ten grenu qui provient d'une farine mal fabriquée. Lorsque l'eau de lavage découle limpide, il reste dans la main, pour résidu, le gluten élastique que l'on pèse.

« On laissera reposer pendant une heure l'eau de lavage contenue dans le vase conique; il se forme à la partie inférieure du vase un dépôt qu'il faut avoir soin de ne pas troubler; décanter, avec un siphon, l'eau qui le surmonte; deux heures après, aspirer avec une pipette l'eau qui l'a encore surmonté.

« En examinant ce dépôt on remarquera facilement qu'il est formé de 2 couches distinctes : la supérieure, d'une couleur grise, est le gluten divisé, sans élasticité; l'autre couche, d'un blanc mat, est l'amidon pur.

« Quelques temps après, on enlève avec précaution, en se servant d'une cuillère à café, une partie où toute la couche de gluten qui se divise; une résistance, qu'il ne faut pas chercher à vaincre, indique la présence de la couche d'amidon, qu'il faut laisser sécher entièrement jusqu'à ce qu'elle devienne solide; dans cet état, la détacher en masse du verre, en appuyant légèrement l'extrémité du doigt tout autour jusqu'à ce qu'il cède, en lui conservant toujours sa forme conique.

« La fécule de pomme de terre, plus pesante que celle du blé, s'étant précipitée la première, se trouve placée à l'extrémité supérieure du cône. Mais comment la reconnaître dans cette masse uniforme où la loupe, et même le microscope, ne laissent apercevoir aucune différence, du moins assez sensible, pour la constater? Par un réactif, le seul qui agisse uniformément sur toutes les fécules, l'iode qui possède, comme on sait, la propriété de colorer en bleu foncé toutes les substances féculantes, excepté cependant dans la circonstance qui sert de base à ce procédé.

« La fécule de pomme de terre insoluble à l'eau froide, triturée dans un mortier d'agate, sa dissolution filtrée, prend, au contact de la teinture d'iode concentrée, une couleur bleue foncée. Une dissolution de fécule de blé soumise à la même épreuve se colore à peine d'une très légère teinte jaunâtre, qui se perd presque aussitôt, tandis qu'il faut plusieurs jours à la fécule de pomme de terre pour se décolorer entièrement.

« Ainsi, en enlevant avec un couteau un gramme d'amidon ou vingtième de la farine éprouvée, de l'extremité supérieure du cône, pour le soumettre à l'épreuve ci-dessus indiquée, la coloration en bleu foncé qui se manifestera aussitôt par le contact de l'iode indiquera positivement la fécule de pomme de terre; et la preuve qu'elle n'est pas mélangée dans la masse conique, c'est que si on enlève du même cone tronqué une deuxième couche d'amidon d'un poids égal à la première, pour la soumettre à la même épreuve, on n'obtiendra plus de coloration bleue, à moins qu'il n'y ait un excès de fécule de pomme de terre; alors on continuera l'opération jusqu'à ce qu'elle ne se présente plus.

« Pour apprécier la qualité de fécule de pomme de terre ajoutée à la farine, la série de proportion à examiner n'est pas très considérable. Les meuniers ne commencent à trouver de l'intérêt à falsifier qu'avec une addition de 10 p. 0/0 de fécule; s'ils voulaient l'augmenter jusqu'à 30 p. 0/0, il n'y aurait plus de panification possible dans l'état actuel de la boulangerie. C'est donc depuis 10 p. 0/0 jusqu'à 25 qu'il faut étudier les proportions de fécule; en les indiquant par 5e on reconnaîtra néanmoins, par ce procédé, la présence de la plus petite quantité de fécule, même au-dessous de 5 p. 0/0.

« Ainsi, en enlevant du cone d'amidon 5 couches successives d'un gramme chacun, et en les éprouvant par ordre, de la manière prescrite ci-dessus, la coloration bleu foncé que donnera l'épreuve indiquera positivement l'addition de 5 p. 0/0 de fécule de pomme de terre par couche éprouvée.

« Il est important de procéder exactement de la manière et avec les instrumens indiqués plus haut, car autrement les résultats soumis à des conditions différentes changeraient et jetteraient l'observateur dans une erreur complète. Par exemple, pour abréger l'opération, on sera peut-être tenté de triturer la farine sans séparer le gluten de l'amidon. Alors on n'obtiendra aucune coloration, quelle que soit la quantité de fécule de pomme de terre qui pourrait s'y trouver, parce que le gluten qui sert d'enveloppe à l'amidon le protége de l'action du pilon et l'empêche d'être déchiré; l'amidon reste, par conséquent, insoluble.

« Un mortier de verre ou de porcelaine émaillée est insuffisant; leur paroi intérieure trop unie laisse glisser la fécule sans la déchirer.

« Un mortier en biscuit, sans être émaillé, présente au contraire des aspérités trop saillantes, la chaleur qui se manifeste à la trituration, ou une autre cause qu'on ne peut expliquer, fait prendre à la dissolution de blé une couleur sinon bleue, du moins violette si foncée, qu'il y aurait du doute dans les comparaisons.

« Le mortier d'agate est le seul qu'on doive employer.

« Il faut éviter aussi d'exposer à la chaleur le dépôt qui se forme dans le verre conique pour obtenir une dessiccation plus prompte; une température trop élevée, en dissolvant d'abord les fécules, et un commencement de fermentation, établirait entre elles une identité si parfaite qu'il serait impossible d'en reconnaître la différence.

« Il est de la dernière importance d'opérer toujours dans les mêmes conditions et avec des qualités semblables.

« En résumé, il faut séparer le gluten de l'amidon et le peser pour apprécier la qualité de la farine; laisser reposer et sécher après décantation de l'eau le dépôt qui se forme au fond du vase conique pour ensuite le détacher en masse, en ayant soin de ne pas détruire sa forme conique. En enlever 5 couches successives, d'un gramme chacune, en commençant par la partie supérieure du cône; les laisser sécher complétement pour les pulvériser séparément et par ordre. Triturer dans un mortier d'agate la 1re couche, ou, pour plus de facilité, une partie de cette couche, d'abord avec la molette sèche, ensuite légèrement mouillée, en ajoutant peu à peu de l'eau jusqu'à ce que la dissolution soit complète. Faire filtrer au papier cette dissolution. Plonger l'extrémité