

pas été récoltées par un temps convenable, lorsqu'elles ont germé, ont été mouillées etc. Le pain fabriqué avec ces farines est toujours de qualité inférieure, mal levé, mal cuit, peu nutritif ; et le mélange de ces farines avec les farines de qualité supérieure ne se fait qu'au détriment du pain.

Dans plusieurs parties du pays—surtout là où le sol est sableux—le pain de seigle remplace souvent le pain de blé (froment). La panification de la farine de seigle exige certaines précautions particulières.

D'abord, le pain de seigle est moins nutritif que le pain de blé : cela est dû à ce que la farine de seigle contient moins de *gluten*. Pour sa panification, cette farine de seigle exige plus de levain, une eau plus chaude pour le pétrissage, moins de sel ; et, en outre, la cuisson doit être plus longue.

Je me dispense de parler d'une foule d'adultérations qui ont été fort à la mode, autrefois, en Angleterre, en France et en Allemagne ; adultérations que la