

rence; tandis que le boulanger n'est pas directement intéressé à la quantité, mais à la qualité d'une farine d'une apparence et d'une force qui conviennent pour son but particulier. Il peut donc arriver qu'un échantillon d'excellente qualité meunière produise une farine qui ne satisfasse nullement le consommateur; et, d'autre part, un échantillon de blé pauvre, à grains quelque peu contractés, pourra donner une faible quantité de farine possédant d'excellentes qualités pour la boulangerie.

En parlant de la farine, on emploie souvent les mots "qualité" et "force" comme s'ils avaient la même signification, ce qui n'est pas strictement exact. Le terme "force" exprime une idée assez claire, même si l'on y attache à différentes fois des sens légèrement différents. La "qualité" d'une chose, d'autre part, veut évidemment dire la propriété qu'a cette chose d'être ce qu'il faut qu'elle soit pour le but en vue. Une farine de qualité supérieure pour la pâtisserie est une farine peu forte, tandis qu'une farine de qualité supérieure pour la production de pain très léger ou pour mêler à des farines faibles qu'on veut rendre plus fortes, doit être particulièrement forte.

USAGES DU BLÉ.

Il peut être bon avant d'aller plus loin de mentionner quelques-uns des différents usages auxquels on emploie le blé. Le principal de ces usages est sans nul doute la fabrication du pain, et pour ce but on préfère avant tout la farine forte, tant parce qu'elle donne ordinairement un pain léger, même entre les mains d'un ouvrier peu soigneux, que parce qu'elle possède généralement une grande capacité pour absorber de l'eau, ce qui est un avantage marqué pour le boulanger qui vend son pain au poids. Pour usage dans le ménage, où l'on n'emploie qu'une seule espèce de farine, ce ne sont certainement pas les variétés les plus fortes de toutes qu'il faut préférer. On peut faire du bon pain avec de la farine de force moyenne, et cette farine fait aussi assez bien pour la confection de biscuits, de gâteaux et de pâtés, qui sont ordinairement passablement coriaces et indigestes s'ils ont été faits avec de la farine très forte. La farine très peu forte est sans doute la meilleure pour la pâtisserie. Pour la fabrication des "cereal breakfast foods" (aliments pour déjeuner faits avec des céréales), dont un grand nombre consistent surtout ou tout à fait en blé moulu au moyen de cylindres (rolled wheat), les fabricants préfèrent des variétés à grains ronds bien nourris et à peau jaune. On dit qu'une forte teneur en gluten est aussi avantageuse au point de vue du fabricant, comme elle l'est certainement au point de vue du consommateur. On emploie aussi le blé pour la fabrication du macaroni; et, pour ce but, ce sont les sortes dures, glutineuses, que l'on trouve les plus satisfaisantes. On cultive quelquefois le blé pour l'alimentation de la volaille; dans ce cas, il faut sans nul doute préférer les variétés très riches en gluten.

La considération de ces différents usages fait clairement voir qu'il n'est pas strictement exact de parler de la farine la plus forte comme étant la meilleure. Elle n'est la meilleure que pour certaines fins; pour d'autres les farines moins fortes sont préférables. Les cultivateurs qui produisent du blé, doivent donc prendre en considération l'usage qui en sera fait et choisir la variété à semer, tout comme ils choisissent un animal pour le but particulier auquel il est destiné.

PRODUCTION DE NOUVELLES VARIÉTÉS DE BLÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEURE.

Dès les premiers temps de l'organisation des fermes expérimentales de l'État, on y a donné beaucoup d'attention à la production de blés de qualité supérieure et à maturation hâtive. Ce travail fut pendant quelques années sous la surveillance personnelle du Directeur, qui, en raison de ses nombreux devoirs, ne pouvait y consacrer autant de temps qu'il aurait paru désirable. D'autres causes contribuaient aussi à rendre ce travail plus difficile qu'il ne l'est à présent. Une des grandes difficultés était qu'il fallait avoir une grande quantité de blé pour les essais de mouture et pour produire de la farine pour les essais de panification. Ces quelques dernières années, depuis l'établissement de la division des céréales, l'installation d'appareils pour la mouture de petites quantités de blé et pour la panification de la farine ainsi obtenue, fait qu'il nous