

LEVURE "ROYAL"

L'Expérience n'est pas Indispensable.

Suivez tout simplement les instructions. Quelques femmes ont l'idée préconçue que de faire le pain est un travail long et pénible, mais c'est une erreur, car l'on peut aujourd'hui classer le pain dans la catégorie des aliments qui peuvent être préparés rapidement, puisqu'avec les Pains de Levure "Royal" on peut, en quelques heures et sans beaucoup de peine, faire un pain léger et agréable au goût. A dire vrai on peut, sans exagérer, affirmer que le bon pain peut se faire beaucoup plus vite, et avec moins de mal, avec la Levure "Royal" qu'avec toute autre sorte de levure. Tout ce qu'il faut, c'est de se procurer une bonne farine et de suivre les instructions soigneusement, et le résultat ne manquera pas d'être satisfaisant.

Le pain fait chez soi avec la Levure "Royal" possède un plus haut degré de nutrition, et gardera sa fraîcheur et sa consistance plus longtemps que celui fait avec une autre. On peut faire en une fois assez de pain pour huit jours, et le dernier pain sera tout aussi bon que le premier.

Economie.

Outre que le pain de ménage est préféré par la plupart des gens, il ne faut pas perdre de vue non plus sa considération au point de vue économique. Le pain de ménage aide à réduire la cherté des vivres en diminuant la quantité de viande d'un prix élevé, nécessaire à la nourriture du corps.