

UNE NOUVELLE CEREALE

Le ministère de l'Agriculture des Etats-Unis vient de publier la description d'une graminée connue en Europe sous le nom d'"emmer".

L'"emmer" est une espèce de froment et son origine comme plante cultivable date de bien avant les époques historiques. Elle appartient à la famille des Einkorn, sa forme est plus simple que celle du blé, et elle est apparemment originaire du sud-est de l'Europe. Elle vit dans les terrains semi-arides et résiste au froid et à la sécheresse. Il semble qu'elle fût trouvée d'abord en Suisse où elle est cultivée aujourd'hui. Elle pousse aussi en Serbie, en Allemagne, en Russie, en Espagne et en Abyssinie et jusqu'à un certain point en France et en Italie.

La Russie produit annuellement une quantité considérable de cette graminée et la meilleure semence est celle qui provient de ce pays; lorsque cette dernière est cultivée dans les régions nord-ouest des Etats-Unis, elle produit un grain d'aussi bonne qualité que l'original. La production annuelle de la Russie est d'environ 16,000,000 de boisseaux. Aux Etats-Unis, la culture de cette plante est encore à son enfance, mais les indications sont que cette culture produira une moisson d'une très grande valeur comme pâturage pour les bestiaux, car on dit qu'elle peut se comparer favorablement avec l'avoine et l'orge.

Jusqu'ici l'"emmer" n'a pas été employé beaucoup comme aliment pour les êtres humains, mais la grande quantité de protéine que cette céréale contient, indiquerait qu'elle possède des qualités nutritives précieuses. En Russie, le peuple en consomme de grandes quantités et emploie des machines spéciales pour décortiquer le grain.

LES ELEVEURS A CEREALES

Il est bien rare maintenant que les blés, qui arrivent en Europe des Etats-Unis, de l'Inde et des autres contrées productrices, ou qui sont transportés d'un point à l'autre de ces grands pays de culture, soient mis en sac: le plus souvent ils sont chargés *en vrac*, comme on dit, dans les bateaux. Cela permet une manipulation bien plus facile, puisque les grains coulent presque avec autant de fluidité qu'un liquide et remplissent les moindres vides des cales, tandis que l'arrimage des sacs faisait perdre tant de place. La seule précaution alors à prendre consiste à remplir complètement les cales, pour que la cargaison ne puisse point glisser d'un bord sur l'autre dans un

coup de roulis et mettre en danger l'équilibre du bateau.

Quand il s'agit de décharger ce blé en vrac, de vider les cales, on descend dans celles-ci un grand bras portant une chaîne sans fin munie de godets; ces derniers se remplissent de grains et le déplacement continu de la chaîne et des godets pleins de blé, qui se déversent en arrivant au point où la chaîne revient sur elle-même, a bientôt fait d'extraire tout un chargement des flancs du plus gros navire. Le blé se trouve ainsi rapidement mis en magasin. On peut d'ailleurs concevoir la chaîne à godets fonctionnant en sens inverse, et permettant de remplir les cales d'un autre bateau avec le blé emmagasiné dans le grenier.

L'ensemble des greniers et des chaînes ou courroies à godets constitue ce qu'on nomme les élévateurs à céréales. Mais il ne faudrait pas croire que, dans un élévateur bien organisé, on se contente d'emmagasiner. Quand en effet les céréales arrivent par la courroie à godets, elles tombent d'abord dans des trémies qui les amènent dans des bascules automatiques permettant de s'assurer exactement du poids des marchandises débarquées; de là elles tombent sur une large courroie, une sorte de chemin qui marche et qui, le plus souvent, avec l'aide d'une autre chaîne à godets, les conduit à des appareils de nettoyage qui les débarrassent mécaniquement de toutes les impuretés. Après un nouveau pesage et un classement par qualités, les céréales viennent s'emmagasiner, toujours grâce à ces courroies porteuses et ces chaînes à godets, dans d'immenses chambres qu'on appelle des silos. La partie inférieure de ceux-ci forme un entonnoir à trappe, et par là le grain pourra tomber, quand besoin sera, sur d'autres courroies porteuses qui l'amèneront soit dans les flancs d'un navire, soit dans un wagon de chemin de fer.

Toutes ces installations fonctionnent si bien que nous connaissons des élévateurs américains qui emmagasinent quotidiennement et nettoient 400,000 à 500,000 boisseaux de blé, et qui peuvent charger en même temps 300,000 boisseaux de ce blé dans les cales d'un navire.

UNE EXPOSITION A MILAN

On parle beaucoup de l'Exposition qui doit avoir lieu à Milan en 1905 et non en 1904, comme c'était primitivement décidé. Cet ajournement est motivé par le désir de faire coïncider l'exposition avec l'ouverture du Simplon.

Le projet de construire sera mis prochainement au concours. Dans sa séance du 25 juin, le Conseil général de Milan a voté une subvention de cent mille lires pour cette exposition qui aura comme emplacement le Parc et l'Arène et couvrira une superficie de 104,000 mètres carrés.

LES FROMAGES DE HOLLANDE

Tous les fromages dits de Hollande ne viennent des Pays-Bas; mais il n'en doit pas être conclu un peu hâtivement que la Hollande ne produit plus de ces réjouissantes sphères rouges qui semblent faites pour un énorme jeu de boules. Il existe même en Hollande un marché, un centre spécial, pour la vente de ces fromages, appelés aussi "croûte-rouge", et c'est la pittoresque et vieille ville d'Alkmaar.

Avant de voir comment se vend ce fromage, il est bon de rappeler sommairement comment il se fabrique.

C'est un fromage à pâte sèche, fermenté et pressé: on fait coaguler le lait porté à une certaine température, puis, quand le caillé est formé, on le divise et le rompt pour en faire sortir le petit-lait, on réchauffe ce caillé, on le malaxe, on le met dans une toile et on le presse d'abord légèrement, pour le renfermer ensuite dans un moule en bois présentant un trou d'écoulement, et dans lequel on le soumet à une forte pression. Le fromage, qui a pris alors sa forme sphérique caractéristique, est mis à sécher dans un autre moule en porcelaine, et, avant qu'il sorte de la fabrique pour être livré au commerce, on le colore avec une solution de rocou ou de tournesol et de rouge de Berlin, suivant qu'on le veut brunâtre ou franchement rouge.

La calme petite ville d'Alkmaar, un jour de marché, est envahie par une population étrangère composée pour partie de marchands en gros qui viennent faire leurs achats, et, d'autre part, de paysans arrivant de la campagne avec leurs femmes, et conduisant d'antiques carrioles pleines à déborder des savoureux boulets rouges. Quand ces charrettes arrivent sur la place du marché, des porteurs se précipitent et placent sur des brancards de bois les fromages qu'on tire de la voiture, et qui vont s'empiler sur la place comme des piles de boulets dans les vieux forts du dix-huitième siècle. Les paysans se tiennent auprès de leurs tas respectifs, les acheteurs se promènent de pile en pile, goûtant de-ci, de-là, tout simplement en enlevant au fromage un petit cylindre au moyen d'une sonde à ce destinée, remplaçant le cylindre de façon que la marchandise ne soit pas déparée, puis soupesant les produits, les serrant fortement entre leurs pouces pour juger de leur consistance, enfin discutant à perte de vue sur la question du prix.

Quand finalement les deux parties sont tombées d'accord, et que le pacte a été signé par un tapement de mains, comme cela se fait sur les marchés de bestiaux français, il ne reste plus qu'à peser la livraison. Cette pesée s'opère dans ce