

## COURS PROFESSIONNELS

Marchandises en général

(Suite)

**Blé: Culture et Récolte.** — Meunerie : Farines, scons et recoupettes. — Fécule de pomme de terre. — Riz.

Il est entendu que la farine dont nous allons parler est la matière pulvérulente résultant du brotement des grains de blé ; du reste, le mot farine employé seul signifie toujours farine de froment. Voyons d'abord le blé qui nous donne cette farine.

D'après M. Emile Devaulx, on considère comme autant de variétés du blé froment, ou blé proprement dit, les huit espèces alimentaires du genre "triticum", savoir : blé ordinaire (*triticum salivum*), blé de Pologne (*triticum polonicum*), blé pouillard (*triticum turgidum*), blé de Smyrne (*triticum compositum*), blé dur (*triticum turgidum*), blé amidonnier (*triticum amytheum*), blé docular ou en-grain (*triticum monococcum*), blé épeautre (*triticum spelta*).

On donne également le nom de blé à diverses plantes distinctes, exemple : le "blé noir" ou sarrazin, le "blé de Turquie" ou maïs, le "blé des Canaries" ou alpiste, etc.

Nous avons déjà vu que dans la fabrication des pâtes alimentaires on emploie les semoules de blés durs, parce que ces blés sont riches en gluten, qu'ils en contiennent de 12 à 17 pour cent suivant les provenances ; nous avons vu aussi que dans la boulangerie, dans la pâtisserie, dans la fabrication du pain d'épice, on emploie des farines de froment, de maïs, de seigle, etc...., nous savons également que suivant les contrées, les régions, certains blés et certaines farines jouissent d'une vogue inconnue dans d'autres, exemple : le maïs, en Amérique; la farine d'avoine, en Ecosse; la farine de sarrazin en Bretagne. Nous ne nous occupons donc pas de toutes ces sortes que je citerai en passant, pour revenir au blé qui nous donne la farine pour faire notre pain et nos friandises.

Le blé est le nom vulgaire d'un genre graminées dont le nom scientifique "triticum" et dont le grain est universellement employé pour la fabrication du pain.

On fait généralement venir le blé à suite d'une culture qui lui laisse une terre ameublie et propre (betterave et ses racines, pommes de terre, choux, colza, tabac, tc...) ou bien après une légumineuse fourragère (trèfle, tournesol, sainfoin), qui a l'avantage d'enrichir la terre en azote. Dans le premier cas, on donne une copieuse fumure au pied de ferme sur la sole qui précède le blé ; cette fumure est utilisée partiellement par le blé, partiellement par la plan-

te qui le précédait. Dans le second cas, on se dispense de l'emploi du fumier. De toute manière, sauf sur des terres exceptionnellement riches, on n'obtient de forts rendements que par l'emploi judicieux d'engrais chimiques complémentaires.

Un sol déjà ameubli par la culture précédente est préparé aux semaines par un léger labour, qu'il est bon de faire suivre d'un roulage pour raffermir la terre.

Suivant le climat et les circonstances de culture, on sème, après les avoir "chaulés" les grains d'une variété d'hiver ou de printemps : les blés d'hiver du 15 septembre (Nord et Nord-Est) jusqu'en novembre (climat doux du Sud-Ouest), les blés de printemps de fin février aux premiers jours d'avril. La quantité de semence répandue peut varier de 100 à 300 litres à l'hectare. Le semis est pratiqué, soit à la volée, soit avec le "semoir mécanique", en lignes, écartées de 18 à 20 centimètres.

Au commencement de la saison, si le blé est souffreteux, jaunâtre, on active sa végétation avec un engrangé chimique azoté (nitrate de soude, sulfate d'ammoniaque) ; si il est exubérant de vigueur, on doit craindre qu'il ne verse, il faut le rouler ou l'essancer ; si la terre est devenue trop compacte à la surface, on rompt la croûte superficielle par un hersage ; si, à la suite des gelées le blé est déchaussé, on pratique un roulage énergique ; si il est envahi de mauvaises herbes, il faut le sarcler.

• • •

Le blé pousse, la tige monte, l'épi se forme, le grain mûrit, la moisson arrive.

L'époque de la moisson varie suivant les climats, la température de l'année, la nature du sol, l'exposition, l'espèce ou la variété des céréales cultivées, etc..., on s'aperçoit qu'il est temps de moissonner quand le grain ne s'efface plus sous la pression des doigts, mais se coupe à l'ongle facilement, et que son contenu est passé de l'état de consistance "laiteuse" à celui de consistance "farineuse". Si le grain est tout à fait mûr, ce qu'on reconnaît à sa dureté, il tombe de l'épi sous le moindre choc, et la récolte n'en pourra plus être opérée sans pertes considérables. Ceci est surtout vrai de l'avoine, qu'il convient de faucher prématièrement.

La "coupe" ou fauchage se fait à la main ou, s'il est possible, avec la machine nommée "moissonneuse". Le travail à main d'homme s'effectue avec la faucille, la faufile ou la sape. La faufile dont le maniement est très pénible, fournit le meilleur travail.

Dans les pays chauds et secs, les céréales, à mesure qu'elles sont abattues, peuvent être portées à la grange ou au gerbier ; dans les climats froids et humides, il faut préalablement procéder au javelage et à la mise en moyettes.

ATLANTIC

FISH COMPANIES

PRODUITS ALIMENTAIRES



DEMANDEZ A VOTRE FOURNISSEUR

LES HARENGS CHOIX DE

DUFF

en barils, demi-barils et seaux de 20 livres. Ce sont des poissons nouveaux et les meilleurs qu'il y ait sur le marché.

Nous manufacturons aussi les Marques réputées Halifax, Acadia, Bluenose et Dominion de Morue, mise en paquets de toutes dimensions. Procurez-vous les marchandises portant la Marque de Commerce qui figure dans cette annonce.

Ecrivez à

ATLANTIC  
FISH COMPANIES, LTD.,  
LUNENBURG, NOUVELLE-ÉCOSSE

OU A

A. H. BRITTAINE &amp; CO.

MONTREAL