

on a mis le feu, moyen primitif, mais pratique et avantageux à la fois ; car, laissées sur place, les cendres mêmes font l'office d'engrais et servent à féconder le terrain. A trois ans, le nouveau caféier commence à donner quelques fruits ; passé cet âge, il est en plein rapport. Il fournit même quelquefois deux récoltes par an, et cela durant trente ans, mais alors l'arbuste et le sol paraissent également épuisés. Quoiqu'on puisse en peu d'années, au moyen des engrais, rendre à la terre sa fécondité première, on aime généralement mieux abandonner la plantation pour en faire une toute nouvelle sur un autre carré de forêt.

C'est un étrange coup d'œil que celui de ces montagnes couvertes de caféiers soigneusement alignés. Ces arbustes taillés en ballon dépassent rarement la hauteur d'homme ; ils portent un feuillage luisant et d'un vert foncé ; leurs fruits sont nombreux, poussent sur la tige même des branches, et ressemblent à de petites cerises qui, de vertes deviennent successivement rouges et enfin noires, à la maturité. Chacun de ces fruits contient juxtaposés dans une enveloppe deux de ces grains de café que nous connaissons tous. Le travail du planteur consiste à récolter ce fruit, à le sécher, le séparer de son enveloppe, et le trier enfin pour en déterminer la qualité.

Je ne connais pas de plus intéressant spectacle, dans une *fazenda*, que celui de la récolte ou cueillette du café. Les nègres, hommes et femmes, sont disséminés çà et là dans la plantation, portant au dos des hottes, ou, attachées à leurs habillements, des corbeilles faites de roseaux et de bambous. C'est là dedans qu'en riant et en chantant ils amassent le café, tandis que leurs enfants, ravissants négriillons, réunissent en tas les grains qu'ils trouvent à terre. Aussitôt qu'une corbeille, qu'une hotte est remplie, elle doit être présentée à l'*Administrador* [intendant], qui, en échange, donne un jeton de métal indiquant la valeur du travail. Tout esclave, en effet, est taxé et doit un certain travail ; le reste lui est compté en argent ; et c'est ainsi qu'il peut, s'il est vaillant, s'amasser un pécule qui doit sinon le racheter à la longue, du moins lui adoucir un peu son rude état de servage.

Quand le café ainsi récolté n'est pas laissé sur place ou déposé dans des séchoirs voisins, il est chargé sur d'étranges charrettes, immenses paniers de jonc tressé reposant sur une paire de roues pleines et un essieu de bois qu'on ne graisse jamais. De là, cette musique infernale quoique poétiquement sauvage qu'on entend le soir, quand, par monts et par vaux, dociles et majestueux, six ou huit boufs de la race romaine ramènent aux bâtiments de la *fazenda* ces chars remplis.

Sur un certain nombre de séchoirs en bitume, le café est déposé en petits tas, puis étendu en couches minces et ainsi exposé quelques jours au soleil ; ensuite il est mouillé, puis remis au séchoir, ce qui fait éclater son écorce ; enfin, passé aux machines et vans qui l'en dépouillent complètement. Les vieilles négresses se livrent tout le jour à l'ingrat et pénible travail de trier à la main tous les grains, qu'elles répartissent, suivant leur qualité, en diverses catégories. Ainsi trié, le café est pesé, étiqueté, mis en sacs ; ces sacs, de forte toile anglaise, se renferment dans d'autres sacs de

cuir destinés à les préserver de toute humidité. On charge le tout sur une trentaine de mules, portant chacune des sacs de quatre *urobas* [240 livres environ], et la *troka* [convoi de mules] part, sous bonne escorte, pour le lieu d'expédition le plus proche. Ces transports, qui se renouvellent fréquemment sont souvent fort longs et des plus pénibles, car les routes sont rares et hérissées d'obstacles. De bonnes voies de communication sont nécessaires au Brésil : il me semble que là où les produits de l'intérieur ont une telle valeur, de bons chemins seraient vite payés. C'est ici l'industrie privée du *fazendero* qui, pour ses propres besoins, en établit quelques-uns ; encore sont-ils bien rares et généralement en pitoyable état.

D. R.

(A continuer).

## Vient de paraître

A

l'Atelier typographique de la *Voix de l'Écolier* du Collège Joliette :

**MANUEL**

de la

**CONFRIERIE DU CŒUR DE JESUS**

En faveur des

**SAINTE AMES DU PURGATOIRE**

*A l'usage des Collèges et Pensionnats*

Ce nouveau recueil, approuvé par S. G. Mgr l'Évêque de Montréal, forme un joli volume de 272 pages, renfermant outre le PETIT OFFICE DE LA B. V. MARIE, l'OFFICE DES MORTS et le PETIT OFFICE DE L'ANGE GARDEUR, un choix complet des prières et des pratiques les plus propres à nourrir la piété des jeunes gens.

**PRIX** (Relié en toile..... 25 CENTS.  
(Relié en cuir..... 30 " )

Une réduction de 20 pour cent est accordée aux Maisons d'éducation pour toute commande excédant une douzaine d'exemplaires.

Adresser les demandes au PROCUREUR DU COLLÈGE JOLIETTE.

*Frais d'expédition à la charge des destinataires.*

## " LA VOIX DE L'ÉCOLIER "

DU COLLÈGE JOLIETTE

Paraît le 1er et le 15 du Mois

PENDANT L'ANNÉE SCOLAIRE

ABONNEMENT (payable d'avance).....\$1.00

ON EXÉCUTE au Bureau de la *Voix de l'Écolier* toutes espèces d'IMPRESSIONS aux prix les plus réduits.

Promptitude et Soins garantis.