

## LE CAFÉ.

Fruit du Cafier ou Cafeyer, ou Casier, *Coffea arabica*, Lin. (Rubiaceées), originaire des parties les plus chaudes de l'Éthiopie, de l'Arabie (Yémen, etc.), où il est cultivé depuis des temps reculés. Vers la fin du 17<sup>e</sup> siècle, les Portugais le rapportèrent de Moka, et en établirent des plantations dans les Indes. Un pied, provenant de ces plantations, fut envoyé d'Amsterdam à Paris, où l'on parvint à le multiplier dans les serres chaudes du Jardin du Roi. Ce fut là que le capitaine Decieux (en 1720) en prit trois pieds pour les transporter à la Martinique, dans l'espérance de les multiplier, et d'en enrichir nos colonies en en répandant la culture. Après une traversée longue et périlleuse, pendant laquelle, malgré les plus grands soins, deux plants périrent, le capitaine Decieux aborda à la Martinique avec un seul Cafier. C'est de ce pied que sont sorties toutes les vastes plantations qui couvrent aujourd'hui les Antilles et les contrées chaudes du continent américain.

Les graines du Cafier constituent le Café de commerce.

Le fruit, semblable à une cerise, et qui à sa maturité est d'abord rouge, puis rouge-brun presque noirâtre, renferme dans sa pulpe deux graines d'une nature cornée, entourées chacune d'une arille ou enveloppe intérieure accessoire, mince, cartilagineuse, que l'on nomme vulgairement coque ou parchemin. Ces deux coques, unies entre elles, forment les deux loges monospermes du fruit. Chaque graine est lisse et convexe du côté externe, plane et avec un sillon longitudinal profond du côté interne, entourée d'une pellicule extrêmement fine et adhérente.

On débarrasse ces graines de la pulpe et du parchemin qui les entourent, avant de les livrer au commerce. Les divers procédés que l'on emploie pour cela, selon les pays, sont ceux-ci : on réunit les fruits en tas au soleil, et on les remue chaque jour jusqu'à parfaite dessiccation, afin d'éviter la fermentation. Les graines, par ce procédé, sont plus ou moins altérées dans leur couleur, et ne flattent pas autant l'œil que le café dit fin vert ; cependant, étant séchées dans leur pulpe, elles sont mieux nourries et gagnent en qualité. — Par un autre procédé, on fait macérer dans l'eau les fruits non écorchés pendant 24, 36 ou 48 heures, avant de les faire sécher au soleil ; on obtient un café de troisième qualité, ou *Café trempé*. — Un troisième procédé consiste à écorser les cerises, sans enlever la pulpe, avec une machino préparée, à les faire tremper très peu de temps, on leur faire subir quelques lavages, et à les exposer au soleil. On obtient le *Café lavé*, qui est d'un beau vert. — C'est au moyen du moulin appelé *grage*, et d'un séchago au soleil, qu'on leur donne principalement la teinte verdâtre qui fait tant priser certaines sortes. C'est le meilleur procédé employé ; les fruits nouvellement cueillis passent sous la meule de ce moulin, qui sépare la graine de sa pulpe sans enlever la pellicule ou enveloppe immédiate ; c'est alors le Café en coque ; les graines sont ensuite mises au soleil. On obtient par ce procédé le *Café gragé ou fin vert*. — Après une parfaite dessiccation obtenue à la suite de ces divers procédés, la dernière opération consiste à briser au moulin la pulpe et le parchemin, à vanner le tout, et à mettre le Café en sacs ou en fûts.

Le Café nous vient de beaucoup de pays ; on le désigne sous le nom du pays de provenance ; c'est un objet de commerce et de consommation très considérable. Le terrain, le climat, la température, ont sur ses qualités une très grande influence, d'où il résulte que chaque contrée en produit avec une qualité spéciale plus ou moins recherchée.

Nous donnons l'énumération des diverses variétés commerciales ; leurs caractères sont signalés d'une manière générale ; il serait impossible d'en assigner de particuliers pour une marchandise aussi sujette à variation et subordonnée aux causes que nous venons de citer. Ces caractères généraux sont exacts ; l'expérience et l'habitude y suppléeront facilement. Nous divisons les Cafés en deux grandes classes. 1<sup>o</sup>. les *Cafés verts*, provenant particulièrement des Antilles, de la Côte-Ferme, du Brésil, etc., et 2<sup>o</sup>. les *Cafés jaunâtres ou verts jaunâtres* qui appartiennent à l'Inde.

1<sup>o</sup>. CAFÉ VERT.

*Martinique*. Fèves assez grosses, un peu allongées, d'un beau vert clair ou foncé ; sillon longitudinal bien ouvert ; pellicule argentée.

*Guadeloupe*. Fèves plus petites et arrondies ; du reste semblable au précédent.

Ces Cafés des Antilles sont très estimés ; le *Martinique* fin vert lutte avec le *Moka* ; mais son arôme est plus faible. Les qualités supérieures du Café des Antilles sont connues sous le nom de *bonifieurs*. On les classe en *bonifieurs à fin vert* ; *marchand à bon marchand* ; *ordinaire à bon ordinaire*. — Ils viennent en boucauts et tierçons, et le plus ordinairement en quartons.

*Porto-Rico*. — *St-Yago (Santiago-de-Cuba)*. Fèves ordinaires, assez égales, d'un beau vert, plus petites que celles du *Martinique* et du *Guadeloupe*. Le grain du *Porto-Rico* légèrement recourbé et chargé d'une pellicule un peu rousse. Il est d'une couleur vert tendre, quelquefois peu régulière.

On les classe en *fin vert* ; *bon marchand à fin marchand* ; *fin ordinaire à petit marchand* ; *ordinaire à bon ordinaire*. — En boucauts ; en tierçons du poids de 300 kil. environ ; en sacs de 50 kil.

*Havane*. Fèves petites, arrondies, assez régulières, d'un beau vert ; pellicule brunâtre ou rouilleuse ; quelques fèves roulées. — Se classe en *fin vert* ; *bon marchand à fin marchand* ; *fin ordinaire à petit marchand* ; *ordinaire*. — En sacs de 75 kil.

*Guayra (La) Porto-Cabello (Côte-Ferme)*. Ressemblent aux *Porto-Rico* et *Martinique* ; ils varient par la nuance (du vert au jaunâtre), et la grosseur de leurs fèves. Quelques fèves écorées. — Cafés assez estimés. Les belles qualités ont la couleur du fin vert *Martinique*. — En sacs de 50 kil. environ.

*Rio-Janeiro*. — *Bahia*. Fèves moyennes, assez rondes, d'un vert généralement plus pâle. Le Café *Rio* présente souvent des fèves d'un beau vert sous le nom de *Rio lavé*. On en distingue plusieurs qualités suivant la nuance, la beauté de la fève et le goût. Il y a parmi les *lavés* de très belles sortes imitant les *Guadeloupe* et *Martinique bonifieurs* ; elles sont très demandées et recherchées à cause de cette ressemblance.

Ces deux sortes de Café souvent mélangées de cassé ; se rapprochent aussi du Café *St-Yago* — Certaines qualités de *Rio* ressemblent au Café *Bourbon*. — Odeur forte.

Se classent en *marchand à bon marchand* ; *bon à fin ordinaire* ; *ordinaire*. — En sacs de 75 kil. environ.

*Haïti ou St-Domingue*. — Fèves inégales, bariolées, sales, d'un vert généralement peu prononcé, quelquefois avec pellicule rougeâtre. Ce Café est mélangé de fèves blanchâtres, noires et roulées, et surchargé de petites pierres. — On le classe en *fin ordinaire* ; *bon ordinaire* ; *ordinaire*. Il se vend à livrer, sous désignation de qualité loyale et marchande. — En sacs de 55 kil. environ.

Nous donnons quelques détails un peu circonstanciés sur le Café *Haïti*, à cause de sa qualité de bon café, et de son importance dans la consommation.

La culture et la récolte se font généralement, à *Haïti*, avec une extrême négligence, par suite de l'indolence habituelle des habitants-cultivateurs. Depuis quelques années, cependant, et d'après l'intervention du Gouvernement haïtien, on remarque de l'amélioration ; il nous arrive beaucoup plus soigné et mieux nettoyé.

Le Café *Haïti* est plus ou moins estimé, selon le port de la provenance. Voici les différentes sortes par degré de supériorité :

*Café des Gonâves*. Le meilleur est le plus estimé. Il se paye toujours 2 fr. de plus par 50 kilog. que les autres sortes. Il est assez régulier, d'un beau vert, propre, sans fèves noires. Son emballage est soigné : il est en sacs de 60 à 65 kilog.

*Café du Cap* est le plus estimé parmi ceux désignés comme marchandise ; on y voit cependant des grains noirs et blancs. Il n'a pas la régularité de celui des *Gonâves*, qui ne baisse en qualité que bien rarement.

*Café du Port-au-Prince*. C'est celui qui vient généralement en plus grande quantité ; il est connu sous la dénomination de *bonne marchandise courante*. Il est aussi mélangé de fèves noires, peu propre ; mais c'est le café qui convient le mieux à la consommation.

Viennent ensuite les Cafés ordinaires, que l'on reçoit de *Jérémie*, des *Cayes*, de *Jaquet*, etc. Ceux des deux premières provenances sont

assez bien soignés, et d'une assez bonne qualité.

La qualité de tous ces Cafés varie suivant l'époque à laquelle on les exporte, et les soins donnés à leur récolte. Il n'est pas rare de voir des Cafés du Cap *Haïtien*, du *Port-au-Prince*, classés en mauvaise marchandise. Les importations dans les premiers mois de l'année sont plus recherchées ; le Café est alors plus frais et d'un arôme plus fort.

Le Café *Haïti* est regardé comme très beau, lorsque sa fève est grande, pleine et régulière, d'un vert assez foncé et uniforme, et lorsqu'il est exempt de fèves défectueuses et de pierres.

Il y a des Cafés qui sont ternes et gris, quoiqu'ils réguliers ; ils ne sont pas si estimés. On rencontre quelquefois des fèves rouges ; ce ne sont pas de mauvaises fèves ; la couleur seule ne semble pas favorable ; dans les Cafés du Brésil, les fèves rouges annoncent toujours un café fort de goût ; il n'en est pas de même pour le *Haïti*.

Le Café *Saint-Domingue* que l'on range, à cause de son arôme, immédiatement au-dessous des Cafés fins, est consommé en quantités très considérables en France, en Allemagne, dans la plupart des pays du Nord, aux États-Unis, où il en est beaucoup importé, etc. ; on le mélange souvent avec une sorte plus fine.

L'exportation de ce Café est de 3 à 400,000 sacs par année.

*Cayenne*. Fèves larges, aplaties et mal conformées ; pellicule argentée. Couleur un général d'un vert-noirâtre terne. Très rare dans le commerce. — En fûts et en sacs.

*Costa-Rica* (Amérique du centre). Ressemblant un peu au *Java vert*. Fèves moyennes, assez égales, vertes ou jaunâtres, un peu écorées. Rare. — En sacs de 60 kilog. environ.

2<sup>o</sup>. CAFÉS JAUNÂTRES OU VERTS-JAUNÂTRES.

*Moka*. Fèves généralement petites, irrégulières (larges et aplaties, petites et arrondies ou roulées) ; couleur jaune ou verte ; odeur suave ; saveur agréable plus sensible que dans les autres espèces. On y rencontre souvent des fèves noires ou enveloppées de leur coque, et des corps étrangers. C'est le Café le plus estimé et le plus cher ; il est en voie d'amélioration.

Le *Moka trié* est un Café très propre, sans pousses, sans fèves noires et sans coques.

Les grains petits et ronds du *Moka* ont une cause assez remarquable : une des graines avorte presque constamment, et celle qui reste s'arrondit dans la pulpe du fruit.

En balles et demi-balles en jonc, de forme et de grosseur variables. Le poids le plus général est de 100 à 120 kilog. pour les balles, et 65 kilog. pour les demi-balles. Ballotins de 10 à 35 kilog.

*Bourbon*. Fèves moyennes, allongées, pointues ou arrondies à leurs extrémités ; couleur jaune doré ou bariolé, ou vert clair, quelquefois vert très prononcé ; bon goût. — Emballage double en nattes de jonc. Balles de 50 et quelquefois de 25 kilog.

*Ceylan*. On le désigne sous les noms de *Café des plantations* et de *Café natif*.

*Café des plantations*. Fèves assez régulières, pellicule, généralement d'un beau vert, d'un bon parfum, et imitant le café des Antilles françaises.

*Café Natif*. Fèves inégales, tirant sur le jaune. Ce café contient beaucoup de fèves défectueuses, blanches et grosses, ou cassées ; il n'est bon qu'à être mélangé avec d'autres sortes. En sacs de 65 kilog. environ.

*Java*. Il occupe dans le commerce un rang important par son goût presque aussi agréable que le *Moka*. Fèves plus allongées, plus grosses, d'une couleur assez uniforme, soit en vert, soit en vert plus ou moins clair ; la première couleur doit être préférée. Bonne odeur.

*Java jaune*. Fèves un peu allongées, jaunâtres, irrégulières, un peu pelliculeuses, mêlées de fèves roulées, noires ou cassées.

*Java vert*. Fèves moyennes, assez régulières, d'un beau vert ; pellicule roussâtre ; peu de fèves défectueuses.

*Chérison*. Inférieur au *Java*. Fèves jaunes, blanchâtres ou vertes, semblables à celles du précédent ; goût moins agréable.

*Manille*. — Fèves moyennes, assez uniformes, ordinairement d'un vert marbré. Peu d'arôme. Cette espèce se rapproche du Café *Java*. — Emballage en double natte de jonc, de forme allongée et liée avec du rotin, et en sacs de toile. Poids de 60 à 70 kilog.