

LE CAFE

[Suite]

Pour amener le café à l'état marchand, il faut lui faire subir plusieurs opérations qui auront pour effet de faire disparaître la pulpe enveloppant le noyau, et de débarrasser ce noyau de sa parche et de sa membrane argentée.

Les méthodes qu'on emploie pour cette préparation (Je parle bien entendu des méthodes modernes, qui pénètrent de plus en plus avec la véritable agriculture, dans les plantations des diverses régions) sont au nombre de deux et on les désigne sous le nom de: Méthode par voie humide et Méthode par voie sèche.

Etudions rapidement chacune de ces deux méthodes.

La méthode par voie humide consiste à prendre chacune de ces cerises fraîches et à en opérer le dépulpage de la manière que je vais vous indiquer.

Il y a pour cela un grand nombre de machines, et l'imagination des inventeurs peut se donner libre carrière. En général, le principe de ces machines est le suivant: il consiste à faire passer la cerise dans un intervalle où elle est fortement serrée entre des appareils qui agissent comme de véritables râpes et qui ont pour effet de désagréger le fruit, de mettre le noyau à nu.

Mais, malgré tous les perfectionnements qu'on apporte à la construction des dépulpeurs, il reste souvent adhérentes au grain, des membranes dont il faut le débarrasser. Cela se fait très facilement: on abandonne le noyau à la fermentation. La pulpe en effet contient une certaine proportion de matières sucrées qui, au contact des levures, des microbes et des ferments qui existent en tous pays et qui sont transportés partout par les poussières de l'air, fermentent et se détruit, se détache du noyau. Si bien que dans une opération de lavage, qui consiste à agiter fortement les grains les uns contre les autres, on voit les dernières traces de pulpe déjà presque entièrement détruite par la fermentation, être enlevées du noyau par l'eau qui intervient dans ce lavage.

Voilà le café dépulpe, mais il est encore dans sa parche, et bien entendu il possède sa membrane argentée.

La première opération qu'il faudra lui faire subir sera celle de la dessiccation, qui aura pour effet de lui enlever la proportion d'eau qu'il avait emportée. Cette opération aura lieu principalement à la chaleur du soleil, quelquefois aussi dans des étuves chauffées à la chaleur artificielle.

Il n'y aura plus ensuite qu'à le décortiquer et à le polir. Cela se fera en réalité par une seule et même opération qui consistera quelquefois simplement à pla-

Pour la qualité et la pureté,
achetez l'

Extra Granulé

Et les autres sucres raffinés

de la vieille marque de
confiance

Redpath

Manufacturé par

The Canada Sugar Refining Co.

LIMITÉE.

MONTREAL.

La Qualité
et la
Quantité

expliquent le
prestige
des

Feves au Lard

A LA

Sauce "Chili"

de

Clark,

VOUS LES VOYEZ PARTOUT.

cer les grains de café dans un mortier de fonte et à faire battre légèrement la masse par un pilon que s'élève et s'abaisse par l'action d'une roue dentée. Il faut bien entendu dans ces conditions, que jamais le pilon ne touche le fond du mortier, pour ne pas pulvériser les grains sous l'action du choc. Les grains, en frottant les uns contre les autres, se débarrassent de leur parche en même temps qu'ils subissent un commencement de polissage. Mais cet appareil ne convient guère que pour enlever la parche et non pour obtenir des grains polis.

Pour obtenir des grains polis, il faut avoir d'autres appareils et faire subir aux grains une opération comme celle qui consiste à glacer le riz. Les appareils sont composés d'un cylindre muni de rainures en forme de vis qui font mouvoir les grains de la droite à la gauche; ce cylindre est placé à l'intérieur d'un autre cylindre dont la partie interne est garnie elle-même de rainures. Le premier cylindre laissant entre lui et le second un intervalle plus ou moins grand, supposez que vous mettiez le cylindre intérieur en mouvement et que vous en-

voyiez par une des extrémités du café en parche: les grains seront frottés contre le cylindre extérieur qui est muni de râpes, et ces grains se débarrasseront de leur parche et de leur membrane argentée et se poliront. Mais, par suite de la forme hélicoïdale donnée aux rainures du premier cylindre, ils s'en iront, frottant les uns contre les autres et contre le cylindre, de la gauche vers la droite, et finiront par sortir, en même temps qu'un mélange de parche et de poussière, mais parfaitement polis. Il n'y aura plus qu'à les faire passer par une sorte de tarare comme ce qu'on emploie en agriculture pour nettoyer le grain, puis à leur faire subir un triage, pour les classer par degré de grosseur et de qualité.

Voilà le système qu'on emploie dans les opérations par voie humide. Si vous n'avez bien compris, les opérations par voie sèche seront excessivement simples car en réalité elles ne sont que la répétition des dernières opérations de décortication et de polissage du procédé par voie humide, avec cette différence que la cerise, lorsqu'elle est récoltée, est d'abord abandonnée à la dessiccation.

Ces opérations de décortication et de polissage ne sont à peu près qu'une même opération. Cependant on les divise généralement: on commence par dépulper le café, puis on enlève la parche et on le polit.

Voilà quelles sont les diverses opérations que subit le café après avoir été récolté de l'arbre, pour être transformé en produit marchand.

Vous savez que ce café se présente non seulement suivant des couleurs, mais