

Il n'est pas étonnant que des terres cultivées de cette manière soient constamment dans le meilleur état, produisant de 34 à 38 boisseaux impériaux de blé à l'acre sur une moyenne d'années favorables ; et je suis bien persuadé que ce mode d'assolement est le plus profitable de toutes façons que le système épuisant de récoltes constantes, quelque bien labourée et fumée que soit la terre.

Ne pas répéter la même espèce de récolte à des intervalles trop courts, est, relativement à la rotation des récoltes, une règle qu'on doit observer strictement. Qu'elle en soit la cause, qu'elle se trouve dans la nature du sol ou des plantes elles-mêmes, l'expérience nous prouve clairement l'avantage d'introduire une diversité d'espèces dans tous les modes d'assolement. Dans les terres neuves, ou dans les terres pâturées pendant plusieurs années, avant d'être soumises de nouveau à la charrue, il n'est peut-être pas aussi nécessaire d'adhérer strictement à cette règle, mais il est généralement reconnu que le blé, et autres plantes céréales, dégénèrent si on les sème à tous les deux ans sur la même terre pendant longtemps.

On présume que le blé ne peut atteindre la perfection, terme moyen, si on le cultive plus fréquemment qu'une fois à tous les cinq ans sur la même terre. Les fèves, les pois, les patates, les carottes et le trèfle incarnat, que l'on peut appeler la récolte en vert, deviennent moins productifs et bien plus sujets aux maladies, lorsqu'ils entrent dans le mode, sur la même terre, à tous les deux, trois, ou quatre ans. On ne sait pas ce que doit être cet intervalle ; et d'après le grand nombre d'années qu'il faut pour continuer les expériences, afin d'obtenir un résultat certain, on ne pourra probablement pas le déterminer avant que les parties qui composent les sols, sur tout l'espèce de nourriture que chaque espèce de plante tire du sol, n'aient été plus pleinement étudiées. Cependant tous les bons fermiers éviteront d'outrer leur culture et de traiter la terre de manière à épuiser ses forces, comme le plus grand de tous les maux.

— *Traité d'Agriculture d'Evens.*

### Le pain qui ne nourrit pas.

On entend parler à chaque instant des progrès immenses de notre siècle. Certes, le nombre des chercheurs en tous genres est incalculable, le nombre des inventions très considérable. Est-ce à dire pour cela que chacune d'elles constitue un progrès ? Nullement ; et, qui pis est, il en est plusieurs qui offrent plus d'inconvénients que d'avantages dans leur application.

Il s'agit, en effet, de s'entendre sur le sens du mot progrès. Le progrès est véritablement réel et effectif lorsque, toutes choses bien considérées, il aboutit finalement à l'amélioration du sort de l'espèce humaine. Sans cette condition suprême et indispensable, il n'y a plus qu'une nouveauté plus ou moins intéressante au point de vue théorique, mais dont les effets sont le plus souvent inutiles, et quelquefois nuisibles, quand elle profite à un petit nombre d'individus au détriment de la masse.

Si l'on envisage ainsi le progrès, il est facile de voir combien il se produit rarement ; car si la science marche sans cesse en avant, l'humanité est loin d'en profiter toujours ; parfois, au contraire, elle en souffre. A la chimie, nous devons la falsification de tous nos aliments, de nos vêtements, de la plupart des objets nécessaires à la vie, sans compter certaines substances dont elle se glorifie : la mélinite, la roburite, etc., qui toutes ont pour but la destruction du genre humain.

Prenons un exemple frappant des effets pernicieux que produit trop souvent le progrès industriel mal compris : il s'agit d'aliments de première nécessité par excellence le pain.

Le pain que l'on consomme aujourd'hui dans les villes et dans plusieurs régions de la campagne possède un nutritif nul ou insignifiant.

Ce résultat est dû aux derniers perfectionnements apportés dans la meunerie.

Quelques détails techniques sont d'abord nécessaires pour la compréhension.

Le grain de blé est composé de deux lobes séparés par une rainure. Si on le coupe suivant cette rainure, on trouve de dehors en dedans :

1o. Un pellicule qui est l'enveloppe du grain et constitue le son après la mouture ;

2o. Une substance blanche remplissant les lobes en entier, formée en majeure partie de fécule ou amidon, substance non azotée et par conséquent non nutritive.

3o. Une parcelle solide de couleur jaunâtre grosse comme une tête d'épingle, l'embryon du blé, dit vulgairement le cœur du blé. Cette parcelle de composition complexe, est surtout remarquable en ce qu'elle contient 40 0/0 d'azote, alors que la viande en contient seulement 20 0/0. C'est donc l'élément le plus précieux du pain puisqu'il en constitue la partie essentiellement nutritive.

Autrefois le grain de blé était écrasé et converti en farine par deux meules horizontales fixées sur un pivot vertical, dont l'une tournait à frottement sur l'autre. La farine obtenue de la sorte contenait toutes les substances fondamentales du blé, et le pain était le plus nourrissant possible. Mais l'art industriel n'avait pas dit son dernier mot. Ce pain, malgré ses qualités précieuses pour la nutrition, laissait à désirer au point de vue de la finesse et de la blancheur, défauts capitaux dans un temps où l'extérieur prime tout.

Or, c'est précisément l'embryon du blé à couleur jaunâtre dont la consistance légèrement huileuse le rend difficilement convertible en fine farine, qui est la seule cause de ce grave inconvénient. On a donc imaginé de l'éliminer de la farine. Voici en quoi consiste le dernier perfectionnement de la meunerie : il nous vient de Hongrie. Avant la mouture, le grain de blé passe dans un appareil spécial où il est coupé en deux, suivant la rainure ; à la suite de cette section l'embryon se détache ; il arrive alors avec le grain entre deux cylindres horizontaux et métalliques qui tournent à frottement l'un contre l'autre en sens inverse, le grain est pulvérisé, mais l'em-