

Resp P/d A.0096/11

INSTRUCTION

POUR LA FABRICATION DU PAIN MÉLANGÉ DE POMMES DE TERRE.

Imprimée par ordre du Comité de salut public.

IL a été fait dans plusieurs communes l'expérience d'une panification de deux tiers de farine de froment & un tiers de pommes de terre, ou bien d'un tiers de farine de froment, un tiers de farine de seigle, & un tiers de pommes de terre; ces expériences ont parfaitement réussi: il en est résulté un pain très-blanc, fort nourrissant, & qui se tient long-temps frais.

Le procédé est simple & facile. On fait cuire dans l'eau commune, la pomme de terre, jusqu'à ce qu'elle cede facilement sous le doigt; on la pele, on l'écrase, & on forme une pâte.

Cette opération terminée, on pétrit séparément la farine de froment ou de seigle; on mêle les deux pâtes, on pétrit de nouveau, & lorsque le mélange est bien opéré, on forme le pain à l'ordinaire; en y ajoutant un peu de sel, le pain prend un goût plus agréable.

Par cette manipulation, on diminuera la

consommation des grains, & on aura une nourriture plus économique.

On a fait du pain composé de moitié de farine d'orge & moitié de pommes de terre; ce pain est plus agréable au goût que le pain d'orge pur, & un peu rafraîchissant.

La culture de la pomme de terre ne sauroit être trop encouragée; elle réussit dans tous les terrains, même dans les terres légères & sablonneuses: bien cultivée, elle peut donner deux récoltes, vers les mois Floréal & Brumaire, Juin & Octobre (*vieux style.*)

VOUS par nous administrateurs du district de Toulouse, pour être imprimé, publié & affiché dans toutes les communes de l'arrondissement. A Toulouse, le 26 Pluviose, l'an troisième de la république française, une & indivisible.

DESTREM, président; MARTIN-BERGNAC, TISSINIER, CASSAING, CAMPMAS, LANELUC, DUPAU, JTEY, Paul VAISSE, TREISSAC, DUBOURG, PENDARIÉS.

Resp. P. P. A. 0096/11

INSTRUCTION

POUR LA FABRICATION DU PAIN MÉLANGÉ DE POMMES DE TERRE.

Imprimée par ordre du Comité de salut public.

Il a été fait dans plusieurs communes l'expérience d'une panification de deux tiers de farine de froment & un tiers de pommes de terre, ou bien d'un tiers de farine de froment, un tiers de farine de seigle, & un tiers de pommes de terre; ces expériences ont parfaitement réussi: il en est résulté un pain très-blanc, fort nourrissant, & qui se tient long-temps frais.

Le procédé est simple & facile. On fait cuire dans l'eau commune, la pomme de terre, jusqu'à ce qu'elle cede facilement sous le doigt; on la pele, on l'écrase, & on forme une pâte.

Cette opération terminée, on pétrit séparément la farine de froment ou de seigle; on mêle les deux pâtes, on pétrit de nouveau, & lorsque le mélange est bien opéré, on forme le pain à l'ordinaire; en y ajoutant un peu de sel, le pain prend un goût plus agréable.

Par cette manipulation, on diminuera la

consommation des grains, & on aura une nourriture plus économique.

On a fait du pain composé de moitié de farine d'orge & moitié de pommes de terre; ce pain est plus agréable au goût que le pain d'orge pur, & un peu rafraîchissant.

La culture de la pomme de terre ne sauroit être trop encouragée; elle réussit dans tous les terrains, même dans les terres légères & sablonneuses: bien cultivée, elle peut donner deux récoltes, vers les mois Floréal & Brumaire, Juin & Octobre (*vieux style.*)

Vu par nous administrateurs du district de Toulouse, pour être imprimé, publié & affiché dans toutes les communes de l'arrondissement. A Toulouse, le 26 Pluviose, l'an troisième de la république française, une & indivisible.

DESTREM, président; MARTIN-BERGNAC, TISSINIER, CASSAING, CAMPAS, LANELUC, DUPAU, JTEY, Paul VAISSE, TREISSAG, DUBOURG, PENDARIES.

INSTRUCION

POUR LA FABRICATION

DU PAIN MELLE

DE POMME DE TERRE

Imprimé par...

Le pain melle de pomme de terre est un aliment très sain et nutritif. Il est fabriqué à partir de la fécule de pomme de terre, qui est extraite des racines de cette plante. La fécule est lavée et séchée, puis elle est mélangée avec de la farine de blé et de la levure. Le mélange est cuit dans un four à vapeur, ce qui permet de conserver toutes les propriétés nutritives de la fécule. Le pain melle de pomme de terre est très apprécié pour son goût doux et sa texture moelleuse. Il est également très utile pour les personnes souffrant de diabète, car il contient moins de sucre que le pain ordinaire.

Le pain melle de pomme de terre est fabriqué à partir de la fécule de pomme de terre, qui est extraite des racines de cette plante. La fécule est lavée et séchée, puis elle est mélangée avec de la farine de blé et de la levure. Le mélange est cuit dans un four à vapeur, ce qui permet de conserver toutes les propriétés nutritives de la fécule. Le pain melle de pomme de terre est très apprécié pour son goût doux et sa texture moelleuse. Il est également très utile pour les personnes souffrant de diabète, car il contient moins de sucre que le pain ordinaire.

Le pain melle de pomme de terre est un aliment très sain et nutritif. Il est fabriqué à partir de la fécule de pomme de terre, qui est extraite des racines de cette plante. La fécule est lavée et séchée, puis elle est mélangée avec de la farine de blé et de la levure. Le mélange est cuit dans un four à vapeur, ce qui permet de conserver toutes les propriétés nutritives de la fécule. Le pain melle de pomme de terre est très apprécié pour son goût doux et sa texture moelleuse. Il est également très utile pour les personnes souffrant de diabète, car il contient moins de sucre que le pain ordinaire.

Le pain melle de pomme de terre est fabriqué à partir de la fécule de pomme de terre, qui est extraite des racines de cette plante. La fécule est lavée et séchée, puis elle est mélangée avec de la farine de blé et de la levure. Le mélange est cuit dans un four à vapeur, ce qui permet de conserver toutes les propriétés nutritives de la fécule. Le pain melle de pomme de terre est très apprécié pour son goût doux et sa texture moelleuse. Il est également très utile pour les personnes souffrant de diabète, car il contient moins de sucre que le pain ordinaire.

