

fenter aux lecteurs , donneront une idée de son livre. “ Comme le pain est la provision , du ménage la plus essentielle , puisqu’il , constitue l’aliment journalier & indispen- , sable de la vie , il nous paroît très-im- , portant qu’on sache le préparer d’une ma- , niere avantageuse à la santé , à l’écono- , mie & à l’agrément : or , voilà ce que , nous nous proposons. Le pain qu’on fa- , brique chez soi , en province , est presque , toujours aigre , mat & bis , malgré la bonté , des grains qu’on y emploie , & revient , toujours à un prix fort cher , faute de , connoître les moïens économiques de les , moudre , & d’en préparer commodément , cet aliment. Je crois avoir remarqué que , ces défauts dépendoient d’une farine mal- , faite , de l’eau trop chaude , & des levains , trop anciens. J’espère prouver qu’en em- , ploiant une meilleure farine , de l’eau , froide , des levains nouveaux & en plus , grande quantité , on peut , sans augmen- , ter les embarras & les fraix , obtenir du , bled même le plus médiocre , un pain sa- , voureux , léger & blanc , ,.

