

Voici les chiffres relevés pour la province de Québec:

	Acres	Rendement (Minots)	Valeur \$
Blé du printemps	105,500	1,424,000	1,633,000
Avoine	1,542,500	35,478,000	19,229,000
Orge	106,600	2,170,000	1,012,000
Seigle	20,200	325,000	283,000
Pois	51,900	675,000	767,000
Fèves	12,000	257,000	441,000
Sarrasin	91,400	2,111,000	1,435,000
Grains mélangés	133,200	3,250,000	2,269,000
Blé-d'Inde	33,600	1,126,000	963,000
Patates	139,000	16,680,000	9,341,000
Racines	35,500	10,508,000	3,310,000
		(Tonnes)	
Foin et trèfle	2,893,800	3,473,000	38,198,000
Blé-d'Inde d'ensilage	44,100	441,000	2,015,000

Le foin, l'avoine et les patates donnent ensemble plus de 80 p. c. du rendement total en argent; le foin seul entre pour près de moitié dans la valeur des produits, l'avoine pour près du quart et les patates pour près du huitième. Ces trois produits de la culture sont précisément au nombre de ceux qui ont le plus souffert de la sécheresse.

Dans certains districts le foin et le trè-

fle n'ont pas été suffisamment abondants pour permettre d'hiverner tous les animaux, aussi maints cultivateurs ont-ils sacrifié une partie de leur troupeau à l'automne.

Il est à espérer qu'ils n'auront pas disposé de leurs meilleurs animaux et que l'industrie laitière ne s'en ressentira pas trop en 1909.

COURS PROFESSIONNELS

Marchandises en général. (Suite).

Pâtes alimentaires

Blés durs, Semoules, Fabrication des Macaronis, Nouilles, Vermicelles, Petites Pâtes, Coquilles, etc...

Tapioca, Sagou, Arrow root, Salep, Farines de légumes, Crèmes d'orge et de riz.

En France on consomme des quantités considérables de pâtes alimentaires, principalement des vermicelles et des petites pâtes pour les potages, et des nouilles et macaronis comme plats divers; aussi, nombreuses sont les usines modernes perfectionnées mécaniques pour leur fabrication.

Cependant, c'est encore l'Italie, où les pâtes alimentaires sous leurs différentes formes sont le plus consommées; c'est en quelque sorte le pain du peuple, et elles y jouent dans la consommation journalière le même rôle que le riz pour les peuplades d'Extrême-Orient. C'est dans ce pays un commerce des plus prospères de l'Alimentation, qu'on peut classer sur la même ligne que celui des fromages et celui de la charcuterie.

Pour vous donner une idée de ce qu'est cette nourriture pour le peuple italien, principalement le macaroni et dans le sud de la contrée, je vous dirai qu'il est d'usage courant parmi les commerçants en détail qui se trouvent avoir un surcroît d'ouvrage à certaines époques de l'année ou dans le cours des semaines de recruter dans la rue des gamins pour les besognes faciles et les courses à faire cela pour quelques sous et le traditionnel plat de macaroni, mais le macaroni prime les sous, c'est le morceau de résis-

tance, c'est l'indispensable. A Naples, par exemple, ville privilégiée entre toutes, où le sol produit de tout à foison, sous un ciel d'un bleu toujours pur, où la baie est une des plus jolies du monde, où le port rivalise avec ceux de Gênes et de Livourne pour la prospérité du pays, mais où la misère est grande par suite d'un laisser-aller, d'une nonchalance du peuple, en bien, lorsque tous les lazaroni du port sont rassasiés de macaroni et dorment au soleil, il est inutile de les déranger pour une course quelconque, même payée dix fois ce qu'elle peut valoir, ils ne bougeront pas. C'est du reste Proudhon qui a dit "Le lazaroni qui a mangé sa polenta ne remuerait pas un sac pour tout l'or du monde." On appelle lazaroni (prononcez la-dza-ro-né) le commissionnaire napolitain qui vit dans un état de paresse et de pauvreté, et ce mot de lazaroni signifie lépreux, c'est tout dire.

Vous venez de remarquer que je vous ai parlé de lazaroni et de lazaroni; le premier est le nom au singulier; le second au pluriel. On dit de même macaroni, macaroni; ravioli, ravioli, en italien bien entendu. Et si Naples est la patrie du macaroni, Bologne est celle du ravioli et des pâtes similaires.

Puisque nous sommes en Italie, laissez-moi vous dire qu'ici l'épicerie et la charcuterie ne font qu'un seul et même commerce.

Maintenant, franchissons les Alpes et rentrons en France, c'est plus facile qu'il y a un siècle et on court moins de risques.

Nous pourrions nous arrêter à Marseille à Valence, à Lyon, en Auvergne, qui sont les principaux centres de la fabrication des pâtes alimentaires, mais

c'est inutile. Paris a une puissance d'attraction si forte qu'aujourd'hui les fabricants en font le siège. Nous allons donc pénétrer chez l'un d'eux et voir comment on procède pour la fabrication des pâtes.

Auparavant, je dois signaler très brièvement et d'après M. Marsillon, comment on procédait jadis: L'ouvrier mélangeait rapidement la pâte pour éviter le refroidissement (frassage), la couvrait d'un linge, la foulait aux pieds, puis lui donnait de la cohésion au moyen de la "brie" ou "barre à sauter" sorte de levier en bois de 3 mètres de long, articulé d'un côté au pétrin. L'ouvrier placé à l'autre extrémité s'élevait sur un pied pour se laisser retomber de tout son poids sur la barre. Les "pétrins mécaniques" ont remplacé partout ces vieux procédés.

Voyons la fabrication moderne. Entrons dans l'usine. Ici comme partout, vous avez d'abord la machinerie; c'est l'âme de l'usine, c'est là d'où sort la vie; c'est par la vapeur fournie que toutes les machines servant à la fabrication vont entrer en mouvement; c'est par elle aussi que se fait le séchage de certaines sortes se produira. Donc, ici nous sommes au point de départ.

Voyons ensuite la matière première, elle est réduite à la plus extrême simplicité: des semoules de blés durs de différentes provenances et de l'eau; c'est tout. Pour certaines sortes on ajoutera un peu de safran, des jaunes d'oeufs, du gluten.

Les semoules qui servent pour la fabrication des pâtes alimentaires proviennent de blés durs de Russie (Tangarok) d'Algérie, de Tunisie, d'Égypte, de l'Inde, etc..., elles sont très fines et d'une teinte jaunâtre. On se sert de ces blés durs parce qu'ils renferment une plus forte proportion de gluten que ceux que nous récoltons en France. On peut en trouver de 15 à 17 pour cent dans les blés de Tangarok, de 12 à 14 pour cent dans ceux des autres régions que je sors de vous signaler; ceux de France n'en renferment que de 8 à 9 pour cent.

Qu'est-ce que le gluten? Une substance qui colle ensemble les parties des corps solides; la matière visqueuse qui reste dans la farine des céréales après qu'on a ôté l'amidon. En machonnant des grains de blé, vous arrivez à en faire un morceau de gomme grâce au gluten que ces grains de blé renferment.

Les semoules se divisent en trois sortes: 1o Les "extra" sortant des sacs marqués SSS et servant à la fabrication des pâtes dites Tangarok; 2o La qualité suivante sort des sacs marqués SS et sert pour les pâtes dites Afrique; 3o Enfin les sortes marquées S fournissent les pâtes dites marchandes. Les irréguliers sont les déchets de toutes ces sortes, une fois fabriquées.

Tagarok, qui donne son nom aux qualités supérieures, est une ville de Russie, chef-lieu de cercle de la province des co-