

# BULLETIN DES GRAINS & FARINES

ET DU COMMERCE DE LA RÉGION LYONNAISE  
PARAISANT LE DIMANCHE

Abonnements : 2 fr. 50 pour 6 mois ; 5 fr. par an. — S'adresser à l'imprimerie Bourgeon, rue St-Paul, 36, Lyon.

## MARCHÉ DE LYON.

Lyon, 7 juillet 1883.

### BLÉS.

Les avis sur les récoltes sont unanimes cette semaine à constater une amélioration notable dans leur état ; dans certaines contrées la moisson du seigle est commencée, dans l'ensemble cette récolte sera médiocre ; le blé paraît généralement gagner en qualité, avec la chaleur, ce qui compensera le déficit du plant ; la grenaison du blé s'effectue partout dans des conditions normales ; la satisfaction est donc générale jusqu'à présent.

La tendance reste lourde sur le blé dans presque toutes les directions, et plusieurs marchés accusent encore de la baisse ; cependant, c'est plutôt à l'abstention de la meunerie qu'à l'abondance des offres qu'il faut attribuer ce mouvement.

Les transactions sont toujours excessivement calmes dans nos ports maritimes ; les importations ont atteint un chiffre assez élevé, et les détenteurs, pour vendre, ont dû faire des concessions, mais cependant cela n'a pas suffi à donner de l'activité aux affaires ; les prix en ont subi une dépréciation dont les acheteurs n'ont pas cherché à profiter ; le marché de Paris est lourd, le stock du blé et farine s'est considérablement augmenté.

Il y avait une grande affluence au marché de ce jour sur la place du Pont. — La culture était bien représentée mais ne faisait pas d'offres. On était en quête de nouvelles plutôt qu'en quête d'affaires, ces dernières continuant à être calmes.

L'état de la saison ne permet pas encore de prendre position ; aussi les prix sont très indécis avec tendance faible.

La meunerie ne recherchant, par continuation, que les bons blés qui sont excessivement rares, les affaires sont presque nulles ; les prix sont difficiles à établir en raison des écarts considérables qui se produisent selon l'état de conservation de la marchandise ; les premières qualités se maintiennent fermes ; les ordinaires et inférieures sont presque invendables.

Les prix ci-dessous sont ceux de samedi dernier.

Nous cotons : Blés		
du Dauphiné 1 <sup>er</sup> choix . . . . .	25, »	25,50
— ordinaire . . . . .	24,75	25,50
de Bresse 1 <sup>er</sup> choix . . . . .	25,50	25 »
— ordinaire . . . . .	25, »	24,50
du Bourbonnais . . . . .	25,25	25,75
de Bourgogne . . . . .	24,50	» »
Blés de Russie . . . . .	29 »	26,50
Blés de Danube . . . . .	26,25	» »

Les 100 kil., gare Lyon ou environs.

Sur la place de Bordeaux, le marché est toujours très calme, on fait peu d'affaires, vu l'indifférence des acheteurs. Il y a du blé disponible en rade ; les prix ont fléchi cette semaine sur le disponible, par suite de la nullité de la demande sur notre place, ensuite à cause de la

baisse d'Amérique qui influence toujours plus ou moins les acheteurs.

A Marseille, le marché est lourd par continuation. La plupart des affaires traitées sont tenues secrètes, pour ne pas divulguer les prix de baisse. En somme, mauvaise tenue générale.

A Bordeaux, on signale un peu de baisse. Le blé de pays est tenu à 20 fr. les 80 k., et les blés roux d'Amérique sont cotés 20.25 pour le disponible, et 21 fr. pour le livrable en août et septembre.

A Nantes, la tendance reste faible aux prix 19.25 à 19 fr. les 100 kil. pour les blés de pays et de 26.75 à 26.50 les 100 kil., sur wagon à St-Nazaire, pour les blés roux d'hiver d'Amérique.

Au Havre les affaires sont toujours aussi nulles et l'on ne signale aucun changement dans les prix.

Hier, à Londres, il y avait quelques demandes pour le Continent et deux chargement ont été relevés à la côte pour cette destination ; on a obtenu 44/8, pour Rouen, d'une cargaison d'Australie (25.80 les 100 kil.) et l'on demandait 45/» pour des blés blancs du Canada (26,09 les 100 kilog.)

Anvers accusait hier du calme et de la baisse sur le blé comme sur le seigle.

Les marchés allemands sont calmes avec tendance à la baisse.

Saint-Petersbourg (cours du 3 juillet) est en baisse, à 13 roubles 50 kopecks, le tchetwert, contre 13 70 précédemment (fr. 21 32 les 0/0 kilogr., contre fr. 21 72).

Le marché américain a subi cette semaine une assez forte dépréciation qui a entraîné les cours assez bas ; ce mouvement de baisse a été suivi par presque tous les marchés européens. Cette baisse inexplicable en Amérique, étant donné que sa récolte paraît devoir être déficitaire, ne peut se comprendre que par la dépréciation que les cours ont subie à la suite de la suspension de paiement de fortes maisons en Amérique, dont la place de New-York surtout a été fortement impressionnée.

Les cours ne pourront donc que remonter, surtout si la température ne se montre pas favorable d'ici à la récolte.

États-Unis. — Les expéditions pendant la semaine finissant le 2 juillet, se sont élevées à 327.670 quintaux métriques, dont 65.190 pour le continent, 75.950 pour la France et 186.620 pour l'Angleterre.

Dardanelles. — Du 20 au 26 juin, 46 navires dont 10 vapeurs, portant ensemble 300.400 qx métriques blé ont passé le détroit : 23 en provenance de Tangarock, 2 d'Odessa, 6 de Yeski, 7 de Berdianska, 2 de Tembruck, 1 de Varna, 1 d'Ismail, 1 de Burgas, 1 de Lampsak, 1 d'Ibraïla 1 de Sulina. De ce nombre, 23, dont 5 vapeurs se sont déclarés pour Marseille ; 5, dont 4 vapeurs pour Malte ; 1 voilier pour Messine

1 vapeur pour Cette, 6 voiliers pour Gibraltar, 3 pour l'Adriatique, 3 pour Taragone, 1 pour l'Angleterre, 1 pour Naples, 4 pour la Grèce.

### FARINES.

La meunerie maintient ses prix ; la consommation maintient ses offres : résultat affaires nulles.

La récolte blé se présente dans de bonnes conditions ; l'importation est assez forte ; il y a des existences assez considérables et, dans ces conditions, il semble que les prix devraient céder : c'est ce que paraissent attendre les boulangers. Mais les meuniers ne sont pas pressés de céder ; ils savent que le marché de Lyon ne se laisse guère influencer par les farines provenant du dehors du rayon, car ces farines demandent à être examinées et discutées, tandis que leurs produits ne donnent pas de déception aux manipulateurs. Ils attendent donc que des besoins plus grands se manifestent ; ils réduisent leur production et se mettent ainsi en état de suivre les allures que le marché du blé donnera prochainement au marché des farines.

On cote : Farines

Supérieures . . . . .	48,50	50, »
Commerce 1 <sup>res</sup> . . . . .	44,50	46, »
— rondes . . . . .	39, »	41, »

Le sac de 125 kil., disponible, suivant marque, toiles comprises.

Et Farines		
de boulangerie 1 <sup>res</sup> . . . . .	48, »	53, »
rondes supérieures . . . . .	44, »	», »
— ordinaires . . . . .	41,50	», »

Le sac de 125 kil., disponible, suivant marque, toiles comprises, au domicile de l'acheteur.

### MENUS GRAINS.

L'avoine est toujours assez demandée, et les prix se maintiennent.

Les maïs également ont conservé de la fermeté dans les prix, bien que la demande ait un peu faibli.

L'orge a un peu de demande et devient plus ferme. Le son est plus calme avec des prix soutenus.

Seigle . . . . .	15, »	15,50
Orge brasserie . . . . .	19, »	21, »
— mouture . . . . .	17, »	18,50
Avoine . . . . .	18, »	21, »
Maïs . . . . .	19, »	21,50
Sarrasins . . . . .	20,75	19,75
Gros son 1 <sup>er</sup> choix . . . . .	13,25	13,50
Son ordinaire . . . . .	12,75	13, »
Recoupes fines . . . . .	12,75	12,50
— grosses . . . . .	12,25	», »
Fleurages blancs . . . . .	17,50	18, »
— bis . . . . .	15,50	15,75

Les 100 kilos disponibles.

## PAILLES ET FOURRAGES.

Le marché de ce matin était aussi important que celui de samedi. Les prix ont de la peine à se maintenir sur les fourrages. Ceux que nous indiquons ci-après sont pour belles marchandises, bien conditionnées. Les pailles se font rares; celles de seigles sont recherchées et les prix sont bien tenus.

Foin de Bourgogne . . . . .	12, »	12,25
— de pays vieux . . . . .	7,25	8, »
— nouveau . . . . .	7,50	8,50
Paille de froment . . . . .	5,50	5, »
— de seigle . . . . .	5,50	5, »
— d'avoine . . . . .	5,50	» »
Luzerne vieille . . . . .	8, »	8,50
Luzerne nouvelle.. . . .	8, »	7,50

## MARCHÉ DE MARSEILLE

Marseille, 6 juillet 1883.

Les arrivages ont été nombreux cette semaine et les prix ont sensiblement fléchi mais tandis que les blés de nerf dont le stock s'est considérablement accru ont perdu 0,50 c. à 1 franc, les autres sortes moins abondantes se sont relativement soutenues.

Nous cotons :

Disponible :

Red-Winter . . . . .	26.50
Sandomirka . . . . .	24.50
Pologne. . . . .	25. »
Berdianska 123 . . . . .	26.75
Bessarabie . . . . .	24.50
Crimée 123 . . . . .	23. »
Bannat . . . . .	22.50
Tendre Azow 123. . . . .	23.50
d° d° 121. . . . .	21.50
Danube. . . . .	19. » à 20. »
Varna. . . . .	20.25
Irka Galatz . . . . .	21. » à 22. »
Bombay blanc 1 A. . . . .	24.50
d° d° cub. . . . .	24. »
d° rouge n° 1 . . . . .	23.75
Kurrachée blanc. . . . .	23. »
d° rouge . . . . .	21.50
Berdianska dur, 130. . . . .	26. »
d° d° 126. . . . .	23.50
Bombay dur n° 4 . . . . .	22.75
d° d° n° 5 . . . . .	22. »
d° d° n° 6 . . . . .	21. »
Les 100 kilogr., entrepôt 1 <sup>er</sup> coût.	

Livable arrivée juillet.

Red-Winter . . . . .	26.50
Pologne. . . . .	25. »
Azema Nicolaïeff 124 . . . . .	23.50
Kertch 123 . . . . .	23. »
Azoff tendre 123. . . . .	23.50
— 120. . . . .	20.50
Danube 121. . . . .	20. »
Les 100 kilogr., entrepôt 1 <sup>er</sup> coût.	

Designation juillet-août, arrivée septembre ou 4 derniers mois.

Irka Azow 128/123 . . . . .	32. »
— Nicolaïeff 128/123 . . . . .	32. »
La charge, entrepôt 1 <sup>er</sup> coût.	
Redwinter . . . . .	26.50
Sandomirka . . . . .	24.50
Bombay blanc 1 A. . . . .	25. »
Bombay blanc 1. . . . .	24. »
d° bigarré. . . . .	24. »
d° rouge N° 1 . . . . .	24. »
Irka Nicolaïeff 120. . . . .	23.50
Burgas 125 . . . . .	22.50
Azow tendre 123. . . . .	22.50
d° d° 120. . . . .	20.75
Danube 120. . . . .	20. »
Varna. . . . .	20. »
Kurrachée blanc. . . . .	23. »
— bigarré. . . . .	22.50
— rouge . . . . .	21.50

Bombay dur n° 4. . . . .	23.50
— n° 5. . . . .	22.50
— n° 6. . . . .	21.50
Les 100 kilogr. entrepôt 1 <sup>er</sup> coût.	

## GRAINS GROSSIERS.

Avoine de Russie . . . . .	17. »
— du Danube. . . . .	16.75
Les 110 kil., 1 <sup>er</sup> coût.	
Avoine Smyrne. . . . .	17. »
d° Salonique. . . . .	15.50
d° Samsonn. . . . .	14. » à 15. »
Mais Poti . . . . .	15.50
d° de la Plata. . . . .	16.25
d° Danube . . . . .	16.25
d° Cinquantini . . . . .	17.50
Orge mouture . . . . .	14. » à 15. »
Fèves d'Egypte . . . . .	18. »
d° de Smyrne . . . . .	18. »
Les 100 kil., 1 <sup>er</sup> coût.	

## MARCHÉ DE PARIS.

Paris, 6 juillet 1883.

Le nombre restreint de cultivateurs présents sur le marché le rendent sans importance, la meunerie est toujours très réservée, les bons blés seuls se maintiennent assez bien; les blés de médiocre qualité trouvent difficilement preneurs.

FARINES. — Les transactions sont peu actives et les cours ont encore fléchi. On cote : farines neuf-marques courant 56.50 le sac; août 57; quatre derniers mois 58 à 58.25; quatre mois de novembre 58.75.

BLÉS. — Les affaires en blés sont très calmes; la culture étant occupée à la rentrée des fourrages, les apports et les offres sont sans importance. On cote les 100 kil. en gare d'arrivée : blé blanc 26 à 27; blé roux 24 à 26.50.

Les blés exotiques sont en baisse et d'une vente presque impossible.

Les roux d'hiver d'Amérique n° 2 valent 26.25 à 26.50; les Walla-Walla 26 à 26.25; les Californie n° 1 26.25 à 26.40; les Bombay-Club n° 1 25 à 25.25; les Australie 27.75 à 28. Le tout par 100 kil. sur wagon dans nos ports nord-ouest.

SEIGLES. — Les acheteurs sont rares et les prix faiblement tenus de 15 à 15.25 les 100 kil. en gare d'arrivée.

ORGES. — Affaires calmes, quelques lots sont vendus pour la mouture aux prix de 17 à 18 les 100 kil. en gare d'arrivée.

AVOINES. — Les offres sont plus nombreuses que les demandes, la vente n'est possible qu'avec une concession de 25 c. sur les qualités ordinaires. On cote les 100 kil. en gare d'arrivée : avoines 1<sup>er</sup> choix 20 à 20.50; noires 1<sup>re</sup> qualité 19.50 à 19.75; noires ordinaires 19.25 à 19.50; grises de Beauce 18.75 à 19; grises d'hiver du Centre 18.50 à 18.75; de Suède 18 à 18.25.

Les avoines étrangères, peu offertes, sont bien tenues et valent les 100 kil. : Suède 18 c. f. et ass. Rouen; Pétersbourg 15 50 à 16 50; noires de Libau 15 75.

MAIS. — Les prix sont faiblement tenus de 16 à 16 25 les 100 kil. sur wagon au Havre ou Rouen pour bigarrés d'Amérique disponibles ou à livrer fin courant.

SARRASINS. — Les provenances de Bretagne sont sans affaires et valent 17 à 17 50, les 100 k. en gare d'arrivée.

ISSUES. — Il y a beaucoup d'offres et la vente est difficile. On cote les 100 kil. en gare d'arrivée pour provenances du rayon : gros son 14 75 à 15; remoulages blancs 16 à 17; remoulages bis 14 à 15; farine de seigle 24 à 26.

## RESULTATS D'ADJUDICATION.

Lyon, le 7 juillet 1883.

Aujourd'hui, l'administration de la guerre a adjugé les fournitures suivantes :

Blé tendre récolte 1882 : 6000 qx mét. adjugés de 26.19 à 26.41.

Riz : 243 qx. mét. adjugés à 39.29.

Haricots : 243 qx. mét. adjugés à 30.85 et 30.95

Sel : 243 qx. métr. adjugés à 14.98.

Sucre : 256 qx mét. adjugés à 107.24.

Foins : 5.000 qx mét. soumissionnés de 9.99 à 12.26. — 400 qx seulement ont été adjugés à 9.99 à 10.00.

Paille de froment : 3.000 qx. adjugés de 5.74 à 6.04, à divers.

Paille de seigle : 500 qx. mét. adjugés de 5.43.

Avoine : 4.000 qx. mét. adjugés à 19.49 à 19.50

Orge : 50 qx. mét. adjugés à 17.98.

## REVUE

DU

## COMMERCE AGRICOLE A L'ÉTRANGER.

GRANDE BRETAGNE. — SITUATION AGRICOLE. — Nous avons eu encore la semaine passée, dit le *Mark Lane Express*, des variations considérables de température.

Très élevée le lundi, nous avons eu le lendemain de violents orages, après quoi le temps est devenu relativement frais et pluvieux, avec des nuits très froides, jusqu'à la soirée de jeudi; puis, vendredi et samedi la chaleur a été tropicale et de nouveaux orages ont été signalés dans les districts du Centre et de l'Est.

Dimanche, la température s'est un peu rafraîchie. Ces subites variations atmosphériques n'ont sans doute pas été sans causer quelques dommages à la floraison surtout là où les orages ont sévi, mais partout ailleurs cette importante période de la végétation s'est accomplie dans des conditions très favorables.

Les blés d'automne sont en partie forts et beaux, mais il est à craindre que la plus grande portion reste chétive et peu satisfaisante.

Les blés de printemps sont également irréguliers, mais promettent dans l'ensemble, une assez bonne récolte.

Les orges et les avoines se sont beaucoup améliorés par suite des dernières pluies et donneront dans beaucoup de districts, un rendement exceptionnel. Mais la paille sera légèrement courte, pour toutes les céréales, et la moisson se fera un peu tardivement.

SITUATION COMMERCIALE. — La semaine a débuté très calme sur le marché des gargaïsons à la côte, dit *Dornbush*, et la température favorable, les apparences assez satisfaisantes de la récolte ont, ainsi que les stocks excessifs, impressionné le commerce.

Vendredi, on a payé 44 sh. 6 (24 50) les 100 kil., une gargaïson de Californie n° 1, pour Dublin, tandis qu'une autre a été prise pour le Havre à un prix tenu secret. Lundi un steamer Azenia a obtenu 35 sh. 3 (19 75), et mardi une cargaison de Nouvelle-Zélande a été payée 42 sh. 6 (24 40) pour Altona. Sur le marché des gargaïsons à livrer il ne s'est fait que quelques petits lots de blé de l'Inde en revente.

Lundi, à Mark-Lane, le temps beau et chaud a causé une dépression sensible et les détenteurs de blés étrangers acceptent facilement une baisse de 6 d. à 1 sh. par quarter (25 à 50 c. les 100 kil.)

L'orge est cotée sans changement appréciable, mais avec une vente très lente.

Les avoines étaient mieux tenues et l'on constatait une hausse de 25 c. par quintal sur les premières qualités.

**BELGIQUE. — SITUATION COMMERCIALE. —** A Anvers, la continuation du beau temps et les gros stocks entretiennent le calme sur le marché. Le blé a été, cette semaine, très peu demandé et à des cours en baisse. Le roux d'hiver n° 2 s'est coté de 24 25 à 25 25 les 100 kil.; les Californie valent de 24 50 à 24 75; les Bombay de 20 25 à 24 50; les Calcutta de passage de 22 25 à 22 50. Le seigle est calme de 15 50 à 16 fr. les 100 kil. pour sortes de Russie et du Danube. Les orges et avoines sont fermes de 15 50 à 16 fr. pour orges du Danube, et de 15 à 16 fr. pour avoines de Russie. La graine de lin reste en bonne demande sur le disponible, autour de 26 50 les 100 kil. pour provenance d'Odessa et du Danube. Il ne se fait rien en colza. Les arrivages de la semaine ont été, en hectolitres: blé, 188,680; seigle, 40,170; orge, 17,003; avoines, 68,630; maïs, 2,911; graine de lin, 32,790.

**ALLEMAGNE. — SITUATION COMMERCIALE. —** Le temps durant la semaine passée a été très chaud en Allemagne et il n'est tombé que très peu de pluie. L'herbe est rare dans les prairies et l'on n'aura qu'une petite récolte de foin. Les blés font de bons progrès et si le temps sec continue, on coupera les seigles sous quinzaine; les avis concernant cette dernière récolte sont assez contradictoires, mais dans l'ensemble, on ne paraît pas devoir obtenir la moyenne. Les orges promettent satisfaction, tandis que les avoines, excepté celles des terres argileuses, souffrent beaucoup de la sécheresse.

A Berlin, les affaires en blé ont été inactives, et, par suite des avis de faiblesse venus du dehors, les cours ont fléchi de 25 c. les 100 kil. Le seigle a été peu demandé et l'approche du terme juillet-août a provoqué une baisse de 25 à 50 c. par quintal. Mais on ne croit pas que les cours puissent fléchir davantage.

A Hambourg, le blé a été calme mais sans baisse pour les belles qualités; les meilleures Holstein et Mecklembourg jaunes sont tenus de 26 à 27.50 les 100 kil., et les qualités inférieures de la Bohême sont offertes de 20 à 23 fr.

**ITALIE. — LES RÉCOLTES. —** Toutes les céréales, sauf le froment, sont encore belles, malgré l'inconstance du temps.

Les seigles, qu'on coupe maintenant, ne laissent rien à désirer. L'avoine est vigoureuse. Le froment, dans quelques localités, a été atteint de la rouille et même du charbon.

La récolte du froment ne sera pas abondante cette année, non-seulement à cause des intempéries de l'automne, mais aussi parce qu'on en a semé un tiers de moins que dans les années précédentes.

Le lin qui avait été couché par la pluie, s'est maintenant redressé et donne encore l'espoir d'une récolte passable.

Les prés ont besoin de chaleur; l'herbe est stationnaire.

Les riz sont beaux, mais en retard. Si la chaleur augmente, comme on l'espère ils parviendront à maturité assez à temps pour qu'on puisse les faire bien sécher.

Les vers à soie dans la basse Lombardie, qu'ils aient été nourris, dans les derniers temps avec de la feuille mouillée, ont donné un bon produit. Cette récolte a été aussi bonne dans le haut Milanais, dans les provinces de Côme, de Brescia, des Marches et de l'Emilie. Le prix des cocons est cependant peu rémunérateur; il tend, néanmoins à la hausse.

**AUTRICHE-HONGRIE. — ETAT DES RÉCOLTES. —** Ainsi que nous l'avons relaté antérieurement, une partie assez importante des blés a été, en Hongrie, couchée par des pluies d'orage. Ceci arriva alors que le grain n'était pas encore complètement formé et l'on pouvait craindre qu'il n'en résultât un dommage sérieux car la rouille se propage beaucoup plus facilement dans un blé couché que lorsqu'il est debout. Heureusement, dit le *Wiener Lloyd*, depuis dix jours un temps favorable est arrivé. Nous avons eu, depuis le commencement de la semaine surtout, un temps sec et frais qui a beaucoup contribué au développement du grain.

Le seigle s'est couché plus que le blé. L'orge donne encore lieu à des appréciations contradictoires.

La récolte du colza, sans être abondante, sera assez satisfaisante. Les prairies donneront beaucoup de foin et de bonne qualité.

**ETATS-UNIS. — SITUATION AGRICOLE. —** Il n'y a pas une saison, depuis bien des années, qui ait été aussi difficile à apprécier que celle de cette année, dit le *Farmer's Review*; et cela tient évidemment à son côté si capricieux. La situation aujourd'hui, dit-il, est celle-ci: après des temps tout-à-fait contraires et un retard considérable, la saison semble devenir à peu près passable et dès aujourd'hui on est définitivement fixé sur ce qu'on pourra récolter en 1883.

Le bureau de l'agriculture estime avec raison le déficit sur l'an dernier à 120 millions de bushels. En outre, on est certain que très peu de blé d'hiver pourra être coupé avant le premier juillet dans le Nord de l'Ohio. — Le blé de printemps a maintenant 4 à 6 pouces de hauteur et paraît devoir donner une bonne récolte.

(Extrait du *Fermier*.)

## ESSAI DES FARINES.

### PROCÉDÉ PEKAR. — PROCÉDÉ OSER.

L'essai des farines présente, dans certaines circonstances, des difficultés que l'on ne peut résoudre que par des analyses chimiques qui ne sont pas à la portée de tous.

La farine peut même paraître d'une qualité satisfaisante par la nuance, le toucher ou le microscope, et avoir cependant pour le boulanger des défauts, comme par exemple, lorsqu'elle forme une pâte qui *coule*, c'est-à-dire qui ne se maintient pas, mais s'étale. Ce défaut peut provenir de diverses causes: il se présente dans de la farine falsifiée ou faite avec un blé miellé ou mélangé d'ail sauvage, ou qui a poussé dans un champ fumé avec une trop grande quantité de fumier de mouton, ou bien encore quand, à la farine de froment, on a mélangé de la farine d'orge.

Nous devons reconnaître que, lorsqu'on employait l'ancien mode de mouture, les praticiens qui avaient acquis une grande habitude de coup d'œil et de main savaient apprécier ces produits avec plus de facilité que ne le permettent les méthodes perfectionnées qui produisent des farines tellement blanches et fines qu'il devient plus difficile d'apercevoir, parfois, une différence dans la nuance ou la qualité. Il a fallu chercher des moyens réellement ingénieux et pratiques pour rendre les faibles différences appréciables.

On doit à M. Pékar un procédé fort simple à l'aide duquel il est possible de distinguer les nuances de plusieurs farines sèches, et de rendre ces nuances plus apparentes en les plongeant dans l'eau.

Voici en quoi consiste ce procédé :

Sur une planchette en bois peinte à la gomme laque mais dépolie, on verse un petit tas de

farine que l'on presse au moyen d'une glace ou plaque de verre, puis avec l'arrête tranchante d'une règle également en verre, on découpe ce tas de manière à lui donner la forme d'un rectangle. On dispose de la même façon des tas d'autres farines en les rapprochant autant que possible du premier et en leur donnant la même épaisseur, ce qui a lieu du reste en les pressant un peu fortement avec la plaque de verre. On plonge alors la planchette ainsi garnie sous l'eau pour que toute la farine soit complètement mouillée. Lorsqu'au bout d'un instant on l'en retire, on distingue beaucoup mieux les différences de coloration.

Ces différences sont rendues plus frappantes encore par l'addition à l'eau de 5 0/0 d'acide sulfurique.

M. Oser de Krems, a proposé le moyen suivant, qui est employé du reste, depuis longtemps en meunerie et en boulangerie pour essayer les farines de froment envoyées dans les expositions agricoles :

On prend 16 grammes de chaque farine à comparer et on forme une pâte en la mélangeant avec 8 grammes d'eau. La pâte la plus ferme indique que la farine qui la compose est la meilleure et au contraire la pâte la plus molle provient de la farine la plus mauvaise. Cette méthode reposant au fond sur le rendement, présente un certain intérêt, bien que l'essai rende moins compte du travail du meunier que de la bonne qualité du blé employé. Aussi de l'avis de beaucoup de praticiens distingués, l'essai par la cuisson au four est-il préférable.

*Teneur en gluten.* — Le meilleur mode d'opérer pour connaître la teneur en gluten d'une farine, c'est-à-dire pour l'extraire pratiquement avec exactitude, consiste à malaxer la farine avec la moitié de son poids d'eau dans un récipient en cristal à l'aide d'un bâton de verre, afin d'en former une pâte homogène que l'on met ensuite dans la main en ayant le soin d'y joindre toutes les parties restées adhérentes aux parois du verre. On en fait une sorte de boule que l'on présente sous un filet d'eau. Cette eau détache l'amidon qu'elle entraîne avec elle à travers un tamis de soie très fin placé au-dessous, afin de recueillir toutes les petites parcelles qui n'ont pas été suffisamment délayées et que l'on réunit à la boulette. On comprime celle-ci en la tournant sans cesse entre les doigts pendant une demi-heure à trois quarts d'heure, jusqu'à ce que la boule soit réduite à ne plus contenir que du gluten; ce que l'on reconnaît d'ailleurs aisément quand l'eau s'écoule sous le tamis entièrement claire et limpide, preuve qu'elle ne contient plus de matière amylacée. Non-seulement le gluten est alors débarrassé de l'amidon qu'il tenait renfermé dans son tissu, mais encore de tous les corps solubles qui l'accompagnaient. Dans cet état, on le serre fortement dans les mains pour en exprimer une partie de l'eau qu'il retient encore mécaniquement et on le pèse.

En faisant l'expérience avec 20 grammes de farine, par exemple, et 10 grammes d'eau, on forme un pàton d'environ 34 et 35 millimètres de diamètre moyen, qui, lorsqu'il ne contient plus que du gluten, se réduit à 18 ou 20 millimètres. Si, comme nous l'avons trouvé pour une belle farine de Suède, le poids de cette petite boule est de 7 grammes, on en conclut que cette farine contenait :

$7 \times 100$  divisé par 20, égale 25 grammes de gluten hydraté pour 100 grammes de farine à l'état normal.

Or, d'après M. Dumas, le gluten frais contient environ les deux tiers de son poids d'humidité, c'est-à-dire que par une dessiccation complète, il se réduit à peu près au tiers de ce poids. Il en résulte que le rendement de la farine ci-dessus était au moins de 11,67 0/0 de gluten sec à l'état normal.

Les praticiens, pour ne pas avoir de calcul à faire dans leurs essais, pèsent exactement le tiers d'un hectogramme, c'est-à-dire 33 gr. 33

de farine qu'ils pétrissent avec moitié d'eau, soit à très peu près 17 gr. ; alors le poids de gluten humide obtenu correspond approximativement à celui du gluten sec contenu dans 100 grammes de farine essayée. Cependant ce rapport peut être un peu augmenté avec les qualités des farines qui proviennent des meilleurs blés.

Lorsque l'opération est faite avec attention, on ne perd absolument aucune parcelle de gluten ; par conséquent, on peut la regarder comme suffisamment exacte dans la pratique, sans avoir recours à l'analyse. Il n'est pas difficile de reconnaître à la formation du pâton, que plus celui-ci est ferme, plus il rendra de gluten.

Il faut ajouter cependant qu'il ne suffit pas pour obtenir une panification ne laissant rien à désirer, que la farine contienne une proportion déterminée de gluten ; il est indispensable que celui-ci soit de bonne qualité, qu'il présente le degré d'expansibilité nécessaire pour donner au pain sa constitution élastique et l'empêcher de s'émietter.

Il est vrai qu'avec de l'habitude, on peut assez facilement se rendre compte, par la manipulation indiquée, si le gluten extrait présente les qualités voulues, si la farine n'a pas été altérée par la mouture, la fermentation ou toute autre cause. Un gluten mou, sans élasticité, est, en effet, tout à fait impropre à la panification.

Le gérant : L. BOURGEON.

Imprimerie L. BOURGEON, rue St-Paul, 33-38.

EN VENTE A L'IMPRIMERIE L. BOURGEON

Rue Saint-Paul, 36-38, LYON

DÉCLARATION DES DROITS DE L'HOMME DEVOIRS DES CITOYENS CONSTITUTION DE 1875. — CONCORDAT

Prix : 10 centimes. Franco par la poste 15 centimes.

CONTENTIEUX LYONNAIS

9, RUE DE LA MARTINIÈRE, LYON

AGENCE de RENSEIGNEMENTS COMMERCIAUX & d'AFFAIRES LITIGIEUSES Sur la France et l'étranger.

Spécialement recommandée au commerce et à l'industrie par une grande quantité de sociétés financières de France et de l'Europe.

TARIF DES RENSEIGNEMENTS table with 2 columns: No and price.

TARIF DES RECOUVREMENTS table with 2 columns: No and price.

Un seul renseignement sur la France, 2 fr.; sur l'étranger, 8 fr.

COURS OFFICIEL DES MARCHANDISES EN GROS SUR LA PLACE DE LYON

Constaté par la Commission désignée par la Chambre de Commerce

ABRÉVIATIONS : N nominal. — M manque. — S. C. sans cours. | Les prix sont cotés aux 100 kil. et au kil.; pour les spiritueux, à l'hectolitre et entrepôt, et hors barrières pour les marchandises sujettes aux droits d'octroi.

Lyon, le 6 juillet 1883.

Main market price table with multiple columns for various goods like grains, oils, and chemicals, including sub-sections like 'GRAINS ET FARINES', 'POIVRES', 'SUIFS', 'HUILES MINÉRALES', 'BOUGIES', 'DIÉTAUX', and 'SPIRITUEUX'.