

servie pour fins de maltage. On est à établir, au Collège de Winnipeg, un laboratoire pour faire certaines analyses. Nous espérons avoir, au cours de l'année, l'installation voulue pour faire ce genre de travail requis de la part de toutes les autres provinces en plus de celle du Manitoba. Je dois ajouter que nous avons ici aujourd'hui M. Folliott, du Syndicat, et qu'il fait partie, avec moi, du comité chargé de vous soumettre le classement projeté et de discuter la situation avec vous.

*M. Garland (Bow-River):*

Q. Je voudrais demander au témoin s'il a fait enquête au sujet de l'orge cultivée le long de la ligne du Pacifique-Canadien, et désignée sous le nom de *Barks*?—R. Oui, l'orge *Barks* a fait l'objet d'une enquête, et l'orge *Trebi* est parvenue à occuper une place beaucoup plus enviable. Celle-ci a réellement pris la place de l'orge *Barks* qui mûrit un peu tard. Mais ce sont des orges pas mal du même type.

Q. L'orge *Trebi* est meilleure pour fins de maltage?—R. On ne la considère pas, dans le sens ordinaire, comme orge de maltage, mais la *Trebi* correspond au type *Bay Brewing* exportée de la Californie en Grande-Bretagne. A peu près 400,000 tonnes de cette orge sont exportées en Angleterre chaque année. On se sert du malt obtenu avec cette orge pour mélanger au malt obtenu des orges anglaises et écossaises, lequel mélange rend plus rapides la clarification et l'égouttement. La situation a beaucoup changé en Angleterre, depuis quelques années, et surtout depuis la guerre, en ce que les droits élevés de l'accise imposés sur la teneur alcoolique ont forcé les brasseurs à réduire assez considérablement cette teneur en alcool de leur bière, ce qui les oblige maintenant à fabriquer une bière qui se clarifie rapidement parce qu'elle doit être utilisée sans délai. En réduisant de beaucoup la teneur alcoolique, on ne saurait conserver la bière aussi longtemps qu'il fallait conserver les anciennes bières pour leur permettre de se clarifier; et si l'on veut que la bière se clarifie rapidement, qu'elle ait bonne couleur et que la lie se dépose aussi rapidement, il faut faire usage de 25 et 30 p. 100 d'une orge semblable à la *Trebi* et d'une orge importée jusqu'ici de Californie—c'est-à-dire du type connu sous le nom de *Bay Brewing*. L'intérêt que nous portons à l'orge *Trebi* est dû à ce que cette orge pourrait occuper une place assez enviable pour fins de mélange.

*M. Coote:*

Q. Si vous comptez produire une orge devant servir pour fins de maltage, il faut en éliminer pratiquement toutes les mauvaises herbes?—R. Oui, il faut qu'elle soit nette, saine et de bonne couleur.

Q. Je suppose qu'on ne trouverait aucune difficulté à séparer la folle avoine de l'orge?—R. Non.

Q. Il serait peut-être difficile d'en éliminer le blé?—R. Vous pouvez l'éliminer facilement à cette fin. Ce qu'ils exigent, c'est une orge de bonne couleur, dorée, et mûre; ils veulent aussi une orge de variété uniforme. Comme l'a expliqué hier M. Barnell, la variété devrait germer...

*M. Steedsman:*

Q. Il est beaucoup plus difficile d'en séparer le blé Durum?—R. Oui plus difficile.

Q. Dans les territoires que vous avez mentionnés?—R. Oui, à l'exception du type *Trebi*. La *Trebi*, l'O.A.C. 21, la Thorpe canadienne et la Hannchen—voilà les quatre principales variétés d'orge canadienne du point de vue du maltage comme de provende.