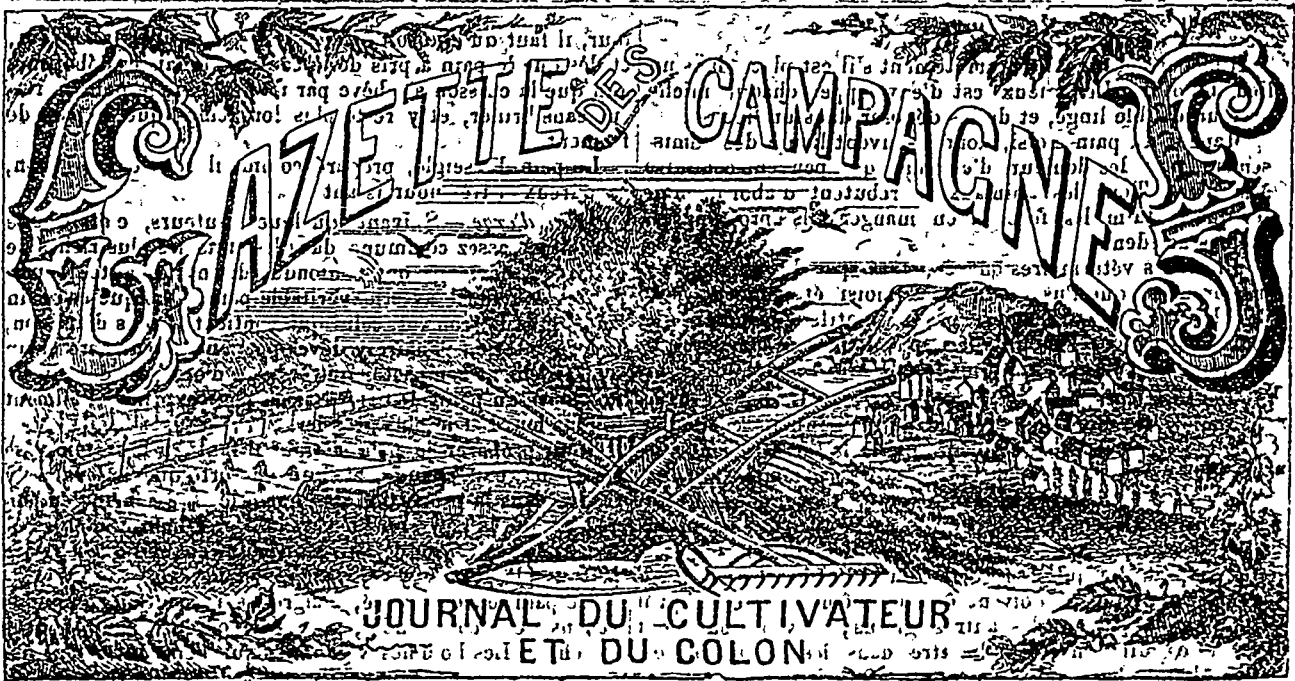


D. F. Angus Pamphili, Verannes



Si la terre est le domaine rationnel des peuples, l'agriculture doit en être le premier
 Empirons nous du sol, et nous voulons constituer notre nationalité

ABONNEMENTS: Editeur-Propriétaire: FIRMIN H. BROUÉ

PRIÈRE DE PAYER
 A PLUS TÔT
 SOMMAIRE

USFÈTE AGRICOLE
 DE LA PANIFICATION (Suite)

Conservation du pain — Des que la pâte réunie les caractères que nous avons indiqués dans notre dernière oussière, il faut renverser cette pâte sur la pelle saupoudrée de son, afin que le dessous se trouve en dessus, et l'enfermer promptement. Placer les pains avec adresse les uns à côté des autres, et en les touchant légèrement, dans la cratère qu'ils ne perdent leur forme, demandé une certaine habitude.

Lorsque la totalité de la pâte est cuite, on ferme le four et on l'ouvre de temps en temps pour voir comment va la cuisson, les pains y demeurent le temps proportionné à leur volume et à leur espèce. C'est une heure et demie environ pour la pâte la plus ferme, et trois quarts d'heure pour celle qui est la plus légère, mais, en général, quoiqu'il soit économique de faire de gros pains, comme ils se forment et cuisent mal, on ne doit jamais excéder le poids de 12 livres.

On reconnaît que le pain est cuit lorsqu'en frappant des sous-an-bout du doigt il résonne à ce force, et qu'à la barbe du pain, légèrement brisée, repousse comme un ressort. Mais en faisant du pain du four, il faut avoir soin de les ranger les uns à côté des autres, et ne jamais les renfermer qu'ils ne soient parfaitement refroidis.

Conservation du pain — Lorsqu'on conserve le pain à l'air, il se dessèche rapidement et perd, à notre avis, une partie de son saveur, mais comme on en mange moins, il fut plus de profit.

Lorsqu'on conserve le pain dans un coffre, il prend facilement le goût de renfermé, et s'il n'est pas très cuit, il

Conservation du pain — Des que la pâte réunie les caractères que nous avons indiqués dans notre dernière oussière, il faut renverser cette pâte sur la pelle saupoudrée de son, afin que le dessous se trouve en dessus, et l'enfermer promptement. Placer les pains avec adresse les uns à côté des autres, et en les touchant légèrement, dans la cratère qu'ils ne perdent leur forme, demandé une certaine habitude.

Lorsque la totalité de la pâte est cuite, on ferme le four et on l'ouvre de temps en temps pour voir comment va la cuisson, les pains y demeurent le temps proportionné à leur volume et à leur espèce. C'est une heure et demie environ pour la pâte la plus ferme, et trois quarts d'heure pour celle qui est la plus légère, mais, en général, quoiqu'il soit économique de faire de gros pains, comme ils se forment et cuisent mal, on ne doit jamais excéder le poids de 12 livres.

On reconnaît que le pain est cuit lorsqu'en frappant des sous-an-bout du doigt il résonne à ce force, et qu'à la barbe du pain, légèrement brisée, repousse comme un ressort. Mais en faisant du pain du four, il faut avoir soin de les ranger les uns à côté des autres, et ne jamais les renfermer qu'ils ne soient parfaitement refroidis.

Conservation du pain — Lorsqu'on conserve le pain à l'air, il se dessèche rapidement et perd, à notre avis, une partie de son saveur, mais comme on en mange moins, il fut plus de profit.

Lorsqu'on conserve le pain dans un coffre, il prend facilement le goût de renfermé, et s'il n'est pas très cuit, il