

Les deux échantillons de blé du Manitoba, analysés par le professeur Richardson, accusent un peu plus d'albuminoïdes que le Fife rouge que nous avons analysé. Prenant ensemble les échantillons du Minnesota et ceux du Dakota, nous obtenons une moyenne de 14.07, pour 100 d'albuminoïdes, pratiquement identique à nos résultats pour le Fife rouge. Le grain du Minnesota et celui du Dakota sont, de tous ceux des Etats de l'Union, les plus riches en gluten.

CONCLUSIONS.

1. En ce qui concerne le gluten (d'après les résultats de l'analyse chimique) le Ladoga et le Fife rouge, sont à peu près d'égale valeur; le premier, cependant étant légèrement supérieur à l'autre.

2. Il s'est produit une amélioration très sensible dans le blé Ladoga par le fait de sa culture au Canada, et particulièrement dans le Nord-Ouest; la même remarque s'applique également aux autres blés de Russie.

3. Il paraît y avoir un rapport direct entre le poids du grain de blé et la quantité d'albuminoïdes qu'il renferme, c'est-à-dire que plus le grain est pesant, plus la teneur en albuminoïdes est élevée.

4. Sous le rapport de la grosseur, du poids et de la dureté du grain, le Ladoga ne le cède en rien au Fife rouge, et même, à en juger d'après les échantillons analysés, lui est supérieur sous tous ces rapports.

5. Les blés durs du Manitoba, (Fife rouge et Ladoga) sont certainement de valeur égale aux meilleurs blés des Etats du Minnesota et du Dakota; c'est ce qui ressort des résultats obtenus par le professeur Richardson et par moi-même.

6. Le dosage direct du gluten contenu dans les farines du Ladoga et du Fife rouge, montre que ces farines sont aussi riches l'une que l'autre en albuminoïdes.
