



# INSTRUCTION

*Sur les moyens de rendre le Bled  
moucheté propre au Commerce  
& à la fabrication du Pain.*

**C**ETTE Instruction a deux objets :  
le premier, d'augmenter la valeur du  
Bled moucheté, dans le Commerce ;  
le second, d'en préparer un Pain de  
bonne qualité.

*Bled moucheté.*

ON nomme *Bled moucheté* tout bled  
plus ou moins taché à son écorce,  
d'une poussière noire, que le fléau du  
Batteur fait sortir de l'enveloppe qui la  
renferme.

*Inconvéniens du Bled moucheté.*

CES inconvéniens sont d'autant plus



confidérables , que le bled est plus mou-  
cheté : on va s'arrêter aux principaux.

Jamais ce bled ne se reflue complé-  
tement , & conséquemment il ne peut  
pas se conserver aussi long - temps ,  
la poussière noire dont il est recouvert  
mettant obstacle à la dissipation de  
l'humidité qui s'échappe insensiblement  
au grenier.

Si on l'envoie au marché , il est  
vendu communément quatre francs ou  
cent sous de moins par setier que le  
bled de même qualité , mais sans être  
moucheté.

Le porte-t-on au moulin , même  
après un long séjour au grenier , il en-  
grappe les meules , graisse les bluteaux ,  
ralentit le moulage , & donne moins  
de farine.

La mouture du bon bled qui succède

à celle du bled moucheté, donne de la farine de médiocre qualité.

Le farine du bled moucheté est d'un blanc sale, molle & grasse au toucher; elle absorbe peu d'eau au pétrissage; répand une odeur de graisse rance, & est d'une garde difficile.

Le pain qui en provient est d'un noir violet, d'un mauvais goût, & fait peu de profit.

*Moyens insuffisans employés pour  
nettoyer le bled moucheté.*

On a cru pouvoir enlever au grain la poussière noire qui le fait bled moucheté, en le passant plusieurs fois aux différens cribles; mais aucun de ces instrumens n'a la faculté de la détacher entièrement.

On a cru encore qu'avec le temps cette poussière parviendroit à se dessé-

cher, & qu'alors on pourroit l'enlever plus aisément à l'aide du crible; en conséquence on a abandonné le bled moucheté dans le grenier, en le remuant souvent avec la pelle. L'évènement a prouvé que cette poussière, qui est de nature grasse, devient au contraire de plus en plus adhérente au grain.

Enfin, on a proposé de faire sécher au four de la terre franche, de la mettre ensuite en poudre, & d'en répandre sur le grain moucheté en le battant, de manière que l'argile pût se mêler avec la poussière noire, & la détacher du grain, pour être l'une & l'autre enlevées au van & au crible.

A l'égard du procédé qui consiste à mouiller légèrement le bled moucheté, à le sécher & à le faire passer ensuite par le crible, on est également éclairé sur son effet.

Mais tous ces moyens, reconnus comme insuffisans, ne peuvent enlever, à beaucoup près, la totalité de la poussière du bled moucheté; il n'y a absolument que le lavage à grande eau qui en vienne à bout.

*Lavage du Bled moucheté.*

PLUSIEURS Fermiers intelligens, & jaloux de n'exposer dans les Marchés que du bled de bonne qualité, convaincus d'ailleurs que le lavage étoit le seul moyen de nettoyer les bleds mouchetés, ont ordinairement recours à cette opération si simple.

*Manière de laver le Bled moucheté.*

LES eaux de puits, de fontaine ou de rivière, peuvent être également employées au lavage du bled moucheté.

On se servira à cet effet de vaisseaux

commodes, feaux, baquets, tonneau défoncé par un de ses bouts, & de préférence d'un cuvier large & peu élevé, garni d'une bonde, recouvert dans l'intérieur du cuvier d'une plaque de tôle ou de fer-blanc, percé pour faciliter l'écoulement de l'eau chargée de la poussière noire, & empêcher le grain de s'échapper,

Cette opération devient plus commode si on est à portée d'une fontaine, d'un ruisseau ou d'une rivière: on y lave le bled dans des paniers d'osier assez ferré, pour que les mailles puissent retenir le grain.

Le mouvement de l'eau ne suffiroit pas pour détacher le noir du bled, il faut le froter avec un balai usé, & même entre les mains, n'en prenant qu'une petite quantité à la fois: on laisse couler l'eau sale si c'est dans le cuvier

qu'on fait le lavage, & on en remet de nouvelle sur le bled, jusqu'à ce que l'eau forte claire & limpide. Si on lave à la rivière, on plonge le panier dans l'eau à plusieurs reprises.

Mais on observera qu'il est utile de faire cette opération le plus promptement possible, afin que l'eau lave seulement le grain sans le pénétrer, dans la crainte que le dessèchement ne devienne plus difficile, & que l'écorce attendrie ne se ride.

*Dessèchement du Bled lavé.*

Du moment où le bled est retiré de l'eau, on l'étend sur des draps à l'air libre : dans les Provinces méridionales, où on lave assez ordinairement les grains, on les expose au soleil pour sécher. Ce moyen, préférable à tous, est en même temps le plus économique : c'est une raison pour s'occuper

dans notre climat du lavage des bleds mouchetés, immédiatement après la récolte, afin de profiter de la chaleur que le soleil a encore sur la fin du mois d'Août & dans le courant de Septembre. D'ailleurs, le bled moucheté se nettoiera d'autant plus aisément & plus parfaitement, que le lavage sera plus accéléré.

Si le temps ne permettoit pas de faire le desséchement du bled au soleil, on le mettra en couche mince dans le grenier le plus aéré, ayant soin de le remuer souvent pour prévenir son échauffement, & favoriser la perte de son humidité étrangère.

Dans le cas où le temps seroit chaud & humide, & où l'on auroit à craindre que le bled ne vînt à germer, on auroit recours à la chaleur modérée du four.

*Précautions après le 'dessèchement.*

DE quelque manière que le grain ait été dessèché, il faut avoir la précaution de ne pas le mettre en tas, & sur-tout de ne pas le resserrer qu'il ne soit parfaitement refroidi, & qu'on ne l'ait passé au crible à deux ou trois fois.

Ces précautions suffiront, si le grain a été parfaitement lavé & bien dessèché.

*Des avantages du lavage & du dessèchement.*

CETTE opération du lavage & de la dessiccation du bled, n'est point difficile; elle n'exige que du temps, & les Laboureurs n'auront point à regretter les momens qu'ils y emploieront, en réfléchissant sur les avantages qu'ils en retireront.

Ces avantages font de pouvoir conserver le bled , de l'employer sur le champ ou de le mêler avec du vieux bled , sans nul inconvénient.

Il rentre dans la classe des bleds qui se moulent facilement ; il donne plus de farine qu'avant le lavage ; cette farine n'a pas le blanc terne & l'odeur désagréable qu'a celle du bled moucheté ; elle se conserve aisément ; enfin, elle absorbe plus d'eau au pétrissage.

Quant au pain fait avec ce bled , il réunira toutes les qualités qu'on desire trouver dans cet aliment.

Si ce bled est destiné à être vendu , il acquiert du prix & augmente dans les marchés d'un quart en sus de la valeur qu'il avoit étant moucheté.

On pourroit peut-être , en convenant des avantages que procure le lavage des bleds mouchetés , objecter

qu'il fait perdre au bled cette qualité extérieure qu'on appelle dans le commerce la *main*, & qu'il occasionne encore des déchets.

Mais on remarquera que si l'opération a été exécutée promptement, sur-tout si le bled est sec, comme il se trouve l'être cette année, l'écorce n'aura pas pu être pénétrée par l'eau; elle ne se fera pas ridée, & le bled conservera son volume & son coulant: ainsi n'étant point retrait, il ne perdra point à la mesure.

Pour le déchet en poids, il sera réduit à très-peu de chose; d'ailleurs, n'en est-on pas bien dédommagé par tous les avantages qui ont été exposés ci-dessus?

Dans les circonstances qui l'ont exigé, cette pratique a été mise en usage avec succès par des Fermiers, des

Laboueurs, des Meûniers faisant le commerce des farines, ainsi que par nombre de Propriétaires qui consomment leur bled ; elle est journellement suivie par les bons Boulangers qui ne pourroient pas sans cela faire de bon pain, lorsque les bleds son généralement mouchetés ; en sorte que ce moyen en est devenu un de s'enrichir pour les hommes intelligens & actifs, qui dans les années où il y a beaucoup de bleds mouchetés, y ont recours.

### R É F L E X I O N S .

D'APRÈS ce qui a été exposé dans cette Instruction, le Cultivateur doit être bien convaincu qu'il ne parviendra à remédier aux inconvéniens qui résultent du bled moucheté, que par le moyen du lavage fait à grande eau & du desséchement.

Il est donc de son intérêt de recourir à ce procédé, parce que s'il ne le fait pas, le Meûnier ou le Boulanger le feront à sa place, & auront pour eux le bénéfice auquel il auroit pu prétendre. Il doit y recourir pour sa propre consommation, parce que lui & ses gens mangeront de meilleur pain, qui ne coûtera pas autant de frais de cuisson; enfin il doit employer ce moyen par honneur & par humanité, parce que le pain d'un pareil bled ne pouvant plus être réputé mal-sain, le Fermier fera à l'abri d'inquiétudes & de tous reproches fondés.

---

A RENNES, chez la veuve F. VATAR, (D<sup>o</sup>B.D.R.)

Imprimeur du Roi & du Parlement, 1785.