natif" et en "Ceylan de plantation". La fève du Ceylan natif est inégale, légèrement recourbée, la pellicule un peu rousse: on y rencontre assez souvent des petits grains non écrasés ou aplatis. Le Ceylan de plantation a la fève régulière, pelliculée, d'un beau vert avec un bon parfum. Ces cafés sont presque tous importés en Angleterre d'où ils nous sont livrés avec les gros droits.

Les cafés "Java" ou des "Indes Néerlandaises", sont, pour ainsi dire, monopolisés par la grande Société Néerlandaise du Commerce de Batavia. Des ventes publiques sont organisées par ses soins à Amsterdam où les plus beaux types de cafés y sont présentés.

On donne le nom générique de Java aux cafés de toutes les possessions hollandaises en Océanie. Ils sont de genre et de variété bien différentes.

On remarque dans ces diverses sortes:

Les "Java Demerary", désignés sous les noms de gris, gris foncé, gris rouillé. Ils ont un type bien spécial; les pointes sont racornies, le sillon entr'ouvert est un peu courbé, on y rencontre des fèves écrasées.

Les "Demeray vert" ou "Demeray W. J., Java réséda"; ce sont des cafés lavés et préparés comme ceux des Antilles. Ils sont d'un vert foncé, diaphanes, pelliculés.

Le café "Paré-Pari" est d'un type particulier, il ressemble beaucoup au Demerary gris rouillé; ses grains sont marqués de taches irrégulières jaunes ou blanchâtres selon les genres, ils sont aplatis, même écrasés. Cette sorte d'un prix moins élevé est fréquemment mélangée au Demerary gris.

On remarque encore le "Java Macassar", le "Padang blanc" et "jaune".

Le "Java Préanger", une sorte de premier ordre a les fèves de grosseur irrégulière, ovales, arrondies. On rencontre des types de teintes du jaune clair au jaune très foncé. Ces cafés sont conservés très longtemps dans cet état de vétusté, ils sont parcheminés et piqués des vers.

Le Java Menade est un beau café, régulier de fèves, les grains sont gros, bombés, le sillon large, bien ouvert, on rencontre quelques fèves écrasées. Couleur jaune bien franche.

Ces deux derniers genres, fournissent des types nombreux, ils font la base des ventes publiques d'Amsterdam et sont recherchés pour leur qualité hors ligne.

Le "café Manille", des îles Philippines, a une fève irrégulière, petite, d'un jaune gris cendré. Généralement mal soigné, il contient beaucoup de tiges, de branchettes, de brisures, de grains noirs. C'est un café neutre, à goût douteux. Sa saveur algrette qui persiste au brûlage le fait rejeter des sortes fines.

Mélange ou combinaison des cafés. — Pour désigner un parfait mélange on disait autrefois: "Moka, Martinique" et

"Bourbon". De ces trois sortes de café, un seul subsiste, le Moka. Les autres, le Martinique et le Bourbon sont tellement dégénérés comme qualité et si réduits comme production, qu'ils sont remplacés par d'autres meilleurs.

Pour leur emploi, et selon leur propriété, on peut classer les cafés en quatre divisions: "cafés forts, cafés fins aromatiques, cafés neutres, cafés à goût de terroir".

Généralement les cafés forts sont verts ou verdâtres, devenant gris par l'ancienneté. Ils ont été préparés en les lavant ou en les trempant pour des "gragers". Tels sont comme cafés forts les Guadeloupe, Porto-Rico, Gonaïves, Saint-Marc, Ceylan de plantation, Caracas, Java vert, Quilon, etc.

Les cafés fins, aromatiques, sont jaunes dorés, même bruns, ils ont été récoltés très mûrs et séchés avant de les décortiquer. Tels sont les Moka, les Javas, Menado et Préanger, les Mysore, les Malabar, les Java Demerari, etc.

Les cafés neutres comprennent des sortes bien récoltées et choisies qui ont leur emploi dans de bons mélanges, mais auxquels ils n'ajoutent rien, il faut corser ces combinaisons par une sorte qui leur donne un certain caractère. Tels sont les produits du Centre Amérique, les Maracaïbo, Porto-Cabello, Guayaquil, les Campinais, les Santos, les Manilles, etc.

Enfin pour terminer on a les sortes à goût de terroir, qui peuvent s'atténuer par quelques années de magasinage, mais que l'on écoule toujours avant qu'ils n'aient complètement perdu leur goût d'origine.

Tels sont les Haïti ordinaires, les Rio, les Cazango et autres sortes ordinaires.

Le but des mélanges de café est de mettre ensemble diverses sortes ayant des qualités différentes, afin d'en faire un type complet. Il suffit donc de réunir diverses conditions et chercher les sortes de cafés qui les remplissent.

Le bon café doit être fort, parfumé et conserver son arôme; ces trois qualités essentielles résument l'ensemble du parfait mélange d'autrefois, le Moka, le Martinique et le Bourbon que nous remplacerons par:

Moka, arôme exquis.

Guadeloupe, force et finesse.

Java Menado, force et parfum.

Ce mélange est le nec plus ultra.

Voici encore un mélange extra avec lequel il peut rivaliser:

Porto-Rico.

Salem.

Java-Préanger.

Ce sont encore trois sortes qui se complètent et se marient très bien ensemble.

Mélanges supérieurs:

Malabar ou Mysore.

Porto-Rico.

Gonaïves trié.

Wynard.

Quilon ou Demerary WJ.

Gonaïves trié.

Wynard.

Iacmel.

Campinas ou Santos jaune.

Enfin on doit toujours associer ensemble la force, le parfum et la conservation.

Torréfaction du café. — La manière dont on procède au grillage du café influe beaucoup sur ses qualités. On doit y procéder avec soin, d'une manière uniforme et graduée. Dans la torréfaction, on ne doit pas dépasser la température de 392° à 482° à laquelle le grain prend une coloration brun clair, son volume augmente d'un tiers. Commencer avec un feu pas trop vif, aérer souvent pour faire évacuer l'humidité. Lorsque la fève change de couleur, qu'elle commence à brunir, on peut chauffer davantage en donnant du tirage au foyer et enfin lorsque le café commence à gonfler, le tourner doucement et terminer à petit feu. On reconnaît que l'opération s'avance, lorsque la fumée devient blanche et que le grain pétille; à ce moment il faut le retirer et l'étaler dans un van ou sur des dalles de pierre pour le refroidir rapidement.

Toutes les sortes de café ne demandent pas le même degré de torréfaction.

Généralement les cafés verts: Guadeloupe, Porto-Rico, Haïti, etc., demandent une torréfaction plus complète; de couleur marron foncé, dans cet état on a un déchet de 19 à 20% environ.

Les cafés jaunes ou pâles doivent être moins brûlés, on leur donne une couleur bronze clair, le déchet est de 18% environ.

Enfin les Moka et Java Menado et Préanger Vieux, doivent être très légèrement torréfiés; ce sont des cafés à arôme très fin qui demandent à être retirés du feu sitôt qu'ils sont gonflés, et de couleur brune roussâtre. Le déchet n'est alors que de 16% environ.

Lorsque le café n'est pas suffisamment grillé, le centre du grain n'a subi aucun changement. Alors le café se moule difficilement, l'infusion est peu aromatique.

Au contraire, quand la torréfaction a été poussée trop loin, que le café est brûlé, noir, luisant à la surface; il est amer au goût, c'est un commencement de carbonisation.

La torréfaction du café s'opère dans des brûloirs. Les premiers avaient la forme de cylindres allongés.

Falsification du café. — A plusieurs reprises on a tenté de répandre dans le commerce une imitation de café en grains ayant l'apparence du café torréfié. Les grains sont moulés par compression, on remarque dans la partie convexe la trace du moule, ce café bien imité peut se mélanger avec d'autre, et il faut une certaine attention pour le reconnaître.

Succédanés du café. — Chicorée. —