

ment le même que si la fertilité de nos champs de blé avait été augmentée du même montant. ”

Quelque soit le mérite incontestable de cette préparation, il reste à savoir si son coût n'empêchera pas son adoption générale. D'ailleurs il semble qu'un procédé faisant servir à la même fin les phosphates naturellement contenus dans les graines céréales pourrait fournir des résultats encore plus avantageux. Car, ces sels sont alors intimement combinés avec la matière organique et doivent être en conséquence plus propres à l'assimilation.

L'administration du phosphate de chaux, dans plusieurs maladies et en particulier dans le rachitisme et le ramollissement des os, n'a pas été suivie d'un grand succès, ce qui tendrait à prouver qu'il n'exerce pas alors le même pouvoir réparateur que dans sa combinaison naturelle avec les substances organiques.

Le procédé inventé par M. Mège-Mouriés, il y a déjà un certain nombre d'années, paraît donner des résultats très-avantageux sous ce rapport, et son adoption générale serait peut-être plus facile à obtenir. Les intéressantes recherches publiées par ce chimiste distingué sont déjà anciennes et assez connues pour que nous nous dispensions de les résumer ici.

Qu'il nous suffise de dire que le but de son procédé est de neutraliser un ferment spécial, appelé *céréaline*, résidant dans les cellules externes du péricarpe et qui, en contact avec le gluten, donne, entre autres produits, de l'ammoniaque, une matière de couleur brune et un produit azoté capable de transformer le sucre en acide lactique, toutes causes de la couleur et de la saveur du *pain bis*. Alors, tout en laissant une grande partie de son dans la pâte, par son procédé, M. Mouriés obtient du pain blanc. Conséquemment, la coloration du pain bis ne tient pas à la présence du son dans la farine, comme on l'avait pensé avant lui, puisque l'on peut faire du pain blanc avec de la farine contenant du son, et que