

Marque.	Poids du pain fait avec 100 parties de farine.	Nombre d'essais de panification.
Dur n° 1.....	137½	9
Nord n° 1.....	137	5
" n° 2.....	135	6
" n° 3.....	136	4
N° extra.....	134	5
N° 4.....	136½	4
N° 5.....	136	6
Fourrage.....	137	4
Fourrage n° 2 (pas assez de farine pour plusieurs essais).		
Gelé n° 5.....	138	6

La plupart de ces différences dans l'absorption d'eau sont trop faibles pour être de grande importance ; mais la position passablement élevée qu'occupe la farine du blé Gelé n° 5 est intéressante.

VOLUME DES PAINS FAITS AVEC DIFFÉRENTES FARINES.

Nous avons dans tous les cas soigneusement déterminé le volume des pains produits dans les différents essais de panification. Les résultats obtenus ont toutefois présenté très peu de variation à signaler. Nous n'avons en aucune difficulté à faire d'excellent pain (aussi léger que nous le désirions) avec presque chacun des échantillons de farine, quoiqu'il n'aient pas tous donné leurs meilleurs résultats dans exactement les mêmes conditions. En termes généraux on peut dire que la farine des marques inférieures faisait mieux lorsqu'elle avait fermenté passablement longtemps, tandis qu'il fallait un peu moins de temps pour la farine des marques supérieures.

Quelques-unes des marques inférieures (N° 4 extra, n° 4, n° 5 et Gelé n° 5) ont donné une pâte qui au toucher paraissait différente et moins élastique que celle faite avec les marques supérieures ; mais, convenablement traitée, elle faisait de très bon pain.

La farine du blé Fourrage a donné du pain d'un volume un peu moindre que les autres, tandis qu'avec celle du blé Fourrage n° 2 il était difficile de faire du pain qui fût léger.

COULEUR DU PAIN.

La couleur du pain fait avec les différentes farines n'a varié que légèrement depuis le Dur n° 1 jusqu'au n° 5 et au Gelé n° 5, bien que le pain de ces marques inférieures n'eût certainement pas aussi bonne couleur que celui fait avec la farine de blé Dur n° 1. Après le n° 5 la couleur devenait distinctement plus foncée. La couleur du pain de blé Fourrage était très foncée et peu appétissante, et celle du pain de blé Fourrage n° 2 lui était sensiblement inférieure. La saveur du pain dans ces deux cas laissait aussi à désirer.

CONCLUSIONS SUR LES ESSAIS DE PANIFICATION.

De ces essais de panification nous pouvons conclure que les farines blanches fabriquées dans cette investigation étaient toutes bonnes pour la boulangerie excepté celles de blé Fourrage et Fourrage n° 2. Nous pouvons entièrement condamner celles-ci. Je n'ai jamais vu de telle farine employée pour la boulangerie, et il n'est pas probable qu'on pût la vendre à aucun prix pour ce but en Canada.

Nous pouvons donc conclure en toute sûreté que les blés Fourrage et Fourrage n° 2 n'ont aucune valeur alimentaire quelconque, et que leur valeur réelle doit être déterminée d'après leur utilité comme nourriture pour la volaille ou pour d'autres animaux, soit à l'état de grain entier soit à l'état moulu.

L'analyse chimique donnera donc une bien meilleure idée de la valeur de ces deux marques que ne ferait aucun essai de mouture et de panification.