se paient 30 fr.; nous aurons les proportions suivantes :

*Mouture américaine.*

| | | |
|---|---|---|
| 72 k°. de farine 1re à 30 fr. les 100. . | 21 | 60 |
| 4 *id.* de farine 2e à 25. . . . . | 1 | |
| 2 *id.* de farine bise à 16. . . . . | | 30 |
| 12 *id.* son gros et petit. . . . . | 3 | |
| 5 *id.* recoupettes . . . . . | | 66 |
| 3 *id.* remoulage. . . . . | | 40 |
| | 25 | 96 |

*Mouture à la française dite économique.*

| | | |
|---|---|---|
| 64 k°. de farine 1re à 30 fr. les 100. . | 19 | 20 |
| 6 *id.* de farine 2e à 25 . . . . . | 1 | 50 |
| 6 *id.* farine bise . . . . . | | 90 |
| 22 son, recoupes, etc. . . . . | 3 | 36 |
| | 24 | 69 |

On voit par ce résultat qu'en supposant que les farines dites 1re qualité, provenant de la mouture, française se vendent le même prix que celles qui proviennent de la mouture américaine, ce qui n'est pas exact, la différence dans le commerce étant à l'avantage de ces dernières, il y aurait encore un bénéfice de 1 fr. par quintal à adopter le système de mouture par pression; la raison, la voici : c'est que ce système agissant en pressant le blé et non pas en le déchirant, le son se pulvérise moins et par conséquent se mêle moins avec la farine, d'où il suit que la mouture américaine fournit une plus grande quantité de farine blanche que sa devancière.

### § IX. — Des différentes espèces de farines.

On voit que par les deux espèces de moutures consacrées à faire de la farine blanche propre à la boulangerie de Paris, il n'y a en apparence que trois qualités de farine.

1° La farine 1re qualité dite farine blanche.

3° La farine 2e.

3° La farine bise.

Mais, suivant la nature des blés qui ont été moulus, et suivant la perfection des organes de la mouture, les farines ont plus ou moins de qualité. Dans le chapitre relatif à la boulangerie nous dirons un mot des procédés dont usent les boulangers pour apprécier ces diverses qualités, il nous suffit aujourd'hui de dire qu'entre les farines vendues sur place comme première qualité et employées comme telles, il y a une différence de la dernière à la première marque de 7 à 8 fr. par sac.

### § X. — De la conservation des farines.

La farine est en général d'une conservation très difficile, et c'est presque toujours *une mauvaise spéculation que de la garder en magasin*. Pendant les mois d'hiver, c'est-à-dire d'octobre à avril, elle n'éprouve aucune altération, mais une fois le printemps arrivé, et jusqu'à la fin d'août, elle est sujette à fermenter, à prendre un mauvais goût et à perdre beaucoup de sa valeur.

Mais comme il peut arriver qu'on soit forcé par les circonstances commerciales de la conserver pendant un laps de temps, nous allons rappeler quelques-unes des règles prescrites pour éviter autant que possible les détériorations que nous venons de signaler.

Le *magasin* où l'on place les farines au printemps doit être *bien sec;* il faut éviter d'empiler les sacs les uns sur les autres; il faut les placer debout, par rangées et de manière qu'ils ne se touchent pas. Dans le moment des fortes chaleurs on doit avoir soin de passer dans les sacs une sonde en fer, comme une baguette de fusil, pour vérifier si l'intérieur du sac ne prend pas de chaleur; si on s'aperçoit que la farine pelote, ou qu'elle commence à devenir chaude, il faut avoir soin ou de la vider aussitôt, et de la remettre en sacs après 24 heures ou de jeter les sacs sur le plancher, de les rouler en divers sens, d'appuyer fortement dessus, de diviser ainsi les parties qui tendaient à s'agglomérer et à fermenter. Ces précautions sont indispensables, car, dès que la fermentation commence, si on ne l'emploie pas, en quelques jours le sac de farine ne forme plus qu'un seul morceau; on est obligé de le battre pour le vider et de passer les blocs de farine qu'on en retire sous des rouleaux ou des meules, pour les diviser et les pulvériser; opération coûteuse et qui ne rend jamais à la farine sa qualité primitive; elle est alors comme de la cendre, conserve un goût alcalin, et ne peut plus s'employer seule.

La qualité des blés moulus et la manière de les moudre *influent beaucoup sur la conservation des farines.* Celle qui provient de blé sec, de blé bien épuré, qui n'a pas été mise chaude dans les sacs, sera bien plus long-temps saine, que celle qui sera le produit d'un blé naturellement tendre, ou avarié, ou d'une mouture mal soignée.

Les farines qu'on destine aux expéditions maritimes, ou que le commerce exporte en Amérique, sont *enfermées dans des barils et presque toujours étuvées;* les meuniers de l'Amérique du nord excellent dans ce genre d'industrie, dont ils se sont emparés au détriment de Bordeaux qui le faisait presque exclusivement autrefois et dont les *minots* étaient grandement réputés. Le gouvernement des États-Unis, a lui-même fixé des règles à suivre pour déterminer la qualité des farines destinées à l'exportation, et frappe les barils après expertise d'une estampille particulière suivant la qualité de la marchandise qu'ils renferment. Il serait à désirer que ce genre d'industrie reçut chez nous les mêmes soins et les mêmes encouragemens. Marseille, Bordeaux et le Havre, seraient à même de faire un commerce profitable avec l'Amérique du Sud et de faire concurrence aux Etats-Unis.

### § XI. — Des différentes espèces d'issues.

Nous avons parlé des *sons*, gros et petits, des *recoupettes* et *remoulages*. Ces produits qui forment à peu près le cinquième du poids du blé moulu, sont pour les bestiaux une nourriture estimée. Le gros et le petit son se donnent aux chevaux et aux moutons; les recoupes et les remoulages aux vaches; les nourrisseurs de Paris en font une grande consommation. On conçoit que plus ces issues