

Voici une autre recette :

"*Le Menghai*," de l'Ouganda :

M. Pearson, de la "*Church Missionary Society*" rapporte que dans l'Ouganda, au centre de l'Afrique, le café n'est pas pris à l'état de boisson, mais que les indigènes mangent le grain cru, et qu'avec le fruit des bananiers et du café ils composent un liquide savoureux, sucré, qui est la boisson du pays. C'est le *Menghai*; pour le prendre, ils emploient un long chalumeau, quelque chose d'analogue aux pailles dont on se sert pour humer les boissons à la glace.

La *Crème de Moka* est plus connue.

Voici la recette de la liqueur dénommée "*Crème de Moka*," avec laquelle Mme Amphoux s'est fait aux Antilles un nom et une fortune :

On met dans un brûloir très propre 500 grammes d'excellent moka. On le fait brûler jusqu'à ce qu'il ait acquis une couleur de canelle claire. On le verse dans un mortier de marbre, et après l'avoir grossièrement pilé, on le met dans un bocal de verre avec trois litres d'esprit de vin. On laisse macérer le tout pendant deux ou trois jours, à la température ordinaire, ensuite on passe la liqueur. On y ajoute un sirop de sucre doucement fondu dans deux litres d'eau bien limpide.

On peut distiller au bain-marie, mais l'opération est plus longue.

Nous pourrions poursuivre cette investigation dans le domaine très vaste de l'utilisation du café, et terminer au besoin par quelques notes amusantes sur l'art de lire l'avenir par le *marc de café*. Mais il nous semble préférable de retenir de ce rapide aperçu la réflexion suivante :

Voici un produit d'usage général et journalier : le café, et nous ne savons l'accommoder que d'une seule façon, toujours la même.

Il en est ainsi dans la plupart des produits exotiques.

On nous donne une banane, nous la mangeons crue, des grains d'arachide et nous les croquons du bout des dents. Or, on peut manger les bananes cuites au four, frites, en beignets, aux œufs. On en fait d'excellents sorbets. Avec l'arachide, on fait de délicieux nougats, elle peut devenir la base de préparations culinaires nombreuses, à condition de l'avoir fait griller et de savoir s'en servir.

Quoi d'étonnant si nous ignorons les multiples manières d'accommoder ces produits et beaucoup d'autres relativement peu répandus, puisque nous sommes si peu instruits sur les

usages multiples d'un produit vulgaire comme le café.

Il y a donc à apprendre dans cet ordre d'idées, beaucoup, nous dirions volontiers presque tout à apprendre.



Nous avons le regret de noter, cette semaine, la mort d'un des doyens de notre monde financier, M. Edmond Julien Barbeau, décédé dans sa soixante dixième année, après quelques six mois de maladie qui ne l'avait pas empêché, d'ailleurs, de veiller avec sa sollicitude éclairée habituelle, aux nombreux intérêts dont il avait assumé la responsabilité.

M. Barbeau était un financier habile et d'une haute probité, jouissant de l'estime publique et de la confiance générale—c'était un conseiller éclairé, prudent, bien renseigné et dont l'appui était recherché.

Edmond Julien Barbeau naquit à Laprairie, le 30 novembre 1830. A l'âge de 25 ans, il était nommé gérant de la Banque d'Epargne du district de Montréal. Il occupa cette position jusqu'en 1880, alors qu'il offrit sa démission dans l'intention de se reposer. Cependant le repos même mérité, ne convenait pas à son activité et quelque temps après il acceptait la charge de gérant du Crédit Foncier franco-canadien. Il est resté administrateur conseil de cette institution jusqu'à sa mort.

Il était l'aviseur financier de la fabrique de la paroisse Notre-Dame et de l'archevêché de Montréal.

Il était, au jour de sa mort, directeur de la Banque d'Epargne des cités et district de Montréal et receveur général, président du bureau de direction de la compagnie d'assurance "Liverpool and London and Globe," exécuteur testamentaire de la succession Masson, enfin, gouverneur et trésorier de l'hôpital Notre-Dame. Il était très attaché et très intéressé à cette dernière institution.

Maintes et maintes fois il fut appelé par les deux gouvernements, provincial et fédéral, à faire partie des commissions royales pour le redressement de quelques griefs d'intérêt public.

Quatre enfants lui survivent : M.

Louis Barbeau, comptable au Crédit Foncier ; Mlle Joséphine Barbeau, religieuse au Sacré-Cœur ; Mme Parnet Raymond (Suzanne) ; Mme Albert Hébert (Loulou), de la maison Hudon & Hébert.

Feu M. Edmond Barbeau avait épousé en 1851, Mlle Aurélie Cypriot, décédée en 1892.

Les funérailles ont eu lieu à la Cathédrale, mercredi, au milieu d'un immense concours de notabilités du commerce, de l'industrie, de la finance et des professions libérales.

\*\*\*

La production du sucre dans le monde : On parle beaucoup de sucre en ce moment, tout simplement parce que les législations actuellement existantes dans un grand nombre de pays, sont faites de telle sorte que le consommateur paie son sucre extrêmement cher, par suite d'un impôt, alors que les fabricants ne savent pas trop que faire des masses de sucre qu'ils produisent. Le fait est que, pendant la dernière campagne, comme on dit, les usines du monde ont fabriqué 5,400,000 tonnes de sucre de betterave et plus de 2,700,000 tonnes de sucre de canne.

\*\*\*

La Liverpool, London & Globe Insurance Company a invité plusieurs architectes à soumettre des plans pour la construction d'un édifice au coin de la Place d'Armes et la rue St Jacques. Cette bâtisse devra avoir huit étages et coûter environ un quart de million.

Les architectes invités à concourir sont MM. Hutchison & Wood, Taylor & Gordon, Maxwell & Shattuck, David R. Brown, Maurice Perrault et Arnold Finley.

\*\*\*

Un nouveau câble transatlantique : Le réseau des câbles anglais, déjà si considérable, va s'augmenter encore par la pose d'un câble dit "du Pacifique" et qui reliera le Canada à l'Australie. En réalité, ce ne sera pas un câble unique, il sera fait de sections diverses se complétant mutuellement. Des câbles partiront respectivement de la côte australienne proprement dite, puis du littoral néo-zélandais, et gagneront les îles Fidji ; une autre ligne ira des Fidji à l'île Fanning et de là à Vancouver, dans la Colombie britannique. La longueur totale de cette nouvelle communication télégraphique ne sera pas de moins de 7986 mille marins ; elle rencontrera du reste, des fosses de 5000 mètres au