

Zeitschrift: Mémoires et observations recueillies par la Société Oeconomique de Berne
Herausgeber: Société Oeconomique de Berne
Band: 13 (1772)
Heft: 2

Artikel: Expériences sur le bled germé
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-382731>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

EXPÉRIENCES

SUR

LE BLEU GERME.

EXPÉRIENCES

S U R

LE BLE D G E R M É.

IL est connu que le bled germé se distingue par le simple maniement, puisqu'il s'attache pour ainsi dire, en le serrant dans la main, ce que l'autre ne fait pas; la même chose arrive aussi avec la farine; on le distingue encore plus facilement à la vue.

La pâte faite de cette farine n'entre pas dans une fermentation convenable, le pain ne se gonfle pas, la croute se lève & laisse entre deux une raze pâteuse qu'on appelle communément le nerf, & comme malheureusement les années où le bled est germé sont fréquentes dans notre pays, Mrs. de la SOCIÉTÉ ÉCONOMIQUE DE LAUSANNE m'ont chargé de faire quelques expériences avec du grain germé, pour trouver un moyen de corriger cette qualité défectueuse, d'autant plus que l'usage de ce pain est nuisible à la santé & peut occasionner différentes maladies.

En conséquence j'ai fait acheter deux quartiers de froment germé, dont l'échantillon est ci-joint, qui ont pesé quarante- & - une livres, poids de seize onces, qui est moins que

1772. II. P.

N

le bon froment que l'on compte ordinairement de vingt deux à vingt-quatre livres le quarteron ; j'ai envoyé au moulin vingt livres & six onces de ce froment qui a rendu seize livres & cinq onces de farine, le son remoulu à part a donné une livre farine grise & humide, suivant l'échantillon, & du son dépouillé trois livres ; ainsi il y a eu une once de diminution sans la paye du moulin qui a été faite en argent.

Ces seize livres & cinq onces de farine pétrie avec quatre onces de levain & un demi verre d'eau - de - vie de marc, mise avec la dernière eau pour finir la pâte, ont donné vingt livres & douze onces de pain qui étoit bien levé dont la croute n'est pas séparée, sans nerf & d'un fort bon gout, suivant l'échantillon que j'en ai pris. Je me suis servi de la farine extraite du son pour tourner la pâte & poudrer les écuelles.

J'ai éprouvé autrefois que cette farine de son rend le pain pesant & moins nourrissant, empêche qu'il ne lève au four & qu'il ne gonfle pas étant trempé : on peut en faire usage en le paissant à part, & en faire des gâteaux de quatre doigts d'épaisseur qui sont bons pour manger étant frais ; à cette occasion je parlerai d'une pratique où j'ai trouvé un grand avantage, c'est de faire cuire une couple d'ondes le grossier son avec de l'eau, de le passer avec expression au travers d'un linge & de se servir de cette eau blanchie pour faire

la pâte; le pain a meilleur gout, est plus boulangé & même plus nourrissant.

Je parlerai aussi ici d'une remarque que j'ai faite sur la mauvaise habitude des payfans, de faire ordinairement un seul pain d'un quarteron, cette grosse masse est surprise par la chaleur avant de pouvoir gonfler au four, cela forme une crouste épaisse, & le milieu reste pâteux & ferré; un pain ainsi n'est ni bien nourrissant ni profitable & même nuisible, avec bien de la peine. J'ai engagé mon vigneron de faire des petites miches depuis que j'ai fait faire un four à ma campagne, cela lui a procuré le bénéfice d'un sac de graine par an.

La seconde expérience que j'ai faite a été d'étuver la graine, & pour simplifier l'opération pour la rendre praticable à chacun, j'ai mis vingt livres & six onces du même froment que le précédent sur le fourneau d'une chambre, on l'a remué fréquemment, & quand il a été sec au point de sonner en le maniant je l'ai repesé, il avoit diminué de deux livres & deux onces; ces dix-huit livres & quatre onces froment séché, envoyé au moulin, ont rendu quatorze livres & six onces farine, le son remoulu à part, trois livres & quatre onces farine grise suivant l'échantillon; il est resté du grossier son une livre & huit onces, ainsi il a augmenté en attirant l'humidité au moulin de quatorze onces; ces quatorze livres & six onces farine pétrées avec quatre onces de levain ont donné dix-neuf livres cinq onces de pain, plus brun & moins boulangé que le

précédent, cette pâte étoit plus difficile à travailler & avoit moins de ce liant qu'on appelle vulgairement corde; on a tourné la pâte comme la précédente avec la farine extraite du son.

Par là il paroît que la simple addition de l'eau-de-vie suffit pour corriger la défec-tuosité du grain germé, & si on pouvoit parvenir à persuader le payfan de ne pas mêler la farine du son remoulu, il auroit du meilleur pain, plus nourrissant, qui augmenteroit au four & à la soupe, & je suis persuadé qu'il leur faudroit moins de graines par an; c'est un fait dont je suis convaincu par ma propre expérience; mais il faut en même tems abolir la mauvaise méthode des grandes miches.

Ceux qui mêlent des poisettes, fèves, macles &c., ont encore plus de perte en y mêlant la farine extraite du son de ces graines.

L'usage de l'eau-de-vie seroit fort avantageux pour augmenter la fermentation de ces graines pesantes, & formeroit un pain moins compacte.

Les deux espèces de pain on été cuites à la même fournée.

Le pain des deux expériences ci-dessus a été produit à la Société, qui a trouvé celui de la première expérience plus relevé, plus blanc & de meilleur goût que celui de la seconde; ce dernier cependant avoit comme le premier l'avantage d'être exempt de nerf & que la croute ne se séparoit pas de la mie.

Du reste la méthode de travailler la farine de bled germé étoit déjà connue & pratiquée par plusieurs de nos boulangers.