

Fibre.—C'est le constituant qui a le moins de valeur dans un fourrage. Il forme une très forte proportion des bulles, mais il est utile en ce qu'il sépare les unes des autres les particules plus compactes des aliments concentrés, les rendant par là plus facilement perméables aux fluides digestifs.

Les résultats présentés dans le tableau font voir que la valeur nutritive des amandes de l'épeautre est un peu plus élevée que celle des amandes d'amidonnier. Les enveloppes de l'épeautre ont aussi une valeur nutritive tant soit peu plus élevée que celles de l'amidonnier. Mais, si l'on considère le grain entier, la plus grande proportion d'enveloppes présente dans l'épeautre fait que, poids pour poids, il est moins nutritif que l'amidonnier.

Si nous comparons la valeur nutritive de l'amidonnier et de l'épeautre avec celle de l'orge Mensury (les enveloppes étant présentes dans tous les cas), nous trouvons que cette dernière est de très peu supérieure. Des dosages récents (opérés dans les laboratoires de cette division) des albuminoïdes dans l'orge Mensury, ont donné les résultats suivants :—

Albuminoïdes dans le grain entier.	12.50 pour cent.
“ dans amandes dépouillées.	12.75 “

En comparant ces chiffres avec ceux obtenus par les analyses d'amidonniers et d'épeautres, il est évident que l'amidonnier rouge a l'avantage sur l'orge Mensury, mais que dans les trois autres cas il y a un léger avantage en faveur de l'orge. Les amandes de l'amidonnier et de l'épeautre contiennent toutefois environ 5 pour 100 d'albuminoïdes de plus que les amandes de l'orge Mensury.