

Le résultat fut assez éclatant pour ouvrir les yeux de quelques-uns et depuis lors, on soupçonna qu'il pouvait y avoir quelque chose de précieux dans la cuticule ou enveloppe des céréales (riz, blé, orge, maïs, etc.). Du coup, la foi des fervents du pain blanc fut ébranlée, du moins chez ceux qui n'avaient pas intérêt à gaspiller pour s'enrichir.

Depuis l'expérience du riz, la science a accumulé les preuves de ce genre à l'encontre de ceux qui croient avoir mission de perfectionner les oeuvres de Dieu. On sait aujourd'hui que c'est la surface, la périphérie des graminées et des fruits qui est la partie la plus vitalisée et la plus minéralisée, parce qu'elle subit davantage l'influence de l'énergie solaire. On sait également qu'il est à peu près impossible de séparer mécaniquement vitamines et sels minéraux de leur enveloppe. D'où il suit que raffineur égale malfaiteur.

Au tour de la cuisson maintenant.

Il y a quelques années, on fit du lait cuit, pompeusement dénommé stérilisé, une panacée qui devait faire luire la santé et la vigueur dans tous les berceaux. Les médecins pondérés en ont tiré des avantages en le prescrivant, pour un certain temps, dans les infections intestinales de l'enfance, comme on fait pour les bouillons de légumes. Ceux qui ont voulu en faire la nourriture constante des bébés ont couru à des désastres.

Du lait stérilisé comme ration d'urgence, dans certains états définis, très bien; mais du lait mort comme "train de route" pour faire vivre et croître un être en activité vitale intense, farce!