

pendant qu'il enfourne. On ferme immédiatement après que le pain est enfourné, et on regarde au bout de quelques minutes, comme je l'ai déjà dit.

#### RESUME.

Je résume en peu de mots les conditions essentielles d'une bonne fabrication du pain : 1° avoir un levain frais et en bon état pour faire le levain qui doit servir au pétrissage ; 2° employer un tiers de la farine pour former un levain ; 3° se servir d'eau à la température extérieure dans les temps chauds, tiède dans les saisons tempérées, et un peu chaude quand il fait froid ; 4° mettre une grande célérité dans

le travail ; 5° en pétrissant, toujours enlever la pâte et ne jamais la presser sur le pétrin ; 6° faire fermenter la pâte dans les paillons et les couvrir ; 7° chauffer le four au degré convenable et dans toutes ses parties ; 8° visiter le pain dans le four, le changer de place lorsque la croûte est prise, et ne pas le laisser trop longtemps au four. Les boulangers donnent plus de façons à leur pain ; mais il ne faut pas espérer faire dans un ménage du pain comme celui des boulangers ; outre les façons, la forme des fours et la manière de les chauffer contribuent chez ces derniers à la qualité de leur pain.

## REVUE COMMERCIALE.

### NOUVELLES AGRICOLES.

ous traduisons du *Transcript* de Montréal :

“ Le temps humide du mois d'août 1866 suivant une saison froide et pluvieuse qui n'a été interrompue que par l'excessive chaleur du mois de juillet, a été désastreux pour les récoltes du Bas Canada, particulièrement dans toute la région nord de Montréal. La plus grande partie du foin n'est pas encore coupée et celui qui l'est pourrit sur le sol ; mais on a recueilli peu de grain, et la plus grande partie des grains sont dans la pire condition possible et le grain mûr reste non coupé sur le sol. Beaucoup de grains en retard à cause du printemps humide sont couchés et pourrissent. Les pommes et les prunes ont pourri sur les arbres ; les pommes de terre donnent des signes évidents de maladie du genre le plus grave, la puanteur qui s'exhale des champs étant aussi mauvaise dans les premières années que la maladie a fait son apparition. La maladie sévit même dans les terrains sablonneux les plus légers.

“ Un temps extrêmement beau et sec pendant ce mois et les mois suivants comme celui que nous avons eu l'année dernière, permettra aux fermiers de sauver une grande partie de leurs belles récoltes ; mais sous toutes les circonstances, la quantité de grain endommagé et qui n'est pas vendable excédera celle du grain sain, pendant que si le temps humide continue il détruira la plus grande partie des récoltes de l'année. Cet état de choses est un grand malheur pour le pays ; et il sera bon que les hommes d'affaires regardent les faits en face et se préparent aux conséquences.”

On lit dans le *Défricheur* ;

“ Les travaux de la récolte sont très-arrivés en conséquence du mauvais temps que nous avons eu depuis un mois. Le dommage causé par la pluie est immense dans le Bas-Canada, vu la malheureuse habitude que l'on a de mettre le blé en javelles, étendu sur le sol, ce qui l'expose à germer facilement quand les pluies sont fréquentes, abondantes et chaudes comme elles l'ont été dernièrement.

“ Il n'y a pas de raisons qui devraient engager les cultivateurs canadiens à négliger la pratique si facile, si sûre de mettre le blé à l'abri de la température, en le liant à mesure qu'on le coupe, par petites gerbes ou bottines pour le mâter, en quintaux de huit bottines que l'on couvre avec deux autres dont les épis sont renversés pour servir de capuchon ou de couverture au quintal qui doit toujours être de dix bottinés.

“ Le blé ainsi arrangé avec soin peut être coupé plus vert, il se nourrira mieux, donnera plus de fleur, moins de son, et pourra endurer toutes les pluies qui peuvent tomber, sans jamais germer, ni même changer de couleur.

“ Nous avons du blé qui a été coupé le 16 août ; qui a enduré tous les gros mauvais temps de la dernière quinzaine, qui a été entré le 1er septembre, et qui s'est si bien conservé qu'en découvrant les quintaux il présentait une couleur d'un jaune d'or à ravir. Ce blé ne nous a donné aucun trouble une fois coupé.

“ Nous avons été heureux de voir, que la pratique de cultiver ainsi le blé se répand d'une manière assez générale chez nos compatriotes des cantons de l'Est, dans un récent voyage que nous avons fait jusqu'à