de laquelle elle est extraite au moyen de conduits dits *ensacheurs*.

Après la farine, les derniers compartimens de la bluterie donnent des *gruaux* à remoudre. Ces marchandises à remoudre sont ordinairement avec la farine dans la proportion du 6e au 8e.

A l'extrémité de la bluterie, tombent les *résidus* qui n'ont pu traverser les soies; une *chaine à godets* les enlève et les conduit dans une bluterie particulière couverte d'un tissu de laine appelé *quintin*, d'ouvertures différentes destinées à séparer les diverses grosseurs de son qu'ils contiennent. Ces issues, suivant la grosseur, la blancheur et le poids, se nomment *gros son*, *petit son*, *recoupettes* et *remoulages*.

Le *gros son*, lorsque la mouture est bien faite, ne doit pas peser plus de 18 à 18 1/2 kilog. l'hectolitre comble; le petit son, 20 kilog.; les recoupettes, 27 à 30; le poids des remoulages ne peut guère être fixé.

§ III. — Mouture économique.

La mouture, telle que nous venons de la décrire, est celle usitée le plus généralement aujourd'hui dans le rayon d'approvisionnement de Paris. Bien que tous les moulins de ce rayon n'aient pas encore adopté les petites meules, la plupart cependant ont modifié l'ancienne mouture dite à la française, ou mouture économique, de telle sorte qu'ils ont beaucoup moins de marchandises à remoudre; c'est un progrès. Néanmoins, comme la mouture dite économique a été long-temps regardée comme la meilleure, et qu'elle est encore employée dans plusieurs de nos départemens, nous allons, en peu de mots, la décrire.

Le blé étant épuré et conduit dans les meules, la mouture tombait par l'anche dans le bluteau enfermé dans la huche (*voy. fig.* 478). Là se tamisait une première farine dite *farine de blé*. Le dodinage, placé dans l'étage inférieur de la huche, laissait passer les *gruaux à remoudre*. Ces gruaux étaient remoulus et donnaient une farine de qualité supérieure dite *farine de 1er gruau*. Cette 2e opération fournissait encore des *gruaux* à remoudre, lesquels, soumis à la meule, donnaient une farine moins bonne que les 2 premières dite *farine de 2e gruau*. Puis on obtenait encore de cette opération des gruaux bis qui, étant soumis à la meule, donnaient une farine bise dite *farine de 3e gruau*. Puis enfin celle-ci fournissait encore un dernier résidu qui, remoulu, faisait une farine encore plus bise, dite *farine de 4e gruau*. Ainsi la mouture dite économique se faisait par 5 opérations successives qui donnaient un produit proportionné comme suit :

Soit 1,000 kilog. de blé épuré mis en mouture, lesquels ont donné :

		kil.	kil.	
1re *opération*.	Farine de blé. . .	380	671	farine blanche.
2e —	— de 1er gruau	195		
3e —	— de 2e —	96		
4e —	— de 3e —	50	80	farine bise.
5e —	— de 4e —	30		
	A reporter. . .		751	
	Report.		751	
Recoupettes		54	224	
Recoupes		62		
Son gros et petit. , ...		108		
Déchet réel, évaporation, etc.		25	25	
			1000	

Dans des années de cherté on a vu des meuniers remoudre jusqu'à 7 fois; alors on soumettait aussi aux meules les recoupes et recoupettes, pour leur donner la ténuité convenable à la panification. Rien de plus mauvais que le produit de ces dernières remoutures.

§ IV. — Mouture méridionale.

Dans le midi de la France, Marseille excepté, on n'a pas encore adopté la mouture américaine; à Toulouse, Moissac, Nérac, etc., c'est encore l'ancienne mouture méridionale. Elle diffère de la mouture économique, en ce qu'on ne remoud pas les différens gruaux, qui trouvent un emploi dans le pays à leur état de mouture imparfaite.

Voici du reste comment s'opère cette mouture :

La mouture brute ou mélange du son et de la farine s'appelle dans le Midi *farine rame*. On la laisse dans cet état pendant 5 ou 6 semaines, pendant lesquelles elle se refroidit d'abord, ensuite fait son effet en se réchauffant naturellement. Il faut que cette fermentation s'opère naturellement sans aucune cause étrangère.

Pour que la *rame* ne travaille pas on a soin de la remuer tous les 8 ou 10 jours; les hommes-pratiques savent, en enfonçant la main dans le monceau de la rame, quand il faut la remuer, quand il faut la laisser, quand il faut la bluter. Tant qu'elle est chaude il ne faut pas la bluter, mais la remuer et la laisser encore; mais on doit observer tous les jours et saisir le temps que la rame se refroidit, et ne pas attendre qu'elle refermente.

Pour tirer la farine de la rame, on la fait passer par des blutoirs à 3 grosseurs différentes. La farine qui tombe la 1re par la partie la plus fine de la bluterie s'appelle *minot*. C'est cette farine qu'on a expédiée si long-temps et avec tant d'avantages en Amérique. Celle qui tombe la 2e s'appelle *simple* ou *farine simple;* c'est celle employée par le boulanger. Enfin la 3e s'appelle *grésillon;* c'est celle qui sert à faire le pain du pauvre.

On a remarqué que la farine minot était celle qui se conservait le mieux.

Outre ces 3 sortes de produits, il y en a encore un distinct des sons, qui s'appelle *repasse*, et qui sert aussi, surtout dans les années de cherté, à faire le pain du pauvre.

Quelquefois on mélange ensemble la farine minot et le simple. Ce mélange prend alors le nom de *simple fin*.

D'autres fois on mélange le simple et le grésillon, qui prennent alors le nom de *grésillon fin*.

On voit que la différence de la mouture économique et de la méridionale n'existe que