



Déchargeant le Café Vert. [Scientific Américain].

laisse beaucoup d'espace entre les plants, et, dans l'intervalle, on cultive des plantains, des bananes et d'autres fruits dans le double but de les abriter et de récolter des fruits.

La récolte de la première année est faible, mais lorsqu'ils sont en plein rapport, chaque arbre donne de une à vingt livres, suivant l'endroit et la variété.

Peu de produits alimentaires passent par tant de procédés variés avant d'atteindre la forme marchande, aussi est-il intéressant de suivre les étapes du café depuis la floraison jusqu'à la tasse. Les arbres se recouvrent au début du printemps d'une masse de fleurs, mais cette parure de fleurs branches délicates en peu de jours.

Une période de quatre à cinq mois s'écoule avant que les arbres n'aient atteint la période suivante et comme la fève est fortement attachée à la branche et que la région n'est pas exposée à de fortes tempêtes, la récolte n'est pas amoindrie par le vent et l'arbre est à peu près aussi complètement couvert de fruits qu'il l'était de fleurs.

Cette dernière opération est accomplie par une forte escouade de paysans chacun portant un panier sur son épaule et en un espace de temps très court, le fruit est transporté dans des chariots d'un modèle datant du moyen âge, traînés par des boeufs aux patios ou séchoirs. Ces derniers sont constitués par d'immenses planchers en ciment qui forment d'admirables emplacements pour jouer au tennis, lorsqu'ils ne sont pas affectés à leur usage légitime, et dans une grande "Finca", (Plantation) ils couvrent une superficie de plusieurs acres.

Là, les baies, sont répandues en couches de quelques pouces de profondeur et ensuite divisées, au moyen de la houe,

en lignes qui sont retournées continuellement de façon à exposer tous les fruits au soleil. Dans une de nos gravures, on verra côte à côte l'ancienne et la nouvelle méthode, le séchage du café au soleil sur le patio et le séchage à la machine, cette dernière ressemblant à une immense rôtissoire et fonctionnant à peu près de la même manière. Le fruit, qui, auparavant ressemblait à une cerise est maintenant devenu une espèce de pierre rude, noire et ridée ressemblant à des cailloux, avec lesquels il se trouve plus ou moins mélangé. De là, il est pelleté dans de grands réservoirs de fermentation où il est couvert d'eau et demeure en cet état pendant un certain temps. On le retourne continuellement et on enlève à différents intervalles l'eau qui répand une très mauvaise odeur. Ce procédé nettoie complètement le café de l'énorme

quantité de pulpe molle qui jusqu'alors le recouvrait; mais les grains sont toujours maintenus face à face par une immense et très forte enveloppe de parchemin qui ne peut être enlevée économiquement que par une machine.

Cette opération est faite au moyen d'un décortiqueur qui sépare les grains et rejette l'enveloppe.

Les impuretés telles que les grains noirs et sans valeur, les pierres, etc., sont ensuite enlevées à la main et le café est mis en sac prêt à l'expédition.

Le grillage et la mouture du café sont deux opérations familières et sont exécutées toujours à l'endroit même où le café est consommé, attendu qu'il perd rapidement son arôme dans tout autre état qu'à l'état vert.

Aux notes qui précèdent et que nous empruntons au "Scientific American", nous ajoutons celles qui suivent et qui sont tirées du Manuel d'Arnou.

× × ×

Historique.

Suivant un manuscrit arabe du IX^e siècle de l'Hégire, l'usage du café comme boisson fut introduit par Gemaleddin, muphti d'Aden. Ce muphti, faisant un voyage en Perse, vit prendre ce breuvage en infusion; il se procura des baies de café, et de retour chez lui, prépara l'infusion ainsi qu'il l'avait vu faire; se trouva bien de ce breuvage dont il remarqua aussitôt les propriétés excitantes.

Il en recommanda l'usage aux derviches pour combattre le sommeil pendant les nuits de prières et l'habitude de prendre du café se répandit rapidement.

En 1554, à Constantinople, onze ans environ après son introduction à Aden,



Empaquetant le Café pour l'exportation [Scientific Américain].