

COURS PROFESSIONNELS

Marchandises en général

Blé: Culture et Récolte. — Meunerie :
Farines, sons et recoupettes — Féculé
de pomme de terre. — Riz.

(Suite)

La pomme de terre compte des milliers de variétés, et les semis en donnent à l'infini. On les a rangées en cinq séries d'après la forme et la couleur des tubercules: 10 rondes ou oblongues jaunes; 20 longues rouges; 30 rondes rouges; 40 longues jaunes; 50 violettes et panachées.

Ouvrez une parenthèse pour vous montrer l'esprit simpliste des foules: elle nous conduira à la pomme de terre. La créature prise isolément n'est pas mauvaise, mais si vous la prenez en bloc même de nos jours, elle laisse perdre plus d'une fois des instincts mauvais par suite d'un manque de raisonnement. Vous n'êtes pas sans avoir entendu dire qu'on jeta des pierres ou autres projectiles contre les premières locomotives et voitures qui circulaient sur nos voies ferrées; or, lorsque Parmentier voulut répandre la culture de la pomme de terre il eut contre lui, la foule qui l'accusait de vouloir l'empoisonner. Que fit Parmentier? Il la planta quand même dans la plaine des Sillons et fit garder le champ: ce champ gardé éveilla d'abord la curiosité de la foule, puis ses convoitises. Mais l'époque de la récolte arrivée, il ne le fit garder que de jour. Le résultat fut ce qu'il en attendait: on lui vola la nuit toutes ses pommes de terre et on les trouva délicieuses. Le roi Louis XVI ayant porté à sa boutonnière, un jour, une fleur de la nouvelle plante (le Mérite agricole pointait à l'horizon), la pomme de terre se trouva lancée et devint populaire. Nous devons également à Parmentier l'usage du sirop de vin divers parfums et bonnements dans la menuiserie et la bonnagerie, etc.

* * *

Revenons à la féculé, celle de pommes de terre naturellement; quoique cependant les autres ne soient point à négliger, j'entends dire celles qui proviennent de rhizomes ou tiges souterraines de certains végétaux ayant l'apparence de racines, comme par exemple arrow-root, le sagou, le zai-pi, le tapioca, etc.; mais nous en avons déjà parlé. Je peux même dire tout de suite que le tapioca est un article plus important pour l'épicerie que la féculé de pommes de terre, néanmoins nous ne devons pas oublier le grand rôle que joue cette dernière, concurremment avec les farines, dans la biscuiterie et la pâtisserie modernes.

Entrons dans une féculerie. La culture nous offre d'abord des collines de pommes de terre rouges et jaunes, qui vont être soumises aux opérations de lavage, d'éclairage, de râpage, de tamisage, de dépi-

sage et de séchage; puis nous voyons de vastes hangars bien aérée, où sont amoncées les réserves. Peu importe un coup de gelée, car ce n'est que la surface qui peut se trouver atteinte, et cela n'offre pas dans le travail les inconvénients et les pertes qui peuvent résulter de l'échauffement des pommes de terre par celles qui se trouvent gâtées; de là, cette aération nécessaire.

Notons que les pommes de terre les plus recherchées pour fabriquer les féculés sont les "Imperator" et les "Talle de farine".

Le premier lavage s'opère dehors, à l'entrée des bâtiments, il se fait au moyen de tambours à claire voie plongeant en partie dans des bassins remplis d'eau froide et qu'on peut renouveler. Les pommes de terre remuées dans l'eau par ces tambours se trouvent prises par des petits récipients en bois fixés à une chaîne sans fin en fer, qui les montent et les versent dans un second lavage, car lorsqu'elles arrivent ici toute la terre adhérente n'est pas complètement délayée et partie. De là elles vont dans une sorte d'auge où elles sont épurrées par un agitateur horizontal à bras; puis elles passent aux broyeurs, que l'on nomme, je crois, cylindres dévorateurs: ce sont des tambours en fonte dont la surface extérieure est munie de dents aiguës en forme de dents de scie, sur lesquelles viennent se déchirer les pommes de terre, qu'une calotte circulaire enveloppant le tambour oblige à entrer en contact avec les dents.

Ces quelques opérations se font pour ainsi dire dans le même rayon. A partir de ce moment les matières vont aller en différents endroits, par des canalisations et avec l'aide d'une pompe aspirante.

En premier lieu elles sont envoyées sur un tamis où se fait la séparation de la pulpe et de la féculé en même temps qu'un autre lavage, toujours à l'aide d'un agitateur mécanique; puis la féculé, débarrassée des pulpes, est conduite à d'autres grands tamis hexagones où elle subit encore un lavage; de là, elle va dans une autre partie de la féculerie où elle tombe sur de vastes surfaces de bois appelées tables, et enfin dans de grands bassins où on la laisse reposer 24 heures; ensuite on laisse échapper l'eau par un système de vannes et on trouve la féculé au fond.

Ceci constitue la première partie du travail. Les pulpes sont isolées; maintenant il faut reprendre la féculé, continuer de la nettoyer, l'épurer et la sécher. Une pompe aspirante la reprend donc et l'envoie dans une cuve pour être lavée une dernière fois, puis aux tamis de purification, enfin auxessoreuses. Quittant lesessoreuses, elle va prendre le chemin du premier étage et aller à l'étuve.

Avant d'entrer dans l'étuve il est bon de signaler que jusqu'à présent, dans presque toutes les opérations que vient

de subir la féculé, celle-ci est, soit à droite, soit à gauche, entraînée par un courant d'eau. L'eau est ici le principal facteur, on en consomme des quantités formidables; et, quoique la Seine coule à la porte de cette féculerie, il y a un puits et une pompe à vapeur pouvant fournir environ 130.000 litres d'eau à l'heure.

L'étuve est à une température de 300 F. Partout des montants et des traverses de fer, sous les traverses et dans toute la longueur se trouvent ce que j'appellerai des conduites cintrées en forte tôle qui passe la vapeur. C'est sur les traverses de fer qu'on pose les châssis sur lesquels la féculé est étalée. Le séchage demande de environ de 10 à 11 heures.

Le blutage est la dernière opération après quoi la féculé est mise en sacs de 100 kilog. et expédiée au commerce.

Quant aux pulpes, elles passent sous des presses, auxessoreuses, puis elles sont conduites dans la partie supérieure de la féculerie où on les met sécher sur les tourraillies. Ce séchage demande environ 6 heures. Ce produit sert aux boulangers pour le fleurage des pains.

Tout ce qui constitue les sous-produits de la féculerie est envoyé aux glacières.

* * *

Riz

Le mot riz vient de l'italien riso; le latin oryza; c'est le nom français de l'oryza sativa, graminée des régions chaudes de l'ancien monde. Vous avez certainement remarqué ce mot oryza en tant que complément du nom de certains produits de la parfumerie.

Le genre oryza comprend, d'après M. J. Poisson, cinq ou six espèces, il est le type de la tribu des oryzées, caractérisée par la fleur unique de chaque fleur et les étamines, au nombre de six. Les deux glumelles internes, très développées, s'unissent par leur bord ultérieurement pour envelopper complètement le fruit (caryopse) qui porte aussi le nom de paddy.

La station favorite du riz est dans les climats humides. Son chaume feuillé à la fin des céréales, atteint 1 m. 50 en moyenne. Sa paille, sans solidité, est seulement utilisée en vert pour le bétail ou comme fumure. Le grain décortiqué est l'aliment de la nourriture des populations de l'Asie Orientale. Aussi cette monoculture d'aliment farineux entraîne-t-elle la famine quand les récoltes font défaut. La culture du riz s'est répandue en Afrique et en Amérique septentrionale depuis deux siècles. On fait aussi la culture du riz en Espagne, en Italie et en Espagne.

Il y a des variétés nombreuses de riz, mais deux races bien distinctes: le "riz de marécage", des parties basses et humides, et le "riz de montagne". Ce dernier peut croître jusqu'à 1.800 mètres d'altitude.

(A suivre).