

INDUSTRIES ALIMENTAIRES DE STRASBOURG

Pâtés de foie gras, bière de Strasbourg, choucroute, qui ne connaît ces produits spéciaux des industries alimentaires de notre métropole alsacienne ? Si nous pouvons en croire les statistiques dressées par la chambre de commerce, Strasbourg et ses environs fabriquent annuellement pour quinze millions de francs de bière, avec deux millions de kilogrammes de choucroute, mis en vente par une quinzaine d'établissements, tandis que la valeur des pâtés de foie gras livrés par les fabricants de la ville atteint tout au moins six cent mille francs, fournis par plus de cent mille oies, élevées dans les campagnes de la Basse-Alsace.

La choucroute, pour commencer par le comestible le plus commun, se prépare et se mange dans tous les ménages, d'une extrémité à l'autre de l'Alsace, tout comme les nouilles préparées par nos ménagères. C'est tout simplement du chou blanc pommé, à tête ronde, confit au sel, pour être conservé pendant l'hiver. Après la récolte, du mois de septembre au mois de novembre, on commence par enlever les feuilles vertes extérieures ; on extrait la tige et l'on découpe la tige sur un appareil particulier, muni de lames tranchantes et d'un chariot, qui reçoit le légume et le présente au tranchant des lames, dans un mouvement de va-et-vient. Leur produit, découpé en filaments assez pareils à du vermicelle ou aux nouilles de pâte, est mis dans une tonne, avec quelques poignées de sel, un peu de genièvre et de cumin. Comprimé fortement après avoir été foulé, le légume découpé entre en fermentation, pendant quinze jours ou trois semaines. Cette fermentation fait passer son nom du masculin au féminin, dans la langue française du moins, le chou pommé étant devenu de la choucroute.

Pour l'exportation en France, depuis l'application d'un droit d'entrée assez élevé sur les conserves, tandis que le chou naturel passe en franchise, les fabriques de Strasbourg ont établi des succursales de l'autre côté de la frontière, à côté des stations de Petit-Croix et d'Avricourt. On fabrique à peu près de la même façon des conserves de navets, *suri ruara* ou *saura Rüben*. Navets confits et choucroute sont, dans l'Alsace entière, le plat ordinaire du dimanche, accompagné de saucisses, de lard ou de porc fumé ou frais. Brillat-Savarin, maître ès arts en matière épulatoire, range la choucroute et le lard fumé de Strasbourg au nombre de ses dix-neuf éprouvettes gastronomiques, avec le foie gras. Une éprouvette gastronomique, au sens de l'auteur de la *Physiologie du goût*, est "un mets d'une saveur tellement indiscutable, que son apparition doit émouvoir, chez un homme bien organisé, toutes les puissances dégustatives". En ce qui concerne la choucroute, tandis que le commun peuple fait cuire le légume à l'eau simplement, les gens aisés effectuent la cuisson dans le vin, voire du champagne de bonne marque pour les gastronomes raffinés. Ces raffinés recommandent aussi de réchauffer la choucroute dans les croûtes de pâtés de foie d'oie encore imprégnées de leurs sucs.

Le pâté de foie d'oie a été inventé à Strasbourg par des artistes culinaires français, ne vous en déplaise.

Je me suis permis de constater que les fines bouches venues d'outre-Rhin, friandes de délicatesses, ne dédaignent pas d'y mordre, encore maintenant, où tout ce qui sent la France devient sujet à prohibition chez nous. Comme toutes les choses de haut prix, la préparation des pâtés de foie gras n'est pas arrivée d'un coup à son degré de perfection actuel. Elle a subi des améliorations successives, à travers des vicissitudes diverses. Suivant une tradition accréditée, l'honneur de la première invention revient au cuisinier du maréchal de Contades, commandant militaire de la province d'Alsace au siècle dernier. Ce cuisinier s'appelait Close et avait acquis dans la haute société de l'époque la réputation d'un opérateur habile. Natif de Normandie, il devina, par une intuition de génie, ce que le foie gras pouvait devenir avec le secours des combinaisons classiques de la cuisine française. Sous sa main habile, ce mets a été élevé à la dignité d'un plat princier, apprécié également par les simples bourgeois, grâce au progrès de la démocratie égalitaire. Close commença par affiner la substance du foie, en la concentrant. Il l'entoura d'une douillette de veau hachée, recouverte ensuite d'une fine cuirasse de pâte dorée. Au corps ainsi créé, les parfums excitants de la truffe de Périgord ont encore donné une âme. Longtemps cette invention resta un secret de la cuisine du maréchal de Contades. En 1788, cependant, le commandant militaire de l'Alsace ayant quitté le pays, son cuisinier resta à Strasbourg. Les pâtés qui avaient fait les délices de la table du maréchal arrivèrent à la portée de tout le monde.

Depuis que le pâté de foie gras est devenu un article d'exportation considérable, les engraisseurs de profession engraisent des oies par centaines à la fois. Beaucoup de village du Kochersberg, les localités de la plaine autour de Strasbourg et de Colmar, pratiquent cette industrie en grand. Ils achètent les oies maigres chez les éleveurs, pour les revendre après engraissement. C'est le *Mesti* ou la foire de Hochfelden qui marque l'ouverture de la saison, dans les premiers jours d'octobre. L'installation pour procéder à l'opération est bien simple. Des cages en lattes à douze ou quinze compartiments chacune, reçoivent des oies à engraisser. Ces cages sont placées au nombre d'une dizaine, superposées à deux étages, dans une grange ou sous un hangar fermé, à l'abri du froid et sans lumière. Les compartiments sont assez petits pour que la bête ne se retourne pas, car le mouvement contrarie la formation de la graisse. Sous le sol du local il y a un égout ou une fosse remplie d'eau, curée deux fois pendant la saison, pour recevoir les déjections. Une fois mises en loge, les pensionnaires sont sorties trois fois par jour. On les prend délicatement entre les jambes, sur son siège, pour les bourrer de graines de maïs. La ration par tête est calculée de manière à faire avaler par chaque sujet la contenance d'un bœuf de vingt litres en trois semaines.

Trois semaines, voilà le délai moyen nécessaire pour amener à point l'oie grasse. Que l'oiseau ait de l'appétit ou non, il lui faut prendre toute sa ration quotidienne. Au bout de trois semaines, si le sujet est bon assi-

milateur, s'il digère bien, son régime alimentaire détermine une hypertrophie du foie. En récompense, et pour qu'il ne meure pas de maladie, on lui tord le cou et on le plume. Le but de son existence est atteint. L'oie peut être livrée à la consommation. Manger pour être mangée, voilà sa destinée sur terre.

Comme la matière première des pâtés et de la choucroute, l'orge et le houblon, employés à la fabrication de la bière pure de succédanés, sont des produits de l'agriculture alsacienne. Les belles houblonnières commencent des deux côtés du Landgraben, limite de la Haute et de la Basse-Alsace, pour se développer surtout dans la plaine du Rhin, entre Schlestadt et Wissembourg. A Mittersholtz déjà, nous avons vu de grands séchoirs ; mais le principal marché du pays se tient dans la halle au houblon de Hagenau. Pourtant c'est Strasbourg, avec les localités environnantes, Schiltigheim, et Schiltig, Königshofen, Kronenburg, qui a les brasseries les plus importantes et jouit du plus grand renom pour les bières d'exportation. Bien des fois, jusqu'ici, nous avons rencontré aussi le houblon comme plante sauvage, liane des climats tempérés, enroulant de ses spirales les haies et les buissons au bord des chemins, grimpant au haut des arbres dans les forêts. Le houblon cultivé acroche et enroule ses tiges soit à de grandes perches, beaucoup plus hautes que les échelles des vignes, soit à des fils de fer tendus en ligne sur des rangées de supports.

Les houblonnières donnent au paysage un aspect caractéristique dans les localités, où les plantations prennent un grand développement, comme autour de la Forêt Sainte de Hagenau, dans le canton de Bischwiller et autour du Lauterbourg. Beaucoup de communes du département du Bas-Rhin, ont fait fortune avec cette culture, depuis son introduction, au commencement du siècle, malgré les énormes variations des prix, après la cueillette, qui se fait au mois de septembre.

Entrons-nous dans une brasserie de Schiltigheim, aux portes de Strasbourg, nous jetons un rapide coup d'œil sur les procédés appliqués. Pour la bière commune, le brasseur commence par saccharifier la fécule contenue dans l'orge, en la faisant ramollir et gonfler dans l'eau. Au sortir de l'eau, l'orge s'étend en couches égales, d'un demi-mètre d'épaisseur, sur le sol de grandes chambres maintenues à une température constante de 14 à 15 degrés. C'est l'opération du maltage, faite dans les conditions les plus favorables, au printemps ou en automne. Le germe a-t-il atteint la longueur du grain, au bout de huit à dix jours on arrête la germination. On fait subir à l'orge devenue du malt un léger grillage sur la touraille, à une température de 50 degrés centigrades. Après quarante-huit heures de grillage, les germes se séparent du grain, avec un farin. Sur 100 parties d'orge brute, on obtient 75 parties de malt. Le malt, réduit en farine au moyen de meules ou de cylindres, est ensuite trempé dans une cuve à double fond, où arrive un courant d'eau chaude. La farine se gonfle, et son amidon se transforme en sucre. Ce sucre passe dans l'eau, qui le dissout, ainsi que la dextrine et les autres dérivés solubles du grain. Après une heure et demie ou deux heures de repos, l'infusion obtenue est soulevée et conduite dans un réservoir élevé, au moyen d'une pompe, en passant par une cuve intermédiaire. Le réservoir supérieur est disposé de manière à alimenter aisément les chaudières de cuite. Un brassin, composé de 58 hectolitres de malt, fournit 200 kilogrammes de matière sucrée ou mucilagineuse, donnant environ 68 hectolitres de bière ordinaire et une quantité plus ou moins grande de petite bière plus faible. Les bières d'exportation, vendues à Paris, sont plus fortes ; mais leur rendement est moindre pour une égale quantité de malt. Comme le moût de bière éprouve promptement une fermentation acide, parce qu'il renferme encore beaucoup de dextrine à saccharifier et d'albumine à isoler, on le fait cuire avec une addition de houblon, qui lui cède une essence aromatique amère, propre à prolonger la conservation de la boisson. La cuisson dure de deux à quatre heures, selon la qualité recherchée. Puis le liquide soutiré est conduit dans des bacs de repos, grandes caisses métalliques où les cônes de houblon se déposent au fond, pendant que le moût filtre à travers un clayonnage qui partage les bacs en deux compartiments. Après une ou deux heures de repos, le produit se débite dans d'autres bacs, appelés "rafraîchisseurs", où il se refroidit à 15 degrés centigrades, température la plus favorable pour la fermentation. En été il faut beaucoup de glace pour obtenir cette température. Une addition de levure est aussi nécessaire pour activer la fermentation en tonneau dans des caves profondes. Creusées à l'intérieur des collines de Bohm qui s'étendent autour de Schiltigheim et de Königshofen, ces caves ont une température constante. Quand la bière cesse de produire de la levure et de l'écume, elle subit un collage. Trois jours après, elle est potable, propre à la consommation.

CHARLES GRAD.

PAS D'AUTRE, SANS DOUTE

Tonny. — Papa, est-ce un lion ou une lionne ?

Le père. — Lequel ?

Tonny. — Celui qui a la figure égratignée et une touffe de cheveux sur le sommet de la tête.

Le père (avec un soupir). — Ce doit être le lion, mon fils.

MARIÉE OU FILLE ?

Déon. — Mais ce sont généralement des femmes non mariées qui écrivent des articles comme celui-ci : "L'art de conduire son mari !"

Héron. — Oh, voyez ! vous ne supposez pas qu'une femme mariée va ainsi démasquer ses batteries ?

DIFFÉRENCES

Le directeur d'une agence matrimoniale dit que les jeunes filles demandent seulement : "Qui est-il ?" Les jeunes veuves : "Quel est sa position ?" et les vieilles filles : "Ou est-il ?"