

belle allure et une enveloppe de graisse qui empêche absolument de lui trouver les côtes. C'est le grand percheron dans toute sa beauté. Mais il y a aussi le petit percheron, le percheron léger qui court la poste et traîne la diligence, cheval de 4 pieds 9 pouces au plus. Les 4 autres possèdent plus ou moins les caractères de celui de l'Assomption. Le percheron de Verchères a une mauvaise allure. Sa taille est de 5 pieds 9 pouces. C'est un colosse. Celui de Rouville ne ressemble pas aux précédents. Son corps est long et fin, ses jambes sont bonnes. On ne peut pas dire que celui de Québec appartienne à aucune race distincte. Il paraît avoir un peu de sang boulonnais. C'est un beau cheval pourtant, un bon type de cheval de trait moyen. Il a été acheté l'année dernière à Paris par le Colonel Rhodes de Québec. On a voulu le faire passer pour un cheval normand, mais c'est à tort. Le cheval normand d'aujourd'hui est de formation récente. Il dérive du *race-horse*. C'est l'*anglo-normand* ou mélange du sang anglais avec le sang normand. Or le Napoléon III de Québec n'a rien de tel.

Ces chevaux donnent certainement plus de taille à nos chevaux canadiens, mais ce pourra bien être aux dépens des qualités solides qui font tout leur mérite, qualités que le climat seul, le régime et les habitudes leur ont données. Ces croisements auront-ils la sobriété et la vivacité des allures de la race indigène? Cette énorme taille si admirée à l'exposition résistera-t-elle au service si laborieux que nous demandons au cheval canadien? S'accommodera-t-elle de fourrages secs pendant tout l'hiver avec de faibles rations d'avoine? Le temps seul pourra répondre à ces questions.

Pour résumer toute notre pensée nous disons que nous avons été plus ébloui que convaincu. Attendons.

Ces chevaux ont le défaut d'être trop gras, comme tous les reproducteurs exposés dans toutes les classes d'animaux. Que signifie cet épais capot de graisse qui les enveloppe? Dans un tel état d'embonpoint sont-ils bien propres à un service quelconque? Ne dirait-on pas plutôt que leurs maîtres les destinent à la boucherie? Quel enseignement nos cultivateurs peuvent-ils tirer de telles expositions? Une exagération comme celle-là dans un reproducteur est un contre-sens.

Les cinq perchérons ont été primés comme suit : 1er prix, l'Assomption, 2nd Beauharnois, 3me Verchères, 4me Québec mention honorable.

*Pur sang.*—On a beaucoup admiré *Cunwell*, ci-devant importé par la Société d'agriculture de Québec, et rendu depuis à celle de Standead.

*Suffolk.*—Le superbe étalon importé par M. Cochrane a réuni tous les suffrages du jury pour le prix du Prince de Galles. C'est un très-beau type de cheval de carrosse. M. Cochrane exposait encore deux juments de la même race.

*Chevaux canadiens.*—Ils étaient en petit nombre. On en a remarqué trois sous poil gris aussi purs que possible. Dans la classe des chevaux de trait moyen, on a vu plusieurs bons sujets ayant presque tous du sang Clyde, et d'autres un peu moins pesants ayant du sang anglais.

*Juments et poulains.*—Il n'y avait qu'une dizaine de bonnes juments. Toutefois leurs poulains étaient en général peu remarquables, à l'exception de quelques-uns. Un seul était percheron, gros, et de formes assez bonnes.

(A continuer.)

### Blé germé et le parti qu'on peut en tirer.

Un pareil blé doit-il être exclu de l'alimentation? ou peut-il trouver un autre emploi? Voilà deux questions qui m'ont été posées à plusieurs reprises et que je crois susceptibles d'une solution satisfaisante.

(Convenablement traité, le blé germé peut encore servir à la confection du pain, ainsi que nous allons le faire voir tout à l'heure; de plus, il est susceptible d'être utilisé dans les distilleries, pour la préparation de l'eau-de-vie, et dans quelques amidonneries, on en retire encore de l'amidon de qualité inférieure.)

Nous n'insisterons pas sur ces derniers points, qui ont bien moins d'importance que le premier. Quant à celui-ci, on croit l'avoir résolu de trois manières qui ont été successivement expérimentées, mais dont une seule est vraiment recommandable.

Pour produire du pain avec du blé germé, il faut ou prolonger la fermentation panaire, ou augmenter la proportion de levain, ou forcer la dose de sel.

Nous laisserons de côté les deux premiers procédés, dont le but paraît être d'éliminer le gluten soluble au moyen d'une prompte fermentation et de permettre au gluten insoluble de reprendre son efficacité; et quant au troisième procédé, nous dirons que l'emploi du sel a non-seulement la sanction d'une pratique séculaire, mais encore celle de la théorie.

De récentes expériences ont appris qu'il suffit de une once de sel pour convertir un bon pain de deux livres de farine de seigle germé qui, sans cette addition, n'aurait rien donné de bon.

De plus, elles ont appris que du pain ainsi salé offre, sur le pain ordinaire, cet avantage de résister énergiquement à la moisissure.

Augmenter la salure de la pâte à pain, prendre en tout environ un quart de livre de sel de farine, voilà le procédé à suivre pour faire du pain avec du blé germé.

À ceux qui me demanderaient pourquoi le sel améliore jusqu'à ce point le blé avarié par la germination, je donnerais les explications suivantes :

Les principes qu'il s'agit de considérer dans un grain de blé sont l'*amidon* et le *gluten*. Ils ne se dissolvent dans l'eau froide ni l'un ni l'autre, comme on sait; mais ils deviennent solubles pendant la germination. Alors l'*amidon* change de nature: ses grains disparaissent et se transforment en *dextrine*, espèce de gomme très-usité aujourd'hui et fort soluble dans l'eau. Alors aussi, le *gluten* se ramollit, perd son élasticité, et avec elle, la quantité requise pour faire du pain. Au lieu de se boursoffier dans le four et d'y acquérir la porosité recherchée, la pâte reste à l'état compacte, s'aplatit et donne lieu à un pain lourd, massif, indigeste, que repoussent les estomacs les plus complaisants.

Tout cela, parce que le gluten est devenu, en tout ou en partie, soluble dans l'eau, ce qui conduit à penser que si, par un moyen quelconque, on pouvait lui rendre son insolubilité première, peut-être aussi reprendrait-il l'élasticité qu'il a perdue pendant la germination. Or, c'est précisément ce qui arrive en présence de l'eau salée: le sel précipite le gluten soluble et lui rend sa consistance première; propriété certainement fort heureuse et qui sera utilisée par tout agriculteur dont le blé a germé prématurément.

(J. NICKLÈS.)

### Le "Moniteur Acadien" et l'enseignement agricole

Cette excellente feuille, organe des populations françaises des provinces maritimes, publiée à Shédiac, Nouveau-Bruswick, n'a pas voulu rester en arrière de ses confrères du Canada sur la question de l'enseignement de l'agriculture comme profession. Elle unit sa voix à celle de tous les journaux bien inspirés pour recommander chaudement aux populations acadiennes d'envoyer leurs enfants aux écoles d'agriculture. C'est un bon conseil. Le sol des provinces maritimes offre de grandes