

Le sol et le climat du Sénégal lui sont tout particulièrement favorables, et c'est 2,000,000 de livres d'arachides qui s'exportent annuellement de cette colonie française. Pour se rendre compte de la masse énorme que cela représente à expédier par le chemin de fer de Dakar à Saint-Louis, puis par les bateaux qui gagnent Marseille, Bordeaux, Rotterdam, Manheim, il faut songer à la légèreté de cette gousse. Une année même, le Sénégal a pu exporter 300,000,000 de livres d'arachides, équivalant à une valeur de \$4,800,000. Et l'arachide du Sénégal arrive en bien meilleure état que celle de l'Inde, qui rancit presque toujours sous l'influence de la chaleur torride qu'elle rencontre dans la Mer Rouge. On le voit, cette modeste graine vaut bien qu'on s'en occupe, puisque, dans une foule de pays, elle donne lieu à un mouvement commercial et industriel des plus importants.

L. VIATOR.

VARIETES COMMERCIALES DU CAFE

On trouve dans le commerce une très grande variété de sortes de cafés; mais qui proviennent toutes d'une espèce unique, le "coffea arabica" qui s'est modifiée diversement suivant les pays où on l'a exporté.

Les sortes commerciales ne peuvent se distinguer qu'avec une très grande habitude, car après la récolte et la dessiccation les grains, avant d'être mis en balles, subissent un premier triage, ils sont à nouveau classés par la suite dans les ports d'exportation suivant leur forme, leur couleur et leur grosseur; les négociants à leur tour établissent des premiers ou seconds choix des espèces d'une même provenance et cette opération faite à la main dans des maisons de second ordre ~~se~~ obtient à la machine dans des grosses maisons qui ont un débit de 50 à 60 balles de café par jour.

En général, le classement se fait en raison de la forme, de la grosseur, de la saveur, de l'odeur, de l'âge, de la régularité des grains, de la présence ou non de corps étrangers et de la nature de ceux-ci. Ces caractères sont loin d'être absolus, car si l'on admet, comme cela a lieu d'ordinaire, trois types principaux pour les cafés dits: moka, bourbon et martinique — qui affectent des formes, des volumes et des colorations différentes — on peut rencontrer, dans une même récolte, des grains qui offriront le type des cafés de Martinique, de ceux de l'Océanie ou de ceux de Ceylan; un même pied pourra donner des semences typiques du café bourbon, c'est-à-dire à extrémités pointues, alors que certaines les auront arrondies; il y a des fruits qui se déve-

loppent mieux que d'autres, et qui fournissent des fèves plus fortes; etc.

La coloration des grains varie encore avec la nature du terrain, l'âge du produit, le procédé employé pour séparer les semences du mésocarpe et de l'endocarpe; la macération donne à la semence une teinte verdâtre; tandis que la décortication, par trituration, donne des grains jaunâtres, et que les cafés gragés offrent une teinte jaune verdâtre [Voir cafés, collection Grisard].

Trois types sont admis généralement dans le commerce:

1. Type Moka. — Le plus recherché à cause de sa finesse et de la suavité de son arôme. Il est constitué par des grains petits, jaunâtres, de forme arrondie même sur la face plane, ce qui tient à ce que l'une des deux graines ayant avorté, celle qui reste s'est plus développée et occupe la cavité entière du fruit. Le moka vrai est récolté en grand sur les collines des environs d'Aden et de Moka, mais beaucoup de semences de provenances diverses sont encore vendues sous ce nom, tels sont, par exemple, les cafés de Sénégambie, ceux de Mysore [Inde], ceux appelés au Mexique "caracolilla" et qui proviennent spécialement de vieux cafés. Le moka vrai est très rare.

2. Type Bourbon. — Ce genre est caractérisé par un grain de grosseur moyenne, nu, blanchâtre, allongé et aigu par l'un de ses bouts; il est arrondi sur un côté et aplati sur l'autre. C'est la sorte la plus ordinaire, mais cependant les plantations bien soignées donnent des produits remarquables par l'intensité et la délicatesse de leur saveur.

3. Type Martinique. — Les grains de cette sorte sont généralement gros, de couleur verdâtre, plan convexe, pelliculé; [cette pellicule de coloration grise argentée tombe par la torréfaction]. Ce café est arrondi à ses deux extrémités, sa saveur est amère.

Pour plus ample informé, et exacte "classification pratique", on range les cafés d'après leur coloration jaune ou verte. On établit alors deux groupes:

I — Cafés jaunâtres [provenance indienne.] Moka, Bourbon, Ceylan, Java.

II — Cafés verts [provenance américaine.] Martinique, Guadeloupe, Haïti, Brésil.

Les cafés les mieux triés sont ceux de Martinique, Java, Rio, et Santos [contiennent cependant des pierres rougeâtres].

Les cafés de Ceylan contiennent souvent une quantité de pierres grisâtres.

Les espèces de l'Inde d'au delà du Gange renferment des buchettes de mauvaise odeur.

Le commerce du café désignant des produits par les noms des pays d'origine, on trouve une multitude de noms corres-

pondants à des variétés souvent peu différentes les unes des autres.

Traitement industriel des cafés

DESSICATION. — L'arôme du café provient surtout d'une dessiccation convenable. Les grains ne doivent être torréfiés que deux ans après la récolte.

Façon pratique d'enlever le goût de vert du café nouveau

On l'obtient par une exposition dans une étuve convenablement chauffée; de plus en soumettant au lavage les produits de la nouvelle récolte, on peut les débarrasser complètement de leurs pellicules et obtenir après une dessiccation de douze jours à l'étuve des espèces offrant toutes les qualités des cafés anciens:

1. Le café plat à très petit grain est celui qui sèche le plus vite; il demande 4 jours d'étuve;

2. Le café plat grains moyens;

3. Le café à grains ronds demande deux à trois jours de plus;

4. Le café plat à gros grains 2 à 3 jours.

TORREFACTION. — Elle exige une grande habitude et un grand soin car cette opération est la plus délicate que l'on fasse subir au café. Elle s'exécute d'une façon variable suivant les provenances et la quantité sur laquelle on opère en une seule fois.

Altération et sophistication des cafés

FRAUDES. — Les fraudes et altérations que l'on fait subir au café sont très nombreuses:

1. Vice propre. — Altération due à une fermentation causée par une grande humidité [trop long séjour en mer ou récolte insuffisamment desséchée avant l'expédition];

2. Cafés mouillés par l'eau de mer, cafés tachés et cafés de petite avarie;

3. La falsification porte surtout sur les cafés crus en grains, sur les cafés torréfiés, sur les cafés moulus et enfin sur ces mêmes cafés liquides;

4. On ajoute des pierres aux cafés pour simuler certaines provenances; l'examen minéralogique peut seul donner dans ce cas un résultat certain.

Quant aux cafés torréfiés la sophistication la plus fréquente consiste dans l'enrobage avec le sucre, la mélasse et le glucose.

Consommation générale des cafés.

La Hollande où le café ne paie pas de droits, consomme par habitant une grosse quantité de café. Viennent ensuite la Belgique, la Suisse, le Danemark et la Suède.

Calendrier

Nous accusons réception avec remerciements, du calendrier de la Mutual Life Insurance Co., of New-York.