

c'était " un apéritif dangereux et en même temps une sorte d'aliment grossier, bon tout au plus pour l'estomac d'un Indien." Le Dr. Duncan, en 1705, condamnait le chocolat. Contrairement au Dr. Sangrado, de facétieuse mémoire, Duncan ne prescrivait que des boissons chaudes.

La Princesse Palatine abhorrait le chocolat à l'égal du thé et du café et l'accusait de toutes sortes de désordres, voire même de crimes diététiques et hygiéniques. Dans une lettre datée du 10 novembre 1716, elle allait jusqu'à l'accuser d'avoir gâté les dents de la reine Christine.

Mais la plus formidable accusation portée contre le chocolat émane, chose étonnante, d'un manufacturier de chocolat. Dans ses réclames, il faisait ressortir le fait que, lorsqu'on a retrouvé les restes des compagnons de Franklin, morts de faim dans les glaces du pôle nord, ils avaient encore avec eux une abondante provision de chocolat, ce qui prouvait que le chocolat n'avait aucune vertu alimentaire. Il est vrai qu'il ajoutait que cela dépendait de la manière dont ce chocolat avait été préparé et que le sien, mais le sien seul, constituait un aliment parfait.

LA CHICORÉE.

La chicorée sauvage dont la racine séchée et pulvérisée est si souvent mêlée au café, est une solanée à racines pivotantes qui croît à l'état sauvage dans presque toutes les régions tempérées. On en fait une culture spéciale pour sa racine en Angleterre, en Hollande, en Belgique, en France et en Allemagne. On la cultive aussi sur quelques centaines d'arpents en Californie et un Français, M. de Rouffignac, a établi il y a quelques années, dans les territoires du Nord-Ouest, une ferme pour la cultiver en grand et une usine pour préparer les racines pour le commerce.

En culture, la chicorée atteint une hauteur de 5 à 6 pieds ; elle croît rapidement à une basse température, grandissant d'environ 7 pouces par trois semaines.

Elle fleurit en août et en septembre et ses fleurs en étoiles d'un bleu vif, émaillent partout les bords de nos routes, des fossés, etc.

Le sol le mieux adapté à la culture de la chicorée est une terre argileuse profonde et friable. La culture est peu compliquée ; il n'y a guère qu'à la semer, soit à la volée, soit en rangs—cette dernière méthode donnant les plus grosses racines — et à

arracher les racines, ce qui se fait en novembre.

À l'analyse, la racine de chicorée donne le résultat suivant : eau, 9.09 sels solubles 4.20 ; substances extractives solubles, 41.29 ; substances résineuses et gommeuses solubles, 5.22 ; dextrine, 6.12 : matière saccharine, 11.36 ; cellulose, 19.40 ; caramel, 2.10 ; carbone, 1.18, huiles empyreumatiques, 0.04.

Les propriétés toniques de la racine de chicorée étaient connues longtemps avant que le café eût pénétré en Europe, de telle sorte que les premiers voyageurs qui ont parlé du café, en ont comparé l'effet à celui de l'infusion de racines de chicorée. La popularisation du café comme breuvage a eu pour résultat de répandre également l'usage de la chicorée, que l'on mêle au café pour donner à l'infusion de la couleur, de l'amertume et du corps.

La préparation des racines pour le commerce se fait de la manière suivante : On choisit les racines les plus vieilles, les plus fortes et les plus blanches ; on les lave, on les coupe en petites tranches et on les fait sécher au four. Puis on les fait rôtir. La rôtissoire pour la chicorée est une sorte de double cône tronqué en acier laminé, de trois pieds de long et d'un diamètre de trois pieds au milieu, diminuant à un pied seulement à chaque extrémité. Deux rôtissoires de ce genre sont employées pour chaque fourneau, elles sont promeuées dans le fourneau au moyen d'une petite voie ferrée sur laquelle roule la monture où elles sont fixées. En même temps, un engrenage communiquant avec un arbre de transmission qui va d'un bout à l'autre du fourneau, les fait tourner constamment sur leur axe.

On met dans chaque rôtissoire de 200 à 400 livres de racines séchées avec une certaine quantité d'huile d'olive ou de suif pour empêcher de brûler et on fait tourner au dessus d'un feu de coke pendant 1½ heures, à raison de 12 à 16 révolutions par minute.

Lorsque le rôtissage est à point, on amène devant la bouche du fourneau, une table munie de roues, qui est de la hauteur exacte de la voie où se meuvent les rôtissoires et l'on fait passer ces dernières du fourneau sur la table montée sur rails, que l'on pousse rapidement à la chambre de refroidissement. Là, on décharge les rôtissoires, et on les recharge de racines sèches pour les ramener au fourneau.

La chambre de refroidissement, pavée de brique ou de ciment, a environ 30 pieds carrés. Lorsqu'elle

est refroidie, on envoie la chicorée à la machine à broyer, où elle passe entre des rouleaux qui l'écrasent et la réduisent en poudre plus ou moins fine. Une toile sans fin la reçoit au dessous des rouleaux et la transmet à un sas d'environ 20 pieds de long dont les mailles varient de 4 à 40 au pouce. La chicorée broyée, passant sur ce sas qui tourne à raison de 28 à 30 révolutions par minute, se trouve automatiquement séparée en différentes grosseurs et tombe en dessous de l'appareil dans des sacs ouverts qui l'attendent. Il ne reste plus qu'à l'emballer dans des barils et elle est prête pour le marché.

Nous n'avons pas de données exactes du rendement de l'établissement de M. de Rouffignac ; mais l'exploitation de Californie, sur environ 400 arpents, donne, dans les bonnes années, un profit de \$300 par arpent. La chicorée sèche se vend \$200 la tonne ; broyée, elle varie entre 5 et 6c la livre. Sur le marché de Montréal, elle se vend aux détailliers entre 9 et 10c la livre et les détailliers la vendent 15c.

NOTRE FROMAGE.

Nous avons déjà signalé à plusieurs reprises la concurrence que nous préparent les colonies australiennes avec leur fromage subventionné. Notre confrère, *La Presse*, écrivait à ce sujet hier l'article que nous reproduisons ci-après. Nous approuvons fort le conseil de varier la fabrication, mais nous le croyons un peu prématuré. La production n'a pas encore atteint le point où elle ne pourra plus se placer en Angleterre, même en concurrence avec le fromage d'Australie ; et nous demandons qu'on nous permette de perfectionner tout à fait notre Cheddar, avant de nous lancer dans une autre fabrication, pour laquelle il y aura tout à apprendre, tout à faire. Il faudra, sans doute, en venir à un jour ou l'autre et il n'est pas mauvais de préparer les esprits un peu à l'avance ; mais encore une fois, nous ne croyons pas à une urgence immédiate.

On lit dans le *Mail* :

FROMAGE D'AUSTRALIE

Les producteurs et les exportateurs de fromage canadien, apprendront avec intérêt que Victoria, l'une des colonies australiennes cherche maintenant à s'emparer d'une partie de la demande de l'Angleterre pour ce produit. Sa première exportation, environ quatorze cents boîtes, est arrivée à Londres et a été vendue à des prix égaux et dans quelques cas supérieurs—à ceux obtenus pour les fromages canadiens. La qualité et la condition des fromages australiens sont données comme excellentes. Naturellement ce fromage étant frais et