

LA FABRICATION DU CAMEMBERT

Il semblait que la fabrication du camembert — ce fromage si apprécié des gourmets — était le monopole exclusif de la région du Calvados et de l'Orne, où il a été créé pour la première fois.

Cet excellent fromage, comme on va le voir, peut se faire avec succès au Canada.

Dans une intéressante lettre qu'il a adressée à M. de Lagorsse, de la *Semaine Agricole*, M. le Dr Louïse prouve péremptoirement que cette opinion est erronée.

"Elle est, écrit-il, la conséquence logique de l'ignorance des fabricants sur les agents effectifs de la maturation des fromages. Comme vous le dites, le produit obtenu à la laiterie après l'égoutage n'est encore qu'un fromage blanc; j'ajouterais qu'il est fade, d'une saveur peu agréable, ne possédant du camembert que la forme et les dimensions. C'est au haloir, puis à la cave qu'il se transformera en produit comestible et savoureux sous des influences encore inconnues à la plupart des fabricants; elles sont dues, en réalité, aux moisissures et aux microbes dont les spores, se trouvant naturellement dans les locaux de la fromagerie, viennent ensemencer les produits sortant de la laiterie. Tout l'art du chef de haloir, personnage important dans un établissement de ce genre, consiste de placer le fromage dans des conditions de température, d'humidité et d'aération convenables pour qu'il devienne un milieu de culture favorable au développement de ces micro-organismes. Mais il en ignore complètement l'existence, et, pour lui, la moisissure naît du sel qu'on a répandu à la surface du fromage. Ce dernier ne fait pourtant, en réalité, que favoriser le développement du champignon, comme un engrais convenable permet le développement du froment ou de végétaux supérieurs. Quant à la croûte rouge brun, légèrement visqueuse, qui recouvre le fromage fait à point, on étonnerait bien les fabricants en leur apprenant qu'elle est formée par des colonies de microbes proprement dits dont les produits de sécrétion se sont ajoutés à ceux des moisissures pour transformer peu à peu la pâte du caillé primitif en produit onctueux, d'une digestion particulièrement facile.

"La qualité des fromages, en supposant le caillé primitif bien fait, dépend donc exclusivement des microorganismes; elle varie selon la nature de ces derniers et la fabrication se trouve ainsi exposée à bien des incertitudes. Il en est tout autrement si, au lieu d'abandonner les fromages blancs au hasard des fermentations spontanées, on remplace ces microbes sauvages, dont beaucoup sont nuisibles, par des microorganismes sélectionnés, de race pure, cultivés au laboratoire. C'est ce que je fais en Normandie avec

la collaboration de M. G. Roger. D'ailleurs, agir ainsi, c'est appliquer simplement aux fromages les méthodes utilisées depuis longtemps pour la bière et depuis peu pour le vin et la fabrication de l'alcool. C'est donc une erreur de croire que le camembert doit être nécessairement fabriqué en Normandie, et l'expérience nous a montré que, dans toutes les régions de la France où l'on a voulu appliquer ces méthodes de fabrication avec des ferments sélectionnés, on a pu obtenir de bons produits. Ils figurent dans les concours sous le nom de *façon Camembert* et leur qualité ne le cède en rien à celle des camemberts proprement dits. J'ajoute, en terminant, que si les producteurs de la Manche, possédant du lait de qualité supérieure, se mettaient à fabriquer des fromages par ces méthodes rationnelles, ils obtiendraient des produits de qualité incomparable; ils tireraient ainsi de leur lait un bénéfice très supérieur à celui que leur rapporte actuellement la fabrication du beurre.

LES PHOSPHATES

Leur production, leur consommation

Les pays producteurs, par excellence, des phosphates, en Europe, sont, sans contredit, l'Algérie et la Tunisie.

Pour faciliter l'écoulement de ces produits, des chemins de fer se sont créés, des ports se sont agrandis; Bône, surtout, a pris une importance considérable et se trouve être actuellement le plus grand port phosphatier de la Méditerranée.

Son chiffre d'exportation annuelle s'élève à 250,000 tonnes. Mais ce chiffre varie d'année en année; ainsi, il a été de 207,774 tonnes, en 1897 et de 223,760 tonnes, en 1898.

Il atteindra, cette année, 300,000 tonnes.

Le phosphate exporté va, pour la plus grande partie, en Angleterre et en France; le reste se répartit entre l'Italie, l'Allemagne, le Japon et la Russie.

Ce qui est extraordinaire et un peu paradoxal, c'est que l'Algérie en consomme très peu et n'emploie à son usage que quelques milliers de tonnes.

L'Espagne, la Hollande, le Portugal, la Suède et l'Autriche en consomment fort peu.

L'Algérie n'est, en somme, qu'à ses débuts de grande culture, et, profitant de l'expérience et de la pratique des autres pays, finira par suivre leur exemple.

Les colons se rendront compte que les engrais phosphatés, sont indispensables pour obtenir de grands rendements. Il leur est si facile et si économique d'essayer! Ils peuvent faire des expériences sur diverses parcelles de terrain avant de se livrer à des dépenses considérables

et d'employer le phosphate en grande quantité.

En présence des résultats obtenus, ils n'hésiteront plus.

On trouve des phosphates un peu partout en Algérie, mais c'est surtout dans la région de Tebessa qu'ils sont activement exploités.

Il sort, chaque année, de l'Algérie, 300,000 tonnes de phosphates. La Tunisie en exporte autant.

L'Amérique, cependant, tient la tête des pays producteurs, avec un chiffre annuel de 1,600,000 tonnes.

Mais, à l'encontre de ce qui se fait en Algérie, elle consomme, à elle seule, près d'un million de tonnes et voit cette consommation augmenter d'année en année, dans des proportions telles, qu'il arrivera un temps, très prochain, où elle absorbera toute la production de la Floride et du Tennessee. L'Europe ne pourra plus alors s'alimenter qu'en Afrique, dont les dépôts calcaires connus renferment plusieurs centaines de millions de tonnes de phosphates, permettant d'assurer à la France, à l'Allemagne, à l'Angleterre, à l'Italie et à l'Espagne, la matière première qui forme la base principale de tous les engrais minéraux.

A ce moment, l'Amérique aura augmenté dans de fortes proportions sa production de blé.

Il sera nécessaire, en France, d'élever les droits d'entrée pour protéger l'agriculture nationale et la plupart des nations européennes seront obligées de fermer leurs portes aux exportations américaines.

Quand on arrive à ces moyens extrêmes, à ces mesures radicales, il est à craindre que les pays, dont on refuse les produits qu'ils ont en abondance, ne se fâchent et n'usent de réciprocité. Déjà, les nombreux trusts existants et en formation assurent à l'Amérique une prépondérance mondiale et il est à craindre qu'après avoir accaparé le marché européen pour certains produits, elle ne fasse la même chose pour les phosphates.

Il est grand temps de développer l'exploitation des gisements phosphatiers en Algérie et en Tunisie et de les développer à outrance, afin d'être prêt pour la lutte économique qui ne tardera pas à s'engager entre l'ancien et le nouveau monde.

On a beaucoup parlé d'un trust des phosphates et il serait bon de ne pas se laisser devancer par l'Amérique.

UN TABAC QUI NE BRULE PAS LA LANGUE

C'est ce que vous demandent fréquemment vos clients, MM. les Tabacolistes. Eh bien, ce tabac là vous l'avez en stock: c'est le Poker, cut plug, à 5 cents de la Rock City Tobacco Co., de Québec. Vos clients ne vous en feront pas de reproche, soyez-en certain.