

son estomac, n'éprouve nullement le besoin de stimulants meurtriers. J'en appelle là-dessus à tous ceux qui, de temps à autre, ne se refusent pas à une petite consommation entre amis. Quand est-ce que c'est que vous prenez votre cocktail? Est-ce avant votre repas, ou après? C'est quand vous avez l'estomac dérangé, que vous ne vous sentez plus dans votre assiette, que l'idée vous vient tout à coup qu'un mélange quelconque de boissons, ou bien un scotch whisky, vous pourrait faire quelque bien. Mais si vous avez pris de la saine nourriture, penserez-vous, je vous le demande, à absorber un meurtrier stimulant?

Pour ne pas abuser de votre temps, je ne m'étendrai point sur ce sujet: je le pourrais commenter trop longtemps. La pauvreté du pain est cause de l'abus que l'on fait de la viande, et aussi de l'abus que l'on fait de l'alcool. Il se trouve que je suis moi-même actionnaire d'une grande compagnie de minoteries, et je n'ignore point qu'en proposant la présente motion je ne me rendrai sympathique ni aux autres actionnaires, ni aux administrateurs, ni aux directeurs de cette compagnie. Mais nous ne sommes pas ici pour nous occuper d'intérêts particuliers; nous sommes ici pour dire ce qui nous paraît profitable au bien du pays; nous nous trouvons ici placés sur un piédestal d'indépendance, nous n'avons point d'électeurs qui soient propriétaires de minoteries, et nous avons toute liberté de dire ce qu'il nous plaît.

L'honorable M. CHOQUETTE.—Pourquoi ne nous avez-vous pas parlé de tout cela plus tôt?

L'honorable M. CASGRAIN.—Parce que je ne connaissais pas encore très bien tous les détails de la question: maintenant que je les connais, j'en parle.—“Qu'importe,” demandent les avocats des minoteries, “que les porcs absorbent la meilleure partie du blé? De toute façon ne mangerez-vous pas ensuite les porcs? Et n'est-ce pas à dire, par conséquent, que le blé, en fin de compte, vous sera revenu tout entier?” On avouera que voilà qui peut s'appeler un chemin plutôt détourné pour nous revenir, et qui ne m'empêchera pas de penser que le pauvre n'en a pas moins droit à pouvoir se procurer du pain naturel.

Grâce à la farine dépouillée de phosphate, on a vu la durée moyenne de la vie de l'homme, en Amérique, s'abaisser à trente-neuf ans—je défie qui que ce soit de nier le fait—et la déperdition de vitalité, la quarantaine passée, se faire énorme. Il arrive souvent, quand on prêche une nouvelle doc-

trine, qu'on se fasse traiter de visionnaire: seulement voilà des faits qu'appuient strictement les statistiques. Des maladies de toute sorte ont résulté de la déminéralisation du blé, de l'élimination des sels minéraux... On a vu la tuberculose, et combien d'autres maux! augmenter en dépit de tous les progrès de l'hygiène. Si j'avais le temps de vous lire le livre que voici...

L'honorable sir JAMES LOUGHEED.—Oh! je vous en prie, n'allez pas faire cela.

L'honorable M. CASGRAIN.—Si nous examinons à la loupe un grain de blé, qu'apercevons-nous? Tout d'abord, une enveloppe externe ligneuse, laquelle représente 15 p. c. de tout le grain: c'est le son. Perçons cette enveloppe, nous découvrirons trois membranes internes, successivement. La première, qu'on appelle “épisperme,” contient les corps gras, les sels minéraux et les ferments: c'est là que se trouve la partie vitale, la meilleure partie du blé. Vient ensuite l’“amande,” ou “endosperme,” laquelle contient 80 p. c. d'amidon et de gluten. En vue de la confection du pain blanc, les minoteries ont bien garde d'écarter soigneusement cette dernière substance, qui, par sa couleur jaune, pourrait compromettre la blancheur immaculée de leur farine. Enfin, nous arrivons au germe, qui ne représente guère qu'un et demi p. c. de tout le grain. C'en est incontestablement la partie la plus riche, mais que les cylindres également auront eu vite fait d'extirper.

Venons-en à la composition chimique du blé. Le blé se compose, par 100 parties: tout d'abord, d'amidon (60 p. c.); puis de matières albuminoïdes (16 p. c.); de matières grasses (2 p. c.); de sels minéraux (2 p. c.); de cellulose (2 p. c.); enfin, d'eau (18 p. c.). L'amidon est générateur de chaleur dans le corps humain comme le charbon l'est dans la locomotive. Les matières albuminoïdes, des plus précieuses, sont analogues à la caséine du lait ou du fromage, à l'albumine du blanc d'œuf, à la fibrine de la viande, etc. C'est ce que l'on appelle la partie vivante du blé, partie dont il ne subsiste aujourd'hui qu'une infirme portion dans le pain. L'amidon du blé produit dans le corps humain plus de chaleur que celui de la meilleure viande. La farine blanche ne contient pas de phosphates, ces phosphates sans lesquels l'enfant ne pourra jamais acquérir une forte et vigoureuse charpente, et qu'il ne saurait trouver dans le pain d'aujourd'hui. C'est pourquoi je dis que, si le Gouvernement adopte la réforme