

coup de planteurs mexicains si l'arbre doit être étêté et taillé, car un grand nombre d'arbres ont prospéré splendidement et ont donné un bon rendement quand on enlevait simplement les surgeons, en maintenant chacun d'eux à l'abri du contact des autres arbres. Un système d'étêtage suivi consiste à enlever les deux branches du sommet par une taille inclinée à l'extérieur, tout près de la tige, puis à enlever le sommet par une coupe oblique, de telle sorte que les souches ressemblent à une croix.

Dans les districts ayant les facteurs nécessaires pour en faire des districts de premier ordre, la plante commence à fleurir dix-huit ou vingt mois après avoir été transplantée et après la troisième ou quatrième année de sa culture. Dans les districts moins fertiles, la plante ne fleurit pas avant la deuxième année qui suit sa transplantation. Dans les districts très médiocres, elle ne fleurit pas avant la troisième année. Dans les districts bas, d'une altitude inférieure à 1,200 pieds au-dessus du niveau de la mer, le caféier commence à fleurir au mois de janvier et la saison de floraison dure jusqu'au mois de mars. Dans les endroits d'une altitude moyenne, le caféier commence, dès le mois de février, à se couvrir de petites fleurs blanches et vers le mois de juillet, la fève verte apparaît.

Dans les districts d'une altitude de 4,000 à 4,500 pieds, l'arbre fleurit toujours aussi tard qu'en juin et juillet. Dans les endroits de moindre altitude, le fruit commence à mûrir vers le mois de septembre et, vers la fin d'octobre, toutes les bales sont mûres; mais dans les sections d'une altitude moyenne, la cueillette commence d'habitude en novembre et dure jusqu'à la fin de février et mars. Quand les bales ont une couleur rouge foncé ou presque rouge noir, on les cueille séparément à la main et on les fait tomber dans un petit sac carré d'environ 18 pouces, suspendu au cou du cueilleur; quand les sacs sont remplis, on les vide dans des paniers contenant de 50 à 75 livres, placés à intervalles sur le chemin des cueilleurs. La manière la plus rapide et la plus profitable pour faire la récolte consiste à étendre des draps au-dessous des arbres et à secouer ces arbres pour en faire tomber les bales. Quand le temps est humide, les bales ne devraient pas être cueillies trop mûres. La récolte est généralement faite par des femmes et des enfants qui sont payés à raison de 25 cents par panier, chaque panier produisant de 10 à 15 livres de café nettoyé. Un bon ouvrier peut cueillir environ trois boisseaux de bales par jour et cette quantité donne environ 30 livres de café sec.

Rendement des caféiers Mexicains

Le rendement d'un arbre cultivé dans une localité convenable est de 2 à 4 onces de café vendable pendant l'année;

la seconde récolte donne un rendement deux fois plus fort et la troisième récolte, alors que l'arbre a son plein rendement, est le double de celle de l'année précédente et fournit jusqu'à 1½ livre. Bien entendu, ceci est une moyenne raisonnable et, dans beaucoup des districts fertiles, les rapports officiels indiquent 3 à 5 livres par arbre comme étant de bons rendements. Quatre ans après que le plant a été transplanté, le rendement est encore élevé.

Le rendement en café dépend principalement du sol et de la culture; dans la zone chaude, le long des sections basses, l'arbre est apte à devenir très prolifique, mais le produit (la fève) doit nécessairement être léger et mince et la plante vif peu de temps. Une moyenne d'une livre par arbre est un des bons rendements.

L'arbre, dans quelques districts, vit vingt ans après avoir atteint sa période de bon rendement; il se maintient dans un état vigoureux et produit même en quantité; mais des planteurs expérimentés affirment qu'après la vingt-cinquième année, la plante commence à montrer des symptômes de décadence, son rendement décroissant graduellement chaque année et cessant complètement vers la trentième année. Des arbres plantés à une distance moyenne les uns des autres, dans un sol d'une belle qualité, étant l'objet de bons soins à partir de l'époque de la plantation et lorsqu'ils proviennent de graines, donnent un bon rendement à l'âge de trente ans. La longévité du caféier mexicain dépend aussi beaucoup du développement de la racine principale et, en conséquence, de la profondeur à laquelle elle peut pénétrer et de la fertilité du sol.

Préparation du café pour le marché

La vieille méthode de préparation du café pour le marché est toujours en vogue chez les Indigènes. Le fruit cueilli pendant le jour, est placé sur des nattes minces, sans l'emplir, car cela produirait la fermentation de la pulpe dont l'humidité détruirait la couleur brillante de la bale et la noircirait. Le jour suivant, quand la brume a disparu et que le soleil est dans toute sa force, le contenu des nattes est vidé dans la cour de séchage. La cour devrait être pavée en pierre, couverte d'une couche de mortier (chaux et sable), avec une certaine inclinaison, de telle sorte que l'eau puisse s'écouler rapidement et que la cour ne soit pas humide, quand le café y est placé pour y sécher. Pendant que les bales sont dans la cour de séchage, on les retourne deux ou trois fois, de manière à ce que les rayons de soleil donnent sur toute leur surface. Quand le temps ne permet pas le séchage en plein air, on emploie une grande salle de séchage, bien ventilée avec un sol pavé. L'opération ci-dessus est continuée pendant plusieurs jours jusqu'à ce que la bale soit parfaitement sèche; viennent ensuite le

battage du grain au fléau et son foulage aux pieds, pour le débarrasser des cosses sèches. Le dernier nettoyage de la bale est accompli par les indigènes qui placent ces bales dans un grand mortier fait en terre ou creusé dans une pièce de bois; les bales sont battues et triées avec un immense maillet. Après que les cosses ont été battues complètement et on les sépare de la bale, en les versant d'un panier maintenu sur l'épaule dans une natte placée sur le sol, la bale étant chassée, à mesure qu'elle tombe sur les vans, par une ventilation forte et rapide produite par un éventail en palmes tissées, mû par l'autre main du nettoyeur. Le système ci-dessus suffit aux personnes ayant un capital limité, aux petites plantations et aux places inaccessibles aux machineries. Ce procédé ne donne pas de résultats très satisfaisants, car la fève peut être endommagée et l'opération est lente et dispendieuse. Le planteur serait justifié d'acheter une machinerie fonctionnant à la main, si ces moyens et l'étendue de sa plantation ne lui permettent pas une exploitation sur une échelle plus grande. Une petite décortiqueuse et un séparateur, capables de manipuler chaque jour de 1,500 à 2,000 livres, peuvent être achetées aux Etats-Unis pour \$250, avec un coût additionnel de \$250 (argent mexicain), pour fret et droits d'entrée.

Pour mettre le café sur le marché, les fèves sont classifiées en "caracolito", première et seconde classes, et mises dans des sacs de 150 à 200 livres, les sacs les plus légers contenant les meilleures qualités; toutefois, les bons planteurs emmagasinent leur café non décortiqué (café en pergaminé), après l'avoir trié parfaitement.

Beaucoup de personnes se figurent que tout le Mexique convient à la culture du café; c'est une erreur. La partie Nord de la République, située en dehors des tropiques, est tempérée et produit une végétation propre à cette zone; la partie Sud, située entre les latitudes 14° 30' et 20° 30' peut être appelée, à juste titre, le pays chaud, le pays producteur de café, en général.

Tous les endroits de la zone torride ne conviennent pas au développement du caféier. On peut cultiver avec profit le café à une altitude de 800 à 900 mètres (environ 2,700 pieds), mais au delà de 1,000 mètres, le caféier ne produit pas assez pour justifier sa culture. Le café vient bien à Orizaba, mais pas plus loin en s'avancant vers la ville de Mexico qui est à 182 milles au Nord-Ouest, et à une altitude de 7,500 pieds. Le climat des régions productrices de café est généralement agréable, n'est ni trop chaud ni trop frais. Les nuits y sont particulièrement agréables et rafraîchissantes ce qui est dû peut-être à la formation particulière de ce pays et à l'échancré constant de courants d'air provenant de