STEPHEN J. W. TABOR.

OTIUM SINE LITERIS MORS EST.

Contents.

1. Buc'hoz, P. J. Dissertation
sur le café, etc. 1787.
2. ——— Dissertation sur
le thé, etc. 1787.
3. Traité de la culture des
pêcheurs. 1750.
4. Duhamel du Monceau, H. L.
Traité de la ga-
rance et de sa culture.
1765.

D

S

H *Stephen J. W. Mason*
May 20
DISSERTATION

SUR LE CAFÉ,

*Sa Culture, ses différentes Préparations,
& ses propriétés, tant alimentaires, que
médicinales.*

PAR M. BUCHHOZ.

A PARIS,

Et se trouve à LIÈGE,

Chez F. J. DESOER, Imprimeur-Libraire, sur
le Pont-d'Isle.

←—————→
M. DCC. LXXXVII.

ARNDTUM
HARVARD
UNIVERSITY

Jan 1909
19194

CHRYSLER
CORPORATION
NEW YORK
NEW YORK

DISSERTATION SUR LE CAFÉ,

*Sa Culture, ses différentes Préparations, &
ses Propriétés, tant alimentaires, que
médicinales.*

LE Café est connu, en Botanique, sous les noms de *Kave. Cels. Bon. Prosp. Alp. Carinta. Hort. Malab. 10. jasmineum Coffa. juss. Cofæa. Linn.* Son caractère est d'avoir le périanthe du calice à quatre dents, très-petit, supérieur; la corolle est monopétale, en forme d'entonnoir. Le tube est cylindrique, menu, plusieurs fois plus long que le

ARRO
ARROGLIOM
HARVARD
ORIENTAL

calice; le limbe est plane, partagé en cinq, plus long que le tube, ayant les découpures lanceolées, & les côtés repliés; les filamens des étamines sont, au nombre de cinq, en forme d'alènes, posés sur le tube de la corolle; les anthères sont linéaires, couchées, de la longueur des filamens; le germe du pistil est un peu rond, inférieur; le stil est simple, de la longueur de la corolle; les stigmates sont, au nombre de deux, réfléchis, en forme d'alènes, un peu gros; le péricarpe est une baie un peu ronde, ombiliquée par un point; les semences sont, au nombre de deux, elliptiques, hémisphériques, bossues d'un côté, planes de l'autre, enveloppées par un épiderme.

Murray, dans sa quatrième édition du *Sistema Vegetabilium*, de Linné, n'en rapporte que deux espèces; mais M. Aublet en indique deux nouvelles, dans son Histoire des plantes de la Guyane Française; c'est pourquoi nous en rapporterons ici quatre espèces; le Café fait partie de la cinquième classe de Linné, destinée aux plantes pentendriques monogyniques.

La première espèce est le Café d'Arabie,

Coffæa Arabica, *Coffæa Floribus quinquefidis*, *baccis dispermis*. Linn. *sist. veg. edit.* Reich. t. 1, p. 478, *ameon. Aca.* 6, *mat. med.* 62. Mill. *dict.* n^o 1, *ellis monograph.* Lond. 1774. Blackw. t. 337. Kniph. cent. 11, n^o 32, *regn. Bot.* *Coffæa hort.* Cliff. 39. *hort. Ups.* 41. Roy. *Lugdb.* 239, *jasminum Arabicum lauri folio*, *cujus semen apud nos Coffe dicitur.* juss. *Act.* 1713, p. 388, t. 7, *jasminum Arabicum*, *castaneæ folio*, *flore albo odoratissimo.* Till. *Pis.* 87, t. 32, *Evonymo similis Ægyptiaca*, *fructu baccis lauri simili.* bauh. *Pin.* 498. Pluk. *phytog.* 272, fig. 1. Bon. *Alp. Ægypt.* 36, t. 36, *Arabscher Coffee Baum.* Linn. *phlanzenlist.* 1, p. 267.

Dans ce café, les feuilles sont garnies, en-dessous, d'un point sécrétoire aux ailes des nerfs des côtes. M. de Jussieu nous a très-bien décrit cet arbre, dans un mémoire qu'il a lu, à l'Académie, en 1713. Cet arbre avoit, dans l'état où il étoit, au Jardin du Roi, lors de sa description, cinq pieds de haut & un pouce de grosseur; il donne des branches qui sortent, d'espace en espace, de toute la longueur de son tronc, toujours opposées,

deux à deux, & rangées de manière, qu'une puisse croiser l'autre; elles sont souples, arrondies, noueuses par intervalles, couvertes, aussi bien que le tronc, d'une écorce blanchâtre fort fine, qui se gerce en se desséchant : Leur bord est un peu dur & douceâtre au goût; les branches inférieures sont, ordinairement, simples, & s'étendent plus horizontalement que les supérieures, qui terminent le tronc, lesquelles sont divisées en d'autres, plus menues, qui partent des aissellés des feuilles, & gardent le même ordre, que celles du tronc; les unes & les autres sont chargées, en tout temps, de feuilles entières, sans dentelure, ni crénelure, dans leur contour, aiguës par les deux bouts, opposées deux à deux, qui sortent des nœuds des branches, & ressemblent aux feuilles de laurier ordinaire, avec cette différence, qu'elles sont moins sèches & moins épaissies, ordinairement plus larges, plus pointues par leur extrémité, qui, souvent, s'incline de côté; qu'elles sont d'un beau vert-gai & luisant en dessus, vert-pâle en dessous, & d'un vert-jaunâtre dans celles qui naissent; qu'elles sont onduées par les bords, ce qui vient, peut-

être, de la culture, & qu'enfin, leur goût n'est point aromatique, & ne tient que de l'herbe; les plus grandes de ces feuilles ont deux pouces, environ, dans le fort de leur largeur, sur quatre à cinq pouces de longueur, leurs queues sont fort courtes. De l'aisselle de la plupart des feuilles, naissent des fleurs jusqu'au nombre de cinq, soutenues par un pédicule court; elles sont, toutes, blanches, d'une seule pièce, à peu près, du volume & de la figure de celles du jasmin d'Espagne, excepté que le tuyau est un peu plus court, & que les découpures en sont plus étroites, & sont accompagnées de cinq étamines blanches à sommets jaunâtres, au lieu qu'il n'y en a que deux dans nos jasmins; les étamines débordent le tuyau de leurs fleurs, & entourent un stil fourchu, qui surmonte l'embryon, ou pistil, placé dans le fond d'un calice vert, à quatre pointes, deux grandes & deux petites, disposées alternativement; ces fleurs passent fort vite, & ont une odeur douce & agréable; l'embryon, ou jeune fruit, qui devient, à peu près, de la grosseur & de la figure d'un bigarreau, se termine en ombilic, & est vert-

clair d'abord, puis rougeâtre, ensuite d'un beau rouge, & , ensuite, rouge-obscur dans sa parfaite maturité : Sa chair est glaireuse, d'un goût désagréable, qui se change en celui de nos pruneaux noirs & secs, lorsqu'elle est séchée, & la grosseur de ce fruit se réduit, pour lors, en celle d'une baie de laurier. Cette chair sert d'enveloppe à deux coques minces, ovales, étroitement unies, arrondies sur leur dos, applanies par l'endroit où elles se joignent, de couleur d'un blanc jaunâtre, qui contiennent, chacune, une semence calleuse, pour ainsi dire, ovale, voûtée sur son dos, & plate du côté opposé, creusée dans le milieu, & dans toute la longueur de ce même côté, d'un sillon assez profond ; son goût est tout à fait pareil à celui du Café qu'on nous apporte d'Arabie ; une de ses deux semences venant à avorter, celle qui reste, acquiert, ordinairement, plus de volume, à ses côtés plus convexes, & occupe seule le milieu du fruit.

M. le Chevalier de Linné, qui a fait un genre de cette plante, prétend qu'on ne peut la rapporter au genre du jasmin, si on examine sa corolle, le nombre & la situation de ses

étamines , l'emplacement de son germe , & les propriétés de son fruit ; il ajoute que le Café n'a pas plus de rapport au jasmin que le lierre ou le chêne : Voyez la description générique , que nous avons donnée de ce genre , d'après M. le Chevalier de Linné.

Le Café d'Arabie est représenté , dans la nouvelle édition de Blackwel , pl. 337 ; dans l'onzième centurie de Kniphof , n^o 32 ; dans les mémoires de l'Académie royale des Sciences de Paris , année 1713 , pl. 7 ; dans la *Phytographie* de Plukenet , pl. 272 , fig. 1 ; dans l'*Hortus pisanus* , de Tilli , pl. 32 ; dans l'Histoire d'Egypte , par Alpin , pl. 36 , & dans nos Dons merveilleux , & diversément coloriés , dans le règne végétal , pl. 132 & 164 , d'où nous avons tiré les planches que nous joignons à cette dissertation , & dont les desseins nous ont été envoyés sous les noms de Café sauvage en fleurs & en fruits.

Le Café , qui vient , actuellement , dans l'Arabie Heureuse , & l'Ethiopie , croît dans son pays natal , & même à Batavia , jusqu'à la hauteur de quarante pieds , mais le diamètre de son tronc n'excède pas quatre à cinq pouces ; on en recueille , à la main , deux ou trois

fois l'année, des fruits mûrs, que l'on fait sécher pour en avoir la graine, & que l'on retire de la coque, en la battant, avec un pilon de bois, dans un mortier fait en entonnoir; on sépare la coque, & la poussière de la graine, par le moyen d'un van; on voit, sur les arbres, en toutes les saisons, des fruits, &, presque toujours, des fleurs; les vieux pieds donnent moins de fruits, que les jeunes, qui en donnent dès la troisième ou la quatrième année de son accroissement.

M. Benjamin Meseley, Docteur en Médecine, a publié, en 1785, en anglois, à Londres, des observations sur les propriétés & les effets du Café; cet Auteur, fondé sur l'autorité d'un Manuscrit arabe, conservé dans la Bibliothèque publique du Roi, à Paris, observe que le Café, quoiqu'originnaire de l'Arabie Heureuse, étoit en usage en Afrique & dans la Perse, long-temps avant que les Arabes en fissent une boisson; mais, enfin, son usage se répandit, d'Eden, dans toute l'Arabie, & les autres parties de l'empire Ottoman, jusqu'à ce que, sous le règne de Soliman le Grand (en 1554), il fut introduit à Constantinople, &, environ un siè-

cle après, à Londres & à Paris, ainfi que nous l'observerons ci-après. Le Café, ainfi que tous les autres fujets de fantafie & d'enthoufiafme, a effuyé des révolutions. Le Grand-Mufti de Constantinople, irrité de ce que les Mosquées fuflent abandonnées pour les Cafés, déclara, formellement, que l'infufion de cette graine étoit comprise dans la Loi de Mahomet, qui interdit l'ufage des liqueurs fortes. En Angleterre, fous le règne de Charles II, en 1675, les Cafés furent fermés, comme des féminaires de fédition; cependant, on a continué à boire de cette liqueur, & on dit qu'à Constantinople, on en ufe, annuellement, pour une fomme plus confidérable, que celle qu'on dépense, à Paris, pour le vin. Selon Boerhaave, le Gouverneur Hollandois fut le premier, qui, s'étant procuré des bayes récentes de ces arbres, en planta à Batavia, &, en 1690, une plante, qu'on avoit envoyée, de là, à Amfterdam, y portoit graine; les femences ont, enfuite, fourni toutes les Indes Occidentales.

Il paroît que le premier pied du Café, qui a été cultivé au Jardin du Roi, à Paris, y

a été apporté par M. de Reslons, Officier d'Artillerie ; mais ce pied ayant péri , M. Bancras , Bourgmestre d'Amsterdam , envoya , en 1714 , à Louis XIV , un pied de Cafier , dont l'histoire est intéressante , parce qu'il fut le père des premières plantations de Café , dans nos Isles de l'Amérique. En 1716 , de jeunes plants élevés des graines de ce pied , furent confiés à M. d'Isenberg , Médecin , pour les transporter dans nos Colonies des Antilles ; mais , ce Médecin étant mort , peu de temps après son arrivée , cette tentative n'eut pas le succès qu'on en attendoit ; c'est à M. de Clieux que les Isles ont l'obligation d'avoir formé , de nouveau , en 1720 , le projet d'enrichir la Martinique de cette culture , & on doit à ses soins la réussite de ce second essai. Ce bon Citoyen , pour lors Capitaine d'Infanterie , & Enseigne de Vaisseau , s'étoit procuré , par le crédit de M. Clieux , premier Médecin , un jeune pied de Café , élevé de la graine de Cafier conservé au Jardin du Roi , s'embarqua pour la Martinique ; mais , je crois devoir laisser M. de Clieux rendre compte du succès de son entreprise , dans l'extrait d'une lettre qu'il a

écrite à M. Aublet, Botaniste du Roi, le 22 Février 1774.

„Dépositaire de cette plante, si précieuse pour moi, je m'embarquai avec la plus grande satisfaction; le Vaisseau qui me porta, étoit un Vaisseau Marchand, dont le nom, ainsi que celui du Capitaine, qui le commandoit, se sont échappés de ma mémoire par le laps de temps; ce dont je me souviens parfaitement, c'est que la traversée fut longue, & que l'eau nous manqua tellement, que, pendant plus d'un mois, je fus obligé de partager la foible portion, qui m'étoit délivrée, avec le pied du Café, sur lequel je fondois les plus heureuses espérances, & qui faisoit mes délices. Il avoit d'autant plus besoin de secours, qu'il étoit extrêmement foible, n'étant pas plus gros qu'une marcote d'œillet. Arrivé chez moi, mon premier soin fut de le planter, avec attention, dans le lieu de mon jardin le plus favorable à son accroissement; quoique je le gardasse à vue, il pensa m'être enlevé plusieurs fois, de manière que je fus obligé de le faire entourer de piquans, & d'y établir une garde jusqu'à sa parfaite maturité; le succès combla mes

espérances ; je recueillis environ deux livres de graines , que je partageai entre toutes les personnes , que je jugeai les plus capables de donner les soins convenables à la prospérité de cette plante. La première récolte se trouva très-abondante ; par la seconde , on se trouva en état d'en étendre prodigieusement la culture ; mais , ce qui favorisa singulièrement sa multiplication , c'est que , deux ans après , tous les arbres de cacao du pays furent déracinés , enlevés & radicalement détruits par la plus horrible tempête , accompagnée d'une inondation , qui submergea tout le terrain , où les arbres étoient plantés ; terrain qui fut , sur le champ , employé , avec autant de vigilance que d'habileté , en plantation de Cafiers , qui firent merveille , & mirent les Cultivateurs en état de le répandre , & d'en envoyer à St.-Domingue , à la Guadeloupe & aux Isles adjacentes , où , depuis , il a été cultivé avec le plus grand succès. „

Ce fut , à peu près , dans le même temps que le Café fut apporté à Cayenne en 1719. Un Fugitif de la Colonie françoise , regrettant ce pays , qu'il avoit quitté pour se retirer dans les Établissmens hollandois de la Guyane ,

& désirant revenir avec ses compatriotes, écrivit, de Surinam, que, si l'on vouloit le recevoir, & lui pardonner sa faute, il apporteroit des graines de Café, en état de germer, malgré les peines rigoureuses prononcées contre ceux qui sortoient de la Colonie avec pareilles graines; sur la parole qu'on lui donna, il arriva à Cayenne, avec des graines récentes, qu'il remit à M. d'Albon, Commissaire Ordonnateur de la Marine, qui se chargea de les élever; ses soins eurent le meilleur succès; les fruits, qu'eurent, bientôt, ces arbres, furent distribués aux habitans, qui, en peu de temps, multiplièrent les Cafiers, au point d'en faire une culture lucrative.

La Compagnie des Indes, à Paris, envoya, en 1717, à l'Isle de Bourbon, par M. Dufouger Gremer, Capitaine de Navire, de S.-Malo, quelques plantes de Café Moka, qui furent remises à M. Desforges Boucher, Lieutenant-de-Roi de cette Isle; il paroît qu'il n'en restoit, en 1720, qu'un seul pied, dont le produit fut tel, cette année-là, que l'on mit en terre, pour le moins, 15000 fèves de Café.

La seconde espèce, est le Café Occidental,

le Café de S.-Domingue. *Cofea Occidentalis*; *Cofea floribus quadrifidis, baccis monospermis*. Linn. *sist. plant. edit. Reich.*, t. 1, p. 479; Jacq. *Americ.* 67, t. 47, edit. 2, *piët.* p. 37, i. 68; *pavetta foliis oblongo-ovatis oppositis, stipulis setaceis*; Brow. *Jam.* 172, t. 6, fig. 1, *jasminum arborescens, lauri foliis, flore albo odoratissimo*; Plum. *spec.* 17, jc. 156, fig. 2, *abendlëndischer Coffebaum*. Linn. *Pfl.* 1, p. 273. Cet arbrisseau est droit, rameux, haut de six pieds; ses feuilles sont lanceolées, ovales, se terminant en pointes obtuses très-entières, luissantes, petiolées, opposées, dans les plus petits rameaux seulement, les plus jeunes, d'un quart de pouce; les stipules sont, en alènes, pointues, droites, opposées entr'elles & alternes aux pétioles; les grappes sont en panicules, quelquefois terminales, souvent, aussi, axilliaires, garnies de fleurs très-odorantes; leur corolle est blanche comme neige, & fendue en quatre, tandis que celle de la précédente espèce est fendue en cinq.

Cette espèce croît dans l'Amérique Septentrionale, à S.-Domingue, auprès du Cap-François, & dans les forêts de la Guyane;

elle est représentée, dans les plantes de l'Amérique, par Jacquin, pl. 47, dans sa deuxième édition coloriée, pl. 68 ; dans l'Histoire de la Jamaïque, par Browne, pl. 6, fig. 1, & dans les Plantes du P. Plumier, par Burmann, pl. 156, fig. 2.

En parlant de la première espèce de Café, c'est-à-dire, de celui d'Arabie, nous avons déjà rapporté quelques anecdotes sur son Histoire, &, principalement, sur la manière dont on a introduit sa culture dans nos Colonies ; mais, nous n'avons encore fait qu'ébaucher ce qui peut concerner un arbre, dont le fruit paroît, actuellement, fournir, en Europe, une boisson, qu'on y regarde comme de première nécessité : Nous nous étendrons donc, ici, plus au long, sur l'histoire de cet arbre ; après quoi, nous rapporterons la manière dont on le cultive, pour l'utilité, dans nos Etablissmens Américains, &, pour l'agrément, en France, dans nos serres ; après quoi, nous en donnerons l'analyse chimique ; nous en ferons, ensuite, l'apologie, d'après un mémoire qu'un Anonyme nous a communiqué, dans notre Journal de *la Nature Considérée*, & nous finirons par ses propriétés ali-

mentaires & médicinales, & par quelques observations sur ces mêmes propriétés.

Le Cafier, dit M. l'abbé Raynal, dans son *Histoire philosophique & politique des Établissmens des Européens dans les deux Indes*, vient, ordinairement, de la haute Ethiopie, où il a été connu de temps immémorial, & où il est encore cultivé avec succès. M. le Grené de Mezières, un des Agens les plus éclairés que la France ait jamais employés aux Indes, a possédé de son fruit, & en a fait, souvent, usage; il l'a trouvé beaucoup plus gros, un peu plus long, mais vert, presque aussi parfumé que celui qu'on a commencé à cueillir, dans l'Arabie, vers la fin du quinzième siècle.

On croit, communément, qu'un Mollach, nommé Chapely, fut le premier Arabe qui fit usage du Café, dans la vue de se délivrer d'un assoupissement continuel, qui ne lui permettoit pas de vaquer, convenablement, à ses prières nocturnes; ses Dervis l'imitèrent; leur exemple entraîna les Gens de Loi; on ne tarda pas à s'apercevoir, que cette boisson purifioit le sang par une douce agitation, dissipoit les pesanteurs de l'estomac, égayoit l'es-

prit, & ceux qui n'avoient pas besoin de se tenir éveillés, l'adoptèrent. Des bords de la mer Rouge, il passa à Médine, à la Mecque, & , par les Pélerins, dans tous les pays Mahométans.

Dans ces contrées, où les mœurs ne sont pas aussi libres, que parmi nous, on imagina d'établir des Maisons publiques, où se distribuoit le Café. Celles de Perse devinrent, bientôt, des lieux infâmes, & , lorsque la Cour eut fait cesser ces dissolutions révoltantes, ces Maisons devinrent un asyle honnête pour des gens oisifs, & un lieu de délassement pour les hommes occupés; les Politiques s'y entretenoient de nouvelles; les Poëtes y récitoient leurs vers, & les Mollachs leurs sermons; la boisson du Café éprouva, long-temps, des persécutions à Constantinople, ainsi que nous l'avons déjà observé, mais, depuis le seizième siècle, l'usage en est devenu général dans tous les Etats du Grand-Seigneur.

Au commencement du siècle dernier, quelques Négocians d'Hollande & d'Angleterre, qui avoient pris le goût du Café au Levant, le firent connoître dans leur patrie, mais il

ne le fut, à Marseille, qu'en 1648. Thevenot, fameux voyageur, étant de retour de ses courses, en 1658, régaloit de Café ses plus chers amis; enfin, en 1669, Soliman-Aga, ayant été envoyé, par le Grand-Seigneur, en Ambassade à Louis XIV, distribua, aux Dames de Paris, suivant l'usage de sa patrie, la liqueur de Café; quoique la couleur en fût noire, le goût âpre & amer, la singularité & la nouveauté le firent réussir. Après le départ de Soliman-Aga, on chercha à se procurer du Café & à le prendre à la Turquie; quoiqu'on imitât mal la façon de faire cette liqueur, l'usage ne laissa pas d'avoir lieu; on imita les Cabarets vernis; on se procura des tables de porcelaine & des serviettes à franges d'or, avec lesquelles les Turcs le servoient; cette mode passa des maisons particulières, dans les boutiques; un Arménien, nommé Pascal, établit, en 1672, un Café, à la foire St.-Germain, &, la foire finie, il le transporta au Quai de l'Ecole, où il fit une assez belle fortune; mais ses Successeurs ne réussirent pas de même, & ce ne fut qu'au commencement de ce siècle, qu'un Sicilien, nommé Procope, rétablit la

gloire des Cafés; il se procura, comme Pascal, une boutique à la foire St.-Germain, qui, étant superbement dorée, attira la meilleure compagnie de Paris, qu'il y fixoit, pendant toute sa durée, par son attention à ne lui présenter que de bonnes marchandises. Il ajouta, au débit du Café, celui du thé, du chocolat & des liqueurs chaudes de toute espèce; enfin, il s'établit dans une salle très-propre, vis à vis la Comédie françoise, & son Café étoit encore, il y a trente ans, le rendez-vous des amateurs de spectacles, & le champ de bataille des disputes littéraires.

L'établissement des Cafés de Paris a fait tomber les cabarets, où, autrefois, les honnêtes gens s'assembloient sans scrupule; ils prirent l'habitude d'aller passer quelque temps aux Cafés, parce qu'ils y trouvoient des personnes instruites, des Nouvellistes, &, quelquefois, la meilleure compagnie, avec qui ils pouvoient, utilement, & agréablement, passer quelques heures; mais ces beaux jours sont, actuellement, passés; comme, aujourd'hui, ces lieux sont remplis de gens suspects, la bonne compagnie les a

condamnés , ainsi que les cabarets , & les Musées , établis , depuis peu , à Paris , les ont remplacés.

Les ennemis des Cafés lui attribuent les propriétés dangereuses de l'opium ; ils prétendent , d'abord , qu'il fouette le sang , & qu'il finit , ensuite , par le coaguler ; il est certain que l'excès de cette liqueur est contraire aux nerfs ; Willis , Médecin Anglois , soutient qu'à la fin , il rend paralytique ; personne n'ignore les bons mots d'une Favorite d'un Roi de Perse , qui , voyant à travers ses jalousies , les Ecuyers , & les Palefreniers , très-embarrassés pour venir à bout d'un cheval entier , dit que , si on vouloit le rendre docile & tranquille , on n'avoit qu'à lui faire prendre du Café ; elle savoit bien que le Sultan , son Seigneur , en prenoit habituellement.

Outre le Café , qui nous vient de l'Arabie , nous en tirons , de notre Isle de Bourbon , d'une très-bonne espèce , depuis 1726 , & , beaucoup plus encore , de la Martinique & des autres Isles Antilles. Nos Américains soutiennent qu'il est aussi excellent que celui du Levant ; mais c'est ce dont ne con-

viennent pas nos gourmets de cette liqueur. Cependant, si nos Colonies n'avoient pas cultivé l'arbusse du Café, il seroit impossible que la France pût s'approvisionner de la quantité de Café qu'on est dans l'usage d'y consommer; nous serions obligés d'avoir recours au seigle brûlé, & aux autres faux Cafés, parmi lesquels le seigle est encore le moins dangereux; il est à propos, à cette occasion, de raconter quelle a été l'origine de la fortune d'un homme, qui est encore dans le Nord de l'Europe, & qui y est considéré, en raison de ses richesses & de ses talens.

Il faisoit un commerce assez médiocre, dans une Province d'Allemagne, où le goût du Café s'étoit introduit avec une fureur si étonnante, que les Fermiers du Prince ne pouvoient suffire à en fournir les boutiques, quoiqu'ils trompassent, autant qu'ils pouvoient, les amateurs, en donnant du Café des Isles pour le Moka, & de petites fèves, & autres méchants grains, pour du vrai Café; tandis qu'à ce sujet, les plaintes se multiplioient contre les Marchands privilégiés de Café, l'homme, dont il est question, fit une

ARNOLD
ARNDT
HARVARD

spéculation hardie , qui lui réussit merveilleusement ; il commença par proposer au Prince de lui donner la Ferme du Café à un prix plus haut que ses prédécesseurs , & il l'obtint ; ensuite , il annonça que , pour la plus grande commodité , il distribueroit son Café tout brûlé , & par petits paquets , dont chacun seroit suffisant pour faire une tasse ; sa proposition fut goûtée ; il eut de ces paquets un débit considérable , & on trouva son Café excellent ; le Fermier fit une grande fortune , & ce ne fut que longtemps après que l'on apprit son secret , qui consistoit à vendre du seigle brûlé pour du Café ; au reste , personne n'en fut incommodé , & cette opération n'est pas plus coupable que celle de frélater le vin , pourvu qu'on n'y fasse rien introduire de nuisible à la santé.

On a été , long-temps , en usage dans l'Isle de Bourbon , de prendre , dans les Caféteries , les jeunes plants , qui naissent des fruits tombés ; c'est un abus , & l'expérience a prouvé que les plants languissent , pendant long-temps , après leur transplantation. Les sémis doivent être faits en plein champ , après avoir donné à

la terre, qu'on leur destine, plusieurs façons, & l'avoir engraisée, non pas avec du fumier, mais avec du terreau; on disposera le terrain en planches, sur lesquelles on tracera des fillons d'un demi-pouce de profondeur, & qui seront espacés de sept à huit pouces; on jettera dans les fillons le fruit dépouillé de sa coque; on éloignera chaque grain de son voisin de trois pouces de distance, & on le recouvrira de terre; on choisira les graines bien mûres & fraîches; dès qu'elles sont deséchées, elles ne lèvent plus.

Pour enlever la pulpe, les Nègres convalescens, ou infirmes, passent un cylindre de bois sur la cerise, lorsqu'elle est rouge; ils écrasent la pulpe & la séparent du grain; les graines qu'on destine à être plantées, ne doivent pas rester amoncelées pendant longtemps; la pulpe fermenterait, & la fermentation nuirait au germe. A mesure que le grain est dépouillé de sa pulpe, il est mis dans de la cendre, qui s'attache à l'enveloppe de la fève par l'intermède du suc visqueux fourni par la pulpe, & cette cendre empêche que les graines ne se collent les unes contre les autres, ce qui facilite les semailles.

Quelques Cultivateurs ont pensé qu'il étoit plus à propos de planter les graines entières, c'est-à-dire, avec leur pulpe. Lorsque la pulpe se dessèche en terre, elle met un obstacle à la sortie du germe. Il arrive, pour l'ordinaire, que l'une des deux fèves renfermées dans l'enveloppe commune, germe avant l'autre. Les deux feuilles féminales sont renfermées dans l'enveloppe coriace, qui est particulière à chaque fève. La tige qui vient de naître, porte cette enveloppe, avec les feuilles, & pousse le grain lui-même hors de terre; mais, comme l'enveloppe commune, particulière à chaque fève, est contenue dans l'enveloppe commune aux deux fèves, il résulte, nécessairement, de trois choses l'une, ou, que la tige tendre du plant n'a pas assez de force pour soutenir le poids de la seconde fève & de la pulpe, indépendamment de la terre qui les recouvre, &, alors, le plant périt, ou bien, si un vent trop fort agite cette masse sans défense, il casse la tige, encore tendre; enfin, si la seconde graine, dont la germination a été tardive, est passée sur terre, elle s'y dessèche, & périt par l'action du vent & du soleil.

La saison la plus avantageuse pour faire
les

les sémis, est celle des mois de Mars, Avril, Mai & Juin, parce que les plantes qui en proviennent, n'ont à supporter que la chaleur du soleil d'hiver de ces cantons, & sont, par conséquent, déjà assez forts, lorsque les ardeurs de l'été se font sentir, tandis que les plants, qui naissent en Décembre & en Janvier, sont exposés aux chaleurs les plus fortes, dès le moment de leur naissance, ce qui en fait périr beaucoup.

Il est très-essentiel de ne laisser aucune mauvaise herbe; on les arrache au pic, & non à la pioche, parce que le peu de distance avec les rayons ne permet pas ce genre de travail.

On arrose les sémis du Café, non seulement, pour les garantir de la sécheresse, mais, encore, pour accélérer leur végétation; les arrosemens du soir sont préférables à ceux du matin & de la journée. Si on est près d'une rivière, on peut faire courir l'eau près des plates-bandes, qui doivent être, dans ce cas, très-étroites, pour qu'elles puissent être humectées entièrement par l'eau courante. Pour arroser par irrigation, on dispose les sentiers de manière qu'ils soient plus éle-

vés qu'elles , & on fait couler l'eau dans celles-ci, ou bien, on se contente d'élever, seulement, les bords d'un carré, & on l'inonde tout à la fois, ayant attention, dans l'un & l'autre cas, que les plants ne soient point submergés. La troisième manière d'arroser, consiste à disposer les plates-bandes de façon qu'elles soient un peu plus élevées que les sentiers qui les séparent; on conduit le filet d'eau dans le premier sentier, à l'extrémité duquel on met un peu de terre pour arrêter l'eau: Des enfans entrent dans ce sentier, & , avec des calebasses pleines d'eau, ils la répandent sur les plates - bandes, à droite & à gauche, jusqu'à ce qu'elles soient bien humectées.

Les deux premiers moyens sont les plus prompts & les plus faciles, mais pas aussi avantageux que le troisième; si le terrain de la Caféterie est trop humide, le plant jaunit, sa végétation est lente, & il est peu propre à la transplantation.

Il arrive, presque toujours, que les Colons manquent souvent de plant, pour cultiver leurs transplantations: Ce défaut retarde leurs travaux, & recule leur récolte; on sent tous les inconvéniens qui résultent d'en aller

chercher fort loin, & de changement de terrain ; il vaut donc mieux avoir des milliers de plants de trop dans les pépinières, que d'en manquer.

Il est nécessaire de faire des sémis tous les ans, afin de remplacer les sujets qui ont péri par les coups de soleil, les sécheresses, les gros vers, les poux, assez connus dans nos Isles, & les araignées, qui détruisent, assez souvent, les arbres les plus vigoureux dans les Caféteries, mais, surtout, dans les premières années de leur transplantation.

Les sémis donnent, quelquefois, des variétés, & il peut en résulter des découvertes.

Les deux petits Cafés, confondus, à Bourbon, sous les noms d'*Adon*, d'*Oden*, ou d'*Ouden*, dont la qualité est supérieure, ne sont que des variétés que l'on doit, vraisemblablement, à la culture. Si on désire multiplier les variétés que l'on obtient par ce moyen, il faut employer la greffe.

Il a paru, il y a quelques années, un petit scarabé noir, qui ronge les feuilles des Cafés. Cet insecte est plus à craindre dans les pépinières, que dans des Caféteries fermées ; il y a lieu de croire qu'il a été apporté du

Cap de Bonne-Espérance. Les Hollandois mettent, le soir, sur les arbres, des cornets de papier, ou de feuilles, dans lesquels ces insectes vont nicher, en foule, pendant la nuit : On retire les cornets, de grand matin, & l'on détruit les scarabés qu'ils contiennent. On peut joindre à cette méthode celle de secouer les arbres; ces insectes tombent par terre & on les tue.

Un autre insecte blanc, qu'on nomme *pou*, à l'Isle-de-France, s'attache aux branches, aux feuilles, & même aux racines des Cafés; il les fait languir, & on ne voit guère de ces poux, que dans les sémis, qui sont placés dans des terrains secs & arides : Lorsqu'on les arrose souvent, il ne paroît plus de poux.

On a essayé de former des Caféteries, en plantant des graines dans les champs : Ce moyen ne peut avoir de succès que dans des quartiers pluvieux; cependant, comme les Cafés, qui n'ont pas été transplantés, conservent leur pivot, ils résistent mieux aux ouragans.

Soit qu'on plante le Café de graines pour rester en place, soit qu'on le transplante, on ne doit cultiver, dans le même champ, que

du maïs & de petits pois, en éloignant ceux-ci des plants, & en ramant les autres, pour qu'ils ne cherchent point à s'attacher aux Cafés, encore ne doit-on le faire que pendant les deux premières années, après lesquelles on ne doit rien cultiver du tout parmi les Cafés. Les pois du Cap sont sujets aux poux, & les communiquent aux arbres. *L'ambravade*, lui-même, arbrisseau légumineux, dont on fait tant de cas à Bourbon, est, également, sujet aux poux, & c'est, peut-être, à l'usage où l'on est, dans cette Isle, d'abriter les jeunes Cafés avec cet arbrisseau, que les Colons doivent la ruine de leurs Caféteries par les insectes.

La saison la plus avantageuse pour transplanter les plants de Café, c'est celle des mois de Juin, Juillet & Août; c'est alors qu'ils ont, en général, le moins de sève, & c'est aussi le temps le plus froid de l'année, dans ces climats. Si on avoit, dans ses pépinières, une quantité si abondante de plants, on pourroit tenter la transplantation dans la saison des pluies, c'est-à-dire, dans les mois de Janvier, Février & Mars.

Il y a deux façons générales de transf-

planter le Café; l'une, qui est la plus sûre, & la plus profitable, mais, la plus longue & la plus laborieuse, est de le transplanter, avec sa motte, de terre. C'est la plus sûre, en ce que tous les plants réussissent en général, & c'est la plus profitable par deux raisons : 1^o, Il faut une quantité bien moindre de plants, puisqu'ils sont moins sujets à périr : 2^o, Ils ne souffrent point de la transplantation, &, par conséquent, leur végétation n'en est point, ou presque point, ralentie. Pour cette méthode, on se sert d'un déplantoir, qui enlève, facilement, le plant avec sa motte, & on coupe l'extrémité du pivot, quand il dépasse. On mêle du terreau, ou de la meilleure terre des environs, dans le trou, & on le remplit : Si la terre des fonds est trop sèche, il faut l'arroser, quelque temps auparavant le moment de la transplantation.

La seconde méthode consiste à enlever les plants à nu; c'est-à-dire, sans prendre la peine de conserver leurs mottes de terre; mais, avant de traiter de cette transplantation, il convient de parler du terrain propre à une Caféterie.

Les terres fortes, marécageuses, marneuses, argileuses, doivent être rejetées; les Cafés aiment les terres légères, les rocailles, les pierres & les grandes chaleurs : S'ils paroissent plus vigoureux, & prospèrent mieux dans les quartiers pluvieux, ils n'ont pas l'avantage de la quantité, &, sur-tout, de la qualité. Les terres rouges, à l'Isle-de-France, mêlées de pierres, & de grosses pierres, sont, en général, les plus propres à la plantation des Caféteries : Dans les quartiers secs, ils ne réussissent pas dans les terres rouges, franches, & profondes, elles se dessèchent trop promptement; dans les quartiers pluvieux, ils réussissent dans les mêmes terres. Les terres noires, qui couvrent la glaise à trois ou quatre pouces de profondeur, ne conviennent pas aux Cafés.

Quelques particuliers forment leur Caféterie, par petits champs, au milieu des forêts; & l'on a remarqué, que les Cafés, placés le long des bois, abrités du soleil levant & des vents généraux, venoient plus promptement, & étoient plus beaux que les autres. La beauté est illusoire, ils rapportent moins que les autres, & leurs fruits

sont d'une qualité bien plus inférieure. Les Cafés veulent le soleil & l'air, sans cela, point de récoltes abondantes, point de fruits parfumés. Il vaudroit donc mieux donner aux champs des Cafés, dans les quartiers secs, la figure d'un parallélograme étroit, allongé, enfermé dans la forêt, de façon qu'il présente les grands côtés à l'Est, & qu'il s'étendît du Nord au Sud. Il faudroit pratiquer, de cent cinquante en cent cinquante toises, des allées droites, larges, qui partageroient le parallélograme, en plusieurs autres, & qui traverseroient les deux lisières des bords opposés à la plantation elle-même. Pour éviter, en partie, les effets des vents du Nord & du Sud, qui enfileroient toute la plantation, il seroit à propos de planter des arbres, soit alignés, soit en charmilles, dans toutes les allées, qui deviendroient, elles-mêmes, un objet d'agrément & d'utilité, tels que le manguier, le bois noir, le margozier, le lilas de Chine, le badonier, &, surtout, pour les quartiers pluvieux, le cannellier de cochinchine, qui donneront de l'abri dès les cinquième, sixième & septième années. Les allées procurent un libre

courant d'air favorable à la végétation ; les mouvemens de cet air sont modérés dans les temps orageux ; enfin , elles facilitent le transport des fruits dans les temps de la récolte.

Dans les quartiers pluvieux , on feroit mieux de donner plus de largeur au parallélograme , & aligner les allées davantage entr'elles. Il n'est pas rare d'y voir des Cafés pousser avec vigueur , & périr , subitement , comme étouffés par l'abondance de la sève. Les saignées faites au sol , y deviennent , plus ou moins , indispensables.

L'opinion générale des Isles de France & de Bourbon , est , que l'on doit placer les plants de Café à sept pieds & demi de distance en tout sens ; mais , cette distance doit , cependant , être subordonnée à la nature du sol & à la force qu'il donne à la végétation.

La transplantation exige , à peu près , les mêmes précautions dans tous les quartiers , & elles sont plus nécessaires dans les quartiers secs , que dans les autres. On commencera , s'il est possible , par préparer , d'avance , les trous destinés à recouvrir les

plants. L'influence de l'air rendra meilleure la terre des fonds de ces trous. Dans les quartiers secs, il faut profiter des jours pluvieux, pour ouvrir les trous, & ils doivent y être moins larges, que dans les quartiers humides, puisque, dans ces derniers, les arbres y deviennent plus vigoureux. Dans les terres nouvellement défrichées, les trous doivent y être plus considérables, parce qu'elles se trouvent remplies de grosses & de petites racines d'arbres, qu'il importe d'enlever. Elles servent de pâture aux vers blancs, qui attaquent celles du Café, &, surtout, le pivot, & font périr l'arbre.

On a remarqué que les vers blancs attaquent, de préférence, les takamakas & les palmistes. Il faut donc avoir attention de brûler les tiges de ces deux arbres, &, même, leur tronc. Lorsqu'on fera le défrichement, on arrangera le bûcher sur les troncs de ces arbres, & on y mettra le feu.

Le choix des plants est très - important pour la transplantation : Quelques-uns pensent que ceux de cinq à six pouces étoient préférables, & l'expérience a prouvé que les plants forts réussissent mieux. Les plants de

deux à trois ans réussissent mieux à la transplantation, mais elle feroit longue & dispendieuse.

Il y a trois précautions essentielles à prendre dans la transplantation : La première, est d'enlever les plants avec plus de racines qu'on le pourra : La seconde, est de couper le pivot en bec de flûte, sur le lieu de la transplantation, & la tête du plant. Cette dernière opération n'est pas adoptée de tous les Colons, & ils ont tort. La troisième, après avoir coupé les deux extrémités du plant, on le présentera dans le trou, on y ramènera, peu à peu, la terre, non celle que l'on en aura tirée, mais celle qui se trouve, aux environs, sur la superficie du terrain, parce que c'est la meilleure, & on fouillera, doucement, avec la main, dans le trou & contre les racines, à mesure qu'on mettra de la terre, ayant soin de bien étendre les racines, de prendre garde qu'elles ne soient point ramassées en paquets, ou pressées contre le pivot. On fera bien de mêler, avec cette terre, du terreau, ou de la cendre.

Lorsqu'immédiatement après la transplan-

tation, il survient un soleil ardent qui dure plusieurs jours, on doit, au moins une fois, faire arroser les plants.

Les soins qu'exigent les Cafés, une fois plantés, jusqu'au temps de la récolte, consistent, principalement, à entretenir le terrain bien net, surtout, au pied des Cafés : Ils deviennent jaunes & languissans, dès qu'ils sont gagnés par les herbes ; & on est, assez généralement, dans l'usage de brûler toutes les mauvaises herbes, après qu'on les a arrachées, parce qu'on s'est aperçu qu'elles pouffoient, presque toutes, sur le terrain, où on les avoit dispersées, quand il survenoit de la pluie. Il est plus avantageux d'en tirer parti, en les étendant aux pieds des Cafés, pour engraisser la terre ; par ce moyen, il n'en croîtra point de nouvelles, pendant long-temps, sous celles qui sont entassées, mais il faut qu'elles forment un lit assez épais ; d'ailleurs, on aura moins à faire dans le second binage, qui, pour lors, n'est plus aussi pressé, ni aussi essentiel qu'est le premier. Pourvu que les jeunes Cafiers ne soient point étouffés, on doit peu s'inquiéter de tout ce qui croîtra dans les

intervalles laissés entr'eux; & on étendra, au pied des Cafés, toutes les productions qu'on cultivera dans la Caféterie.

Toutes les fois qu'on nettoiera le terrain, on arrachera les herbes, avec la main, plutôt qu'avec la pioche, qui couperoit les racines capillaires, qui partent du collet de la plante, à moins que les plants ne soient tenans, & trop enracinés.

La glaise, les dépôts de rivière, sont les meilleurs engrais pour les quartiers secs. Dans ces mêmes quartiers, on doit détruire toutes les branches gourmandes; elles affament les bonnes branches : Dans les terrains humides, ces gourmandes sont moins à redouter.

Lorsqu'on trouvera, sur les arbres, du bois mort, ou des branches vertes à demi-rompues, on les taillera au vif, & on appliquera sur la plaie de la terre humectée.

Dès qu'un arbre de Café jaunit par les feuilles, c'est une preuve qu'il est malade. Il faut, dans ce cas, fouiller la terre au pied de l'arbre, & chercher si les racines, &, surtout, si la partie pivotante qu'on lui a laissée, ne sont pas attaquées par quelque ver. Quelquefois, les racines sont dévorées par les poux

blancs ; la terre , réduite en boue , les tue , en frottant les parties affectées. Dans ce cas , comme dans le premier , il convient de changer la plus grande partie de la terre qui entoure l'arbre , & de lui en substituer de nouvelle , mêlée de cendre & de terreau ; enfin , arroser , aussi-tôt après , si le terrain est sec.

Si ce moyen ne ranime pas l'arbre languissant , il convient de le receper ; il poussera plusieurs rejetons , & , quand ils seront bien assurés , on les coupera tous , en ne conservant que les plus forts ; cependant , il ne faut pas tout abattre le même jour , mais successivement , & à plusieurs jours de distance. Si le recepage ne réussit pas , c'est le cas d'arracher l'arbre , de faire un nouveau trou , plus grand & plus profond que le premier , d'en changer la terre ; enfin , de laisser le trou exposé au soleil & aux pluies , pendant plusieurs mois.

Lorsqu'on voit des poux sur les branches , sur les feuilles & sur les fruits du Café , on doit présumer que les feuilles en sont également attaquées ; on piochera aux pieds , on y jettera beaucoup de cendre & du terreau , & on frottera les racines & les bran-

ches avec de la boue, ainsi qu'il a été dit plus haut.

Les Cafiers sont, quelquefois, affectés, d'une maladie singulière; les feuilles, les branches, &, souvent même, les fruits, sont, en grande partie, couverts d'une matière noire, qui s'y fige & se dessèche. L'évaporation de la sève en est interceptée; les arbres âgés sont plus sujets que les jeunes à cette maladie, qui n'est pas fort nuisible.

On est dans l'usage, à Bourbon, & même à l'Isle-de-France, de ne pas relever les arbres renversés par les ouragans : On se contente de chauffer, à la hâte, les racines découvertes; ces arbres poussent des branches gourmandes, qui s'élèvent perpendiculairement. On laisse prospérer une ou deux de ces branches, & on coupe le reste. La plupart de ces arbres périssent, quoiqu'on ait beau chauffer les racines. S'il survient un second ouragan, la Caféterie est perdue. La meilleure méthode est de se hâter de relever les arbres renversés, & de chauffer, avec soin, ceux qui sont sur pied, aussitôt après l'ouragan.

L'usage a prévalu d'étêter les arbres, après trois ans de transplantation, afin que leurs branches s'étendent davantage, & que la récolte soit plus facile; mais il ne suffit pas d'étêter l'arbre une seconde fois. Quand on a coupé le sommet de la tige, qui s'élève perpendiculairement, il sort deux jets, droits, immédiatement au dessus des deux dernières branches latérales qu'on a conservées; ces deux jets forment deux nouvelles tiges, & celles-ci, à la longue, s'élèvent très-haut, au point qu'on ne peut atteindre, avec la main, le fruit qui croît sur les branches du sommet. Il faudra encore recouper ces deux jets; &, comme ils seront remplacés par d'autres, on coupera, annuellement, les jets perpendiculaires, qui partiront du tronc; par ce moyen, on viendra à bout de tenir l'arbre à la même hauteur, ainsi qu'on le pratique pour les haies, qu'on est obligé de tailler, sans cesse, quand on veut les tenir au même niveau. La meilleure saison de pratiquer la taille, est celle des mois de Mai & Juin, c'est alors que les Cafés, en général, ont moins de sève.

Il est hors de doute, que l'arbre, auquel

on laisseroit prendre son accroissement, donneroit des fruits de meilleure qualité, que l'arbre étêté ; mais les derniers sont moins exposés aux ouragans, & leur récolte plus facile. Les arbres livrés à eux-mêmes, sont plus précoces.

Lorsque les Cafiers sont sur leur retour, qu'ils portent du bois mort, & donnent peu de fruits, il faut, pour lors, les receper tous, le plus près de terre que l'on pourra, dans les mois de Juin, Juillet & Août, en même temps, labourer les pieds, & y mettre de l'engrais. Ces arbres sont en bon rapport, environ pendant quarante ans.

La récolte dédommage le Cultivateur de ses peines, & les soins qu'elle exige, se réduisent à cueillir le grain dans sa parfaite maturité ; elle se connoît à la couleur de la cerise. Quand elle est d'un rouge bien foncé, & qu'elle commence à brunir, il est, alors, temps de le cueillir : Cependant, ce n'est pas la marche que l'on suit ; on cueille, mal à propos, le grain mûr, & celui qui ne l'est pas.

La manière de dessécher les cerises, n'est point indifférente ; on se contente, dans nos

Colonies, de les dessécher à l'air & au soleil; dans quelques-unes, on bat la terre avec des demoiselles, & on étend toutes les cerises du Café sur cette aire; d'autres y répandent un peu de cendre, ou bien les jettent sur le gazon: La terre communique, assez souvent, au grain une odeur désagréable. Les Colons aisés font paver leur aire, en lui donnant un peu de pente pour l'écoulement des eaux; cette méthode est préférable aux autres.

On étend le Café sur l'aire, tous les matins, &, le soir, il est mis en tas, recouvert avec des nattes faites de feuilles de *voakas*, afin de le garantir, pendant la nuit, de la pluie, qui retarde la dessiccation. Cet usage a un grand inconvénient; le Café en tas fermente, sa dessiccation est plus lente, & nuit à la qualité de la fève; il vaudroit mieux, surtout dans les quartiers secs, laisser les grains épars sur l'aire; les couvrir de nattes pendant la nuit, & dans le jour, s'il survient de la pluie. On a l'attention de passer, souvent, les rateaux sur les tas de Café, afin que, tour à tour, les grains soient exposés au soleil: De tou-

tes les méthodes, celle qui paroît mériter la préférence, est de sécher la cerise dans une étuve. Le dessèchement est plus sûr, plus prompt & plus complet. L'étuve ne doit point être aussi vaste qu'on pourroit le penser, parce que le Café d'une plantation ne se récolte pas tout à la fois.

Lorsque le grain est desséché, il faut l'émonder; on a plusieurs moyens pour y parvenir: Les uns le pilent, à force de bras, dans un mortier de bois; la main-d'œuvre est longue & pénible, & le Café est sujet à être écrasé; d'autres, se servent de moulins à vent, ou de moulins à eau; ces derniers sont préférables, à cause de la continuité & de l'égalité du mouvement. Lorsque la pulpe est levée, on lave les fèves, & on les met sécher au soleil, on les dépouille de leur enveloppe coriace, en les pilant; enfin, on les vanne.

Après cette opération, il faut encore dessécher le Café, avant de le mettre dans des sacs; ici, l'étuve est excellente; si on le dessèche à l'air libre, l'opération est plus longue & plus casuelle. Certains Colons ne prennent pas tant de précautions; alors, il

contracte une odeur, qui diminue sa qualité; au sortir de l'étuve, il doit être exposé à l'air, &, ensuite, mis dans des sacs.

La culture du Café, que nous venons de rapporter, est extraite du Cours d'Agriculture, de M. l'Abbé Rosier, qui, lui-même, l'a extraite d'une Lettre sur la culture du Café, adressée à M. le Monnier, & sans nom d'Auteur; cette lettre est insérée dans l'Histoire Universelle du règne Végétal, dont nous donnons, actuellement, une deuxième édition, totalement refondue, par dissertations particulières, qui, réunies, formeront le corps complet de l'Ouvrage, & qu'on pourra séparer à volonté.

M. Aublet a fait quelques observations relatives aux avantages & aux désavantages des différentes cultures du Café; il dit, entre'autres choses, avoir remarqué, que l'arbre du Café, qui est abrité des vents, garanti de la grande ardeur du soleil, & planté dans un terrain entretenu dans une humidité modérée par la nature du sol, ou fréquemment arrosé par des rigoles, croît plus promptement, devient plus vigoureux, donne plus de fruit, est moins sujet à être attaqué,

ou endommagé par les pucerons , & dure davantage , que lorsqu'il se trouve battu des vents , exposé à l'ardeur du soleil , planté dans un terrain aride , & qu'il n'est arrosé que par les pluies , ce qui paroît opposé à ce que nous avons dit.

On observe , assez généralement , ajoute M. Aublet , que les plantes d'une même famille se plaisent dans un sol & à une exposition du même genre. La plupart des plantes de la famille des rubiacées , à laquelle le Cafier paroît appartenir , aiment les terrains frais , les abris des grands arbres , des broussailles , profitent peu au grand soleil , ne souffrent pas la taille , si ce n'est d'être rabatues & coupées près de terre ; il est rare qu'on trouve ces plantes isolées ou exposées à l'ardeur du soleil , non plus que dans les terrains bien sujets à être inondés. M. Aublet diffère totalement de la méthode que nous avons rapportée ci-dessus , comme on peut le remarquer.

Voyons , actuellement , comment on doit s'y prendre , pour cultiver cet arbre , en Europe , & , spécialement , en France ; si on ne met point en terre la semence toute récente

du Café, il ne faut point espérer de la voir germer, mais, en l'y mettant aussi-tôt, elle lève six semaines après : Ce fait justifie les habitans du pays, où se cultive le Café, de la malice qu'on leur a imputée, de tremper dans l'eau bouillante, ou de faire sécher au feu, tout ce qu'ils débitent aux étrangers, dans la crainte que, venant à élever, comme eux, cette plante, ils en perdissent un revenu des plus considérables. La germination de ces semences n'a rien que de commun ; à l'égard du lieu où cette plante peut se conserver en France, comme il doit y avoir du rapport avec le pays où elle croît naturellement, & où l'on ne ressent point d'hiver, on a été obligé, jusqu'ici, de suppléer au défaut de la température de l'air, & de climat, par une serre à la façon de la Hollande, sous laquelle on fait un feu modéré, pour y entretenir une chaleur douce, & l'on a observé que, pour prévenir la sécheresse de cette plante, il lui falloit, de temps en temps, un arrosement proportionné & modéré, car le trop d'humidité lui est également nuisible ; il pourrit ses racines, les dépouille de ses feuilles & les fait périr ; la

chaleur habituelle, dans laquelle on la tient, doit être au même degré, que celle de l'ananas. Trois semaines après que le Café est levé, le jeune plant qui en provient, est bon à être transplanté : Chaque baye produit, ordinairement, deux pièces, qu'il est à propos de séparer de bonne heure.

Lorsque l'arbre à Café est malade, il transude de ses feuilles une liqueur qui attire les insectes, & ceux-ci ne l'abandonnent point, jusqu'à ce qu'il soit entièrement mort; on ne les détruit point avec des lotions, qui réussissent en d'autres cas; le mieux est de changer la terre & bien visiter les racines; après quoi, les lotions pourront être utiles. Il est presque aussi nuisible au Café, dit Miller, d'être trop à l'air, dans son pot, que d'y être mouillé sans discrétion; du moins, est-il vrai qu'en gênant un peu l'extension des racines, on oblige l'arbre à donner plus de fruits. La meilleure terre, qu'on puisse lui donner, est celle de nos potagers, ayant soin de l'entretenir meuble. On choisit toujours l'été pour le changer de pot; en le transplantant, on ménage les racines, on se contente d'en ôter les fibres malades ou endom-

magées, & de recouvrir celles qui sont trop près du pot.

L'arbre élevé de semences, donne du fruit, dès l'âge de dix-huit mois, dans les pays chauds; ce n'est qu'entre les tropiques, que le Café peut vivre en pleine terre; en vain se flatteroit-on de le laisser en plein air, durant nos belles saisons; quoiqu'il parût s'y bien porter, les feuilles tomberoient, bientôt, dans les terres, & l'arbre languiroit pendant tout l'hiver, si, même, il ne péroissoit pas. On peut faire des boutures & des marcotes de Cafier, mais elles ne profitent que lentement, & ne donnent jamais que des arbres médiocres.

Ce seroit un honneur pour le Café, dit l'Auteur anonyme d'un éloge du Café, inséré dans notre *Nature Considérée*, 1777, t. 3, de se trouver dans la quatrième éclogue de Virgile, sous le nom de *colocasía* (*mixtaque videnti colocasia fundet cacantho*). La terre vous fera présent de colocasia mêlé de l'agréable acanthe, ou branc-ursine; &, en ce cas, le Café mériteroit, par ses qualités rares, d'être compris dans le rang de tant de choses merveilleuses, dont ce Poète fait
le

le dénombrement dans cette belle éclogue, & qui devoient donner, à ce temps fortuné, le titre de *règne de Saturne renouvelé*; règne de Saturne, nommé le siècle d'or; mais, de tout ce qui peut se dire là dessus, c'est, qu'à faire le parallèle du Café & du Colocasia, ils se trouvent un peu parens. Le colocasia est une fève distinguée des autres, & qui a une qualité qui la rend stomacale. Ces circonstances conviennent au Café, qui est aussi une fève éminente, & une fève très-propre à guérir les maux d'estomac; jusquelà, il y a de la ressemblance, mais, d'autre part, le colocasia est une fève d'Egypte, & le Café est une fève d'Arabie; de plus, le colocasia est une fève, dont la racine, les feuilles & les fleurs, selon la description que Dioscoride en fait, sont différentes de celles du Café.

Il est encore vrai que le Café n'étoit point en usage sous l'Empire d'Auguste; cette plante merveilleuse de l'Asie, a demeuré assez longtemps cachée, par un fort semblable à celui de Cyrus, qui a été un grand Monarque de cette belle partie du monde. Cyrus, comme on fait, ne passa, durant plusieurs années,

que pour un simple Berger; mais, enfin, la période du véritable état de sa personne arriva; il fut reconnu pour ce qu'il étoit, & il devint le maître de l'Asie. Telle a été la condition du Café; il a été ignoré, pendant plusieurs siècles, quoiqu'il ne le fût pas dans les fables de l'Arabie Heureuse; enfin, le temps vint de le faire distinguer, ce qui arriva, dit-on, par le moyen de *Scioldré* & d'*Ardrus*; &, depuis la découverte qu'ils en firent, il a commencé à régner, & règne toujours sur les autres légumes, par ses qualités singulières. Le Café est donc devenu, depuis environ deux cents ans, le breuvage ordinaire & délicieux des peuples du Levant; l'usage en est si universel, & si nécessaire, qu'un homme, lorsqu'il se marie, est obligé de donner des assurances à sa femme, qu'elle ne manquera pas de Café avec lui.

L'Alcoran de Mahomet défend, à ses Sectateurs, aussi sévèrement, de boire du vin, que la Loi de Moïse défendoit aux Juifs de manger du cochon; mais ils n'ont pas de peine à soutenir la rigueur de l'abstinence du vin, en lui substituant le Café; ils prétendent, même, que le Café a une grande pré-

férence sur le vin, parce qu'il en a les bons effets, & qu'il n'en a pas les mauvais. S'il en faut croire les Physiciens, la chaleur naturelle opère, dans l'estomac, la distillation du vin, de la même manière qu'elle se fait dans l'alambic, en lui donnant le même degré de feu; alors, dit-on, l'esprit-de-vin se sépare, il entre dans les veines, il agite le sang, & blesse les membranes du cerveau; ce qui reste dans l'estomac, n'est plus que du vinaigre, autrement, le tartre du vin, & ce tartre, par sa résidence, peut causer, dans les reins, la gravelle; dans les intestins, la colique; dans les articulations, la goutte; effets étrangers, &, quelquefois, funestes du vin, qui, non seulement, ne se rencontrent point dans l'usage du Café, mais, de plus, qui peuvent être corrigés par le Café même, dont les excès ne sont pas à craindre, & dont toutes les impressions sont bénignes & salutaires.

Aussi, toute l'Asie fait un si grand cas du Café, qu'il semble qu'elle ait eu de la peine à se résoudre d'en faire part à l'Europe. Il y a long-temps que l'Europe tire de l'Asie des diamans, des perles, de riches étoffes

de foie, des pièces de coton travaillées finement, des porcelaines, du corail, & plusieurs autres choses, qui sont rares, & d'un grand prix; mais, comme si le Café eût été plus cher, plus précieux à l'Asie, que tout ce qu'on vient de nommer, & qu'il fût son véritable trésor, elle l'a tenu caché fort longtemps; elle gardoit tout pour elle; car, enfin, nous n'avons du Café, dans l'Europe, que depuis près d'un siècle, &, encore, à présent, on nous le fait beaucoup attendre.

Cette reine des fèves voyage, pour ainsi dire, en princesse; elle ne fait pas de longues traites: d'Yemen, où croît le café, on l'apporte à Moka, on le charge, sur des barques, pour Gedda, port de l'Arabie Pétrée; de là, on le transporte, dans des vaisseaux, & dans des galères, à Suez, autre port, qui est à l'entrée de la Mer Rouge; enfin, on charge le Café sur un grand nombre de chameaux, qui le portent au Caire, &, du Caire, on l'envoie à Alexandrie, où diverses Nations de l'Europe le vont prendre, pour en faire, dans leur pays, un commerce considérable; car on a le même empressement pour le Café, que pour le blé; on s'intéresse à

son abondance , & à son prix , comme on fait , par-tout , pour le blé , & on craint d'en manquer comme du pain , lorsqu'il devient rare & très-cher ; les nouvelles de sa rareté , & sa cherté , sont des nouvelles affligeantes pour le public.

On peut considérer la dignité du Café , par rapport à l'une des qualités de l'or , qui , étant le plus dur des métaux , a , au dessus d'eux , la prérogative de posséder une substance plus compacte , & moins corruptible. Le Café a , de même , une solidité , que n'ont point les autres fèves ; on ne sauroit l'amollir , ni en le faisant tremper , ni en le faisant cuire ; il résiste , par une dureté extrême , aux deux élémens si puissans de l'eau & du feu , & cette solidité du Café , qui ne peut être surmontée , pour l'usage , qu'en le brisant , lui sert à bien garder son trésor ; je veux dire , à conserver précieusement sa vertu balsamique , de peur qu'elle ne s'évapore avant de l'employer.

On a reconnu , en faisant chimiquement l'analyse du Café , ainsi que nous le rapporterons ci-après , qu'il y a aussi du soufre : On fait que la vertu du soufre est admirable ,

qu'il y a une huile (*l'huile est nourissante*) & qu'il y a un fel propre à raréfier les humeurs, & à délayer celles qui sont épaissies & aqueuses; fel, enfin, qui aide le sang à circuler: On assure, même, que la substance volatile a ses parties, à peu près de même grosseur, de même configuration, & de même mouvement, que sont celles des esprits vitaux.

C'est aussi une excellence du Café, que, lorsque le feu ouvre les pores de cette admirable fève, & qu'il en fait exhaler le phlegme, qui tient embarrassés les esprits du Café, il se répand un parfum singulier, qui est charmant & qui fortifie.

La fumée & la vapeur, qui font sentir ce parfum, sont si précieuses aux Orientaux, qu'ils n'en veulent rien laisser perdre dans l'air: Tandis que le Café est chaud, qu'on ne peut pas encore le prendre, ils présentent à leurs yeux, l'un après l'autre, la vapeur du Café, ce qui, disent-ils, fortifie la vue, lorsqu'elle est foible, & ils reçoivent, ensuite, cette vapeur dans leurs oreilles, où elle guérit les maux qu'on y a, & préserve de ceux qui pourroient venir.

La vertu générale du Café, est de présider sur le tempérament, quoiqu'il soit bilieux, ou mélancolique; de tempérer la masse du sang, de corriger les humeurs froides, pituiteuses & salines, de dessécher les sérosités, d'être d'un grand secours contre les incommodités qui naissent d'une réplétion universelle du corps, & d'une grosseur extraordinaire du ventre, de détacher les phlegmes pour les expulser, de guérir les rhumes, d'être un restaurant merveilleux dans un état de foiblesse, & un puissant cordial dans les défaillances : Enfin, le Café a, en général, la faculté de défendre l'intérieur du corps des eaux qui pourroient l'inonder, & de combattre les maladies qui lui viennent des membranes, des nerfs, & des esprits mal disposés.

Les vertus spécifiques & particulières du Café, sont, principalement, pour la tête & pour l'estomac; il soulage, infailliblement, tout le monde du mal de tête, quelque furieux qu'il soit; il y en a des exemples surprenans, jusqu'à voir des personnes guéries qu'on étoit prêt de trépaner, ne sachant plus que leur faire dans leurs douleurs vives

& aiguës ; l'expérience confirme , tous les jours , cette vertu céphalique du Café, lorsqu'elle est suprême ; pour moi , je n'ai ma tête en repos , & je ne me suis point délivré d'une migraine horrible , que depuis que je prends du Café , & , si je suis , quelques jours , sans en prendre , je sens mon mal revenir dans toute sa force , avec les symptômes de vomissement & de dévoiement , desquels il n'y a que le recours du Café qui puisse me guérir.

On prétend qu'il est , même , un préservatif certain contre l'apoplexie & la paralysie , empêchant qu'il ne se fasse dans le cerveau des obstructions fatales , & s'opposant à ce qu'il n'arrive des suffocations extraordinaires par de grosses fluxions qui tombent sur la gorge , causent des morts subites : Enfin , le Café tient toujours la tête en bon état , il en dissipe les nuages , & y établit une sérénité ferme & constante , dont se ressentent la mémoire & le jugement ; aussi , les Levantins , qui ont une longue expérience des vertus du Café , n'entrent point dans le Divan , sans en avoir pris , ayant éprouvé qu'ils en ont l'esprit plus net , & la mémoire

plus pré sente , pour réfléchir sur les affaires , & pour les pénétrer.

Le Café est encore merveilleux pour l'estomac ; c'est là , pour ainsi dire , son autre scène , sur laquelle il fait paroître d'autres vertus. Quand les fibres de l'estomac sont relâchés , il les resserre , par un acide qu'il tient de son amertume ; il perfectionne le chyle & absorbe les crudités ; il s'oppose aux coagulations , il dissipe les fluxions , il arrête les vomissemens dangereux , il consomme les matières morbifiques ; enfin , le Café nettoye & purge l'estomac de tout ce qui pourroit y causer de la corruption.

On a , aujourd'hui , plus besoin que jamais , du Café , à cause des vapeurs nouvelles & surprenantes dont se plaignent les hommes & les femmes. Outre celles qui viennent aux femmes , des affections hystériques , il s'est élevé d'autres , communes à l'un & à l'autre sexes , lesquelles on ne connoissoit pas , autrefois ; elles sont excitées par une infinité de liqueurs nouvellement inventées , & que la volupté a mises à la mode , le rosiolis , les ratafiats , l'eau de mille-fleurs , & tant d'autres , ne se prennent pas impunément.

Toutes ces compositions délicieuses se font bien payer du plaisir qu'on a de les boire; elles élèvent d'étranges vapeurs, dont les symptômes sont cruels, & dont on craindroit davantage les suites, sans le pouvoir, qu'a le Café de surmonter ces vapeurs & de les abattre.

Le Café fait du bien à toute sorte de personnes; il purge les reins de cette matière gravelleuse, qui peut causer la pierre; il soulage beaucoup les goutteux, étant capable de résoudre ces nodosités qui leur mettent les fers aux pieds & aux mains. Le Café est utile à ceux qui parlent en public, à ceux qui voyagent & à ceux qui relèvent de maladie; ceux-là en ont la mémoire plus sûre, leur voix plus forte & leur action plus libre; les autres fatiguent avec moins de peine & souffrent moins du changement d'air & de la mauvaise nourriture, & ces derniers reprennent plutôt leurs forces, leur premier visage & leur embonpoint; quelquefois, même, le Café leur fait du bien par avance, les guérissant de la fièvre, que les remèdes n'avoient pu vaincre.

Après ce que je viens d'établir des mer-

veilles du Café, on conçoit aisément que, si l'Arabie Heureuse, qui est sa patrie, n'avoit pas le titre d'heureuse, cette incomparable fève le lui procureroit; elle le lui augmente, au moins, pas les grands avantages qu'en reçoit le genre humain. Je tiens aussi que, si Pythagore eût connu l'excellence miraculeuse du Café, il se seroit bien gardé de faire ce préjudice aux hommes, de le comprendre dans sa défense, si fameuse, des fèves: *Abstenez-vous des fèves*. Il y auroit eu, assurément, une exception privilégiée pour l'usage de celle du Café.

Les connoisseurs disent que, pour avoir du bon Café, il faut prendre du dernier venu, comme étant le plus frais, car son suc se dessèche à mesure qu'il vieillit; il faut aussi que la fève soit pleine & bien nourrie, & que sa couleur soit d'un jaune foncé; enfin, le plus léger est le meilleur.

On doit regarder comme une fable ce que quelques-uns disent, qu'il faut que le Café ait passé par le feu, pour amortir son germe, avant de nous être envoyé. Sa vertu égale dans l'Europe comme dans l'Asie, réfute cette erreur; de plus, on reçoit, souvent, du

Café avec sa première écorce, laquelle le feu n'auroit pas laissée, &, cette première écorce ôtée, la couleur n'est pas différente du Café, qui n'a que la seconde.

Pour ce qui est de la préparation, elle dépend, principalement, de la torréfaction, qui en est le grand article; elle doit se faire avec un feu de braise sans flamme. La braise du charbon est la meilleure, elle est plus vive, & avance davantage la coction, &, par ce moyen, elle diminue la perte qui arrive par l'exhalaison: Il faut agiter continuellement les fèves, & les tourner, toutes, jusqu'à ce qu'elles soient d'une couleur tannée un peu obscure. Si le Café étoit trop rôti, il y auroit une grande privation de ses esprits, &, s'il ne l'étoit pas assez, il y en auroit encore une partie engagée dans la matière.

Les fèves, tirées de dessus le feu, doivent être tenu couvertes. On les doit aussi laisser un peu refroidir, autrement, elles empâteroient le moulinet, où on les met pour être brisées; il est bon de passer la farine dans un tamis, pour en séparer le son; un quart-d'once de cette farine suffit pour deux tasses; &, afin de ne pas s'y méprendre, il est

bon d'avoir une petite mesure, ou d'argent, ou de fer blanc. Plusieurs se servent de cafétières du Levant, lesquelles on nomme de quatre métaux; mais, comme elles sont de cuivre, & sujettes à être détamées & à faire du vert-de-gris, qui est un poison fort dangereux, le plus sûr & le plus propre, est d'avoir une cafetière d'argent. L'ébullition ne doit point passer la troisième partie d'un quart-d'heure, car, si elle dure davantage, il s'échappe plusieurs parties volatiles: Prenez garde, dans l'ardeur de l'ébullition, que l'écume, exaltée, ne sorte de la cafetière, car ce seroit du Café perdu, du Café insipide, & qui est privé de sa force & de sa bonté.

L'eau est le véhicule du Café, comme le vin est celui du *quinquina*; l'eau de rivière est meilleure que celle de fontaine, & l'eau de la Seine l'emporte sur celle des autres rivières, parce qu'elle est un peu purgative: Enfin, si on ne prend pas le Café par amusement, comme on le fait, ordinairement, avec les femmes, mais par un motif sérieux de santé, il faut prendre le Café en Café, je veux dire, sans sucre; car, autrement, le Café n'est plus un simple, mais un mixte: De

plus, le sucre échauffé, & lui emporte son amertume, qui est le principe de ses meilleurs effets; ce n'est plus aussi du Café, c'est du sirop : Il vaudroit autant employer ce sucre à faire des dragées de Café, comme on fait des pastilles ambrées de chocolat. Le Café doit être pris, comme potable, sans y rien mêler; il faut encore en séparer le marc, en le précipitant au fond avec quelques gouttes d'eau froide, car le marc est la lie, & la partie grossière du Café, qui peseroit sur l'estomac, & lui feroit beaucoup de mal. On ne doit donc prendre que la teinture du Café, une teinture simple & toute pure, & cette teinture étant bien faite, est merveilleuse, car elle ne contient que les parties les plus sensibles, les plus douces & les plus sulfureuses de cette fève si salutaire, à la réserve de quelques corpuscules ignés, qui volatilisent ses parties de quelques particules arides, qui font la faveur de cette teinture & de quelques substances terrestres, qui servent à lier la matière volatile, & à lui donner une consistance. On doit boire cette teinture du Café la plus chaude que l'on pourra, & à plusieurs reprises & gorgées, comme on voit boire les

oiseaux dans leur petit abreuvoir. Il me semble que les tasses de coco sont fort propres à cela, car les bords de ce bois des Indes ne prennent pas tant de chaleur, que les porcelaines; elle demeure toute entière dans le Café pour sa perfection.

Il ne faut pas oublier, ici, de répondre à l'accusation qu'on forme contre le Café, en disant qu'il empêche de dormir: Le Café est semblable au caducée de Mercure (*dat somnos, adimitque. ÆNEID. 4*). Il fait dormir & il réveille, &, comme cette double propriété ne fait point de tort au caducée de Mercure, elle n'en fait point aussi au Café. J'éclaircis la matière dans trois sujets différens, à l'égard de ceux qui sont dans un assoupissement qui tend à la léthargie; si le Café les tire de cet état, & les tient éveillés, ce n'est pas là les empêcher de dormir, c'est les empêcher de périr. Ce qui se fait, alors, n'est point un mal, c'est un remède, c'est une force pour la vie.

2°. A l'égard de ceux qui souffrent une grande agitation d'esprit, agitation causée par une cruelle migraine, ou par quelque autre mal violent; si le Café intervient, c'est

pour calmer l'orage, & pour remettre les esprits dans leur situation, état qui, pour lors, est suivi d'un sommeil doux & tranquille, que le Café lui a procuré.

Enfin, à l'égard de ceux qui ne sont ni léthargiques, ni tourmentés de migraine, s'il arrive qu'ayant pris du Café, ils ne s'endorment pas dans le lit, ce n'est pas une insomnie, c'est une veille; ce n'est pas empêcher le sommeil, c'est rendre le sommeil non nécessaire; les pores du cerveau, que le Café tient ouverts, donnent un grand passage aux esprits, qui, étant formés, n'ont pas besoin de sommeil pour les faire naître. Employons, ici, le sens d'une fable: Junon avoit, dit-on, une petite corne d'huile, dont deux ou trois gouttes faisoient vivre deux ou trois mois sans manger: Accusera-t-on cette petite corne d'empêcher de manger, lorsqu'elle ôtoit le besoin de manger? C'est là la perfection véritable du Café; il ne combat pas, alors, le sommeil, mais il en est un supplément, il ne cause pas les inquiétudes & les peines de ne pas dormir, mais il met dans un état de force & de vigueur, où la nuit devient le jour, où l'on peut agir & travailler avec

une disposition plus aisée, & plus vive, que celle qu'on attendoit du sommeil.

J'ai commencé, dit l'Anonyme, par un passage de Virgile, je finis par un autre passage de ce grand Poète : *verè fatis fatis est*. On sème, disoit-il, les fèves dans le printemps ; je dis, à la gloire du Café, cette merveilleuse fève, qu'elle fait, elle-même, un printemps dans la vie de l'homme, à qui elle forme une santé toujours fraîche & fleurie, & dans laquelle on se plait, & on jouit commodément de soi-même. Pour conclusion, on peut dire que le Café, par son excellence & par sa vertu, telle que je le viens de représenter, est préférable à l'usage du thé, autant que le fruit l'emporte sur la feuille, & au chocolat, autant que le simple est plus naturel que le composé.,,

L'Académie royale des Sciences a fait l'analyse du fruit du cafétier, qui est la seule partie en usage ; trois livres de Café étant torréfiées comme il convient, se sont trouvé diminuées de la quatrième partie de leur poids ; on a fait bouillir légèrement deux livres quatre onces de ce Café, ainsi brûlé & réduit en poudre, dans douze livres d'eau limpide ;

cette décoction, séparée du marc, versée par inclination, & distillée, lentement, au bain de vapeur, a donné six livres & neuf onces de liqueur limpide, qui étoit, d'abord, insipide, qui a donné, ensuite, des marques d'un peu d'acide, &, enfin, d'un acide violent. La masse qui est restée dans l'alambic, réduite à la consistance d'un extrait solide, pesoit dix-sept onces, deux gros, laquelle étant distillée par la cornue, a donné cinq onces, un gros, soixante grains de liqueur acide; deux onces, trois gros, trente grains de liqueur âcre, ou alkaline, avec une portion de sel volatil urineux; une once, cinq gros & demi-grain d'huile d'une consistance épaisse.

La masse noire, qui est restée dans la cornue, raréfiée & spongieuse, pesoit quatre onces, un demi-gros, laquelle, étant calcinée pendant plus d'onze heures, soit au feu de réverbère, soit dans le creuset, est demeurée encore noirâtre; elle a répandu de la fumée & de la flamme pendant tout le temps, & elle a été réduite à une once trois gros; étant ainsi calcinée, on en a retiré, par la lixiviation, sept gros, soixante-dix grains de sel alkali-fixe, qui avoit l'odeur & le goût de soufre. La

perte des parties dans la distillation à la cornue, a été de trois onces, fix gros, quarante-huit grains, &, dans la calcination, les parties qui se sont évaporées en fumée & en flamme, ont été de deux onces, cinq gros, trente-six grains.

Il est clair, par l'analyse de cette teinture, qu'une demi-once de Café brûlé contient un gros, soixante-huit grains, d'un extrait épais, cinquante grains, environ, de sel acide, huit grains de sel volatil urinaire, treize grains d'huile, qui approche de la consistance de la graisse; huit grains de sel fixe, & quatre grains de cendre, ou de terre; mais la poudre, tirée après la décoction, & bien séchée, pesoit seulement, vingt-trois onces, fix gros, &, par conséquent, il y a plus de douze onces de cette poudre dissoute dans la décoction.

Ensuite, cette poudre, qui faisoit le marc après la décoction, étant distillée dans la cornue, il est sorti cinq onces, un gros, quarante grains de liqueur, qui a donné des marques d'un pur acide, & de beaucoup plus d'alkali : Six onces, sept gros, trente-six grains, d'huile épaisse & de la consistance de la graisse, trente-huit grains de sel vola-

til. On a retiré de la cornue six onces, quatre gros, d'une masse noire, laquelle étant calcinée pendant huit heures, a laissé quatre gros, vingt-quatre grains de poussière d'un gris cendré, dont on a retiré, par la lixiviation, vingt-quatre grains d'un sel qui n'étoit pas purement alkali, mais salé; ainsi, les parties qui se sont dissipées & perdues dans la distillation, égalent le poids de cinq onces, vingt-cinq grains, &, dans la calcination, cinq onces, sept gros, quarante-huit grains.

On peut conclure de ces analyses du Café, que sa vertu dépend, principalement, d'une huile épaisse empyreumatique, mais qui se raréfie très-fort, & qui s'est chargée de particules de feu, en le torrifiant avec une portion assez considérable de sel volatil urinaireux.

Les bons effets du Café dépendent, en partie, du choix des grains; on préfère, dans les Cafés de nos Îles, les grains petits & verdâtres, à ceux qui sont plus gros, & presque blancs; ceux-ci ont une meilleure odeur. M. Otter rapporte que les Orientaux font peu de cas du *Café de Java*, & qu'ils lui préfèrent celui de nos Îles Françaises; il est, en effet, meilleur pour le goût, & plus beau à

l'œil, imitant celui de Moka pour le volume & la figure du grain, aussi-bien que pour la couleur, quand il est bien choisi : Cet Auteur ajoute que notre Café a beaucoup perdu du goût de terroir qu'il avoit ci-devant, & l'on est persuadé qu'il deviendra meilleur, à mesure que les arbres vieilliront.

Prosper Alpin dit que les Egyptiens en boivent pendant tout le jour, mais qu'ils en prennent, le matin, à jeun, de très-chaud, en l'avalant par gorgées ; il mettent bouillir, dans vingt livres d'eau, une livre & demie de grains de Café mondé de son écorce, & rôti au feu ; il y en a qui, après avoir pulvérisé la graine rôtie, ne la laissent pas infuser, mais la font bouillir jusqu'à réduction de moitié, puis la passent & la gardent dans des pots de terre bien bouchés, d'où ils en tirent, à chaque fois, ce qu'ils veulent consommer, mais elle doit avoir perdu tout son parfum.

Les Arabes prennent le Café presque aussitôt qu'il a été bouilli, sans le laisser reposer, toujours sans sucre, & dans de fort petites tasses ; il y en a, parmi eux, qui enveloppent la cafetière d'un linge mouillé, en la retirant

du feu, ce qui fait, d'abord, précipiter le marc du Café & rend la boisson plus claire; il se fait aussi, par ce moyen, une crème au dessus; &, lorsqu'on verse dans les tasses, il fume davantage & forme une espèce de vapeur grasse, que les Arabes se font un plaisir de recevoir, à cause des bonnes qualités qu'ils lui attribuent.

Les gens de distinction de ce pays-là ont une autre manière qui leur est particulière; ils ne se servent point de la fève du Café, mais, seulement, des écorces, ou coques, en la manière suivante : On prend l'écorce de Café parfaitement mûre; on la brise, & on la tient dans une petite poêle, ou terrine, sur un feu de charbon, en la tournant, pour qu'elle ne se brûle pas, mais qu'elle prenne seulement un peu de couleur; en même temps, on fait bouillir de l'eau dans une cafetière; quand l'écorce est prête, on la jette dedans, & on laisse bouillir le tout, comme le Café ordinaire. La couleur de cette boisson est semblable à celle de la meilleure bière d'Angleterre, il n'est pas nécessaire d'y mettre du sucre, parce qu'il n'y a aucune amertume à corriger, qu'au

contraire, on y sent une douceur agréable; cette boisson s'appelle *Café à la Sultane*, on en fait un grand cas dans tout le pays; on tient ces écorces dans des lieux fort secs & bien fermés, parce que l'humidité leur donne un mauvais goût.

Pierre della Vallée dit, que les Turcs prennent toujours le Café très-chaud, après le repas, & qu'ils mangent, en même temps, de la graine de melon. Thevenot rapporte que quelques-uns mettent, dans le Café, des clous de girofle & des grains de petit cardamome, & d'autres, du sucre, mais que ces mélanges en altèrent la vertu & la salubrité.

Selon Prosper Alpin, ceux des Egyptiens, qui usent d'écorces du Café, en mettent beaucoup moins que ceux qui emploient la graine même; ils en mettent, les uns, six onces, les autres, neuf, pour vingt livres d'eau de fontaine, qu'ils font bouillir & réduire à la moitié; ils en avalent, le matin, à jeun, goutte à goutte un verre, ou même plus; on en prend, pour chaque personne, environ le tiers d'une cuiller à bouche, que l'on jette dans un grand verre d'eau bouillante; on y ajoute un peu de sucre, &, après l'avoir

laissé bouillir un moment, on verse dans les tasses.

Le Café récemment cueilli, puis brûlé & bouilli ensuite, donne une liqueur plus gracieuse que celle du Café sec. Miller dit en avoir fait avec du Café élevé en Angleterre, qu'elle surpassoit notre meilleur Café Moka, & que cette différence, par rapport au grain sec, ou récent, s'observe de même en Amérique.

Après avoir rapporté, dans l'éloge du Café, le sentiment d'un anonyme, nous croyons devoir, ici, dire ce que nous en pensons; il est certain que le Café, pris en infusion, anime & purifie le sang; il est très-bien indiqué, pour les vents, la galle, le scorbut, les obstructions, les rétentions des règles, diverses indispositions de la matrice, les maladies froides du cerveau, l'assoupissement, la tristesse, la migraine, pour faciliter la digestion, prévenir la goutte & l'hydropisie; on en reçoit la vapeur par les yeux, pour en détourner les fluxions, & par les oreilles, pour dissiper les vents & les brouillemens; le Café est même employé pour la pierre, la suppression d'urine, la dysenterie, la lienterie,

rie, les échymoses; il ôte la mauvaise odeur de la sueur, & celle des médicamens dépilatoires; quelques Auteurs ne craignent point de le conseiller généralement, pour remédier à l'ébullition du sang, à l'abattement des forces, &c. Il peut être utile à ceux qui mangent beaucoup de fruits. Le P. Malebranche rapporte qu'un homme tombé en apoplexie, fut guéri par plusieurs lavemens de Café. Certains Physiciens ont prétendu qu'une grande partie de ses propriétés ne sont que les effets de l'eau chaude, qui sert de véhicule au Café; car, disent-ils, lorsqu'on mange le Café à sec, l'on n'éprouve point la même vivacité dans les esprits, que lorsqu'on prend la même poudre de Café bouillie dans de l'eau; chacun peut aisément se convaincre du contraire.

Au reste, les avis sont très-partagés sur le Café, & le plus grand nombre de Médecins en blâme l'usage habituel. Il y a des personnes qui en contractent une espèce de tremblement; d'autres sont devenues sujettes à des maux de tête, qui les rendoient inhabiles à tout, & qui n'ont cessé qu'après une privation absolue du Café. On voit des gens,

que cette boisson jette dans des veilles continuelles, qui les font dépérir; peut-être aussi n'ont-ils pas été assez réservés sur son usage, & sur le temps de le prendre: Pour l'ordinaire, ce sont des tempéramens, ou sanguins, ou mélancoliques, ou tous deux ensemble. On observe que les caractères pesans, féroceux, sédentaires, dont les alimens sont grossiers, & qui ne font pas usage de liqueurs spiritueuses, se trouvent bien de prendre beaucoup de Café; tels sont les Turcs, encore ne le prennent-ils qu'après l'opium, ou après avoir mangé. Les plaisirs du Serrail, & l'opium, peuvent même leur rendre cette boisson nécessaire.

Hoffman & Schultz disent que c'est l'usage du Café, qui a rendu le pourpre milliaire si fréquent, particulièrement à la suite des couches, à cause que cette boisson met trop le sang & les humeurs en mouvemens.

Il est certain que le Café à l'eau détermine plus abondamment toutes les espèces d'hémorragies, & empêche, plus ou moins, d'aller à la selle; pris au lait, ou à la crème, il fait aller plus fréquemment, & avec moins de peine, à la garde-robe; mais il y a peu

de boiffons qui affectent plus fingulièrement la lympe, que cette combinaison du Café avec le fucre & la crème, & qui produifent un effet fi prompt. Non feulement, elle occafionne, tôt ou tard, les fleurs blanches, mais, quand on en a habituellement, il eft fort ordinaire de fentir cet écoulement augmenter, prefque dans l'inftant où l'on prend du Café à la crème : S'il y a des mères affez vigoureufes pour ne pas contracter cette infirmité, on voit, quelquefois, leurs filles y être fujettes dès l'âge de dix ou douze ans.

Simon Pauli dit que le grand ufage du Café énerve le corps & l'efprit même, en defléchant infenfiblement par l'abondance de fon foufre; cependant, une thèfe, foutenue fous M. de Juffieu, regarde l'ufage du Café comme très-convenable aux perfonnes ftudieufes. M. Cofnier, ancien Médecin de la Faculté de Paris, a fait foutenir une Thèfe, qui affûre que cette boiffon eft falutaire à tout âge & à toute forte de tempéramens, dans l'un & l'autre fexes. Au refte, il peut arriver, comme dans les meilleures chofes, que l'habitude & l'excès le rendent

inutile, & même préjudiciable. Chacun doit consulter ses dispositions, & se priver du Café, dès qu'il en aperçoit quelques mauvais effets.

Quand on prend le Café par remède, comme pour la migraine, il est utile d'en prendre, d'abord, pendant un mois entier, tous les matins, ensuite, deux fois par semaine, après quoi une fois.

M. Loob fait un grand cas des vertus du Café : En lisant, dit Loob, l'Histoire des plantes de Ray, j'y remarque ce passage : *Non nullos novi meorum à nephritide cruciatos, qui nullum incommodum inde ampliùs persenserunt, postquam potum Coffæ satis, magnâ copiâ quotidie assumpsere.* (*Hist. plant. pag. 83*). Comme j'étois fort tourmenté, depuis long-temps, des douleurs de la pierre, je résolus d'essayer ce remède, & de prendre, chaque jour, la valeur d'une demi-pinte d'excellent Café. Je commençai de faire usage de cette boisson, en 1722, &, depuis ce temps-là, jusqu'en 1738, je ne me rappelle plus d'avoir eu plus de deux accès de néphrétique, encore étoient-ils beaucoup plus supportables que ceux que j'avois eus auparavant.

On prépare le Café de différentes façons, soit pour boisson, soit comme aliment.

1^o. *La préparation du Café en boisson.* On fait brûler, ou rôtir, le Café dans une poêle de terre vernissée; pendant qu'il est sur le feu, on l'agite, sans cesse, avec une spatule, ou cuiller de bois, ou bien en remuant la poêle, jusqu'à ce qu'il soit d'un violet tirant sur le noir; puis on le réduit en poudre, avec un moulin, qui ne sert qu'à cet usage. On fait bouillir de l'eau dans une cafetière; quand cette eau bout, on la retire un peu du feu, pour y jeter environ une once de cette poudre sur une livre d'eau, on remue, en même temps, l'eau avec une cuiller, tant pour mêler le Café, que pour empêcher que la liqueur ne sorte de la cafetière, ce qui ne manqueroit pas d'arriver; quelques-uns y jettent un peu d'eau froide, pour arrêter la forte ébullition; il est même à propos de retirer une tasse d'eau avant de mettre la poudre dans la cafetière; on y renverse cette eau, à différentes fois, pour abattre le Café à mesure qu'il monte; on remet, ensuite, la cafetière au feu, où on la laisse près d'un quart-d'heure, en-

suite, on la retire, pour laisser éclaircir la liqueur; quand elle est claire, on la verse, bien chaude, dans des tassès, & on la boit, après y avoir mis du sucre pour corriger l'amertume, qui est désagréable à ceux qui n'y sont pas habitués : Lorsque le Café a bouilli, il faut toujours le tirer au clair, si on veut le garder; alors, même, plus on le fait chauffer, plus il perd de sa qualité; il ne fait que noircir & devenir foible. Pour bien clarifier le Café, on peut y jeter un petit morceau de sucre, ou, plutôt, un peu de corne de cerf en poudre, ce qui opère promptement.

On fait d'excellent Café, en le mettant, moulu, dans une cafetière d'argent échauffée, y versant, ensuite, de l'eau bouillante, &, remuant bien avec une cuiller, on le verse, aussi-tôt qu'il est reposé; de cette façon, il n'est point âcre, & il a beaucoup de parfum; il faut mettre la dose un peu forte.

2°. *Le Café à la grecque.* Pour faire le Café à la grecque, il faut mettre dans une chausse un peu claire, la quantité de Café réduite en poudre, qu'on juge nécessaire,

& vider par dessus la quantité nécessaire d'eau bouillante, laisser le tout reposer, & servir très-chaud. Si on n'a point de chauffe, lorsque l'eau sera bouillante dans la cafetière, y jeter la poudre, la remuer avec une cuiller, laisser reposer près du feu, & tirer au clair.

En suivant, exactement, ce procédé, on verra, sur la surface de la liqueur, l'huile sur-nager, & le Café sera aromatisé. Lorsqu'on fait bouillir le Café, l'huile essentielle s'évaporerait; que fera-ce donc, quand on fera rôtir le grain à grand feu? Le Café trop brûlé a un goût amer, fort, & il échauffe prodigieusement.

Dans les grandes Maisons; on a coutume de le clarifier avec la colle de poisson; la liqueur, il est vrai, est plus agréable à la vue; mais cette colle s'est unie avec l'huile essentielle, se l'est appropriée, & en a dépouillé le Café; cependant, c'est sa seule partie aromatique & agréable.

3°. *Préparation du Café non brûlé.* Cette préparation consiste à tirer la teinture du Café, comme on tire celle du thé. Prenez un gros de Café en fèves, & bien mondé de son écorce; faites-le bouillir, pendant

un demi-quart-d'heure , au plus , dans un demi-septier d'eau ; retirez , ensuite , du feu cette liqueur , qui aura pris une belle couleur brune , & , après l'avoir laissé reposer un peu de temps , vous la boirez , chaude , avec du sucre ; on peut encore employer une deuxième & troisième fois le même Café , dont on s'est déjà servi.

4°. *Café à la Sultane.* Nous en avons rapporté le procédé dans le cours de cette Dissertation.

5°. *Nouvelle préparation du Café.* Gardez , chaque jour , le marc de votre Café , faites-le bien sécher à l'air , & conservez-le dans un lieu sec ; lorsque vous en aurez une certaine provision , mettez-le dans un creuset , que vous exposerez à un feu de calcination , afin que ce marc puisse être réduit en cendres très-blanches ; vous conserverez ces cendres dans une boîte de buis , bien fermée , & dans un endroit qui ne soit point humide ; quand vous voudrez en faire usage , voici le procédé qu'il faudra suivre : Vous prendrez le marc de votre dernier Café ; sur trois livres de marc , vous mettrez trois cuillerées de cendres , dans une pinte d'eau , vous ferez bouillir , le tout ,

à bouillons lents, une petite demi-heure, après quoi, vous laisserez refroidir & reposer; vous filtrerez au papier cette liqueur, qui fera très-claire, & qui prendra la place de l'eau simple, que vous aviez employée à faire votre Café. Si les opérations énoncées ont été bien faites, en mettant, dans cette liqueur, la dose du Café ordinaire, vous aurez une boisson beaucoup plus forte, & plus agréable. Tous ces petits soins paroîtront, peut-être, embarrassans, mais on assure que les gourmets n'auront pas lieu de s'en repentir.

6°. *Crème du Café.* Mettez une pinte de crème dans une casserole, avec un morceau de sucre, & deux cuillerées de Café moulu; faites bouillir le tout, puis l'ôtez du feu; prenez, ensuite, deux ou trois gesiers de volaille, ouvrez-les, ôtez-en la membrane intérieure & la hachez, mettez-la dans un go-belet, ou autre vaisseau, avec un verre de votre crème de Café, près du feu, ou sur de la cendre chaude: Ce mélange fait, jetez-le dans le reste de la crème de Café, & passez, promptement, le tout, deux ou trois fois, par l'étamine; placez, ensuite, votre plat sur la cendre chaude, mettez-y la crê-

me & la couvrez d'un autre plat avec du feu dessus; lorsque la crème sera prise, vous la mettrez dans un lieu frais, & la servirez pour entremets, chaude ou froide; vous pourrez aussi la servir à la glace.

7°. *Autre façon.* Prenez du Café ce qu'il en faut pour quatre bonnes tasses, faites-le bouillir dans une cafetière, avec de l'eau; quand il sera reposé, tirez-le au clair, mettez-le, ensuite, avec une chopine de crème & un quarteron de sucre, faites-le bouillir & réduire à moitié, délayez-y quatre jaunes d'œufs, & plein une cuiller à Café de farine; passez votre crème au tamis, & la faites cuire au bain-marie : Cette crème est aussi saine qu'agréable.

8°. *Cannelons glacés de Café.* Pour faire six cannelons, pesez deux onces d'eau, vous mettrez cette eau dans une cafetière; lorsqu'elle bouillira, vous y jetterez, au moins, six onces de Café, pour en faire du Café, comme à l'ordinaire; quand il sera fait, bien reposé & tiré au clair, vous le mettrez dans de la crème, que vous aurez fait bouillir, auparavant, avec une livre de sucre; vous mesurerez votre crème avant de

la faire bouillir, il en faut la mesure de quatre cannelons; faites bouillir la crème avec le Café & le sucre, jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers, en la tournant toujours sur le feu; vous la mettrez, ensuite, dans une terrine, jusqu'à ce que vous le fassiez prendre à la glace.

9°. *Fromage glacé de Café.* Faites du Café comme à l'ordinaire; il en faut prendre six onces par chopine d'eau; lorsqu'il sera bien reposé, & tiré au clair, prenez une pinte de crème, qui puisse aller sur le feu; après avoir fait un bouillon, mettez-y environ une livre de sucre, & le Café que vous aurez tiré au clair; faites faire cinq ou six bouillons, en remuant toujours; vous mettrez, ensuite, votre crème dans une sablotière, pour la faire prendre à la glace.

10°. *Gaufres de Café.* Mettez dans une terrine un quarteron de sucre en poudre, deux œufs frais, une bonne cuillerée de Café passé au tamis; mêlez le tout ensemble, en y mettant, peu à peu, de la crème double, jusqu'à ce que votre pâte soit de bonne consistance, sans être ni trop claire, ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la

cuiller; faites chauffer le gauffrier sur un fourneau, & frottez-le, des deux côtés, avec de la bougie blanche, ou du beurre, pour le graisser; vous y mettrez, ensuite, une bonne cuillerée de votre pâte, fermez le gauffrier pour le mettre sur le feu; après l'avoir fait cuire d'un côté, vous le retournez de l'autre; lorsque vous croyez que la gauffre est cuite, vous ouvrez le gauffrier, pour voir si elle est de belle couleur dorée, & également cuite; vous l'enlèverez, tout de suite, pour la poser sur un rouleau; appuyez la main dessus, pour lui faire prendre la forme du rouleau, laissez-y jusqu'à ce que vous en ayez fait une autre de la même façon; pendant qu'elle cuit, vous ôtez celle qui est sur le rouleau, & vous y mettez, à mesure, celle que vous retirez du gauffrier; lorsqu'elles seront toutes faites, vous mettez le tamis, où sont les gauffres, à l'étuve, pour les tenir séchement, jusqu'à ce que vous les serviez.

II^o, *Glace de Café*. Faites bouillir deux ou trois bouillons, six onces de Café, avec une chopine d'eau; lorsqu'il sera reposé, vous le tirerez au clair, & vous le mettrez

bouillir avec trois demi-septiers de bonne crème, & trois quarterons de sucre, vous le ferez bouillir, en le remuant toujours, jusqu'à ce que votre crème soit diminuée d'un tiers; vous l'ôtez du feu, pour le mettre dans une terrine, jusqu'à ce que vous le fassiez prendre à la glace.

12°. *Mousse de Café.* Faites du Café comme à l'ordinaire; prenez-en six onces, que vous mettrez dans une chopine d'eau; laissez-le reposer, au moins, une bonne heure, avant de le tirer au clair; vous y mettrez six jaunes d'œufs frais, que vous y démêlerez sans le remettre sur le feu; ajoutez-y trois demi-septiers de crème, & une livre de sucre, mêlez bien le tout ensemble, &, lorsque le sucre sera fondu, vous finirez vos mousses. Nous n'avons rapporté tous ces différens procédés, que pour ne rien laisser désirer à nos Lecteurs sur le Café; nous en ferons de même dans nos différentes dissertations sur les plantes alimentaires.

Le Café en fève est susceptible de prendre toutes les odeurs des corps qui l'environnent, & l'humidité lui est très-pernicieuse; la meilleure manière de le conserver, est de le te-

nir suspendu dans un sac, & attaché à quelques poutres d'un grenier, ou de tel autre endroit, où il règne un grand courant d'air; le Docteur Harmand, Médecin de Nancy, grand amateur de Café, avoit soin de le tenir, ainsi suspendu, pendant cinq ou six ans, & il n'en faisoit usage qu'après ce laps de temps; il étoit, pour lors, aussi bon que le Café Moka.

L'Abbé Rosier dit avoir fait nombre d'expériences, pour parvenir à enlever, à certains Cafés, le goût, qu'on nomme, vulgairement, *mariné*; une seule, dit-il, lui a passablement réussi; elle consiste à le jeter dans l'eau bouillante, l'y laisser quelques minutes, la vider, & exposer ce grain au grand soleil, ou dans une étuve, ce qui vaut encore mieux, enfin, de le conserver suspendu; le même procédé est utile pour les Cafés verts.

On supplée, quelquefois, au Café; on emploie, en sa place, ou du seigle brûlé, ou des racines de chicorée coupées par morceaux, aussi brûlées, ou, même, des pommes de terre; on prépare, pour cet effet, ces dernières de la manière suivante: Il faut pren-

dre une certaine quantité de pommes de terre, ou patates, que l'on fera bouillir pendant très-peu de temps, afin d'en pouvoir ôter la peau avec facilité; dès qu'elles seront refroidies, on les coupera en tranches assez minces, qu'il faut étendre sur une planche de chêne, ou sur une plaque de fer, pour les faire sécher commodément dans un petit four, tel que celui qui est au dessus de nos poêles : On tourne ces morceaux de pommes de terre, pour les faire mieux dessécher, & lorsqu'on y est parvenu, ils sont propres à l'usage auquel on les destine, ou, pour les conserver, ou les torréfier; ensuite, on les brûle, comme le Café ordinaire, sans excès, & on les réduit en poudre au moulin; il faut mettre un blanc d'œuf sur huit tassés de cette poudre, pour donner une sorte de consistance aux pommes de terre moulues; la boisson se prépare, comme le Café, avec du lait & du sucre; elle est extrêmement saine, n'échauffe point comme le Café, & paroît beaucoup plus analogue à notre climat & à notre constitution.

La troisième espèce de Café est le Café à panicule. *Cofea paniculata*. *Cofea ramis qua-*

drangularibus; foliis angulatis, ovato oblongis, acutis, corollis quadrifidis. Aublet, 125, &, par les Garipous, vova virouga. Le tronc de cet arbre s'élève à sept ou huit pieds, sur cinq à six pouces de diamètre; son écorce est grifâtre, ridée & gercée; son bois est dur & blanchâtre; à mesure qu'il se prolonge, il pousse des branches opposées, rameuses, noueuses, à quatre angles; les rameaux sont garnis, à chaque nœud, de deux feuilles opposées & disposées en croix; elles sont vertes, lisses, entières, luisantes, fermes, ovales, terminées par une longue pointe; les plus grandes ont huit pouces & demi de longueur, sur trois & demi de largeur, leur pédicule est court; entre la naissance des deux pédicules opposés, il y a, de chaque côté, une stipule large & aiguë, qui tombe bientôt après le développement des feuilles; les fleurs naissent, à l'extrémité des rameaux, sur une panicule, dont la tige & les branches sont à quatre angles; le calice est très-petit, d'une seule pièce, évasé à son limbe, qui est marqué de quatre petites pointes; la corolle est blanche, monopétale, attachée sur l'ovaire autour d'un disque; son tube est long, par-

tagé en quatre tubes larges & aigus ; les étamines sont, au nombre de quatre, placées sur la paroi interne, & moyenne, du tube, au dessus de ses divisions ; leur filet est court, l'anthère est longue & a deux bourses, qui s'ouvrent en deux valves. Le pistil est un ovaire, qui fait corps avec le calice ; il est couronné d'un disque, du centre duquel sort un stil terminé par un stigmate à deux lames bleuâtres ; l'ovaire devient une baie bleuâtre, d'une substance charnue, qui contient deux semences appliquées l'une contre l'autre, marquées d'un sillon longitudinal ; souvent, il y a une des semences qui avorte. Les fleurs de cet arbrisseau exhalent une odeur, qui a beaucoup de rapport à celle de la jacinthe cultivée.

Cette espèce est représentée dans l'Histoire des plantes de la Guyane Française, par M. Aublet, pl. 58 ; elle croît, naturellement, dans les grandes forêts de la Guyane, qui s'étendent sur les bords de la crique des galibis.

La quatrième espèce est le Café de la Guyane. *Cofea Guianensis*, *Cofea Floribus quadridis*, *baccis exiguis*, *violaceis*, *dispermis*.

Aublet, 130. Cet arbrisseau pousse de sa racine une tige ligneuse, noueuse, branchue, & rameuse, qui s'élève à un ou deux pieds; ses branches & ses rameaux sont garnis, à chaque nœud, de deux feuilles opposées & disposées en croix; celles-ci sont vertes, lisses, fermes, luisantes, entières, ovales & terminées en pointe; leur pédicule est très-court; dans l'intervalle d'un pédicule à celui qui est opposé, il y a une petite stipule longue, pointue, roide & verte, au dessous de laquelle est une côte saillante, qui s'étend d'un nœud à l'autre; les plus grandes feuilles ont deux pouces de longueur sur neuf lignes de largeur. Les fleurs naissent, à l'aisselle des feuilles, plusieurs ensemble; elles sont petites & blanches; le calice est d'une seule pièce, qui se divise, à son limbe, en quatre lanières roides & aiguës; la corolle est monopétale, attachée sur l'ovaire autour d'un disque; son tube est long de deux lignes, son pavillon est partagé en quatre lobes aigus; les étamines sont, au nombre de quatre, placées à la paroi interne & inférieure du tube, au dessus de ses divisions; leurs filets sont courts, l'anthère est longue & a deux

bourfes; le pyftil eft un ovaire arrondi , qui fait corps avec le fond du calice ; il eft couronné d'un difque, du centre duquel fort un ftile terminé par un ftigmate à deux lames; l'ovaire devient une baye fphérique, violette, qui contient deux femences coriaces, convexes d'un côté, & applaties de l'autre; elles font renfermées dans un calice. Cette efpece eft représentée dans la cinquante-feptième planche de l'Hiftoire des plantes de la Guyane Françoisé, par M. Aublet; elle croît dans la Guyane, dans les grandes forêts d'Orap.

F I N.

Coll. Works

B85.1.

b