

L'usage de remplacer le café par la racine de chicorée torréfiée nous vient des Hollandais, qui ont apporté cette méthode il y a plus d'un siècle dans le nord de la France. Le procédé de fabrication a été importé par M. d'Orban, à Liège, et par M. Guiraud, à Onnaing, Nord. Il s'est répandu ensuite dans tout le nord de la France, où la consommation est la plus forte.

Cette plante, la chicorée, "*Cichorium Intybus*" L., croît partout, le long des chemins. Sa tige haute de 16 à 24 pouces, ses fleurs à corolles bleues sont disposées le long de la tige. La culture seule a perfectionné la variété que l'on cultive et dont le produit nous intéresse. La racine est plus grosse, la tige et les feuilles inférieures sont velues, plus grandes et plus épaisses que dans l'espèce ordinaire. On la sème aux premiers jours du printemps, l'arrachage a lieu dans les mois d'octobre et de novembre, quand les racines sont complètement développées; les feuilles sont données au bétail, après avoir débarrassé la racine de la terre qui l'entoure quelquefois, on la divise en petits morceaux qu'on sèche dans des fours ou des étuves; après cette opération ils prennent le nom de "cossettes". Les étuves sont chauffées à 149 à 158° environ, les racines coupées sont disposées sur des claies en osier, semblables à celles dont on se sert pour sécher les fruits.

On estime le rendement moyen par 2½ acres à 9,920 livres le poids des racines desséchées en cossettes.

C'est dans cet état que les fabricants de chicorée les achètent. Ces cossettes peuvent se conserver une et même deux années, elles n'en ont que plus de qualité, car elles séchent davantage et font moins de déchet à leur préparation.

On torréfie ces cossettes dans de grands brûloirs conduits de la même manière que pour le café. Le grillage terminé, certains fabricants ajoutent 2% de beurre pour donner du lustre, et l'apparence du café brûlé; d'autres ajoutent de la mélasse ou du caramel pour augmenter la couleur. Venant d'être torréfiées, les cossettes sont molles, il faut les laisser refroidir avant de les mouler. Le broyage s'opère de la même façon que le café, au moyen de moulins de forte taille ou avec des meules en pierre. La poudre est ensuite tamisée dans des blutoirs qui divisent la semoule en différentes grosseurs. Il y a quelques années le consommateur recherchait la poudre fine, on préfère actuellement la semoule assez grosse. Cette différence de grosseur n'influe en rien sur la qualité, une semoule moyenne est préférable pour mélanger au café, l'infusion se fait mieux et tout le principe actif est enlevé par l'eau bouillante.

Malgré le bas prix de la chicorée, les fabricants ont cherché à falsifier ce produit au moyen de grains avariés, de

marc de café épuisé, de vieux légumes secs et d'autres résidus sans valeur; on a même trouvé dans diverses analyses faites sur des produits suspects, de la terre et de la brique pilée. Les chicorées en poudre offraient des facilités dont on a abusé d'une façon incroyable.

Café de glands. — Le café de glands, qui est fabriqué à Clermont-Ferrand, a pour base les glands doux d'Espagne, torréfiés et moulus, et ensuite mélangés à du café ordinaire. Ces glands sont fournis par une espèce de chêne, le chêne ballotte, arbre répandu dans l'Europe méridionale et le nord de l'Afrique. Le fruit allongé, d'une saveur douce, agréable, voisine de la noisette, abonde en fécule et en sucre. Dans la province de Salamanque, en Espagne, le peuple mange ces glands avec plaisir; pendant l'hiver de 1812, les troupes françaises bivouaquées dans d'immenses forêts formées de ces chênes, trouvèrent, dans ces fruits, une source précieuse d'alimentation.

Café de seigle et de malt. — Lors du blocus continental, au commencement du XIXe siècle, le café étant devenu rare et très cher, on tâcha d'y suppléer par des produits indigènes: on a créé dans ce but le café de chicorée, de pois chiches, d'orge et de seigle.

Après avoir vanné et nettoyé le seigle, on le fait tremper et ensuite bouillir jusqu'à ce qu'il soit assez tendre, sans être crevé; puis on le fait sécher au soleil, ou mieux à l'étuve. On doit le torréfier comme le café, assez fortement pour que la couleur soit d'un brun foncé.

On le moule et l'on emploie la poudre que l'on fait bouillir dans la quantité d'eau nécessaire. On tire alors la décoction à clair que l'on mélange à un tiers d'infusion de bon café. On obtient ainsi une liqueur forte, assez agréable et rafraîchissante qui est très économique et demande moins de sucre que le café.

Le café d'"orge" ou de "malt" n'est autre chose que de l'orge maltée ou germée et torréfiée comme le café; ce café de malt, dont le nom impropre peut donner lieu à une confusion car ce n'est pas que du café, se vend entier, les grains d'orge ont seulement changé de couleur par la torréfaction. — [L'Épicerie Française].

LE TABAC DANS LE MONDE

Les Etats-Unis tiennent la tête de toutes les autres nations pour la consommation totale du tabac, tandis que la Belgique occupe le premier rang pour la consommation par tête. L'Allemagne et la Russie sont les deux seuls pays, autres que les Etats-Unis qui aient une consommation totale de plus de cent millions de livres.

Bien que l'usage du tabac, puisse être regardé à peu près comme universel, [tous les pays toutefois n'offrent pas

d'augmentation dans la consommation de ce narcotique pendant la période la plus rapprochée de nous], la consommation par tête dans les différentes contrées présente les plus grandes variations, comme on peut s'en rendre compte par le tableau suivant préparé par le Bureau des Statistiques, du Département du Commerce et du Travail. Ce tableau indique la consommation totale et la consommation par tête du tabac dans les principaux pays pour l'année la plus récente où ces données ont pu être obtenues:

Etats-Unis	440,000,000	5.40
Allemagne	201,783,000	3.44
Russie	150,244,000	1.10
France	84,393,000	2.16
Royaume-Uni	83,378,000	1.95
Autriche	78,755,000	3.02
Hongrie	47,905,000	2.42
Belgique	44,273,000	6.21
Italie	34,549,000	1.05
Canada	15,400,000	2.74
Mexique	18,870,000	1.39
Australie	10,158,000	2.50

Il est bien entendu que les chiffres de la consommation par tête n'ont de valeur que par comparaison, quand on met en regard la consommation d'un pays et celle d'un autre pays, ou que l'on compare pendant un certain nombre d'années ce qu'a été cette consommation pour un même pays afin de voir si elle a augmenté ou diminué.

Ces chiffres n'indiquent rien au sujet de la capacité moyenne de consommation de la population qui fume réellement. La population mâle adulte, comprenant les personnes âgées de quinze ans, dans laquelle se trouve la majorité des personnes faisant usage de tabac, constitue normalement moins du tiers de la population entière, de sorte que le nombre donné dans le tableau ci-dessus pour la consommation par tête devrait être multiplié par 3 pour obtenir un nombre se rapprochant davantage de la réalité. Dans les pays où les femmes sont adonnées à l'usage du tabac, la consommation par fumeur se rapproche davantage de la consommation par tête d'habitant. Dans ceux, tels les nouveaux pays, où le nombre des hommes est plus grand en proportion, cette prépondérance doit évidemment affecter le chiffre représentant la consommation du tabac. Si on compare des pays ayant des taux de naissance bas et élevés, comme la France et l'Allemagne, il faut tenir compte du nombre d'adultes relativement plus élevé dans le premier de ces pays, pour discuter les chiffres de la consommation moyenne.

Toutefois, le rapport du coût de l'article à la capacité d'achat du consommateur peut être regardé comme le facteur qui affecte le plus la consommation du tabac dans un pays.

Dans le cas de quelques contrées Européennes, où le commerce du tabac a été monopolisé par le gouvernement, nous donnons plus loin les chiffres des recettes brutes, qui correspondent à peu