

taines de passage, pour qu'ils les emportent au-delà des mers à leur armateurs, comme cadeaux. C'est d'un de ces cadeaux, apporté au port de Salem (Massachusetts), il ya de longues années, qu'est né le commerce moderne du café Moka.

Le café dit "Moka" pousse dans l'intérieur de l'Arabie, en Egypte et en Abyssinie. La meilleure qualité, connue sous le nom de Yemen, est récoltée dans la vallée de l'Oudien et sur les montagnes environnantes. Il est cultivé avec le plus grand soin; son prix de revient élevé empêche qu'on ne l'exporte dans les pays occidentaux; cependant il en arrive une petite quantité aux Etats-Unis. — La plus grande partie est consommée dans un rayon de cinq cents milles de son centre de production. — Une partie s'en va sur Constantinople, où il est consommé dans les harems et palais aristocratiques de Turquie. Une faible quantité vient aux Etats-Unis, quoiqu'en disent les autorités turques et les publications officielles anglaises.

Le café apporté au début à Salem, était du café de l'Yemen. C'était un grain excessivement petit, rond comme une perle, dur, astringent, acide, entièrement vert lorsqu'on vient de le cueillir, et tournant au jaune clair avec l'âge; beaucoup de grains sont translucides, avec une teinte cireuse.

L'odeur en est forte, âcre, balsamique, et rappelle celle du trèfle fraîchement coupé caractéristique que ne possède aucun autre café connu. On le sèche au soleil, et, comme il ne plut pas, on le laisse répandu jusqu'à ce qu'il soit tout à fait sec. On le trie à la main avec le plus grand soin: il est débarrassé des tiges, des pierres et de toute matière terreuse; il est merveilleusement net et propre. L'extract ne peut en être surpassé, au point de vue de la force; quant à l'infusion c'est une boisson faite pour les dieux.

Pour l'infusion, il possède une saveur qui n'est approchée par aucun café. Beaucoup de cafés sont plus ou moins de grains petits, qui, triés et torréfiés, ont l'aspect du Moka; mais aucun d'eux n'a la même saveur. Il est plein, harmonieux, lourd, très moelleux quand il a de l'âge, très âcre et acide, et n'est pas généralement en faveur auprès de la masse des consommateurs, à moins que par l'usage on n'en ait acquis le goût. On a besoin d'apprendre à l'aimer, — comme les olives et les tomates — mais il a des adorateurs fervents. La forte acidité du Moka donne au café de Java, quand il lui est mélangé, son équilibre parfait, car, par lui-même, le "Java" est dépourvu d'acidité, et, à part sa saveur particulière est-ce qu'on appelle quelquefois un café "indifférent". Un mélange des deux quand ils sont tous deux authentiques,

produit le type le plus parfait du monde.

Il est évident que le Moka a de la force, car si on en ajoute plus d'un tiers ou d'un quart au Java, l'équilibre se trouve rompu et le Moka domine le mélange et neutralise le Java.

Ces deux cafés ont été connus dans le commerce plusieurs années avant les autres: ils sont donc mieux connus.

La majeure partie du café à petits grains expédié d'Arabie en France, en Angleterre, aux Etats-Unis, est du café de Teahma, ce qu'on appelle un café de terres basses; comme l'altitude détermine la qualité du café, il est naturellement inférieur au café de montagne, cultivé sur les collines élevées de l'Yemen. Il pousse cependant en Arabie, dans la plaine aride, presque stérile, qui s'étend tout le long de la mer Rouge. C'est un grain petit, dur, souvent contourné ou mal mûri, vert, tournant au jaune avec le temps; comme beaucoup de cerises tombent sur le sol et sont ramassées par des indigènes, il contient souvent des grains flétris, qui deviennent jaunes — et non bruns — à la torréfaction; ils n'ont pas la saveur caractéristique du café, et sont appelés **Quakers** par les négociants anglais. Cela est si universel que lorsqu'un café d'Arabie, se torréfie bien, on le soupçonne facilement de n'être pas du Moka d'origine. Avec tous ces inconvénients, ce café, lorsqu'il n'est pas falsifié, possède une saveur que n'a aucun autre, et aucun autre ne peut, pour les mélanges, lui être substitué.

L'"Egyptien" ou "Moka à grains longs" [Longberry], comme on l'appelle pour le distinguer du café d'Arabie à petits grains, a été importé aux Etats-Unis vers 1870; ayant un aspect très différent de la variété à petits grains, il rencontre beaucoup d'opposition; il a pourtant, pour les mélanges, toutes les qualités du Moka à petits grains, avec beaucoup plus de force. Le plus fin croît dans le district Berber.

Il a un concurrent bon marché dans le café d'Abyssinie, souvent vendu frauduleusement comme "Egyptien" ou "Berber". Ce café d'Abyssinie a le grain long, semblable d'aspect à l'"Egyptien" est d'un vert brillant, arrondi aux extrémités, et se torréfie bien avec une saveur délicieuse, l'Abyssinien est effilé aux extrémités, souvent d'un gris sale, poussiéreux, se torréfiant mal, avec une saveur de plantes médicinales. On en expédie de grandes quantités en Angleterre, d'où on en réexpédie beaucoup aux Etats-Unis.

Pour nous récapituler, les cafés dits de Moka, se distinguent par leur saveur particulière, et sont soit des cafés d'Arabie, soit des cafés d'Egypte ou des cafés d'Abyssinie, que nous avons décrits plus haut. Ils sont cultivés dans l'intérieur des

terres, séchés au soleil, décortiqués ou écrasés par les indigènes, et offerts soit en parche, soit en poudre.

Le café est payé en roupies d'argent ou échangé contre des marchandises anglaises ou américaines [généralement des cotonnades], selon le caprice des indigènes. L'acheteur est souvent l'agent d'approche des marchands au port d'expédition. Le café est apporté à la côte par des caravanes ou à dos de chameau, et est souvent manipulé en route par les agents.

A l'heure actuelle, le Moka est expédié sur les grands marchés d'Aden ou de Hodeidah.

L'exportation du café est libre à Aden, mais on n'y en importe pas par mer; c'est interdit par le gouvernement anglais.

Tout le Moka est séché en cerise, au soleil, comme cela a été déjà dit. Le décortiquage et le nettoyage se font de la façon la plus primitive; on ne se sert d'aucune machine; la main-d'oeuvre étant bon marché, tout se fait à la main. Lorsque les cerises ont suffisamment séché, on les roule, les pilonne ou les écrase, quelquefois on les foule aux pieds. Quand il est envoyé au marché "en paddly" [c'est-à-dire en cerises comprenant l'enveloppe externe, la pulpe séchée, la parche et le café ensemble], l'exportateur le bat, puis le café est séparé par vannage, placé en tas, et remué à la pelle, de l'extérieur vers le centre du tas; les grains les plus gros, les plus lourds et les plus beaux roulent vers la périphérie.

A suivre

La maison Hudon, Hébert & Cie donnera congé à tout son personnel le mercredi 1er juillet, jour de la Fête de la Confédération. En conséquence, ses bureaux et magasins, seront fermés à cette occasion.

Injecteurs automatiques

Exigez la marque "Penberthy" sur les injecteurs automatiques, godets à huile et à graisse, et gage à eau: c'est une garantie de fabrication supérieure. Pour prix, escomptes, etc., adressez-vous à Penberthy Injector Co., Limited, Windsor, Ont.

Un bon article pour toutes les cuisines

Il est difficile de trouver dans toute la batterie de cuisine un appareil plus utile plus pratique, plus économique que le Gril à Toasts à gaz ou gazoline de Fairgrieve, qui se détaille au prix populaire de 25 cents. C'est le gril idéal, ne communiquant absolument aucune odeur aux toasts, à tel point que l'on peut, sans inconvénient, s'en servir sur les poêles à flamme bleue. Les ménagères s'extasiaient sur les avantages offerts par ce gril. Les marchands progressifs s'empresseront d'en tenir en stock, d'autant plus que ces articles laissent une bonne marge de profits et se vendent à première vue.