

M. Roger. Dans des bouteilles d'eau stérilisée sont en suspension les germes des bacilles, en quantité rigoureusement précise, variant entre 5 et 15 unités qui deviendront des millions dans une température et un milieu favorables. A l'aide d'un vaporisateur, ces germes se trouvent projetés sur les murailles, dans le lait, sur les fromages, et bientôt le "brie", revêtu à la santé, fait sur le marché une rentrée triomphale.

Mais, direz-vous, les fabricants n'ont pas attendu les progrès de la chimie moderne pour réussir d'excellents fromages; avant Pasteur et ses élèves, nous en mangions, et d'excellents! L'objection n'a qu'une valeur superficielle. La chimie n'a pas la prétention—et pourtant qui sait l'avenir?—de remplacer la nature, elle la supplée dans ses défaillances. Ces microorganismes existaient de tout temps et nos fermières, encore aujourd'hui, ensementent sans le savoir, car les bacilles sont dans le lait, milieu essentiellement favorable à leur culture, dans les ustensiles de la laiterie, dans les planchons, dans les cajets.

Mais le jour où les colonies disparaissent, qui donc, sinon le chimiste, qui traite le fromage comme un malade par l'auscultation microscopique et l'analyse microbienne, pourra les faire revivre avec une scientifique précision? Souvent les conseils restent sans effet, le succès seul impose une méthode. Depuis deux ans à peine que M. Roger la créa, elle servit à traiter 16,000,000 de litres de lait, représentant 4,000,000 de kilogrammes de fromage, et plus d'un fabricant, dont les produits font prime sur le marché de Meaux, se félicite de l'avoir adoptée.

#### IV

Le grand marché des fromages de Brie se tient à Meaux, tous les samedis, entre midi et deux heures.

Sous une vaste halle de tous côtés ouverte, aux piliers de fonte soutenant les déclivités rapides des toitures, une rumeur confuse bruit, moutonnante comme une vague qui déferle à peine. Des claquements de fouet, un hennissement, jettent parfois une note aiguë dont la galette ferait l'octave dans la mélodie des basses. Les voitures roulent doucement sur la chaussée moelleuse et, de leurs flancs vernissés, les déchargeurs retirent les longs paniers où reposent, les uns sur les autres pressés, les fromages par douzaines.

Et vivement s'entassent les paniers, se rangent les boîtes cerclées de ceintures de cuir, alors que les marchands affineurs, aux longues blouses bleues, les mains dans les poches, circulent dans les allées étroites, examinant d'un oeil qui veut être distrait leur futur champ de bataille.

Un signal: les fermières se trouvent à leur poste près des paniers; les affineurs passent, rapides; une pression de doigt sur la surface du fromage, une offre, et déjà un autre achat les attire.

A Meaux, chaque samedi, pendant la saison, il se vend 1,000 à 1,500 douzaines de fromages, de qualités et de formes diverses. Trois types de brie. Le grand moule mesure de 0.40 à 0.45 centimètres de diamètre; le moyen, de 0.30 à 0.35, et le petit, de 0.20 à 0.25. Ici, la vente se fait par douzaine; à Paris, la dizaine est prise pour unité.

Les marques cotées—le grand moule généralement—trouvent preneurs de 90 à 100 francs la douzaine. Après un séjour dont la durée dépend de la qualité de leurs caves, les affineurs les livrent directement à leur clientèle spéciale, composée des grands hôtels et des restaurants renommés de Paris. Le passage par les Halles n'est qu'accidentel pour les crus de premier ordre, dont le placement est invariablement sûr. Certains fermiers réputés dont la production dépasse 40 douzaines par semaine ne peuvent suffire aux commandes, et leurs ventes atteignent un chiffre annuel de 50,000 francs.

Les fromages de bonne qualité, de vente courante, se paient de 35 à 70 francs. C'est une moyenne de 50 francs, qui fait ressortir la pièce à 4 fr 50 environ; le détaillant en retire 15 ou 20 francs qui représentent un bénéfice vraiment très raisonnable.

Malgré cet écart entre le prix de gros et de détail, les cultivateurs intelligents n'ont garde d'oublier que la fabrication des fromages constitue un appoint important dans l'exploitation agricole. "Le fromage paye le fermage" est un dicton très connu dans la Brie, et il n'est pas rare de voir un fermier retirant des produits de sa laiterie plusieurs milliers de francs chaque semaine.

Bien que l'importance du marché de Meaux se traduise annuellement encore par un chiffre approximatif de 3,000,000 de francs, il est incontestable qu'il perd beaucoup de son ancienne activité. La fièvre aphteuse, la culture betteravière, la vente directe du lait, la contamination des caves de séchage, sont des causes de ralentissement dans la fabrication, mais il faut surtout l'attribuer au déplacement des centres producteurs. La Brie n'est plus seule à fabriquer le brie!

Les fermiers du Mottien, de Villers-Cotterets, d'Osillery, du Soissonnais, de la Meuse et de la Champagne concurrencent avec avantage les produits de fabrication moyenne du pays d'origine. Cette assertion paraît étrange, car, dans un autre ordre d'idées, il serait malaisé de récolter du vin de Bordeaux sur les coteaux des environs de Meaux. Cepen-

dant, qu'on le sache bien, grâce aux progrès de la bactériologie, on peut fabriquer partout du fromage façon "brie". Les marques de premier ordre, toujours soigneusement traitées, ne redoutent pas cette concurrence nationale, car elles tirent leur arôme et leur finesse des sucres nourriciers des herbes du sol briard, mais les qualités moyennes n'ont rien qui les distingue des marques similaires.

Le succès de leurs voisins pourrait servir aux fermiers briards d'éloquent exemple. Alors qu'ils restaient fidèles à de vénérables habitudes de fabrication traditionnelle, autour d'eux l'industrie laitière se transformait en modifiant ses procédés d'un autre âge, devenait plus scientifique, plus rationnelle: la chimie ensemençait les caves et le bacille chromogène colorait d'or rouge les fromages raffinés loin des exigences coûteuses des intermédiaires, car les cryptogames travailleurs des larges "galettes" n'ont d'autres patrie que celle qui leur est assignée par la science.

Tout se transforme selon les lois économiques inéluctables, jusqu'au format même du fromage. Il est trop large! affirment les ménagères économes, qui reculent devant un achat qui les effraye par son volume et par son prix. Peut-être faut-il voir dans ce mot la justification d'un essai tenté depuis quelques années. Il se vend, en effet, chez les marchands de comestibles, du fromage enfermé dans des boîtes triangulaires. Ce sont, taillés dans un grand brie, des morceaux qu'une main prévoyante entoura de papier de soie ou d'une légère feuille d'étain. Les "cavistes" parisiens ont ainsi résolu le problème de débiter l'entier trop encombrant au moyen de fractions plus abordables. Un gourmet, devant ces tranches, esquisse une moue dédaigneuse, mais les ménagères modestes en semblent ravies: de cette querelle de palais, le public reste juge.

Une autre variété de petit fromage se fabrique à Osillery; c'est un brie affectant la forme ronde du coulommiers. Son petit volume et son diamètre en permettent le transport aux personnes les plus réfractaires aux paquets, et, sa qualité aidant, il maintient en France, et dans tous les coins de l'Europe où l'on mange, la renommée des produits briards.

De l'ensemble de ces faits une conclusion s'impose.

L'industrie laitière, dont la prospérité a subi une éclipse passagère, est appelée à se mettre au niveau des perfectionnements apportés à l'ensemble de l'outillage agricole. Bien des régions de pâturages sont appelées à bénéficier des découvertes modernes. On a vu au cours de ces lignes que le fromage de Brie pouvait se fabriquer partout. Mais il faut pour cela que les Syndicats agricoles se