

Recoupe.—Ce produit a traversé la soie gaze n° 20 et a été retenu sur la soie n° 10.

Son.—Par ce terme nous désignons ce qui retient en dernier lieu la soie gaze n° 20. La proportion entre la recoupe et le son n'a guère varié dans les sept premières marques, la quantité de la recoupe étant un peu plus faible que celle du son. Dans les deux dernières marques la quantité de recoupe et de son étaient à peu près égales. Comme les différences ont très peu d'importance, puis-qu'on peut si facilement faire varier la proportion relative entre les deux produits par de légers changements dans la méthode de mouture, il nous paraît être inutile de donner les chiffres de chacun; nous n'indiquons que les chiffres totaux.

Le tableau suivant fait connaître le rendement en farine, en recoupe et en son, pour les différentes marques de blé. Ces essais de mouture ont été faits en double et les chiffres du tableau sont les moyennes des deux essais.

RENDEMENT EN FARINE, EN RECOUPE ET EN SON.

(Les chiffres sont les taux centésimaux des produits totaux obtenus).

Marque.	Farine blanche.	Troisième farine.	Farine totale.	Recoupe et son.
Marque 1	64½	6½	71	29
N° 1	62	7½	69½	30½
N° 2	61	8	69	31
N° 3	59½	8	67½	32½
N° 4 EXTRA	56	10	66	34
N° 4	52	14	66	34
N° 5	45½	14½	60	40
Écorigage	38	21	59	41
Écorigage n° 2	22	27	49	51
Grain n° 3	45	16	61	39

On verra que les chiffres de la farine blanche et de la farine totale vont en diminuant depuis les marques supérieures aux inférieures, tandis que les chiffres de la troisième farine et du son vont en augmentant. Ces variations sont assez régulières, bien que les différences entre deux marques s'accroissent à mesure que l'on arrive aux marques inférieures.

Comme nous l'avons déjà dit, la farine blanche contient dans chaque cas toute la farine qui (d'après sa couleur) paraissait être propre à la panification.

La forte proportion de troisième farine produite par les échantillons inférieurs de blé fait clairement voir leur caractère d'infériorité.

FARINE D'ÉCORÇAGE ET GRUAUX ÉPURÉS.

Il peut être intéressant au point de vue du meunier de faire connaître les proportions de farine d'écorçage (break flour) et de gruaux (middlings) épurés obtenus par la mouture des différentes marques. Les chiffres de la farine d'écorçage sont les moyennes de trois déterminations. Les gruaux épurés ont été déterminés une seule fois.

Nous n'avons pas fait de farine de choix (patent); mais la quantité produite de farine nous donnera une bonne idée de celle de farine de choix que l'on pourrait obtenir de chaque marque.

Les gruaux ont été faits à la manière ordinaire et ont été ensuite épurés par le blutage et par l'emploi d'une soufflerie qui a emporté les particules de son. Les gruaux épurés ont traversé la soie gaze n° 50 et ont été retenus par la soie à bluterie n° 9. La farine d'écorçage a traversé la soie n° 10.

Les chiffres qui suivent sont les taux centésimaux du blé moulu.