**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 auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

#### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 29.11.2025

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

# EXPÉRIENCES

SUR

LE BLED GERMÉ

## EXPÉRIENCES

SUR

### LE BLED GERMÉ.

Lest 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 en-

core 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 raye 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 ECONOMIQUE DE LAUSANNE m'ont chargé de faire quelques expériences avec du grain germé, pour trouver un moyen de cortiger cette qualité défectueuse, d'autant plus que l'usage de ce pain est nuisible à la fanté & peut occasionner différentes maladies.

En conséquence j'ai fait acheter deux quarterons 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 quare teron; 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 saite 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 ners & 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 fon rend le pain pesant & moins nourrissant, empêche qu'il ne leve au four & qu'il ne gonfle pas étant trempé: on peut en faire usage en le paitrissant 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 bou-

langé & même plus nourrissant.

Je parlerai aussi ici d'une remarque que j'ai faite sur la mauvaise habitude des paysans, de faire ordinairement un seul pain d'un quarteron, cette grosse masse est surprise par la chaleur avant de pouvoir gonster au sour, cela forme une croutte épaisse, & le milieu reste pâteux & serré; un pain ainsi n'est ni bien nourrissant ni profitable & même nuisible, avec bien de la peine. J'ai engagé mon vigneron de saire des petites miches depuis que j'ai fait saire un sour à ma campagne, cela lui a procuré le bénésice 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 & fix onces farine, le son remoulu a part, trois livres & quatre onces farine grife 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 pétries 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 paroit que la simple addition de l'eau de-vie suffit pour corriger la désectuosité du grain germé, & si on pouvoit parvenir à persuader le paysan de ne pas mèler la farine du son remoulu, il auroit du meilleur pain, plus nourrissant, qui augmenteroit au sour & 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 saut en même tems abolir la mauvaise méthode des grandes miches.

Ceux qui mêlent des poisettes, fèves, mecles &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 exemt de nerf & que la croute ne se séparoit pas de la mie.

Du reste la méthode de travailler la farine de bled germé étoit déja connue & pratiquée

par plusieurs de nos boulangers.