

le marché, par ses agents, si la marmelade ou la confiture qu'on y vend sont faites avec de la saccharose, du sucre ou de la glucose; si la gelée de fraises qu'on y offre au public n'est pas en réalité un simple mélange de figues et de navets. Sur de tels sujets, les employés du Gouvernement exercent continuellement leur activité; mais quant au pain, la denrée de vie, il semble que les divers gouvernements de ce pays,—j'entends ceux des provinces aussi bien que celui du Dominion,—l'aient jusqu'ici complètement négligé, bien que ce produit constitue à lui seul la moitié de l'alimentation des masses.

Le Gouvernement exhorte aujourd'hui le peuple à accroître dans toute la mesure du possible la production nationale. Je ne saurais assez dire combien je l'en approuve: jamais certes nous ne pourrions trop accroître notre production. Mais voici, s'il le veut, un accroissement tout trouvé de production: il n'en tient qu'à lui, par une toute petite loi, d'augmenter de 25 p. c., du jour au lendemain, le pouvoir nutritif du blé canadien.

Mon honorable ami, le représentant de Portage-la-Prairie (l'honorable M. Watson), me dit que la quantité maxima de farine que l'on puisse tirer du blé ne dépasse pas 80 p. c. Très bien: j'avais dit 85 p. c. Il n'y a pas tant de différence entre ce chiffre et celui qu'indique mon honorable ami, qui est, si je ne me trompe, un expert en matière de meunerie.

La Grande-Bretagne, depuis quelque temps déjà, mange du pain naturel, la France également. En France, on l'appelle, chez le soldat "le pain de ration", et, chez les campagnards, "le pain du paysan". On calcule que la France, par cette réforme, épargne annuellement la somme colossale de \$58,000,000; il lui aura suffi, pour en arriver à ce résultat, de substituer, à un moment donné, un nouveau procédé de mouture à celui dont elle avait fait usage jusque-là. Avec la permission de la Chambre, j'exposerai dans un instant en quoi consistent l'un et l'autre. Je recevais hier, d'un de nos anciens collègues, maintenant fixé à Paris, une lettre contenant d'intéressants détails sur la popularité dont jouit en France le nouveau pain. Et non seulement, me dit mon correspondant, les Français font très bien leur affaire du pain naturel, mais encore ils sont prêts à aller plus loin et à se contenter du pain noir; ils disent qu'ils s'en tiendront volontiers à ce dernier régime pourvu qu'ils aient la satisfaction de pouvoir bouter l'Allemand hors de France.

L'hon. J. P. B. CASGRAIN.

Je crois que nous avons absolument besoin, pour mettre fin au gaspillage épouvantable que je vous signale, d'une loi fédérale. Une livre de pain naturel contient plus de sels minéraux, plus de fer, plus de chaux, plus de potasse, qu'une livre de viande: seulement, le pain blanc ne contient guère aucune de ces matières, la mouture les ayant presque toutes éliminées à l'avance; tout ce qu'on en retrouve, dans le pain actuellement en usage, équivaut seulement au tiers de ce qu'en donnerait une livre de viande ou, si vous voulez, au tiers de la valeur nutritive que ce pain devrait contenir. Une livre de pain naturel contient 85 grammes de gluten; le gluten est, comme vous le savez, la partie essentielle du blé, il en est la partie précieuse; le reste n'est que de l'amidon. Or, une livre de pain blanc, tel que celui que nous mangeons, n'en contient que 40 grammes, c'est-à-dire moins de la moitié que le pain naturel, et, quant aux autres éléments constitutifs du blé, il les contient en même proportion, quand ce n'est pas en proportion moindre.

Le grand avantage de la mouture hongroise,—c'est-à-dire de la séparation de tout ce qu'il y a de vivant dans le blé d'avec ce qu'il y a de mort,—c'est que la farine blanche se conserve bien, puisqu'elle ne contient plus de ferments (car là où il n'y a plus de ferments il ne saurait évidemment y avoir fermentation). Ces ferments, on a bien soin de les faire tout d'abord disparaître. Puis intervient la spéculation, source réelle de tout le mal. Les spéculateurs peuvent acheter cette farine morte, l'accumuler dans les entrepôts et l'y garder pendant des mois, que dis-je? pendant des années, s'il leur plaît,—en attendant la hausse des prix. Ils savent qu'elle ne peut s'altérer; elle est morte; elle était morte avant que d'être déposée là. Tout ce qui était vivant en elle, tout ce qui en elle était bon, en a été enlevé—et je m'en vais vous montrer que ce qui en a été enlevé ne représente pas une perte pour tout le monde. Le gluten, par exemple, et les matières grasses devraient vraisemblablement faire sûrir la farine.

Ce n'est que l'amidon que maintenant nous tirons du blé. Mais l'amidon se peut également tirer des pommes de terre, du maïs, du riz, de presque tous les légumes. Si ce n'est que d'amidon que nous avons besoin, pourquoi l'aller demander au blé, cette plante admirable que le Créateur a voulu nous offrir, pleine de toutes les substances nécessaires à la