

doses pour combattre les hémorrhagies rebelles à tous les hémostatiques.

Guersant vante le vin et autres toniques, pour remédier à l'incontinence d'urine chez les enfants, pendant le sommeil. Les lavements vineux sont recommandés par Frank dans certaines diarrhées opiniâtres sans fièvre. « J'ai recouru, dit Aran, aux lavements de vin dans la convalescence de toutes les maladies graves, lorsque la convalescence marchait avec lenteur, et surtout lorsque les fonctions digestives conservaient une susceptibilité morbide qui mettait obstacle à la nutrition. J'y ai eu recours avec non moins de succès dans des cas où une diarrhée persistante compromettrait gravement la nutrition pendant la convalescence ; et, dans la fièvre typhoïde en particulier, j'ai vu, à la fin de la maladie, les lavements de vin, continués pendant plusieurs jours, triompher définitivement de la diarrhée, et ramener très-rapidement à une convalescence parfaite des malades dont la vie semblait compromise. »

On préfère, contre le scorbut, l'emploi du bon vin à tout autre moyen. On doit aussi, d'après plusieurs praticiens, considérer le vin comme un excellent auxiliaire de tout remède contre les scrofules. Les vins amers, à forte dose, ont été vantés pour expulser le tœnia. Rush, Hosack, Schneider et autres, qui regardent le tétanos comme une maladie essentiellement hyposthénique, recommandent, pour le combattre, l'administration du vin et de l'alcool. On connaît assez l'utilité du vin injecté dans la vaginale testiculaire pour la guérison de l'hydrocèle. On vante aussi l'efficacité des injections vineuses contre certaines blennorrhagies et leucorrhées. L'application des compresses de vin sur les gerçures du mamelon est conseillée par un grand nombre de praticiens. Greenbon recommande le vin contre les brûlures ; il couvre les parties brûlées de compresses imbibées de vin, ou d'alcool mêlé d'eau, pour provoquer, dit-il, une réaction subite.

M. Payan a employé avec succès les cataplasmes vineux contre la pourriture d'hôpital. Les bains vineux, les pédiluves et les fomentations de même substance, notamment les vins médicinaux, ont été préconisés contre certains rhumatismes chroniques, contre les paralysies, la goutte, la sciatique, l'œdème des extrémités, et notamment des articulations tibio-tarsiennes. M. Ad. Faivre a réuni, dans son excellente thèse sur les vins (1862), toutes leurs applications au traitement des maladies.

Caféiques.

Je forme ce groupe par la réunion de cinq substances : le café, le thé, le thé du Paraguay, le guarana, qui présentent une ressemblance considérable, quant à leurs effets physiologiques, et qui contiennent tous une substance très-remarquable, qu'on a nommée tour à tour *cafféine*, *théine* et *guaranine*, mais qui est toujours semblable

à elle-même, et à laquelle, par conséquent, nous conserverons le nom consacré de *cafféine*. Ce rapprochement, que j'avais fait dans la première édition de cet ouvrage, est fortifié par l'emploi des feuilles de café pour remplacer le thé. Je joins à ce groupe la *coca*.

Partant de cette donnée scientifique que la *cafféine* est chimiquement identique avec la *théine* extraite des feuilles du *Thea sinensis*, M. le docteur Van den Corput, après avoir constaté la présence dans les feuilles du caféier commun (*Coffea arabica*) d'une proportion de 1,70 à 2 p. 100 de *cafféine*, a proposé, il y a plusieurs années, de substituer aux feuilles du théier, qui, malgré tous les efforts tentés pour l'acclimatation dans les colonies, est resté propre à la Chine, celles du caféier dont la culture large et facile est répandue dans toute l'étendue des contrées tropicales.

D'après les renseignements qui ont été fournis par M. Van den Corput, une immense quantité de thés de caféier, qui ne le cèdent par aucune de leurs qualités aux thés chinois, a été déjà livrée par le Brésil à la consommation ; mais ce fait ne m'a pas été confirmé par des documents postérieurs.

Les thés, les cafés, le guarana, sont des stimulants généraux, qui agissent surtout sur l'encéphale en augmentant l'énergie des fonctions intellectuelles. Ils diffèrent des alcooliques en ce que cette excitation est toute bienfaisante et ne ressemble pas aux accidents de l'ivresse ; mais les *cafféiques* n'augmentent pas l'énergie des fonctions musculaires aussi puissamment que les alcooliques pris à doses modérées ; et comme le principe exciteur est accompagné, dans le thé, le café et le guarana, d'une matière azotée abondante, ces substances peuvent jouer sous ce rapport le rôle des matières alimentaires.

CAFIER (*Coffea*, L., J.). — Calice à 5 dents ; corolle tubuleuse infundibuliforme ; tube court, limbe plan ; étamines saillantes ; baie cérasiiforme, ombiliquée, contenant 2 nucules à parois minces, dont les graines offrent un sillon profond sur leur face interne, qui est plane.

CAFIER D'ARABIE (*Coffea arabica*, L.). — Arbrisseau de 5 à 6 mètres ; ses rameaux portent des feuilles toujours vertes, luisantes, opposées, pétiolées, ovales-allongées, amincies en pointe à leurs deux extrémités, entières, glabres et un peu sinueuses sur les bords ; les deux stipules sont lancéolées et caduques. Les fleurs sont blanches, presque sessiles, groupées et réunies en grand nombre à l'aisselle des feuilles supérieures ; elles sont à peu près de la grandeur de celles du jasmin d'Espagne, et répandent comme elles une odeur extrêmement suave ; leur calice est turbiné, terminé par 5 petites dents égales ; la corolle est presque hypocratéiforme ; son tube est cylindrique, plus long que le calice ; son limbe est partagé en 5 lobes étalés, égaux et lancéolés. Les étamines, au nombre de 5, sont saillantes hors du tube de la corolle ; les anthères sont allongées, étroites et vacillantes. L'ovaire est à 2 loges qui contiennent

chacune un seul ovule ; le style est simple, grêle, terminé par un stigmate bifide. Le fruit est un nuculaire de la grosseur et de la couleur d'une petite merise, renfermant 2 nucules accolées par leur côté interne, qui est plan, et convexes par leur côté externe ; dans chacune d'elles on trouve une graine cartilagineuse de même forme, creusée d'un sillon longitudinal profond sur sa face plane.

Le caféier est en rapport pendant trente ou quarante ans ; il ne peut être conservé en France qu'en serre chaude ; ainsi cultivé, il donne rarement des graines, en petite quantité et de mauvaise qualité.

Comme beaucoup de végétaux des contrées intertropicales, le caféier fleurit toute l'année, mais c'est surtout au printemps et en automne qu'il se charge de fleurs. Les fruits sont mûrs quatre mois environ après la floraison.

Il s'agit de débarrasser la graine du café de la pulpe qui l'entoure et qui constitue le fruit ; pour cela, plusieurs procédés sont mis en usage. Le premier, et qui paraît le plus efficace pour conserver au café son arôme, est employé en Arabie, en Abyssinie, à Zanzibar, à Bourbon. Il consiste à réunir les fruits en tas pendant la nuit, à les étendre le lendemain au soleil, jusqu'à parfaite dessiccation, puis à les mettre dans de grands mortiers de bois, où on les pile jusqu'à ce que la graine soit complètement débarrassée de son enveloppe ; on les vanne et on les trie pour en séparer les graines brisées.

Le second procédé, employé à la Martinique, consiste à *grager* le café ; à cet effet, on se sert d'un moulin à décortiquer, nommé *grage*, qui sépare la graine de la pulpe et de l'enveloppe extérieure, sans enlever la pellicule mince qui sert d'enveloppe immédiate à la graine ; on fait sécher au soleil les graines, qui prennent alors une teinte verdâtre.

Les contrées qui fournissent principalement les cafés à notre consommation sont : le Brésil, Java, les Antilles, Zanzibar, la Réunion, l'Inde et l'Égypte.

Les sortes en sont très-variées : la première est le moka de l'Yémen, qui est remplacé chez nous par le Zanzibar. Les prix, suivant la provenance, varient de 2 à 4 francs le kilogramme. L'importation pour l'année 1864 a atteint le chiffre de 83 millions de francs.

Je ne puis décrire ici que les principales : commençons par la plus renommée (V. l'*Annuaire*, 1868, p. 310, cafés de l'Exposition).

Moka. — C'est le plus estimé des cafés, il nous vient de l'Arabie. Le grain est petit, jaunâtre, et souvent presque rond. Cette forme arrondie est surtout due à l'avortement d'une des graines. Il se distingue par un arôme suave et par une délicieuse saveur quand il a été torréfié convenablement et bien préparé. Il faut se garder de le torréfier au delà de sages limites. Le feu doit être doux, et la torréfaction continuellement surveillée par un œil expérimenté. Il y a plusieurs sortes de café moka ; le meilleur est cultivé dans l'Yémen, il est presque entièrement consommé en Arabie, en Syrie

et en Égypte. On n'en importe que fort peu en Europe, et l'on n'en exporte que des qualités inférieures. « Avant d'arriver aux ports d'Alexandrie, de Jaffa ou de Beyrouth, d'où elles sont expédiées plus loin, les balles de moka ont été examinées grain à grain, et des doigts expérimentés en ont retiré soigneusement tout ce qu'elles renfermaient de fèves à demi transparentes et d'un brun verdâtre, les seules qui donnent une liqueur véritablement saine et agréable. » Ce système est si régulièrement appliqué, qu'un observateur attentif remarquerait sans peine les altérations continues du café, depuis son point de départ jusqu'à son arrivée en Europe. Même dans l'Arabie, la qualité est fort différente, selon qu'on s'éloigne ou qu'on se rapproche de l'Yémen.

« Il m'est, dit M. Palgrave, arrivé nombre de fois d'être témoin oculaire du triage auquel la fève arabe est soumise, et je puis affirmer que l'on procède à cette opération avec l'attention scrupuleuse des chercheurs de diamants, quand ils examinent les sables qui renferment les précieuses pierres. »

La conclusion de M. Palgrave est que, à Constantinople même, il arrive bien peu de vrai café de l'Yémen, et que le moka qui s'expédie en Europe ou en Amérique ressemble au véritable comme une infusion de bois de Campêche ressemble aux produits des vignobles de Porto. Après le café de l'Yémen, bien qu'à une grande distance, vient celui de l'Abyssinie, puis ceux de l'Inde, de la Réunion. Quant à celui d'Amérique, les Orientaux le placent au dernier rang. Comme le riz et le thé, le café a dégénéré en passant du vieux monde dans le nouveau. »

Il y a, il faut le reconnaître, beaucoup d'exagération dans ces préférences des producteurs. Pour nous, qui nous croyons assez bon juge, notre martinique n'est pas à dédaigner, soit seul, soit associé au zanzibar.

Zanzibar. — C'est la sorte qui est actuellement vendue chez nous sous le nom de moka. La fève est petite comme celle de l'Yémen ; sa couleur est la même, un peu plus pâle, d'un jaune léger un peu verdâtre ; les grains sont irréguliers ; il en est de roulés, d'arrondis comme ceux de moka ; mais on en trouve aussi d'aplatis comme sont ceux du café bourbon. L'odeur, la saveur, surtout après la torréfaction, rapprochent le zanzibar des bonnes sortes de moka.

Café martinique. — Très-bonne sorte, à grains volumineux allongés, d'une couleur verdâtre persistante ; les grains sont recouverts d'une pellicule argentée qui se sépare à la torréfaction. Le sillon longitudinal est très-marqué, très-ouvert ; odeur franche, agréable ; café riche en principes actifs.

Café haïti. — Café d'un vert plus clair ; il est en grains plus irréguliers, rarement pourvus de pellicule ; sa saveur et son odeur sont moins agréables que celles du précédent.

Café bourbon, ou de la Réunion. — C'est un café qui se rapproche du café moka, mais il est plus gros, moins arrondi, également jau-