



Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.
Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

ABONNEMENT : \$1 PAR AN.

Editeur-Propriétaire : FIRMIN H. PROULX.

PARAIT TOUS LES JEUDIS

SOMMAIRE

Cause agricole : De la panification. — De l'eau considérée comme faisant partie du pain — Du sel dans la pâte — Usage du son dans la pâte. — Préparation des levains — Pétouillage de la pâte.

Recue de la Semaine : La sépulture de Guibord s'est faite au cimetière catholique le 18 novembre dernier. — Lettres pastorales de Mgr. de Montréal pour éclairer les esprits et calmer la population de sa grande ville épiscopale. — Étrange imprimerie à jamais au nom de Joseph Guibord et sur ceux qui se sont établis ses patrons et procureurs. — Chemin de Croix et lampes dans les cimetières.

Sujets divers : Conseils hygiéniques : le lit. — Fascinage des terres. — L'assidue de la terre.

Petite chronique : Colonisation dans le canton de Chesham. — Conférences agricoles de M. Ed. Barnard. — Expositions à l'exposition de Philadelphie. — Le marché de grain à Chicago. — Election des officiers et directeurs de la Société d'Agriculture du comté de Kamouraska. — L'Union Agricole Nationale et les Cereles agricoles. — Les fanilles mortes, usage qu'on en fait à Paris.

Recettes : Moyen de faire de la gomme une soie très-adhérente. — Conservation des cordes.

CAUSERIE AGRICOLE

DE LA PANIFICATION

La panification est l'opération par laquelle on convertit en pain la farine des céréales.
Cette opération en usage dans toutes les familles de nos

campagnes est souvent confisée au premier venu ou plutôt à la première venue ; cependant, pour être menée à bonne fin, elle exige beaucoup d'habitude et une certaine somme de connaissances pratiques tout-à-fait indispensables.

Nous croyons utile de donner dans cette présente causerie l'histoire de la panification et de rappeler les caractères qui doivent distinguer les différentes sortes de pain, les qualités qu'on doit y rechercher, la composition comparée des farines qui les constituent, afin de mieux faire connaître les conditions de la bonne et utile fabrication, que nous empruntons à des auteurs les plus autorisés.

Le pain est l'aliment le plus fondamental de tous les peuples qui cultivent en grand le froment et le seigle, parce que le pain est la préparation la plus économique et la plus commode qu'on puisse donner à ces deux grains pour en obtenir les effets nutritifs les plus analogues à la conformation de nos organes.

Toute matière farineuse mêlée avec du levain et de l'eau dont on forme une pâte molle et flexible pour la cuire, peu de temps après, au four, présente un composé de deux substances : la première, une mie spongieuse, blanche, élastique, parsemée de trous plus ou moins grands, d'une figure inégale, ayant une légère odeur de levain ; la seconde offre une croûte dure, sèche, cassante et sapide. Voilà pour les qualités extérieures. Les propriétés physiques sont de se ramollir à l'humidité, de se dessécher au contraire dans un lieu chaud, de se conserver un certain temps sans se moisir, et de se gonfler considérablement, trempé dans un fluide quelconque, de se broyer si-évent dans la bouche, d'obéir sans peine à l'action de l'estomac et des autres viscères pour fournir la matière la plus pure et la plus saine de la digestion.