

**POUR POUSSER LA VENTE
DU CAFE**

“ Comment augmenter la vente du café ” tel est le sujet traité par M. Quinn, dans une conférence donnée à ses confrères en épicerie et que nous traduisons du *Grocer's Review* de Philadelphie.

En commençant, M. Quinn dit qu'il est quatre articles sur lesquels l'épicier qui veut établir un commerce profitable doit porter une attention particulière, ce sont : le Café, le Thé, la Farine et le Beurre.

Le café surtout est un article que le consommateur ira chercher au loin pour l'avoir bon.

Dans ce cas, il y a un avantage pour tout épiciers de faire une étude spéciale de son commerce de café. A cette fin, il est nécessaire que l'épicier sache personnellement comment on fait une bonne tasse de café ; de cette façon il pourra en parler en connaissance de cause. Ce n'est pas seulement au sujet du café, mais sur presque tous les articles de son commerce qu'il devrait fortement ouvrir les yeux et chercher à apprendre.

Comme il est impossible d'établir un commerce avec un café de pauvre qualité, il est nécessaire pour l'épicier de débiter avec un bon café. Mais ce n'est pas tout. Sur dix plaintes que reçoit l'épicier de son café, il en est sept qui sont dues non pas à la faute du grain de café mais à une préparation défectueuse. C'est ce qu'on sait quand le client vient se plaindre du café qu'il a eu vendredi et prétendre que le café acheté mardi était parfait alors que tous deux provenaient d'un même grillage. C'est ce qui démontre qu'il est aussi nécessaire pour le client de savoir préparer convenablement le café que pour l'épicier de savoir qu'il a vendu un bon café et de connaître par lui-même comment on fait une bonne tasse de café. Que fera-t-il quand on se plaint à lui ? La question est de conserver ou de perdre un client.

C'est ici qu'il lui sera de grand avantage de savoir comment faire le café.

Tout d'abord il posera au client qui se plaint une ou deux questions pour trouver la cause du grief. Parfois on lui répondra que le café avait un goût de brûlé. La cause souvent ne provient pas de ce que le café a été mal grillé mais de ce que le client met son café au fond du pot et le laisse sur le poêle chauffé où il brûlera et se détériorera aussi com-

plètement qu'il aurait pu l'être par un mauvais grillage.

Un café qui bout se détériore également, car l'huile essentielle qui renferme tout l'arôme s'évapore et un excès de caféine se trouve dissous. Un café qui a bouilli est impropre comme breuvage.

Le meilleur mode de préparation est de verser de l'eau bouillante sur le café et de les laisser en contact cinq minutes, ce temps étant suffisant pour obtenir tout l'arôme du café.

M. Quinn déclare que, dans son magasin, il fait l'épreuve de son café en présence de sa clientèle, car on ne peut aller à l'encontre d'une démonstration probante. Après avoir goûté une qualité de café, le client saura que la faute en est à lui seul, si ce café préparé à la maison n'est pas aussi bon.

M. Quinn avait apporté avec lui son appareil d'épreuve et fit une expérience devant son auditoire.

Il y a quelques années, pour bien conserver le café après qu'il avait été préparé, il était nécessaire d'avoir un récipient spécial très coûteux ; aujourd'hui on arrive aux mêmes résultats au moyen d'un simple sac filtrant qui s'adapte à n'importe quelle cafetière. Avec l'ancien procédé de préparation du café, il se gâtait si on n'en faisait un usage immédiat. Au moyen du sac filtrant, le café peut rester des heures entières sans pour cela perdre de ses qualités.

Tout d'abord, ayez de l'eau *bouillante*, mettez votre café moulu dans le sac filtrant (M. Quinn met 6 oz de café moulu pour obtenir 4 pintes de liquide ; c'est beaucoup moins que la plupart des ménagères qui cependant obtiennent de maigres résultats) et versez l'eau bouillante sur le café qui le traversera pour passer dans la cafetière. On peut faire un café plus fort en répétant l'opération, c'est à-dire en versant à nouveau le liquide obtenu à travers le sac filtrant.

Le café pulvérisé ne donne pas d'aussi bons résultats que le café moulu, car il se forme en gâteau et ne laisse pas l'eau le traverser aussi librement. Retirez le sac filtrant avec la mare qu'il contient et qui ne renferme plus d'arôme et votre café sera tout aussi bon deux ou trois heures après qu'au moment même où il a été fait. En versant le café dans les tasses, ayez toujours soin de mettre d'abord la crème, car le café chaud la réchauffera.

M. Quinn fit, de la manière qui vient d'être dite, quatre pintes de café en quatre minutes exactement.

Le café dont il s'est servi est celui qu'il détaille à 25 cents la livre et ceux qui ont été assez favorisés pour y goûter déclarent qu'il était excellent. Son appareil d'épreuve consiste en un pot en agate de quatre pintes (le café préparé dans les pots en métal noircit par l'action du tanin sur le métal), d'une douzaine de tasses avec leurs soucoupes, du sac filtrant et d'eau bouillante.

L'appareil complet ne coûte guère que quelques dollars et cependant M. Quinn affirme que grâce à lui il a pu vendre 350 lbs d'une seule qualité de café en l'espace de dix jours, sans autre publicité. Il vend également à ses clients qui en désirent des sacs filtrants comme ceux dont il se sert pour ses démonstrations, de sorte qu'ils ont à leur disposition le moyen de préparer un bon café.

LA BAGUETTE DIVINATOIRE

EMPLOYÉE DANS L'ART DE DÉCOUVRIR LES SOURCES D'EAU SOUTERRAINES—SA VALEUR.

L'art de découvrir les sources doit dater du jour où les hommes, obligés de fuir les bords des rivières pour se garantir contre leurs semblables, allèrent se réfugier dans les montagnes, et Moïse ne fut certainement qu'un des plus habiles.

Ces artistes appelés : Sourciers, voyeurs d'eau, etc., etc., sont, dans cette science, aussi charlatans que les rebouteurs, et si les uns et les autres ont de nombreuses réussites à leur actif, ils ne les doivent qu'à une longue expérience ; mais on ne prône, et pour cause, que leurs succès et non tous les cas où leur science a été en défaut.

Nous avons connu nombre de personnes qui, malgré leur recours au sourcier, dans les cantons de Toulon, n'ont pas pu trouver de l'eau dans leurs propriétés, et un surtout qui, pendant plus d'un an a creusé le rocher sans rien trouver. Le sourcier descendait dans le puits avec sa Baguette et disait invariablement : “ Je sens l'eau, elle n'est pas loin. ” Et le propriétaire, hypnotisé, continuait à faire creuser. Après avoir dépensé quelques billets de mille, il arrêta les frais et le sourcier, ne voulant pas avoir le dernier mot, affirmait qu'il s'en manquait de peu pour atteindre la bienheureuse couche d'eau.

Il y a plus de 45 ans, le hasard me mit un jour en rapport avec le fameux découvreur de sources, l'abbé Paramelle.

Après lui avoir dit franchement