

se trouve favorisée par des conditions toutes spéciales.

On sait que la première opération que l'on fait subir au grain par la mouture donne ce que l'on appelle la *boulangé brute*. Celle-ci fournit, d'une part, la farine fine que l'on nomme *boulangé*, et, de l'autre, la farine ronde à laquelle est réservée la désignation de *gruau*.

Les gruaux sont de diverses sortes et diffèrent entre eux par le volume des grains de farine et par leur couleur plus ou moins blanche. De là, les cinq espèces de gruaux indiqués plus haut. Ces gruaux étant remoulus, on obtient les produits de cinq espèces différentes qui se distinguent les uns des autres par la qualité et la couleur.

Avec ces produits, en général variables, on fabrique de nombreux mélanges. C'est ainsi que les produits des premiers gruaux, mélangés à de la boulangé, donnent la farine n° 0. Ceux des deuxièmes gruaux, associés également à de la boulangé, fournissent de la farine n° 1, et ainsi de suite. Ce sont ces mélanges qui constituent en partie le secret et l'art du meunier; on conçoit qu'il nous serait difficile d'entrer dans des détails à cet égard.

Ajoutons quelques renseignements sur l'usine de M. Gustave Docq. Le moulin a quatre paires de meules anglaises qui sont munies de ventilateurs, et reçoit son mouvement d'une machine à vapeur horizontale. On donne des soins attentifs au choix des grains, au nettoyage, ainsi qu'au blutage.

Les grains, versés d'abord dans une caisse, se rendent