

golfe du Mexique, des océans Atlantique et Pacifique. Dans ce pays, la production du café est, comme celle d'autres récoltes aux Etats-Unis, sujette à la saison, au sol et à la culture.

Valeurs commerciales du café du Mexique

Quand on considère les valeurs commerciales des divers cafés produits par le Mexique, on ne peut mieux faire que de rappeler ce qui a été déjà publié dans "Tea & Coffee Trade Journal", par M. D. K. Young, qui a placé les principaux cafés mexicains dans l'ordre de leur mérite, ainsi qu'il suit :

Uruapan, Michoacan, Colima, Oaxaca Coatepec, Chiapas, Triunfo, Tapachula, Sierra, Huatusco, Orizaba, Cordova, Tabasco, Tampico, Coatzacoalcas.

Le premier sur la liste, le café Uruapan, est considéré, par conséquent, comme étant le meilleur que l'univers produise; mais comme cette distinction est aussi reconnue par les producteurs de Bogota, Guatemala, la Jamaïque, Puerto Rico, Java et autres pays, la question du meilleur café produit dans l'univers est grandement une question d'opinion personnelle. Toutefois, on prétend que l'empereur d'Allemagne prend le produit entier d'une plantation de Uruapan, au prix d'environ un dollar la livre, prix que, jusqu'à preuve du contraire, nous considérons comme le plus haut qui ait été payé pour n'importe quel café au monde. Uruapan est situé sur le versant Ouest des Cordillères, directement à l'Ouest de la ville de Mexico.

Colima, qui vient ensuite, est directement à l'Est de Uruapan et c'est à la fois une ville et un état. Le café que cet état produit se rapproche le plus, comme qualité, de celui de l'état voisin, le Michoacan.

Au Sud, est l'état de Guerrero, où on récolte un peu de café sur les Sierras, café dénommé Sierras; mais on apporte moins de soin à la culture de cette variété, qui est inférieure comme qualité à la variété Colima.

Touchant l'état de Guerrero, est celui de Oaxaca et là, on trouve la culture du café à son plus haut développement. Les plantations sont l'objet des plus grands soins et la meilleure machinerie est employée pour le décorticage, le triage et la séparation. Le café Oaxaca est excellent tant comme apparence, vert et rôti, que comme qualité de tasse.

Au Sud de Oaxaca est Chiapas et dans la partie Sud de Chiapas est Tapachula. Le produit de cet état et de la ville, se rapproche davantage du café de Guatemala que de tout autre café mexicain. Comme Guatemala touche Chiapas au Sud, on pouvait s'attendre à cela. Les terrains élevés de Chiapas, notamment dans le chaînon Tambala de la Sierra Madre, produisent un café qui occupe le plus

haut rang parmi les cafés de l'Amérique Centrale.

Tous ces cafés cultivés dans les états de la côte Ouest sont de qualité excellente pour les mélanges ou pour être employés seuls; ils sont lisses, d'un arôme riche, d'une force considérable et sans caractère exagéré d'aucune sorte. Ils conviennent plus au goût de la moyenne des consommateurs sous ce rapport. Un mélange de ces cafés du versant Ouest avec un fin Bogota est considéré par beaucoup de personnes comme la perfection, la douceur du café mexicain contrebalançant le goût plus prononcé du Bogota. Ils ont un arôme neutre sans qu'on puisse dénoter aucune amertume, aucune acidité, ni aucune âcreté. On ne peut pas les confondre avec les cafés d'Orléans et ce sont absolument de bons et honnêtes cafés. Ils se mélangent bien avec les Javas, les Bogotas, les Maracaibos, les Meridas ou les Caracas. Il y a peu de cafés qui soient aussi satisfaisants quand on les emploie seuls, sans mélange.

Nous tournant vers le versant Est, nous trouvons que les cafés Coatepec viennent en tête de la liste. Ils sont plus acides que les cafés de la côte Ouest, mais ont un arôme excellent et lorsqu'ils sont mélangés à des cafés doux, tels que le Bourbon Santos, ils sont très satisfaisants. A Boston, on estime hautement les cafés Coatepec. En réalité aucun café ne semble trop acide pour Boston.

Les cafés de Huatusco et d'Orizaba sont attrayants. Ils ne sont pas aussi acides que les Coatepecs ni aussi doux que les cafés de la côte Ouest. Ils sont bons, qu'ils soient seuls ou qu'ils forment la base d'un mélange avec du café ayant moins d'acidité. Huatusco est au Nord et Orizaba au Sud de Cordova, d'où est originaire le café mexicain, et les cafés Cordova sont toujours en grande partie séchés dans le "patio" (non lavés) et sont supérieurs aux Macaraibos, à l'exception des Meridas. Ils sont trop neutres pour former la base d'un mélange, mais peuvent être employés avec avantage pour contrebalancer le goût d'autres cafés.

Les cafés Tabasco, Tampico et Coatzacoalcas sont à la fois bons et mauvais, et il faut prendre plus de soin dans leur sélection que dans celle d'autres cafés mexicains. Quelques-uns sont très bons, d'autres ressemblent au café d'Orléans; quelques-uns sont plats, chaque lot doit être jugé à la tasse sur son propre mérite. Ces cafés sont cultivés sur un terrain beaucoup plus bas que les autres fins cafés mexicains et on ne peut pas les juger d'après leur apparence verte, car quelques-uns, très doux en apparence, ne donnent pas satisfaction dans la tasse. Les cafés Coatzacoalcas sont cultivés le long de la rivière Coatzacoalcas et de ses tributaires. Beaucoup de compagnies américaines ont pris de grandes étendues de terrain en cette contrée et ont lancé

leur stock sur le marché de la manière la plus extravagante, à des prix fantaisistes.

Pendant longtemps, les cafés mexicains ont souffert d'un sérieux préjudice, à cause de son exportation en sacs de peau, ce qui devait ruiner le café et lui donner une odeur caractéristique de peau. On raconte une histoire d'un rôtiisseur qui désirait contrebalancer cet arôme en mélangeant dix sacs de café expédié dans des peaux avec cent sacs d'autres cafés. Il gâta le tout. Maintenant que les Mexicains expédient leurs cafés en sacs de burlap, ces cafés gagnent en popularité. Autrefois très peu de cafés étaient lavés, mais à présent, ils le sont presque tous. Les fèves petites et brisées qui sortent des séparateurs sont vendues aux indigènes, tandis que les belles et grosses fèves sont gardées pour l'exportation.

La récolte des cafés mexicains est d'environ 500,000 quintaux et est un facteur considérable dans l'approvisionnement visible de l'univers. Ces cafés sont expédiés en Europe et aux Etats-Unis; ils arrivent dans ce dernier pays par voie de New York, de la Nouvelle-Orléans et de San-Francisco.

Il n'y a pas d'endroit au monde qui offre de meilleures perspectives aux planteurs de café que la péninsule Tehuantepec, le long de la ligne du chemin de fer Tehuantepec. On prétend que ce café peut être produit et expédié à New-York, à raison de 5½ cents la livre. Les frais de transport à New-York sont seulement de 50 cents par cent livres et ce café rapporte environ 3 à 4 cents par livre de plus que le produit brésilien. D'après le rapport de la Fazenda Dumont, près de Rebelra Breto, dans les districts de Santos, la plus grande plantation de café au monde, le coût de production du café Santos est de 5½ cents par livre, rendu à New-York, sans payer aucun intérêt sur le placement. A ce prix, personne ne fait de profit. Ainsi donc, si le coût du café brésilien était ramené au coût de la production, le Mexicain obtiendrait encore 8½ à 9½ cents par livre pour son produit, et cela lui donnerait un profit.

* * *

Le café de Costa Rica

Les jours glorieux de la culture du café à Costa Rica sont apparemment terminés, à cause des récoltes énormes du Brésil; mais le planteur de Costa Rica tient toujours bon et continue à fixer les prix fantaisistes qui sont payés à l'étranger pour son produit. C'est à cause de l'arôme natif de ce café et de sa qualité spéciale de tasse; c'est aussi dû aux soins extrêmes apportés à la fermentation, au lavage, au séchage et aux autres préparations pour le marché étranger.

Les plantations de café de ce pays sont situées principalement sur les côtes qui avoisinent le Pacifique, sur les plateaux élevés du centre et forment l'in-