

sobre si misma y se arroja con fuerza sobre la parte ya trabajada.

Por último se vuelve á rascar el fondo de la amasadora para reunir el amasijo en una sola masa y separar la porción necesaria como levadura para la hornada siguiente.

Según sea la hidratación de la harina, la masa que resulta da más ó menos pérdidas.

La sal común que se mezcla con la masa de la pasta, comunica al pan un sabor más agradable, al mismo tiempo que se facilita su conservación.

Para calentar el horno se introduce el combustible, que debe ser leña ligera, bien seca, que arde rápidamente y con llama, se enciende el fuego, y se cierra la puerta del horno pero de manera que se haga posible el tiro.

Cuando se juzga que el horno está bastante caliente se quitan las brasas, se barre el suelo para que no queden cenizas, se carga el horno y enseguida se cierra la puerta.

De cuando en cuando se observa la marcha de la operación. Se saca el pan del horno cuando la corteza se halla suficientemente formada, endurecida y colorada. Los panes de pequeñas dimensiones son los primeros en cocerse por lo que deben extraerse antes que los demás. Son necesarios de unos treinta á cuarenta minutos para los panes de dos kilogramos y sesenta para los de cuatro.

*(Se continuará.)*

