

effets, sous le rapport de notre santé.

Ainsi nous faisons un appel à nos abonnés retardataires en leur exposant le véritable bilan d'une fin d'année, et nous les prions de nous faire une prompte remise de ce qu'ils nous doivent.

Le montant à payer par chacun est peu, et sans de trop grands efforts nos abonnés, en se faisant une règle de payer leur abonnement à l'avance nous donneraient les moyens de leur fournir dans le cours de l'année 1876 un journal illustré, le *Gouvernement Provincial* aidant; car nos lecteurs savent que le *Gouvernement* a appliqué \$2000 pour cet objet. Nous pouvons entretenir cet espoir, sans crainte de nous tromper, que le *Gouvernement* nous accordera cette justice de mettre cette somme à notre disposition; et il peut être certain que nous saurons la faire profiter à l'avantage des cultivateurs.

Nous espérons que cet appel à nos abonnés retardataires aura de l'écho et que nous aurons à accuser la réception d'une bonne recette, d'ici à quelque temps.

## CAUSERIE AGRICOLE

### DE LA PANIFICATION.—(Suite).

*Des différentes qualités de farines.*—Si le choix des grains est d'une utilité importante, celui des farines n'est pas moins nécessaire: heureusement que leur connaissance est aussi facile à acquérir; elles ont, comme eux, des caractères distinctifs de bonté, de médiocrité et d'altération qu'il est difficile à l'œil, à l'odorat et à la main ou peu exercés de ne pas saisir. Voyons à quels signes on peut distinguer ces caractères. La meilleure farine est d'un jaune clair, sèche et pesante; elle s'attache aux doigts, et pressée dans la main, elle reste en une espèce de pelote; la seconde qualité a un œil moins vif, est d'un blanc plus mat, et connue sous le nom de farine bise; la quatrième qualité est recouverte de taches grises produites par des parcelles de son, et s'appelle dans le commerce *farine piquée*; ces farines détériorées s'abonnent suffisamment par leur odor acide et par leur aspect.

Quand le témoignage des organes ne suffit pas pour se décider sur la qualité des farines, il faut par les moyens d'épreuve usités, faire choix de ceux qu'on doit regarder comme de véritables pierres de touche.

*Premier moyen.*—Pour éprouver la farine, on en prend une pincée dans le creux de la main, et après l'avoir comprimée, on traîne le pouce sur la masse pour juger de son corps et de son moelleux, ou bien on rend la surface extrêmement unie avec la lame d'un couteau, et se tournant vers le jour le plus clair et changeant de position, on juge de sa blancheur, de sa finesse, si elle est piquée. Plus elle est douce au tact, et plus elle s'allonge, plus on doit se flatter qu'on en obtiendra du pain de bonne qualité.

*Deuxième qualité.*—On prend la quantité de farine que le creux de la main peut renfermer, et avec de l'eau fraîche on en fait une boulette d'une consistance qui ne soit pas trop ferme. Si la farine a absorbé le tiers de son poids d'eau, si la pâte qui en résulte s'allonge bien sans se rompre en se tirant dans tous les sens, si elle s'affermi promptement à l'air et qu'elle prenne du corps, c'est alors un signe que la farine est bien faite, qu'elle n'a pas souffert, et que le blé qui l'a fournie est de bon choix.

Si au contraire la pâte mollit, s'attache au doigt en le maniant, qu'elle soit courte et se rompe volontiers, ou en conclut que la farine est de qualité inférieure; et si à cette circonstance elle ajoute celle d'avoir une odeur désagréable et un mauvais goût, c'est un signe d'altération.

*Troisième moyen.*—Il consiste à mêler ensemble une livre de farine et 8 onces d'eau froide; on en forme une pâte ferme qu'on pétrit bien, on dirige ensuite sur cette pâte un filet d'eau, on la presse doucement en faisant passer l'eau à travers un tamis, ayant soin de réunir à la masse les portions de pâte qui peuvent échapper des mains. Peu à peu l'eau détache de la pâte les autres principes, qui, confondus avec elle, sont reçus dans un vase placé au-dessous du tamis. Quand l'eau cesse d'être laiteuse, il reste dans les mains un corps spongieux élastique: c'est la matière glutineuse.

Si la farine appartient à un blé de bonne qualité, elle fournira par livre entre 4 et 5 onces de matière glutineuse, dans l'état mou, de couleur jaune clair et sans mélange de son. Si elle provient au contraire d'un blé humide, ou mal moulu, ou tamisé par un bluteau trop ouvert, elle n'en donnera que trois à quatre onces au plus, dont la couleur sera d'un gris cendré, qui se trouvera en outre mélangé de particules de son plus ou moins grossières.

Enfin si la farine est le résultat d'un blé gâté, elle ne contiendra que très peu au point de matière glutineuse, qui alors n'est ni aussi tenace ni aussi élastique, attendu que les altérations qu'éprouve le grain par les vicissitudes des saisons et l'influence du sol, se portent entièrement sur cette matière; et comme le seigle, l'orge, l'avoine, le blé d'inde et les semences légumineuses ne contiennent point de matière glutineuse, cette épreuve servira non-seulement à faire connaître les qualités des farines, mais encore leur mélange et leur détérioration.

*Commerce des farines préférable à celui des grains.*—L'expérience a démontré que, sous quelque forme qu'on exporte l'exédant des récoltes, c'est toujours celle qui approche le plus du but qu'on se propose qu'il faut spécialement préférer et encourager.

Nous ferons remarquer que les grains n'ayant pas encore subi l'opération qui les convertit en aliment, leur abondance ne suffit pas souvent pour tranquilliser sur les besoins de la consommation journalière. Les basses eaux, les inondations, les gelées, toutes ces variations de l'atmosphère sont autant de circonstances qui peuvent retarder, suspendre même la mouture et renchérir le prix des farines au point de ne plus être en proportion avec celui des grains d'où elles résultent. Il n'y a presque point d'année où ces événements fâcheux n'arrivent dans quelques endroits.

À la faveur du commerce des farines, on ne redouterait plus cette disette momentanée, qui fait naître, au sein même de l'abondance des blés, le chômage des moulins. Les pertes, les négligences et les maladresses seraient toujours à la charge du marchand qui, par cette raison-là même, aurait le plus grand intérêt à surveiller la mouture des grains achetés pour en faire le commerce de farine; les cultivateurs éviteraient les gênes continuelles de manœuvrer le blé au gronier, de le porter au moulin, de le rapporter en farine, embarras qui occupent le temps, l'attention en pure perte.

On sait que quels que soient les objets sur lesquels l'industrie s'exerce, elle augmente leur valeur réelle: qu'est-ce en effet de la farine, sinon du blé ouvré? Pourquoi les particuliers ne trouveront-ils pas un bénéfice marqué à échanger le grain qu'ils récoltent en nature de farine ou en