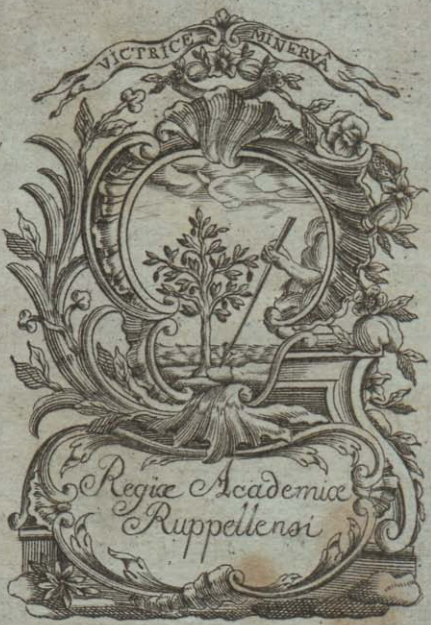
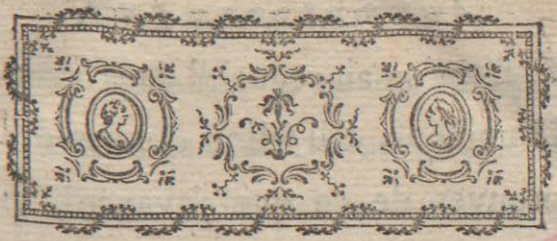


ESSAI
SUR
LA CULTURE DU CAFÉ,
AVEC
L'HISTOIRE NATURELLE de cette Plante;

Par M. BREVET, *Secrétaire de la Chambre d'Agriculture du Port-au-Prince, & Habitant au Mirebalais.*

AU PORT-AU-PRINCE,
Chez les Associés à l'Imprimerie Royale.

M. DCC. LXVIII.
AVEC PERMISSION.



AVERTISSEMENT.

CET Ouvrage que je préſente au Public, eſt le fruit de vingt années d'expériences ſur la culture du Café. Je ne me ſuis déterminé à l'entreprendre que par l'eſpoir que mes recherches pourront être de quelque utilité aux Cultivateurs : je les ai étayées des obſervations les plus exactes, & c'eſt par elles que je ſuis parvenu à me procurer le meilleur

Café qu'on ait recueilli dans Saint-Domingue. S'il falloit donner des preuves de ce que j'avance, je pourrois montrer des lettres d'un habile Négociant de cette Colonie, qui ayant envoyé de ce Café en France, m'a assuré qu'on avoit trouvé sa qualité supérieure. Le grand éloignement de mon Habitation des bords de la mer, la difficulté & le coût des charrois de cette denrée au travers des montagnes, sont les seules raisons qui m'en ont fait abandonner la culture.

Dans le dessein où j'étois d'écrire

cette Hiſtoire, je ne me ſuis pas contenté de réunir toutes les connoiſſances que j'ai acquiſes par différentes épreuves, & par une culture ſuivie; j'ai conſulté auſſi les Habitans les plus expérimentés; j'ai lu tout ce que nos Naturaliſtes ont écrit du Café; j'ai extrait de pluſieurs Ouvrages ce que j'ai trouvé de plus inſtructif ſur cette denrée, & j'ai principalement fait uſage d'un Mémoire écrit à l'Iſle de Bourbon en 1720, & adreſſé au Comptoir Français de Moka; d'un autre ſur cet arbre & ſon fruit, inſéré à la fin du Tome III

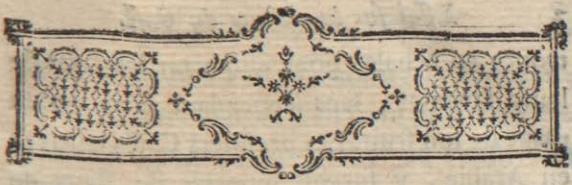
de l'*Histoire des Indes Orientales, anciennes & modernes*, par l'Abbé *Guyon*, imprimé à Paris en 1744, chez *Ph. N. Lottin ;* d'un Mémoire manuscrit qui m'a été donné par un Habitant de la Martinique, très-instruit de sa culture ; & enfin de l'article du Café dans *l'Histoire civile & naturelle de la Jamaïque*, du Docteur *Browne*, Tome Ier, imprimé à Londres en 1756.

Peut-être m'accusera-t-on d'être un peu prolixe ; mais j'aime mieux encourir ce reproche, que de me rendre obscur & inintelligible en omettant plusieurs détails intéres-

ſans ſur cette denrée, qui, après le ſucre & l'indigo, eſt celle qui contribue le plus à la richeſſe de cette Colonie, par la prodigieuſe conſommation qui s'en fait en France & dans les Pays étrangers. J'ai donc cru néceſſaire de ne rien négliger de tout ce qui peut perfectionner ſa culture, & d'expoſer tous les moyens qu'on doit mettre en uſage pour en rendre la récolte plus abondante. » Dans » un Ouvrage économique (dit » un Auteur moderne *) il vaut

* Journal de Trévoux, année 1755, mois de Juin, p. 1432.

» mieux expliquer les choſes en
» détail, que de ſe rendre obſcur
» par un laconiſme mal entendu.



ESSAI
SUR LA CULTURE DU CAFÉ,
Avec l'Histoire naturelle de cette Plante.

CHAPITRE PREMIER.

De l'origine du Café ; sentimens divers des Historiens & Voyageurs sur la découverte de ses propriétés ; comment il a été transporté en Europe & en Amérique : Description Botanique de cette Plante.

L'ARBRE qui porte le Café, est originaire d'Afrique. Un Negre fort intelligent, natif du Kalabar & de nation Ibo, m'a assuré qu'il s'en trouve dans son Pays au milieu des bois, & que les Naturels en emploient les

troncs en échalas pour supporter les tiges de leurs ignames, sans cependant faire aucun usage de son fruit. Les premiers Cafés cultivés en Arabie, y furent apportés du Pays de Zeïla, en Abyssinie (1), situé par les 9 à 10 degrés de latitude septentrionale, vers la fin du quatorzieme siecle.

Un Docteur Arabe ayant été en Abyssinie, on lui enseigna pour remede ou préservatif contre la peste, une plante sarmenteuse qui croissoit, appuyée sur des *Caféyers* : il l'emporta dans son Pays, & crut qu'il étoit nécessaire, pour conserver sa vertu, d'emporter aussi l'espece d'arbre qui lui servoit de support.

» La principale propriété du Café fut (dit » *Sylvestre Dufour* *) découverte par le Prieur » de quelques Moines, après qu'il eut été » averti par un homme qui gardoit des che- » vres ou des chameaux, que quelquefois son » bétail veilloit & sautoit toute la nuit. Le » Prieur ayant soupçonné que cela venoit » d'un fruit dont ces bêtes se nourrissoient, » voulut en essayer la vertu, & il trouva que

(1) Histoire des Indes Orientales, &c. Tome III, par l'Abbé *Guyon*, Mémoire sur le Café.

* Traité nouveau & curieux du Café, du Thé & du Chocolat, par *Sylvestre Dufour*. A la Haye, 1685.

» c'étoit un bon remede contre le sommeil : » c'est ce qui l'obligea d'en faire prendre à ses » Moines, pour les empêcher de s'endormir » pendant les Offices de nuit.

» L'usage du Café (dit le Pere *Regnaud* *) » commença dans l'Arabie vers le milieu du » quinzieme siecle. Un Arabe vit en Perse » des Arabes prendre du Café. De retour en » Arabie, il en prit dans une indisposition. Il » lui trouva les qualités que nous lui trou- » vons : il le mit en vogue. On en prit pour » veiller, pour dissiper les fumées qui appé- » santissent la tête ; on en prit par goût ; la » mode s'en répandit dans la Turquie. On l'y » prend à toute heure sans sucre. Quelques- » uns le font bouillir avec un peu d'anis des » Indes, d'autres avec quelques clous de gi- » rofle. Les plus délicats mettent dans chaque » tasse une goutte d'essence d'ambre. L'Europe » en voulut essayer le siecle passé. Marseille » en vit en 1657 ; mais peu de personnes en » prenoient. En 1660, l'usage en fut plus com- » mun. Il ne vint jusqu'à Paris qu'environ l'an- » née 1669. Les Médecins crierent beaucoup » contre le Café d'abord ; ils en prennent

* Entretiens Physiques, Tome III, page 323.

» beaucoup à présent. Hé ! qui est-ce qui n'en » prend pas aujourd'hui ? Dès l'année 1685, » on croyoit qu'il y avoit à Londres environ » trois mille cabarets à café. Les Italiens & les » Espagnols, fideles à l'usage du chocolat, ont » été les derniers à se mettre à celui du Café : » ils commencent pourtant à y venir (1).

Quoiqu'il y ait déja plus d'un siecle que les Européens fassent usage du Café, ce n'est cependant que depuis très-peu de tems qu'ils en connoissent & cultivent l'arbre. On s'étoit faussement persuadé autrefois que les Arabes & même les Hollandois passoient la graine au four pour l'empêcher de lever, parce qu'on avoit inutilement essayé de la faire croître : mais on est désabusé aujourd'hui de cette erreur, & l'on n'ignore plus que la feve du Café, bien seche, ne leve que difficilement (2).

(1) L'Arabe à qui le Pere *Regnaud*, après bien d'autres Historiens, attribue la découverte du Café, s'appelloit *Gemaleddin*, natif de *Dhabhan*, & Mufti d'*Aden*. C'est à cette origine qu'on doit s'arrêter, parce qu'elle est en même tems, & la plus vraisemblable, & la plus confirmée. De la Ville d'Aden, le Café se répandit dans tout l'Orient. Quelques-uns prétendent que le Voyageur *Thevenot* est le premier qui l'a apporté en France. Ce qu'il y a de plus certain, c'est que son usage ne commença à s'introduire dans la Capitale que lors de l'Ambassade de *Soliman Aga*, & à son occasion. Comme on en présentoit à toutes les personnes qui venoient rendre visite à l'Ambassadeur, cette boisson en peu de tems devint à la mode.

(2) » La semence du *Cafeyer* veut être mise en terre récente,

C'est aux Hollandois à qui l'Europe a l'obligation de la culture de cet arbre : ce sont eux qui l'ont transporté de Moka à Batavia, & de Batavia au Jardin d'Amsterdam. En 1714, les Bourguemestres de cette Ville firent présent à Louis XIV de quelques pieds de Café, qui ont multiplié à Paris au Jardin du Roi. Une partie des *Cafeyers* que nous cultivons à l'Amérique, tire delà son origine; car M. *Desclieux*, Lieutenant-de-Roi à la Martinique, ayant obtenu quelques plants de Café du Jardin du Roi, les apporta dans cette Isle en 1728. Comme il manquoit d'eau pour les arroser dans la traversée, il prit la résolution de se retrancher une partie de sa boisson. Malgré toutes ses précautions, il n'en put réchapper qu'un, qu'il conserva, & qui ne tarda pas à se multiplier. La mémoire de cet Officier doit être chere aux Colonies, puisqu'il chercha à y introduire la culture d'une denrée qui n'a pas peu contribué à les enrichir. Il ne fut pas néanmoins le premier qui fit connoître cet arbre à la Martinique (1); il y

» s'il se peut », comme l'a observé M. *de Jussieu* dans le Jardin » du Roi ». *Entretiens Physiques*, *Tome III*, *page* 323.

(1) Dans le dessein où je suis de faire connoître les Citoyens zélés qui ont cherché à être utiles aux Colonies, en y encou-

avoit été apporté, à son insçu, dès 1726, & voici comment.

En 1722, M. *de la Mothe-Aigron*, Major & Habitant de l'Isle de Cayenne, fut envoyé par le Gouverneur à Surinam, Colonie Hollandoise, y réclamer des Soldats Français déserteurs. On lui fit voir en plusieurs jardins des *Cafeyers* chargés de fruits, & on l'instruisit en même tems qu'il étoit défendu, sous de très-grieves peines, d'en donner ou d'en vendre aux Etrangers. N'espérant point en obtenir de gré, il en fit secrétement enlever une livre par le Sieur *Mourgues*, homme de sa suite, qui le cacha dans son linge. C'est de cette maniere que l'Isle de Cayenne eut du plant de Café (1). On en porta quatre ans après à la Martinique. C'étoit sans doute de ces mêmes graines de Café venant de Cayenne

rageant la culture des nouvelles productions, je crois devoir faire mention de M. *de la Guarique de Survillé*, Colonel des Milices de la Cabesterre. Il fut un des premiers qui, en 1726, s'empressa de cultiver les *Cafeyers*, & qui engagea ses Compatriotes à suivre son exemple.

(1) M. *de Barrere* rapporte ce fait autrement dans ses Observations sur le commerce de Cayenne : il dit qu'on a commencé à y cultiver le Café en 1721, & que quelques Déserteurs Français qui étoient passés à Surinam, se flatterent d'obtenir leur amnistie du Gouverneur de Cayenne, en lui apportant quelques feves de Café que les Hollandois avoient déja commencé à cultiver avec succès dans leur Colonie. Il n'étoit pas, comme on voit, bien instruit de la vérité du fait.

que M. *de Nolivos* apporta à Saint-Domingue. On les lui avoit données à la Martinique, lorsqu'il s'y étoit trouvé de relâche en 1726. Il en planta sur ses Habitations dans le Quartier de Léogane, où il étoit Lieutenant-de-Roi, & en distribua à plusieurs de ses amis. Les premiers pieds qui furent cultivés, existoient encore 37 ans après (en 1763) sur les Habitations *Nolivos*, *Cassaigne*, *la Ravine* & *Mithon*.

Suivant le Docteur *Browne*, l'arbre du Café a été introduit depuis long-tems à la Jamaïque; mais il ne dit ni de quelle maniere, ni en quel tems. Les Anglois en ont planté dans toutes leurs autres Colonies à sucre. Il y a bien des années que cette denrée fait la plus grande partie du revenu de l'Isle de Bourbon & de l'Isle de France, dans l'Océan Indien. Nous la cultivons dans toutes nos Isles du vent. J'en ai vu dans celle de Cuba en 1740; & il y a appparence que quand les Espagnols auront pris goût à cette boisson, ils multiplieront l'espece des Cafés dans tous les endroits de l'Amérique où ils pourront réussir.

Noms et Descriptions Botaniques de l'arbre & de son fruit.

Café, Coffé, Coffi, Cahué, Cahouch, Cahuch, Cahouach (1). *Lemery*, Dictionnaire des Drogues.

Coffea Arabica, &c. Parkinsonus 272, fol. 1.

Coffea, Linnœus.

Arbor Yemensis fructum Coffé ferens, &c. Duglas.

Coffea fructicosa, foliis oppositis, floribus plurimis sessilibus ad alas. Browne, Hist. Jamaïq.

Cafeyer est le nom français de l'arbrisseau qui porte le Café.

Cet arbre ou arbuste croît dans le Royaume d'Yemen, en Arabie, depuis 12 jusqu'à 18 pieds de hauteur.

Le Pere *Regnaud* dit » que vers la rade de » Moka, il parvient jusqu'à la hauteur de » 40 pieds, sans que le diametre de son tronc » excede 4 à 5 pouces ». Il y a apparence que c'est une exagération, puisque le Mémoire du Sieur *Miran*, de Moka, inséré dans le 3e. tome de l'*Histoire des Indes, &c.* borne sa

(1) Le premier de ces noms est français, les deux suivans anglois & hollandois, & les quatre derniers arabes & turcs.

hauteur à celle qui vient d'être indiquée ci-devant. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'à Saint-Domingue, à la Jamaïque & à l'Isle de Bourbon, on ne le voit jamais s'élever plus haut que 8 à 9 pieds.

Lorsque cet arbuste est parvenu à cette hauteur, sans qu'on l'ait élagué, son cep est souvent formé de deux ou trois principales branches, lesquelles séparées à peu de distance du pied, ont poussé verticalement & se sont divisées en quantité de rameaux menus, longs, flexibles, & rangés sans ordre vers le bas. Le milieu du tronc est garni de quelques branches courtes en petit nombre, & le sommet en a en plus grande quantité. La tige par le bas est de la grosseur du bras, couverte d'une écorce grise, crévassée & comme feuilletée : son bois est gris, assez dur, mais cependant facile à travailler au tour, & recevant un beau poli. C'est, si l'on en croit les Tourneurs, le bois le plus propre à apprendre ce métier. Voilà quel est le port & l'apparence d'un vieux *Caféyer ;* mais lorsque cet arbuste n'a que deux ou trois ans, il est d'une forme & d'une figure beaucoup plus agréable & réguliere.

Il n'a pour lors que cinq à six pieds de haut, & surpasse d'un peu la grosseur du pouce par le bas. Les branches sortent d'espace en espace de toute la longueur du tronc, qui est droit & toujours perpendiculaire à l'horizon: elles sont opposées deux à deux, & rangées de façon qu'une paire croise l'autre. Comme elles s'écartent du tronc en ligne droite formant à peu près un angle demi-droit avec lui, elles sont ainsi toutes paralleles. Les branches inférieures sont les plus longues; mais elles se raccourcissent à mesure qu'elles s'approchent du sommet qui se termine en pointe. Elles sont chargées en tout tems de leurs feuilles entieres, aiguës par les deux bouts, opposées deux à deux, assez semblables à celles du laurier, plus larges ordinairement & plus pointues, d'un beau verd gai, & même d'un verd brun & luisant en dessus quand l'arbre a de la vigueur, d'un verd pâle en dessous, d'un verd jaunâtre à leur naissance & ondées par les bords. Ces feuilles ont deux pouces au plus en largeur, sur quatre ou cinq de longueur; leurs queues sont fort courtes; leur goût n'a rien d'aromatique; elles sont peu succulentes, & leurs pointes s'inclinent toujours vers la terre.

De l'aisselle des feuilles naissent les fleurs par paquets de quatre ou cinq, soutenues chacune par un pédicule court; elles ressemblent entiérement à celles du jasmin; à la vue on pourroit juger que c'en est une espece. Ces fleurs sont des tuyaux étroits, au fond desquels est une ouverture circulaire; ces tuyaux ont leurs limbes évasés par l'autre bout, & découpés en étoile à cinq parties pointues, avec cinq étamines, dont les antheres sont longues comme les filets auxquels elles sont attachées par le milieu, & un pistile fourchu par son extrémité supérieure, & qui traverse le fond de la fleur, où il paroît fixé comme un clou. Ce pistile surmonte l'embrion du fruit qui est placé dans le fond d'un petit calice à quatre dents. Les fleurs & les filets des étamines sont blancs, leurs antheres jaunâtres, & le calice verd; elles sont de la grandeur de celles du jasmin de France, d'une odeur douce & agréable, mais qui cependant porte à la tête.

Après la chûte des fleurs, les embrions deviennent en peu de tems des baies grosses comme des bigarreaux, un peu oblongues, vertes au commencement, puis d'une couleur

plus claire, ensuite d'un beau rouge, enfin rouge obscur dans leur maturité, & tirant même d'un côté un peu sur le violet. Elles ont sous leur premiere peau, qui ressemble à celle d'une cerise, une pulpe peu abondante, d'un jaune clair, succulente & visqueuse, d'un goût douceâtre & assez agréable. Cette pulpe ou chair sert d'enveloppe à deux grains recouverts chacun d'une peau assez dure, ligneuse, mince, seche, d'un jaune pâle, qu'on appelle *le parchemin*. Ces grains sont accollés, applatis & fendus ou sillonnés du côté par où ils se touchent. On trouve encore sous ce parchemin une pellicule extrêmement déliée, derniere enveloppe qui renferme ce qu'on appelle *feve de Café*. Cette feve est une semence ovale, voûtée d'un côté, plate & sillonnée du côté opposé, de couleur de corne, ou verdâtre, dont la consistance est dure & même un peu coriace, & qui, lorsqu'elle est bien seche, se casse difficilement sous la dent. Cette *feve de Café* n'est autre chose que les deux feuilles séminales de l'arbuste qui en doit croître si on la seme, & ces feuilles sont repliées l'une dans l'autre avec un germe qui les unit. Les deux feves couvertes de leur parchemin,

sont ensemble grosses comme une baie de laurier.

On nomme *Café en cerise*, le fruit mûr qu'on vient de cueillir; *Café en coque*, le fruit entier & desséché; *Café en parchemin*, celui qui est séché & dépouillé de sa pulpe, & *Café mondé*, celui qui l'est de ses enveloppes, tel qu'on le vend.

Autre espece de Café.

Suivant ce que rapporte le Mémoire de l'Isle de Bourbon, en date de 1720, dont j'ai déja parlé, il se trouve dans cette Isle deux especes de Café. La premiere en est originaire, & a la feuille différente de celui de Moka : elle est d'un rapport moins considérable. Cette espece, outre cela, se divise en mâle & femelle; le mâle ne donne aucun fruit : sa graine a une amertume & un goût désagréable, qui passent cependant en vieillissant : elle est fort coriace quand elle est seche, & ne peut se couper sous la dent, quelque mûre qu'elle soit. Cette courte description n'est ni exacte, ni satisfaisante, ce qui doit faire regretter que l'Auteur de ce Mémoire ne soit pas entré dans un plus grand

détail. La seconde espece qui y a été portée de Moka, ressemble à la nôtre, & n'a point de mâle. Les Habitans de l'Isle de Bourbon ont cultivé quelque tems la premiere espece, malgré sa mauvaise qualité & son peu de rapport. Ils l'ont abandonnée sans doute depuis qu'ils ont été en possession de l'autre.

CHAPITRE II.

De la Culture du Cafeyer.

QUELQUE soit le terroir de l'Isle Saint-Domingue qu'on choisisse, si, immédiatement après avoir défriché & dégarni de bois la terre vierge qui en étoit couverte, on y plante des *Cafeyers* dans le tems & la saison convenables, on doit s'attendre à les voir réussir cette premiere fois. Cependant ils ne se soutiennent pas également par-tout; il leur faut nécessairement un terrein approprié; car, quelques soins que l'on prenne, ils périssent bientôt dans les autres. » Toutes les montagnes » du Yemen ne produisent pas du Café (1); » celles où il croît commencent vis-à-vis de

(1) Mémoire déja cité sur l'origine & la culture du Café, inséré dans l'*Histoire des Indes*, &c.

» Moka, dans la Province de Faas, depuis les » 14 degrés de latitude en tirant vers le nord, » jusques par les 17 degrés. Ces montagnes » forment une chaîne qui gît de même que » la côte de la mer en prolongeant à envi- » ron huit à dix lieues dans les terres. Il » vient des Cafés jusqu'à cinq à six jour- » nées en dedans vers l'est. En quelques » lieux ces montagnes sont fort hautes, con- » tenant beaucoup de rochers, & là où il y » a de la terre elle est fertile en général, » même sur le sommet qui est habité, où » sont produit les grains & fruits comme en » Europe, un peu imparfaits. Les plantations » des Cafés sont situées près de leur sommet » jusques dans les vallons. Parmi les planta- » tions de Café, croissent aussi les fruits de » l'Inde, comme bananiers, manguiers, ci- » tronniers. Quand les sécheresses sont gran- » des, les Arabes ont l'adresse de conduire » des canaux & des filets d'eau, souvent » de très-loin & au travers des montagnes » & des rochers, pour arroser leurs pieds » de Café.

» Le *Cafeyer*, dit le Docteur *Browne* (1);

(1) Histoire de la Jamaïque, Tome I.

» aime la terre franche & les situations fraî-
» ches; car lorsqu'il est planté dans des ter-
» reins qui ont ces qualités, ou quand on le
» rafraîchit à propos, il produit une si grande
» quantité de fruits, que les branches, quoi-
» que courbées jusqu'à terre, en portent si
» difficilement le poids, que l'arbre même en
» est courbé. On observe cependant que cet
» arbre croît dans presque toutes les monta-
» gnes, & produit assez abondamment dans
» des terreins arides, pourvu que le sol en
» soit bon.

Nous ne plantons guere les *Cafeyers* à Saint-Domingue ailleurs que dans les montagnes. S'ils n'y réussissent pas, c'est souvent parce que le terrein y est mauvais, ou peut-être parce que nous le cultivons mal, & que nous négligeons les précautions & les soins qu'ils exigent, en les laissant étouffer sous les herbes & les halliers.

La plûpart des Cultivateurs qui veulent planter une *Cafeyere*, se servent pour plants de jeunes pieds qui croissent sous les arbres. Ce sont pour l'ordinaire des graines échappées pendant la récolte, ou qui, restées sur l'arbuste, ont tombé à terre par maturité &

ont ensuite levé. Ces jeunes pieds ne croissent bien que du côté où ils se trouvent à l'ombre : ils sont toujours foibles, déliés, sans vigueur & étouffés par leur multitude. Accoutumés à l'ombre dès leur naissance, ils sont, malgré la précaution de les replanter dans les tems les plus favorables, souvent brûlés par l'ardeur du soleil, même lorsqu'on les croit bien repris. Mais s'ils réussissent, les arbres qui en proviennent sont des avortons sans vigueur, & je crois que c'est une des principales causes qui font que nos *Cafeyeres* durent si peu.

Il croît en Arabie des petits pieds de Café sous les arbres ; mais les Arabes les négligent & préferent de former des pépinieres. Nous devrions suivre cet exemple qu'ils nous donnent ; je vais extraire les raisons qui peuvent nous y déterminer, du Mémoire de Moka dont il a déja été parlé.

» Les Arabes font leurs semis en pépi-
» nieres, avec les grains préparés des plus
» belles cocques de Café des arbres qui
» sont dans le meilleur crû de chaque Pays (1).

(1) Dans quelque Pays que ce soit, où l'on a quelque connoissance de l'agriculture, on choisit toujours dans les meilleurs terroirs les plus belles & les meilleures especes de plantes que

» Ils recueillent ces gousses dans leur plus » parfaite maturité. Ils en font détacher la » premiere peau, qui est tendre, en les froissant légérement avec la main, plusieurs » ensemble, sur une pierre rude. Cette premiere peau étant ôtée, les deux grains de » la gousse se séparent facilement, chacun » restant couvert de sa seconde écorce, qui » est dure & mince. Ils font sécher ces grains » à l'ombre, parce que le soleil y est contraire (1); & ces grains séchés sont conservés pour faire les semis, quand la saison » des pluies a commencé. Ils ne recueillent » point les gousses qu'après deux ou trois » jours de tems serein, parce qu'ils croient » qu'elles ne seroient plus propres à être » préparées pour les semis, si elles avoient » été mouillées par quelque ondée de pluie ». Ces précautions sont peut-être poussées un peu trop loin.

l'on se propose de cultiver; mais trop de précipitation & l'envie de se procurer en peu de tems du revenu, fait qu'à Saint-Domingue on se sert indistinctement de tout ce qui se trouve sous la main, sans s'embarrasser d'y mettre du choix.

(1) Ceci ne contredit point la remarque de M. *de Jussieu*, qui établit que la graine de Café veut être mise en terre toute récente; car les grains recueillis avec les précautions rapportées ci-dessus, ne sechent jamais parfaitement, & conservent toujours intérieurement une légere humidité.

» Le tems venu que les pluies ont cou-
» tume d'humecter le terrein, ils sement ces
» grains séparément, à environ 2 pouces
» de bonne terre bien préparée, ordinaire-
» ment parmi les bananiers, à cause de l'om-
» bre, & ils couvrent l'endroit de quelque
» feuillage pourri, afin que le terrein con-
» serve mieux l'humidité, & soit garanti du
» soleil quand il vient à paroître.

» Les grains poussent hors de terre après un
» mois & demi ou environ (1) : il arrive quel-
» quefois que l'écorce mince qui renfermoit
» chaque grain, paroît hors de terre sur les
» tiges, qui sont fort tendres. Si après quel-
» que tems cette écorce ne se détache pas
» d'elle-même, on la fait tomber quand elle
» obéit facilement, sans rien rompre des
» deux petites feuilles séminales qu'elle ren-
» ferme. Ces feuilles se développent, s'éten-
» dent & sont rondes; il en naît d'autres
» pointues, & il se forme de petits arbres
» qu'on laisse à la même place pendant un
» an, ayant soin de les arroser quand les

(1) Il est souvent arrivé chez moi, que les grains de Café ont resté 70 à 80 jours en terre avant de lever, quoique j'eusse l'attention de les faire arroser tous les soirs. Ceux qui sont tombés après avoir séché sur pied, ne levent que dans la saison des pluies de l'année suivante.

» pluies manquent. Deux ans après, ils com-
» mencent à donner du fruit.

» Les Propriétaires des meilleurs crûs de
» chaque pays font les semis en pépinieres,
» & en vendent les petits arbres au reste des
» Habitans du pays.

» Les Arabes disent que si en faisant les
» semis, on n'avoit point séparé les deux
» grains de Café, comme il a été dit, l'ar-
» bre qui en proviendroit d'une gousse en-
» tiere, ne réussiroit pas si bien (1); & c'est
» pour cela qu'ils ne se soucient pas de trans-
» planter les petits arbres qui proviennent
» des gousses perdues dans le tems de la ré-
» colte, & qui poussent par hazard.

» Mrs de l'Isle de Bourbon faisoient ob-
» server dans le Mémoire qu'ils avoient
» adressé au Comptoir Français de Moka,
» que l'arbre de Café, dans leurs terres, jet-
» toit d'abord beaucoup de branches par le
» haut; qu'après cinq à six ans, il dépérissoit
» par le milieu; qu'ensuite les branches du
» bas s'étendoient beaucoup; qu'étant fort
» menues & fort chargées de fruit, les unes

(1) Les deux plantes qui naissent de ces deux germes si voisins, se collent souvent ensemble en croissant, & forment un seul pied qui n'a aucune vigueur.

» rampoient, & celles de dessus cassoient au » bas de la tige par le poids du fruit (1). » Ils demandoient, à ce sujet, s'il convenoit » d'élaguer l'arbre par le pied, pour l'arrêter » par le haut; s'il falloit faire quelque taille » aux branches, &c. Le Sieur *Miran*, Di- » recteur du Comptoir de Moka, fit réponse » qu'ayant observé que l'arbre de Café, en » Arabie, vivoit plus long-tems sain & dans » un état plus naturel, & que les Arabes » ignoroient la méthode de faire des tailles » aux branches d'aucun arbre, il croyoit que » cela venoit de ce que le sol de l'Isle de » Bourbon n'étoit pas si favorable à cet arbre. » Mais l'année suivante, ayant découvert la » véritable maniere dont les Arabes font leurs » semis, il crut dès-lors que le défaut des ar- » bres de l'Isle de Bourbon pouvoit provenir » de ce qu'on y faisoit les semis de gousses » entieres, qui contenant deux grains & par » conséquent deux germes, l'un des deux pou- » voit avoir plus de force que l'autre, & qu'ap- » paremment cela causoit le désordre qui ar- » rivoit à l'arbre du Café dans l'Isle de Bourbon.

(1) Voilà précisément ce qui arrive à la plûpart de nos *Cafeyers* de Saint-Domingue.

Les Anglois sont dans la même erreur. » La meilleure façon, dit le Docteur *Browne*, » est de semer les graines de Café entieres, » peu après être cueillies ; sans quoi, elles » manqueroient de lever (1), si elles restoient » quelque tems à terre.

Après ce qui vient d'être exposé, il paroît incontestable qu'il faut semer le Café en pépiniere, & employer la méthode pratiquée par les Arabes. C'est celle que j'ai adoptée, & dont je me suis toujours servi avec succès. Les jeunes plants de Café que j'en ai tirés, étoient incomparablement plus gros, plus forts, plus nourris & vigoureux que ceux qui se trouvent sous les arbres ; & lorsque je les plantois dans une saison favorable, ils réussissoient presque toujours. Ils n'étoient pas non plus si sujets que les autres à l'inconvénient d'être brûlés par le soleil, & les arbres qui en provenoient, mettant moins de tems à croître, surpassoient les autres en grandeur, & se soutenoient aussi beaucoup mieux.

(1) Il se trompe : elles leveront ; mais plus on aura tardé à les semer, plus elles resteront de tems en terre avant de lever.

Transplantation des Cafeyers.

» Pour transplanter les Cafés (1), les uns les » alignent, & les autres ne les alignent pas: » cependant il vaut mieux les aligner, tant » pour le coup-d'œil, que pour la facilité » des sarclaisons, & pour le cueillir ». (On pourroit ajouter encore, afin de faire un emploi plus exact de son terrein.) » Dans » une terre meuble & forte, on doit les plan- » ter à la distance de 5 pieds de haut, sur 6 » de large; & dans une terre moins forte, » à la distance de 3 pieds & demi à 4, sur » 4 pieds & demi à 5 pieds.

» On doit, remarque le Docteur *Browne*, » observer la distance convenable à la gran- » deur de cet arbrisseau; car dans une terre » graveleuse, mêlée & seche, il ne s'éleve » pas au dessus de 5 pieds, & ne doit être » par conséquent planté qu'à cette distance: » mais parmi les montagnes, où il s'éleve à » 9 à 10 pieds ou plus, il faut aussi planter » à 8 à 10 pieds de distance; bien que j'en » aie vu qui étoit planté plus proche, & qui

(1) Mémoire manuscrit, donné par un Habitant de la Martinique.

» néanmoins rapportoit beaucoup ». Voici ce qu'on peut conclure malgré ces deux sentimens.

Il convient d'arrêter les *Cafeyers*, & de ne pas les laisser croître au dessus de 6 pieds; par conséquent cette mesure est la plus grande distance à laquelle il faut les planter. On peut cependant les rapprocher à 5 pieds, si le sol est maigre & sec; mais il ne faut point qu'ils soient plus près les uns des autres; autrement ils se nuiroient, en s'ôtant réciproquement la nourriture (1).

On peut distribuer le plant d'une *Cafeyere* en deux manieres; sçavoir, en échiquier & en quinconce.

Dans une *Cafeyere* plantée en échiquier, tout pied de Café est plus près d'un de ses voisins, & plus éloigné d'un autre; ce que l'on concevra facilement, puisque la diagonale d'un des quarrés de l'échiquier, qui est la ligne tirée d'un angle à l'angle opposé, est la ligne la plus longue qui puisse être tirée dans ce même quarré; les arbres qui sont à

(1) Ceci pourroit souffrir quelque exception, sur-tout s'il se trouvoit quelques terroirs, dans cette Isle, aussi analogues aux *Cafeyers* que le sont ceux de l'Arabie, où ils croissent communément depuis 12 jusqu'à 15 pieds de haut: il faudroit bien alors les espacer à plus de 6 pieds.

ces deux angles opposés sont plus distans l'un de l'autre qu'ils ne sont éloignés des arbres placés dans les angles voisins. Les arbres ne sont donc pas tous également espacés de cette maniere.

Dans une plantation en quinconce, tous les pieds sont également distans les uns des autres. En les espaçant d'ailleurs de même que les rangs de l'échiquier, on se ménage du terrein pour en mettre un sixieme de plus; c'est-à-dire, que dans un terrein où l'on n'auroit que 5 mille pieds de Café en les plantant en échiquier, on en placeroit 6 mille à peu près en les plantant en quinconce. Cette différence est assez considérable pour mériter attention : en voici la preuve démontrée. Supposez trois arbres plantés en triangle équilatéral, ils seront par-tout à égale distance l'un de l'autre. Tirez une ligne qui parte du sommet du triangle, égalant en longueur un de ses côtés, & parallele à sa base, vous verrez que le rang d'arbres que cette ligne vous représente, est plus proche du rang qui forme la base du triangle, que l'arbre qui est à son sommet, ne l'est d'aucun des autres. Voulez-vous en trouver la propor-

tion (1)? Supposant les côtés du triangle de 6 pieds chacun, tirez de son sommet une ligne perpendiculaire à sa base, qui la divisera en deux parties égales; après cela, de 36, quarré du côté 6, ôtez 9, quarré de 3, moitié de la base, & prenez la racine quarrée du restant 27, vous aurez 5 pieds 2 onziemes à peu près pour la longueur de la perpendiculaire, qui est la distance des deux rangs.

Rien n'est plus aisé que de faire planter en quinconce par des Negres. Après avoir tiré une ligne droite pour le premier rang, & après avoir mesuré les espaces qui doivent être entre les arbres, & planté un piquet à chaque place que doit occuper un arbre, ayez deux gaules d'une toise chacune, ou de telle mesure que vous jugerez à propos: appliquez l'une de ces gaules au pied d'un piquet, & l'autre au pied d'un autre piquet voisin; ensuite réunissez-les pour les joindre par leurs bouts, elles marqueront à leur point de réunion l'endroit où il convient de placer un piquet. Cette méthode très-simple, est en même tems plus commode & plus expéditive que le cordeau qui s'alonge ou se

(1) Eucl. prop. 47. liv. 2.

raccourcit à proportion de la tension plus ou moins forte, & qui, outre cela, s'embarrasse le plus souvent dans les troncs d'arbres qui sont restés sur terre. Avec ces deux gaules au contraire, rien ne peut vous gêner dans votre opération. Si quelques obstacles empêchent de marquer un piquet d'un côté, on peut le faire librement en se tournant d'un autre. Il est vrai qu'on a besoin d'un grand nombre de piquets; mais les Negres peuvent les faire aux veillées, sans que le travail du jour soit interrompu. C'est la méthode que j'ai toujours employée pour planter des bananiers à 12 pieds de distance.

Les deux choses qu'il importe le plus de connoître aux Cultivateurs, sont la préparation du terrein & le choix du plant; c'est d'elles que dépend en quelque sorte le succès de la culture du Café, & c'est à leur connoissance pratique qu'il faut particuliérement s'attacher. Les *Cafeyers* doivent être toujours plantés dans un nouveau défriché, qu'on appelle autrement ici un *bois-neuf*. Ils ne réussissent dans les vieilles terres qu'à force de soin & de travail, & par la quantité de terreau dont on remplit les trous. Dans un

terrein depuis long-tems en valeur, comme dans un terrein nouvellement défriché, il est également nécessaire d'ameublir par le labour les environs du trou où l'on met la jeune plante. » Lorsqu'elle est ôtée du lit de » la pépiniere, il faut bien prendre garde (dit » le Docteur *Browne*) de ne point endom- » mager les racines : la terre même qui y » tient, doit être conservée jusqu'à ce qu'on » les plante ; car si les fibres chevelues, expo- » sées à l'air, viennent à sécher, on court ris- » que de ne pas réussir : c'est la cause pour- » quoi ce bel arbre n'est pas plus commun » dans les jardins de cette Isle (*la Jamaïque*) » & sur les habitations dans les plaines. Le » mieux est donc de semer les graines près du » lieu où on veut planter les arbres, afin d'y » porter le jeune plant avec sa terre, sans que » les racines prennent vent.

Il faut que les pieds qu'on veut replanter soient âgés d'environ un an : lorsqu'ils sont plus jeunes, ils ont si peu de force & de vigueur, que le moindre rayon du soleil les brûle. Si au contraire ils sont plus vieux, on doit bien se donner de garde de leur couper la tête, comme il m'arriva de le faire à quel-

ques pieds que je plantois, qui étoient âgés de deux ans. Ils reprirent en apparence, car ils pousserent des branches, & même se soutinrent assez bien pendant les sécheresses; mais aux premieres pluies, ils périrent tous. L'expérience m'a enfin confirmé que les *Cafeyers* assez grands pour pousser des branches, réussissoient rarement à la transplantation. J'ai essayé d'en planter de bouture; ils ont repris & poussé des branches; mais ils sont longtems à se reproduire par cette méthode. Suivant le Mémoire de l'Isle de Bourbon, on s'y est servi autrefois de ce moyen pour les multiplier. Quant à la transplantation des *Cafeyers*, j'ai constamment éprouvé qu'on ne la peut faire avec succès que lorsqu'ils ont six à huit feuilles, ni plus ni moins.

Il y a deux saisons convenables pour planter ces arbrisseaux dans nos quartiers. La premiere est depuis le commencement des pluies jusqu'à la mi-mai, & la seconde depuis la mi-septembre jusqu'à la Toussaint. Il m'arriva d'en planter une fois au commencement de juin, pendant un tems sombre & pluvieux qui dura trois jours; j'avois pris la précaution d'en couvrir une partie avec des feuilles

de bananiers ; malgré cela, ils sécherent & périrent tous aux premiers rayons de soleil. Il convient de planter les *Cafeyers* immédiatement avant ou après un gros grain de pluie qui ait bien humecté la terre : les tems sombres & nébuleux amenés par les vents de nord, sont les plus favorables à cette opération.

J'essayai une année de planter à demeure trois graines de Café dans chaque trou, & quelques graines d'indigo parmi, afin que cette plante leur procurât de l'ombrage. Les Cafés leverent ; mais des insectes, appellés *criquets*, les couperent presque tous pendant les sécheresses.

Dans la vue de retirer quelque revenu du terrein où l'on a planté les *Cafeyers*, on peut, en attendant la récolte, semer entre les rangs des herbes potageres & des choux, observant de n'y pas mettre d'autres légumes que des pois & des phaséoles nains qui n'ont point de branches qui puissent embarrasser ces arbustes. On y peut planter encore du gingembre & des graines d'indigo franc & maron, ainsi que du tabac la premiere année ; mais le riz & le mays empêchent les Cafés

de croître, & les patates les font périr, même quand ils ont pris de la force. Il ne faut point non plus les avoisiner des bananiers, qui sont sujets à être couchés par les vents; ils écraseroient les *Cafeyers* dans leur chûte. On plante quelquefois de l'indigo dans les nouvelles *Cafeyeres :* il résulte de cette pratique un inconvénient; c'est que les Negres, par inattention, coupent souvent les pieds de Café avec l'indigo.

Ces arbres, deux ans ou deux ans & demi après avoir été transplantés, rapportent, l'un portant l'autre, environ une demi-livre de Café par pied; s'ils sont en bonne terre, ils ont alors trois pieds de haut. La troisieme année ils sont dans tout leur rapport, & rendent deux livres à deux livres & demie de Café chacun. Il y a environ deux mille feves de Café à la livre, poids de marc.

J'ai dit que les fleurs & par conséquent les fruits naissoient aux nœuds qui sont aux aisselles des feuilles; mais le même nœud ne porte jamais des fruits deux ans de suite. La seconde année que l'arbre est transplanté, il est encore jeune & ne donne des fruits qu'aux nœuds des branches les plus voisins

du tronc. La troisieme année, il est chargé de fruits dans toute la longueur de ses branches, excepté cependant à quelques nœuds où il en avoit l'année précédente. La quatrieme année, il ne porte son fruit qu'au sommet & à l'extrémité des branches qui se sont beaucoup prolongées, sur-tout celles d'en bas qui se sont ramifiées ; dans le même tems aussi il pousse de divers endroits du tronc, principalement vers le bas, d'autres branches éparses & rangées sans ordre. La cinquieme année, toutes les jeunes branches rapportent du fruit, tandis que les anciennes qui ont sorti du milieu de l'arbre, sechent & meurent près du tronc. Ainsi le *Cafeyer* perd tout l'agrément de sa belle forme, & son milieu reste presque dégarni, pendant que son sommet s'éleve & se couronne. Il jette, outre cela, par son pied plusieurs longues baguettes ou branches gourmandes, qui poussant verticalement avec une extrême vigueur, épuisent l'arbre de sucs, & le font périr bien plus promptement. La sixieme année, il continue de croître en hauteur ; son sommet se charge de fruits, souvent même sa tête incline jusqu'à terre, &

ses branches basses, alongées, rampent ou se rompent sous le poids de leurs cerises. Tels sont les différens degrés de végétation de cet arbuste. Pour obvier aux derniers inconvéniens, & comme il faut que le fruit soit nécessairement à portée de la main pour être cueilli, il convient d'arrêter les *Caseyers* à une certaine hauteur. C'est une méthode en usage chez les Habitans les plus expérimentés, qui les arrêtent ordinairement à la hauteur de cinq pieds ou six pieds tout au plus, & les obligent ainsi de se couronner & de se garnir. Ils ont soin, outre cela, à chaque sarclaison qu'ils font donner à la *Caseyere*, de pincer le sommet des arbres, de crainte qu'ils ne s'élevent, & de faire rompre aussi tous les rejettons & branches gourmandes qui poussent continuellement autour du tronc. Je pense qu'il seroit encore à propos de tailler les *Caseyers* deux fois l'an, ce qui doit supposer une connoissance exacte de la taille des arbres; mais je crois qu'elle est ici presque généralement ignorée; du moins, s'il y a quelque Habitant qui la sçache, je n'en connois aucun qui la mette en pratique. Cette taille maintiendroit les *Caseyers* en vigueur, & re-

nouvelleroit ceux qui menaceroient de périr. Je ne me flatte point de l'entendre; mais j'ai pourtant réussi par elle à réchapper plusieurs pieds de Café que je voyois prêts à sécher.

On doit sarcler les *Cafeyeres* aussi souvent qu'il est nécessaire, pour empêcher les mauvaises herbes d'y répandre leurs graines, & d'empoisonner le terrein de leurs especes. Ces herbes, naturelles dans l'Isle, attirent à elles tous les sucs de la terre, & les Cafés ne recevant plus de nourriture en quantité suffisante, jaunissent & sechent sur pied un ou deux ans après. Il faut excepter pourtant quelques fonds de bonne terre, où le sol leur est si favorable qu'ils y croissent malgré les plantes ennemies, & s'y multiplient au milieu des halliers & des lianes, au travers desquels on les voit se faire jour avec peine. J'en connois qui sont ainsi abandonnés depuis vingt ans, qui rapportent néanmoins chaque année, & qui s'y soutiennent & se reproduisent parfaitement bien. Ils sont au bord d'une riviere, dans une terre fraîche, mais sablonneuse, sur un fond de galets & de gravier. L'expérience m'a prouvé qu'il étoit avantageux de chausser ces arbrisseaux,

en ramassant de la terre autour du pied, surtout dans les terroirs arides & dans les montagnes.

Les *Cafeyers* sont encore sujets à périr par un grand nombre d'autres accidens. Souvent dans leur troisieme année on en voit quelques-uns sécher tout-à-coup sur pied, quoique chargés de fruits déja presque mûrs : l'épuisement que leur occasionne sans doute l'effort qu'ils ont fait pour rapporter beaucoup, semble être cause de cet accident. Si on retranchoit avec la serpette partie des branches & des fruits de ces jeunes *Cafeyers* trop chargés, on les empêcheroit par ce moyen de périr, ou l'on conserveroit l'arbre & quelques-uns de ses fruits, au lieu que sans cette précaution il est perdu sans ressource. Il en est qui sechent aussi sur pied par l'action trop vive des rayons d'un soleil brûlant, & d'autres sont dévorés par un ver à tête dure, qui devient un petit scarabée brun, dont la tête est fort grosse (1) : il entaille l'arbuste & le perce de haut en bas. Lorsque des *Cafeyers* sont plantés sur un fond de tuf, de roc vif ou d'argile que leurs raci-

(1) Cet insecte s'appelle à Cayenne *Mouche à Café*.

nes ne peuvent pénétrer, ils vivent rarement au delà de leur quatrieme année; on les voit bientôt jaunir, ensuite sécher & périr tous successivement. On les soutient cependant quelque tems avec l'attention, comme nous avons dit, de les chausser; mais quelques soins que l'on prenne, ils ne tardent pas à périr, sur-tout si le sol est mauvais : ceux qu'on replante à la place éprouvent le même sort. Il n'y auroit qu'un moyen de les faire réussir; ce seroit de creuser pour chaque arbuste un trou de deux pieds ou de deux pieds & demi de diametre, & de le remplir de bonne terre de la surface voisine : ce travail néanmoins me paroît si pénible & si considérable, que je doute qu'aucun Cultivateur ose l'entreprendre. Dans les *Cafeyeres* des montagnes où il y a beaucoup de pente, les fortes pluies & les avalaisons entraînent les terres & déracinent les arbres, qui périssent ensuite, faute de nourriture. Quelques Habitans ont cherché à remédier à ces accidens, & à conserver leurs terres & leurs *Cafeyeres*, en élevant des murailles de pierres seches, qui se sont trouvées sur les lieux, les unes au dessus des autres dans la direc-

tion de la pente de la montagne : ils ont ensuite étendu la terre franche à peu près de niveau depuis le pied de la muraille supérieure, jusqu'au haut de la muraille inférieure & voisine. C'est dans cet intervalle qu'ils plantent leurs Cafés ; ils ont par ce moyen élevé leurs plantations en terrasses & en amphithéatres, & procuré à leurs établissemens le double avantage d'être autant agréables à la vue que solides par la durée. On conçoit que d'aussi grands travaux ont dû occasionner des frais considérables ; aussi je ne prétends point engager les Cultivateurs à les entreprendre ; mais je crois devoir les prévenir que ce n'est qu'à force de travail, & par des soins assidus & continuels pendant toute l'année, qu'on peut conserver long-tems en rapport une bonne *Cafeyere*,

» Les *Cafeyers* vivent ordinairement de » 20 jusqu'à 25 ans ; on en a vu qui ont vécu » jusqu'à 40 ans (1) ». Les arbres que nous avons à Léogane sont de cet âge, & tous ceux qu'on cultive dans cette Colonie ont tiré d'eux leur origine.

(1) Histoire des Indes, Tome III, par l'Abbé *Guyon*.

CHAPITRE III.

Récolte du Café.

LES *Cafeyers* à Saint-Domingue fleurissent plusieurs fois l'année : un même arbre se couvre de fleurs jusqu'à deux & trois fois ; il se noue à chacune des fruits, qui étant formés en différens tems, sont mûrs en différentes saisons (1). Tous les arbres aussi

(1) La saison (dit M. *Barrere* dans ses Observations sur le commerce de Cayenne) où les arbres à Café fleurissent & donnent leurs fruits dans cette Isle, est principalement le tems des pluies. On doutoit dans l'origine qu'ils pussent s'accommoder au climat. L'extrême sécheresse en faisoit périr beaucoup, & les pluies excessives de l'hiver empêchoient les fruits de mûrir. D'ailleurs on avoit une peine infinie à garantir les nouveaux plants des fourmis & d'autres insectes qui les dévoroient. Mais tous ces obstacles furent surmontés. » Aujourd'hui les arbres » croissent en perfection, & lorsqu'ils ont atteint leur grandeur » naturelle, ils donnent pour récolte ordinaire douze livres de » feves ». M. *Barrere* assure que le Café de Cayenne un peu suranné, ne le cede guere au Moka : il s'en fait deux récoltes, la premiere au mois de juin, & la seconde vers Noël. Les branches qui fleurissent dans le cours de juin rapportent du fruit en décembre, & celles qui fleurissent vers Noël donnent leur fruit en juin. L'arbre s'accommode mieux d'un terrein élevé que des fonds bas ; il croît mieux aussi dans les terres noires & grasses, qui sont malheureusement assez rares dans cette Colonie de Cayenne, que dans les terres sablonneuses. Enfin il se multiplie plus aisément par la graine que par la bouture.

Il faut remarquer que l'Ouvrage de M. *Barrere*, Docteur & Professeur en Médecine dans l'Université de Perpignan, &c. qui a pour titre, *nouvelle Relation de la France équinoxiale, &c.* imprimé à Paris en 1743, n'est pas d'une date si reculée, que les faits allégués ne puissent, par la raison même de leur peu de vétusté, mériter d'être approfondis. On a de la peine à

ne fleurissent pas en même tems ni le même jour ; il n'est pas rare d'en voir qui sont chargés de fleurs, tandis que leurs voisins qui sont aussi âgés qu'eux, n'en ont aucune. Assez ordinairement dans la saison seche, c'est-à-dire, dans les mois de janvier, février, mars & avril, lorsqu'il fait un tems doux & humide, il y a des *Cafeyers* qui fleurissent ; mais c'est sur-tout en avril qu'ils embaument l'air du parfum de leurs fleurs ; quelquefois aussi elles sont retardées jusqu'en mai.

concilier deux choses dans son récit. En premier lieu, on doit croire que les Cafés ont singuliérement dégénéré à Cayenne depuis 25 ans, puisqu'il s'en faut bien qu'ils soient aujourd'hui d'un si grand rapport. On ne voit point cependant dans aucune relation que l'arbre à Café, en Arabie même d'où il tire son origine, soit d'un rapport aussi considérable. A Saint-Domingue & dans toutes nos autres Colonies, les *Cafeyers*, ainsi qu'on l'a pu voir ci-devant, ne donnent que deux à deux livres & demie de Café par an ; la culture & le commerce de cette denrée dans ces Isles, sont cependant plus étendus qu'à Cayenne. Quelles sont donc les raisons qui y ont pu retarder cette culture, puisque les pieds de Café y rendent jusqu'à douze livres de feves par récolte, d'une qualité supérieure aux autres & presque égale à celle du Moka ? Certainement on a fait plus qu'exagérer en avançant un fait aussi peu vraisemblable. En second lieu, le Café de Cayenne, en diminuant de rapport, auroit bien pu conserver sa qualité approchante du Moka ; mais il faut bien qu'elle ne soit pas assez reconnue, puisqu'on lui préfere celui de la Martinique. Au surplus, si l'on consulte M. *de Préfontaine*, on verra qu'il n'y a présentement que peu d'Habitans qui cultivent uniquement cette denrée, & que par conséquent elle ne compose qu'une foible partie du commerce de cette Isle. » Le Café des Isles Françaises (dit l'Auteur du Commerce » de l'Amérique par Marseille) se bonifie chaque année ; mais » il paroît meilleur jusqu'à présent à la Martinique que dans » les autres Isles, quoique les plantations de Cayenne soient » plus vieilles de cinq années.

On voit des Cafés mûrs dès le mois d'août, & il en mûrit dans ceux de septembre, octobre & novembre ; ainsi on peut en récolter dans tous ces mois : mais c'est pendant les deux derniers que la récolte est plus considérable dans nos Quartiers de l'Ouest de Saint-Domingue. A l'Isle de Bourbon, on le recueille en mai ; comme cette Isle est au sud de la ligne équinoxiale, & que l'hémisphere austral a l'été quand le septentrional a l'hiver, le mois de mai est comme ici celui de novembre ; ainsi il se recueille un mois avant le solstice d'hiver.

Pour les diverses opérations de recueillir, préparer, sécher & mettre à couvert le Café, il faut des bâtimens, des sécheries, des moulins, des toiles, des paniers, des caisses, &c. Un grand nombre d'Habitans, par le manque de facultés, n'ont pas à cet égard tout ce qui paroît nécessaire ; mais il en est aussi qui, par une économie mal entendue, ne veulent point se constituer en de pareilles dépenses ; d'où il résulte, pour l'ordinaire, que la denrée mal préparée s'altere, & que l'on fait de mauvais Café.

Si l'on veut s'en procurer de bon, il faut

avant de le cueillir observer s'il est bien mûr. » Les Arabes estiment que les Cafés sont dans » leur parfaite maturité, lorsque les gousses » sont devenues d'un rouge vif, dont une » partie de la gousse est plus foncée d'un côté » par nuances jusqu'à former un peu de cou- » leur violette, restant à l'autre partie oppo- » sée très-peu de nuance verte, & qu'en » touchant ces gousses, ou en secouant l'ar- » bre, elles s'en détachent facilement; c'est » alors le tems de les recueillir.

On doit commencer la récolte dès qu'il y a du Café bien mûr, sans qu'il soit nécessaire d'attendre que tout le soit. Celui qui sera cueilli en maturité sera sec & en grenier avant que l'autre vienne à donner de l'occupation. Les Negres & Négresses, grands & petits, sont tous également propres à ce travail. A mesure que l'on cueille le Café, on le met dans des paniers dont trois contiennent un baril; c'est le moyen de sçavoir au juste, tous les soirs, à combien monte la récolte de la journée. On doit aussi passer chaque soir au moulin ce qu'on a récolté dans le jour, & le laver sur le champ pour en ôter le suc glutineux de la pulpe, ensuite le mettre

égoutter dans des paniers, ou en former de très-petites piles sur la plate-forme jusqu'au lendemain de grand matin. On l'exposera après au soleil dans des caisses sur un établi, comme on le pratique pour l'indigo, ou, si l'on aime mieux, sur un glacis ou carrelage fait en plate-forme de maçonnerie, avec un peu de pente & des rebords. Je crois cependant qu'il conviendroit plutôt d'avoir des corbeilles de clayonnage plates & quarrées, longues de quatre pieds & larges de deux, avec un rebord autour de quatre doigts de hauteur (1). L'humidité se dissiperoit au travers de ces corbeilles; le vent & l'air qui y circuleroient, sécheroient aussi promptement le Café en dessous, comme le soleil le fait en dessus. Pendant le jour on les exposeroit à l'air sur des établis, comme les caisses à indigo, & le soir on les arrangeroit dans la sécherie les unes au dessus des autres; elles contiendroient plus de Café que les caisses, & seroient aussi moins dispendieuses. L'humidité d'ailleurs séjourne toujours au fond de ces

(1) On fera, si l'on veut, ce rebord de planchettes assemblées par le Menuisier, formant un quadre, comme les côtés des caisses à sécher l'indigo, & l'on attachera la claie aux quadres avec des aiguillettes de mahor.

dernieres; il y faut souvent tourner & retourner le Café. Quant aux glacis, ils ne sont avantageux que lorsque le tems est bien sec; mais lorsque les pluies sont excessives & journalieres, il est quelquefois dix heures du matin avant que le glacis échauffé soit de quelque usage; & souvent il pleut dès les deux heures après midi, ce qui le rend inutile le reste de la journée. Cependant la récolte continue, & l'on se trouve embarrassé d'une grande quantité de Café recueilli depuis plusieurs jours, qui n'a pas encore commencé à sécher. J'avouerai que je n'ai point moi-même suivi le conseil que je donne ici, ne m'étant jamais servi de corbeilles, & ayant toujours séché mon Café sur des glacis; mais je n'en suis pas moins convaincu de la nécessité de leur donner la préférence. Si l'on s'en tient aux glacis, il faut les faire autant grands qu'il sera possible; un Habitant en Café n'en sçauroit jamais trop avoir. Je leur ai toujours donné 100 pieds de long sur 15 de large. La sécherie doit être attenante au glacis, avec des portes par où l'on puisse y pousser le Café avec des rabots & balais. Si la plantation est dans les montagnes, il convient de

construire les sécheries & glacis sur quelqu'une des crêtes, en grand air, & où le vent circule en liberté : le Café y sera bien plutôt sec que si ces établissemens étoient dans un vallon, où l'air trop condensé est presque toujours chargé de vapeurs humides. Le sol d'une sécherie doit être absolument carrelé ou en glacis, & peu élevé de terre. Le Café qu'on étend sur le glacis ne doit pas y avoir plus de deux doigts d'épaisseur; si on lui en donnoit davantage, il s'échaufferoit immanquablement : il n'y auroit même point d'inconvénient à lui en donner moins. Le point essentiel est de faire sécher son Café le plutôt possible. Lorsqu'il étoit à moitié sec & qu'il ne rendoit plus d'eau, je prenois toujours la précaution d'étendre des toiles ou serpillieres sur le glacis avant que de l'y mettre, parce qu'à la moindre apparence de pluie, il est facile de prendre chaque serpilliere par les quatre coins, de les lier pour renfermer le Café & le transporter à l'abri, opération qui ne demande que fort peu de tems. Il est de la derniere importance d'empêcher qu'il soit mouillé par quelque ondée de pluie, lorsqu'il a commencé à sécher; car sa qualité seroit

bientôt altérée. Quant au Café qui vient d'être passé au moulin & d'être lavé, il peut bien, dans un cas de nécessité, rester deux jours à la pluie sur un glacis, sans risquer de se gâter, pourvu qu'il soit bien étendu & non amoncelé; car, lorsqu'il est en tas, il s'échauffe, fermente & s'aigrit en moins de douze heures : c'est ce qu'il faut absolument éviter, parce que cette fermentation détériore son suc, & lui communique un goût de pourriture qui ne se corrige jamais. Pour reconnoître s'il est à son point de siccité, on en mettra un grain dans la bouche; s'il est dur & qu'il casse net sous la dent, c'est une preuve qu'il y est parvenu; mais s'il est coriace, il a encore besoin d'être exposé au soleil : il lui faut au moins huit jours de beau tems pour bien sécher.

On doit avoir attention de ne jamais mêler ensemble les Cafés cueillis en différens jours; si on le fait, on s'expose à l'inconvénient d'avoir dans un même tas, par ce mêlange, du Café qui sera sec, avec d'autre qui ne l'est point encore.

Une fois que le Café est sec en parchemin, on le met en tas dans des greniers sur

un plancher, comme le bled, & il s'y conserve un grand nombre d'années sans s'altérer ni en couleur ni en bonté; au contraire il devient meilleur d'année en année : le plus mauvais, même par le vice du sol qui l'a produit, s'améliore par laps de tems, pourvu qu'on ait soin de l'exposer à différentes fois au soleil sur le glacis quand l'air est bien sec. On ne doit le piler, pour le séparer de son parchemin, que lorsqu'on l'a vendu & qu'on est sur le point de le livrer, parce que si on le piloit & nettoyoit auparavant, quelque bien renfermé qu'il fût dans des greniers, il souffriroit de l'humidité de l'air, qui est si grande dans ces climats en certaines saisons, qu'elle pénetre la substance du grain naturellement spongieuse, le fait renfler & grossir, inconvénient qui lui fait perdre de son prix à la vue, & en empêche la vente, quoique réellement il n'ait rien perdu en qualité.

» Lorsque vous le passez au moulin (1) pour » le tirer de sa cerise, il faut observer de » bien prendre garde que le moulin ne soit » pas trop serré, pour que la graine ne s'é- » crase ou ne s'endommage pas; car, pour

(1) Mémoire de la Martinique, dont il a déja été fait mention.

» peu qu'il le soit, le Café devient noir, » & la graine même s'écrase lorsque vous la » pilez ; ce qui cause une perte considérable, » sans compter le tems qu'il faut pour le » trier ». En effet tous ces grains noirs, rouges & cassés sont mis au rebut, aussi-bien que les blancs. La feve de Café noire est pourrie dans sa pulpe, la feve rouge est avortée, mais la couleur blanche du Café est équivoque ; elle peut être occasionnée par le défaut de maturité, & elle survient accidentellement à de très-bon Café bien mûr, qui, comme nous avons dit, a été nettoyé dans le pays depuis long-tems.

Les Habitans peu aisés, qui récoltent cette denrée en petite quantité, ôtent à la main toutes les pulpes des cerises écrasées ; le Café ayant été ensuite lavé, il reste net en parchemin. Il occupe alors bien moins de place que lorsqu'on y laisse les peaux des cerises ; mais c'est un travail pénible & fort long, auquel un Habitant qui en recueille beaucoup ne sçauroit suffire. On a imaginé d'ajouter au moulin qui écrase la cerise, une espece de crible garni en fil d'archal, au travers duquel passe le grain de Café qui tombe

dans une boîte placée au dessous, tandis que la cerise roulant sur le crible incliné va tomber dehors. Cette invention ne réussit jamais bien, parce qu'il y a des cerises de diverses grosseurs, dont quelques-unes ont trois feves, la plûpart deux, & d'autres une seule ; ce qui fait qu'elles ne se séparent pas toujours entiérement de leurs feves en passant par le moulin, & que souvent il passe aussi de petites cerises au travers du crible avec les grains, tandis que d'autres grains qui restent engagés dans leurs cerises, roulent avec elles & vont tomber hors du crible parmi les pelures, ce qui devient un supplément d'ouvrage pour les trier. Bien des personnes néanmoins se contentent de ces moulins, & s'en servent : il seroit même à desirer que l'usage en fût général dans la Colonie ; car, quoiqu'ils occasionnent du déchet, le Café en est cependant meilleur, au lieu que pour ne rien perdre on altere sa qualité, & on le rend de mauvais aloi, comme je l'expliquerai plus au long par la suite.

» En Arabie, on fait sécher les gousses de » Café entieres, sans les écraser, en les expo- » sant sur des terrasses ou sur des nattes au

» soleil & au vent, & en les remuant autant » de jours qu'il faut pour les bien sécher, & » jusqu'à ce qu'elles aient pris la couleur de » marron. Avant de les mettre en sacs pour » les conserver en magasin, on les laisse re- » froidir à l'ombre.

La sécheresse, presque continuelle en Arabie, est favorable à cette maniere de préparer le Café, qui est aussi la plus simple. Les Arabes, outre cela, vendent la coquille, composée de la pulpe du Café séchée, & de son parchemin : ils nomment cette drogue *Kecher-Cahué;* & quand elle est bien préparée, ils en tirent les deux tiers du prix que vaut le Café mondé. On doit approuver l'usage dans lequel ils sont de le mettre en sacs; il s'y conserve mieux qu'en tas : on pourroit en faire ici de toile d'emballage.

Il est impossible, dans tous les Quartiers de Saint-Domingue, de faire sécher une grande quantité de Café en cerises : plusieurs obstacles s'y opposent. Les pluies, qui sont fréquentes dans le tems de la récolte, rendent l'air si humide, que ces cerises ne sechent que difficilement. Il leur faut au moins quinze jours de beau tems pour être parfaitement seches;

comme la récolte se continue tous les jours, les sécheries se remplissent de Café qui n'est point sec, & dont on se trouve pour lors embarrassé. Le Café en cerises occupe aussi trop de place; on n'auroit pas assez de bâtimens pour le loger. On ne peut point non plus nettoyer le Café séché en cerises, quand le tems est sombre & pluvieux : sa pulpe se ramollit dans un air humide, comme celle des prunes seches, & il faut l'exposer quelques jours au soleil, sans quoi il s'écrase sous le pilon. Enfin la pulpe séchée, qu'on vend chez les Arabes, n'est d'aucun usage chez nous.

Il y a cependant un assez grand nombre d'Habitans qui font sécher leur Café en cerises, principalement dans plusieurs Quartiers de cette Isle où les pluies ne sont pas fort fréquentes pendant le tems de la récolte. Il est bien certain qu'étant séché ainsi, il se conserve encore mieux qu'en parchemin, & l'on n'a point à craindre que la feve s'endommage, comme nous l'avons fait remarquer, en la passant à un moulin trop serré.

On parvient à séparer la feve du Café de son parchemin, en se servant d'un moulin que l'on a inventé exprès pour cet usage; cepen-

dant les Cultivateurs, pour la plûpart, ne se le sont pas encore procuré : ils ont recours à un moyen plus simple, à la vérité, mais aussi beaucoup plus pénible. Ils le pilent dans des mortiers avec des pilons de bois, ou bien dans des canots étroits par le fond. Ils mettent à chaque mortier deux Negres à piler, & une Négresse vanne le Café à mesure qu'il est pilé. On prétend que les Negres employés à ce genre de travail sont bientôt affectés de la poitrine, par la poussiere qui s'éleve du mortier ; ce qui n'arrive pas quand on se sert du moulin.

Pour nettoyer le Café lorsque le vent manque, on a tiré depuis peu de France certains moulins inventés pour vanner le bled : c'est une grande caisse, contenant une machine composée d'un crible qui va & vient dessous une trémie, & d'un rouleau auquel sont adaptés quatre volets de cuivre ou de tôle, qui, tournant avec une grande rapidité à l'aide d'une manivelle que fait agir un Negre, font un vent très-fort entre la trémie & le crible, & emportent au loin la plûpart des pailles ou pellicules rompues. Ce moulin peut être d'une grande utilité quand on est pressé de nettoyer

du Café. Le seul défaut que je trouve à cette machine, c'est qu'étant construite trop délicatement, elle ne sçauroit durer long-tems, maniée par des Negres.

Le dernier apprêt qu'exige le Café, est de l'étendre sur des tables, pour le trier à la main, pour ôter les ordures, les grains écrasés ou cassés sous le pilon, ceux qui sont blancs, rouges ou noirs, & ne conserver que ceux qui ont une belle couleur de corne. Le Café de rebut, qu'on sépare de l'autre, se vend à bien meilleur marché ; mais il trouve rarement des acheteurs. Cette derniere opération est longue & fort ennuyeuse.

Les Arabes se servent, pour nettoyer leur Café, de petits moulins à bras, composés de meules de pierre qui froissent la cerise seche autant qu'il est nécessaire pour en faire sortir les feves, sans l'écraser ni la réduire en poussiere, afin de pouvoir la vendre.

Parmi le Café qu'on n'a pas le tems de recueillir, & qui seche sur les branches, il s'en trouve quelquefois de très-bon, & qui n'est nullement altéré par les pluies qu'il a essuyées ; on fait donc bien de ne pas le négliger, quand le tems permet de le ramasser.

CHAPITRE IV.

Produit de la récolte du Café.

SIX barils à farine, remplis de Café en cerises mûres, n'ont donné que deux barils bien pleins, quand elles ont été suffisamment séchées au soleil; & après que le Café a été pilé & vanné, il a rempli un baril, sans qu'il en soit resté. Six barils de Café mûr ne rendent donc qu'un baril de Café sec & net.

Un baril à farine de Moissac, qui contient ordinairement 175 livres de farine, ne pese net, lorsqu'il est rempli de Café, que 135 à 140 livres. Par conséquent un baril de Café mûr, & qui vient d'être cueilli, n'en pourra contenir qu'environ 24 livres, quand il sera sec.

Un Negre qui travaille bien, peut cueillir un baril à farine de Café mûr, dans sa journée, quand les arbres sont chargés de fruits, & point au delà. Ainsi le même Negre n'aura pu cueillir par jour au dessus de 24 livres de Café, quand il sera sec.

La récolte abondante ne dure que deux

mois, pendant lesquels tout ce qu'un Negre actif & laborieux peut faire, est de recueillir 1400 livres de Café sec, & peut-être moins: je passe pour *déficit* dans les deux mois, ce qu'il a pu recueillir avant, & ce qu'il pourra recueillir après.

Une *Cafeyere* de 200 pas en quarré, plantée, comme nous avons dit, en quinconce, les arbrisseaux à 6 pieds de distance, contiendra 134 rangs de 116 arbustes chacun; ce sera donc 15544 *Cafeyers;* mais, comme quelques-uns peuvent manquer, n'en comptons que 15000. Quand un *Cafeyer* est en rapport, il donne deux à deux livres & demie de Café par an; nous n'évaluerons cependant qu'une livre & demie par pied : la *Cafeyere* rapportera donc 22500 livres de Café. Dix-sept Negres seront suffisans pour les cueillir; mais il en faut journellement au moins trois à la sécherie, pour sortir, rentrer & tourner le Café au soleil. Ainsi il faudra un attelier de 20 Negres pour exploiter une *Cafeyere* de 200 pas en quarré; & ce nombre n'est pas trop grand pour faire les sarclaisons nécessaires, en planter un coin chaque année, remplacer les *Cafeyers* qui dégénerent, planter & renou-

veller les vivres nécessaires pour leur nourriture, nettoyer le Café & entretenir les bâtimens & clôtures d'habitations.

Si le Café ne vaut que 5 s. la livre, les 22500 livres ne produiront que 5625 l. ou 281 l. 5 s. par tête de Negres; ce qui n'est pas suffisant pour payer la ferme des Negres, pour obvier aux cas de mortalité, ni pour acquitter les impôts, le Chirurgien, les outils & habillemens nécessaires, &c. Par l'infériorité du prix de sa denrée, l'Habitant s'obere; il est contraint, pour vivre, de prendre sur son capital, ou, ce qui revient au même, de s'endetter.

Lorsque le Café vaut 10 s. la livre, l'Habitant peut vivre, parce qu'il tire 562 l. 10 s. par tête de Negres; mais ce n'est qu'avec la plus grande économie, & en supposant qu'il ne lui arrive aucun accident, qu'il peut espérer d'augmenter sa fortune à un semblable prix.

Si le Café monte à 15 sols, l'Habitant qui le cultive retire 843 l. 15 s. par tête de Negres; alors il peut aisément augmenter ses forces par des achats d'Esclaves. Nous avons vu long-tems le Café se soutenir ici à 20 s. la

livre ; à ce prix, c'est 1125 l. de revenu par tête de Negres.

Deux Negres & une Négresse qui pilent & nettoient du Café sec en parchemin, en rendent sans peine un baril net chaque jour ; ce qui revient à 45 livres de Café par jour par tête de Negres, en commençant à piler à dix heures du matin que le Café est échauffé, parce qu'il a été exposé de bonne heure au soleil : mais il faut qu'il soit bien sec, sans quoi on en écrase une partie, & on avance beaucoup moins. Les Négresses *Arada*, surtout celles qui sont venues femmes de leur Pays, sont les meilleurs sujets qu'on puisse employer à ce genre de travail : elles avancent beaucoup l'ouvrage, & y paroissent dressées même avant d'y avoir jamais mis la main.

On ne peut faire une juste estime du tems qu'il convient d'employer pour trier le Café ; cela dépend de la quantité de grains altérés ou inférieurs qui se trouvent mêlés avec les autres.

CHAPITRE V.

Maniere de préparer le Café pour le boire, & ses qualités médicinales. Estime que l'on fait des Cafés des différens Pays & des divers crûs.

» On fait rôtir le Café (1) dans une terrine, l'agitant incessamment avec une » spatule, ou avec une cuiller de bois, jusqu'à » ce qu'il soit presque noir; puis l'ayant ré» duit en poudre, on en met bouillir environ » une once (2) dans deux livres d'eau bouil» lante en une espece de vaisseau couvert, » appellé cafetiere, pendant un quart-d'heure; » puis ayant éloigné le vaisseau du feu & laissé » précipiter le marc, on verse toute chaude » la liqueur éclaircie dans des tasses, pour la » boire sans sucre ou avec du sucre ».

» Le Café (3) contient des principes vo» latils, tant salins que sulfureux, si l'on en » juge par la matiere huileuse qui paroît sur » la surface quand on le grille, & par l'odeur » qu'il répand. Le microscope n'y fait-il point

(1) Traité des Drogues simples, par M. *Lemery*, page 154.
(2) Ceux qui le veulent plus fort, en mettent davantage.
(3) Entretiens Physiques du P. *Regnaud*, Tome III.

» voir à l'œil de l'huile & des sels ? Il y dé-
» couvre des parties longues, épaisses au
» milieu, pointues par les deux bouts ; des
» parties rameuses & entrelacées, d'où l'on
» exprime une huile abondante, pure, claire.
» Il faut donc rôtir le Café pour en séparer
» les parties rameuses & entrelacées : mais
» si vous le brûlez trop, vous perdez ce qu'il
» y a de meilleur, l'huile, le soufre, les sels
» qui s'évaporent. Une marque du juste degré
» de torréfaction, c'est une couleur tirant sur
» le violet, & je ne sçais quelle odeur de pain
» brûlé. Les vaisseaux de terre vernissée sont
» plus propres que ceux de fer ou d'airain,
» parce que ceux-ci peuvent communiquer
» l'impression de l'airain ou du fer. Si le Café
» brûlé s'évente, sur-tout quand il est réduit
» en poudre, il perd ses sels, & par consé-
» quent son efficacité. Voulez-vous que l'in-
» fusion ou la liqueur en soit plus agréable &
» plus utile ? Il ne faut le pulvériser qu'au
» moment qu'on veut l'infuser ; & il faut l'in-
» fuser dans l'eau bouillante, parce qu'alors
» il a moins perdu de ses sels volatils, spiri-
» tueux & capables de piquer, de flatter le
» goût, & d'agiter le sang. Le sucre, de la

» cannelle & un peu de girofle donnent une » pointe au Café. Les sels sont apparemment » les principes de ses vertus principales.

» Les vertus principales du Café sont, ce » me semble, sans parler du goût, de faciliter » la digestion, de guérir les migraines, de » dissiper les humeurs, d'empêcher les assou- » pissemens, de tenir éveillé, de rendre les » idées distinctes, & d'assurer la mémoire. » On peut en croire là-dessus les Orateurs ». Le Docteur *Browne* ajoute qu'on le regarde comme un excellent stomachique, fortifiant les nerfs, & que les Gens de Lettres & les personnes sédentaires en font volontiers usage (1).

» Je ne conseillerois néanmoins l'usage du » Café, ni à ceux qui ont des crachemens de » sang, ni à ceux dont le sang circule avec trop » de rapidité, ni à ceux qui digerent trop vîte. » Il hâteroit également & la digestion & la » circulation; & en donnant au sang de nou- » veaux degrés de chaleur, il lui donneroit » de nouvelles forces pour s'échapper par les

(1) » On prétend encore que le Café dissipe la tristesse. Une » Dame de Paris, à qui son Confesseur venoit d'annoncer, » après bien des ménagemens, la mort de son fils unique, » s'écria tout aussi-tôt. Quoi! mon fils est mort! du Café, du » Café ». *Bayle, Nouv. de la République des Lettres, Mai 1685, page 501.*

» vaisseaux ouverts. Ce seroit augmenter l'ac-
» tivité d'un feu déja trop violent. Cet excès
» feroit sortir du sang trop d'esprits, & ces
» esprits produiroient dans le cerveau, la nuit
» même, au lieu d'un doux sommeil, des idées,
» des imaginations importunes & ennemies
» d'un repos tranquille, convenable & néces-
» saire (1).

Les Arabes préparent le *Kecher-cahué* à peu près comme l'autre ; mais ils le font moins rôtir : cette boisson a un goût aigrelet qui n'est pas désagréable.

Voici une méthode de préparer le Café, extraite des *Annonces de Marseille*, *N°. 35*, de 1763.

» Gardez chaque jour le marc de votre
» Café ; faites-le bien sécher à l'air, & con-
» servez-le dans un lieu sec. Lorsque vous en
» aurez une certaine provision, mettez-le dans
» un creuset que vous exposerez au feu de cal-
» cination, afin que ce marc puisse être ré-

(1) » Simon Pauli, Médecin Danois, a prétendu très-mal-
» à-propos que le Café énerve les hommes & les rend inha-
» biles à la génération. Si cela étoit, les femmes, qui veillent
» depuis le commencement du Monde à la propagation & à la
» conservation de l'espece humaine, s'en seroient d'abord ap-
» perçues, & en auroient depuis long-tems abrogé l'usage :
» elles en boivent tous les jours, & elles en font boire à leurs
» maris ; elles le fuiroient comme la peste ». *Bayle*, ibid. *p.* 504.

» duit en cendres très-blanches. Vous conser-
» verez ces cendres dans une boîte de bois
» 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 trois cuillerées du
» marc de votre dernier Café & autant de cuil-
» lerées de ces cendres que vous mettrez dans
» une pinte d'eau ; vous ferez bouillir le tout
» à bouillons lents pendant une petite demi-
» heure, après quoi vous le laisserez reposer
» & refroidir. Vous filtrerez au papier cette
» liqueur, qui sera très-claire, & qui prendra
» la place de l'eau simple que vous auriez
» employée à faire votre Café. Si les opéra-
» tions énoncées ont été bien faites, en met-
» tant dans cette liqueur la dose de Café or-
» dinaire, 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.

Je ne crois pas que cette préparation chymique du Café fasse fortune à Saint-Domingue ; nous y sommes trop paresseux & trop ennemis de la minutie pour entreprendre

seulement d'en faire l'essai. Pour avoir le Café plus fort, nous en mettons, comme je l'ai dit, davantage en infusion : c'est un peu plus de dépense, mais moins de peine.

Si le Café est en général une boisson aujourd'hui fort estimée, on ne fait pas le même cas de tous les Cafés qui viennent des différentes parties du Monde.

Celui de Moka est reconnu pour le meilleur ; mais à Moka même on en fait de grandes différences suivant les Quartiers où il croît, & même suivant les crûs de ces Quartiers. » Le sol (1) de chaque Pays y donne » des Cafés différens les uns des autres dans » la forme du grain & dans leur qualité d'o- » deur, couleur, force & épaisseur, où con- » siste le plus ou le moins de bonté ; outre » cela on distingue en bien des Pays les Ca- » fés des plantations des hauts & des bas » dans un même Pays & Quartier. Les Ca- » fés des plantations situées sur le sommet » des montagnes sont d'un grain petit, de » couleur plus ouverte, d'odeur suave & » pesans : ce sont les meilleurs. Les Cafés des

(1) Histoire des Indes, par l'Abbé *Guyon*, Tome III, Mémoire sur le Café.

» plantations du bas des montagnes sont d'un » gros grain, trop chargé en couleur, d'o- » deur de verdure. Il pese parce qu'il con- » tient trop d'humidité, ayant peine à sécher » bien, & se conserve le moins : c'est la pire » espece. Les Cafés des plantations du milieu » participent des qualités de ceux des planta- » tions susdites, & le grain en est plus beau » & plus marchand en général. Les prix qu'on » vend les Cafés à Moka sont proportionnés » à leurs qualités.

On fait encore, en France & en Angleterre, une grande différence du Café de Moka que la Compagnie des Indes fait apporter sur ses Navires, d'avec celui qui vient par la voie de Turquie. Celui-ci est le meilleur de tous : peut-être est-ce l'effet du choix qu'en font les Marchands Turcs en le payant plus cher; peut-être est-ce parce que sa qualité ne s'altere pas dans la courte navigation de la Mer rouge, depuis Moka jusqu'à Suez; car, sur cette Mer étroite, entourée de terres arides, l'air est toujours extrêmement sec. De Suez, le Café est porté sur des chameaux au Grand-Caire, d'où on le descend le long du Nil à Alexandrie, où nos Navires Provençaux

le chargent pour le porter à Marseille. Mais ces deux navigations ne sont point à comparer, pour le tems & la longueur du chemin, avec celle que font les Vaisseaux de la Compagnie, sur lesquels le Café, renfermé pendant huit mois dans une cale toujours humide, ne peut manquer de perdre un peu de sa qualité ; son grain se renflant, blanchissant & s'impreignant de vapeurs aqueuses, assez souvent fétides (1).

Les Cafés qui viennent de l'Isle de Bourbon & de l'Isle de France étoient autrefois extrêmement décrédités, parce qu'ils étoient des fruits de l'espece naturelle à ces Isles ; mais aujourd'hui qu'on n'y cultive que celle qui vient d'Arabie, les Cafés en sont très-bons : ce sont ceux qu'on estime le plus en France après ceux de Moka. Ce qui les rend meilleurs que ceux de l'Amérique, c'est qu'apparemment les Cultivateurs ont plus d'attention à les faire bien sécher & promptement ; peut-être les plantations où ils croiss-

(1) On dit qu'il est rare présentement de voir en Europe du Café de Moka pur, venu par la voie d'Alexandrie, parce que les Négocians Provençaux choisissent à Marseille le plus petit & le plus beau Café des Isles de l'Amérique, & l'envoient à Alexandrie, où les Juifs le mêlent avec le Café venu de Moka, dont il prend le nom & l'emballage, pour revenir en Europe.

sent ne sont elles pas dans des terreins aussi frais que les nôtres, & peut-être que les pluies ne sont pas aussi abondantes à Bourbon qu'elles le sont ici dans le tems de la récolte.

Ce sont sans doute les mêmes causes que je viens de rapporter qui font que les Cafés de la Martinique ont la préférence sur ceux de Saint-Domingue, & que ceux-ci sont les moins estimés de tous.

La récolte de Café que les Anglais font à la Jamaïque est médiocre; & en 1755, l'exportation n'alla pas au delà de quatre-vingt milliers. Il est facile d'inférer de ce qu'en dit le Docteur *Browne*, que leur Café n'est pas meilleur que le nôtre : ses observations à cet égard méritent d'avoir place ici.

» On remarque, dit-il (1), avec raison, » en Angleterre, que le Café de l'Amérique » n'est pas si bon que celui qui vient d'Arabie; » & cela ne provient pas (comme plusieurs » s'imaginent) des vapeurs putrides dont il » s'est chargé dans le passage, quoiqu'il » convienne, autant qu'il est possible, de » l'en préserver. En Amérique même, la

(1) Histoire civile & naturelle de la Jamaïque, Tome I.

» plus grande partie du Café dont on fait usa-
» ge, rôtit mal & se délaye moins bien avec
» l'eau que le Café de Turquie ; ainsi c'est au
» défaut de qualité du grain qu'il faut attribuer
» l'infériorité du Café de l'Amérique, puis-
» qu'en effet tous les Cultivateurs de cette
» plante ne s'attachent qu'à en amasser beau-
» coup, & négligent de choisir celui qui est
» de meilleure qualité. J'ai passé plusieurs an-
» nées, dit-il, dans nos Colonies d'Amérique,
» & j'ai été obligé de faire souvent usage de
» plusieurs especes du Café qui y croît ; ce
» qui m'a mis à même de faire beaucoup
» d'observations sur ce grain : j'ose assurer
» que si nos Habitans de l'Amérique y ont
» égard, ils fourniront l'Europe d'aussi bon
» Café que celui de Turquie. Pour plus de
» netteté dans cette assertion, je vais exposer
» mes remarques avec ordre.

» 1°. Le Café nouveau ne brûlera jamais
» bien, quelque chose qu'on fasse : cela pro-
» vient de la qualité gluante ou visqueuse de
» ce grain, qui a besoin de vieillir jusqu'à
» ce que ce vice soit corrigé.

» 2°. Plus le grain est petit, plus la pulpe
» a été petite, mieux & plutôt il rôtira, se

» délayera dans l'eau, & acquerra une bonne
» odeur.

» 3°. Un sol sec, exposé au midi, produira
» le meilleur Café, qui acquerra bien-tôt
» l'odeur requise.

» 4°. Un gros grain bien nourri & succu-
» lent est le plus mauvais de tous : il est gluant
» & sera très-long-tems à acquérir de l'odeur.

» 5°. Le plus mauvais Café (1) que pro-
» duit l'Amérique sera, dans 10 ou 12 ans,
» aussi bon, brûlera, se mêlera bien avec l'eau
» & aura un parfum aussi flatteur que le meil-
» leur de Turquie, pourvu qu'on ait atten-
» tion de le garder dans un lieu sec après l'a-
» voir bien préparé.

» 6°. Le Café dont le grain est petit, ou
» celui qui est récolté dans des lieux chauds
» & secs, n'a besoin que de trois ans pour
» devenir très-bon.

M. *Browne* a examiné le Café de Turquie, reconnu universellement pour le meilleur de tous ; il lui a paru avoir très-peu de pulpe, les grains fort petits, & plusieurs cerises avor-

(1) On doit entendre par ce mauvais Café celui qui est tel par sa nature, mais non celui qui l'est devenu pour avoir été mal préparé & mal séché ; car ce dernier a acquis un très-mauvais goût qui ne se dissipe jamais.

tées qui ne contenoient qu'une graine (1) : il en conclut que la terre qui produit ce Café si parfait, ne lui fournit pas une nourriture trop abondante, mais des sucs délicats qui produisent ce bon goût & ce parfum si agréable. Delà il tire cette conséquence, que pour avoir à la Jamaïque du Café qui devienne en peu de tems aussi bon & aussi suave que celui d'Arabie, on doit essayer celui que produiront les basses montagnes du sud de la Jamaïque où les terres, quoique fertiles, ne sont pas trop souvent arrosées par les pluies.

La même situation de climat & à peu-près la même nature de terre, font que l'on doit appliquer ce principe à l'Isle de Saint-Domingue; mais pour en démontrer plus clairement les avantages, il convient de faire l'Histoire de la culture de cet arbre dans notre Colonie.

(1) Il est très-commun à Saint-Domingue de voir des cerises de Café qui n'ont qu'une feve, & d'autres qui en contiennent trois.

CHAPITRE VI.

Histoire de la culture des Cafés à S. Domingue.

J'AI dit que ce fut en 1726 que les premieres graines de Café ont été apportées dans notre Isle. On en planta bientôt dans tous les Quartiers ; mais les Habitans de la Grande-Anse furent ceux qui s'attacherent le plus à sa culture. L'indigo ne réussissoit pas encore chez eux à cause de la trop grande fraîcheur de leurs terres ; ils venoient de perdre tous leurs *cacaoyers* par une mortalité générale, & ils comptoient réparer leurs pertes par les revenus qu'ils espéroient faire en Café. Ils planterent donc de grandes *Cafeyeres*, qui au bout de trois ans rapporterent beaucoup de fruits ; mais leurs espérances de fortune s'évanouirent : quand les Cafés furent récoltés, les Capitaines de Navires n'en voulurent à aucun prix. » Ils alléguoient qu'ils » n'avoient pas ordre de leurs Armateurs » d'en acheter, & qu'ils ne sçavoient si on en » auroit la défaite en France, où les Cafés des » Isles ne pouvoient être introduits que par

» entrepôt, parce que la consommation n'en » étoit pas permise dans le Royaume; qu'en» fin, ils ignoroient si les Cafés de Saint-Do» mingue seroient bons ou mauvais, & qu'ils » n'en vouloient point faire l'essai à leurs » dépens ». Toutes ces difficultés ne laissant à ceux qui en avoient planté d'autre espérance que celle de la consommation dans le Pays, qui étoit fort médiocre, ils virent bientôt tomber leur denrée à cinq sols la livre, & en 1735 personne n'en voulut acheter. On fut donc obligé de laisser périr les *Cafeyeres*, faute d'entretien, ou d'arracher les pieds pour employer les terres à des cultures plus utiles.

Cependant le Roi ayant, par un Arrêt du 29 mai 1736, permis la consommation des Cafés des Isles dans le Royaume, moyennant dix livres par cent pesant de droits d'entrée, outre les droits du Domaine d'Occident, on commença à rechercher ceux de Saint-Domingue. On avoit été content des essais qui en avoient été faits, & les premiers qui en envoyerent en France firent des remises avantageuses, ce qui en augmenta la demande. On reprit donc cette culture,

principalement dans les Quartiers du Nord. Plusieurs Habitans du Dondon & de la Grande-Riviere du Cap, s'y étant enrichis en peu d'années, eurent une quantité prodigieuse d'imitateurs, qui, par leur faute, ne réussirent pas tous également. Quelques-uns firent des jardins trop vastes pour leurs forces, planterent plus de *Cafeyers* qu'ils n'en pouvoient cultiver, & dès qu'ils les virent en rapport, acheterent beaucoup de Negres nouveaux pour faire plus aisément leurs récoltes. Comme elles étoient abondantes & que le tems pressoit, on négligeoit de sarcler les *Cafeyers*, & on cueilloit continuellement. N'ayant point assez de plate-formes de maçonnerie pour faire sécher tant de Cafés, on les étendoit sur la terre nue. Plusieurs manquant de moulins pour écraser la pulpe des grains & en séparer les feves, & trouvant que les piler dans des canots étoit un travail trop long, les mettoient en gros tas & les laissoient fermenter trois ou quatre jours; après quoi ils les lavoient : la pulpe pourrie s'en alloit à l'eau; les grains restoient nets; c'étoit un travail bientôt fait, & dans peu de jours ils étoient secs. Par toutes ces mauvaises manœuvres,

les *Cafeyeres* négligées se couvrirent d'herbes, & les pieds jaunirent & périrent bientôt, faute de culture. Les Cafés mal préparés conservoient bien leur couleur verdâtre & la petitesse de leur grain, parce qu'on ne les dépouilloit de leur parchemin que lorsqu'on vouloit les livrer ; mais ils contractoient un goût de pourri si mauvais qu'il a entiérement décrédité ceux de notre Isle : car, comme on ignoroit le vice de cette préparation, on attribuoit ce mauvais goût à la nature du terroir. Le plus grand mal qui résulta de cette précipitation & de cette impatience Française, c'est que les Negres, obligés de cueillir souvent en tems pluvieux, avoient la poitrine mouillée le matin par la rosée & le soir par la pluie qui s'étoient ramassées sur les branches, auxquelles ces esclaves étoient forcés de se frotter continuellement. Cette incommodité, jointe à l'excès du travail & au manque de repos, causoit aux uns des fluxions de poitrine, à d'autres des rhumes violens ; & au plus grand nombre, étant jointe à la malpropreté, parce qu'on ne leur laissoit pas le tems de se baigner, elle interrompoit la transpiration ; leur lymphe s'épaississoit ; ils deve-

noient enflés, & enfin hydropiques. Il en est mort une grande quantité, & cette mortalité a aussi été causée en partie par le poison qu'employoient déja certains Negres. Il est résulté de toutes ces pertes que plusieurs Habitans, après avoir bien travaillé pendant nombre d'années, se sont à la fin trouvés sans argent, sans *Cafeyers* & sans Negres, n'ayant, pour faire face à de gros engagemens, que des mornes en friche & fort effrités par les avalasses. Dans les Quartiers de l'Ouest & du Sud, on n'a fait pendant long-tems ni d'aussi grandes plantations, ni d'aussi grandes récoltes de Cafés; mais aussi l'on n'y a pas autant perdu de Negres, à beaucoup près.

La culture du Café a langui pendant la guerre : depuis la paix, elle s'est relevée dans les Quartiers du Nord, & s'est considérablement augmentée dans les Parties de l'Ouest & du Sud, où elle s'accroît journellement. En 1764, on chargea au Cap 9 millions 500 milliers de Café, & l'on put en charger 3 millions & demi dans le reste de la Colonie; cela faisoit en total 13 millions de Café : mais il y en avoit encore de vieux récoltés pendant la guerre; ainsi l'exportation fut plus

forte que le revenu de l'année. Malgré l'augmentation actuelle des cultures, on a lieu de présumer que la récolte annuelle ne va pas encore à cette quantité de 13 millions, mais qu'elle y parviendra bientôt.

CHAPITRE VII.

Récapitulation des principes généraux de la culture du Cafeyer & préparation de son fruit.

Il résulte de tout ce que nous avons dit dans cet Essai, 1°. que les *Cafeyeres* situées dans des vallons gras, fertiles & humides, sont celles qui rapportent le plus de fruits, mais aussi que ce sont les plus mauvais crûs; que le Café qu'on en retire, est naturellement le moins bon de tous; qu'on peut corriger une partie de ses défauts en le faisant sécher promptement & le préparant avec attention; que ces défauts achevent de se corriger d'eux-mêmes, & qu'enfin il devient aussi bon que le Café de Turquie, pourvu qu'on le conserve sec en grenier pendant 10 à 12 ans.

2°. Que les *Cafeyeres* situées au sommet des montagnes, ou sur leurs côtieres, dans des

terreins fertiles, mais qui ne sont pas arrosés par des pluies trop fréquentes, sont les meilleurs crûs ; que les Cafés qu'on en retire, sont naturellement excellens, & qu'après les avoir gardés trois ans, ils sont aussi bons que les meilleurs d'Arabie, pourvu que leur bonne qualité naturelle n'ait pas été altérée par une mauvaise préparation. Il est vrai que ces *Cafeyeres* rapportent moins que celles qui sont dans des terreins frais & humides.

3°. Qu'il y a des Quartiers où le Café qui y croît, est beaucoup meilleur qu'en d'autres. Les Cafés des hauts de Saint-Marc, de Montroui, des hauteurs des Vazes, du Boucassin, des montagnes de la Charbonniere au Cul-de-Sac, du Mirebalais, de Jacmel, sont excellens : il peut y avoir néanmoins dans ces Quartiers des vallons où ils ne sont pas d'une égale bonté.

4°. Que les *Cafeyeres* trop vastes pour les forces des Habitans qui en sont propriétaires, & conséquemment mal soignées, peu ou point sarclées, périssent en peu de tems.

5°. Que les Negres qui cueillent du Café après la pluie ou la grande rosée, se mouillant de la tête aux pieds en se frottant aux

branches des arbres, il n'est pas surprenant qu'ils contractent des maladies qui en font mourir la plus grande partie. Ce seroit manquer d'humanité que d'obliger des Esclaves à des travaux qui leur causent la mort, & ce seroit entendre bien mal ses intérêts que de s'exposer à perdre par-là un gros capital pour un très-petit bénéfice : car je présume que ce travail forcé ne produit pas cinq livres de Café de plus, chaque jour, par tête de Negres.

6°. Que le Café qu'on étend sur terre nue pour le sécher, quand même ce seroit sur le tuf, est un tems considérable avant d'être sec; & que sa qualité est si altérée par ce mauvais apprêt, qu'en le gardant même beaucoup d'années il ne deviendroit jamais bon.

7°. Qu'enfin celui qu'on ramasse en tas, & qu'on laisse fermenter plusieurs jours pour que sa pulpe pourrisse, de même que celui qu'on laisse macérer dans l'eau, sont encore plus mauvais, la feve participant toujours à cette pourriture, & le goût désagréable qu'elle acquiert ne se corrigeant jamais. Cependant, comme sa couleur & la petitesse de son grain ne sont point altérées par cette fermentation, l'Habitant qui le vend excuse

sa mauvaise qualité, en disant qu'il a un goût de Café nouveau, qui passera en vieillissant.

J'ai fait sécher au four, apprêter & bu plusieurs fois, par essai, du Café cueilli la veille: il avoit un goût douceâtre qui n'étoit pas désagréable. Voilà quel est le goût du nouveau Café.

D'après ces indications, l'on conçoit qu'il est possible de tirer de notre Colonie une quantité immense d'aussi bon Café que celui du Yemen; qu'il est seulement question de choisir les terreins convenables, & de préparer les fruits comme il a été dit. Mais nous ne devons pas nous attendre à ce changement avantageux de la part des Habitans seuls: ils préféreront toujours la quantité à la qualité; ils planteront toujours leurs *Cafeyers* dans des terreins frais & humides, & ils prépareront toujours les fruits de la façon qui leur donnera le moins de peine, tant que le Commerce, content de la petitesse, de la couleur de corne & de la netteté du grain, achetera au même prix le bon & le mauvais Café, sans en faire de différence. On ne voit jamais, effectivement, le Négociant demander à l'Habitant de bon Café; il se contente qu'il soit beau: la bonté

est toujours supposée, & elle est comptée pour si peu, que du Café excellent, mais qui n'auroit pas le coup d'œil requis par les acheteurs, seroit vendu au prix de l'inférieur.

Le bon Café revient à l'Habitant à peu près au double de ce que lui coûte le mauvais. Un arbre dans un terrein frais & humide rapportera par an plus de trois livres de Café, & celui qui croît dans un terrein sec, en rendra à peine une livre & demie. Un Negre cueillera par jour la valeur de trente livres de Café dans le premier terrein qui donne les cerises plus grosses, & à peine cueillera-t-il dans l'autre de quoi en faire vingt livres. D'ailleurs les plantations sont plus difficiles & réussissent moins dans les terreins peu pluvieux.

Les Commerçans & Capitaines gérant les cargaisons dans notre Isle, devroient donc faire pour les Cafés ce que l'on fait en Europe à l'égard des vins; ne pas s'en tenir à l'apparence, mais les goûter, & ensuite payer les meilleurs aux plus hauts prix; ne donner de ceux qui ont mauvais goût que la moitié du prix des premiers, & des médiocres à proportion de leur bonté. En procédant de

cette façon par des essais réitérés, on apprendroit à les connoître dans la suite à la seule inspection & à l'odeur. L'émulation seroit excitée chez les Habitans; certains crûs acquerroient de la réputation, & en peu d'années on ne tireroit plus de notre Isle que de bons Cafés.

CHAPITRE VIII.

Descriptions de moulins pour préparer le Café, & observations sur les bâtimens nécessaires pour le conserver.

POUR ne point interrompre la suite de l'Histoire du Café, j'ai réservé pour la fin la description des différentes machines qu'on emploie à faciliter la préparation de cette denrée, de même que quelques observations sur les bâtimens propres à la mettre à couvert.

Moulin à bras pour écraser la cerise du Café & en séparer la feve.

Cette machine a pour soutien un chassis de bois, composé de quatre montans verticaux, deux grands & deux petits, bien liés

par des entre-toises, sur une base quarrée, horizontale & assemblée pareillement.

La principale piece du moulin est un rouleau de bois dur, de deux pieds de long & huit pouces de diametre, dont les extrémités sont deux pivots de trois pouces de diametre, du même morceau de bois, prolongés de huit pouces de part & d'autre en dehors du chassis, soutenus par des crapaudines de semblable bois, assemblées avec les montans, ayant chacune un collet où les pivots tournent. Pour empêcher le rouleau d'être élevé par la résistance du Café, on met par dessus les pivots d'autres crapaudines renversées, dont les extrémités se coulent dans des rainures pratiquées aux montans, afin de les ôter quand on veut lever le rouleau, & elles sont retenues dans les rainures par des chevilles postiches qui traversent les montans. Pour tourner ce rouleau, on emploie une manivelle de fer de seize pouces de long (1) depuis le centre du pivot jusqu'à la poignée. On fait sur le rouleau des cannelures en long, à vive-arrête, débordant l'une sur l'autre, d'une ligne

(1) C'est-à-dire, que le cercle que décrit la manivelle en tournant, a seize pouces de rayon.

de profondeur & de six lignes de largeur : on garnit ces cannelures de lames de scie, ou de morceaux de tôle cloués fort près avec des broquettes ; car, quelque dur que soit le bois employé, l'expérience a montré que s'il n'est pas garni de fer, ses cannelures s'émoussent en peu de tems, & le rouleau n'attire plus les cerises de Café.

Au dessous du rouleau est une piece de bois, ou une table fort épaisse, creusée en gouttiere circulairement, garnie de rainures & de lames de fer dans son creux, comme le rouleau, mais disposées en sens contraire, pour saisir les cerises. Cette table se glisse par deux rainures pratiquées dans les deux grands montans & dans les entre-toises qui supportent les pivots. Il faut pouvoir l'approcher ou l'écarter du rouleau selon le besoin, & l'arrêter à une distance convenable avec de petits coins. Il faut aussi que la table soit exactement parallele au rouleau : le moindre écart du parallelisme feroit que les grains s'écraseroient du côté le plus proche, & que les cerises passeroient sans se développer par le côté le moins serré. Cette table emboîte le quart de la circonférence du rouleau, ce qui laisse

un espace d'environ six pouces, dans lequel une cerise de Café pressée, pirouettant cinq à six fois, ne peut manquer de se séparer en feves & de se débarasser de sa pulpe.

Au dessus de la table & du rouleau est une trémie, soutenue par les deux grands montans : on remplit cette trémie de cerises de Café qui en sortent par l'ouverture qui est au bas, pour tomber entre la table & le rouleau. Sous la table en gouttiere est une autre table plate & inclinée, sur laquelle roulent les grains de Café qui viennent d'être écrasés, & qui tombent sur le crible, quand il y en a un.

Voici comment ce crible est disposé. Des deux bouts du rouleau prolongés en dehors du chassis, sortent quatre petits leviers en croix, qui portent successivement sur les côtés prolongés d'un crible quarré long, à chassis de bois, garni de fil de laiton maillé en rets. Ce crible, soutenu par deux pivots, sur deux montans enchassés dans la base du moulin, tend de lui-même à se pencher en avant, parce que ses pivots sont en arriere de son milieu. Lorsqu'on tourne le moulin, au moyen de chaque paire de leviers qui pesent sur les côtés prolongés du crible, sa partie an-

térieure s'éleve, parce que la postérieure s'abaisse; ensuite les leviers venant à s'échapper, son poids le ramene où il étoit : ainsi, à chaque tour de rouleau, le crible s'éleve & retombe quatre fois. Ces secousses brusques & successives font passer les grains de Café entre les trous, où il tombent sous le crible, & la pulpe de la cerise roule & va tomber en avant.

L'expérience a prouvé que l'invention de ce crible n'a pas un entier succès. Comme il y a de grosses cerises & de petites sur le même arbre, qu'il s'en trouve avec trois feves de Café & d'autres avortées en partie qui n'en contiennent qu'une, quoique la plus part en aient deux, cette variété fait qu'il passe bien des pulpes au travers du crible, & qu'il y a beaucoup de grains qui restent engagés dans leur cerise & qui roulent dehors avec les pélures de pulpes; de sorte que pour ne pas les perdre, on est obligé de les repasser toutes à la main. Mais quoique ce moulin avec son crible ne sépare pas exactement les feves de Café de leurs cerises, il rend toujours un grand service en écrasant les pulpes. J'en ai fait faire un sans crible, qui écrase six

barils à farine pleins de Café dans une heure, sans fatiguer celui qui le tourne.

Il convient de laver tous les jours le moulin, & même de jeter souvent de l'eau dans la trémie tandis qu'on passe le Café ; on ne sçauroit croire combien cette eau accélere l'ouvrage.

Moulin à écraser le parchemin du Café sec.

Il approche de ceux dont on se sert en Normandie pour écraser les pommes : c'est la même idée appliquée au Café.

C'est un canal fait en rond, ou bien une auge horizontale & circulaire qui a douze pieds de diametre de dehors en dehors. Elle est formée par un double rang de madriers courbes de deux pouces d'épaisseur, écartés l'un de l'autre de quatorze pouces : ces madriers ont 15 pouces de large ; par conséquent l'auge a la même hauteur : tout son fond est un plancher de madriers de la même épaisseur que les autres. Elle est élevée sur une maçonnerie de 15 pouces de hauteur, au milieu d'une halle de charpente qui a 20 pieds de largeur. Au centre de l'auge est un poteau vertical, enfoncé & fixé par le bas dans la ma-

çonnerie, & emmortaisé par le haut dans une des solives du comble de la halle. Ce poteau, arrondi & poli vers le bas, où il peut avoir quatre pouces de diametre, traverse une piece de bois horizontale d'environ 18 pieds de longueur, de 8 pouces d'équarrissage, excepté vers ses extrémités qui sont arrondies. Au milieu d'icelle est un trou qui la traverse; c'est un collet arrondi en crapaudine, au moyen duquel la piece horizontale tourne sans obstacle ni frottement autour du poteau dont elle est traversée. Cette piece tournant horizontalement passe vers chaque extrémité arrondie au travers d'une grosse roulette solide de bois d'amandier, ou autre bois dur & pesant, de 3 pieds de diamettre, dix pouces d'épaisseur dans son milieu, & plus mince sur ses bords qui n'ont que six pouces. Chacune des deux roulettes tourne verticalement & librement autour de la piece horizontale qui l'entraîne, comme une roue autour de son aissieu, dans l'auge circulaire, où l'on met le Café sec en cerise ou en parchemin, dont les coques rendues friables par leur grande sécheresse & pour avoir été exposées au soleil, sont après quelques tours si bien écrasées qu'il n'y a plus

qu'à les vanner pour que le grain reste net. La pesanteur de chaque roulette est de la moitié de la piece horizontale; ce poids, qui suivant mon estime va pour chacune au delà de 500 livres, est plus que suffisant pour écraser le Café. La piece horizontale est p olongée de trois pieds de chaque côté en dehors de l'auge, & elle sert de queue pour y attacher, comme aux moulins à sucre, un seul cheval qui tourne sans peine toute la machine. Derriere chaque roue on a appliqué à la piece horizontale un petit quadre de menuiserie, incliné dans l'auge, à l'extrémité duquel est attaché, par un couplet de fer, un rateau de bois qui a six dents, avec lesquelles il remue le Café au fond de l'auge : ce rateau se hausse & se baisse comme l'on veut. Il y a des moulins de cette espece ou à peu près semblables dans toute la Colonie, & c'est la plus simple & la plus solide de toutes les machines qu'on a imaginées pour nettoyer le Café; c'est aussi celle qui est la moins sujette à se déranger, celle qui n'a aucun inconvénient par rapport à la denrée, & par conséquent la meilleure : elle écrase plus de cerises de Café dans une journée que les Negres d'un attelier

considérable n'en peuvent piler en trois jours.

Observations sur les établissemens d'une Cafeyere.

J'ai connu un Habitant qui faisoit de fortes récoltes de Cafés, & qui en avoit à la fois une grande quantité à sécher sur ses plateformes. Il lui étoit difficile de serrer assez promptement tout le Café qui avoit commencé à sécher quand il survenoit un grain de pluie imprévu; & souvent, malgré son activité, il y en avoit une partie de mouillée. Pour obvier à ces accidens, il s'avisa de faire faire de distance en distance, en divers endroits de son glacis, des quarrés de dix pieds, bornés par un rebord de maçonnerie de trois à quatre pouces de hauteur. Aux approches de la pluie, il faisoit ramasser en tas dans chaque quarré tout le Café sec qui se trouvoit aux environs. Ensuite il avoit pour chacun un toit postiche, fait en piramide, formé d'une charpente de bois de mahot, qui est un bois extrêmement léger, lequel toit étoit couvert d'une grosse toile goudronnée ou de taches de palmistes. Quatre Negres portoient aisément ce toit; on en couvroit la pile de

Café, & de crainte que le vent ne l'emportât ou ne le renversât, on l'attachoit par le bas avec des cordes à des anneaux de fer, enfoncés pour cela dans la maçonnerie de la plate-forme. Par ce moyen, tout son Café sec étoit dans un moment à l'abri de la pluie.

Il faut que les greniers où l'on conserve le Café aient leur plancher élevé au moins de trois pieds de terre, & que l'air y circule en dessous pour dissiper les vapeurs humides de la terre, qui pourroient pénétrer dans ces greniers & altérer le Café. Ils doivent être clos de murailles de maçonnerie, ou à défaut, de torchis ou de clayonnage, bousillées, crépies & renduites à chaux & sable. S'ils étoient simplement palissadés, l'air humide y pénétreroit encore. Il faut que les portes du grenier regardent le soleil levant, & avoir à l'opposite des fenêtres bien closes, que l'on puisse ouvrir dans les beaux jours, quand il fait de fortes brises qui purifient l'air. Le plancher d'un grenier coûte beaucoup à Saint-Domingue. Je pense qu'il conviendroit mieux de tenir, comme les Arabes, son Café dans de grands sacs de toile d'emballage. Un sac de

deux aunes en contiendroit près de deux barils : on arrangeroit ces sacs les uns sur les autres, dans un magasin sur des lambourdes élevées de terre de trois pieds. Je crois que cela coûteroit moins qu'un plancher de grenier : on peut au reste avoir l'un & l'autre.

FIN.

TABLE

DES CHAPITRES.

Fin de la Table.

1

1

2

1

4

2

11

3 1/2

7 14