

LE BLANCHIMENT DES FARINES

L'avis que nous avons publié dit le Marché Français, d'un procédé pour l'amélioration, l'augmentation du rendement de la mouture et le blanchiment progressif des farines, inventé par un meunier, nous fait un devoir de donner, aujourd'hui que les brevets se trouvent régularisés, des détails sur cette invention au sujet de laquelle de nombreuses demandes de renseignements nous ont été adressées.

Voici, aussi complète que possible, une note descriptive qui donnera une idée exacte de l'invention.

Dès l'année 1899, fait connaître M. C. Eybert, meunier à Livron [Drôme], propriétaire du brevet avec son frère, M. A. Eybert, ancien élève de l'Ecole polytechnique, nous nous sommes occupés de la question du blanchiment des farines et nous avons correspondu avec M. Frichot à ce sujet. Nous avons repris nos études lorsque les divers procédés actuellement connus ont fait leur apparition, nous les avons examinés avec le plus grand soin et aucun d'eux ne nous ayant paru applicable à notre usine, nous avons cherché une disposition nouvelle permettant de faire une installation rapide, peu coûteuse et ne nécessitant la construction d'aucune chambre à farine, d'aucun élévateur ou de tout autre appareil qui aurait réduit les emplacements très rares dont nous pouvons disposer dans notre moulin.

Nous avons été ainsi amenés à installer la fabrication du gaz blanchissant en dehors de l'usine elle-même, ce qui a en outre l'avantage de supprimer toute manipulation chimique ou électrique dans le voisinage de la farine. Pour modérer l'action de notre gaz blanchissant nous avons trouvé avantageux de le mélanger à l'acide carbonique et nous avons alors remarqué que l'emploi de ce dernier gaz permettait d'améliorer considérablement la mouture lorsqu'il était préalablement refroidi et complètement dessé-

L'hon. J. D. Rolland, Léon Rolland, S. J. B. Rolland,
Président. Trésorier. Vice-Président.

La Compagnie J.-B. ROLLAND & Fils
6 à 14 rue St-Vincent, MONTREAL.

**LIBRAIRIES, TAPISSERIES et
ARTICLES POUR LES CLASSES.**

Nos voyageurs sont sur la route avec ces diverses lignes, et nous vous engageons à voir leurs échantillons avant de placer votre commande.

Nouveaux Arrivages

Raisins, Prunes, Noix,
Liqueurs Fines,
Cognac Autruche,
Gin Kiderlen et Croix d'Honneur.

AUSSI A DES PRIX INTERESSANTS

500 boîtes Raisin Valence 28 lbs.
500 caisses Pommes en canistres de 1 gallon.

Nazaire Turcotte & Cie,
ÉPICIERS EN GROS
54-56-58-60, rue Dalhousie, Québec.

**Biscuits et
Sucreries**

DE HAUTE QUALITE

A prix remunerateurs pour le detailleur.

Nos voyageurs sont sur la route avec une ligne intéressante d'échantillons.

Nos Agents : QUEBEC,

BOIVIN et GRENIER,
63 Dalhousie.
" OTTAWA,

PROVOST et ALLARD
Epiciers en Gros.

Du Sault & Cie

ché par son passage à travers une colonne de chlorure de calcium.

On sait en effet que le blutage de la farine se fait d'autant mieux que la température est plus basse et l'atmosphère moins chargée d'humidité;

Par un temps sec et froid, le blutage se fait bien mieux que par un temps chaud car l'élévation de la température en faisant dégager dans le milieu ambiant une partie de l'eau contenue dans la farine fait "suer" cette dernière qui passe alors moins facilement à travers le tissu de soie ou le tissu métallique employé à son blutage. Par un temps humide le même inconvénient se retrouve et avec certains blés produisant des farines grasses on obtient un blutage très défectueux et un moins bon rendement.

Enfin quelle que soit la puissance de l'aspiration placée sur les broyeurs et les convertisseurs, il se produit toujours dans certains passages des dépôts de farine à l'état de pâte gluante; cela représente un déchet assez grand si l'atmosphère est humide ou si les blés travaillés sont humides ou sont insuffisamment séchés après leur lavage.

Il y a donc grand intérêt à entretenir à l'intérieur des appareils de blutage de broyage ou de convertissage, une atmosphère aussi sèche que possible et à température peu élevée inférieure à celle de l'air ambiant lorsque cette dernière devient trop élevée.

On obtient ainsi de la farine régulière, parfaitement homogène et un rendement plus élevé qui reste constant malgré les variations de la température ou du degré hygrométrique de l'atmosphère.

Nous sommes arrivés à ce résultat par l'emploi d'un courant gazeux d'acide carbonique absolument sec qui est envoyé dans chaque appareil de blutage, de broyage ou de convertissage avec une intensité réglable à volonté et au moyen du dispositif dont voici la description.

Dans un local spécial, placé généralement en dehors du moulin, on installe un gazomètre qui reçoit et emmagasine

SEL

Toutes les sortes. Promptes Livraisons.
Pas de meilleurs prix ailleurs.

VERRET, STEWART & CO.
MONTREAL