

moisit promptement.

Il moisit encore plus promptement s'il est placé dans un lieu humide. Le mieux est d'envelopper chaque michie avec un double linge, et de les déposer dans un lieu sec.

Manger du pain moisi, donne souvent lieu à des vomissements et à des douleurs d'estomac qui peuvent conduire à la mort. Tous les animaux le rebutent d'abord, mais lorsque la faim les force à en manger, ils éprouvent les mêmes accidents.

Plusieurs vétérinaires ont constaté, par des expériences rigoureuses, que l'usage du pain moisi était mortel pour les chevaux; ainsi, il n'est pas de motifs d'économie qui puissent engager les cultivateurs à donner à manger aux chevaux un pain qui a éprouvé cette altération.

*Des différentes espèces de pain usitées.*—Le blé n'est pas le seul grain dont on prépare du pain; mais comme le seigle, l'orge, l'avoine, le blé d'inde et le sarrasin sont aussi réduits sous cette forme, et constitue également la nourriture des cultivateurs plus ou moins à l'aise, nous ne saurions nous dispenser de traiter en particulier de chacun des pains qu'on retire de ces grains, soit purs, soit mélangés.

Les procédés que nous avons donnés concernant la panification du froment doivent être les mêmes que ceux qu'il faut employer pour les autres grains; il y a seulement quelques différences à admettre dans les manipulations, que l'habitude ne tarde pas à faire connaître.

La qualité plus ou moins substantielle attribuée à ces pains ne paraît pas avoir été détruite par des expériences positives; on ne sait non plus sur quel fondement on prétend que le pain de froment convient aux mélancoliques, le pain de seigle aux tempéraments sanguins, etc. Il peut bien arriver que le premier jour où l'on ferait usage de ces pains on s'aperçoive de quelque altération dans l'économie animale, parce que toutes les fois que l'on change de nourriture, de quelque espèce qu'elle soit, cette économie s'en ressent; mais l'habitude en est bientôt contractée: aussi le pain dont on continue l'usage ne conserve que sa vertu alimentaire, comme toute espèce de vin conserve sa vertu cordiale et corroborative.

*Pain de seigle.*—Comme ce grain diffère du blé en ce qu'il est plus abondant en matières extractives, moins riche en amidon, et qu'il ne contient pas de substance glutineuse, les procédés qu'on doit suivre pour sa conservation en farine et en pain doivent nécessairement varier à la mouture et au pétrin.

Avant d'envoyer le seigle au moulin, il faut que ce grain soit encore plus sec que le blé, qu'il ait roussi au soleil ou au grenier, et faire en sorte que les meules soient plus rapides et les bluteaux plus clairs. Parfaitement moulu et bluté, la farine est douce au toucher; sa couleur est d'un blanc jaunâtre, et exhale l'odeur de violette, qui caractérise sa bonté.

Pour préparer le levain de seigle, il employe la pâte mise en réserve de la dernière fournée, et la mêle avec la cinquième partie de la farine destinée à la fournée, ou rafraîchir ce levain avec le double environ de nouvelle farine.

Quand le levain est parvenu au point convenable, il faut exécuter le pétrissage suivant les règles prescrites, excepté pour l'eau, qu'on doit employer moins fraîche; tenir la pâte plus ferme et y ajouter toujours du sel, non pour augmenter sa saveur, mais pour donner à la pâte plus de ténacité et de viscosité, dont elle manque naturellement.

Aussitôt que la pâte est formée et divisée, on la met dans une boîte qu'on expose à l'air en été, et dans un lieu chaud pendant l'hiver; et lorsqu'il s'agit de la mettre au

four, il faut qu'elle soit saisie sur le champ par la chaleur, et dès que le pain a pris de la couleur, le laisser débouché, afin que la cuisson s'achève par degrés, que le pain se resse sans brûler, et y reste plus longtemps que le pain de froment.

Le pain de seigle, préparé comme il convient, est bon, savoureux et très-nourrissant.

*Pain d'orge.*—Suivant quelques auteurs, c'était une nourriture assez commune dans les états les plus riches de la Grèce; mais ils ont confondu, disent les auteurs modernes, la galette avec le véritable pain. Quoiqu'il en soit, après le froment, celui qui contient le plus d'amidon, la fermentation panaire y développe une saveur âcre et un état tellement compacte, que le pain d'orge est devenu de nos jours un point de comparaison pour exprimer l'aliment le plus lourd et le plus grossier.

Pour préparer le pain d'orge, il faut en tout temps se servir de l'eau chaude, et faire en sorte que le levain s'y trouve dans la proportion de la moitié de la farine employée, et que la pâte soit bien travaillée. Quant à la cuisson, il est nécessaire que le four soit moins chauffé que pour le pain de blé et qu'il y séjourne plus longtemps.

Ce pain lourd et serré, malgré les précautions que nous venons de recommander, n'est pas toujours sain dans ses fets: Les hommes vigoureux qui s'en nourrissent habituellement sans inconvénient en sont la preuve incontestable; mais comme la farine d'orge s'assimile très-bien avec celle de froment et de seigle, et que réunies elles fournissent plus que traitées séparément, on pourrait associer constamment ces trois farines ensemble, à parties égales toutefois, en donnant à celle du froment la forme du levain. Le pain qu'on en obtiendrait serait non-seulement, pour les cultivateurs, la nourriture la plus substantielle et la plus économique, elle procurerait encore à l'ouvrier chargé de famille, à l'homme dénué de tout secours, l'économie d'un tiers sur le prix de sa subsistance, en même temps qu'elle deviendrait une occasion de ménager une plus grande quantité de blé par un emploi plus considérable de seigle et d'orge.

*Du pain de blé d'inde.*—La farine de blé d'inde est plus ou moins colorée, selon la variété du grain dont elle provient; celle du blé d'inde blanc est d'un blanc mat, tandis que le blé d'inde jaune conserve sa nuance.

On met dans le pétrin toute la farine destinée à la fournée: on la divise en deux portions égales, l'une est employée à préparer le levain, et l'autre à faire la pâte.

On pratique au milieu de la moitié de la farine une cavité pour y déposer le morceau de levain en réserve de la dernière fournée; on y verse de l'eau chaude, ayant soin de la bien mêler avec la pâte; la masse étant bien couverte, on la laisse fermenter toute la nuit.

Le lendemain matin, on ajoute à la pâte le restant de la farine, un gros de sel par livre de pain, et de l'eau pour en former une pâte molle. Lorsqu'on s'aperçoit que la pâte est suffisamment levée, on la délaie de nouveau avec de l'eau froide en quantité suffisante pour lui donner encore plus de consistance. On en remplit ensuite des terrines garnies de grandes feuilles de chou qu'on a fait faner en les approchant du feu: les terrines étant remplies à un pouce près, on les met au four; la pâte se gonfle un peu en cuisant, ce qui augmente la croûte, qu'on laisse cuire autant qu'il est nécessaire.

Quelque temps après que la pâte est au four, il faut la renverser des terrines afin d'achever plus promptement et plus efficacement la cuisson dans tous les sens, le pain s'en