



## A VENDRE

### Animaux Purs Holsteins

#### ENREGISTRÉS

Occasion splendide, de se procurer, de bons animaux recommandés pour l'Élevage.

1 taureau, 2 mois.

1 taureau, 2 ans — 1 taureau, 1 an

S'adresser de suite à—

**LE BULLETIN DE LA FERME,**  
1230, rue St-Valier, Québec.

#### PAIN BRUN

Fait avec le pétrin mécanique (No. 4)

Méthode rapide

- 3 Pintes de farine à 85%.
- 3 Carrés de levain Fleischmann.
- 1 Pinte d'eau ou de bouillon de son.
- 1 Cuillère à table de sucre.
- 1 Cuillère à table de sel.

1 Cuillère à table de saindoux fondu.

Le matin, faire dissoudre le levain dans un peu d'eau ou de bouillon de son, mettre dans le pétrin le reste de la pinte de liquide avec le sucre, le sel et le saindoux fondu, agiter de manière à faire dissoudre le sucre et le sel; ajouter le levain, agiter encore pour effectuer le mélange des diverses choses; alors ajouter deux pintes de farine à 85%, tourner doucement la manivelle pendant cinq à six minutes, ajouter graduellement la troisième pinte de farine en tournant jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, environ vingt minutes; fermer le pétrin. Laisser lever deux heures et

demie à trois heures à une température de 70 degrés à 80 degrés; après ce temps donner quelques tours à la manivelle et laisser lever quarante à quarante cinq minutes.

Si on désire un pain bien léger, donner quelques tours de manivelle et laisser lever encore quarante à quarante-cinq minutes. Avant de retirer la pâte, tourner la manivelle afin de former une boule, puis la mouler et la mettre dans les casseroles, à peu près à moitié de la casserole, en la manipulant le moins possible, sans ajouter de farine.

Laisser lever une heure trente minutes à une heure et quarante-cinq minutes, enfourner dans un four modérément chaud, moins chaud que pour le pain blanc.

On conseille, après la première cuisson, d'enlever le pain des casseroles, de le retourner et de le remettre dans le fourneau quelques minutes afin d'enlever l'humidité.

Cette recette donne 4 petits pains d'environ 1½ lb., et il faut de cinquante à soixante minutes pour les bien cuire.

Pour commencer le pain le soir diminuer la quantité de levain; un carré suffit.

P. S. **Bouillon de son.** — Faire bouillir une demi-heure 1 lb., de son de blé dans un gallon d'eau; couler à travers une mousseline.



Un coin achalandé de l'Exposition de Québec.