

Quelques personnes y ajoutent deux ou trois pommes de terre farineuses bouillies et bien écrasées ; et c'est une grande amélioration dans les temps froids de l'année. On peut introduire avec un grand avantage des pommes de terre dans le pain ; et pour les nouveaux colons, qui sont obligés d'acheter toute leur farine, je crois que ce doit être une économie.

J'ai trouvé le mélange suivant plus agréable au goût et plus léger que le pain de froment fait à la manière ordinaire : Supposons que je veuille faire environ douze livres de pain ; je fais bouillir (après les avoir pelées avec soin) trois douzaines de pommes de terre moyennes dans quatre ou cinq pintes d'eau, jusqu'à ce que la liqueur ait l'apparence d'un gruau clair, et que les pommes de terre soient bien mêlées avec l'eau. Je mêle la farine à ce gruau de pommes de terre, sans y mettre d'eau, à moins que par hasard je n'aie pas assez du mélange pour humecter suffisamment ma farine. On suit la même manière de pétrir, de faire fermenter avec du levain, etc., pour cette pâte que pour d'autre pain. En cuisant, elle prend une légère teinte brune, et elle est plus légère que le pain fait à la façon ordinaire. Je considère donc ce mélange comme étant d'un grand secours pour la famille d'un émigrant.

LEVURE DE SEL.

Ce levain est fort en usage parmi les défricheurs américains ; mais, quoique le pain soit assurément plus blanc et plus agréable à l'œil que celui qu'on fait lever par un autre procédé, le goût particulier qu'il donne au pain le rend désagréable à quelques personnes. Un autre désavantage est la difficulté de faire fermenter ce levain en hiver, parce qu'il exige une température qu'il est fort difficile de conserver tout un jour en cette saison au Canada. De plus, après que le levain est parvenu à son plus haut point, il retombe et ne se relève plus, si l'on n'en fait usage tout de suite. Aussi, les gens prévoyants, qui connaissent cette particularité, sont sur le qui-vive, connaissent tous les inconvénients d'un pain lourd, ou le désagrément de n'avoir d'autre pain dans la maison que des gâteaux d'avoine.

Autant que je puis m'en souvenir, la levûre de sel se fait ainsi qu'il suit : — Pour une petite cuisson de deux ou trois pains ou pour une grande marmite à cuire un pain (d'environ huit livres), prenez à peu près une pinte d'eau tiède, et délayez, dans une cruche ou dans un pot, autant de farine qu'il en faut pour faire une bonne pâte, pas trop épaisse ; ajoutez-y une demi-cuillerée à café de sel, pas plus, et mettez le vase dans une casserole pleine d'eau assez chaude, à peu de distance du feu ou au soleil. L'eau qui entoure le pot dans lequel est votre levûre ne doit guère refroidir au-dessous de sa chaleur première ; et pour la maintenir à cette température, on y ajoute de l'eau chaude (dans la casserole, non dans la pâte), jusqu'à ce que tout soit dans un état de fermentation active, ce qui prendra de six à huit heures ; alors il faudra y mêler la pâte avec autant d'eau chaude ou de lait qu'il est nécessaire. Pétrissez la masse entière jusqu'à ce qu'elle devienne ferme et ne s'attache plus à la planche. Faites votre pain ou vos pains, et tenez-les chaudement couverts auprès du feu, jusqu'à ce qu'ils lèvent. Il faut les cuire dès que cette seconde levûre commence. Ceux qui cuisent ce que j'appelle un *pain de hutte*, dans un pot de fonte ou dans une marmite placée sur la cendre chaude, mettent lever la pâte sur très-peu de cendre ou sur l'âtre rongi, en retournant