



Si la bonté est la diminution des peuples, l'art il faut que en soit le promulgateur. Emportons nous du sol si nous voulons conserver notre nationalité. ABOURNEMENT SI PAR AN. Editeur-Propriétaire FIRMIN H. PROULX PAIS TOUS LES JUDIS

PRIÈRE DE PAYÉR

qui a été au plus tard datée de 1708. —
S'Ô M M AÎTRIE abbatissage oblati,
Ce ne est l'Agneau. — De ce pimilurum (Suzet). — Conservation
du pain. — Des difficultés espérées des pains usagées — Pain de
cuisson, d'origine, d'ordinaire et de grecin d'au moins
Revue de la Semaine et les alphonismes sont presque toujours
des quasi horreurs qui ne se placent qu'à leur fond à la répétition. — La di-
ctionnaire de l'Académie de Paris, de M. Alphonse, c'est le com-
mencement du langage de la Religion et du Droit. — L'As-
semblée n'a pas été, en France, à pas une assez bonne loi
électorale, une loi sur la Presse qui, les courtoisies du libéra-
lisme et vient de procéder à l'élimination des deux derniers quinze
députés. — Si M. Joseph Cauchon est nommé l'assistant au
Parlement délégué. — M. Roche, un député membre du
comté de Dorchester — Le législateur proposera : 1. Objet pour
les chemins de fer, présentation par le Dr. La Rue du second
sur le résultat de l'analyse de statutaires hygiéniques à l'abîme,
2. Règlement de nouveau la question du chemin de fer de la
Révolution d'espérance, établissement d'un canton à
la reparation de l'omission, au sud de l'île de l'Assomption
Suprême, le Comité d'agriculture, délibéré au Parlement Pro-
vincial — les horreurs relatives à l'agriculture — Société d'agribal
est la mort de l'ordre et l'opposition — L'enseignement agricole, un
ouvrage — L'abbé M. Bourdon, docteur en théologie, a été nommé
recteur du séminaire de porc. — tout travail et il n'y a
petite époque pour l'agriculture, mais c'est que

Cuisson du pain. — Dès que la pâte réunit les caractères que nous avons indiqués dans notre dernière causerie, il faut renverser cette pâte sur la poêle saupoudrée de sain, afin qu'il se dessous se trouve en dessous, et l'enfermer brièvement dans Plaqué les pains avec adresse les uns à l'ëtre des autres, et en les touchant légèrement, dans la partie où ils ne perdent leur forme, demandé une certaine habileté. — Lorsque la totalité de la pâte est cuivrée, en fermant le four et en l'ouvrant 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, quoi qu'il soit économique de faire de gros pains, comme ils se forment et qui, car mal, on ne doit jamais excéder le poids de 12 livres.

On reconnaît que le pain est cuivré lorsqu'en frappant dos sous l'autre il se brise. Il résulte de ce force, et qu'il se brise également lorsque, reposé contre un rebord. Mais c'est quand le pain du four qu'il faut avoir coupé de l'enlever les uns à côté des autres, et non jamais les renfermer qu'ils ne soient parfaitement refroidis.

Conservation du pain. — Lorsqu'on conserve le pain à l'air, il se dégrade rapidement et perd tout son goût, que partie de son saveur, mais comme on en mange moins, il fait plus de profit.

Lorsqu'on conserve le pain dans un coffre, il prend facilement le goût de l'enferme, et si il n'est pas très court, il ne dégénère pas, mais il sera moins et plus longtemps.