

Nous avons envoyé de la farine "Patent" et de la farine "Bakers' Strong" à différents boulangers de Toronto, en leur disant de quel blé elles étaient, et les priant de mettre autant de soin à leurs essais de panification que nous en avons mis dans la mouture.

Dans chaque essai les farines ont été prononcées inférieures aux farines du blé ordinaire du Manitoba n° 1 et n° 2.

Dans tous les cas, le défaut de force, la couleur très jaune et la texture grossière du pain ont été ce dont on s'est plaint.

Nous n'avons pu persuader à aucun boulanger qui avaient essayé ces farines, d'en acheter ensuite, même à des prix réduits considérablement au-dessous de celui de farines de blé du Manitoba n° 2 dur, faites de la même manière.

Des essais faits plus tard, quand les farines avaient six semaines, n'ont pas mieux réussi.

Pour pain de ménage, les farines de Ladoga, des marques Patent et Bakers' Strong, ont assez bien fait et ont donné du pain égal en qualité à celui qu'on fait dans certains endroits, mais pas assez bon pour les gens qui tiennent à l'apparence aussi bien qu'au goût.

Nos différentes expériences avec cette farine nous portent à conclure que le bon blé Ladoga non gelé, tel que celui que nous avons moulu, donnera de meilleure farine que le blé du Manitoba n° 2 dur ordinaire, mais inférieure à celle du blé du Manitoba n° 1 ordinaire.

Nous avons encore des deux marques de farine de Ladoga dont nous serions aises de disposer, si quelqu'un désirait encore l'essayer.

Nous sommes vos très dévoués,

McLAUGHLIN ET MOORE.

D'après les faits rapportés ici il paraîtrait qu'il y a possibilité de faire de bon pain avec la farine de Ladoga, mais qu'il est beaucoup plus facile de faire du pain de qualité inférieure, et qu'à moins que l'on ne découvre les méthodes convenables dans le traitement de cette farine pour assurer des résultats uniformes, il n'y a pas lieu de s'attendre à ce que les meuniers ou les boulangers veuillent accepter le Ladoga, tant qu'ils pourront avoir le Fife rouge. C'est pourquoi partout où le Fife rouge peut mûrir, les colons du Nord-Ouest qui se livrent à la culture du blé devraient s'attacher à le