

encore plus grande, afin que l'approvisionnement de cet excellent grain puisse être de temps en temps renouvelé à une source pure. Ces quelques années passées il a été expédié de l'Ontario à beaucoup de cultivateurs de l'ouest, des échantillons de blés tendres de l'est, pour essais, et de cette manière il a été introduit des blés blanc de Russie, du Colorado, Red Fern, Golden Drop et d'autres variétés, dont il a été récolté des quantités considérables dans certaines localités. Bien que ces variétés deviennent bientôt dures dans ce climat et que quelques-unes soient alors difficiles à distinguer du Fife rouge, elles ne contiennent pas la quantité de gluten qui se trouve dans le Fife rouge, et tout mélange en forte proportion d'une variété inférieure nuirait tôt ou tard à la qualité et ferait probablement baisser le prix au-dessous de celui des blés durs. Quelques personnes qui ne sont pas exactement informées sur le sujet et qui ne sont pas au fait des particularités des différentes variétés, ont supposé que tous les blés tendres récoltés au Manitoba et dans les territoires du Nord-Ouest sont du Ladoga. A juger par notre expérience, le Ladoga n'est pas, ni n'a jamais été un blé tendre, et il n'y a aucun doute que les quantités de grain des autres variétés susmentionnées, récoltées dans le Nord-Ouest, sont de beaucoup plus considérables que la quantité de Ladoga qui a été produite. S'il y a lieu d'abandonner l'idée de cultiver le blé Ladoga à l'égal du Fife rouge, pour l'exportation ou le commerce du pays en général, il n'y a toutefois aucun doute que la farine du Ladoga fait un pain excellent et nourrissant pour l'usage de la maison; aussi, dans les districts du nord, où l'on cultive une petite quantité de blé pour la consommation locale et où le Fife rouge mûrit rarement, et dans les réserves des Sauvages, où la teinte jaune n'est pas une affaire de si grande importance, le blé Ladoga sera toujours une variété des plus utiles et des plus recommandables.