

et déperit. Je donnerai plus loin un moyen simple d'ajouter des pommes de terre au pain sans le détériorer et même sans en altérer le goût. Il y a sans doute des moyens plus parfaits que celui que j'indiquerai, mais sa simplicité et sa facilité peuvent le rendre préférable. On peut aussi employer avec avantage du riz à cet usage ; j'en donnerai également le procédé.

Dans certains pays on fait le pain avec du froment pur, dans d'autres on y mélange le seigle en proportions plus ou moins considérables, dans d'autres encore on y ajoute de l'orge d'hiver ou de printemps, ou du maïs, ou du sarrasin. Je pense qu'il est préférable de faire consommer le maïs et le sarrasin de toute autre manière ; ils rendent le pain lourd et indigestible et d'une fabrication difficile.

#### La mouture du blé.

Il est important de nettoyer le grain avant de le mettre au moulin ; si l'on réunit plusieurs espèces de grains, il faut les faire cribler séparément, parce que n'étant pas de la même grosseur, ils se nettoieraient mal ou donneraient un déchet considérable.

Le choix du meunier est une des conditions importantes de la bonne qualité et du plus ou moins de rendement du pain qu'on obtient du grain soumis à la mouture, car de la perfection de son moulin et de sa probité dépendent en partie l'une et l'autre. On doit mettre tous ses soins à se servir d'un honnête meunier ; il y a peu de moyens de s'assurer s'il n'abuse pas de la confiance qu'on est obligé de mettre en lui, et s'il ne prend pas pour son droit de mouture plus de grain qu'il ne lui revient ; il peut aussi changer le bon blé pour du mauvais. Le moyen le plus sûr est de peser le grain avant de le donner au meunier et d'en peser le produit après la mouture ; encore reste-t-il au meunier plusieurs moyens d'ajouter au poids de la farine : il lui suffit pour cela de l'humecter.

Aujourd'hui l'art de la mouture s'est beaucoup perfectionné, et cette perfection s'est étendue même sur les moulins de peu d'importance. Il y a avantage à mon avis à faire moudre par un moulin perfectionné, qui blute, et où le prix de la mouture se paye en argent, et non en nature. Le blutage fait par le moulin est plus parfait que celui fait à la main, soit au tamis, soit au blutoir ; de plus, le temps employé à cette opération est perdu, puisque le meunier le fait faire sans frais.

Il est convenable de donner une certaine quantité de blé à la fois ; la farine lorsqu'elle est fraîchement moulue produit moins de pain et un pain de moins bonne qualité.

#### Conservation de la farine.

Il convient aussi d'avoir une grande boîte à farine qui soit bien close et fermée par un couvercle mobile au moyen de charnières ; cette boîte, séparée en deux compartiments, doit être à l'abri de l'humidité et des invasions des souris. On peut la garnir intérieurement de papier collé sur les parois. Dans une case se trouve la farine en consommation, dans l'autre celle qui arrive du moulin. Ce moyen de conservation est préférable à tous les autres. On peut conserver la farine dans des barils peu profonds également garni de papier. Il faut poser la boîte ou les

barils sur de petits chantiers, pour que l'air puisse circuler dessous, et les placer dans un lieu qui ne soit ni humide, ni exposé à la chaleur. La farine doit autant que possible, être déposée dans une pièce fermant à clef.

Je ne m'occuperai pas de la conservation de grains, cet objet n'étant pas ordinairement du ressort de la maîtresse de la maison ; cependant je l'engagerai à veiller à ce que les grains soient placés dans un lieu sec et remués au moins tous les mois.

#### La huche.

Le pétrin, doit être tenu dans un état de propreté parfaite ; à cet effet, on doit, chaque fois qu'on a pétri, racle avec le plus grand soin toutes les parties de pâte qui y sont restées. Il doit fermer exactement, être en bois de force convenable, et former un carré long plus étroit du fond que de l'ouverture. On doit avoir un ou deux coupe-pâte en fer étamé, ou en cuivre également étamé, suivant l'usage du pays. Il serait convenable aussi d'avoir une couverture en grosse toile, garnie intérieurement de laine et piquée, qui servirait exclusivement à couvrir la pâte l'hiver, pour la faire lever.

De la manière de fabriquer le pain dépend en grande partie sa qualité ; du pain mal préparé est lourd ou aigre et devient beaucoup moins blanc que lorsqu'il est fabriqué avec le soin convenable. Il y a des pays où les femmes sont chargées de pétrir, d'autres où ce travail regarde les hommes ; il est difficile de modifier ces habitudes : cependant il convient que cette besogne de ménage soit faite par les femmes, à moins qu'il ne s'agisse d'une grande quantité de pain, de celle qui pourrait produire, par exemple, 5 minots de farine.

Il est nécessaire d'étudier en quelque sorte, la qualité de la farine qu'on emploie. Il en est qui demandent beaucoup d'eau au pétrissage, d'autres moins ; celle-ci lève plus vite, celle-là plus lentement. C'est à la personne chargée de la manutention du pain de faire ces observations. Les farines vieilles de même que celles faites avec du vieux blé, veulent plus d'eau. La farine dans laquelle il entre beaucoup de seigle doit se pétrir plus ferme ; on doit faire la pâte plus molle lorsqu'il n'y entre que du froment pur.—*A suivre.*

#### Choses et autres.

*Etre attentif et soigneux.*—C'est le grand secret du succès. Le fermier accompli à chaque chose en bon ordre. Il érige de solides bâtiments, qui en nécessitent pas des réparations tous les ans ; il établit de bonnes clôtures, on sorte que le bétail ne prend pas l'habitude de sauter ; il saisit l'occasion par les chevaux, et a ses outils bien entretenus, ses chevaux en bon ordre et son bétail en bonne condition, toute chose propre et serrée en son lieu, ce qui exempte six fois le travail extra résultant de la mauvaise gestion et de la confusion. Ses deux premières règles de conduite sont : "Faire bien chaque chose" et ne remettre jamais au lendemain ce qui peut être fait le jour même."

*Une nouvelle manière d'arracher les souches.*—Un cultivateur rapporte qu'il a détruit une énorme souche près de sa maison par le procédé suivant : "En automne, avec une tarière d'un pouce, il a percé au centre de la souche un trou de dix pouces de profondeur, et introduit dedans une demi-livre environ d'huile de vitriol, puis l'a bouché hermétiquement. Au printemps toute la souche et les racines dans leurs ramifications