

Marque.	Farine d'écorçage.	Gruaux épurés.
Dur n° 1.....	8	47
Nord n° 1.....	8	45
“ n° 2.....	9	43
“ n° 3.....	9	41
N° 4 extra.....	8	38
N° 4.....	9	36
N° 5.....	7	32
Fourrage.....	6	26
Fourrage n° 2.....	5	16
Gelé n° 5.....	6	39

La farine d'écorçage des marques inférieures était de couleur plus foncée que celle des marques supérieures ; et les gruaux épurés des marques inférieures ne possédaient pas la même riche couleur jaunâtre que ceux des marques supérieures.

COULEUR DE LA FARINE.

La farine d'écorçage des marques inférieures était de couleur plus foncée que celle des marques supérieures ; et les gruaux épurés des marques inférieures ne possédaient pas la même riche couleur jaunâtre que ceux des marques supérieures.

ESSAIS DE PANIFICATION.

Nous avons fait plusieurs essais de panification avec les farines blanches des différentes marques de blé. Nous les avons faits passablement rigoureux de manière à faire ressortir clairement les différences qu'il pourrait y avoir dans la force des différentes farines. Nous avons essayé des méthodes légèrement différentes de fermentation de la pâte ; mais dans chaque cas nous avons réduit toute la farine en pâte au début de l'opération. Nous avons pétri la pâte deux fois, outre le pétrissage fonceur qu'elle avait reçu d'abord. Nous avons toujours employé les mêmes quantités de farine, de sel, de levure et de sucre ; et nous ajoutions de l'eau jusqu'à ce que tous les échantillons de pâte fussent autant que possible d'une consistance uniforme. Le buffet de fermentation était maintenu à environ 30° C. (= 91° F.), et le pain a été cuit à environ 205° C. (= 401° F.). Lorsqu'il a été froid, nous nous sommes assurés du poids et du volume des pains.

EAU ABSORBÉE DANS LA PANIFICATION.

La quantité d'eau absorbée et retenue par une farine transformée en pain est une considération très importante pour en déterminer la valeur pour la boulangerie. Le tableau suivant indique les moyennes d'un certain nombre d'essais de panification de la farine blanche de chaque marque de blé. Comme les pains étaient très petits et étaient parfaitement bien cuits, la quantité d'eau retenue était moindre qu'elle ne serait dans la pratique ordinaire de la boulangerie. Les résultats sont toutefois tous strictement comparables entre eux.