

tes, a formé les variétés nombreuses de café que nous consommons aujourd'hui.

DU CHOIX DES CAFÉS.—On trouve dans le commerce bien des sortes de cafés, désignés par le nom des pays d'où ils viennent. Nous en mentionnerons les principales variétés et les plus recherchés. Le café Moka est le plus estimé et nous vient de l'Arabie. Il y a plusieurs sortes de café Moka : le meilleur est cultivé dans l'Yémen et est presque entièrement consommé en Arabie, en Syrie et en Egypte. La côte orientale de l'Afrique nous fournit un café Moka dont l'odeur et la saveur se rapprochent beaucoup des bonnes sortes de Moka. Le café Martinique ou Guadeloupe est une excellente sorte. Son odeur et sa saveur sont très agréables. Il est riche en principes actifs. Le café Haïti a une saveur et une odeur moins agréables que les précédents. Le café Bourbon ou de la Réunion se rapproche du café Moka. Son arôme est moins parfait, quoique très agréable. Il a une saveur amère. On le dit émétique. Le café Java abonde sur nos marchés. Il est agréable par son arôme et sa saveur. Enfin le café d'Amérique est inférieur à ceux des autres continents.

En France, on prépare un mélange avec parties égales de café Moka, de café Bourbon et de café Martinique. Ce mélange donne une infusion dont l'arôme et la saveur le font estimer particulièrement.

COMPOSITION DU CAFÉ—Voici, d'après Payen, la composition du café : caféine, matières azotées, glucose et dextrine, matières grasses, cellulose, sels, huiles essentielles aromatiques.

FALSIFICATIONS ET ALTÉRATIONS DU CAFÉ.—Aucune autre substance alimentaire plus que le café n'est l'objet de plus

de mélanges et de falsifications. Dans le monde entier l'industrie cherche à altérer et à falsifier le café au moyen de la chicorée, du seigle, de l'avoine, de l'orge, des pois du maïs, de la sciure d'acajou, du tan, de la brique pilée, etc. Le café moulu se prête très bien à l'addition de ces substances. L'industrie va encore plus loin et elle a trouvé le moyen de fabriquer un café artificiel avec de la terre glaise. La tromperie est si bien réussie que les connaisseurs les plus habiles peuvent s'y tromper. L'homme est donc parfois trop industriel ! Comment se protéger contre de pareilles fraudes ? C'est de toujours acheter le café en grain, et de mordre dans un grand nombre, car les grains artificiels sont insipides.

LES EFFETS DU CAFÉ.—Le café cru est sans arôme ; c'est la torréfaction qui lui en communique en développant dans le grain une huile empyreumatique. La caféine est le principe actif du café ; elle est la matière azotée cristallisable, aliment réparateur, mais dont les propriétés stimulantes font du café une boisson parfois dangereuse. La torréfaction du café développe un autre principe actif appelé caféone, et qui remplace la caféine ; c'est une essence qui donne au café un parfum délicieux, mais dont les propriétés sont à la fois toxiques et excitantes. Sous son influence, la caféone développe un sentiment de bien-être général, et dispose admirablement aux travaux de l'esprit : les conceptions sont plus rapides et l'humeur plus vaillante. Aussi est-il passé en proverbe : " Une personne ne doit solliciter les faveurs d'une autre personne qu'après son café." " Un peu de café après le dîner fait qu'on s'estime, disait Vauvenargnes " En effet, le café procure cette gaîté expansive bien connue de ceux qui en font usage. Mais il est