Gruau à sasser p. semoule.	45
Petit son	12
Gros son	6
Déchet des bluteries	» 50
Poids égal.	76, 00

3e OPÉRATION. Les 45 parties de gruau produisent au sassage, en belle semoule, de diverses nuances . . . . . 26 p. 0/0 du poids du blé.

Déchet de semoule gruau ordinaire	7 50
Gruau bis	7
Recoupettes ord.	3
Soufflures fines	
Remoulage bis	1
Déchet de sassage	50
Poids égal.	45 00

4e OPÉRATION. Mouture des semoules.

26 parties de semoule produisent à la mouture :

1re belle farine	15 p. 0/0 du poids du blé.
2e *id. id.*	5 50
3e *id. id.*	2 25
4e ou farine ordinaire de 2e qualité	1 50
Farine bise 3e et 4e	1
Remoulage blanc	50
Déchet	25
Poids égal.	26 00

5e OPÉRATION. Mouture des gruaux ordinaires, et fin-finot, réunis ensemble, qui produisent :

Farine gruau ord.	10 p. 0/0 du poids du blé.
2e farine *id. id.*	5
3e *id.* 2e qual.	2 75
Farine bon bis 3e et 4e	1 50
Remoulage	50
Déchet	25
Poids égal	20 00

6e OPÉRATION. Mouture des 7 parties de gruaux bis, qui produisent :

Farine bise, dite 3e	2 50 p. 0/0 du poids du blé.
id. dite 4e	2
Remoulage bis	1 90
id. blanc	50
Déchet	10
Poids égal.	7 00

RÉSUMÉ des produits en farine.

Farine dite de blé	23 p. 0/0 du poids du blé.
id. blanche 1re	7 25
id. belle far. de gruau	26 50
id. gruau ord.	10
id. 2e qual.	4 25
id. 3e et 4e	7
Fonds total.	72

Produit en issues.

Gros son	6 p. 0/0
Petit son	12
Recoupettes	3
Remoulage bis	2 90
Remoulage blanc	1 50
	25 40
Déchet de la mouture	2 60
Poids égal à celui du blé	100 00

§ VIII. — Produits comparatifs des différentes sortes de moutures.

En général *on tire du blé autant de farine* que l'on veut; ainsi, par la mouture à la grosse, usitée pour le pain de l'armée, on ne blute qu'à 10 ou 12 livres d'extraction, c'est-à-dire qu'on ne retire que 10 ou 12 pour 100 de son et que tout le reste sert à faire du pain. Il est arrivé souvent, et il arrive encore, que pour le pain militaire on ne fait aucune extraction, et que, sauf un petit déchet d'évaporation, le résultat de la mouture passe tout entier en farine.

Il est certain que le blé, lorsqu'on l'analyse chimiquement, ne contient qu'une très faible proportion de son, 2 *ou* 3 *pour* 100 par exemple, tandis que par les procédés actuels de mouture on en retire environ 20 pour 100. Il est donc constant que la mouture du froment est loin d'avoir atteint la perfection désirable.

Il est des blés, les blés blancs, richelles de Naples, blés de Bergues, de Dantzick, etc., qui peuvent *être moulus sans extraction aucune*, et donnent un pain d'une couleur et d'un goût agréables.

Pour juger de l'excellence d'un système de mouture, il ne faut donc pas se déterminer d'après *la quantité de farine* que ce système produit, mais bien sur la qualité et la quantité tout à la fois de cette farine. Ainsi, dans les états comparatifs de mouture que nous donnons ici, il s'agit de farine propre à la boulangerie de Paris.

1er *compte.* Mouture américaine.

Produit de 100 parties de blé :

1re OPÉRATION. farine de blé 1re qual.	66	p. 0/0.
2e OPÉR. Far. de gruau 2e qual.	10	78
3e *id.* far. bise.	2	
Gros son à. 20 kilog. l'hectol.	6	
Petit son à. 24 *id. id.*	6	20
Recoupette de 28 à 30 *id id.*	5	
Remoulages de 45 à 50 *id. id.*	3	
Déchet	2	
	100	

2e *Compte.* Mouture à la française.

1re OPÉRATION Farine de blé 1re qualité.	36	
2e OPÉR. Farine de gruau.	18	
id. de 2e *id.*	10	
3e *id. id.* de *id.* 2e qual.	6	76
4e *id.* bise.	3 50	
5e *id.* bise infér.	2 50	
Gros son 17 à 18 kilog. l'hectol.	5	
Petit son 20 à 23 *id. id.*	6	
Recoupettes 23 à 30 *id. id.*	6	22
Remoulages 42 à 45 *id. id.*	5	
Déchet	2	
	100	

Nous avons dit plus haut que les farines qui servent à comparer les produits de ces deux genres de mouture étaient propres à la boulangerie de Paris; pour juger de la préférence des deux moutures, nous allons établir le revenu en argent de chacune d'elles. Supposons que 100 kilogrammes farines blanches 1re qualité, propres à la boulangerie de Paris,