

d'un autre côté, avec de la farine dépourvue de son, on peut obtenir du pain bis.

Dans l'état actuel de nos mœurs, la préférence est acquise au pain blanc et il serait à peu près inutile de chercher à en faire préférer un autre d'une couleur moins agréable. L'habitude, la vanité, le désir de flatter la vue et le goût, sont de puissants motifs à opposer à toutes les raisons de la science. Il est vrai aussi que la fleur de farine est moins sujette à fermenter et se conserve en conséquence plus longtemps. Il n'en est pas moins incontestable que le système actuel est défectueux sous beaucoup de rapports, surtout en ce qui concerne l'alimentation des enfants. Or, la principale objection contre l'introduction du son dans le pain, se trouve résolue par le procédé de M. Mouriés, qui donne du pain blanc avec la farine qui, par les anciens procédés, aurait donné du pain bis. Quant au goût, il est, dit-on, supérieur à celui du pain préparé par le procédé ordinaire.

Sur cent parties de blé on obtient les quantités suivantes de farine et de pain blanc :

	Farine.	Pain.
Procédé ordinaire.....	70	92
M. Mouriés.....	84	110

On voit donc que, par le dernier procédé, il n'y a à rejeter de la panification que 16 parties de son, et que, sur cent parties d'un même blé, on aura 16 à 18 parties de pain blanc de plus que dans l'ancienne fabrication. Enfin, le résultat le plus important est de fournir un pain plus nourrissant et plus approprié aux besoins de l'organisme, tout en effectuant une économie très importante sur le procédé ordinaire. D'ailleurs il ne s'agit plus ici d'une théorie, car ce nouveau procédé de panification avait été adopté par l'empereur Napoléon III, pour la fabrication du pain destinée à la garnison de Paris, qui se composait alors de cent mille hommes.

Les médecins prescrivent depuis longtemps le pain de son dans la dyspepsie, le diabète et autres maladies où la perte de substance l'emporte sur la restauration. De même que