

LE PRIX COURANT

Revue Hebdomadaire

COMMERCE, FINANCE, INDUSTRIE, PROPRIÉTÉ FONCIÈRE, ASSURANCE.

Publié par ALFRED et HENRI LIONAIS, éditeurs-proprétaires au No 25 rue St-Gabriel, Montréal, Téléphone Bell Main 2547, Boîte de Poste 917. Abonnement : Montréal et Banlieue, \$2.00; Canada et Etats-Unis, \$1 50; France et Union Postale, 15 francs. L'abonnement est considéré comme renouvelé, à moins d'avis contraire au moins 15 jours avant l'expiration, et ne cessera que sur un avis par écrit adressé au bureau même du journal. Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toutes communications simplement comme suit : LE PRIX COURANT, MONTRÉAL, CAN.

VOL. XXX

VENDREDI, 9 NOVEMBRE 1900

— No 6



L'Exposition et le goût : Le bilan de l'Exposition sera aussi à dresser à un point de vue tout à fait spécial. Aura-t-elle fait réaliser des progrès au point de vue du goût artistique ? C'est cet intéressant sujet que traite sommairement, dans le *Journal*, M. Gabriel Hanoteaux. Pour notre confrère, l'impression d'ensemble reste un peu confuse :

“ Des idées superbes, à peine réalisées, sont entrées dans l'histoire. La grande percée de Paris, par l'avenue Nicolas II et par le pont Alexandre III, est une œuvre magnifique. On eût pu hésiter, avant de l'entreprendre. L'idée de mettre, en face l'un de l'autre, deux grands palais à colonnades était très discutable. On eût pu blâmer aussi le parti pris de tourner le flanc à la Seine et de ne pas tenir compte de la magnifique disposition des lieux qui, partant du fleuve, s'élève de gradin en gradin jusqu'aux Champs-Élysées, avec la belle lumière du soleil couchant qui éclaire les édifices de Gabriel. On pourrait critiquer le détail des quatre pylônes du pont qui arrêtent la vue, au milieu de la perspective et qui suspendent le regard, alors qu'il voudrait fuir jusqu'au dôme de Mansart. Mais l'effet n'en est pas moins produit, simple, grandiose, émouvant. Il n'est pas un visiteur qui, en pénétrant dans l'avenue, ne reçoive un coup dans la poitrine. Quand l'Exposition de 1900 ne laisserait que cette grande chose, son souvenir ne périrait pas.”

Pour le reste, M. Hanoteaux se montre plus sévère et parle de “déception.” On reprochait aux artistes de trop copier les modèles anciens ; ils se sont efforcés de faire

du nouveau, mais cet effort n'a pas été heureux :

“ A l'Allemagne, ils ont emprunté ses effets lourds, ronds et surchargés, son rococo moderne, cent fois plus prétentieux que l'ancien, et, par-dessus le marché, si profondément ennuyeux ! A l'Angleterre, ils ont emprunté le symbolisme lamentable, agressif et superficiel du “modern style.” Dans l'art japonais, ils ont vu surtout les singularités mièvres des époques de décadence et ont négligé la grave et mâle autorité des modèles anciens qui, d'ailleurs, n'avaient pas paru en Europe avant l'admirable Exposition du Trocadéro. De tout cela, ils ont fait un mélange capricieux, ondoyant et flottant, une sorte de style “Loïe Fuller” qu'on nous a donné comme la conception suprême de l'art à notre époque.

M. Hanoteaux a, du moins, l'espoir que les tentatives faites auront ce précieux résultat de nous débarrasser de ce qu'on appelle “l'art moderne” tel que l'ont conçu les Anglais et qui est bien la chose la plus détestable au point de vue du goût. Nous ne pouvons que nous associer à cette espérance.

La figue hordas : Nous avons déjà eu occasion de signaler le mouvement ascendant de l'importation des figues d'Algérie destinées à la torréfaction et qui tend à remplacer la chicorée comme “succédané” du café. Si l'emploi de cette “figue hordas” se fait ouvertement, il n'y a rien à dire, le danger est qu'elle serve à falsifier le café.

Quoi qu'il en soit, il paraît que c'est surtout en Autriche que la figue hordas jouit d'une véritable vogue, à en croire le *Bulletin Hebdomadaire* du Service des renseignements commerciaux de l'Algérie :

“ Il résulte des renseignements précis et sûrs que nous avons fait prendre à Vienne qu'on emploie, dans la plupart des provinces de la

monarchie, les figues torréfiées comme *surrogat*, ou succédané, du café. La consommation de ce produit se fait dans des proportions qui égalent tout au moins, celle de la chicorée en France.

Le *Feigen-Kaffee* est en très grande faveur dans le public austro-hongrois. Son rôle diffère de celui de la chicorée en ce qu'il n'agit pas comme colorant ; il tempère l'amertume du café et y ajoute un élément onctueux. Loin de dissimuler l'emploi de ce “surrogat,” beaucoup de cafetiers ne craignent pas de le proclamer. C'est même un principe culinaire chez la plupart des ménagères, dans la petite bourgeoisie, qu'il n'y a point de bon café sans figues (*Kein guter Kaffee ohne Feigen*).

L'usage du café de figues tend à se répandre dans toutes les régions de la Cisleithanie et de la Transleithanie. Ce produit s'exporte en Roumanie, en Bulgarie, en Serbie et dans les provinces frontières d'Allemagne.”

On ajoute que la figue hordas d'Algérie tend de plus en plus à se substituer à la figue de Smyrne.

Comme on l'écrivait, il y a quelques semaines, il n'y a pas de raison pour que la figue algérienne torréfiée ne réussisse pas aussi bien en France qu'en Autriche.

Faisons remarquer que même dans ce dernier pays, la figue torréfiée ne s'emploie que pour le café au lait. Les vrais amateurs de café ne l'accepteraient-ils pas en France ?

Manque d'arome dans le beurre : L'on constate souvent le manque d'arome et même la présence d'un goût désagréable dans le beurre.

Dans la majorité des cas, si l'on examine bien les choses, l'on trouvera que ces défauts sont dus à une salaison trop forte ou à ce que l'on a laissé le beurre trop humide, c'est-à-dire qu'on ne l'a pas laissé suffisamment sécher sur le malaxeur.