

Il peut, de l'astronome éclaircissant la vue,
L'aider à retrouver son étoile perdue ;
Au nouvelliste enfin il révèle parfois
Les critiques des cours et les secrets des rois,
L'aide à rêver la paix, l'armistice, la guerre,
Et lui fait, pour six sous, bouleverser la terre.

Encore faut-il ajouter que dans la première période de l'usage du café, on y mêlait quelques autres substances, sans parler du sucre, un peu d'ambre, de cannelle, de girofle, de cardamome.

Le café, comme toutes les nouveautés, trouva des prôneurs enthousiastes et des détracteurs systématiques, et les membres de la docte Faculté, qui sont rarement d'accord, ne furent pas plus d'accord sur le café que sur toute autre chose. On a souvent répété que Mme de Sévigné avait écrit dans une de ses lettres : " Racine passera comme le café. " J'avoue n'avoir jamais rencontré cette phrase dans les lettres de Mme Sévigné, quoique je les aie plusieurs fois relues.

A défaut de Mme de Sévigné, les thèses médicales ne ménagèrent pas le café, à la fin du dix-septième siècle et au commencement du dix-huitième. Ce que je trouve de beau dans la médecine, c'est qu'elle est un arsenal où l'on rencontre des armes pour attaquer et défendre toutes les places. Parmi ces thèses il y en eut qui accusèrent le café de maigrir, de dessécher, de brûler, de rendre triste et mélancolique. On faisait déjà remarquer, à la fin du dix-septième siècle, que " tous les partisans du prince d'Orange, tous les amis des Anglais, étaient de grands preneurs de café. " Alexis Monteil, dans son curieux ouvrage, fait adresser les paroles suivantes par un cabaretier du dix-septième siècle à son fils, qui veut épouser la fille du cafetier : " Traître si tu veux épouser une cafetière, être cafetier ! Mais, si tu veux oublier ton état qui te nourrit, songe au moins à ta conscience ; écoute les médecins, les hommes d'âge. Jamais, la tasse de café à la main, a-t-on bu à la santé du roi ? Le café, si on le laisse faire, changera bientôt la France en un grand couvent, où l'on ne se divertira plus, où l'on ne dansera plus, où l'on ne boira, où l'on ne vivra plus. "

De nos jours, la médecine a formulé des anathèmes analogues contre l'usage du café. Il peut, quand il est pris en grande quantité et pendant un temps très-prolongé, disent certains Esculapes, " produire la gastralgie, à laquelle se joint une espèce de frisson, de frémissement dans le côté gauche de la poitrine, un poids incommode au-devant du thorax accompagné de dyspnée, sans préjudice, pour peu que l'on continue, de fourmillements du cuir chevelu, de céphalalgie intense, de vertiges, de spasmes et souvent de syncope. "

Donc, gardez-vous de prendre du café.

Le café serait-il donc un poison ? Fontenelle, par la phrase si connue, répondit : " Dans tous les cas, c'est un poison lent, car j'en prends depuis soixante ans. "

J'avoue que je partage l'avis de Fontenelle, auquel se ralliait Voltaire.

Heureusement, je puis citer à l'appui de leur opinion des Esculapes au moins aussi compétents que ceux qui attaquent le café, et, si la boisson que nous devons à l'Arabie a ses docteurs Tant-pis, elles a aussi ses docteurs Tant-mieux.

J'ouvre le *Dictionnaire de médecine* à l'article café, et je trouve l'opinion suivante formulée par le docteur Richard : " Cette liqueur, prise chaude, est un stimulant énergique ; elle a tous les avantages des boissons spiritueuses sans avoir aucun de leurs inconvénients, c'est-à-dire qu'elle ne produit ni l'ivresse ni aucun des accidents qui l'accompagnent. Elle détermine dans l'estomac un sentiment de bien-être, une stimulation qui ne tarde pas à s'étendre à toute l'économie animale. Les facultés intellectuelles et morales deviennent plus actives et plus vives sous son influence. Prise après le repas, l'infusion du café rend la digestion plus facile. "

Donc, prenons de café.

Orfila le conseillait comme diminuant les accidents produits par l'opium dans l'estomac, et les Orientaux sont de cet avis, car ils mêlent le café à l'opium.

Le docteur Grindel l'a employé avec succès en Russie contre fièvres intermittentes.

Margrave, Pringle, Perceval et Laënnec disent l'avoir administré utilement dans le traitement de l'asthme.

Le docteur Roques déclare en avoir obtenu les meilleurs effets dans la dysménorrhée, la chlorose, les symptômes précurseurs de l'apoplexie, de la goutte, dans les empoisonnements par la jusquiame, la belladone, certains champignons, et dans l'asphyxie par le charbon, et il le regarde comme un des moyens prophylac-

tiques les plus puissants dans les pays où règnent des fièvres de mauvais caractère et dans les lieux exposés aux émanations maringeuses.

Ajoutons que l'on délivre maintenant une ration de café à nos matelots quand ils naviguent, à nos soldats quand ils sont en campagne ; ce qui a singulièrement augmenté le nombre des buveurs de café. Nos soldats et nos marins se sont si bien faits à ce régime, que, s'il fallait choisir entre la gamelle de soupe et la gamelle de café, je crois qu'ils hésiteraient.

Je ne prétends pas sans doute affirmer que café soit favorable à tous les tempéraments et produise un effet salutaire dans tous les états de santé ; mais, après ce dernier exemple, je crois pouvoir dire que le café ne nuit qu'exceptionnellement, et que l'utilité du café, c'est la règle.

On en distingue cinq espèces, que je range par ordre de mérite :

Café Moka, qui tire son nom du lieu d'où il provient. C'est le roi des cafés, et j'imagine que l'Arabie Heureuse lui doit son nom. Son grain est rond et petit ; c'est celui qui a le plus d'arôme ;

Café Bourbon, qui est cultivé dans l'île dont il porte le nom ;

Café Martinique ;

Café Cayenne ;

Café Saint-Domingue à Porto-Rico, le dernier des cafés.

Le plant de Moka, transplanté dans ces divers pays, a dégénéré ; preuve évidente que la nature du terrain et le climat de ces contrées lui sont moins favorables que le terrain et le climat de l'Arabie Heureuse.

Plusieurs conditions sont nécessaires pour prendre de bon café : qu'il soit de bonne qualité ; qu'il soit brûlé à point ; qu'il soit récemment moulu, et que la poudre ait été conservée dans une boîte hermétiquement fermée ; qu'il soit infusé dans l'eau bouillante et non bouilli ; que le vase dans lequel il infuse soit hermétiquement fermé de manière qu'il conserve tout son arôme.

Je trouve les aphorismes suivants dans les Mémoires inédits d'un buveur de café :

" 1. Toute maîtresse de maison qui laisse mêler de la chicorée au café commet un acte de trahison envers ses hôtes et un quasi-empoisonnement. Il y a en elle sinon l'étoffe, au moins la doublure d'une Locuste ;

" 2. La maîtresse de maison qui laisse servir le café tiède commet au moins un acte d'inhospitalité. J'ai connu une maîtresse de maison dont la maxime était celle-ci : *Pour que le café soit assez chaud, il faut qu'il le soit trop.* Celle-là était dans le vrai, et mérite la haute approbation des buveurs de café, même de ceux qui se sont brûlés. Une fois servi, le café se refroidit toujours assez et ne se réchauffe jamais. "

Delille, lui a consacré, dans son poème des *Trois Règnes*, les beau vers qui fermeront cette monographie :

Il est une liqueur au poëte plus chère,
Qui manquait à Virgile et qu'adorait Voltaire.
C'est toi, divin café, dont l'aimable liqueur,
Sans altérer la tête, épanouit le cœur...
A peine j'ai senti ta vapeur odorante,
Soudain, de ton climat la chaleur pénétrante
Réveille tous mes sens ; sans trouble, sans chaos,
Mes pensers plus nombreux accourent à grands flots ;
Mon idée était triste, aride, dépouillée,
Elle rit, elle sort richement habillée ;
Et je crois, du génie éprouvant le réveil,
Boire dans chaque goutte un rayon de soleil.

RECETTES POUR FAIRE LE CAFÉ

1. *Café à l'eau distillée.*—En faisant du café avec de l'eau distillée, on est agréablement surpris de la différence entre les résultats que donne l'eau distillée comparativement à l'eau ordinaire. Il y a là une certaine analogie avec la fabrication de la bière. Le café, ainsi obtenu, a une finesse et même une délicatesse de goût et de parfum incontestablement supérieure ; ses qualités très-développées sont alors complètes et parfaites. C'est que les carbonates terreux que renferment les eaux réputées potables détruisent une partie du tannin du café avec lequel ils forment un produit insoluble et sans saveur, tandis que l'eau distillée laisse le tannin intact et conserve au café toute sa suavité et ses propriétés toniques, dont l'action est si remarquable sur l'estomac. Voilà assurément une expérience facile à faire : elle est aussi attrayante que concluante, et chacun peut trouver un peu d'eau distillée chez tous les pharmaciens. Pratiquement il se passe