

bryon qui a une consistance huileuse reste intact et tombe dans un compartiment spécial où il se trouve mélangé avec le son. En résumé, on enlève au blé la plus grande partie de l'azote qui doit lui fournir ses propriétés nutritives pour le donner aux animaux, et l'on conserve pour l'homme une substance parfaitement blanche, il est vrai, mais dont l'usage est indifférent au point de vue de la nutrition, puisqu'elle est constituée en grande partie par de la féculé on a sauvé les apparences; les meuniers peuvent ainsi livrer une farine d'une blancheur irréprochable que le consommateur appréciera, mais en réalité le pain se dénature et ne peut plus servir qu'à tromper la faim sans aucun profit pour le corps.

Les graves inconvénients d'un pareil progrès sautent aux yeux. Les classes riches, qui usent du pain à table comme d'un accessoire, sont peu exposées à en souffrir; mais les ouvriers, et d'une façon générale les gens de modeste aisance qui sont, en somme, la grande majorité et pour qui le pain constitue la partie essentielle et la base de la nourriture, sont voués à une initiation inconsciente devant fatalement aboutir à la longue à l'affaiblissement sinon à l'épuisement, surtout dans les grandes villes où les autres éléments nécessaires à la nutrition générale, l'air et la lumière, sont si parcimonieusement mesurés et coûtent si cher.

Voilà donc une invention, dont certains vantent la magnifique conception, aboutissant clairement à la misère physiologique générale. Je demande si un pareil progrès ne doit pas être considéré plutôt comme un malheur pour la société et si l'on ne devrait pas veiller à en entraver les effets.

Enlever au blé sa substance azotée équivaut à enlever au lait ou au vin leurs propriétés essentielles d'une façon quelconque; or le lait et le vin sont encore moins indispensables que le pain.

Il serait peut-être puérid de compter sur une intervention officielle pour empêcher la propagation d'un tel perfectionnement partout où il n'existe pas encore, car le matériel de la meunerie est loin d'être transformé partout; au moins n'est-il pas inutile que chacun de nous soit instruit sur les altérations déplorables que l'on fait subir à un aliment dont on ne peut se passer; il appartient au consommateur de se défendre en réagissant vigoureusement contre un état de choses d'autant plus triste que les temps sont plus difficiles; le superflu manque chaque jour davantage aux travailleurs de toutes sortes, encore faut-il qu'ils soient assurés du nécessaire surtout lorsqu'ils l'acquiescent à prix d'argent.

L'embryon du blé ne contient pas de sucre; la médecine a eu l'heureuse idée de l'utiliser pour l'alimentation des diabétiques. Jusqu'à ce jour, ces malades faisaient usage du pain de gluten, or, rien n'est plus difficile que de se procurer cette substance vraiment pure, la plupart des gluten de commerce contiennent jusqu'à 30 o/o de glucose. L'huile essentielle contenue dans l'embryon étant un obstacle à la purification, il y a tout lieu de penser qu'on ne tardera pas à l'extraire par des procédés commodes, cela permettra de fabriquer un pain nutritif,

éminemment propre à l'alimentation des individus atteints de diabète. Voilà la seule compensation aux résultats funestes des tendances progressistes de la meunerie moderne. Elle est bien faible, on l'avouera, et il faut être sous le coup d'une maladie terrible pour en profiter.

DR FÉLIX BATTISTI.—(Le Naturaliste Canadien.)

Emploi de la suie comme engrais.

Il n'est pas rare de voir, à cette saison de l'année, cet excellent engrais jeté sans précaution autour des bâtisses de nos cultivateurs qui ne connaissent pas les avantages que l'on pourrait en retirer dans la culture. Il n'est donc pas sans importance de revenir très souvent sur ce sujet, afin que les cultivateurs apprécient davantage l'utilité de la suie et qu'ils sachent en tirer profit au lieu de la jeter sur le chemin comme nous le voyons tous les jours de l'hiver dans nos campagnes.

Les effets de la suie, au dire de ceux qui en ont fait l'expérience, sur les prairies humides, ou sur celles qui, sans être humides, offrent beaucoup de mousse, sont très certains; mais elle doit être employée avec prudence, parce que son excès brûle les plantes, probablement à raison de l'acide qu'elle contient. On la sème ordinairement à la volée, comme le blé, en la mêlant avec moitié de terre.

On peut aussi mêler la suie avec les fumiers, dont elle augmente considérablement l'énergie, ou faire un compost, c'est-à-dire la mélanger dans un tas de terre végétale et laisser passer quelques mois avant de s'en servir.

La suie rétablit aussi la vigueur des arbres fruitiers épuisés, fait périr les fourmis qui creusent leurs galeries entre les racines des arbres; la suie détruit encore les germes de la carie du blé par l'immersion dans sa dissolution, etc. Dans ce dernier cas quelques agronomes ont observé que la suie agit avec tant de force, qu'elle détruit en même temps le germe du blé, ce qui doit engager les cultivateurs qui en font usage, à affaiblir son intensité par une plus grande quantité d'eau.

La suie provenant de la combustion des matières animales contient plus d'ammoniac, et celle provenant de la combustion du charbon de terre et de la tourbe, offre souvent des traces de sels sulfurique ou du soufre. L'emploi dans l'agriculture, de ces deux dernières sortes de suie, doit être un peu différent de celui de la suie de bois.

M. V. Demoor, dans son traité sur la formation, amélioration et renouvellement des prairies, dit que la suie de bois, qui est très active, surtout dans les terres argileuses et froides, s'emploie à raison de 450 à 600 gallons par arpent. La suie de houille, beaucoup plus stimulante, prolonge ses effets pendant deux ans et plus, et ne s'emploie qu'à dose moins élevée.

M. Pangé dans un écrit à la réforme agricole, indique le procédé suivant dont il se sert dans l'emploi de la suie comme engrais: "Je remplis au trois quart de suie un grand tonneau, où je verse autant d'eau que ce dernier peut en contenir; j'y ajoute aussi de la chaux, si le