

LA CHICOREE à CAFE

Commerce et falsification

La production de la chicorée à café a pris, en France, particulièrement dans la région septentrionale, une importance considérable.

La France cultive la chicorée à café sur une étendue de plus de 1,500 hectares, donnant un rendement total d'environ 188,000 quintaux, représentant une valeur de 1,800,000 francs. Mais cette production ne suffit pas à la consommation. La Belgique, l'Allemagne, la Hollande lui fournissent un sérieux appoint.

C'est en 1772 que furent établies en Hollande, d'après M. Heuzé, les premières fabriques de chicorée; mais cette industrie demeura secrète jusqu'en 1801, époque à laquelle deux Belges, Orban et Giraud, organisèrent en France deux fabriques, l'une à Valenciennes, l'autre à Onnaing. Bleibtren en créa une à Brunswick, qui lui permit de réaliser rapidement une grande fortune. Le canton de Messines, dans la Flandre occidentale, récolte annuellement près de 4 millions de livres de cossettes de chicorée fraîches.

Dans les sols légers des Flandres, un hectare de chicorée donne, en moyenne 36 à 45,000 lbs de racines fraîches; on en récolte même jusqu'à 60,000 et 70,000 lbs. Le rendement, dans les terres limoneuses des environs de Tournai, atteint parfois 40,000 kilogrammes à l'hectare.

La chicorée à café, vendue dans le commerce, est obtenue par la torréfaction des racines de la chicorée sauvage améliorée—*Cichorium intybus*—. Ces racines atteignent, sous l'influence de la culture, la dimension des carottes blanches de moyenne grandeur.

Il y a, d'ailleurs, un certain nombre de variétés améliorées cultivées soit en France, soit en Belgique et en Allemagne; les plus réputées sont la chicorée de Brunswick, au feuillage frisé et découpé; la chicorée de Magdebourg, celle de Breedblad, à feuilles larges et entières; puis la chicorée géante, la chicorée hollandaise et la badoise.

Dans les bonnes cultures, la chicorée à café donne, par hectare, un produit moyen en argent de 68,000 lbs nettes de chicorée verte à \$6.00 les 2,000 lbs. Il faut 800 lbs de cossettes vertes pour obtenir 200 lbs de cossettes séchées qui, au cours moyen de \$5.20 les 2000 lbs, fournissent un produit de 17,000 lbs, vendus à raison de \$3.20 les 200 lbs, soit \$262. La moyenne des dix dernières années a atteint jusqu'à \$4.00, ce qui porte à \$340 la valeur des 17,000 livres de cossettes séchées produits par un hectare de bonne terre.

Si l'on considère que la culture d'un

hectare de chicorée nécessite pour fermage, façons culturales, engrais, semailles, travaux d'entretien, arrachage et transport des racines, une dépense totale de \$180 à \$186, on voit que cette culture est très rémunératrice et que c'est, généralement, ce qui permet de vendre, dans le commerce, ce produit à très bas prix. Lille, Valenciennes, Courtrai, Gand, Roulers, Ypres, Bruges, Magdebourg sont les plus grands marchés de chicorée.

Malgré son bas prix, la chicorée à café est soumise à de nombreuses falsifications; certains commerçants peu scrupuleux la travaillent, la dénaturent, au point d'en faire un produit sans aucune valeur, sinon nuisible à la santé, et cela tient, assurément, à la consommation énorme qu'on en fait.

Voici la composition chimique moyenne de la chicorée:

Eau.....	12,70
Matières azotées.....	6,25
Matières grasses.....	2,35
Sucre.....	16,25
Matières extractives non azotées.....	44,50
Cellulose.....	11,85
Cendres.....	6,10
	100,00

La proportion de cendres varie selon la qualité de la chicorée. Une circulaire ministérielle a fixé la quantité maxima de cendres que doivent donner les semoules.

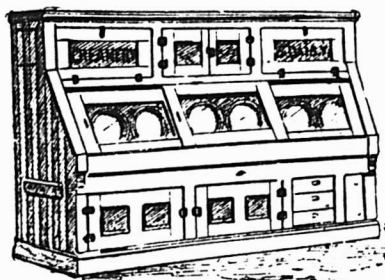
L'industrie traite les racines de chicorée de la manière suivante:

Ces racines étant récoltées à l'automne, on les débarasse du chevelu (radicelles), on les lave, puis on les divise, à l'aide d'un coupe-racines, en petits morceaux de 1 1/2 à 2 pouces de longueur — ce sont les cossettes; — on les met dans une étuve

GLACIÈRES **INDISPENSABLES A TOUS**

40 MODELES DIFFERENTS

MEDAILLE D'ARGENT: Québec 1901.
DIPLOMES: Toronto, Ottawa et Montréal.



C. P. FABIEN

Marchand et Fabricant

3167 à 3171 Rue Notre-Dame,

MONTREAL, CAN.

Ecrivez pour Catalogue illustré.

A VIS DE FAILLITE
IV RE

GEORGE MARGOLIUS

Failli,
Montréal, Q.

Les soussignes vendront par encan public à leurs salles de ventes, 69 rue St-Jacques, Montréal.

MARDI, LE 17 MARS 1903 à 11 Heures a.m.
Stock de marchandises sèches.....\$608 29
Mobilier de magasin.....47 50
Dettes de livres.....318 12

Toute marge pouvant exister sur les marchandises gardées en garantie par la Montreal Water-proof Co., sera aussi vendue en un lot séparé; on peut examiner ces marchandises en s'adressant à Wilks & Michaud, pour permis.

Conditions de vente, argent comptant. Un dépôt de dix pour cent en adjudication.

Le stock peut être examiné le jour avant la vente, à l'angle de la rue D'Iberville et de la rue Notre-Dame.

On pourra obtenir de plus amples détails en s'adressant au bureau de

WILKS & MICHAUD,

Curateurs-Conjoints,

205 rue St-Jacques, Montréal.

MARCOTTE FRERES,

Encanteurs.

La Pureté et l'Excellence du

Cacao Hygiénique et Perfection de
Chocolat Queen's Dessert,
Royal Navy et Perfection de . . .
Glaçages de . . .
Barres de Chocolat à la Creme,
Gingembre au Chocolat,
Wafers, etc., et
le fameux mélange de Café de . . .

**C
O
W
A
N**

En font les produits les plus populaires
pour tous les épiceries.

THE COWAN CO., LIMITED, -- TORONTO

Agence Mercantile de Sprague

DE MONTREAL

Président: Hon. ROBT. MACKAY

Capital: - \$100,000

Nous avons les méthodes les plus approuvées et les plus modernes pour retrouver les débiteurs et collecter les comptes.

Si vous désirez convertir en argent comptant vos vieux comptes arriérés, écrivez-nous.

Références et témoignages fournis sur demande.

BUREAU:

Merchants Bank Chambers, . . . MONTREAL

Sucreries et Biscuits

MAISON FONDÉE EN 1886.

Vingt-sept années d'expérience dans la fabrication des SUCRERIES et des BISCUITS me permettent d'offrir au commerce des produits irréprochables sous le rapport de la fabrication, de la belle apparence des différentes qualités.

Mes prix peuvent, tout comme mes marchandises, être comparés à ceux de n'importe quelle autre maison dans mes lignes.

Je me ferai un plaisir de soumettre des cotations qui commanderont votre attention.

L. Z. MAGNAN,

Confiseur et Manufacturier de Biscuits,

JOLIETTE, P. Q.