

gociants de Montréal devraient se cotiser pour y envoyer tous les jeunes commis sans expérience et sans capitaux qui insistent pour prendre commerce à leur compte. Ils y gagneraient les uns et les autres. Mais peut-être que nos amis, les Colombiens ne voudraient pas de ce genre d'émigration!

Réellement, et sans plaisanter, il fait plaisir de constater qu'il y a quelque part, au Canada, quoique ce soit bien loin de Montréal, une ville où il n'y a pas une faillite par vingt ans.

Le Café Artificiel

Nous traduisons du *Scientific American* un article intéressant qui vient de paraître sur le café artificiel. Ce n'est pas la première fois sans doute que ce produit est signalé, mais la question nous paraît assez importante pour nous engager à y revenir :

Il semblerait que la fabrication du café artificiel ait pris une assez grande importance aux Etats-Unis. Des échantillons ont été envoyés dernièrement au Keu Museum par le Dr Brown Goode, secrétaire du Smithsonian Institute. Cependant l'idée de fabriquer des fèves imitant le café naturel dans le but de les mélanger avec celui-ci n'est pas tout à fait nouvelle. Dès l'année 1860, des fèves fabriquées avec de la chicorée finement pulvérisée et découverte dans le commerce avaient été envoyées pour analyse au Kew Museum. Les fèves américaines semblent être dans l'échantillon envoyé par le Dr Goode composées de farine de seigle, de glucose et d'eau et ressemblent pour la forme et la couleur à du café ordinaire, et elles sont mêlées avec une petite quantité de café véritable pour donner l'illusion de l'arôme. Par l'examen de l'échantillon, nous avons reconnu que la forme était assez bien imitée pour tromper le public ordinaire. Mais si l'on soumet la fève à un examen plus attentif, on découvre que la crevasse du centre de la surface plate est large et peu profonde et ne se prolonge pas jusqu'au centre en une fente longue et étroite comme dans l'article naturel ; et aussi, qu'il n'y a pas de pellicule argentée à l'entrée de la crevasse.

Voici comment le *Kew Bulletin* décrit l'introduction du faux café dans le commerce aux Etats-Unis : "La moyenne du café importé par année aux Etats-Unis est de 8,000,000 sacs ou 180,000,000 livres. Des experts estiment qu'au moins un cinquième du café livré au consommateur est du faux café, ce qui élèverait la consommation totale à 216,000,000 livres. Prenant 30 centins comme prix moyen de détail de la livre de café, cela fait \$65,000,000 que le peuple américain paie chaque année pour un article, et dont \$13,000,000 passent pour des articles étrangers rôtis et moulus et passés en mélange comme café : fèves, chicorée, pois seigle, ou du café artificiel ressemble à la fève du Brésil. A cela, il est bon d'ajouter les substituts du café qui se vendent

comme café à bon marché, et dont la valeur peut être portée à \$12,000,000. Cela nous porte à une dépense totale de \$77,000,000 représentant la vente au détail de \$276,000,000 livres de café vrai, faux ou falsifié. On voit par là que 96,000,000 livres de faux café passent annuellement dans la consommation aux Etats-Unis, et plusieurs portent même cette quantité au chiffre de 120,000,000. Nous contentant, du plus bas chiffre, nous trouvons que \$25,000,000 sont payées aux prix du café réel, pour des substances qui pourraient être vendues avec profit au prix de six centins la livre. Les fabricants reçoivent donc pour leurs marchandises 6,000,000 tandis que ceux qui les livrent directement ou indirectement au consommateur font un profit de \$18,000,000.

Il y a deux sortes de café artificiel ; les fèves moulus et les articles moulus. La fève est la plus difficile à produire et ce n'est que dans ces derniers temps qu'on a pu le faire avec succès. Non seulement elle doit d'abord ressembler au café à l'état vert, mais encore supporter l'opération du grillage aussi bien que celui-ci. On fabrique actuellement de très beau café artificiel à Philadelphie et à Trenton, composé de farine de seigle, de glucose et d'eau dont on fait une pâte que l'on amène à la forme convenable en la faisant passer dans des moules, puis on sèche.

Pour un œil quelque peu exercé, la présence de ces fèves de café artificiel est aisée à reconnaître et elles ne peuvent être employées sur une échelle de quelque importance dans le commerce de gros. Mais quand ce faux café passe par les mains du détaillant, alors commence la falsification. Quelque fois c'est le dernier lui-même qui est trompé, mais neuf fois sur dix, c'est lui qui commet la fraude. (Nous osons croire que nos détaillants canadiens sont en cela plus honnêtes que les détaillants américains). D'ailleurs, on obtient facilement le café moulu sous la couleur convenable, et l'arôme se communique en employant un peu d'essence concentrée de café. Ceci est pour le café artificiel vendu pur sous forme de poudre.

"Mais même quand il y a mélange, l'œil ni la langue de l'expert ne peuvent, s'y méprendre quand pour le consommateur ordinaire, ce mélange semble être du café pur. Le faux café n'a qu'une légère ressemblance avec la fève naturelle, car quoique la fausse fève possède la forme propre, la rainure de la face intérieure est trop arrondie. La couleur grise de l'article vert n'est pas non plus tout à fait de marque. Mais quand elle est grillée avec cinq pour cent de café naturel passé facilement à la vente.

Ce café artificiel peut être fabriqué au prix de \$30 par 1,000 (mille) livres, et quand ces mille livres sont mélangées avec 50 livres de café naturel, les 1.050 livres qui résultent du mélange valent \$37.50 ou trois centins et trois quarts la livre, de sorte que le fabricant qui le vend

\$60 les mille livres fait un profit net de \$22.50.

"Il existe un certain nombre d'espèces de café artificiel dont la variété Hillis réussit le mieux. La compagnie en fabrique déjà 10,000 livres par semaine ; ce produit est vendu en barils aux détaillants dans presque toute la Nouvelle Angleterre, et les Etats du Centre et de l'Ouest. Les profits sur cette exploitation sont estimés à \$300 par jour et les opérations ont atteint une telle importance qu'on a dernièrement offert un million aux actionnaires de la Compagnie pour acheter le secret et l'exploitation, offre qui, d'ailleurs, a été déclinée. Aucune personne habituée aux café ne s'imaginerait jamais qu'une décoction de cette fève factice pût être sérieusement prise pour du Moka ou du Rio, mais quand elle est mélangée avec quatre fois son volume de bon café, il n'y a qu'un expert qui puisse en découvrir la présence.

"Les fabricants de ce café artificiel prétendent qu'ils ne sont pas en contravention avec la loi sur les falsifications des denrées alimentaires parce qu'ils ne le vendent pas comme café mais simplement comme substitut du café. Ce qui peut être vrai pour eux ne l'est certainement pas pour les détaillants qui mêlent ce produit avec le café naturel et vendent le mélange comme du vrai café pur. Quoique les fabricants puissent être à l'abri des pénalités prévues par la loi sur les falsifications, leurs industries pourraient être dans le cas d'être supprimées légalement, parce qu'elle est la cause directe des falsifications commises par d'autres, falsification qui deviendraient impossibles sans elle. Quand on pense que le peuple américain est obligé de payer \$25,000,000 pour des ingrédients qui peuvent être fabriqués pour un cinquième de cette somme, la nécessité de la suppression d'un commerce aussi illicite devient évidente. Si l'oléonargarine ne peut être vendue comme beurre, il ne devrait pas plus être permis aux substituts du café de parader sous le nom de Java, Moka ou Rio."

La production du café artificiel a déjà fait une certaine sensation en Allemagne, pays non moins inventif que l'Amérique en fait de falsifications. Un décret impérial y interdit la fabrication et la vente des machineries destinées à la production du café artificiel dont les journaux avaient signalé l'apparition dans le commerce.

* *

Jusqu'ici on a pas encore signalé l'apparition au Canada de la fève de café artificiel, ou du moins, aucun essai ; que nous sachions, n'a encore été fait pour y introduire la fabrication de ce produit interlope. Il est vrai que notre pays n'offre pas un champ aussi vaste que la grande république. En effet, pendant l'année fiscale 1889-90 nous n'avons importé que 3,200,000 livres de café ; mais tout de même, il est bon que nous nous tenions sur nos gardes. D'ailleurs un huitième de ce

fé, soit 400,000 livres nous est venu des Etats-Unis, et sur ces 400,000 livres, il y avait près de 130,000 livres de café grillé, en grains ou moulu, forme la plus favorable à la perpétration de la fraude.

Voici pour finir nos principales sources d'importation de café :

| | | |
|-------------------------|------|-----------|
| Angleterre..... | lbs. | 973,119 |
| Brésil..... | " | 443,147 |
| Colonies anglaises..... | " | 259,596 |
| Amérique centrale..... | " | 125,788 |
| Hollande..... | " | 577,767 |
| Vénézuéla..... | " | 212,674 |
| Autres contrées..... | " | 215,770 |
| Total | | 2,807,861 |
| Etats-Unis..... | lbs. | 392,508 |
| Total | | 3,200,369 |

Règle pour la transplantation des arbres.

Nous comptons parmi nos abonnés beaucoup d'amateurs de vergers et c'est à leur intention que nous extrayons se qui suit des *Farmers Call* :

Une règle générale pour la transplantation des arbres, des arbustes, des vignes, c'est de tailler avec soin les parties du végétal qui se trouvent hors de terre.

En arrachant un plan qui a déjà acquis une certaine force, il est impossible d'éviter la rupture d'une quantité plus ou moins grande de racines qui restent dans le sol, et pour rétablir l'équilibre de force entre les organes inférieurs dont une partie a été supprimée pour la rupture et les parties extérieures, il est nécessaire de modérer par la taille, la force d'absorption ou plutôt la succion de celles-ci.

Que l'on transplante en automne ou au printemps, les racines doivent être enfouies autant que possible dans leur direction naturelle, et surtout sans qu'elles forment des courbes brusques qu'entraveraient la circulation. S'il s'agit de plantations du printemps, dans le cas où il régnerait une sécheresse prolongée, on les sauvera par des arrosages faits le soir, quand, sans cela elles seraient presque infailliblement exposées à périr.

Voici maintenant quelques conseils donnés aux amateurs par un planteur distingué :

En ce qui concerne les plants qui ont séché pendant le transport, s'il reste quelque chance de les sauver, il faut les enterrer complètement dans de la terre humide et les y laisser pendant quelques jours avant de les planter.

La grande cause de pertes dans les transplantations réside dans le fait qu'on ne prend pas assez de soin pour arranger les racines et tasser la terre autour d'elles.

On doit les entourer, et à la main, de terre détrempe, et les en couvrir de quelques pouces. Cela fait, on verse un ou deux seaux d'eau, ce qui force la terre à entrer en contact immédiat et complet avec toutes les parties extérieures des racines. Quand le trou est rempli ; de cette manière avec de la terre détrempe, on tasse convenablement le sol au pied du plant et l'on entoure celui-ci avec de la litière ou tout autre chose semblable sur une hauteur de six pouces, courant ainsi tout l'espace qui est au-dessus de