

femmes et des enfants. Puis elles sont ouvertes avec un instrument tranchant.

Les amandes extraites sont placées dans des corbeilles et portées à l'habitation.

Là, elles subissent différentes préparations, selon le pays. Généralement, elles sont placées dans de grands coffres de bois et pressées au moyen d'une charge de planches supportant des gueuses de fer ou de grosses pierres. On les laisse fermenter dans cet état pendant plusieurs jours, en ayant soin de les découvrir et de les remuer de temps à autre.

La fermentation les fait passer de la nuance de l'ardoise à celle du rouge-brun. Ce traitement a pour but d'extraire l'humidité superflue qu'elles possèdent, de façon à leur permettre de se conserver.

Les amandes sont ensuite séchées au soleil, et il ne reste plus qu'à les emmagasiner, à les mettre en sacs, en caisses ou en tonneaux, et à les expédier sur tous les points du globe.

Dans certains pays, et spécialement au Vénézuéla et au Mexique, les graines sont, aussitôt leur extraction de l'écorce, enfoncées dans une sorte de terre rougeâtre.

Cette opération a pour but d'enlever au cacao un peu de son âcreté, de le rendre plus léger et de lui retirer la faculté de germer.

Le rapport des cacaoyères était autrefois considérable ; mais depuis l'abolition de l'esclavage, cette culture, confiée à des mercenaires et qui demande de grands soins, n'est guère plus lucrative que telle autre culture coloniale que ce soit.

Le cacao est, comme chacun le sait, la base du chocolat, qui ne doit être normalement composé que de cacao, de sucre, et quelquefois d'un parfum, le plus généralement la vanille.

Au siècle dernier, et même au commencement de ce siècle, les épiciers fabriquaient eux-mêmes, soit au moyen de procédés manuels, soit par des procédés mécaniques rudimentaires, le chocolat qu'ils débitaient ; depuis cinquante ans, l'Épicerie est arrivée à se pourvoir complètement de chocolat près de la grande industrie, qui a pris à ce sujet des proportions considérables.

Nos confrères n'ont donc plus à se pourvoir eux-mêmes du cacao naturel.

On désigne communément aussi sous le nom de cacao, des produits prêts à être livrés à la consommation et qui contiennent plus ou moins de sucre.

Ces cacaos, préalablement torréfiés et broyés, sont présentés sous forme de poudre quelquefois impalpable, ils sont alors désignés sous le nom de cacao en poudre. Quelquefois aussi, ils sont présentés en minces lamelles irrégulières, prises directement sous le couteau des broyeurs, et portent alors le nom de cacao en feuilles.

Le cacao entre également dans la composition de produits secondaires, tels que le cacahout.

Les sortes de cacaos les plus estimées dans le commerce sont celles de Caraque et de Maragan. La plupart des colonies françaises d'Amérique, la Guyane, la Martinique et la Guadeloupe, cultivent également des sortes de cacaos estimées.

De tous les arbres, c'est le baobab qui vit le plus longtemps, environ 6000 ans. Viennent ensuite le taxodium, 4500 ans ; l'if, 3000 ans ; le podocarpus, 2000 ans ; le chêne, 1600 ans ; le tilleul, 1200 ; le cèdre, 900 ans ; le platane, 800 ans ; l'olivier, 750 ans ; l'oranger, 650 ans ; le mélèze, 580 ans ; le hêtre, 500 ans ; le poirier, 450 ans ; le cheirosteman, 400 ans ; le cyprès, 380 ans ; l'ormeau, 350 ans ; le figuier, 280 ans.