

LES EMPLOIS DE LA MOUSSE DE SPHAIGNE

Ces plantes (car il y a bien des espèces de sphaigne) se plaisent dans les climats humides, et qui restent modérément chauds en été. C'est l'une des principales formes de végétation qui habitent les régions marécageuses appelées "Muskegs". Les marais de sphaigne se rencontrent principalement en Terre-Neuve, dans les provinces maritimes, le nord-est de Québec, le Labrador et la partie occidentale de la Colombie-Britannique.

La plante de sphaigne se compose d'une tige et de branches, revêtues de petites feuilles nombreuses et empiétant l'une sur l'autre. Elles diffèrent de la plupart des autres mousses par le fait qu'elles n'ont pas du tout de radicelles. Une autre singularité de la sphaigne, c'est que la feuille n'a jamais de veine ou de côte centrale. La partie extérieure de la tige et une partie considérable de la feuille, sont composées d'un grand nombre de cellules absorbantes spéciales, qui prennent l'eau et la retiennent comme une éponge. La quantité d'eau absorbée varie suivant les espèces: elle est de dix à vingt fois le poids de la sphaigne sèche. Comme ces cellules peuvent absorber toute l'eau dont la plante a besoin pour son développement, la présence de radicelles est inutile. La sphaigne pousse généralement dans les endroits où le sol reste toujours humide.

Depuis longtemps on se sert de la mousse de sphaigne pour emballer les plantes. Comme cette mousse a la faculté d'absorber l'humidité, elle conserve les plantes enracinées à l'état frais jusqu'à ce que celles-ci soient arrivées à destination. A l'état sec, cette mousse fait aussi une excellente litière pour les chevaux, et elle est très employée.

Mais on a trouvé un autre emploi pour la mousse de sphaigne depuis le commencement de la guerre et qui donne à cette substance une importance qu'elle n'avait jamais connue. On s'en sert pour panser les blessures sous forme de tampons absorbants. Il faut tant de coton pour la manufacture des explosifs qu'il était nécessaire de trouver un succédané, et dans tous les cas la capacité d'absorption du coton n'est que de quatre à cinq fois son propre poids.

Quatre des espèces de sphaigne qui poussent sur ce continent sont employées dans ce but. Lorsqu'on ramasse la mousse, on prend grand soin de ne pas y mélanger des feuilles, des rameaux ou des tiges des autres plantes qui peuvent pousser dans le voisinage immédiat. On comprime doucement chaque poignée pour enlever l'excès d'humidité mais en ayant soin de ne pas casser la tige principale. On étale cette mousse en couches séparées pour la faire sécher; avant que le séchage ne soit terminé, on l'examine soigneusement pour la trier, puis lorsqu'elle est parfaitement sèche, on la met dans des sacs

ou dans des caisses légères pour l'expédier au dépôt où l'on doit s'en servir. La fabrication finale en tampons de la grosseur requise est laissée aux experts du Ministère de la guerre. L'Ecosse fabrique actuellement quatre millions de ces tampons par mois, et le Canada a reçu des commandes pour vingt millions de ces tampons en 1918.

LE PAIN

Il est un mot court, expressif, substantiel, qui résume les besoins de la vie humaine: c'est le pain.

Beaucoup savent ce qu'il coûte..... un petit nombre l'ignorent, parce qu'ils ne l'ont jamais gagné..... quelques-uns agissent comme s'il ne pouvait jamais leur manquer, ce sont les imprévoyants.

Mais à quelque catégorie que l'on appartienne, le pain est un bienfait. Bienfait méconnu peut-être, que nous sommes tous à même d'apprécier. En ces temps troublés, où les craintes surgissent à propos de tout ce qui touche l'alimentation, nous avons pensé à l'excellence de ce morceau de pain. Non seulement en tant que goût et qualités nutritives, mais encore comme la chose la plus importante, la meilleure qui puisse exister !.....

Le pain, c'est la bonté effacée..... on en jouit sans l'apprécier parce qu'on en use sans cesse. Il est de tous nos repas, nous ne pensons à lui que pour le réclamer s'il nous manque. En cela nous agissons comme les petits enfants envers leur mère; la tendresse qui les enveloppe ne leur fait jamais défaut, ils en vivent, bien qu'ils l'ignorent. Tandis qu'une pâtisserie excite notre gourmandise, flatte nos yeux et notre goût, le pain qui fait la vie, qui apaise la grande faim, passe sur nos tables comme un accompagnement modeste qui convient également aux mets simples ou recherchés. Et ce semblant d'indifférence, cette sorte d'ingratitude que nous avons pour le "bon pain", en face d'une friandise plus ou moins dorée ou sucrée, est inhérente à notre nature.

Nous nous laissons prendre aux apparences.

En ce qui regarde la substance de notre corps comme celle de notre esprit, disons plus: jusque dans le choix de nos affections, nous préférons ce qui amuse à ce qui nourrit, le brillant au solide, l'illusion à la vérité, le gâteau joli et léger au pain complet et pur froment.

Comme toutes les grandes choses, le pain a son histoire. L'homme a collaboré avec Dieu dans la panification. Il a joint son effort à l'oeuvre latente de la nature pour produire cet aliment béni, universellement consommé.

Avant de devenir la nourriture des peuples, le blé a subi une série de transformations dont chacune l'a anéanti. Il a triomphé grâce à l'extrême puissance de

vitalité qui se cache sous son apparente faiblesse. On l'a jeté en terre, il a germé, protégé par la neige.... devenu beau brin d'herbe, il a porté des épis.... L'ardent soleil lui a donné ses reflets d'or, et la faucille qui coupe, et la meule qui broie, n'ont pu ralentir sa vie fécondante.

Sous la fine poussière de la farine, l'âme du blé reste tout entière.... elle n'est plus que blancheur.... Mais une nouvelle métamorphose l'attend: l'eau et le feu vont lui donner sa dernière forme. Mouillée et pétrie, puis enfermée dans le four brûlant comme dans un tombeau, elle ressuscite en son état parfait: le pain.

Nul perfectionnement ne s'acquiert sans un douloureux travail. Le destin du blé est un peu le nôtre.... Nous sommes en ce moment sous la faux cruelle du malheur, nous subissons toutes les meurtrissures....

Il y a tout un poème dans une bouchée de pain.... Le mystère de notre vie s'y renferme, l'épanouissement de notre âme y rayonne, notre foi patriotique s'en nourrit: il est l'aliment suprême qui contient, à la fois, l'air, la lumière et la sève du pays. C'est pourquoi nous pouvons avoir le "pain de guerre", tant qu'il sera le "pain du pays", il conservera ses avantages.

CREDO

Je crois au courage de nos soldats, à la science et au dévouement de nos chefs.

Je crois à la force du droit, à la croisade des civilisés, à la France éternelle, impérissable, et nécessaire.

Je crois au prix de la douleur et au mérite des espoirs.

Je crois à la confiance, au recueillement, au bon travail quotidien, à l'ordre, à la charité militante.

Je crois au sang de la blessure et à l'eau du bénitier, au feu de l'artillerie et à la flamme du cierge, au grain du chapelet.

Je crois aux vœux sacrés des vieillards, et à la toute-puissante ignorance des enfants.

Je crois à la prière des femmes, à l'héroïque insomnie de l'épouse, au calme pieux des mères, à la pureté de notre cause, à la gloire immaculée de nos drapeaux.

Je crois à notre grand présent, à notre plus grand avenir.

Je crois aux vivants de la Patrie et je crois à ses morts.

Je crois aux mains armées de fer et je crois aux mains jointes.

Je crois en nous. Je crois en Dieu.

Je crois..... Je crois.....

Henri LAVEDAN.