

quelques inventeurs avaient imaginé des flacons pourvus de mamelons artificiels qui, sans présenter, on le conçoit aisément, toutes les garanties, offraient malgré tout un très sensible progrès sur les flacons antiques et difficiles à nettoyer.

Sous la Restauration, la veuve Breton, une sage-femme en renom, avait mis en vente ses biberons de toutes sortes. Elle joignait à ses envois un prospectus — encore réimprimé sous le second Empire — dans lequel elle conseillait de laver la petite bouteille à l'eau chaude, de bien la rincer, etc.

L'élan était donné; vers la fin du siècle dernier, le Dr Dufour, de Fécamp — avec sa Goutte de lait, — et d'autres sommités du corps médical se penchèrent sur ce délicat problème de l'allaitement artificiel, dont l'histoire est enclose dans les vitrines du petit musée de la vieille cité normande.

Roger VAULTIER.

## LE CAFÉIER DANS LE MONDE

Ce n'est qu'au cours du XVII<sup>e</sup> siècle que le café fut pour la première fois transplanté hors de l'Arabie, bien qu'il soit prouvé que le caféier ait de tout temps poussé à l'état sauvage dans plus d'une région chaude de divers continents. C'est un Hollandais, Witson, qui, le premier, apporta dans l'île de Java des plants de caféier du Yémen.

De Batavia, des colons néerlandais en envoyèrent à Amsterdam, où ils furent cultivés en serre. D'Amsterdam, on en expédia dans la Guyane hollandaise, à Surinam.

Voici le calendrier de la plantation du premier caféier de culture dans les principaux pays producteurs. Vers 1685, Java; 1717, île Bourbon (la Réunion); 1718, Guyane hollandaise; 1725, Guyane française; 1723, Martinique; 1730, Guadeloupe; 1728, Jamaïque; 1762, Brésil; 1797, Cuba.

**Les héros du café.** — Les Hollandais commencèrent à punir d'abord férocement ceux qui essayaient de faire sortir des cosses de café de leur Guyane.

M. de La Motte d'Aigron obtint, d'un certain Mourgues qu'il tenta de sortir de cette Guyane hollandaise du café frais cueilli caché dans son linge. C'était en 1722. Aussitôt arrivé à Cayenne, Mourgues enseigna les cosses.

Il existe une autre version de la culture du premier café français. Elle est donnée par le botaniste Fusée Amblot.

Un contumace français réfugié à Surinam fut pris de la nostalgie de Cayenne. Il promit que, si on le laissait revenir librement, il rapporterait du café au péril de sa vie.

Il réussit.

On lui pardonna.

Le premier café du Brésil fut du café français de Cayenne, implanté dans son pays par le lieutenant Francisco de Mello Palheta. La production brésilienne finit par tant se développer qu'elle dépassa de trois millions de sacs les besoins du monde entier.

**De l'Arabie à la Réunion.** — C'est une voie différente que suivit le premier café de la Réunion, où pourtant, de toujours, le café avait poussé librement, mais où l'on ignorait son usage.

Ce sont des voyageurs venus d'Arabie qui, vers 1715, initièrent les habitants de l'île Bourbon à la préparation du café.

Toutefois les plantations actuelles ne descendent pas des vieux caféiers de l'île, mais d'autres plants que, pour le compte de la Compagnie des Indes, le capitaine Dufournet-Grenet était allé chercher en Arabie.

**Les martyrs du café.** — Le premier café des Antilles date des débuts du XVII<sup>e</sup> siècle.

A ce propos, beaucoup d'amateurs de café ne se doutent pas de ce que certains hommes ont dû souffrir pour qu'ils aient leur café quotidien.

En 1723, de Jussieu confia deux plants de café au capitaine Desclieux pour qu'il allât les acclimater aux Antilles.

La traversée fut si mouvementée et si longue qu'il fallut rationner l'eau.

Préférant ne pas voir son précieux dépôt périr de soif, Desclieux partageait avec ses deux plants son infime ration d'eau.

Les caféiers que Desclieux emmena aux Antilles provenaient du Jardin du Roi à Paris, où ils s'étaient bien multipliés en serre. Ils descendaient d'un caféier que Louis XIV avait planté dans les jardins de Marly, après en avoir reçu le don des magistrats d'Utrecht, en 1714.

**Les grands itinéraires du caféier.** — Ainsi le café des

Antilles a suivi l'itinéraire suivant : Arabie, Java, Hollande, Marly, Paris, Antilles.

Celui du Brésil a suivi l'itinéraire : Arabie, Java, Amsterdam, Guyane hollandaise, Guyane française, Brésil.

Quand nous consommons du café de la Réunion, il a parcouru le périple suivant : Arabie, la Réunion, Paris.

**Cafés indigènes.** — Pourtant nombre de régions du globe produisent un café provenant de plants qui y furent découverts poussant à l'état sauvage, mais dans beaucoup d'endroits les caféiers d'origine arabe se sont fait particulièrement apprécier pour leur aptitude culturelle et leur produit.

Le Soudan, la région des Grands Lacs africains, la Guinée, l'Angola, le Mozambique, la région d'Éthiopie appelée Caffa, voient pousser abondamment des caféiers indigènes.

Le caféier de ces pays est celui qu'on appelle café d'Arabie (*coffea arabica*) et est le plus estimé de tous avec le Moka qui, lui, est arabe.

En Angola pousse aussi le caféier dit Libéria, qui passa dans le Libéria, qui lui donna son nom. Il semble avoir toujours existé dans la Sierra Leone.

Au Gabon vient le caféier Robusta.

Dans les forêts de l'Oubangui, du Cameroun, du Nigeria, de la Côte de l'Or, de la Côte-d'Ivoire, du Haut-Chari, pousse spontanément le caféier Chari, ou *coffea excelsa*.

Le rendement moyen du café en fèves est de 376 kilos par hectare, à raison de 766 caféiers en Cayenne.

**4.000.000.000 de caféiers !** — A la veille de cette guerre, on comptait environ quatre milliards de plants de caféiers de culture (4.098.426.000) dans le monde entier, dont 2.967.600.000 pour les seuls États-Unis du Brésil.

Dans l'année qui précéda la guerre, il fut consommé 32.000.000 de sacs de 60 kilos, soit une brusque augmentation de 7 millions de sacs sur l'année antérieure, résultat sans doute du fait que plus d'une intendance militaire préparait ses stocks de guerre. Sur cette consommation, 22.271.000 sacs provenaient du Brésil, qui en produisait 25.462.000 et brûlait la différence dans ses locomotives et ses bateaux.

**Le café du Brésil.** — Le Brésil est réputé avoir les plus belles et plus grandes plantations de café du monde.

Les principaux États du Brésil producteurs de café sont ceux de Sao Paulo, de Minas Geraes, d'Espírito Santo.

Sao Paulo produit à lui seul les trois quarts du café des États-Unis du Brésil.

**Le café français.** — La France, à la veille de la guerre, importait 3.107.205 sacs de 60 kilos, dont 1.422.822 kilos du Brésil, 991.247 de nos colonies et 693.136 des autres pays étrangers.

En raison de leur qualité, les cafés du Brésil ont vu leur consommation en France augmenter régulièrement, passant de 1.212.898 sacs en 1934 à 1.422.822 sacs l'année précédant la guerre.

Mais le bel effort poursuivi dans les colonies françaises de l'Afrique, qui produisent aussi d'excellents cafés, a donné les remarquables résultats que voici. Nombre de sacs de 60 kilos provenant de toutes nos colonies : 1934, 305.748 ; 1935, 325.070 ; 1936, 541.710 ; 1937, 568.322 ; 1937, 668.322 ; 1938, 991.247.

Soit une production triplée en cinq ans.

Il devait en résulter une très sensible diminution de la quantité de café importée dans d'autres pays du globe que nos colonies et le Brésil. Elle s'est en effet effondrée de 1.419.849 sacs en 1934 à 693.136 en 1938.

La consommation normale française de café s'établit aux environs de 3.000.000 de sacs de 60 kilos (1934, 2.938.495 ; 1935, 3.141.582 ; 1936, 3.108.162 ; 1937, 3.088.645 ; 1938, 3.107.205).

Avec le retour à la vente libre en 1950, il faudra attendre les statistiques de cette année-là et même celles de 1951, pour savoir si le Français est redevenu aussi « caféier » de vrai café.

A. S.

**L'œuf trois minutes.** — « Combien de temps dois-je faire bouillir un œuf de trois minutes ? » (c'est-à-dire à la coque). Telle fut la question transmise d'un Clipper transatlantique à la tour de contrôle de Baltimore. La réponse fut : « Trois minutes, évidemment. » Mais l'hôtesse de l'air savait bien que l'eau bout à différentes températures selon l'altitude, et son avion était à 8.100 pieds (environ 2.500 m.). De nouveau, elle demanda Baltimore. Cette fois, la tour répondit, après quelques recherches, qu'un œuf à la coque doit bouillir pendant douze minutes trente à 8.100 pieds.