

et plus abondamment les parties nutritives; ainsi le procédé qui perfectionne sa préparation le rend encore plus nutritif et plus économique; puisque l'air et l'eau y entrent en plus grande quantité.

Nous avons pensé qu'il serait utile en terminant cet article, de rappeler, sous le point de vue le plus rapproché, les vérités qui s'y trouvent énoncées, et d'y ajouter de nouvelles observations à l'égard du grain et de la farine.

10. Avant d'envoyer le blé au moulin, il faut le mouiller légèrement s'il est trop sec; le faire ressuer sur le four, au contraire, s'il est trop humide ou trop nouveau.

20. Il ne faut jamais faire moudre les différents grains ensemble; quiconque les envoie ainsi mélangés n'a pas raison, parce que leurs qualités demandent que les meules soient élevées pour les uns, et toujours tenues basses pour les autres.

30. L'estimation du produit du grain moulu induit en erreur: c'est toujours au poids qu'il faudrait se faire rendre la farine et le son, soit qu'on paie le meulier en argent ou en nature.

40. Un quintal de bon blé parfaitement nettoyé et moulu doit rendre 75 livres de farine tant blanche que bisé, et 25 livres de son, y compris le déchet, qui va à une livre environ; si l'on en obtient davantage, le surplus n'est que du son aussi fin que la farine.

50. Les blés secs peuvent se conserver longtemps sans frais et à l'abri de tous les inconvénients, en les renfermant dans des sacs éloignés des murs et isolés jusqu'au moment de les moudre et de les convertir en pain.

60. La farine se garde plus facilement que le grain, pourvu qu'elle soit sèche, séparée du son, tassée, à l'abri de l'air, de l'humidité, et renfermée dans des sacs isolés les uns des autres.

70. C'est dans la manière d'employer l'eau que consiste son principal objet; on doit la prendre telle qu'elle est en été et la faire tiédir en hiver; mais il faut qu'elle soit plus chaude pour le seigle, et jamais au degré d'ébullition, quelles que soient la saison, la nature des farines et l'espèce de pain.

Le son ou sub-tance, quelque divisé qu'on le suppose, fait du poids et non du pain; il empêche cet aliment de prendre de l'étendue et de se conserver longtemps; le pain le plus volumineux, à qualité et quantité égales, est celui qui remplit et nourrit le mieux.

90. Si le son est gras, et que, plutôt de le vendre et de le consommer dans les basses cours, on préfère d'en augmenter le pain, il faut avoir soin de le mettre tremper dans l'eau froide pendant la nuit, de passer cette eau chargée de farine et de l'employer au pétrissage. Le marc, mêlé avec des herbage, peut encore servir à nourrir des bestiaux.

100. Jamais il ne faut se servir de levain rieux; il doit toujours former le tiers de la pâte en été, et la moitié en hiver.

110. Quand on associe la farine de blé ou de seigle avec les autres grains pour en faire du pain, il est toujours utile que la première soit employée dans l'état de levain pour donner plus d'énergie au mélange.

120. Plus on se donnera de peine pour pétrir la pâte, plus on obtiendra de pain, et meilleur il sera: on n'a rien de bon sans travail.

130. Dans les temps chauds, la pâte demande à être divisée et faguonnée au sortir du pétrin; il faut, en hiver, la laisser en masse une heure environ avant de la tourner.

140. Il est avantageux de ne faire que des pains de 8

à 10 livres au plus: ceux qui ont un plus grand volume sont embarrassants à manier, font perdre de la place au four et cuisent mal.

150. Quand la pâte est suffisamment levée, il faut, sans différer, la mettre au four, et se l'ouvrir qu'au moment où l'on croit que le pain approche de la cuisson.

160. Si la farine provient d'un bon blé parfaitement moulu, et qu'elle soit purgée entièrement du son, elle absorbera deux tiers d'eau, et rendra un tiers en sus de pain. Ainsi un quintal de farine prendra 66 livres d'eau, et produira 133 livres de pain. Or, dans ce rapport, chaque livre de blé fournit une livre de pain.

170. Le pain de blé, composé de toute farine est le plus substantiel, le plus savoureux et le plus économique: c'est enfin le vrai pain de ménage.

180. Il faut que les sacs, le pétrin, les casseroles et les couvertures dont on se sert soient tenus bien propres; sans quoi, les grains et les farines ne se conservent pas, la pâte lève mal, et le pain contracte un goût d'aigreur désagréable.

190. Le blé, le seigle et l'orge sont les seuls grains dont on puisse faire du pain. Employés à parties égales, ils devraient être, dans tous les temps, l'aliment habituel des campagnes.

(A continuer.)

## REVUE DE LA SEMAINE

La Législature de Québec a commencé à discuter de nouveau le bill d'éducation, annoncé dans le discours du Trône; dans quelques jours ce projet de loi sera élaboré, et nous pourrions alors le faire connaître à nos lecteurs.

L'Hon. M. G. Ouimet a présenté, ces jours derniers à la Législature un Bill intitulé "Acte pour prévenir tout conflit entre l'autorité religieuse et l'autorité civile relativement aux cimetières des Catholiques Romains dans cette Province."

Ce Bill que nous publions ci-dessous, et qui a déjà subi sa deuxième lecture, est destiné à faire cesser toute controverse sur cette question, qui quoique bien claire et bien évidente, n'a pas laissé cependant, de soulever des difficultés bien regrettables de la part des ennemis de l'Eglise.

Comme on le verra, il est déclaré que l'autorisation ecclésiastique catholique romaine, est seule compétente dans les matières qui concernent l'inhumation des catholiques, et qu'à elle seule appartient de désigner où tel individu sera enterré dans ce cimetière; et qu'aucune telle personne doit ou ne doit pas être inhumée.

De cette manière on ne pourra plus se prévaloir de ces prétendues libertés gallicanes, au nom desquelles on travaille à nous imposer des décisions basées sur l'arbitraire, au moyen des tribunaux ignorants des droits des catholiques en cette province.

Voici le Bill en question:

"Acte pour prévenir tout conflit entre l'autorité religieuse et l'autorité civile, relativement aux cimetières des catholiques romains de cette province:

"Attendu qu'il est expédient de prévenir tout conflit entre l'autorité ecclésiastique et l'autorité civile, relativement aux cimetières des catholiques romains, dans cette province; Sa Majesté, par et de l'avis et du consentement de la Législature de Québec, décrète ce qui suit:

"1—Il appartient à l'autorité ecclésiastique catholique romaine seule de désigner dans le cimetière la place où chaque individu de cette croyance, après son décès, sera