

A l'Honorable

Monsieur le Ministre de l'Agriculture.

MONSIEUR,—J'ai l'honneur de remettre à votre approbation le Bulletin 57 de la série des Fermes expérimentales, sur la qualité dans le blé. Il consiste en deux parties. La première partie a été préparée par le céréaliste, le Dr C. E. Saunders, et la deuxième par le chimiste des fermes expérimentales, M. Frank T. Shutt.

Les principaux sujets discutés dans la première partie, sont la production de nouvelles sortes de blé de qualité supérieure, en particulier, de variétés précoces convenant pour les parties les plus au nord du Canada, et la détermination de la qualité des différentes sortes maintenant cultivées, la principale considération étant leur valeur relative pour la fabrication du pain. Il est traité de l'hybridation et de la sélection des blés, ainsi que des méthodes de mouture pour les différentes sortes, et des méthodes de panification expérimentale des farines ainsi obtenues. Dans les essais de panification note a été prise de la proportion d'eau absorbée et retenue par les différentes variétés. Les volumes des miches de pain produites ont été exactement mesurés, et il a été pris les notes sur la texture, la couleur et les autres caractères particuliers de chaque échantillon. Le céréaliste a imaginé une méthode pour mesurer la force boulangère de chaque farine au point de vue du boulanger, et il a aussi déterminé la valeur relative des différentes farines pour la boulangerie. Ces essais ont compris des blés de printemps, des blés d'hiver, des blés durum, ainsi que plusieurs farines du commerce, ces dernières ayant été ajoutées pour servir de termes de comparaison. Il est présentée une discussion détaillée des points de mérite relatifs, ainsi que des défauts des différentes sortes, suivie de considérations sur la valeur des mélanges de farines pour la fabrication du pain. Tous ces résultats du travail de recherches exécuté par le céréaliste dans ce champ important d'investigation, sont du plus grand intérêt, et les méthodes employées pour la solution des divers problèmes ardu sont ingénieuses et d'un caractère original.

Dans la deuxième partie, sont présentés les résultats de l'examen chimique; il y est traité de la composition chimique des blés et de la valeur de leurs différents caractères. La plupart des échantillons qui ont été moulus et panifiés par le céréaliste ont été soumis à l'analyse par le chimiste; et il est ainsi donné de nombreux renseignements quant à leur composition. Un autre sujet qui est aussi discuté est le rôle important que jouent les composés azotés dans la fabrication du pain, et on trouvera indiqués dans chaque cas le taux collectif des albuminoïdes, ainsi que ceux de la gliadine, du sucre et de la cendre. Ce bulletin est des plus instructifs et sera apprécié de ceux qui désirent des renseignements sur cet important sujet.

J'ai l'honneur d'être, monsieur,

Votre obéissant serviteur,

WM. SAUNDERS,

*Directeur des Fermes expérimentales.*