

vertie en levain. On mêle ce levain avec la farine restante et c'est là le moment d'y ajouter la patate. On pétrit avec de l'eau plus ou moins chaude selon la saison et l'état du levain ; la pâte bien pétrie, on la tourne en pain, et quand elle est levée on l'ensourne. Le four ne doit pas être chauffé autant que de coutume, pour que le pain ne soit pas saisi et on l'y laisse un peu plus longtemps que le pain de farine pure. Ce pain est très savoureux, il se tient frais pendant longtemps : il est d'une bonne digestion ; il ne diffère point à l'œil du pain de froment pur et en diffère à peine au goût. La meilleure proportion est parties égales de patates et de farine : mais quelques personnes ont introduit avec succès deux tiers de patates sur un de farine.

Comme un champ planté de patates peut nourrir trois ou six fois autant d'individus qu'ensemencé de blé et que la récolte de cet tubercule a plus de chances de succès que celle des céréales, la culture n'en doit pas être négligée. Il est aussi à espérer que l'emploi de la patate dans la préparation du pain s'étendra d'avantage ; il doit être un objet important d'économie domestique, lorsque le prix du blé étant très élevé, les patates se donnent presque pour rien. Au prix qu'elles sont cette année, ce pain ne serait que peu économique, parce qu'un minot de blé contient presque autant de matière nutritive que trois de patates. Cependant, année commune, l'emploi de la patate dans le pain est regardé comme tellement économique en Europe qu'on s'y est mis à fabriquer de la farine [ou fécule] de patates. Voici les procédés que l'on emploie pour cela.

On fait cuire les patates à la vapeur de l'eau bouillante, parceque ainsi elles conservent toute leur saveur et que la cuisson en est beaucoup plus prompte que de toute autre manière. Pour opérer cette cuisson, on met environ trois à quatre pouces d'eau dans une grande chaudière que l'on place sur le feu. Lorsque l'eau est prête à bouillir, l'on introduit dans le vase un panier d'osier, en observant d'y adapter quelques petits pieds assez élevés pour que le panier ne touche pas l'eau et d'y attacher une anse de cordes, afin de pouvoir le retirer à volonté. Ce panier étant ainsi disposé, on y place les patates jusqu'à ce que le vase en soit entièrement rempli. On a soin ensuite de les couvrir de manière à concentrer la vapeur de l'eau et empêcher qu'il ne s'en échappe que le moins possible. Il est nécessaire d'entretenir l'eau toujours bouillante pendant environ 50 minutes et alors les patates, même les plus grosses, étant parfaitement cuites, on les retire du vase et on les laisse refroidir environ un quart d'heure avant d'en enlever la pellicule.

Lorsqu'on les a écrasées on les place sur de petites claies d'osier jusqu'à l'épaisseur d'environ deux pouces. Ces petites claies sont plates, ayant de petits pieds pour les tenir élevées d'environ trois pouces. Pendant qu'on place la pulpe de patates sur ces claies, on fait chauffer le four jusqu'à ce qu'il ait atteint le degré de chaleur qu'il conserve quand on en retire le pain. — On y introduit ensuite les claies et l'on a soin de ne pas fermer entièrement la porte du four, afin d'améliorer la dessiccation des patates, en donnant à la vapeur qui s'en exhale le moyen de s'échapper facilement.

Lorsqu'il ne sortira plus de vapeur du four, que la pulpe de patate sera bien cassante sous les doigts, elle sera suffisamment desséchée et il faudra alors la retirer du

four. On la laisse ensuite refroidir sur les claies, après quoi on la renfermera dans des sacs qu'on placera à l'abri de l'humidité.

Quand on a des patates cuites et desséchées en quantité suffisante, on peut les convertir en farine, en les fessant moudre dans un moulin ordinaire et de la même manière que s'opère la mouture du grain. Cette farine un peu rousse n'est susceptible d'aucune fermentation, tant qu'on a soin de la préserver de l'humidité ; elle peut se conserver plusieurs années sans qu'elle perde rien de sa qualité. On mélange cette farine jusqu'à concurrence de moitié et même plus avec celle de pur froment et d'un tiers avec celle d'orge ou de seigle.

Cette farine est également propre à faire d'excellente bouillie.

— 00000 —

Le livret de Jean Paul, laboureur.

N O . I .

Suite.

Comme je suis à mentionner le savon et les chandelles, il ne serait peut-être pas superflu de parler de quelques industries liées surtout à la fabrication du premier. C'est de la potasse qu'on peut considérer comme un produit du pays qu'il est question. Je préfère cette fabrication et le commerce qui s'en fait de beaucoup au commerce de bois. Celle-là contribue à la culture de la terre, celui-ci la retarde ; le commerce de potasse est profitable à l'habitant fabricant, parce que, sauf le moment qu'il porte le produit de son industrie au marché le plus voisin, il reste sur sa terre loin des mœurs corrompues des grandes villes et de la civilisation gangrenée de l'Europe, son gain est certain, ses dépenses pendant qu'il vend la potasse assez petites ; les chantiers démoralisent notre jeunesse, elle y apprend des vices qu'on ne rêve pas seulement dans la paisible maison paternelle et au milieu d'une population religieuse et honnête ; elle y contracte l'amour des liqueurs enivrantes, du vagabondage ; des scènes sanglantes ont lieu entre des étrangers finatisés et de jeunes Canadiens qui ne peuvent comprendre qu'un homme puisse être l'ennemi de l'autre parcequ'il n'a pas la même origine, la même religion, parcequ'il ne parle pas la même langue. Et quant au gain, aux écus à mettre dans le coffre, j'en appelle à tous les Canadiens, s'ils ont vu beaucoup de leurs compatriotes livrés au commerce de bois, qui à la fin ne se soient pas ruinés. C'est pourquoi vive la fabrication de la potasse ! Mais il faut la bien faire ; il faut que le produit Canadien ne le cède à aucun autre en qualité ! J'ai lu là dessus de belles choses, vérifiées par l'expérience.

D'abord il est bon d'avertir les Canadiens qui se livrent à cette exploitation, que ceux qui les visitent dans leurs humbles demeures pour acheter, se servent souvent de noms à eux inconnus, mais qui ne signifient absolument pas autre chose que *potasse*, comme *Lisette* ne signifie pas autre chose que *Louise* ou *Elise*. Puis l'habitant qui répond qu'il n'a pas l'article demandé, mais seulement de la potasse, est requis de montrer sa marchandise, pour laquelle on offre un moindre prix, parceque ce n'est pas ce que Monsieur a demandé et que la potasse n'a pas