

muée avec une spatule de bois, pour qu'elle ne s'attache pas à la chaudière, et ne noircisse point. Lorsqu'elle est cuite suffisamment et un peu durcie, on la met sur des planches, où elle se refroidit; on la divise ensuite en pains de deux ou trois livres, et toutes les préparations sont terminées.

xxvi.  
Du coton.

Le coton répandu sur tout le globe n'est pas obtenu partout de la même manière, ni destiné partout aux mêmes usages.

Dans le continent du Nouveau-Monde, et principalement sur ses plages marécageuses, croît un arbrisseau connu sous le nom de *mahot*: il se couvre tous les ans de gousses larges et longues remplies d'un coton couleur de tan, doux, léger, brillant, mais trop court pour être filé. Les sauvages s'en servent pour calfater des pirogues, et leurs femmes l'emploient à quelques usages domestiques.

Dans les mêmes régions, le fromager s'élève à la hauteur du pin. Le haut, le bas de son tronc ne diffèrent pas de celui des autres arbres; mais vers le milieu il est d'une grosseur extraordinaire, et ses racines, qui s'étendent loin, sortent quelquefois sept ou huit pieds de terre comme pour lui servir d'appui. La coque de son fruit renferme un coton qui a les mêmes qualités, les mêmes défauts que celui du *mahot*, et n'est pas plus utilement employé.

L'apocyn, qu'on croyait particulier à la Syrie

et à l'Égypte, et qu'on a trouvé au Canada, est une plante grasse. La double écorce qui enveloppe son fruit, gros comme le poing, renferme un coton nommé *ouate*, beaucoup plus fin, beaucoup plus soyeux que le coton ordinaire. Son emploi s'est jusqu'ici borné à être placé entre deux étoffes, dans des camisoles, dans des jupes, dans des couvertures. Un artiste de réputation a prétendu l'avoir filé, et en avoir tiré des flanelles supérieures à celles d'Angleterre; on n'a pas cru à l'expérience, et le duvet est resté dans ses premières limites. Mais ce végétal, transporté en France, a offert à un bon observateur un autre genre d'utilité.

L'apocyn, dit M. Gelot, croît facilement, même dans les plus mauvais terrains; il se multiplie de lui-même comme le chiendent, et ne souffre à ses côtés aucune autre espèce d'herbes: c'est en mars ou en avril qu'il faut le semer; un seul labour lui suffit. Il s'élève la première année à dix-huit ou vingt pouces, beaucoup plus la seconde, et dans la troisième, la seule qui donne des graines, jusqu'à cinq, six et sept pieds, selon la nature du sol. La partie ligneuse et l'écorce du lin et du chanvre sont les siennes; faites-les rouir dix ou douze jours, et vous verrez que les fibres de l'écorce se séparent facilement du bois dans toute la longueur de la plante; la filasse que vous obtiendrez égalera, surpassera peut-être en blancheur, en finesse, en force, les



seules matières employées jusqu'ici à faire des toiles. Un autre avantage, c'est qu'elle n'exigera pas comme elles une excellente terre, de puissans engrais, une culture annuelle.

Les laboureurs chinois ont coutume de semer dans leurs champs, immédiatement après la récolte des grains, un coton qui leur est particulier, et qu'ils recueillent peu de temps après : c'est une espèce d'ouate. Un des usages qu'ils en font, c'est d'en composer des mèches qu'ils appliquent allumées sur les parties goutteuses de leur corps. Si ce remède les soulage, leur coton est bien différent du nôtre, qui, mis sur les plaies, y occasionne de l'inflammation. Leuwenhoeck attribue cet effet à la forme des fibres du coton qui, au microscope, lui ont paru tranchantes de deux côtés.

Aux Indes, dans une grande partie du Levant et à Malte, le coton est annuel. Comme on obtient par cette méthode une production de la première et une production de la dernière qualité, il n'est pas aisé de décider si elle est meilleure ou moins bonne que celle qu'on suit en Amérique.

Le cotonnier, qui se voit aux Antilles et qui y prospère même sur le plus mauvais sol, y existait avant l'arrivée des Européens. De ses graines, jetées au printemps dans des trous éloignés de sept ou huit pieds les uns des autres, sortent plusieurs tiges qui, parvenues à cinq ou six pouces

de hauteur, sont toutes arrachées, à l'exception de deux ou trois des plus vigoureuses qu'il faut même étêter quelque temps après, parce que si on laissait monter l'arbuste au-dessus de quatre pieds, il serait moins utile et plus difficile à dépouiller. Pour lui conserver plus long-temps la vie, il est recepé de deux en deux ou de trois en trois ans, jusqu'à la racine, qui ne manque jamais de repousser des rejetons; ces nouveaux rejetons se chargent, comme les premiers, de feuilles à trois ou cinq lobes, disposées alternativement, accompagnées de deux stipules, entremêlées de fleurs jaunes rayées de rouge, semblables pour la structure à la fleur de mauve. Le pistil, placé dans le milieu, devient une coque de la grosseur d'un œuf de pigeon, à trois ou quatre loges. Chaque loge, en s'ouvrant, laisse apercevoir plusieurs graines arrondies, enveloppées d'une bourre blanche, qui est le coton : cette ouverture du fruit indique sa maturité. La première récolte se fait six mois après la plantation du cotonnier; elle se renouvelle deux fois l'an : celle de septembre est abondante et belle; les vents et les pluies d'hiver ont diminué et sali celle de mars.

Lorsque le coton a été cueilli, il faut le séparer de la graine qu'il recouvre : cette opération s'exécute par le moyen d'un moulin particulier. C'est une machine composée de deux baguettes de bois dur, qui ont environ dix-huit pieds de



long, dix-huit lignes de circonférence, et des cannelures de deux lignes de profondeur. On les assujettit par les deux bouts, et il n'y a de distance entre elles que celle qui est nécessaire pour laisser passer la graine. A l'un des bouts est une espèce de petite meule, qui, mise en mouvement par le pied, fait tourner les baguettes en sens contraire : elles prennent le coton qui leur est présenté, et en font sortir, par l'impulsion qu'elles ont reçue, la graine qu'il renferme.

Le coton fut la première production de quelque importance que l'Europe demanda à l'archipel américain. Sa culture exigeait peu de connaissances, peu de bras, peu d'ustensiles, peu de bâtimens, peu de capitaux, et n'était pas au-dessus des forces des colonies naissantes : elle s'est depuis toujours accrue, parce que les débouchés avantageux ne lui ont jamais manqué. Son produit a été employé seul ou mêlé avec la laine, avec le lin, avec la soie : c'est en Angleterre qu'il a été mis le plus heureusement en œuvre. Les efforts des autres nations pour l'égaliser n'ont pas eu jusqu'ici un plein succès.

Le cafier a des feuilles lisses, entières, ovales et aiguës comme celles du laurier ; elles sont de plus opposées et séparées à leur base par une écaille intermédiaire. Les fleurs, disposées en anneaux, ont une corolle blanche, semblable à celle du jasmin, chargée de cinq étamines, et portées elles-mêmes sur le pistil. Celui-ci, ren-

XXVIII.  
Du café.

fermé dans un calice à cinq divisions, devient une baie, d'abord verte, puis rougeâtre, de la grosseur d'une petite cerise, remplie de deux noyaux ou fèves de substance dure et comme cornée. Ces noyaux, convexes à l'extérieur, aplatis et sillonnés du côté par lequel ils se touchent, donnent, lorsqu'ils ont été rôtis et mis en poudre, une infusion jugée exquise par la plus grande partie du globe.

C'est une production originaire de l'Arabie, où la nature, avare pour les besoins, est prodigue pour le luxe. L'arbre qui la donne fut longtemps sans partage la plante chérie de cette terre heureuse. Les tentatives inutiles que firent les Européens pour en faire germer le fruit, leur persuadèrent qu'avant de le livrer au commerce, les habitans du pays le trempaient dans l'eau bouillante, ou le faisaient sécher au four, pour rester seuls propriétaires de la plus précieuse de leurs richesses. On ne fut détrompé de cette opinion que lorsque le cafier lui-même eut été porté à Java, à Bourbon, et enfin un peu après le commencement du siècle, dans le Nouveau-Monde. L'expérience fit voir qu'il en est de cet arbre comme de beaucoup d'autres, dont la semence ne leve point si elle n'est mise en terre peu après avoir été cueillie.

Dans les Antilles où le cafier est plus généralement cultivé que dans aucune autre région, il est reçu qu'un sol marécageux ou argileux ne



lui convient point, et qu'il lui en faut un sec, léger et pierreux. En plaine il croît rapidement, donne rapidement des récoltes, et des récoltes qui mûrissent rapidement; mais il pousse peu de branches, jaunit vite et dure peu. Son existence se prolonge beaucoup sur les plus hautes montagnes; mais son fruit se fait long-temps attendre, il n'est pas abondant, et ne mûrit jamais parfaitement. C'est à huit ou neuf cents toises au-dessus du niveau de la mer que l'arbre se plaît; c'est la température depuis dix jusqu'à dix-sept degrés qui lui convient le mieux.

Une cafeirie peut être formée de deux manières. Dans l'une, on sème la graine à la place même où les arbres doivent fournir leur carrière; dans l'autre, elle croît dans des pépinières dont les élèves vont couvrir l'espace préparé pour les recevoir. Les deux méthodes eurent originairement un nombre presque égal de partisans, mais la première en a beaucoup moins conservé que la seconde. Un malheur qui leur est commun, c'est la mort d'un trop grand nombre de jeunes cafeiers. Dans les premiers temps, ils furent remplacés par des plants sortis des graines que les vents avaient abattues. L'expérience ne tarda pas à démontrer que, nés à l'ombre, ils ne pouvaient résister aux grandes chaleurs, et que ceux qui ne périssaient pas restaient toujours faibles. Les cultivateurs attentifs sentirent bientôt la nécessité d'avoir continuellement en réserve de

quoi remplir, d'une façon plus avantageuse, le vide que des accidens variés devaient occasionner dans leurs possessions, et leur prévoyance ne tarda pas à devenir universelle.

On pense unanimement que les cafeiers doivent être mis en terre dans un temps humide, durant la saison la plus tempérée, à l'époque où leur sève est la moins abondante. L'opinion varie sur leur âge. C'est lorsqu'ils sont très-jeunes et n'ont que cinq ou six pouces de hauteur qu'il faut les changer de place, disent quelques-uns; d'autres en exigent quinze ou seize, et ils s'appuient sur un principe de physique qui paraît incontestable. Toute transplantation, disent-ils, est un état forcé; les plants qui la subissent ne sauraient donc être trop forts et trop vigoureux pour soutenir la crise. Mais est-ce de huit, de dix, de douze pieds qu'ils doivent être éloignés les uns des autres? c'est à la nature du sol à juger la question. L'intervalle qui les sépare est communément occupé par des légumes. Cette pratique n'a rien de dangereux, pourvu qu'elle ne dure que deux ans, et que les légumes ne grimpent pas sur l'arbre.

En Arabie, le cafeier s'élève à toute la hauteur que la nature lui a destinée; jamais il n'y est mutilé: il n'en est pas ainsi en Amérique. L'usage s'y est généralement établi de l'étêter à trois ou quatre pieds. L'opération est renouvelée tous les ans, et les tiges qui s'élèvent perpendiculairement



sont impitoyablement coupées par un fer barbare. C'est pour que les ouragans aient moins de prise, c'est pour que les récoltes soient plus faciles, c'est pour que les branches basses s'étendent davantage que cette précaution a été imaginée.

Une cafeirie qui commence à donner du fruit à sa troisième, à sa quatrième, à sa cinquième année, selon le sol et le climat, exige des soins, et des soins très-suivis, pendant toute sa durée. Il faut la purger sans relâche des plantes parasites qui partageraient avec elle la substance de la terre, ou la priveraient des salutaires influences de l'air, du soleil, des rosées et des pluies. Il faut dans les quartiers secs retrancher les branches gourmandes qui s'approprieraient la nourriture nécessaire aux bonnes, et dans les quartiers pluvieux les laisser subsister pour qu'elles détournent à leur profit des sucs nuisibles par leur abondance. Il faut accorder une attention particulière aux arbres malades; et si l'on ne parvient pas à les guérir, leur en substituer de nouveaux, mais après avoir renouvelé la terre qui très-vraisemblablement a des qualités vicieuses. Il faut, lorsque les cafiers sont sur leur retour et deviennent moins utiles, les receper jusqu'à la racine, prolonger leur vie, et leur rendre pour quelques années leur fertilité.

Ce bel arbre, que nous avons réduit à l'état d'arbuste, commence à fleurir en février, et con-

tinue en mars, avril et mai. Ses grains se récoltent depuis août jusqu'en décembre. L'avarice se décide trop souvent à les recueillir avant le temps, et l'avarice fait de faux calculs. Il est prouvé que le café, ramassé à son vrai point de maturité, est plus pesant que celui qui a été ramassé vert, après que l'humidité qu'il renfermait s'est évaporée. Séché en plein air ou dans une étuve, il est porté au moulin.

Ce moulin est composé de deux rouleaux de bois, garnis de lames de fer, longs de dix-huit pouces sur dix ou douze de diamètre. Ils sont mobiles; et par le mouvement qu'on leur donne, ils s'approchent d'une troisième pièce immobile qu'on nomme mâchoire. Au-dessus des rouleaux est une trémie dans laquelle on met le café, qui, tombant entre les rouleaux et la mâchoire, se dépouille de sa propre peau, et se divise en deux parties dont il est composé, comme on le voit par la forme du grain, qui est plat d'un côté et arrondi de l'autre. En sortant de cette machine, il entre dans un crible de laiton incliné, qui laisse passer la peau du grain à travers ses fils, tandis que le fruit glisse et tombe dans des paniers, d'où il est transporté dans un vase plein d'eau, où on le lave, après qu'il y a trempé une nuit. Quand il est bien séché, on le remet dans une machine qu'on appelle moulin à piler. C'est une meule de bois qu'un mulet ou un cheval fait tourner verticalement autour de son pivot. En



passant sur le café sec, elle en enlève le parchemin qui n'est autre chose qu'une pellicule qui s'était détachée de la graine, à mesure que le café séchait. Débarrassé de son parchemin, on le tire de ce moulin pour être vanné dans un autre qu'on appelle moulin à van. Cette machine, armée de quatre pièces de fer-blanc posées sur un essieu, est agitée avec beaucoup de force par un esclave; et le vent que font ces plaques nettoie le café de toutes les pellicules qui s'y trouvaient mêlées. Ensuite il est porté sur une table où les noirs en séparent tous les grains cassés et les ordures qui pourraient y rester. Là finissent les opérations nécessaires pour qu'il soit marchand.

Le premier café qui sortit du Nouveau-Monde eut un goût peu agréable; et il n'en pouvait être autrement, quand même on en eût bien connu la culture. C'était le produit de très-jeunes arbres; et personne n'ignore que les sucs qu'ils ont copieusement pompés, trop peu élaborés dans les larges canaux par où ils ont circulé, n'arrivent jamais à la même perfection que ceux qui ont plus long-temps séjourné dans des tuyaux dont l'âge a rétréci les dimensions. Le fruit a acquis successivement quelques degrés de bonté, sans être cependant jamais arrivé au point de perfection désirable.

L'Amérique n'a pas proprement le café de la mer Rouge; de ce golfe il fut porté clandestinement à Java: on le naturalisa bien ou mal dans

ce climat empesté; et l'on en envoya quelques rejetons en Hollande, dont deux ou trois passèrent en France. Les uns et les autres languirent long-temps dans des serres avant d'être embarqués pour les colonies des deux nations, où ils n'arrivèrent qu'après une longue et pénible traversée. N'est-il pas raisonnable de penser que la substance de l'arbre a été essentiellement altérée par cette diversité de climat, et par l'incapacité ou la négligence de ceux qui étaient chargés de sa conservation? Un remède à ce premier mal serait de tirer directement des plants de l'Arabie même, et d'en renouveler généralement l'espèce. On leur permettrait de s'élever à leur hauteur naturelle, parce qu'alors leurs branches plus éparses, plus exposées à l'air, plus échauffées par le soleil, donneraient sûrement de meilleurs fruits. Il faudrait leur donner l'exposition du midi, qui est celle qui leur convient davantage. On peut cependant douter si, après ces heureuses innovations, le café du Nouveau-Monde aurait le parfum du café de l'ancien hémisphère; mais très-sûrement la disproportion ne serait plus si grande.

Quoi qu'il en soit, le café de l'archipel américain trouva un débouché avantageux, même dans son plus grand état d'imperfection. On en prit le goût dans le midi de l'Europe, et dans le nord il devint une espèce de besoin. C'était un grand encouragement pour en étendre la culture;



mais elle fut poussée trop rapidement après la pacification de 1763. A cette époque, la production surpassa tellement la consommation, que son prix couvrit à peine la moitié des dépenses qu'il avait fallu faire pour l'obtenir. Heureusement pour les planteurs, la crise eut peu de durée. L'équilibre ne tarda pas à se rétablir. En 1788, les Antilles recueillirent cent vingt millions pesant de café qu'elles vendirent cent vingt millions de livres. Les Français seuls retirèrent les deux tiers de cette somme énorme; les Anglais, les Espagnols, les Danois et les Hollandais principalement se partagèrent le reste.

Malgré un si riche produit, on se permettra de douter si la culture du café doit être encouragée. Les végétaux naturels à l'archipel américain ont tous des racines larges, horizontales, presque à fleur de terre, et prospèrent sur le sol même qui a le moins de profondeur. Il n'en est pas ainsi du caféier, dont le pivot s'enfonce quatre ou cinq pieds, et qui meurt aussitôt qu'il a trouvé le tuf. Cet événement arrive si souvent dans les montagnes où cet arbre est généralement placé, que beaucoup de caféeries périssent après sept ou huit ans; d'autres à douze ou quinze; et que peu, très-peu arrivent jusqu'à vingt. Les premières ruinent l'entrepreneur; les secondes n'améliorent pas son sort; il n'y a que les troisièmes qui l'enrichissent. Ceux qui entreprennent les défrichemens n'ignorent pas les risques auxquels

ils s'exposent; mais chacun espère être du nombre des heureux; pour tous même, c'est une sorte de rente viagère: l'espace qu'a couvert une caféerie, est condamné à une stérilité entière pour des siècles; les sucreries n'entraînent pas le même inconvénient.

Les Grecs et les Romains connaissaient une substance douce, sèche, friable, qu'ils n'employaient que comme remède: les uns et les autres la recevaient avec diverses marchandises de l'Inde, et la croyaient le produit d'un roseau; mais ils ignoraient de quel roseau. Nous savons maintenant que c'était le produit de la canne à sucre, cultivée de temps immémorial à la Chine et très-vraisemblablement dans la plupart des régions situées à l'est du Gange. Ce ne fut que fort long-temps après que le Malabar se l'appropriâ, et, au treizième siècle, le communiqua à l'Arabie et à l'Egypte: les Vénitiens en achetaient le suc dans ce dernier marché, et, après l'avoir purifié, le vendaient à toute l'Europe. Environ cent ans après, la Sicile, Madère, les Canaries, l'Espagne, s'enrichirent de cette précieuse plante; on la porta en 1506 à Saint-Domingue, d'où elle se répandit dans le continent et dans les îles du Nouveau-Monde.

La canne qui donne le sucre est une espèce de roseau qui s'élève à neuf ou dix pieds et quelquefois davantage; son diamètre est ordinairement d'un pouce: elle est couverte d'une écorce