LE PAIN DANS LES DIVERS PAYS

Par L. Lodian

(Traduit de Scientific American).

Un des frères Reclus, professeur de géographie à l'Université de Bruxelles, a laissé un ouvrage posthume (non encore publié), intitulé: "Histoire du Pain. Quand cet ouvrage sera publié, on peut être sûr, qu'étant donnée la personnalité de son auteur, il formera une contribution de la plus haute importance à la littérature sociologique. En effet, le sujet n'a encore jamais été traité. Une remarque semblable s'applique à cet article sur les quelques curieuses espèces de pain d'autres nations. L'auteur, avant d'entreprendre cet ouvrage, a puisé ses renseignements à toutes les sources possibles.

Le pain de cassave, de l'Amérique Latine, est de tous les pains, celui qui est naturellement le plus blanc—sans emploi du procédé moderne de blanchiment appelé procédé électrique. Le nom est dérivé du nom indien de la plante Kasava et est écrit de différentes manières: kasava ou cassava, etc. Toutefois, comme à notre époque, il y a une tendance à retourner à l'orthographe indigène, l'appellation kasava est peut-être la meilleure manière d'écrire le nom de cette farine.

Quand le colon génois atteignit pour la première fois les Antilles, il vit des aborigènes faire du pain au moyen de la racine de cette plante kasabi (manioc). Plus tard, il vit les indigènes du continent employer le tortilla (pain de maïs).

Le pain de cassave est un article des plus importants dans la nourriture des indigènes de l'Amérique Tropicale, spécialement à l'intérieur du Brésil et du Paraguay.

Pour la commodité de la cuisson au four on fait toujours ce pain en gâteaux plats comme des biscuits, ainsi que l'a remarqué les premiers explorateurs. Pris avec du café, ce pain forme une nourriture très satisfaisante—beaucoup plus qu'il ne paraît; cela est dû à l'absorption rapide de l'humidité et au gonflement qui produit une sensation de remplissage.

Le plus noir de tous les pains est le "black bread" de la Laponie, de la Scandinavie Septentrionale, de la Russie et de l'extrême nord de la Sibérie. C'est une espèce de pain de seigle considéré comme le plus nourrissant—il doit l'être en effet les personnes faisant des excursions en traîneau tiré par des rennes vivants de ce pain et de briquets de thé sucré pendant des semaines, avec de temps à autre un peu de poisson. Ce pain a un léger goût d'albumine. On le fait cuire quelquefois dans de la graisse ou du lait de renne, pour augmenter non seulement sa qualité nutritive, mais sa faculté de communiquer de la chaleur.

GEO. GONTHIER
EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR
 Chambres 205 à 209 EDIFICE WILSON
 11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL.
 TEL. BELLE, MAIN 2701

BANQUE DE MONTREAL

(FONDEE EN 1817)

CONSTITUEE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tout payé.....\$14,400,000 00
 Fonds de Réserve..... 12,000,000 00
 Profits non Partagés..... 217,828 56

SIEGE SOCIAL, MONTREAL
 BUREAU DES DIRECTEURS

Le Très Hon. Lord Strathcona and
 Mount Royal, G.C.M.G., Président Honorable
 Hon. Sir George Drummond, K.C.M.G., C.V.O.,
 Président
 Sir Edward Clouston, Bart., Vice-Président James Ross
 A. T. Paterson Hon. Robt. Mackay
 R. B. Angus Sir William Macdonald
 E. B. Greenhalgh C. R. Hosmer
 Sir Thos Shaughnessy, K.C.V.O., David Morrice

Sir Edward Clouston, Bart., Gérant-Général
 A. Macnider, Insp. chef et Surint. des Succursales.
 H. V. Meredith, Asst. Gérant-Général et Gérant à Mont-
 réal.
 C. Sweeny, Surintendant des succursales de la
 Colombie Anglaise.
 W. E. Stavert, Surintendant des succursales des
 Provinces Maritimes.
 F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales C. B.
 E. P. Winslow, Inspecteur, Succursales Ontario
 D. R. Clarke, Inspecteur Succursales Provinces
 Maritimes et Terre-Neuve

SUCCURSALES :

134 Succursales au Canada.

Grande-Bretagne, Londres, Bank of Montreal—
 47 Threadneedle St., E. C., F. W. Taylor, Gérant.
 Etats-Unis, New York—31 Pine St., R. Y. Hebden
 W. A. Bog et J. T. Molineux, Agents.
 Chicago, Banque de Montréal—J. M. Greata, Gér.
 Spokane, Wash., Bank of Montreal
 Terre-Neuve: St. John's, Bank of Montreal
 Birchy Cove, Baie des Isles, Bank of Montreal
 Mexico, D. F., Bank of Montreal
 T. S. C. Saunders, Gérant

Les Scandinaves ont aussi un pain particulier fait de seigle non moulu. Les grains de seigle sont trempés, écrasés, puis légèrement cuits au four sur des disques circulaires d'un diamètre de douze pouces environ et d'une épaisseur d'un sixième à un septième de pouce. Au centre du pain est un trou et le pain est mis en magasin en le plaçant sur des râteliers soutenus par des perches minces; ou bien, on le suspend en paquets au moyen de ficelles au-dessous des ponts des embarcations de pêche, car c'est le principal pain des pêcheurs. On mange ce pain avec la soupe, on le trempe dans la soupe ou bien dans le café ou encore on le mange seul comme du biscuit.

Les Italiens ont un pain à peu près semblable, en forme de disque, ayant un trou au centre, pour la population qui travaille sur les côtes; ce pain est connu sous le nom de "pano duro" au macaroni et on le mange après l'avoir fait tremper quelques instants dans du vin léger à bon marché. On peut l'employer dans la soupe, mais il est toujours inférieur au macaroni réel. Comme le macaroni, il est d'une couleur jaune pâle, il est cassant et a presque le même goût de gluten.

Si diverse est la population de New-York qu'on peut trouver dans cette ville la plupart des pains des différentes nationalités dans leurs boulangeries respectives. Ainsi le pain d'avoine, caractérisé par sa forme triangulaire peut être obtenu dans plusieurs boulangeries écossaises. Cependant, ce pain n'a pas la simplicité et la pureté du bannock fait en Ecosse—sa fabrication a été américanisée pour convenir au goût acquis par les Ecossais d'Amérique. On ignore peut-être que de toutes les langues étrangères que l'on parle le plus à New-York, la langue russe est parlée par le plus grand nombre d'étrangers. Il y a dans cette ville environ 750,000 habitants connaissant très bien cette langue. Il est vrai que la majorité de ces habitants viennent des provinces russes et conversent surtout dans leur propre patois; mais ils connaissent aussi bien la langue russe que l'Irlandais connaît la langue anglaise.

Le pain fait pour les hordès de Juif: la plupart d'origine russe, constitue toute une industrie dans le quartier appelé Gotham. Il y a là des boulangeries pour la production exclusive des matzoths ou pains sans levain. Ce pain affecte les deux formes carrée et ronde; il est très friable et c'est un pain aussi peu intéressant et aussi insipide qu'on peut le concevoir. En même temps, c'est un pain des plus simples et des plus purs.

Les pains italiens offrent la plus grande pureté et sont les plus massifs de tous les pains. Quelques-uns de ces pains sont aussi grands que des roues de chariot et peuvent être servis à table, sans devenir trop secs ou trop durs, pendant une

Richmond and Drummond
Fire Insurance Company.

Siège Social: RICHMOND, QUÉ. Fondée EN 1879
 Capital \$250,000
 Déposé au gouvernement du Canada 60,000

HON. WILLIAM MITCHELL, Président.
 ALEX. AMES, Vice-Président.
 J. C. McCaIG, Gérant. S. C. FOWLER, Secrétaire
 J. A. BOTHWELL, Inspecteur.

JUDSON G. LEE, Agent Résident,
 Edifice Guardian Building, 160 St Jacques
 MONTREAL, QUÉ.

On demande des agents dans les districts non représentés.