

# LE PRIX COURANT

(THE PRICE CURRENT)  
REVUE HEBDOMADAIRE

Commerce, Finance, Industrie, Assurance, Propriété Immobilière, Etc.

EDITEURS :

LA COMPAGNIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES  
(The Trades Publishing Co.)

25, Rue Saint-Gabriel, - MONTREAL

TELEPHONE BELL MAIN 2547

ABONNEMENT	MONTREAL ET BANLIEUE - \$2.00	PAR AN.
	CANADA ET ETATS-UNIS - 1.50	
	UNION POSTALE - - Frs 15.00	

Il n'est pas accepté d'abonnement pour moins qu'une année complète.

L'abonnement est considéré comme renouvelé si le souscripteur ne nous donne pas avis contraire au moins quinze jours avant l'expiration, et cet avis ne peut être donné que par écrit directement à nos bureaux, nos agents n'étant pas autorisés à recevoir de tels avis.

Une année commencée est due en entier, et il ne sera pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages ne sont pas payés.

Nous n'accepterons de chèques en paiement d'abonnement, qu'en autant que le montant est fait payable au pair à Montréal.

Tous chèques, mandats, bons de poste, doivent être faits payables à l'ordre de : "LE PRIX COURANT."

Nous nous ferons un plaisir de répondre à toutes demandes de renseignements.

Adressez toutes communications simplement comme suit :

LE PRIX COURANT, Montréal.

## CAFE ET LA CULTURE DU CAFE

Par M. C. B. Hayward

L'HISTOIRE de l'origine du café, comme produit économique, est très obscure. Les faits et la légende se trouvent mêlés de telle manière qu'il est à peu près impossible d'en tirer une connaissance exacte antérieurement au 15ème siècle.

On dit qu'il a été connu dès l'an 875 A. D., mais un pamphlet publié par un Sheik arabe en 1566, semble jeter la première lumière sur son origine et ses premiers usages.

Il est déclaré dans ce pamphlet que le café a été introduit en Arabie d'Abyssinie au début du 15ème siècle et qu'il était connu dans ce dernier pays comme breuvage depuis les temps les plus reculés. Les Mahométans ont profité de ses propriétés spéciales pour leurs cérémonies religieuses prolongées, mais son emploi comme anti-soporifique dévotieux souleva l'opposition la plus ardente de la part de l'élément orthodoxe parmi les prêtres.

Le café fut déclaré un produit enivrant et fut défendu conséquemment dans le Coran, mais en dépit de cette défense l'habitude d'en boire se répandit rapidement.

La culture du café a été intimement associée aux productions de l'Arabie comme le thé à celles de la Chine.

Pendant deux siècles, l'approvisionnement du monde en café était tiré de la Province du Yémen, dans le sud de l'Arabie, où l'on cultive encore le Mocha, bien connu, actuellement. La connaissance du goût et de la valeur du café ne s'étendit que lentement et ce n'est pas avant la moitié du 16ème siècle qu'elle atteignit Constantinople.

Ensuite encore, elle souleva l'hostilité des prêtres. Une taxe énorme fut imposée sur les maisons vendant le café et malgré cela, ces établissements prospérèrent et se répandirent. Un siècle s'écoula avant que le café n'arrivât en Grande-Bretagne, où il a été in-

troduit par un M. Edwards un marchand anglais qui avait longtemps résidé en Turquie.

Le premier café à Londres fut ouvert dans St-Michel Alley, Cornhill, par un serviteur grec, Pasque Rossie, en 1652, et, fait remarquable à rapporter, l'introduction de ce breuvage en Angleterre rencontra la même opposition qu'elle avait rencontrée en Orient.

En 1675, Charles II essaya de supprimer les cafés par édit royal, dans lequel il était déclaré que les cafés étaient le refuge des personnes mécontentes qui répandaient à l'étranger des rapports erronés, faux, malicieux et candaleux, en vue de diffamer le Gouvernement de sa Majesté, de troubler la paix et la tranquillité de la nation. En Angleterre, comme dans les autres pays ce qui a le plus efficacement enrayé la consommation du breuvage, ça a été les droits élevés, qui ont beaucoup favorisé la contrebande.

On parle du café comme ayant été en usage en France entre 1540 et 1600, et, dans la suite, on peut dire que l'habitude de boire du café s'est répandue dans tout le monde civilisé.

Jusqu'en 1690, la seule source d'approvisionnement a été l'Arabie; mais en cette année, il fut introduit à Java par le Gouverneur-Général de cette île, et le climat se trouva être si bien adapté à sa culture, qu'on se mit à planter le caféier sur une vaste échelle.

Un des premiers plants cultivés à Java fut envoyé au Jardin Botanique d'Amsterdam; des semences de ce plan furent envoyées à Surinam. C'est là l'origine de son introduction dans ce pays, en 1718. Deux ans plus tard, le café pénétra dans les Indes Occidentales et, depuis cette époque, sa culture a été généralement répandue dans toutes les parties habitées des Tropiques.

Les régions, les mieux adaptées à sa culture sont les pentes des montagnes, bien arrosées, variant de 1000 à 4000 pieds d'altitude et entre les parallèles de 15 degrés de latitude nord et sud, bien qu'il soit cultivé à partir de 25 degrés

de latitude nord à 32 degrés de latitude sud, dans des endroits où la température ne descend pas plus bas que 55 degrés Fahrenheit. D'après l'altitude à laquelle il est cultivé, les grains varient de grandeur et de couleur, ceux des régions élevées étant petits et d'un vert pâle et ceux plus rapprochés de la côte d'une teinte jaune et beaucoup plus gros. Les plants sauvages de Liberia qui abondent dans les pays bas produisent les plus gros grains connus qui sont cependant de qualité inférieure, comme c'est le cas de la majorité des produits d'Afrique.

Le café d'Orient se distingue généralement par sa couleur jaune et ses gros grains comparés avec les petits grains verts de l'Amérique Centrale et de l'Amérique du Sud.

Le plant de café à l'état sauvage est élançé, mais à l'état de culture il est taillé de façon à ne pas dépasser 6 à 8 pieds de haut pour la facilité de la récolte. Les feuilles ressemblent à celles des lauriers, bien qu'elles ne soient pas aussi sèches ni aussi épaisses et sont toujours vertes alors que les fleurs ressemblent quelque peu à celles du jasmin.

Les arbres sont entièrement couverts de fleurs qui répandent leur parfum dans tout le pays, aux alentours, pendant les quelques jours de leur durée.

Le fruit ressemble beaucoup à la cerise, dans toutes les périodes de la croissance et particulièrement lorsqu'il est mûr, alors qu'il est d'une couleur rouge foncée. Les deux grains semi-elliptiques sont renfermés dans une peau parcheminée et entourée d'une grosse quantité de pulpe qui est très sucrée lorsqu'elle est mûre.

À Costa-Rica, la saison de la récolte du café est marquée par une épidémie de dysenterie qui atteint la jeunesse par suite de sa trop grande prédilection pour cette pulpe.

Dans la culture du café, les plants sont produits au moyen de semences et transplantés lorsqu'ils ont atteint environ 6 mois; ils commencent à porter fruit au bout de trois ans et continuent à produire pendant une vingtaine d'années. On