

Les quatre moyennes, au bas du tableau n° 2, sont très instructives. Le Ladoga tient le premier rang, pour la richesse en albuminoïdes et pour le poids du grain, le Fife rouge vient ensuite tant soit peu moins riche en gluten et moins pesant de grain. Le Kubanka, dont malheureusement nous n'avons que deux échantillons d'où prendre une moyenne, est un peu moins riche en albuminoïdes; mais l'un des échantillons, dont le grain était d'une grosseur remarquable, l'emporte légèrement en poids sur le Fife rouge. Le grain du Saxonka est le plus léger, et cependant il est presque aussi riche que le Fife rouge en albuminoïdes. Ceci peut s'expliquer facilement par le fait que comme les trois autres de cette série, c'est un blé dur, mais dont le grain est très petit. Les albuminoïdes du blé sont surtout contenus dans les couches extérieures du grain. Ainsi donc, tandis que, à poids ou à volume égal, le petit grain produira plus de son et moins de farine que le gros, le taux des albuminoïdes dans le grain *entier*, peut être le même dans les deux cas. De plus, lorsque l'enveloppe est très épaisse, comme par exemple dans le Kubanka (dont un poids donné produit moins de farine et plus de son que presque tous les autres grains) le taux des albuminoïdes que l'on trouverait dans la farine pourrait être sensiblement moindre que celle du grain tout entier.

EAU.

Prenant la moyenne du taux de l'eau contenue dans les 12 échantillons du Ladoga, nous obtenons 8.09; et les 6 échantillons de Fife rouge donnent 9.27.

Dans le bulletin n° 4 du ministère de l'agriculture, Washington, le professeur C. Richardson a démontré qu'une des caractères particuliers des blés de printemps est leur *siccité*. Ainsi, il donne, page 57 de ce bulletin, le poids d'eau moyen, 12.49 pour 100, contenu dans les farines de huit Etats de l'Est, tandis que les farines du Minnesota et du Dakota n'en contiennent que 8.96 pour 100. De ces chiffres, il conclut avec raison que "toutes choses étant égales d'ailleurs, un baril de farine de l'Ouest donnera plus de pain qu'un baril de farine de l'Est." Ceci est certainement un facteur important à considérer quand on estime la valeur des farines.

En nous appuyant sur le même raisonnement, nous considérons qu'à poids égal, la farine du Ladoga donnera plus de pain que celle du Fife rouge. Il reste à savoir si l'expérience directe faite sur ces deux espèces de farine corroborera cette déduction. Mais la diffé-