

des féculeries, lorsque le cultivateur extrait lui-même la fécule, ajoutent encore à la compensation.

Ce premier point, qui n'est qu'accessoire, mérite déjà considération.

Parlons de la fécule. On l'emploie à une foule d'usages. Desséchée à 100 degrés, la fécule peut fournir presque autant de pain que la farine des céréales. Toutefois, elle ne contient pas de gluten, et le pain qui en serait exclusivement composé serait d'une très médiocre valeur nutritive, mais mêlée par les boulangers à la farine de froment, dans une proportion de 15 à 20 pour cent, non au-delà, on ne peut s'en apercevoir. Nous devons dire que ce mélange est une fraude quand le boulanger ne le déclare pas à l'acheteur.

On emploie dans les papeteries une grande quantité de fécule pour le collage à la cuve.

On en fait, avons nous dit, des pâtes alimentaires, dont le détail nous paraît inutile pour le moment.

On la convertit en sucre et sirop pour divers besoins et surtout pour l'amélioration des vins faibles et la fabrication des bières.

Enfin, la dextrine s'obtient de la fécule et il s'en fait une dépense considérable pour les apprêts et le gommage des tissus de coton, des indiennes, etc. pour la fabrication de l'encre, des papiers peints, etc.

Ces applications variées ont évidemment pour résultat d'assurer un écoulement prompt et facile de la marchandise.

En France, la fabrication de la fécule est très étendue. Voici, pour procéder en petit, les moyens en usage.

D'abord, la patate doit être parvenue à son dernier degré de maturation et être traitée le moins tard possible dans la saison, car plus tôt on fabriquera, et plus on obtiendra de produit.

On fait tremper les patates pendant environ six heures dans un bassin d'eau, pour amollir l'épiderme et faciliter son enlèvement. Peu importe comment cet enlèvement se fait pourvu qu'il soit bien fait, parce que lorsqu'il est imparfait la fécule est moins blanche et se vend moins cher. Autrefois, on enlevait l'épiderme en frottant fortement les patates les unes contre les autres, dans un baquet avec un balai usé. Ce moyen, s'il n'est plus en pratique dans les grandes entreprises, n'en est pas moins bon aujourd'hui qu'alors dans les petites.

On les réduit ensuite en pulpe fine à l'aide d'une râpe. Le *rapage* est une des parties les plus importantes de l'opération ; la proportion de fécule que l'on obtient de la patate dépend de la division à laquelle ce tubercule a été porté.

Lorsque ces premières opérations sont faites, on porte la pulpe sur un tamis en crin ou en toile métallique. On malaxe vivement la pulpe entre les mains, afin de faire entraîner par un filet d'eau qui coule au milieu du tamis, toute la fécule mise en liberté. Le liquide s'écoule limpide au milieu du tamis. Après que tous les grains de fécule libre ont été entraînés par l'eau, on jette de côté la pulpe épuisée ; on jette une nouvelle couche de pulpe sur le tamis et on continue de même.