

été 722 chars de foin et 10 chars de paille, 387 chars pour l'exportation.

Pendant la semaine correspondante de l'an dernier : 385 chars de foin et 17 chars de paille, 77 chars pour l'exportation.

Le marché de Boston est encombré de foin de qualités inférieures et moyennes qui se vendent lentement et à perte.

Nous cotons :

	Grosses balles.	Petites balles.
Foin, choix...	\$18.00 à \$18.50	\$17.00 à \$17.50
— No 1 ...	17.00 à 17.50	16.00 à 17.00
— No 2 ...	14.00 à 15.00	14.00 à 15.00
— No 3 ...	11.00 à 12.00	11.00 à 12.00
— mél.d.tréf.	11.00 à 12.00	11.00 à 12.00
— trèfle ...	11.00 à 12.00	11.00 à 12.00
Paille de seigle long....	16.00 à 16.50	
— mée...	11.00 à 12.00	11.00 à 12.00
— d'avoine	9.50 à 10.50	9.50 à 10.50

Marché de Montréal

Alors que les prix sont tenus assez fermes pour le foin No 1; les qualités secondaires et le foin mélangé de trèfle sont à prix plus faciles et offerts librement.

Sur le marché de New-York les prix sont en faveur des vendeurs avec peu de stock et une bonne demande. Le foin strictement choix est très rare et fait prime à l'occasion. Des quantités considérables de foin mélangé de trèfle arrivent et s'y vendent de \$9 à \$10 la tonne.

Nous cotons sur rails, à Montréal, au char : Foin pressé No 1, \$8.50 à 9.00; No 2, \$7.50 à \$8.00 et mélangé de trèfle, \$7.00 à \$7.25 à la tonne.

La paille d'avoine se vend de \$4.75 à \$5.00 la tonne.

PEAUX VERTES

Le marché est toujours très tranquille; les prix précédents sont maintenus sans changement.

On paie aux bouchers, les prix suivants :

Bœufs No 1, 9c et No 2, 8c; taureaux, 7c; veaux, No 1, 12c et No 2, 10c la lb; agneaux de printemps tondus, 30c pièce; chevaux No 1 \$2.00; No 2, \$1.50 et No 3, \$1.00 la peau.

MM. Laporte, Martin & Cie prennent dès à présent des ordres pour les conserves de légumes, fruits et poissons à arriver.

PERSONNEL

M. Zéphirin Hébert de MM. Hudon, Hébert Cie quittera Montréal le 26 courant pour prendre un mois de congé. M. Hébert compte passer la majeure partie de ses vacances à Old Orchard Beach, Maine.

M. Victor Lemke représentant, de la maison Dandicolle & Gaudin Ltd de Bordeaux France, a visité Montréal ces jours derniers.

M. L'chevin Laporte de MM. Laporte, Martin & Cie et M. D. Richard de la maison Richard de Cognac sont partis de Montréal le 18 Ct pour faire un voyage étendu dans le Manitoba, les provinces du Nord Ouest et la Colombie Anglaise.

M. E. D. Marceau a l'avantage d'informer le commerce qu'il recevra d'ici à une dizaine de jours 283 boîtes de thés verts de Chine, qualité Pea Leaf & Pin Head. Ces thés sont de qualité supérieure et méritent par conséquent une attention spéciale.

CAFÉ DE CHICORÉE ET CAFÉ DE FIGUES

Originnaire d'Abyssinie, le café, qui fit son apparition en Europe en 1670, — Marseille en avait alors le monopole qu'elle conserva jusqu'en 1710, fut non pas remplacé mais copié presque à ses débuts par une plante légumineuse, la chicorée. En usage dès 1771 en Allemagne et en Hollande, introduite en France en 1801, la chicorée, ou du moins sa ratine, desséchée, torréfiée et pulvérisée, ne tarda pas à se mêler au jus du café non seulement dans le café au lait, mais dans les tasses de café noir.

Douée d'un arôme suffisamment odorant et d'une amertume presque semblable à celle du vrai café, la chicorée fut appelée successivement: crème de Moka, café des dames, café Tom-Pouce, café aux Indiens, café aux Chinois, etc. Sous toutes ses qualifications le produit était le même c'est-à-dire une véritable contrefaçon du café, sinon par la forme, du moins par l'usage. La chicorée se présentait sous l'aspect de petits grains d'un brun noirâtre, rendus luisants par l'addition, dans les racines en poudre, de beurre ou d'un corps gras quelconque.

Depuis cent ans la consommation de chicorée s'est augmentée chaque année et aujourd'hui la production française est inférieure de beaucoup aux besoins de la population. Les plantations de chicorées du Nord, de l'Oise, des Ardennes, du Pas-de-Calais, sont impuissantes à donner aux usines de torréfaction les matières premières dont elles ont besoin et après avoir essayé sans succès des semis de la plante dans les environs de Paris, en Bretagne et en Normandie, on a dû se résigner à demander à l'importation les trente millions de kilos de chicorée en poudre nécessaires. Ce sont l'Allemagne et la Belgique qui les fournissent tous les ans; ces deux pays cultivent, en effet, la chicorée sur une surface de onze mille hectares.

Il y a là évidemment une solution économique à trouver, le moyen de dépenser au pays les quelques millions qui tous les ans vont à l'étranger du seul fait des achats de chicorée.

Ce moyen existe. Il ne s'agit pas cependant de produire la chicorée, les essais dans ce sens ayant été infructueux, mais de la remplacer par un autre succédané du café, peu connu celui-là, la figue; figue d'Arabie, que jusqu'ici on mange fraîche ou sèche avec plaisir, mais qu'on n'avait jamais imaginé de boire.

Cela se fait déjà et va se faire de plus en plus désormais.

Lorsqu'elles ont été séchées au soleil,

torréfiées, soit dans un brûloir à café, soit dans une étuve à air chaud, les figues, devenues noires et dures, sont pilées, réduites en poudre, mises en paquet comme de la poudre de chicorée et s'emploient de même en infusion.

Et le nouveau produit est meilleur que l'ancien, donne au café au lait un goût plus agréable, bonifie, au lieu de le gâter, le café noir avec lequel la saveur de la figue, mi-amère et mi-sucrée, s'harmonise parfaitement.

Et ces qualités ne sont pas les seules; au point de vue commercial, en effet, le café de figue peut s'obtenir avec des appareils peu coûteux, n'exige pour matière première que des fruits de qualités inférieures, des noires ou mal séchées achetées en Kabylie ou en Orient, les fruits abîmés au rebut après le triage.

Achetées de \$2.40 à \$3.20 les 100 kilos, on obtient avec cette quantité de figues soixante-quinze kilos de poudre sèche qui, en gros, peuvent se vendre \$12 et produisent au détail \$20.00. Il y a là pour les fabricants un joli bénéfice à faire; pour les cultivateurs de figues, l'occasion de récupérer de manière inespérée les pertes subies par eux du fait des saisons pluvieuses contrariant quelquefois inévitablement le séchage indispensable des récoltes.

En Algérie, producteurs ou marchands de figues, ont très bien compris les avantages à retirer de la nouvelle fabrication; ils se sont déjà occupés de profiter eux-mêmes des quinze millions de fruits qu'ils expédiaient chaque année un peu partout et dont une grande partie s'en va depuis quelque temps en Autriche alimenter justement des fabriques de café de figues.

Avec le café de figues, le consommateur se trouverait mieux assuré qu'aujourd'hui contre les falsifications de tous genres qui font de la chicorée un des produits les moins naturels qui soient. Au café de glands, d'acajou, de semoule, de betterave, de foie euit, de tourbe, de houille, de coaltar, etc., nous verrions peut-être enfin, vu le bon marché de la matière première, succéder définitivement le café de figues, très bon, paraît-il, et tout au moins sain.

On fait du sucre avec de la canne, avec de la betterave, avec du sorgho, avec de la sève d'érable: voici maintenant qu'on a installé aux Etats-Unis une usine qui va le tirer des pastèques. En soi la chose est peu surprenante, puisqu'il y a quantité de plantes qui contiennent du sucre dans leurs tissus; mais il faut bien croire que les pastèques poussent à merveille sur le sol de la Confédération américaine.