

rence entre les quantités de pain fournies par ces farines ne peut pas être aussi considérable qu'entre celle des farines d'hiver et de printemps, car le Ladoga et le Fife rouge n'accusent qu'un très petit écart dans leurs taux d'eau respectifs tandis que les blés d'hiver et de printemps en accusent un bien plus considérable.

DOSAGE DIRECT DU GLUTEN DANS LES FARINES DU FIFE ROUGE ET DU LADOGA.

Cette opération consiste à entraîner l'amidon par le lavage, et à sécher dans l'étuve à vapeur jusqu'à complète dessiccation le résidu pâteux que l'on pèse ensuite. Le gluten brut consiste en plusieurs albuminoïdes, de composition très rapprochée, principalement en fibrine, gléadine et mucéline, outre une petite quantité de matières grasses et de substances minérales.

Il a été prouvé par M. Bertrand (Comptes-rendus, xevii, 496), qu'une farine peut donner des quantités de gluten différentes suivant le mode d'opération et le degré de lavage. Je décrirai donc succinctement le procédé que j'ai employé.

Dix grammes de farine furent pesés et réduits en pâte avec 5 centimètres cubes d'eau. Cette pâte fut ensuite soumise à des lavages successifs dans des volumes de 50 centimètres cubes d'eau jusqu'à ce que l'eau de lavage fut pure d'amidon. Le gluten brut ainsi obtenu fut étendu sur un verre de montre et séché à l'étuve jusqu'à ce que le poids resta constant. Pour obtenir des résultats aussi exacts que possible nous fîmes quatre dosages directs avec chaque espèce de farine et avons pris ensuite la moyenne qui est :

	Gluten sec.
Ladoga.....	15.26 pour 100
Fife rouge.....	15.35     "

D'après la nature du procédé, cette détermination directe du gluten ne doit pas être considérée comme étant aussi exacte que la détermination des albuminoïdes obtenue en multipliant le poids de l'azote par 6.25. Car, comme il a été déjà dit, le taux de gluten trouvé de cette manière varie suivant le procédé employé. Néanmoins, il fournit une preuve à l'appui de la similarité de composition de ces blés, et, avec les données analytiques mentionnées ci-dessus, justifie ce que j'ai avancé dans la discussion des valeurs respectives des blés Fife rouge et Ladoga, concernant la quantité de substances albuminoïdes ou gluten qu'ils renferment, telle que l'analyse chimique l'a déterminé.