

On a proposé deux nouveaux procédés de panification tendant à faire entrer dans le pain tous les principes nutritifs des graines céréales.

Le Prof. Horsford, de Cambridge, Mass., a pris un brevet d'invention pour le premier procédé qui consiste à rendre à la farine les sels nutritifs qu'on lui a enlevés. Il obtient ce résultat au moyen d'une poudre à boulanger d'une composition particulière, ce qui rend l'usage de la levûre inutile. Les poudres ordinaires, destinées à faire lever la pâte, sont pour la plupart composées d'acide tartarique ou de crème de tartre et de bicarbonate de soude ou d'ammoniaque, mais celle du Prof. Horsford contient de l'acide phosphorique combiné en excès avec la chaux et la magnésie, et d'un autre côté, le bicarbonate de soude. Par ce moyen, la préparation de la pâte ne prend pas un temps aussi considérable, car il suffit de mélanger les deux poudres avec la farine et d'ajouter de l'eau, alors la pâte se lève facilement au moyen de l'acide carbonique mise en liberté par l'union de l'acide phosphorique avec le bicarbonate de soude.

Outre la restauration des phosphates, quels sont les avantages réclamés par l'auteur en faveur de cette nouvelle méthode ? Le pain préparé de cette manière possède, d'après lui, un excellent goût ; il se conserve frais plus longtemps, se digère facilement à l'encontre du pain frais ordinaire, qui est plus ou moins indigeste, et de plus il n'est point sujet à moisir aussi vite que celui préparé avec la levûre.

Ce procédé de panification a été reçu avec la plus grande faveur par beaucoup de savants d'Europe et d'Amérique. et le célèbre baron Von Liebig a entrepris de l'introduire sur le continent européen.

Voici comment s'exprime ce savant dans une lettre adressée à l'inventeur : « Je considère ce procédé comme un des présents les plus utiles que la science ait pu faire à l'humanité. Il est certain que cette préparation a augmentée la valeur nutritive de la farine de 10 p. c. et le résultat est précisé-