

que se fendre, sans se diviser entièrement dans la même année,

Dans l'argile rouge ou terre à bâtir, à faire la brique ou les poteries, les arbres à racines pivotantes y percent. Le blé, l'orge, le sarrasin, le trèfle, la luzerne et le sain-foin y réussissent. Cette terre convient assez aux fèves, aux pois et aux navets, surtout quand on y a mêlé du sable pour ces derniers. Cette terre, naturellement froide, qui se sèche et durcit beaucoup en été, serait peu favorable aux plantes, si on ne l'amendait convenablement. Le sable un peu gros ou graveleux, les coquilles, le sable noir de marais avec le fumier de cheval consommé, sont les meilleurs engrais qu'on puisse rapporter. Si elle est trop humide et froide, les fumiers de moutons, de poules et de pigeons seront les plus favorables.

L'argile jaune est à peu près de même nature que la rouge, et s'améliore par les mêmes engrais. Elle est propre au blé, au seigle, à l'avoine, à l'orge, etc.; elle est moins favorable aux arbres qui sont sujets à la mousse.

Dans l'argile blanche, le noyer est le seul arbre qui réussisse. Cette terre est celle qui avoisine le tuf.

Par les moyens que nous venons d'indiquer, on remédie aux terres maigres et usées en général.

Confection du pain de ménage---Suite.

La levée de la pâte.

On a à l'avance saupoudré de farine les paniers, corbeilles ou *paillons*; car on donne des noms différents à cet ustensile, selon les contrées; on coupe la pâte par portions et on la dépose dans ces corbeilles de manière à les remplir jusque vers la moitié de leur hauteur, pour qu'elle y subisse le travail de la *fermentation*. On place ordinairement ces corbeilles, les unes à côté des autres, dans la pièce où est le four, et on les couvre soigneusement en hiver en les entourant de toutes parts, car il est important que la pâte ne refroidisse pas; en été, la couverture peut sans inconvénient être plus légère.

De temps en temps on examine si la fermentation commence: quand il fait chaud elle se produit en une demi-heure ou trois quarts d'heure; en hiver il faut beaucoup plus de temps. Lorsqu'elle paraît se développer, il est temps de mettre le feu au four.

Dans quelques provinces on emploie pour mettre la pâte des sébiles en bois qui ne me paraissent pas aussi commodes que des paniers ou corbeilles en osier blanchi et tissé fort serré. On peut garnir ces corbeilles de grosse toile fixée tout autour et au fond, mais ce n'est pas indispensable; elles peuvent être longues ou rondes; en général, celles destinées au pain blanc sont longues, tandis que celles qui servent pour le pain bis sont rondes et d'une contenance plus considérable.

J'ai dit tout à l'heure qu'il fallait chauffer le four avant que la fermentation du pain fût achevée; si cette fermentation était lente et que le four fût prêt avant la pâte, il faudrait entretenir la chaleur avec un peu de bois, car il faut que le travail de fermentation soit achevé avant d'enfourner; la pâte doit être soulevée, élastique, et repousser la main lorsqu'on l'appuie dessus.

Il faut mieux que le four attende la pâte que de se trouver forcé de différer l'enfournement de celle-ci; car si la fermentation prend trop de développement le pain devient aigre. On doit surtout, avant d'enfourner, découvrir les corbeilles, les apporter près du four, et s'assurer en les penchant que la pâte n'adhère pas au bord; si elle y adhérerait, on la détacherait doucement avec un couteau et on jetterait quelques pincées de farine pour éviter que cet inconvénient ne se reproduisit.

Enfournement du pain.

Si, en versant le pain des corbeilles sur la pelle pour enfourner, quelques portions de pâte adhéraient encore aux parois, il faudrait, pour les détacher, les prendre légèrement du bout des doigts et les retirer par portions; un frottement ferait coller la pâte davantage au lieu de la détacher. On saupoudre la pelle avec de la farine ou de la recoupe avant d'y placer le pain; on l'y dépose en renversant brusquement la corbeille et en donnant une petite secousse pour détacher la masse, qu'on enfourne vivement. 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 portée 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 12 lbs. et plus. Si on laisse le pain trop longtemps au four, il rougit et perd de son goût; s'il n'y séjourne 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 quantité 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, distance 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