

Dans un long discours préliminaire qui est à la tête du premier tome Mr. B. traite des alimens farineux en général & en particulier des différentes especes de bled , il parle ensuite des moïens les plus convenables de les moudre , sur-tout relativement aux besoins de la ville de Lyon pour laquelle il paroît avoir écrit particulièrement, quoique son ouvrage soit d'une utilité très-générale. Ce discours finit par des observations sur les différentes sortes de moutures.

“ La mouture économique qui consiste principalement dans le remoulage des gruaux , des sons gras & des parties concassées du grain , qui ont échappé à la première mouture ordinaire , & dans l'exacte séparation des diverses farines par les bluteaux , n'est pas aussi moderne qu'on pourroit le penser. Les anciens en pilant leurs grains à plusieurs reprises , en savoient tirer des farines de plusieurs sortes pour faire leur alica , espece de pâte en grains propre à faire des bouillies , & qui étoit si renommée chez les Romains ; ils ne prenoient que la moëlle du grain , & ils piloient le froment & l'épeautre pour faire de l'alica de trois différentes qualités..... S'il est vrai suivant le témoignage de Pline , que le bled doit rendre en pain un tiers de plus qu'il ne pèse lui-même en grain , il faut que l'art de moudre les grains & de les boulangier ait bien dégénéré , puisque dans les essais pour parvenir à régler le prix du pain , tels que le Commissaire Lamarre les rapporte au traité de la police , on trouve qu'un setier de bled , mesure de Paris , ne