

de la saison en Angleterre. Le blé Talavera est tout-à-fait opaque, de couleur sombre et n'indique aucun signe de transparence. Ce blé produit la vraie fleur à pâtisseries; tandis que le Chidham, un blé blanc et partiellement transparent, est le plus convenable pour l'usage du boulanger.

Une bonne moyenne pour le poids du blé est 63 lbs. par minot impérial. J'ai vu un lot peser 66 lbs. après une préparation ordinaire, et à la grande exposition de 1851, il en fut montré un sac qui pesa 68 lbs. et gagna le premier prix, mais il était choisi à la main et n'était pas conséquemment un échantillon de bon aloi. Dans la saison humide en Angleterre j'ai vu être obligé de faire sécher le blé dans un four. En faisant ceci on doit prendre beaucoup de soin, car la moindre odeur de fumée rendrait le blé invendable. Aucun combustible autre que le pur charbon anthracite ne doit être employé et si le feu doit être allumé expressément pour le blé, le bois employé pour l'allumer doit être entièrement brûlé avant que le four soit chargé. Le grain doit être au moins 9 pouces d'épais sur les plaques et ne doit pas être retourné avant d'être presque sec; alors, il suffira de le retourner rapidement deux ou trois fois pour compléter l'opération. Dans la saison humide de 1852, j'ai séché environ 2,000 minots de blé de cette manière et avec grand succès, et le meunier à qui je l'ai vendu fut parfaitement satisfait de son achat, ce qui arrive rarement, je vous assure.

Les meuniers de Londres classent sous sept noms différents le produit d'une mouture de blé; ainsi d'un quart (quarter)—huit minots impériaux) on tire :

	Minots.	Quart de minot.
Fine fleur.....	5	3
Fleur de 2 ^e re qualité.....	0	2
Gruaux fins.....	0	1
Gruaux plus gros.....	0	0½
Petit son.....	3	0
Gros son.....	3	0
Remoulages.....	2	0
Total.....	14	2½

Comme on le voit, l'action de moudre augmente le volume de la fleur et du son dans la proportion de 14½ à 8 du volume du blé. Je ne saurais dire comment fonctionne le nouveau système d'écraser le blé, n'ayant jamais eu occasion de l'étudier. Mais tout ce que je sais, c'est que je me sers actuellement de farine patenée qui fait un pain aussi excellent que profitable. Nous faisons la levure à la maison et toute la besogne marche avec la régularité d'un mécanisme d'horlogerie : on fait la levure à 10.30 p. m. et on met le pain au four à 10 heures a. m. le jour suivant. On sauverait indubitablement beaucoup de temps en se servant de levure de bière, mais il est très difficile de s'en procurer partout dans la province, excepté dans les grandes villes. J'avouerai que j'ai un faible pour la légère et agréable amertume du pain fait avec la levure de bière.

La fleur est généralement pure ici et si l'on y mêle quelque chose ce n'est que des pommes de terre. On y ajoute quelquefois de l'alun qui est d'ailleurs facile à découvrir : délayez le pain dans l'eau et jetez dans ce mélange quelques gouttes de nitrate ou de muriate de baryte; il se forme un précipité blanc considérable qui indique la présence de l'acide sulfurique—l'alun est un sulfate d'ammoniaque. Je n'aime pas ce qu'on appelle du pain non-fermenté; il manque de saveur, mais j'en donne ici la recette pour ceux qui voudraient l'essayer :

Fleur.....	4 lbs.
Supercarbonate de soude.....	5½ dragmes.
Acide muriatique.....	6½ "
Sel.....	5 "
Eau.....	35 oz. environ 2½ ch.

Sassez avec soin la fleur et la soude et mêlez-les bien intimement; dissolvez le sel dans l'eau avec l'acide et mêlez-le aussi promptement que possible avec la fleur et la soude, moulez dans de petites casseroles et mettez dans un four très chaud. Il arrive que l'acide, surtout si on l'achète dans des pharmacies de détail, varie beaucoup quant à la force, et si le pain est trop jaune et a goût de soude, on devra mettre, la prochaine fois qu'on cuira, un peu plus d'acide.

Culture du blé.—Il suffit pour le but que nous poursuivons de diviser le blé en deux espèces : blé d'automne et blé du printemps. Occupons nous d'abord de la culture du blé d'automne. En Angleterre, à part des districts élevés et à bonne exposition tels que les collines de Cotswold, où l'on voit souvent le nouveau blé semé croître à côté du blé non encore enlevé de l'année précédente—en Angleterre, dis-je, le temps où l'on commence ordinairement à semer le blé est le milieu d'octobre. Dans cette province, comme chacun le sait, il faut semer beaucoup plus tôt. La dernière semaine d'août ou la première de septembre conviennent très bien, mais l'état de la terre influe beaucoup sur l'époque de l'ensemencement. Lorsque la culture a été parfaite et que la terre est en conséquence prête à faire croître la plante avec vigueur immédiatement, une semaine ou à peu près l'arrivent plus tard que l'époque que je viens de mentionner présente pas d'objection sérieuse. Le champ de blé ne gagne rien à avoir, en octobre, l'apparence d'une prairie; au contraire, car j'ai vu dans Ontario du blé d'automne en grand danger de périr par un mois de novembre humide et peu froid.

Le blé d'automne se sème sur des terres préparées de bien des manières : sur jachère d'été, après une récolte de pommes de terre hâtives, sur jachère bâtarde après une récolte de navette, de lentille, ou de mil hongrois et encore mieux sur un terrain d'où l'on a enlevé du trèfle pour le foin. Cette dernière condition se rencontre rarement dans cette province vu qu'il est rare qu'on y sème du trèfle seul. Lorsque le trèfle et le mil tels qu'on les sement ensemble ordinairement ont duré trois ou quatre ans on aurait probablement plus de profit à les faire suivre par de l'avoine au printemps que par du blé d'automne, quoique théoriquement je serais bien en peine de dire pourquoi.

Voici un point sur lequel je désire attirer tout particulièrement votre attention : le blé *doit* invariablement être semé sur un labour rassis (fait depuis quelque temps). Même sur jachère d'été on ne doit semer que sur un terrain qui est resté au moins quinze jours sans avoir été travaillé. Il est inutile que je décrive comment se fait la jachère; il suffit de dire que le dernier labour doit se faire vers le quinze d'août. Ce qu'on recherche c'est un terrain ferme et on obtiendra cette condition nécessaire bien mieux en laissant rassis le sol graduellement pendant quinze ou vingt jours qu'avec tous les rouleaux du monde.

Quantité de semence par acre.—Cette quantité dépend comme de raison de l'état de la terre au temps où l'on sème, aussi bien que de la qualité du sol à l'état de nature. Une terre pesante exige plus de semence qu'une terre légère, un terrain en mauvais état en demande plus qu'un terrain bien préparé et une terre pauvre en requiert plus qu'une terre riche. Que la terre pauvre en demande plus s'explique facilement bien que ceux qui ne font que de la théorie contredisent cet avancé : dans une bonne terre le blé talle presque à l'infini tandis que c'est à peine s'il talle quelque peu sur une terre pauvre.

La quantité de semence à employer dépend encore de la manière de semer; il en faut plus pour semer à la volée sur le labour qu'il n'en faut pour semer avec le semoir et le système inconnu ici et trop coûteux vu le haut prix de notre main d'œuvre, appelé *dibbling* en anglais, est celui qui en exige le moins. J'en viens donc à la conclusion après une