

damnables assez répandues dans nos boulangeries, je me contenterai de mentionner l'introduction dans la pâte d'une quantité plus ou moins forte de pommes de terre cuites et écrasées. Cette addition de pommes de terre se fait en proportions variables, suivant la hausse ou la baisse de la farine, suivant que le prix comparatif de la pomme de terre et des céréales est plus ou moins bas ou élevé.

Chose singulière ! un boulanger m'a fait l'aveu que dans son établissement, de même que dans tous ceux qu'il connaît, on ne peut réussir à faire de bon pain sans l'addition d'une certaine quantité de pommes de terre ; et cela, même lorsque l'*esprit d'économie* n'engage pas à suivre cette pratique. “ Dans certaines boulangeries de Montréal que je connais, m'a dit ce boulanger, on fait de très beau pain sans aucune addition de pommes de terre ; je ne sais *comment ils s'y prennent.* ”

Or, il est bon que tout le monde le sache—boulangers et consommateurs—un seul mot suffit, dans tous les pays du