

C A C A O

Le cacao est la graine du cacaoyer. Il consiste en une sorte d'amande contenue dans un fruit allongé appelé mazorka ou cabosse, qui est à peu près de la grosseur et de la forme de nos concombres.

La surface des cabosses est dure, raboteuse et marquée de huit à dix côtes.

L'intérieur est divisé en cinq loges remplies d'une pulpe enveloppant les amandes qui y sont contenues au nombre de 25 à 30.

Historique — Le cacao fut importé du Mexique par Christophe Colomb, qui observa qu'il servait à confectionner le breuvage du peuple et qu'il était employé comme monnaie.

Plus tard, Montezuma, l'empereur aztèque, fit servir à Cortès, lorsqu'il le visita, une boisson d'une couleur brune, douce et aromatisée de vanille, qui était préparée avec le cacao.

Les Espagnols furent d'abord peu enthousiastes de cette boisson, et ils ne pensèrent pas que le cacao put devenir un élément de puissance commerciale. Cependant peu à peu il fut importé en Espagne, et devint un des mets favoris des riches Espagnols.

Puis il se répandit ensuite dans les nations voisines, en France et en Italie surtout.

Le mélange intime du cacao broyé et du sucre, aromatisé ou non, prit le nom de chocolat.

Depuis deux siècles, l'importance de la consommation du cacao a suivi une marche ascendante, et la culture du cacaoyer a été importée aux Antilles, et particulièrement à la Guadeloupe, la Martinique, la Jamaïque, Sainte-Lucie; dans les Guyanes, le Vénézuéla, le Brésil, le Pérou et toute l'Amérique centrale; en Asie, aux Philippines; en Afrique, à la Réunion.

L'abolition de l'esclavage fit ce-

pendant diminuer considérablement dans les colonies françaises, espagnoles et hollandaises, la culture du cacao, et l'Amérique centrale produit aujourd'hui la plus grande partie de celui nécessaire à la consommation universelle.

Culture—Le cacaoyer, arbre de la famille des byttneriacées, atteignant de 15 à 40 pieds d'élévation selon les espèces, exige une température constamment élevée: il lui faut donc le climat des tropiques.

Les cultures portent le nom de cacaoyères. La terre propre à la culture du cacao doit être, autant que possible, une terre vierge, le cacaoyer étant extrêmement délicat et se plaisant spécialement sur un terrain nouvellement défriché.

Les cacaoyères sont généralement placées, autant que possible, dans le voisinage d'une rivière, à l'abri de trop grandes chaleurs et du vent. On établit, pour les abriter, des rideaux d'arbres de différentes essences: bananiers, citronniers, cossolliers, etc.

Vers deux ans, les arbustes atteignent une hauteur de cinq pieds environ et commencent à porter des fleurs; mais elles sont enlevées pour permettre à l'arbre de se fortifier. C'est vers quatre ans qu'il commence à porter des fruits; enfin à six ans, il est adulte.

On reconnaît que les cabosses sont mûres lorsqu'elles ont pris une couleur jaune foncé, sauf la pointe qui reste verte après maturité.

La récolte a lieu toute l'année, et il est deux saisons (différentes selon les latitudes) où cette récolte est plus abondante. La cueillette a lieu au moyen de longues fourches en bois, ou même d'appareils spéciaux munis d'une sorte de sécateur.

Elle est faite le plus souvent par des noirs, des indigènes des pays de production et des métis.

Les cabosses tombées à terre sont généralement ramassées par des