

F -W MORREN

Culture, Préparation et Commerce

DU

CAFÉ DE LIBÉRIA

Traduit du néerlandais pour la *Belgique coloniale*.

3.75
373C

01

AM — J.-H. DE BUSSY — 1899



Nº 5801

1 01 03. 13-0 tiss

fa

633.73
M873C



683 22
\$409

F.-W MORREN

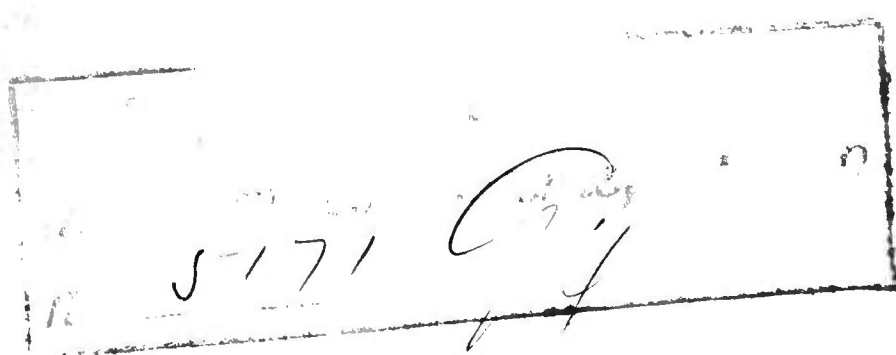


Culture, Préparation et Commerce

DU

CAFÉ DE LIBÉRIA

Traduit du néerlandais pour la *Belgique coloniale*.



AMSTERDAM — J.-H. DE BUSSY — 1899

Celui qui, pour la première fois, voit un caféier de Libéria en pleine croissance, reste en admiration devant son tronc, ses feuilles et ses fruits; et l'on comprend que, lors de l'arrivée des premiers plants à Buitenzorg, M. Binnendijk, inspecteur du jardin botanique, s'écria : « Quelles feuilles magnifiques; on ne croirait pas que c'est un caféier ! » La fleur également diffère de celle de *Coffea arabica*, car, si cette dernière possède régulièrement 4 folioles, M. Smyth, consul général des Etats-Unis à Monrovia, dit dans son rapport : « Les autres espèces de café appartiennent à la classe des pentandries (Linn.); et quoique le caféier Libéria soit une rubiacée, de l'ordre des monogynées, on trouve, sur le même arbre, des fleurs appartenant à des classes différentes, ayant cinq, six, sept, huit, neuf ou dix étamines; plupart, cependant, sont des septandries et des octandries. »

Et M. Smyth ajoute plus loin : « Cette propension des fleurs à varier semble inciter à supposer que le café de Libéria, hors de son lieu d'origine, pourrait également subir quelque changement. »

Il n'est donc pas étonnant que les voyageurs, qui virent cette espèce de caféier dans son pays d'origine (la république de Libéria, à la côte occidentale d'Afrique), espéraient monts et merveilles de sa transplantation dans d'autres pays producteurs de café ; et lorsque, il y a quelque vingt-cinq ans, les premières petites parties de ce café firent leur apparition sur le marché et attirèrent au plus haut point l'attention des commerçants par la grandeur de la fève, il s'ensuivit bientôt que gouvernements et particuliers s'efforcèrent d'introduire la nouvelle variété partout où c'était possible, de sorte qu'actuellement il y a des plantations de libéria disséminées dans toute la région tropicale. A Suriname, à la Trinidad, au Guatémala, aux Seychelles, à Madagascar, aux Indes, à Ceylan, à Malacca, à Java, etc., etc. on fit des essais couronnés de plus ou moins de succès.

Aux Indes orientales, ce fut Ceylan qui posséda les premiers plants de libéria, gagnés de semis par la firme Bull, à Londres, et envoyés en 1873 à Ceylan, où ils purent encore être replantés la même année.

En ce qui concerne la date de l'introduction des premiers plants de libéria à Java, les écrits que nous avons consultés ne sont pas d'accord à ce sujet. Grâce à l'obligeance de M. Henri Muller, à Rotterdam, nous sommes cependant à même d'en rétablir exactement l'histoire.

M. Muller possédait, dans la république de Libéria, plusieurs

factoreries à la tête desquelles se trouvait M. N.-J.-A. Maarschalk, à Greenville. Vers 1874, M. Muller présenta au marché des parties de café de Libéria attirant fortement l'attention par la grandeur de la fève et rivalisant comme prix avec les meilleurs cafés. Il résulta de pourparlers qui eurent lieu avec M. J.-D. Fransen van de Putte, à cette époque ministre des colonies et très lié avec M. Muller, que celui-ci promit de donner ordre, au jardin de la factorerie à Greenville (où il y avait beaucoup de caféiers), de faire des semis avec les meilleures fèves choisies et d'envoyer les jeunes plants par un de ses navires. En juin 1874 on expédia à Greenville deux caisses Ward, mais ce ne fut que le 10 août 1875 qu'elles revinrent en Néerlande (contenant ensemble cent vingt plants), à bord du brick *Libra*, capitaine A.-B.-M. Van Gyzelen. Pour les bons soins donnés aux jeunes plants durant la traversée, le ministre accorda une gratification de 100 florins au capitaine Van Gyzelen et une de 50 florins au pilote J. Van Kleef. M. Muller ne porta en compte ni la valeur des plants, ni le transport, ni autres frais.

Un jardinier transporta les plants au jardin botanique de Leyde, où ils arrivèrent en excellent état, comme il ressort d'une missive du ministre des colonies du 19 août 1875. Des cent vingt plants on en garda deux et les autres furent expédiés à Buitenzorg par l'entremise de la société de navigation à vapeur « *Nederland* » ; ils y arrivèrent en octobre 1875 et furent replantés au jardin de cultures en février 1876.

Le jardin de Buitenzorg possédait déjà à ce moment vingt-deux plants de Libéria, provenant des célèbres jardins de Kew. Beaucoup de personnes apprendront cela avec étonnement, surtout

Les essais, même sur grande échelle, n'ont pas manqué ; parmi les premiers, citons ceux du propriétaire de la plantation Gemanpir, dans la résidence de Soerakarta. Le fondé de pouvoirs, M. A.-J.-W. Van Delden, publia dans le numéro d'octobre 1886 du *Tijdschrift voor Nijverheid en Landbouw in Nederlandsch Indië* (1) une série d'extraits de ses rapports sur l'entreprise ayant trait à la culture du café. D'après ces rapports, le *djamoer oepas* et l'hémiléia faisaient, en 1880, de tels ravages dans les plantations de café java, que cette culture était menacée de destruction.

Dans la plantation se trouvaient cent quatre-vingt-deux plants de libéria qui paraissaient si robustes, que M. Van Delden (qui avait admiré également le libéria dans le jardin de culture de Tjikeumeuh) prit la résolution d'étendre énergiquement la plantation de ce caféier. Au bout de six ans, le nombre de plants s'élevait déjà à environ 438,000 d'âge différent.

D'après le *Handboek voor Cultuur- en Handelsondernemingen in Nederlandsch Indië* (2) les résultats furent moins brillants qu'on ne l'espérait à juste titre ; en effet, le nombre des arbres se rapporte à une superficie de 876 *bouws* (3), tandis que la production, depuis 1886, n'est que :

ler le rameau atteint constitue l'unique remède. On reconnaît la maladie — quand on ne voit pas encore mourir la branche — aux tâches noires ou brun foncé qui couvrent le rameau et sur lesquelles se remarquent quelques excroissances blanches.

(1) Revue de l'Industrie et de l'Agriculture aux Indes néerlandaises.

(2) Manuel d'entreprises de cultures et de commerce aux Indes néerlandaises.

(3) Un bouw = 0.71 hectare.

En 1887	732 pikols	En 1890	1,286 pikols
1888	1,534 »	1891	1,312 »
1889	492 »		

Ceci était déjà écrit lorsque nous reçûmes la livraison 5 (1893) du *Tijdschrift voor Nijverheid en Handel in Nederlandsch Indië* dans laquelle M. H.-W.-L. Baud communique des chiffres intéressants concernant la plantation Demaga. La troisième année, on récolta environ 1 pikol par bouw; mais dès lors la production moyenne s'est élevée rapidement (déjà 4 pikols la quatrième année) et la huitième année on arriva à 8 et même 11 pikols par bouw, ce qui est relativement élevé. Cependant, ce dernier résultat ne fut obtenu que grâce à une forte fumure.

Voici, d'après le *Bulletin des jardins royaux de Kew* (novembre 1892), quelles furent les récoltes de café dans les *Protected Native States* de la presqu'île de Malacca :

LINSUM ESTATE (Sungei Ujong).

(Quelquefois plein de mauvaises herbes.)

				Pikols.	Cwts (1).
En 1884,	28 acres,	ayant moins de	4 ans	}	84 ou 99
»	12 »	» »	3 »		
1885,	28 »	» plus	4 »	}	312 ou 307
»	12 »	» moins	4 »		
»	25 »	» »	3 »		
1886,	40 »	» plus	4 »	}	311 » 369
»	25 »	» moins	4 »		

(1) 1 acre = 0.405 hectare environ; 1 cwt = 100 livres anglaises ou 44 kilogs environ.

	Pikols.	Cwts.
En 1887, 65 acres de café en pleine production	345 ou	409.5
1888, 65 » » »	542 »	643.5
1889, 65 » » »	615 »	732.5
1890, 65 » » »	583 »	692
	<hr/>	<hr/>
	2085 ou	2477.5

Passé les quatres ans, la moyenne de la production annuelle est de 9.5 cwts par acre ou 13.7 pikols par bouw (1).

S'LIAN ESTATE (Sungei Ujong).

(Quelquefois plein de mauvaises herbes.)

	Pikols.	Cwts.
En 1885, 8 acres, ayant moins de 4 ans	} 78 ou	92
» 28 » » 3 »		
1886, 8 » » 5 »	} 284 »	336
» 28 » » 4 »		
» 9 » » 3 »		
1887, 36 » » 5 »	} 208 »	238
» 9 » » 4 »		
	<hr/>	<hr/>
1888, 45 acres en pleine production	417 ou	495
1889, 45 » » »	396 »	471
1890, 45 » » »	409 »	481
	<hr/>	<hr/>
	1222 ou	1477

(1) Environ 1.050 kilogs par hectare.

Passé les trois ans, la moyenne de la production annuelle est de 10.7 cwts par acre ou 15.43 pikols par bouw (1).

WELD'S HILL ESTATE (Selangor).

(Nettoyé.)

	Pikols.	Cwts.
En 1886, 19 acres, ayant moins de 4 ans)	274 ou	325
» 36 » » plus de 4 » \		
1887, 55 » café en pleine production	339 »	402
1888, 55 » » » »	422 »	501
1889, 55 » » » »	552 »	657
» 55 » » » »	327 »	376
	<hr/>	<hr/>
TOTAL	1,640 ou	1,396

Passé les quatre ans, la moyenne de la production annuelle est de 8.8 ctws par acre ou 12.59 pikols par bouw (2).

BATU CAVES ESTATE (Selangor).

(Parfois plein de mauvaises herbes.)

	Pikols.	Cwts.
En 1888, 11 1/4 acres, ayant moins de 4 ans	66 ou	78
1889, 11 1/4 » » » 5 »	61 »	72
1890, 11 1/4 » café en pleine production	111 »	131
	<hr/>	<hr/>
	238 ou	281

La récolte annuelle, en pleine production, est de 11 1/2 ctws par acre ou 16.59 pikols par bouw (3).

(1) Environ 1,170 kilogs par hectare.

(2) Environ 960 kilogs par hectare.

(3) Environ 1,260 kilogs par hectare.

De temps en temps le caféier de Libéria est attaqué par un insecte, larve d'une mouche ou d'un scarabée ; à quelques pouces au-dessus du sol il fore un trou dans le tronc et monte toujours. Les feuilles et les branches dépérissent bientôt et l'arbre meurt jusqu'au point où le tronc fut percé. Généralement ces insectes montent dans le tronc; s'ils attaquent les racines, l'arbre ne résiste pas longtemps. On a observé que six larves s'étaient introduites dans un caféier par la même ouverture; trois d'entre elles attaquèrent le tronc et trois les racines; l'arbre dépérit de suite et mourut.

Quelquefois l'écorce est atteinte; on observe parfois la maladie sur une seule branche, ou à la liaison de deux branches; il arrive aussi que la moitié du tronc est attaquée, tandis que l'autre moitié reste intacte. Le dépérissement du caféier dure parfois longtemps; cependant on a réussi, par des soins intelligents et une bonne fumure, à le sauver et à lui rendre sa vigueur.

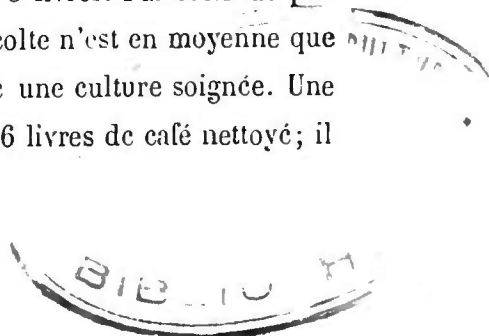
Comme il n'existe à Libéria aucune statistique, il serait difficile d'évaluer les frais de premier établissement d'une plantation de café; du reste, pour les étrangers, cela dépend en grande partie du prix de location des terrains. Les immigrants originaires de l'Amérique reçoivent gratuitement, du gouvernement, 25 acres de terre et les habitants de la République peuvent acheter des terres à l'État, à 1 dollar ou 50 cents l'acre, d'après leur situation. Les frais de défrichement se montent à environ 10 dollars par acre; les plants reviennent à 6 dollars et la main-d'œuvre à 3 dollars par acre. Si les terres ont été bien brûlées on ne doit pas s'occuper, durant la première année, de faire arracher les mauvaises herbes; mais plus tard ce travail revient chaque fois à 5,50 dollars par

acre, si, comme à Libéria, on procède deux fois par an à cette opération. Lorsque le planteur ne sait, à époques régulières, faire arracher les mauvaises herbes, et les fait disparaître à mesure qu'elles poussent, cela ne lui coûtera qu'un peu plus cher, la plus grande production de l'arbre compensant l'augmentation de frais.

Dès que l'on doit procéder à l'écimage des arbres, — généralement vers la troisième année, — cette dépense revient annuellement à 1.50 dollar; les frais d'écimage se montent à la même somme. Si la terre est fertile, il ne faut la fumer qu'après la deuxième récolte. Les planteurs se servant d'engrais se composant de déchets végétaux, d'argile ou de termitières, il n'existe pas de commerce d'engrais à Libéria; ce qui nous met dans l'impossibilité d'évaluer les frais occasionnés par la fumure des terres. Nous ne faisons pas mention des frais d'achat d'outils et machines, de construction et d'inspection, ceux-ci dépendant généralement de la manière de voir du propriétaire et de l'étendue des plantations.

Les frais de récolte du café sont d'environ 1 à 1 1/2 cent américain par livre; la même somme est exigée pour le nettoyage, les Libériens y procédant encore d'une manière toute primitive, en se servant d'instruments défectueux.

Il est impossible de déterminer exactement la production annuelle d'un caféier. D'aucuns prétendent que des arbres de huit à douze ans produisent en moyenne 3 livres; d'autres disent que cette production pourrait être de 5 livres. Par suite du peu de soins donnés aux plantations, la récolte n'est en moyenne que le tiers de ce qu'elle pourrait être avec une culture soignée. Une année même, un vieil arbre a donné 36 livres de café nettoyé; il



se trouvait en un endroit où l'on avait toujours arraché les herbes. On suppose que, dans une plantation soignée, la récolte moyenne pourrait se monter à environ 1,500 livres (1) par acre. Un planteur de Ceylan prétend que le libéria, bien cultivé, produirait dix fois autant que dans son pays d'origine. Il faut considérer cependant que d'autres espèces de café produisent plus vite. Le libéria, plus fort et plus résistant que n'importe quelle espèce, demande plus de temps pour se développer et ne fleurit que la troisième année; la quatrième année il ne donne que quelques fruits mûrs. »

Nous avons la conviction que nous pouvons nous passer des nègres de la côte de l'Afrique occidentale comme professeurs de culture; aussi les planteurs de Java s'écartent en plusieurs points des règles de culture suivies à Libéria et surtout en ce qui concerne les soins à donner aux jeunes plants. Ceci paraît être en opposition avec ce que nous avons dit précédemment, au chapitre de la culture, des analogies de conditions de culture, etc., mais cette opposition n'est qu'apparente; en effet, s'il est désirable de rencontrer les mêmes terres et les mêmes *conditions climatologiques*, la culture proprement dite est une question d'*expériences* et d'*études* qui marchent de pair.

Les plantes trouvées dans les forêts vierges donnent parfois, avec une culture rationnelle, de meilleurs résultats qu'en appliquant servilement les règles existantes. Ceci nous rappelle com-

(1) C'est-à-dire 12 pikols par acre, ou environ 21 pikols par bouw = 1,640 kilogs par hectare.

bien de personnes capables désiraient voir la culture du quinquina se pratiquer à l'ombre des arbres séculaires gigantesques, comme dans l'Amérique du Sud. Actuellement, personne ne défendrait une telle opinion. Aujourd'hui encore on fait de multiples essais de plantation de café dans des terrains boisés, où l'on n'abat que le strict nécessaire, afin de procurer, dès le commencement, un ombrage suffisant aux jeunes plants; tous ces essais n'ont eu d'autre résultat que de gaspiller la main-d'œuvre. Et cela se comprend : Aussi bien par l'expérience que par l'étude on en arrive à diminuer les difficultés de développement d'une plante et à l'aider dans son *struggle for life* contre des milliers de plantes et d'arbres, parmi lesquels beaucoup d'essences parasitaires.

A Libéria on se sert exclusivement, comme reproducteurs, de jeunes plants d'un an et plus, qu'on trouve en abondance au pied des caféiers sauvages. Ceci empêche naturellement le choix des semis et justement, pour nos planteurs, le choix de bons semis mûrs est d'une grande importance. Les planteurs particuliers de Libéria choisissent également les meilleurs fruits et les sèment en couches; nos planteurs recherchent les meilleurs arbres, pas trop vieux, et en cueillent les plus beaux fruits.

A Java on en agit pour le libéria comme pour le caféier de Java; seulement, eu égard à la plus grande robustesse du libéria, on laisse un plus grand espace entre les jeunes plants. Les couches, qui ont 4 pieds de largeur, sont remuées profondément, de sorte que les racines ne doivent pas se développer dans la terre infertile sous-jacente. Après que le sol est suffisamment émietté et nettoyé afin qu'il ne contienne plus ni racines ni pierres, on construit un léger abri et les semis sont mis en terre en laissant une distance d'environ 4 pouces entre chacun.

côté d'un ombrage modéré, un arrosage modéré (deux ou trois fois par semaine) suffisait. Nous croyons également devoir appeler l'attention sur les abris trop compacts qui ne laissent même pas pénétrer la lumière jusqu'aux plants. Le soleil, sous les tropiques, décrit une telle courbe, qu'avec un abri trop dense quelques plants seulement, et durant peu de temps, se trouvent exposés aux rayons directs du soleil; jusqu'ici personne n'en a observé les suites fâcheuses pour les jeunes plants. Un abri pratique, permettant, comme les stores, d'intercepter complètement les rayons solaires de 8 heures du matin à 4 heures de relevée, serait très recommandable; mais un abri léger, en alang-alang par exemple, est suffisant, car il peut être éclairci graduellement jusqu'au moment du repiquage. Les abris ne doivent jamais être trop bas, mais au moins à 6 pieds de hauteur, ce qui donnera plus d'air et permettra de circuler en-dessous sans se courber.

Par suite des arrosages répétés, il se forme à la surface du sol une croûte qui empêche même la pénétration de l'air; il est nécessaire de remuer et d'émietter souvent cette croûte; et en temps de sécheresse on arrose beaucoup. Inutile de dire que les mauvaises herbes doivent être arrachées régulièrement.

Le libéria, comme d'autres espèces de caféiers, a également ses maladies, parmi lesquelles il faut citer en premier lieu celle des feuilles; il est donc inévitable de prendre quelques précautions. La meilleure c'est d'arroser régulièrement tous les plants, par exemple une fois par semaine, avec une décoction de tabac ou une solution de sulfate de cuivre (1 ‰) au moyen d'un pulvérisateur. Ces deux remèdes sont bons et bon marché; mais il faut tâcher, autant que possible, que le dessous de *toutes les feuilles* soit arrosé.

Plantation et Entretien.

Le défrichement du terrain pour l'aménagement d'une plantation de libéria se fait de la même manière que pour d'autres caféiers. Quelques personnes recommandent de conserver par-ci par-là des arbres pour procurer de l'ombre; mais cette manière d'agir donne presque toujours lieu à des mécomptes. Dans ces derniers temps la question de la disposition en terrasses a été l'objet de discussions très vives qui, probablement, n'auront convaincu personne; nous préférons ne pas nous en occuper et nous dirons seulement comment nous avons procédé avec succès durant de longues années. Sans nous occuper si le terrain était à niveau, les *andjirs* (1) furent piqués sur une ligne allant du sud au nord et à chaque bout fut creusé un trou d'environ 2 pieds cubes; plus tard, en comblant, on agrandissait encore un peu, de manière que chaque plant eut une petite terrasse de 4 pieds; par suite des travaux subséquents dans les plantations ces terrasses s'agrandissaient encore et petit à petit on obtenait une suite ininterrompue de terrasses de 4 pieds de largeur sur 8 pieds de longueur, tout en ayant une distance de 8 à 9 pieds entre les plants.

Pour le libéria on observe généralement une distance de 12 pieds; c'est celle qui convient le mieux. Il y a donc cinq cents arbres par bouw (2). Cela nécessite l'aménagement de terrasses plus larges : 6 ou même 8 pieds, ce qui dépend plus ou moins de la pente du terrain. Si celle-ci est très forte, on peut se

(1) Pieux servant à marquer les bornes d'une plantation.

(2) Soit sept cents par hectare.

passer de terrasses, quoique cela nuise à certains travaux de culture. D'aucuns recommandent, lorsque la pente n'est pas trop prononcée, de creuser horizontalement des trous oblongs; la terre extraite est déposée comme barrage sur le bord inférieur des trous; ceux-ci sont disposés entre quatre plants de café et toujours de telle manière que les feuilles et l'humus entraînés par les fortes pluies soient recueillis dans le trou suivant. Ces trous deviennent ainsi les réservoirs naturels à engrais dans lesquels, outre les feuilles et l'humus, on jette également les mauvaises herbes.

Lors du creusement de ces trous, on doit passer toujours une rangée de quatre arbres parallèlement à la pente. Après un ou deux ans, lorsque les anciens trous sont déjà remplis, on creuse dans ces rangées de nouveaux trous et finalement on obtient partout, jusqu'à une profondeur de 3 pieds, une terre excellente dans laquelle les racines des caféiers pénètrent et se développent à merveille. Ce n'est qu'en cas de nécessité absolue et après plusieurs années qu'on videra ces trous; sinon on retarderait inutilement le développement de la plante.

Le travail de la terre est de la plus haute importance pour les cultures. Il est facile lorsque, comme au Brésil et dans quelques contrées de Java, on considère le café comme « grande culture »; il est difficile, au contraire, lorsque, comme les particuliers et les planteurs forcés, on considère le travail de la terre au point de vue jardinal, même se pratiquant sur une grande échelle.

Quand un « jardinier », en Europe, cultive deux cents arbres fruitiers, cela nécessite déjà un verger passablement étendu; même, s'il possédait deux mille arbres, et dans une situation comme la Hollande, par exemple, il pourrait encore facilement

en faire l'inspection journalière ; cette inspection devient déjà plus difficile pour un vignoble, dans un pays montagneux, et elle est complètement impossible pour les plantations de caféiers, où l'on ne peut jamais voir trois ou quatre arbres à la fois. Si, dans ces cultures, on veut introduire le travail jardinal, on sera forcé de laisser plusieurs besognes aux soins de subordonnés et d'exercer une surveillance très sévère, ce qui, dans tous les cas, est excessivement difficile, sinon impossible.

Un jeune plant d'un ou de deux ans réclame des soins beaucoup plus attentifs (parmi lesquels surtout le travail de la terre) que des arbres en pleine croissance ; dans chaque culture se rencontrent bientôt des plants d'âges différents exigeant des traitements spéciaux. Il s'agit de faire exécuter ces divers travaux le plus économiquement possible, ce qui dépend absolument de la manière de voir personnelle et de la capacité du chef de la plantation.

En fait de culture forcée de café on ne peut formuler que des règles générales quant à la plantation et l'entretien. On doit bien se garder de pratiquer la « grande culture » en même temps que le « jardinage » ; nous attribuons principalement à l'application de ces deux systèmes à la fois les piètres résultats obtenus jusqu'ici par la culture forcée, en comparaison avec des entreprises particulières situées parfois à côté. Quoique des personnes très compétentes aient essayé de résoudre ce problème, nous estimons qu'il est impossible de formuler des règles invariables.

Les planteurs particuliers, aussi bien que les autres, ont encore beaucoup à apprendre au sujet de la culture des caféiers.

Nous avons eu l'occasion de visiter plusieurs bonnes et

médiocres plantations situées dans l'« Oosthoek », plantations dans lesquelles les manières de travailler différaient beaucoup entre elles. Nous avons vu les plantations situées dans les terres sablonneuses légères des montagnes du Kloet, celles des terres plus lourdes des monts Semeroe et Kawi et celles situées dans les terrains à peu près complètement argileux des montagnes du Sud; nous avons remarqué également les divers systèmes de culture qui y sont en usage. Certains terrains ne furent bêchés profondément que deux fois par an; pour d'autres, la couche supérieure fut sarclée une dizaine de fois par an, sans préjudice de l'arrachage plus ou moins répété des mauvaises herbes. Il nous serait impossible de prescrire à ce sujet des règles générales et pratiques. Car, dans une même plantation, où la nature du terrain est à peu près uniforme, il n'est parfois pas désirable de soumettre toutes les parcelles aux mêmes travaux. Les terrains inclinés, où les racines pénètrent plus facilement et plus loin dans le sol, doivent subir un travail assez fort, afin de mélanger plus intimement la terre sous-jacente avec la couche d'humus, pour que les racines aient une terre homogène, dans laquelle elles puissent se développer de tous les côtés à la fois. En considérant la chose superficiellement, on est tenté de croire qu'un terrain léger sablonneux ne demande pas à être bêché aussi profondément que la terre argileuse plus lourde; on peut s'y tromper. Dans les montagnes du Kloet, par exemple (terrains presque exclusivement sablonneux), nous avons vu obtenir les meilleurs résultats en bêchant profondément deux ou trois fois par an, tandis que dans les montagnes du Sud (terrains argilo-calcaires) nous avons visité une plantation magnifique, donnant

régulièrement une riche moisson et dont le terrain, par suite de la sécheresse (c'était à l'époque du mousson d'août), était crevassé partout; ces crevasses étaient parfois tellement larges et profondes, qu'on pouvait y introduire le bras jusque près du coude; l'administrateur de cette plantation nous assura qu'il ne faisait bêcher qu'une fois par an et qu'il ne s'occupait même pas de faire combler les crevasses. Dans les régences de Prcanger on est généralement d'avis que le terrain d'une plantation de caféiers ne doit pas être bêché : « En bêchant, on tue les caféiers », dit-on.

En fait de bêchage du terrain, la théorie doit céder le pas à la pratique; l'expérience et la capacité de l'administrateur doivent rechercher les règles à suivre. Il serait à souhaiter que des administrateurs voisins, capables et expérimentés, se livrassent à des expériences comparatives sur les diverses règles de culture qu'ils pratiquent, car il y a encore énormément à apprendre et il y a tant de différences d'appréciation; l'un appelle *dangir* (bêcher) ce qu'un autre appellerait *besé* (sarcler); pour les uns on bêche profondément lorsque la bêche pénètre de 6 pouces dans la terre; d'autres prétendent qu'il faut le double pour bêcher profondément, etc., etc.

Un point sur lequel tout le monde est d'accord, c'est que les plantations doivent *toujours*, mais *surtout* en période de sécheresse, être nettoyées autant que possible. Toute mauvaise herbe est nuisible et quelques-unes très nuisibles même, comme l'alangalang et ses congénères, dont les racines se développent d'une manière extraordinaire dans le sol et sont difficiles à exterminer.

Jusqu'ici nous avons pris exclusivement comme exemple le

était suffisant pour les deux cents bouws de la plantation. L'écimage était déjà fait, mais on leur confia le même travail pour les arbres replantés; eux aussi taillèrent régulièrement les branches attaquées par le *djamoer oepas*.

Plus tard, lorsque le Dr Burck recommanda l'emploi de l'acide sulfurique contre la maladie des feuilles (*Hemileia*), chaque homme en reçut une petite bouteille; au moyen d'une aiguille de bambou trempée dans l'acide sulfurique, ils devaient piquer les taches jaunes des feuilles attaquées (1). Un ouvrier, habitué à la même besogne, arrivera finalement à la faire mieux et plus vite, c'est-à-dire à moins de frais qu'un autre. Ceci est prouvé par les dépenses, en considérant que tous les travaux se fassent avec soin et soient régulièrement annotés : écimage, ébranchage, élagage, destruction du *djamoer oepas*, des taches des feuilles et des parasites des troncs et des branches. L'équipe d'ouvriers et son chef avaient un traitement fixe d'environ 333 francs par mois ou 4,000 francs par an. Plus tard les salaires ont augmenté à peu près jusqu'à 4,200 francs ou 21 francs par bouw. En prenant comme base la production, on obtient environ fr. 2-10 de frais par pikol, 10 pikols par bouw en moyenne étant en culture; toutefois, si la besogne avait été confiée à des coolies

(1) Il y a lieu de faire remarquer que ce fut seulement en 1884 que l'*Hemileia* prit une grande extension; plus tard elle sévit toujours plus ou moins sporadiquement. Nous croyons, avec la plus grande partie des planteurs, qu'en cas de forte attaque la méthode du Dr Burck présente des difficultés d'application insurmontables, surtout par rapport aux dépenses.

ordinaires moins adroits, ce chiffre aurait probablement été dépassé.

Afin de pouvoir conserver les bonnes qualités (principalement la robustesse) du libéria planté dans des terrains bas et maigres, et y ajouter celles du java (pulpe molle, entre autres), on a fait des essais multiples pour obtenir des espèces hybrides. Au jardin du culture de Tjikeumeuh le Dr Burck a essayé de fructifier la fleur du libéria avec le pollen du java ; mais les résultats obtenus ne furent pas favorables. Dans la partie centrale de Java également quelques planteurs ont essayé d'obtenir de bons hybrides en greffant le java sur le libéria. Quels que soient les résultats donnés par cette méthode, il sera toujours difficile de pratiquer le greffage sur une grande échelle, car les branches de caféier ne se prêtent pas facilement au bouturage ou au greffage ; le tronc seul et, dans de bonnes conditions, les branches gourmandes qui sortent de terre, peuvent être utilisés.

Voici, en outre, ce que dit M. R.-H. Elliot dans son livre sur Mysore (1) : « Je puis clore ce chapitre par la relation d'une découverte, ou plutôt d'une découverte probable, de la plus haute importance : un nouveau caféier hybride, obtenu par croisement du libéria avec l'arabica. C'est un de mes amis qui l'a obtenu et, craignant d'être surchargé de demandes de semis, il m'a prié de ne pas encore citer son nom. Cet hybride magnifique, dont il existe seulement deux exemplaires, est extraordinairement robuste et semble inattaquable par la maladie des feuilles (*Hemileia vastatrix*), car je n'en ai trouvé nulle trace,

(1) *Gold, Sport and Coffee planting in Mysore*. 1894.

quoique l'hybride se trouvât dans le voisinage immédiat d'un arbre complètement attaqué. Il est impossible de dire si la nouvelle plante deviendra une variété fixe et prendra rang comme telle ; on ignore également la qualité du fruit, toute la production obtenue jusqu'ici ayant été utilisée comme semis ; mais lorsqu'il sera possible de reproduire la nouvelle variété (et je n'ai aucune raison d'en douter), il se fera une révolution dans la production de café aux Indes et la valeur des plantations montera énormément ; en effet, on a calculé que l'hybride peut donner 8 à 9 tonnes par acre (1), tandis qu'actuellement on considère une production du même nombre de quintaux par acre comme extraordinairement forte. »

Nous croyons bien faire en ne nous faisant pas trop d'illusions sur ce nouveau caféier hybride.

Récolte et Préparation.

Le caféier de Libéria fleurit assez régulièrement durant toute l'année ; mais la température a une grande influence sur la maturation et la rend moins régulière, jusqu'à présenter parfois des différences de trois mois. Les fruits les plus mûrs et les plus aromatiques, donc les plus beaux, seront obtenus lorsque, pendant la période de maturation, ils ont eu beaucoup de soleil. Pour le libéria il ne faut pas, comme pour le java, un repos complet de six mois entre la récolte et la préparation.

Plus encore pour le libéria que pour le java il est nécessaire,

(1) 74 à 83 pikols par bouw ; environ 20,000 kilogs par hectare.

pour obtenir une récolte de première qualité, de ne cueillir que des fruits parfaitement mûrs; comparée avec celle du java, la pulpe du libéria même bien mûr est très dure et difficile à enlever. Déjà en 1886, M. Van Delden écrivit que le libéria, séché dans la baie rouge, était tout simplement inutilisable par suite du goût aigre et répugnant que donne la pulpe.

A Libéria même il n'en est pas ainsi, parait-il. Dans son rapport déjà cité, le consul général américain Smyth dit à ce sujet : « On pratique ici deux systèmes de préparation du café; l'un consiste à dépulper le café, puis on sèche et on éloigne la parche (préparation des Indes occidentales); l'autre système consiste à laisser sécher la baie entière, puis on enlève la pulpe et la parche (notre préparation ordinaire). Le premier système est le plus rapide; avec le second on obtient un produit de meilleure qualité; les fèves restant dans leur double enveloppe, leur arôme caractéristique ne peut s'évaporer. » A remarquer également ce qu'il dit des fruits mûrs : « Généralement les fruits mûrs sont rouges; quelques-uns sont parfois mi-rouges et mi-jaunes, ou mi-rouges et mi-verts; d'autres même verts extérieurement, mais la pulpe est toute rouge. La couleur, du reste, n'a qu'une minime influence sur la qualité. »

On a été bientôt convaincu de la nécessité d'éloigner aussi vite que possible la pulpe aigre; c'est-à-dire que seule la manière de préparation en usage aux Indes occidentales peut être appliquée. Toutefois, ici commence la grande difficulté. Si le dépulpage ne devait pas se pratiquer *de suite*, on pourrait, comme le recommande M. Van Gorkum, laisser « pourrir » d'abord les fruits; mais ce procédé (qui demande vingt-cinq à trente jours) serait également inapplicable à une grande production; quant au dépulpage dans

les fèves avariées, de ne cueillir que des fruits absolument mûrs.

A tous les avantages que donne la culture du libéria, il faut encore ajouter celui-ci que les fruits ne tombent que rarement, ce qui permet de récolter régulièrement et sans précipitation.

Les fruits mûrs, bien trempés, sont amenés dans les dépulpeurs par quantités régulières.

Les grands défauts que présentent les dépulpeurs sont qu'une grande partie des pulpes glisse entre les couteaux et se mélange avec le café et que beaucoup de fèves ne sont pas dépulpées. Afin de combattre autant que possible ces inconvénients, l'ouverture entre les couteaux et les plaques de nos dépulpeurs n'est que de la largeur moyenne des fèves de libéria ; malgré cela une masse de pulpes, contenant en partie des fèves, glisse entre les couteaux et se mélange avec le café dépulpé. Cela rend bien plus long l'opération du lavage, car il faut éloigner d'abord les pulpes.

Le café dépulpé est trempé dans l'eau durant sept jours, dans des bacs à fermentation ; tous les jours l'eau est renouvelée ; le huitième jour, on laisse couler le café dans le bac à nettoyer, on le remue fortement avec des pelles, on le lave de nouveau à l'eau et on le met au séchoir. Pour le séchage il est préférable d'étendre le café par couches très minces. Après complet dessèchement on enlève la parche et on fait le triage à la main.

Il arrive parfois qu'une partie des fruits du libéria ne mûrissent pas sur l'arbre ; ils sont pourtant bons, quoique plus petits et de couleur plus pâle. Ici on cueille ces fruits-là séparément et, comme l'enveloppe ratatinée empêcherait le dépulpage, on les trempe dans l'eau durant quatre jours, ce qui permet de les manipuler comme les fruits rouges.

Si l'on dispose d'une main-d'œuvre nombreuse, on n'a pas besoin de sept bacs à fermenter, car on ne fait la cueillette que tous les deux ou trois jours ; avec peu d'ouvriers, on doit cueillir tous les jours et les sept bacs à fermenter sont indispensables. »

Commerce de java-libéria.

Une grande quantité de java-libéria se négocie autrement que par l'entremise des courtiers ou dans les ventes publiques ; on en expédie directement en Amérique et certains importateurs le livrent sans intermédiaires à leur clientèle.

Je me suis adressé à un des principaux courtiers, qui a bien voulu me donner les renseignements suivants sur la vente du café :

« En présence de la grande importance prise, dans ces dernières années, par la culture de ce café, son commerce mérite d'attirer l'attention.

« Il n'y a pas longtemps, les quantités présentées au marché étaient de peu d'importance, mais durant l'année qui vient de s'écouler (1893), la quantité vendue de première main aux marchés néerlandais comportait environ 13,000 balles. La récolte était d'environ 15 à 18,000 pikols.

A l'origine le « java-libéria » ne reçut pas un bon accueil et sa consommation est encore loin d'être générale ; ceci est surtout imputable à son mauvais goût.

La Hollande, la France, la Belgique et l'Angleterre n'en achetaient pas ; il n'y avait que les États du Nord — où l'on boit habituellement le café mélangé avec des spiritueux (ce qui lui fait

perdre son bon arôme) — et les États-Unis qui en achetaient assez régulièrement. En Allemagne, en Autriche et en Suisse la consommation était également très minime.

A côté du mauvais goût, le prix élevé, probablement, a influencé également la consommation. Les prix restent environ égaux à ceux du java ordinaire... En outre, il est prouvé que la consommation est assez forte pour empêcher la baisse.

Les efforts des producteurs doivent tendre principalement à améliorer le goût du java-libéria. S'ils y réussissent, un bel avenir lui est réservé. »

Nous nous rallions complètement à cette conclusion ; beaucoup d'intéressés sont également d'avis qu'il serait plus rationnel — et cela arrivera par suite de l'extension des cultures — que le java-libéria de mauvais goût fût coté de 5 à 10 p. c. meilleur marché que le bon java ordinaire. A l'avenir les planteurs devront se baser sur ces prix, mais en même temps ils ne devront pas craindre la surabondance de cette espèce sur le marché.

APPENDICE

Depuis la publication de notre brochure (1894), la culture, la préparation et le commerce du café de Libéria ont subi des modifications, améliorations et développements notables, qu'il est nécessaire d'examiner succinctement au moins les principaux.

Culture.

Malgré tous les soins donnés à la sélection des semis et des jeunes plants, l'espèce semble sujette à dégénérescence. Déjà à la troisième génération et plus encore aux générations suivantes

apparaissent des sujets présentant, dans la feuille, la branche et le fruit, de grandes différences avec la plante mère. Cela se remarque surtout pour les fruits; d'un côté, parce que dans toute plantation une partie plus ou moins grande d'arbres donnent régulièrement peu de fruits, malgré le bel aspect, la forme parfaite et le grand nombre de feuilles; d'un autre côté, parce que la grosseur du fruit et les qualités de la pulpe de certains arbres se rapprochent de plus en plus du caféier de java (*C. arabica*).

Cette dégénérescence doit être attribuée probablement à des croisements naturels; mais nous ne pensons pas que jusqu'ici on ait publié le résultat de recherches sérieuses sur la fructification du café; en tous cas (pour le java, du moins), cette fructification se fait en quelques heures, car la fleur, éclore le matin, commence déjà à se faner à midi.

Comme on a trouvé parmi les « hybrides » quelques exemplaires possédant de bonnes qualités de croissance, de fruit et de fertilité, on a tâché, évidemment, de multiplier ces espèces; mais la reproduction ordinaire par semis donna des résultats très imparfaits, car les plants provenant de ces semis ne possédaient qu'à de rares exceptions près les bonnes qualités de la plante mère.

Cette non-réussite fut cause qu'on expérimenta la reproduction par le greffage.

Une autre raison, qui peu à peu se mit au premier plan, s'y ajouta : la dégénérescence du java, c'est-à-dire dépérissement plus précoce, production moins élevée et diminution de la force de résistance contre la maladie des feuilles (*Hemileia vastatrix*) et

Lors de ma visite, M. Knepper me montra d'abord les eouehes de semis, telles qu'en possèdent toutes les plantations ; il y avait là quelques milliers de jeunes plants de libéria. Lorsque ces plants ont environ neuf mois — des plants plus âgés, d'environ deux ans, peuvent également être employés avec succès — et qu'ils sont de la grosseur d'un erayon, ils sont bons pour la préparation. On les retire de terre avec précaution, en ayant soin de ne pas briser les racines ; on taille la tête et la racine principale (1) de manière que le plant ait encore un pied de longueur ; si les feuilles sont bien venues on en laisse quatre, coupées à moitié ; les autres sont coupées entièrement ; s'il manque la moindre chose aux feuilles, elles disparaissent toutes. On met les jeunes plants dans des pots remplis de bonne terre qu'on enterre de nouveau dans les pépinières, où on leur donne un bon abri. Après cinq ou six semaines les jeunes plants sont suffisamment développés pour le greffage, mais il est préférable de les laisser un peu plus longtemps. On enlève les pots et on les transporte dans le hangar où se fait le greffage. M. Knepper me fit voir plusieurs manières de greffer ; mais, pour le café, il donne la préférence au système suivant : Sur le côté du plant, à 10 centimètres au-dessus du pot, on fait une incision d'environ 5 centimètres. On taille la greffe de manière à ce que l'écorce du plant et de la greffe se joignent parfaitement bien, puis on lie avec du coton ou des fibres.

M. Knepper donne la préférence à ce système : 1° Parce que la greffe se soude de deux côtés à la fois, ce qui empêche la sépa-

(1) On taille la racine principale afin de forcer la plante à développer son système de racines.

ration par suite d'un maniement trop rude ou des vents violents; 2° on ne doit jamais chercher des greffes ayant la même grosseur que le plant; aussi minces qu'elles soient, les greffes conviennent toujours; 3° le système est facile à apprendre aux ouvriers.

Immédiatement après le greffage on transporte les pots dans les bacs à culture; c'est à ce moment surtout qu'il leur faut les soins d'une personne expérimentée.

A Madoeärdjo il y a six de ces bacs; ils sont en bois, ont 5 mètres de longueur, 2^m,50 de largeur, 0^m,60 de hauteur de l'un côté et seulement 0^m,48 de l'autre; ils sont couverts en verre; l'expérience a appris que le verre simple est préférable au verre double. Dès que les pots sont placés dans les bacs, la greffe du côté de la lumière, on ferme au moyen de châssis. Les plants exigent maintenant des soins continuels, qui dépendent en grande partie des connaissances spéciales du greffeur. Ainsi, si la greffe n'est pas suffisamment soudée, les plants ne peuvent être arrosés de la manière ordinaire; on se sert alors d'une seringue qui les inonde d'une pluie de gouttes microscopiques.

Dans les bacs, toutes les feuilles des plants doivent être saines. Dès qu'une feuille devient malade, cela prouve que l'opération a été mal faite ou que la greffe ne convenait pas.

Une fois le bac rempli de pots (mille environ), on le laisse fermé durant les trois premiers jours; puis on aère tous les matins, en ayant soin que l'eau s'écoule des châssis. Après vingt ou vingt-deux jours, on ouvre également la nuit (un demi-pied) et cinq ou six jours plus tard on enlève les châssis durant la nuit, après avoir arrosé les plants le soir. Le jour on ouvre un peu les châssis et on arrose doucement de temps en temps. Après avoir

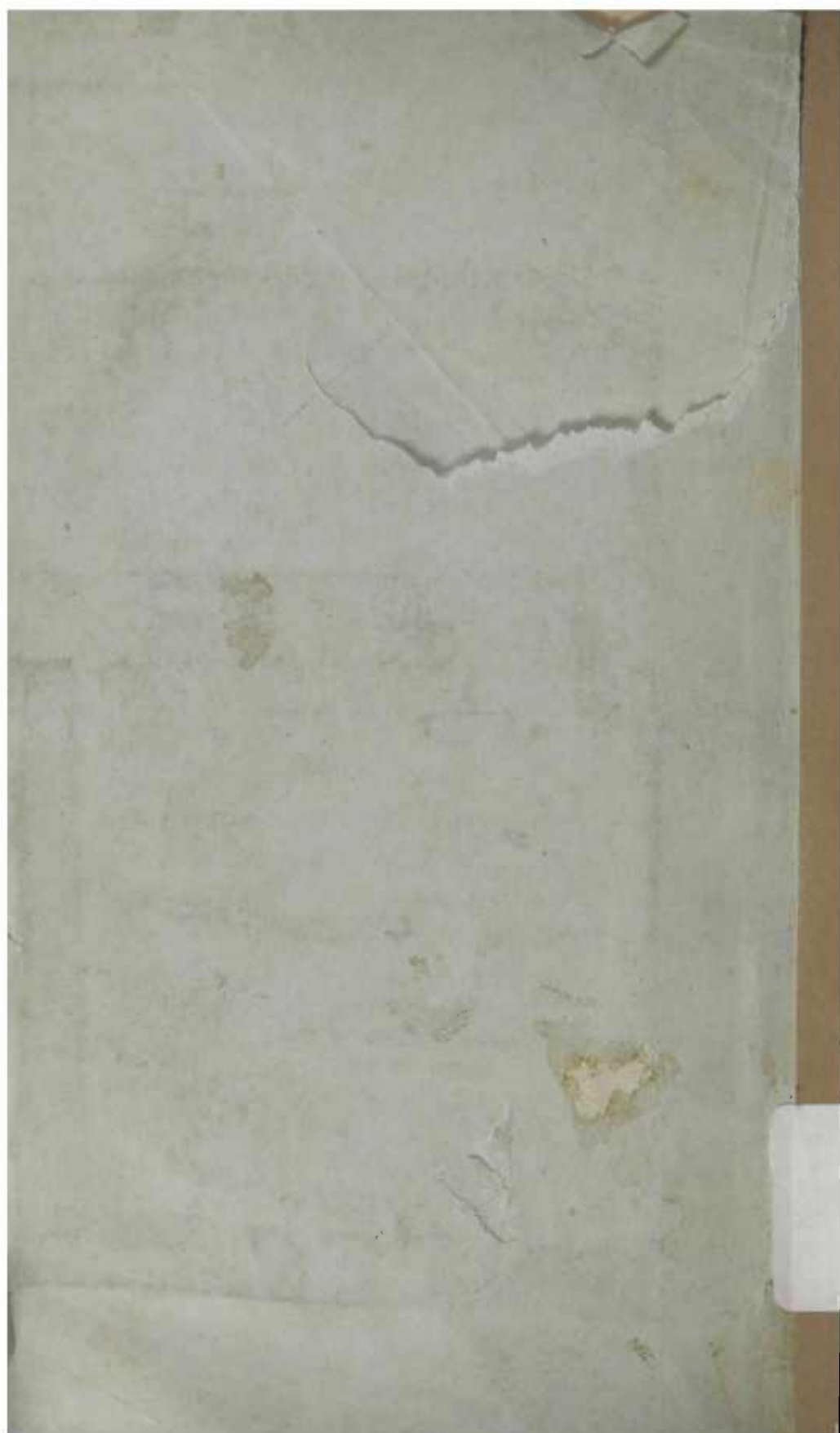
139145

— 50 —

Proportionnellement aux autres espèces, les prix ont subi un changement notable. Auparavant le prix du java-libéria était égal quelquefois supérieur à celui du bon java ordinaire; aujourd'hui le prix du java-libéria est sensiblement plus bas.

Une des causes de cette baisse, nous l'avons dit déjà, doit être attribuée au mauvais goût que possède parfois le libéria. Mais aujourd'hui la manière de préparation fait de tels progrès que ce défaut n'existe plus. Malheureusement, le libéria a acquis la réputation d'avoir un mauvais goût et il faudra un temps assez long pour combattre cette prévention. Aussi les principaux planteurs ont décidé d'exercer une surveillance active afin qu'on n'expédie en Europe que du café de toute première qualité. Ce sera le meilleur moyen de rendre au libéria le rang qui lui revient.

(Traduction de PR. VERBAERE).



ORIENTAÇÕES PARA O USO

Esta é uma cópia digital de um documento (ou parte dele) que pertence a um dos acervos que fazem parte da Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP. Trata-se de uma referência a um documento original. Neste sentido, procuramos manter a integridade e a autenticidade da fonte, não realizando alterações no ambiente digital – com exceção de ajustes de cor, contraste e definição.

1. Você apenas deve utilizar esta obra para fins não comerciais. Os livros, textos e imagens que publicamos na Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP são de domínio público, no entanto, é proibido o uso comercial das nossas imagens.

2. Atribuição. Quando utilizar este documento em outro contexto, você deve dar crédito ao autor (ou autores), à Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP e ao acervo original, da forma como aparece na ficha catalográfica (metadados) do repositório digital. Pedimos que você não republique este conteúdo na rede mundial de computadores (internet) sem a nossa expressa autorização.

3. Direitos do autor. No Brasil, os direitos do autor são regulados pela Lei n.º 9.610, de 19 de Fevereiro de 1998. Os direitos do autor estão também respaldados na Convenção de Berna, de 1971. Sabemos das dificuldades existentes para a verificação se uma obra realmente encontra-se em domínio público. Neste sentido, se você acreditar que algum documento publicado na Biblioteca Digital de Obras Raras e Especiais da USP esteja violando direitos autorais de tradução, versão, exibição, reprodução ou quaisquer outros, solicitamos que nos informe imediatamente (dtsibi@usp.br).