

Surinam. Approche pour la qualité du Moka et lui ressemble beaucoup; mais il n'a pas un parfum aussi agréable.

Macassar. Ressemblant beaucoup au Java. Fèves assez régulières, généralement soignées, verdâtres ou jaunâtres. Ce Café s'est depuis peu de temps beaucoup amélioré en qualité.—En sacs de 60 kilog. environ.

Padang.—Sumatra. Fèves assez grosses, verdâtres ou jaunâtres, bariolées et mélangées. Ces Cafés ont été moins estimés à cause de leur préparation défectueuse; toujours mal triés, mélangés de fèves écrasées, noires et plates.—Depuis quelque temps on remarque qu'ils ont une tendance à s'améliorer, le dernier surtout.—En sacs de 60 kilog. environ, en toile de gunny; quelquefois en simple natte de jone.

Le Café de bonne qualité doit être en fèves sèches, pleines et non défectueuses, c'est à dire écrasées, cassées, blanches ou noires; d'une odeur fraîche et agréable; d'une couleur plutôt verte que jaune, toutefois en ayant égard aux provenances; d'un goût sans acreté, fortement herbacé, participant de l'arôme qu'il doit contenir en forte quantité et qui se développe par la torréfaction. Il doit être dur, se cassant difficilement sous la dent, sonore et lisse ou non ridé. La qualité du Café s'apprécie particulièrement par le goût.

Le Café exposé trop long-temps dans un endroit humide blanchit ou noircit, et devient ce qu'on appelle *avarié*. Il contracte aussi une odeur de moisissure. Les avaries par l'eau de mer sont assez fréquentes sur cette marchandise qui a une propension à se charger d'humidité.

Les meilleurs Cafés sont ceux de Moka, Martinique et Guadeloupe, Bourbon, Saint-Dominique, Java, etc.

Les ventes considérables de Café qui ont souvent lieu en Hollande, réagissent beaucoup sur nos cours; elles servent pour ainsi dire de régulateur pour nos ventes.

Le Café vert, c'est-à-dire non torréfié, contient un principe amer soluble dans l'eau, de la gomme, du sucre, un principe aromatique, une matière colorante verte, du tannin, une matière grasse jaune, butyreuse, intimement unie à une substance sulfurée, de la légumine, un acide particulier appelé *acide caféique*, des sels nombreux, et enfin un principe azoté, cristallisable en jolies aiguilles blanches et soyeuses, analogue aux alcaloïdes, qu'on a distingué par le nom de *caféine*.

La manière dont on procède au grillage du café influe beaucoup sur les qualités de la boisson qu'on en obtient. Cette opération doit être faite avec soin, l'une manière uniforme, égale et graduée; le degré le plus convenable de la torréfaction varie suivant l'espèce de café; on peut déterminer ce degré d'une manière suffisamment exacte par la perte du poids qu'éprouve la substance soumise au grillage. Pour le café Martinique, la perte doit être d'environ 192 à 200 gr. par kilog. de café cru; alors le café a une couleur marron légèrement foncée, et une odeur très-agréable.

Le café Bourbon demande un degré de torréfaction moindre; la perte ne doit s'élever qu'à 160 ou 180 gr. par kilog.; la couleur du café brûlé à ce point est d'un bronze clair.

Le café Moka doit être soumis pendant moins de temps encore à l'action du calorique; la diminution du poids pour 1 kilog. ne doit pas s'élever à plus de 140 à 150 grammes. La couleur est d'un jaune rougeâtre.

Quand on ne grille pas assez le café, le centre de la graine n'éprouve aucun changement; le café se moule alors très-difficilement; l'infusion est d'une jaune verdâtre et peu aromatique. Lorsqu'on contraire la torréfaction a été portée trop loin, le café est noir, luisant à sa surface, amer au goût; il y a un commencement de carbonisation.

La température la plus convenable de l'eau pour l'infusion est de + 95 à 100°. Du reste il ne faut jamais faire bouillir le café. Plus la poudre est fine, plus l'infusion est chargée; le café pulvérisé grossièrement ne donne que les deux tiers des substances solubles qu'il contient. Le café ainsi préparé fournit une boisson digestive et stimulante.

L'usage du café chez les Orientaux est très-ancien, puisque d'après les manuscrits de la bibliothèque royale, il positif qu'on le connaissait en Perse dès 875. Les Turcs commencèrent à boire du café en 1553. Des cafés publics s'éta-

blirent en Italie, en 1645; à Londres, en 1652; à Marseille, en 1671; et à Paris, en 1672. Les Vénitiens et les Génois procurèrent cette graine à l'Europe, et la tiraient de l'Égypte. Louis XIV fut le premier qui but du café en France en 1644. Dans l'origine, le kilogramme de café valait jusqu'à 250 fr.

L'huile volatile que le café contient peut se développer par d'autres moyens que la torréfaction; ainsi, par la distillation du café cru ou très-peu torréfié dans l'alcool, on forme un alcoolat dont le goût est délicieux, et qui sert aux confiseurs à préparer leurs bombons à la liqueur de café. Le plus ordinairement, cependant, on obtient les parties volatiles du café, en faisant distiller de l'eau ou de l'alcool sur du café torréfié, et en se servant du produit de la distillation pour préparer des liqueurs au café.

PRIX COURANTS
DU
MARCHÉ DE MONTRÉAL.

Denrées Coloniales, Produits Européens et
Asiatiques, Produits Chimiques,
Se., Se.

Les prix cotés sont ceux des importateurs, par cargaison ou forte quantité. Les acheteurs en petites quantités ne doivent pas s'attendre à acheter aux prix cotés, mais à payer une légère avance pour couvrir les frais d'emmagasinage, charroyage, assurance, &c., &c.
Les prix sont sujets aux fluctuations du marché.

Café Vert—

	\$ c.	\$ c.
Rio, ordinaire..... par lb.	14 1/2	15
" bon.....	15	15
" choix.....	15 1/2	16
St. Domingue.....	16 1/2	17
Costa Rica.....	15	17
Jamaïque.....	17	18
Laguayra.....	17	19
Muracabio.....	18	19
Ceylan.....	19	22
Java.....	20	23
Mocha.....	27	30

CHOCOLAT—

Epps & Cie..... par lb.	35	40
Fry.....	25	50
Menier.....	45	50

CACAO..... par lb.

	20	37 1/2
--	----	--------

CHICORÉE—

Barry..... par lb.	10 1/2	12 1/2
Taylor.....	10 1/2	12 1/2

CHANDELLE—

Spermacétique de Belmont..... par lb.	22	24
Paraffine.....	27 1/2	28
Française.....	23 1/2	25

CIRAGES—

Day & Martin, bout..... par douz.	2 50	3 00
" 1/2 bout.....	1 60	1 75
Americain, No. 1.....	21	25
" No. 2.....	29	30
" No. 3.....	37 1/2	40

CIGARES—

Allemands..... par 1000.	12 00	17 00
Havane.....	30 00	60 00
Cheroot de Manilla.....	21 50	22 00

DROGUES & TEINTURES—

Alum..... par 100 lbs.	2 30	2 50
Arrowroot..... par lb.	29	35
Acide Muriatique.....	5	5 1/2
Acide Oxalique.....	30	32 1/2
Acide Sulphurique.....	34	5
Borax.....	20	21

Bi Carbonate de Soude, par baril de 112 lbs.	4 00	4 25
Bois de Campêche..... par 100 lbs.	2 00	2 25
Bois de Nicaragua.....	2 00	2 25
Crème de Tartre, cristaux..... par lb.	22	25
" moule.....	25	32
Couperose..... par 100 lbs.	1 00	1 25
Chlorate de Chaux.....	3 75	4 00
Campêche..... par lb.	45	50
Cochénille.....	70	85
Extra de Bois de Campêche, lbs.....	101	124
Do. 1/2-lb.....	124	134
Do. 1-lb.....	134	144
Garance..... par lb.	134	15
Indigo de Madras.....	65	1 00
Do. Manilla.....	50	80
Gomme Arabique, 1er.....	35	40
Do. do. 2nd.....	30	35
Do. Copala.....	12	15
Do. Shellac.....	30	35
Senné digestive.....	20	30
Sel Epsom.....	23	3
Soufre en Fleur.....	34	4
Do. Canon.....	33	34
Sel de Soude..... par 100 lbs.	1 75	2 00
Salpêtre..... par baril.	10 00	10 50
Vitriol Bleu..... par lb.	6 1/2	7

EPICES—

Cannelle..... par lb.	90	82 1/2
Clous de Girofle.....	8 1/2	9
Gingembre d'Afrique.....	12 1/2	14
Do. Jamaïque.....	15	17
Macis.....	1 25	1 40
Muscade.....	70	80
Moutarde de Wix.....	17 1/2	20
Do. do. bout..... par douz.	4 40	4 60
Do. do. 1/2 do.....	2 00	2 75
Do. de Taylor..... par lb.	17	20
Do. Keon.....	17	20
Do. Colman.....	17	20
Do. Française..... par douz.	2 00	2 25
Piment..... par lb.	4	6
Poivre noir.....	14	14 1/2
Do. blanc.....	17	18
Do. de Cayenne.....	15	17

EMPOIS—

Satin de Berger, 1 lb..... par lb.	11 1/2	13 1/2
Do. do. 1 lb.....		
Do. do. 1 lb.....		
Do. de Riz, 1 lb.....		
Do. do. 1 lb.....	11	13
Do. d. 1 lb.....		
Glenfield.....	Manquo.	

FRUITS—

Amandes du Languedoc..... par lb.	13	14
Do. Jourdain.....	16	17
Do. Provence.....	10 1/2	11 1/2
Do. Princess.....	18	20
Do. Tarragono.....	13 1/2	14 1/2
Do. Sicile.....	7	8
Dattes.....	7	8
Figues de Smyrne.....	12 1/2	15
Do. Malaga.....	7	8
Noix de Brésil.....	6 1/2	7
Do. Grenoble.....	9	10
Do. Cahors.....	9	10
Do. Bordoux.....	9	10
Noisettes de Sicile.....	8 1/2	9 1/2
Prunes d'Ente..... par local.	55	1 25
Do. de Turquie..... par lb.	7	8
Rusins sur couche..... par boîte.	1 70	1 80
Do. do.....	45	1 00
Do. do.....	50	55
Do. London Layers..... par boîte.	2 40	2 50
Do. Muscat Royal.....	1 50	1 60
Do. Soleil.....	6 1/2	7 1/2
Do. Corinthe..... par lb.	6 1/2	7 1/2
Do. Valence.....	4	5
Fruits au Sirop..... par douz.	2 50	3 00
Do. à l'Eau de Vie.....	3 00	4 00

HUILE D'OLIVE—

Bucgalupi, bout..... par caisse.	2 50	3 00
Do. do.....	3 25	3 50
Burton & Guestier, bout.....	7 50	8 00
Do. do.....	8 50	9 00
Puget.....	2 80	3 00
Do. do.....	3 25	3 50
Possel.....	2 75	3 00
Do. do.....	3 25	3 50
Do. do.....	4 00	4 25
Plagniol.....	3 00	3 25
Do. do.....	3 30	3 40

MELASSE—

Barbade..... par gallon.	37 1/2	40
Centrifuge.....	22	24
Cuba.....	24	25
Demerara.....	35	38
Moscovade.....	32 1/2	35
Nouvelle Orléans.....	Manquo.	
Porto Rico.....	35	37 1/2
Terrico.....	20	21

MARINADES—

Cross et Blackwell..... par douz.	2 60	2 70
Joyce.....	1 80	1 90
Thin.....	1 80	1 90
Pigott.....	1 70	1 80

PATES—

Verucelle de Marseille..... par lb.	11 1/2	12
" Bordenaux.....	12 1/2	13
Macaroni Marseille.....	11 1/2	12
" Bordenaux.....	12 1/2	13
Sagou.....	5 1/2	6
Tapioca.....	7	12

RIZ—

Do Patna..... par 100 lbs.	4 25	4 40
Rangoon.....	4 25	4 40
Arracan.....	4 40	4 50

SAVON—

De Castillo..... par lb.	8 1/2	9
Brown Windsor.....	14	18
Liverpool.....	3 1/2	4

SUCRES—

Centrifuge..... par lb.	Manquo.	
Moscovade.....	8 1/2	9
De Cuba.....	8 1/2	9
Demerara.....	Manquo.	
Porto Rico.....	9	9 1/2
Raffiné Écosais.....	8 1/2	9 1/2
" Anglais blanc.....	11 1/2	11 1/2
" en morceaux.....	12 1/2	12 1/2

SEL—

Gros de Liverpool..... par sac	60	65
Fin.....	65	70
Factory Filled.....	1 35	1 50
Fin de Table..... par douz.	1 20	1 30
d'Hyères..... par minot	Manquo.	

THÉ—

Gunpowder.....		
Extra fin à choix..... par lb.	80	90
Bon ordinaire à bon.....	65	80
Commun à bon.....	45	65

IMPRÉRIAL—

Extra fin à choix..... par lb.	65	75
Bon ordinaire à bon.....	55	65
Commun à bon.....	25	55