vement. On peut piquer la pâte en différents endroits avec la pointe d'un couteau ou la fendre, mais pour le pain bis cette opération n'est pas nécessaire.

### Conduite du four.

On place les pains dans le four avec adresse, les uns près des autres, sans qu'ils se touchent ; si cela arrivait, on les détacherait au moment où on visite le pain pour s'assurer s'il prend bonne couleur, ce qui doit se faire de dix à quinze minutes environ après qu'il est enfourné. Il est bon, à ce moment, de le remuer un peu pour le changer de place. Ce petit changement fait circuler l'air chaud entre les pains et en favorise la cuisson. S'ils prenaient trop de couleur, on laisserait le four ouvert quelques instants ; si, au contraire, ils n'en prenaient pas assez, on mettrait de la braise en dedans et en dehors de la porte du four.

Le temps de la cuisson varie avec la grosseur des pains ; s'ils pèsent de 6 à 8 lbs. une heure doit suffire ; il faut une heure et demie pour des pains de 120 lbs. et plus. Si on laisse le pain trop longtemps au four, il rougit et perd de son goût ; s'il n'y s'éjourne pas assez, il est mou et indigeste.

### LA CONSTRUCTION DU FOUR.

Dans certains pays, ceux surtout où l'on cultive du chanvre, les fours sont ronds, leur voûte est à plein cintre, et par conséquent fort élevée : c'est pour avoir la facilité d'y faire sécher le chanvre que ce mode a été adopté ; mais cette forme est vicieuse en ce qu'elle entraîne une bien plus grande consommation de combustible. Les meilleurs fours doivent avoir, de la bouche au fond, l'aspect d'un ovale ; le sol est en pierre ou en terre glaise bien battue. Les carreaux qu'on emploie ordinairement ne chauffent pas avec une égalité parfaite ; il peut s'en trouver qui ne cuisent pas le pain. La meilleure manière d'établir la voûte, distante du sol du four de 18 pouces est de la construire en briques mises sur champ ; cependant, dans quelques localités où le tuf est commun, on peut l'employer avec succès à cet usage. La bouche du four doit être étroite à l'entrée, peu haute, et débordée par une petite plate-forme de 1 pied de largeur, qui s'étend au delà du four de chaque côté. C'est là qu'on place la braise et la cendre à mesure qu'on les retire du four pour y mettre du bois, ou lorsqu'on le nettoie au moment d'enfourner. Une disposition excessivement commode est de faire sous le four une voûte à peu près semblable au four lui-même ; elle sert de cendrier ; on peut y placer, quand il fait froid, les corbeilles pleine de pâte, pour en faciliter la fermentation.

Il est très-important de bien boucher le four ; le *bouchoir*, ou porte du four, doit être en forte tôle bordée d'une bande de fer et muni au milieu de deux poignées garnies de bois. Au-dessus et sur les côtés de la bouche du four sont placés trois tourniquets en fer qui servent à contenir le *bouchoir* quand il est placé.

### CHAUFFER LE FOUR.

Il ne suffit pas de faire brûler dans le four toute la quantité de bois nécessaire pour qu'il soit chaud, il faut que ce bois y brûle d'une manière convenable. Pour cela on n'en mettra pas trop à la fois, surtout en commençant. On chauffe d'abord l'entrée du four, puis on pousse la braise vers un des côtés inférieurs, et on commence à chauffer le côté opposé ; lorsque le bois qu'on y a placé est brûlé, on range la braise de ce côté en y amenant celle qui provient du bois brûlé précédemment, et on y fait brûler de nouveau bois à la place qu'occupait la première braise. On opère comme la première fois, et ainsi de suite, en ayant soin, chaque fois qu'une portion de bois est brûlée, de racler avec le *rouable* l'emplacement où il a brûlé, afin d'enlever la cendre. On procède ainsi successivement pour toute l'étendue du four, jusqu'à ce que la voûte soit devenue blanche dans toutes ses parties ; alors on voit scintiller de petites étincelles dans le vide du f o ce qui indique qu'il est chaud à point. Pour remuer le bois dans le four, on emploie un *fourgon*. Cet instrument est tout simplement une barre de fer portant à l'un de ses bouts une douille à laquelle on adapte un manche de bois. Le rouable doit être également en fer, monté sur un manche de bois. On procède alors au nettoyage du four, d'abord avec le rouable, au moyen duquel on attire la braise au dehors et sur les côtés inférieurs du four ; puis, si l'on veut qu'il soit parfaitement propre, on le nettoie avec un goupillon fait avec du vieux linge attaché au bout d'un long bâton en forme de balai, et qu'on trempe dans de l'eau pour qu'il ne brûle pas. Lorsque toutes ces opérations sont terminées, on ferme le four pendant deux ou trois minutes avant d'enfourner. Alors on jette sur la braise qui se trouve sur les côtés intérieurs, près de la bouche, un ou deux petits morceaux de bois sur lesquels on souffle pour qu'ils s'enflamment, afin d'éclairer, après l'avoir rouvert, l'intérieur du four