

dit ce qu'il contient, l'intérêt s'ajoutera aux économies et le bambin connaîtra mieux la valeur de l'argent.

Il y a dans l'innovation de ces petits coffrets une idée philanthropique qui ne saurait être trop encouragée et dont il faut féliciter cette excellente et solide institution qui a nom la Banque d'Épargne de la Cité et du District de Montréal.

LA PRODUCTION MONDIALE DU BLE

L'expert bien connu, M. J.-K. Carthew d'Exeter, s'exprime ainsi sur ce sujet intéressant :

Voici le résultat de mes évaluations en ce qui concerne la récolte pour 1902; ces évaluations sont basées sur la récolte des treize principaux pays, produisant chacun au-dessus de 5,000,000 de quaters par an.

Etats-Unis	82,500,000
Russie (dans la Sibérie)	50,000,000
France	42,500,000
Autriche-Hongrie	25,500,000
Allemagne	16,500,000
Italie	15,000,000
Espagne	14,500,000
Roumanie et Bulgarie	14,500,000
Canada	11,500,000
Angleterre	6,600,000

Les récoltes précédentes sont déjà rentrées ou sur le point d'être moissonnées. Indes (évaluation) 20,000,000
Argentine (évaluation) 9,000,000
Australie (évaluation) 5,000,000

La récolte de l'Argentine s'annonce bien; jusqu'ici tout fait prévoir une large production mais comme la moisson n'aura lieu que plus tard, j'ai adopté une évaluation conservatrice, désireux de me tenir plutôt au-dessous qu'au-dessus de la réalité.

L'état de la récolte aux Indes et en Australie est normal; mes chiffres indiquent une production moyenne.

En ce qui concerne les neuf premières contrées, dans lesquelles la récolte est assurée, les rendements sont excellents. Il n'y a pas une seule diminution à noter et dans bien des cas, les récoltes sont d'une abondance inusitée, principalement dans les États-Unis, le Canada, les pays balkaniques, l'Allemagne, la France, la Russie, l'Autriche-Hongrie et l'Espagne.

Il est vrai que les réserves de blé des années précédentes sont en diminution d'à peu près 6,000,000 de quaters au-dessous de la moyenne, mais ceci est peu de chose en comparaison de l'abondance extraordinaire de cette année.

A moins d'imprévu, les prix pour les six mois à venir sont, à mon avis, forcés d'être bas. Le cours maximum pour les froments anglais et étrangers (y compris les droits) ne devrait pas dépasser 28 à 29 sh. par quarter.

De plus, si la récolte de l'Argentine donne ce qu'elle promet, il faut s'attendre à des prix encore inférieurs.

DIVERSES MANIÈRES DE CONSOMMER LE CAFÉ

Notre connaissance des produits exotiques est encore peu de chose, remarque M. L. Coquet dans son étude sur *les produits coloniaux dans l'alimentation*.

Les Européens boivent le café; mais certains peuples 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 de caféier.

Ces dernières sont riches en caféine, parfois plus que le grain lui-même. Séchées et légèrement torréfiées sur un feu de bambou, 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 1-2 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 Galles (Abyssinie) ont l'habitude de manger le café bouilli avec son péricarpe dans du beurre et assaisonné de gros sel. Cette préparation se conserve facilement.

Dans la Haute-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 est 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. Nous ferons remarquer seulement que, dans aucune de ces préparations, il n'entre de chicorée.

Terminons ce rapide aperçu par la réflexion suivante:

Voici un produit d'usage général et journalier: le café, et nous ne savons l'accorder que d'une seule façon, toujours la même.

Cette façon consiste la plupart du temps à verser de l'eau bouillante sur une horrible mixture de quatre parties de chicorée et d'une partie de café (quand ce café n'est pas déjà une composition de glands doux, de graines de lupin, ou d'orge grillée).

Il en est ainsi de la plupart des produits exotiques.

On nous donne une banane et nous la mangeons crue, des grains d'arachide et nous les croquons du bout des dents. Or, on peut manger les bananes cuites au four, frites, en beignets aux œufs. On en fait d'excellents sorbets. La banane fournit aussi une merveilleuse farine qui convient spécialement à l'alimentation des enfants. Avec l'arachide, et nous le disions récemment, on fait de délicieux nougats, elle peut devenir la base de préparations culinaires nombreuses, à condition de l'avoir fait griller et de savoir s'en servir.

Quoi d'étonnant si nous ignorons les multiples manières d'accorder ces produits et beaucoup d'autres relativement peu répandus, puisque nous sommes si peu instruits sur les usages multiples d'un produit vulgaire comme le café.

Il y a donc à apprendre dans cet ordre d'idées; beaucoup, nous dirions volontiers presque tout à apprendre.

En faisant accepter des produits et des mets nouveaux à la table de la famille, nous élargirons la base de nos échanges.

LA CULTURE DU RIZ EN ALGERIE

Un essai de culture, qui excite en ce moment une vive curiosité et défraie les conversations des colons, est la récolte du riz dans des rizières établies sur les bords du Mazafran.

Un grand nombre d'ouvriers espagnols habitués à cette culture viennent d'arriver d'Espagne pour se livrer à ces travaux, qui sont suivis avec un vif intérêt par la population agricole et urbaine, frappée des excellents résultats déjà obtenus.

Il nous a été donné de voir plusieurs échantillons de riz, provenant de la Mitidja. Les épis sont d'une très belle venue et le grain est de première qualité.

Espérons que l'on pourra bientôt compléter le riz comme une des productions de l'Algérie.

(L'Épicier de Paris.)