

coquilles d'huîtres pilées sont aussi une des nécessités du poulailler. A part les grains (blé, avoine, orge) la farine de blé d'Inde mêlée avec des patates chaudes écrasées est une bonne nourriture. L'eau qu'on destine aux poules doit être invariablement de la meilleure qualité. Inutile de dire qu'on doit la renouveler dans les dalles plusieurs fois par jour.

Le poulailler doit être dans un endroit à part. Il est contre l'hygiène de loger dans un même local les chevaux, les vaches, les moutons et les poules.

L'hygiène de l'étable est un point très essentiel sur lequel on n'insiste généralement pas assez.

JOS.-A. A CULLEN.

Digby, N.-E. 10 Sept. 1889.

Confection du pain de ménage—Suite.

La qualité du levain.

Lorsqu'il est trop vieux, durci, sec et d'une odeur désagréable, au lieu d'être à l'état de fermentation nécessaire à la levée de la pâte, il est pour ainsi dire corrompu. Si on avait un levain dans cet état, il faudrait tâcher de s'en procurer d'un peu plus frais, ou au moins en faire un nouveau la veille, avec une très petite partie du vieux.

Ce premier levain n'est que le germe de la fermentation nécessaire au pain ; c'est avec lui qu'on prépare le levain qui doit faire fermenter la masse de pâte. Quatre ou cinq heures en été, de huit à dix heures, quelquefois douze, s'il fait froid, un terme moyen dans les saisons intermédiaires, suffisent pour la fermentation du levain. On est généralement dans l'habitude de le laisser fermenter plus longtemps, ce que je considère comme une faute. Si un retard imprévu, ou une fermentation trop active, dont souvent on ne peut deviner la cause, avait hâté la levée, et que le levain fut trop fermenté, qu'il se répandît et fût comme bouillonnant, il faudrait le repétrir en y ajoutant de nouvelle farine, et attendre une nouvelle fermentation qui ne tarderait pas à se développer. Un levain trop ou trop peu fermenté fait de mauvais pain ; l'un a perdu son activité, l'autre ne l'a pas encore acquise.

Pour faire le levain.

Après avoir déposé dans le pétrin la farine qu'on veut convertir en pain, on fait au milieu de cette farine, à l'une des extrémités du pétrin, un trou au milieu duquel on dépose le premier levain conservé d'une fournée à l'autre. On l'écrase d'abord avec soin ; puis on y ajoute de l'eau à la température de l'air quand il fait chaud, dégourdie dans les saisons tempérées, et légèrement chaude lorsqu'il fait froid. On délaie le levain avec cette eau en le faisant passer entre les doigts, en ouvrant et fermant la main, comme si on voulait saisir la pâte, et en écrasant tous les grumeaux. Lorsque le levain est parfaitement délayé, on ajoute peu à peu de la farine pour en former une pâte plus molle si c'est du froment qu'on pétrit, plus ferme si c'est un mélange de différentes farines. On emploie environ le tiers de la farine à faire le levain. Une seule main suffit pour faire cette petite opération. Le levain fait, on le recouvre de farine et on forme une espèce de rempart en rapprochant et en appuyant la farine autour de lui ; s'il fait froid, on couvre le levain avec un linge assez épais pour lui conserver sa chaleur et faciliter sa fermentation, et on ferme le pétrin. On peut même, lors-

qu'il fait très froid, placer sous le pétrin un petit fourneau garni de cendre chaude, afin que le travail soit plus complet et plus régulier. Lorsque le levain est convenablement levé, c'est-à-dire lorsque la farine qui le recouvre est fendillée de toutes parts sans que le levain ait débordé, il est temps de pétrir.

Dans les temps chauds, on peut employer l'eau à la température de l'air ; si elle sortait d'un puits, il faudrait la faire dégorger, mais non chauffer ; il y a bien moins d'inconvénient à employer l'eau trop froide que trop chaude ; le pain mettra plus de temps à lever, voilà tout. Dans les temps froids, l'eau peut être élevée à la température -25 à 39 degrés.

Pour commencer l'opération du pétrissage.

On écarte le rempart de farine qui entourait le levain, et on le reforme plus loin, afin qu'il se trouve au milieu d'une espèce de bassin. Si on emploie du sel, ce qui n'est pas d'usage dans tous les pays, on peut le faire fondre dans l'eau ou le mettre sur le levain. Le premier procédé est préférable ; 756 grammes de sel suffisent pour un hectolitre de farine ; un léger excès n'est pas nuisible. On verse sur le levain environ la moitié de l'eau qui doit être absorbée pour toute la farine, puis on délaie vivement le levain dans cette eau, en promenant les deux mains d'un bout à l'autre de l'espace occupé par le liquide et en saisissant la pâte pour la faire passer entre les doigts, la diviser et la mélanger à l'eau. A mesure qu'on exécute ces mouvements, qui doivent être aussi rapides que possible, car de la vivacité qu'on met à pétrir dépend en grande partie de la réussite de cette première opération, on entraîne peu à peu la farine prise autour de l'espace occupé par le levain, en ayant soin de ne pas laisser celui-ci déborder par dessus l'espèce de rempart qu'on a formé ; on incorpore ainsi une partie de la farine. On ajoute alors le reste de l'eau, et on continue d'agiter et de mêler le tout, comme je viens de le dire, jusqu'à ce qu'on ait incorporé la plus grande partie de la farine ; celle qu'on n'emploie pas sert vers la fin de l'opération.

Pendant tout ce premier travail, il faut bien se garder d'enfoncer la pâte avec les poings ; il faut, au contraire, toujours la prendre en dessous et la soulever pour introduire de l'air dans la masse. Cette opération s'appelle la *frase* : c'est la plus importante d'un bon pétrissage ; elle doit être faite avec célérité. Après elle vient la *contre-frase*, qui consiste à incorporer le reste de la farine en faisant aller la pâte d'un côté du pétrin à l'autre. La personne qui pétrit peut tremper de temps à autre ses mains dans de l'eau froide : cette espèce d'arrosage s'appelle *bassiner* ; mais s'il fait froid il faut s'en abstenir, à moins que la pâte ne soit trop ferme, car il faut qu'elle soit molle ; dans ce cas, on bassinerait avec de l'eau tiède. Lorsque toute la pâte ne forme plus qu'une masse bien homogène, on garnit de farine la partie du pétrin restée libre, et avec le coupe-pâte on divise la pâte par portions et on l'y transporte. On détache celle qui se trouve autour du pétrin au moyen du coupe-pâte ; on jette de la farine entre cette pâte et les parois du pétrin pour qu'elle