

aussi la mauvaise habitude—surtout lorsque le prix de la farine est élevé—d'incorporer dans la pâte une plus ou moins forte proportion de pommes de terre. La pomme de terre est un pain tout fait, et ne s'accommode pas du tout de ce mélange, pour les raisons données plus haut. Que dire de cette addition, lorsqu'elle a lieu—comme cela se pratique souvent—dans les farines de seigle, d'orge, et même de sarrazin ?

Ce que je viens de dire à propos du mélange de pommes de terre aux farines s'applique, avec autant de raison, à l'emploi des farines avariées, ou au mélange de ces dernières avec les farines de bonne qualité.

Le gluten est susceptible de subir une prompte fermentation, et, par là-même, une détérioration rapide. C'est ce qui arrive chaque fois qu'une farine mouillée est tenue dans une température un peu chaude : on dit alors que la farine chauffe.

Une altération analogue se fait dans les graines de céréales, lorsqu'elles n'ont