans quatre gallons d'eau pendant trois quarts d'heure, tout en ayant soin d'agiter le mélange fréquemment pour empêcher le son de brûler, mettez le tout sur un tamis pour en extraire tout l'eau dont vous vous servirez pour faire votre pâte.

Ce procédé procure une augmentation de poids dans le pain, le rend plus nourrissant et plus agréable au goût, par ce moyen bien simple vous aurez du pain plus blanc qui se conserve longtemps frais et donne beaucoup de profit.

N. B.—Dans un autre numéro nous donnerons des détails sur le pain de mélange de froment, seigle et orge.

Pensées.

Le monde est aux plus fins,

Le ciel est aux plus dignes.

Etes-vous pauvre, signalez-vous par des vertus; êtes-vous riche, signalez-vous par des bienfaits.

Il n'y a de bon dans l'homme, que ses jeunes sentiments et ses vieilles pensées.