

quand il sera cuit, vous le tirerez & le mettrez refroidir sur le côté, une heure suffit pour lui faire acquérir sa cuisson parfaite.

Il se fait encore d'une autre sorte de petit pain fort agreable à manger, il se pétrit comme le précédent, excepté qu'on y ajoute un peu de beurre frais, qui doit être bon.

*Pain de Citroüille.*

D'autres par passe-temps, font du pain de citrouille, voici comment. Ils font bouillir de la citrouille, comme s'ils vouloient la fricassier, & la passant à travers un gros linge pour en ôter la grosse substance, y ajoutent de l'eau dans laquelle la citrouille aura cuit, autant qu'il en est nécessaire pour pétrir le pain qu'ils en veulent faire.

Ils observent de gouverner leur pâte à deux levains, comme on l'a dit cy-dessus, ils la pétrissent de la même maniere, la détremant avec l'eau de la citrouille, & par ce moyen ils font un pain délicieux à manger, il faut qu'il soit un peu gras cuit & jauné; il est bon pour rafraîchir, & on