

les masses populaires ; il est, en un mot, le banquier du pauvre.

Les ouvriers sont payés à la semaine ou à la quinzaine, les employés sont payés au mois et il en est peu qui affectent un fonds de roulement spécial aux dépenses quotidiennes. C'est l'épicier qui fait les avances pour huit ou quinze jours, quelquefois même pour le mois. Mais lorsque survient la maladie, le chômage, la grève, l'épicier ouvre un crédit plus ou moins important à son client malheureux, suivant que celui-ci mérite plus ou moins de confiance ou qu'il est plus ou moins digne d'intérêt ou de compassion.

Les sommes ainsi avancées à de pauvres ménages qui se trouvent momentanément dans la gêne, atteignent, pour l'épicerie du pays un roulement de millions de dollars. N'est-ce pas là une fonction bien intéressante et bien respectable ?

Toutes ces considérations sont faites pour relever l'épicier dans l'estime publique et il faudrait être peu clairvoyant pour compter ces commerçants au nombre des simples parasites vivant aux dépens de la société.

Pour ce qui concerne la savonnerie l'épicier est un véritable col-laborateur.

A la sortie de l'usine, le savon n'est pas un produit véritablement achevé. Il contient sans doute les éléments indispensables ; mais il retient une grande partie de l'eau qui a servi de véhicule et de milieu pour former la combinaison qui le constitue. Il faut déshydrater, au moins partiellement, ce produit qui manque un peu de consistance et se désagrège encore trop facilement. Ce n'est généralement pas le savonnier qui se charge de cette opération. Quelques fabricants livrent, il est vrai, du savon complètement sec, mais c'est une exception et, d'ailleurs, ils ne livrent dans cet état qu'une faible partie de leur production. C'est l'épicier qui étale les morceaux de savon dans les séchoirs improvisés et qui les conserve aussi longtemps qu'il est nécessaire pour les présenter à l'acheteur lorsqu'ils sont à peu près secs et d'un emploi avantageux. On ne pourra donc s'étonner de voir l'organe de la savonnerie marseillaise prendre plus spécialement la défense de l'épicier.

Pour une foule de raisons qu'il serait trop long d'énumérer, il faut que le grand commerce ne se désintéresse pas, aussi complètement qu'il l'a fait jusqu'ici, du sort du petit commerçant. C'est une erreur

de ne voir partout que des spécialités étrangères les unes aux autres ; le commerce ne forme qu'un bloc et tout ce qui touche à son organisation générale ne doit pas laisser indifférents ceux qui font partie du bloc à quelque titre que ce soit."

Nous notons avec satisfaction cette déclaration si conforme à notre manière de voir et bornons là, avec regret, notre citation.

Nous croyons cependant devoir reproduire aussi la conclusion de l'auteur avec lequel nous sommes parfaitement d'accord.

Le petit commerçant doit être mieux soutenu qu'il ne l'a été jusqu'ici. Ses réclamations n'ont rien d'exagéré et dans le monde du grand commerce, où chacun réclame quelque chose, où le libre échangiste demande des droits protecteurs, où le protectionniste sollicite des primes ou des subventions, où chacun enfin réclame ce qui peut être nuisible à son concurrent, on devrait bien s'intéresser un peu plus qu'on ne le fait au modeste épicier qui réclame seulement l'égalité de tous les commerçants devant l'impôt.

A PROPOS DU CAFE

Nous empruntons à la Revue *Les Produits Coloniaux* l'intéressant article ci-dessous, dû à la plume de M. Lucien Coquet, destiné à prouver que notre connaissance des produits exotiques même les plus répandus, ainsi que des ressources qu'on en pourrait tirer, est encore peu de chose :

Les Français et les Européens boivent le café, mais certaines peuplades le mangent. C'est même sous cette forme qu'il a dû être, pour la première fois, consommé. De nos jours encore la coutume de manger crus les grains de café existerait, dit-on, en Afrique, dans l'Ouganda.

Nous n'utilisons du café que les grains, après les avoir torréfiés et glacés, moulus et échaudés. Dans les pays d'origine du café, on apprécie et on sait employer non seulement la fève, mais encore la pulpe qui l'enveloppe et jusqu'aux feuilles du caféier.

Ces dernières sont riches en caféine, parfois plus que le grain lui-même. Séchées et légèrement torréfiées sur un feu de bambous, les feuilles du caféier sont infusées ensuite comme le thé. Cette pratique est assez répandue chez les indigènes à Java et à Sumatra, et particulièrement à Padang.

D'après M. Raoul, le thé de feuilles de caféier se vend à Sumatra 1 penny

et demi la livre et dans l'Inde, 2 pences la livre, emballage compris. C'est peu cher, mais ce n'est pas très bon.

Les Européens reprochent à ce thé son "goût de séné et de tabac." Cependant avec du lait, comme adoucissant, il serait supportable.

Le thé de café n'est donc guère à recommander, mais ses propriétés n'en sont pas moins intéressantes à connaître : ce serait un plus grand excitant que le café.

Les Gallas (Abyssinie) ont l'habitude de manger le café bouilli avec son péricarpe dans du beurre assaisonné de gros sel. Cette préparation se conserve facilement.

Dans la *Hante Egypte*, cette manière de préparer les écorces du caféier est aussi en usage. On a vu souvent les soldats préférer cet aliment à leur ration, surtout quand ils avaient à fournir une longue marche.

Les habitants de l'Yémen préfèrent à l'infusion de la fève une décoction faite avec la pulpe qui entoure les graines et qu'on fait sécher avec soin. Cette décoction appelée *Kicher*, les Yéménites la boivent chaude et à tout instant de la journée. Elle est douce, sucrée, a un peu le parfum du café et participe de ses propriétés excitantes.

On voit que nous sommes loin de savoir accommoder le café sous toutes ses formes. Nous ne parlerons pas du *café turc*, où il y a "à boire et à manger" et que tout le monde a pu goûter à l'Exposition de 1900, ni de l'alcool et des liqueurs que l'industrie extrait de la pulpe sucrée du café. Mais voici quelques recettes dont on nous saura certainement gré.

Nous avons été les rechercher dans un livre instructif et charmant, le *Caféier et le Café*, de Edelestan Jardin.

M. Jardin a retrouvé, dans l'*Histoire Générale des Voyages* de l'abbé Prévost, Paris, 1816, et nous donnons d'après lui, la préparation du café à la Sultane.

"En Arabie, on confectionne le *Café à la Sultane*, en prenant l'écorce du café parfaitement mûr. On la met dans un vase de terre, sur un feu de charbon, en tournant toujours pour qu'elle ne brûle pas, comme le café ordinaire, mais seulement pour lui faire prendre un peu de couleur. On jette ensuite cette écorce dans l'eau bouillante, avec un quart de la pellicule, et on laisse bouillir le tout. La couleur de cette boisson est celle de la meilleure bière d'Angleterre.