

la pomme de terre, perdant l'eau de végétation qu'elle contient, donne un produit d'apparence cornée, qui se moisit souvent et se colore toujours par la concentration à la surface et par l'altération au contact de l'air, des sucs qu'elle renferme. Dès 1813, un de vos vice-présidents, qui justifie à tant de titres le respect et la vénération dont vous l'environnez, M. de Lasteyrie, avait proposé l'emploi de lavages méthodiques pour enlever aux tranches de pommes de terre la matière aère qu'elles contiennent, et produire ainsi une farine à la fois plus blanche et moins sapide. En Allemagne, depuis un certain nombre d'années, on a fait procéder ces lavages à l'eau froide par une macération dans de l'eau aiguisée d'acide sulfurique. Dans ces derniers temps enfin, on a conseillé l'immersion de ces tranches récemment coupées dans une dissolution saturée de chaux. Par ces diverses méthodes on obtient, en effet, des galettes minces, très-sèches, d'un blanc éclatant, susceptibles d'être facilement réduites en farine, mais dans lesquelles on trouve encore, à un degré assez prononcé, la saveur propre à la pomme de terre. C'est à l'obtention des produits de genre que M. Auguste Clerget a consacré ses efforts : seulement il lui a paru convenable de n'employer ni l'acide sulfurique ni la chaux, et d'en revenir aux lavages méthodiques de M. de Lasteyrie ; il les complète seulement avec de l'eau à 25 ou 30 degrés, plus propre, selon lui, à enlever à la pomme de terre les principes auxquels elle doit sa saveur. Un inconvénient commun à ces diverses méthodes, c'est que, par ces lavages prolongés, on enlève aussi à la pomme de terre une partie notable de la matière azotée, dont elle contient de trop faibles proportions pour qu'on puisse, sans inconvénient, s'exposer à en perdre une partie. L'emploi de l'acide sulfurique, qui coagule et rend insoluble l'albumine végétale, obvie en partie à cet inconvénient ; on l'évite d'une manière complète par la dessiccation de la pomme de terre cuite et la conservation de tous les solides qu'elle contient. Quoiqu'il en soit, bien que la confection d'une farine de pommes de terre crue ne soit pas, à notre avis, le meilleur mode de conservation des pommes de terre, et que la méthode proposée par un des concurrents

dont il nous reste à parler nous paraisse préférable, votre comité des arts chimiques vous aurait demandé une récompense pour M. Auguste Clerget, si celui-ci, ayant déjà mis à exécution en grand les procédés que nous venons de rappeler, était en mesure de livrer au commerce, à des prix modérés, la pomme de terre crue et réduite en farine. Nous attendons cette époque, qui paraît devoir être prochaine, pour examiner de plus près cette industrie et solliciter pour elle, s'il y a lieu, les encouragements de la Société.

Les divers concurrents ont essayé de répondre à la deuxième question et proposé des moyens mécaniques pour l'égreinage des pommes de terre cuites. M. Dard est l'auteur d'une machine pour cet usage, qui, à un premier examen fait par quelqu'un des membres de votre comité des arts mécaniques, a paru fort bien entendue. Cette machine a été provisoirement déposée dans vos collections ; mais son auteur n'ayant pu se rendre aux invitations qui lui ont été adressées pour la faire fonctionner, et édifier pleinement vos comités sur l'utilité de cet appareil avant la clôture du concours, nous n'avons pas à nous prononcer à son sujet, et nous ne pouvons que réserver à cet industriel tous ses droits aux récompenses ultérieures que pourra décerner la Société.

M. Voinechet, habile boulanger de Dijon, qui, de concert avec M. Porcheron lui-même, s'était occupé, il y a quelques années, d'introduire dans la panification la farine de la pomme de terre préparée par ce dernier, a présenté, pour prendre une part directe à ce concours, une note qui lui est personnelle. Aux essais qu'il avait exécutés précédemment il en a ajouté d'autres, dans lesquels, conformément aux conseils renfermés dans le programme de la Société, il a essayé, dans la panification de la farine de blé, d'associer à la farine de la pomme de terre cuite du gluten humide. Il a pu confectionner ainsi un pain dont les qualités, constatées par l'Académie de Dijon, ont été vérifiées en partie par les membres de votre comité. Quoique ces essais n'augmentent pas de beaucoup nos connaissances sur la panification de la pomme de terre, nous aurions proposé de décerner une récompense à M. Voinechet, si ses essais,