

- Num. 13. *Differenza importantissima fra il supplemento provvisorio, e la buona macinatura economica, propria al pane coperto.* 28.
- Art. II. *Della fabbricazione del pane.*
- Num. 1. *Dei Lieviti, e della loro importanza.* 30.
- Num. 2. *Della Semenza, o sia primo lievito.* 31.
- Num. 3. *Del Lievito da fare il pane, o sia ultimo lievito.* 33.
- Num. 4. *Dei Lieviti ritoccati, o rinfrescati.* 34.
- Num. 5. *Maniera di ritoccare i Lieviti.* 35.
- Num. 6. *Del vero momento in cui l'ultimo Lievito, o sia da fare il pane è nella sua perfezione.* 37.
- Num. 7. *Della maniera di rifare i Lieviti* 38.
- Num. 8. *Delle cautele da prendersi per la conservazione dei Lieviti.* 39.
- Num. 9. *Dei Lieviti Artificiali.* 41.
- Art. III. *Dell' Impastatura.*
- Num. 1. *L'operazione di ben dimenare.* 42.
- Num. 2. *L'operazione di ben rimendar la pasta.* 44.
- Num. 3. *L'operazione di ben lavorar la pasta.* 44.
- Num. 4. *Osservazioni essenziali.* 46.
- Num. 5. *Dell' acqua che si adopra per il pane.* 47.
- Num. 6. *Esperienze del Sig. Bricoteau.* 49.
- Num.