Le café, originaire de la Haute-Ethiopie, était en usage de temps immémorial en Arabie, et dans les pays voisins, lorsqu'au commencement du XVII^e siècle, il fut introduit en Europe. Au commencement du siècle dernier, un capitaine Duclieux en prit trois pieds dans une serre à Paris où l'on cultivait la précieuse plante, pour les transporter à la Martinique. Deux sur les trois périrent dans la traversée, et c'est de ce seul pied survivant qu'est venu tout le café qu'on cultive aujourd'hui dans toute l'Amérique. Sa diffusion fut si rapide dans l'Amérique tropicale, que dès 1776 on évaluait à 33 millions de livres la quantité que la seule partie française de St-Domingue exportait en France.

Le café ne peut prospérer dans un climat où le thermomètre descend au dessous de 10° ; il préfère un sol un peu humide et s'accommode très bien du penchant des collines.

Semé de graine, après 15 à 18 mois il peut être mis en place, où on l'espace de 7 à 8 pieds entre chaque plant, et après quatre ans, il commence à donner du fruit. Lorsqu'il a atteint 8 à 10 pieds de hauteur, on l'étête, afin de forcer la tige à émettre des branches latérales en plus grand nombre, lesquelles sont d'ordinaire les plus fructifères.

Comme la plupart des plantes tropicales, le caféier, porte des fleurs toute l'année, mais c'est particulièrement au printemps et en automne qu'il donne les plus fortes récoltes.

On cueille les fruits à la main, et on les expose au soleil pour les débarrasser de leur pulpe, mais il faut avoir grand soin de remuer les tas pour éviter la fermentation, ou bien on les fait macérer dans l'eau pendant 24 ou 48 heures, pour les faire sécher ensuite.

Il en est du café comme de plusieurs autres productions de la nature, le terrain, le climat, la température, ont sur sa qualité une grande influence. Le plus estimé vient de Moka, les quatre autres qui à la suite se disputent la préférence, sont