

El salvado que se obtiene en la molienda del trigo, retiene la mayor cantidad de las substancias minerales, de materias grasas y de materias nitrogenadas que las partes internas del perisperme; la harina, por lo tanto sería un alimento más completo si contuviese todas las partes del fruto del trigo, exceptuando la película perifética.

El fermento que se añade á la pasta para determinar la panificación es un fermento alcohólico, que desdobra la glucosa en alcohol y ácido carbónico. Se le incorpora en el estado de levadura ó sea en el de levadura de cerveza.

Sabemos lo que es la levadura de cerveza, que los panaderos encuentran ya preparada en el comercio.

La levadura ordinaria, se forma con una porción de masa que se ha reservado de la panificación precedente. Contiene pues desde un principio los fermentos introducidos por la levadura de una operación anterior. Esta porción de masa se conserva en un paraje cuya temperatura sea moderada y lo más constante posible, y donde nada pueda venir á poner trabas á la fermentación.

Al cabo de siete ú ocho horas, esta levadura adquiere un olor agradable y dobla su volumen á consecuencia del desprendimiento del ácido carbónico; los fermentos, cuyo desarrollo favorece la temperatura del ambiente, la humedad, la presencia de materias ricas en nitrógeno y en fósforo, son en numero mucho mayor; entonces es obtenida la levadura madre. Por esto se la malaxa con una cantidad de harina y agua suficientes para doblar su volumen y de fermentar por algunas horas; así se obtiene la levadura de primera, mas voluminosa y no por esto me-