

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 pleines 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 du 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 four 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. 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 inférieurs, 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 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.

Résumé.

Je résume en peu de mots les conditions essentielles d'une bonne fabrication du pain: 1o. avoir un levain frais et en bon état pour faire le levain qui doit servir au pétrissage; 2o. employer un tiers de la farine pour for-

mer un levain; 3o. 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; 4o. mettre une grande célérité dans le travail; 5o. en pétrissant, toujours enlever la pâte et ne jamais la presser sur le pétrin; 6o. faire fermenter la pâte dans les paillois et les couvrir; 7o. chauffer le four au degré convenable et dans toutes ces parties; 8o. 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.

Récolte du tabac canadien.

Aux approches de la maturité, les feuilles de tabac prennent un teinte cuivrée, elles semblent s'être épaissies et se rident, on reconnaît que le tabac est mûr quand la surface des feuilles devient adhérente aux mains, surtout aux taches jaunes verdâtres dont elles sont parsemées, enfin: si les feuilles se cassent facilement, si leurs extrémités penchent vers la terre et surtout si en repliant la plus petite extrémité de la feuille vivement, entre le pouce et l'index, les fibres en se brisant font entendre un petit bruit sec, le tabac est mûr, il est temps, grand temps de le récolter, car après cette période plus on retardera la récolte, plus les rayons du soleil absorberont et l'arôme et la pesanteur du tabac, et quoique je regrette de l'avouer, ce préjugé, qui existe encore quelque part dans nos campagnes de laisser mûrir le tabac jusqu'au moment où il ne possède guère plus de sève et de pesanteur que le papier, disparaît trop lentement, tout comme ce préjugé qui existait il y a à peine 20 années, et qui voulait que l'on fit la récolte du foin au moment où la graine étant mûre ne laissant que des broches pour nourriture au bétail durant nos longs hivers.

Il y a bien des manières de faire la récolte du tabac. Pour moi, après avoir suivi de près cette opération aux Etats-Unis, je me sers d'un couteau à deux tranchants pour pratiquer une incision d'un seul coup dans la grosse tige, puis d'un second coup abattre le plant, quelque gros qu'il soit, puis en le laissant tomber, j'ai toujours la précaution de présenter la tête du plant au soleil à l'effet de prévenir efficacement le danger trop fréquent dans les chaleurs de brûler le tabac sur le champ, ce qui enlève la moitié de son poids et de sa valeur.

Ne laissez les plants exposés au soleil que juste le temps de faner un peu, c'est-à-dire 2 à 3 heures, pas un instant de plus, puis entrez et ne tardez pas de les suspendre, car on ne devrait jamais laisser en tas, pendant plusieurs heures (encore moins des journées entières comme le veut la vieille ennemie du cultivateur canadien, *la routine*.) car c'est cette coutume inconsidérée et malheureusement encore suivie quelque part, de le faire suer à ce moment, qui donne à la plus grande partie du tabac canadien cette