

pétrin, auxquelles on ajoute, pour le grossir et modérer son action, un peu de farine et d'eau froide : d'où il résulte une pâte très-ferme, qu'on enveloppe d'une toile et qu'on met dans un sac de toile au frais.

La veille du jour où il s'agit de cuire, on prend le levain de chaf, que l'on délaie le soir, le plus tard qu'il est possible, dans de la farine avec de l'eau chaude ou de l'eau froide, suivant la saison : on forme du tout une pâte consistante bien travaillée, que l'on laisse la nuit à une des extrémités du pétrin, entourée de farine que l'on élève et et que l'on foule, afin qu'elle ait plus de solidité, et qu'elle contienne mieux le levain.

Les proportions du levain à employer sont déterminées par la saison et par la nature des farines ; mais, toutes choses égales d'ailleurs, il doit former le tiers du total de la pâte en été, et la moitié pendant l'hiver, afin que la fermentation puisse s'opérer dans le même espace de temps. Pour cet effet, il n'est question que de l'exécuter en hiver par l'emploi de l'eau chaude et par des couvertures, de le tempérer en été par des moyens entièrement opposés.

Dans les endroits où l'on brasse, les boulangers se servent de la levure, matière provenant de la bière en fermentation, que l'on emploie sous forme sèche ou fluide, tantôt pour remplir l'effusion de levain naturel ou de pâte et tantôt comme une puissance de plus pour accélérer les effets de ce dernier. Mais l'action de la levure varie à tout moment ; elle se gâte aussi rapidement que les substances les plus animalisées. Un soup de tonnerre, quelques exhalaisons fétides, suffisent pour le corrompre ; alors elle communique de l'aigreur, de l'amertume et de la couleur au pain de la quelle elle entre comme levain ; mais quelque soit sa qualité, le pain est constamment moins bon. Si le premier jour il est passable, le lendemain il est gris, s'émette aisément, et a une amertume qui se communique à tous les mets. La levure ne devrait donc jamais être employée que pour les petits pains de fantaisie.

En général un levain peut être regardé comme parfait lorsqu'il a acquis le double de son volume, qu'il est bombé, qu'en appuyant un peu la main à sa surface il la repousse légèrement, qu'en le versant dans le pétrin il y conserve sa forme et nage sur l'eau, qu'en l'ouvrant il exhale une odeur vineuse agréable.

**Pétrissage de la pâte.**— On pratique un creux dans la farine propre à contenir le levain qu'on a délayé avec une partie de l'eau destinée au pétrissage ; quand il est parfaitement délayé, on ajoute le restant de l'eau que l'on mêle bien exactement, de manière qu'il ne reste aucun grumeau, que tout soit divisé et bien fondu. On y ajoute ensuite le restant de la farine, que l'on incorpore promptement dans la masse ; on la retourne sur elle même jusqu'à ce qu'elle acquière la consistance nécessaire.

Pour continuer le pétrissage, on pratique plusieurs cavités dans la pâte ; on y verse de l'eau froide, qui, ajoutée après coup et confondue à force de travail, achève de diviser, de dissoudre et d'unir toutes les parties de la farine, et, par un mouvement vif et prompt, donne à la pâte plus de légèreté et d'agilité. On la bat en la pressant par les bords, en la pliant sur elle même, l'étendant, la coupant avec les deux mains fermées, et la laissant tomber avec effort. Plus on travaillera la pâte, plus on obtiendra de pain. L'eau qu'on y ajoute, après coup, loin de la rendre plus molle, lui donne au contraire plus de tenacité et de consistance, et plus enfin le maître de la maison économisera de farine.

La pâte étant faite on la retire du pétrin par portions

pour la mettre sur une table, où elle reste en masse une demi heure environ lorsqu'il fait froid ; car en été, il faut la diviser sur-le-champ pour lui donner la forme et le volume convénables. On la tourne en rond sans trop la manier ni la fouler, parce que c'est dans cet état qu'on lui donne toutes les autres formes.

La fermentation de la pâte doit s'opérer paisiblement. Si on s'avisait de l'interrompre, de la brusquer ou de la ralentir, il serait difficile ensuite de recueillir tous les fruits d'un bon levain ou d'un pétrissage parfaitement exécuté. Elle doit être assujettie et retenue dans des moules, afin de lui faire gagner de la hauteur plutôt que de l'étendue, et qu'elle puisse acquérir un gonflement capable d'augmenter beaucoup le volume du pain.

Les signes d'après lesquels on peut reconnaître que la pâte est suffisamment levée ne sont faciles à saisir que pour la personne habituée à boulanger ; l'espace que la pâte occupe dans le pétrin ; l'état affiné de sa surface, qui repousse le dos de la main qui la presse sans se rompre, sont les seuls moyens qui peuvent éclairer sur cet objet. Cependant si, malgré l'habileté ou l'attention de celui qui confectionne le pain, la pâte avait passé comme l'on dit, son apprêt, il vaudrait mieux, plutôt que de l'enfourner ainsi, la raccommoder comme les levains, en augmentant la masse par une nouvelle quantité de farine et d'eau froide, et la laissant un quart d'heure fermenter, toutefois en se réglant sur la capacité du four.

(A continuer.)

## REVUE DE LA SEMAINE

Nous n'avons pas pu faire connaître à nos lecteurs quel a été enfin le sort des restes de ce pauvre Guibord, dont le nom a eu un si malheureux éclat. Nous ne reviendrons pas sur toute cette longue histoire ; elle est bien trop connue. Disons seulement que la décision du Conseil Privé de Sa Majesté la Reine d'Angleterre a été exécutée. L'enfouissement de l'infortuné rebelle a eu lieu dans le cimetière catholique le 16 novembre dernier, au milieu d'un déploiement de forces que l'état pacifique des esprits rendait parfaitement inutile.

Mais si les esprits n'étaient plus agités comme ils le furent à la première tentative des messieurs Douro et compagnie, l'honneur en revient en entier à Sa Grandeur Mgr. Ignace Bourget, évêque de Montréal.

Mgr. Bourget a écrit plusieurs lettres admirables pour éclairer ses ouailles sur toute cette triste affaire. Nous en ferons quelques extraits. Les lecteurs verront avec quelle force et quelle justice les principes sont posés et appliqués.

Une des plus remarquables est celle que Sa Grandeur a écrite le jour de la solennité du Saint-Rozaire, le 13e jour d'octobre. Elle est divisée en trois considérations. Dans la première, il démontre la sainteté du cimetière catholique.

« Avant tout, Nous devons vous faire observer, N. T. C. F., que tout ce qui est à l'usage de l'Eglise est saint, puis qu'elle a mission de faire honorer Dieu trois fois saint, en lui formant sur la terre des saints qui seront les bienheureux dans le ciel.

« Pour cela, elle leur administre des sacrements qui sont saints ; elle leur prêche une doctrine qui est sainte ; elle les réunit pendant leur vie dans les temples qui sont saints, et elle les fait reposer, après leur mort, dans des cimetières qui sont des lieux saints. Or, pour opérer toutes ces œuvres de sainteté, il faut qu'elle soit sainte. C'est donc avec raison qu'on l'appelle la sainte église ; aussi, est-ce là ce qui