

augmenter l'étendue de son sol cultivable. Or, avec les habitudes d'alimentation de la France, la meilleure manière d'augmenter la consommation de la pomme de terre, c'est de l'employer à la fabrication du pain.

On s'est préoccupé de la crainte que les perfectionnements des procédés pour la panification de la pomme de terre ne vinssent en aide à la fraude, en lui permettant d'introduire clandestinement ce tubercule dans le pain ordinaire, dont le prix, on le sait, réglé par l'administration, suppose qu'il a été obtenu avec du froment pur. Une pareille pratique, laissant au pain sa valeur comme aliment amyacé, aurait pour résultat fâcheux de diminuer la dose des matières azotées, qui jouent dans l'aliment un rôle que ne saurait remplir l'amidon seul. Mais, parce que la fraude peut amener l'abus, sera-ce une raison pour proscrire l'usage d'un perfectionnement dont la fabrication des pains de luxe a déjà commencé à tirer parti ? Ceux qui ne veulent pas que le pain soit même soupçonné ne se doutent point être pas qu'un grand nombre de ces qualités de pain, les plus recherchées du public, ne doivent leur supériorité qu'à l'introduction, dans la pâte, d'une certaine quantité de pommes de terre équivalant à 6 ou 7 pour 100 de la matière solide du pain lui-même. Cette addition, faite à dose trop faible pour que la fiabilité alimentaire du pain en soit modifiée, et que l'on pourrait compenser d'ailleurs par l'emploi judicieux de farines riches en gluten ou du gluten lui-même, a pour résultat de donner, avec moins de ferment, un pain mieux levé, plus léger et bien dépourvu de cette saveur de bière qu'un excès de levure lui eût communiqué. Eh bien, puisque sans nous la pomme de terre s'introduit aussi dans le pain du riche, hâtons le moment où elle pourra aussi figurer dans le pain du pauvre, à dose notable, et en déterminant une diminution de prix proportionnelle à la quantité de pommes de terre employées ; et si l'abus survient, l'analyse chimique pourra toujours, au besoin, apprendre aux magistrats si la dose tolérée n'a pas été dépassée, et si le pain renferme bien cette quantité moyenne de gluten qu'il doit contenir encore après cette introduction.

La panification de la pomme de terre est un problème complexe. La Société,

qui l'avait ainsi compris, avait aussi partagé en trois sujets de prix distincts les objets sur lesquels elle avait attiré l'attention des concurrents. Un prix de 2,000 francs a été proposé depuis longtemps pour le meilleur mode de panification de la pomme de terre ; 1,500 francs ont été réservés pour récompenser le meilleur mode d'égreinage de ces tubercules cuits ; 1,500 francs, enfin, pour l'amélioration de procédés propres à la dessiccation de la pomme de terre cuite et divisée en pulpe.

Ce dernier problème présente, on le sent, une importance capitale. On sait combien sont fréquentes les altérations que peuvent éprouver les pommes de terre par l'action de causes diverses, la germination, la gelée, la maladie qui les a frappées récemment. On comprend, dès lors, combien il serait important de leur donner une forme qui, tout en les garantissant de ces altérations profondes, les ramènerait à un poids et à un volume moindres, et faciliterait ainsi leur emmagasinement et leur transport. La pomme de terre peut bien servir à contribuer à l'approvisionnement de la famille ; mais c'est seulement quand elle sera réduite en farine qu'elle pourra trouver place dans les greniers d'abondance d'un Etat ; c'est alors seulement que les années d'abondance pourront venir au secours des années de disette, et les pays où la récolte aura été abondante alimenter ceux où cette récolte aura manqué.

Aussi, dès l'an 1844, la Société, applaudissant aux efforts de M. Poreheron pour la préparation en grand de la pomme de terre cuite, lui décernait un encouragement qui l'a engagé à faire de nouveaux efforts et à se présenter au concours actuel. La Société doit citer ce zèle et le remercier de sa communication ; mais nous pensons que les moyens qu'il présente aujourd'hui rentrent dans ceux qui l'avaient déjà fait connaître, et pour lesquels il avait obtenu une récompense antérieure.

M. Auguste Clerget, auteur du mémoire No. 3, a eu l'intention de résoudre un problème analogue ; mais, moins préoccupé que la Société des avantages de la cuisson de la pomme de terre, c'est ce tubercule pris dans son état de crudité qu'il a essayé de transformer en farine.

Coupée en tranches et desséchée à l'air,