Le café

Autor(en): **Bonner, C.E.B.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin pédagogique : organe de la Société fribourgeoise d'éducation et du Musée pédagogique**

Band (Jahr): **80 (1951)**

Heft 10

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-1040629

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Le café

... L'usage de cette boisson est si bien entré dans nos mœurs que nous sommes portés à croire qu'il est universel et que nous l'avons toujours connu. Et pourtant, ce n'est que depuis trois siècles que ce produit est utilisé en Europe et il y a moins de cent ans que son usage s'est répandu chez la majorité des Français.

Le caféier est d'origine africaine et se trouve à l'état sauvage surtout dans les régions montagneuses du sud de l'Abyssinie. Les Abyssins en faisaient emploi depuis bien des siècles : ils séchaient les fruits, les torréfiaient et les réduisaient en poudre, mais, au lieu d'y ajouter de l'eau bouillante comme nous le faisons, ils y mettaient du sel et du beurre, confectionnant ainsi une espèce de bouillie ou même des galettes qu'ils prenaient avec eux en voyage. On ne peut s'empêcher de rapprocher cette méthode de celle que les voyageurs ont observée pour la préparation du thé chez les Tibétains.

Mais depuis lors le caféier a aussi bien voyagé. Voici un résumé de ses pérégrinations : au XIIIe ou au XIVe siècle, il parvint en Arabie et on le cultiva dans les régions montagneuses du Yémen. Dès le XVIe siècle, les grains étaient exportés vers l'Egypte et la Turquie sous le nom de Kawa. Notons en passant que c'est de ce mot, altéré en turc sous la forme de Kahvah, qu'est dérivé notre propre substantif, café. Dès 1680, la culture du caféier d'Arabie se répandit dans l'Inde, à Ceylan, à Java et probablement aux Philippines. A partir de 1720, la culture du caféier fut introduite à l'île Bourbon, à l'île de France et dans les Antilles françaises...

En 1690, les Hollandais avaient établi des cultures de caféiers près de Batavia, Peu après, des cultures de caféiers furent établies au Brésil, pays qui en est rapidement devenu un des plus grands producteurs. En effet, le Brésil développa si bien la culture du caféier que le temps arriva où le marché fut complètement saturé et que, pour maintenir des prix assurant encore un bénéfice, ce pays a dû détruire ses propres produits. De 1935 à 1938, par exemple, on a détruit dans l'Etat de Sao-Paulo plus d'un milliard de pieds de caféiers et brûlé 68 millions de sacs de café !

On peut donc dire que dès le début du XVIIIe siècle, le caféier avait fait presque le tour du monde, en cinquante ans à peine, un progrès très rapide si l'on pense que les moyens de communication étaient lents et difficiles : pas d'avions, de camions, de bateaux à vapeur ou de chemins de fer, pas de radio ni même de téléphone, tout devait se faire au pas de l'homme et de la bête de charge, les bateaux étaient à la merci des vents.

La fraude ne s'est exercée sur aucun produit entrant dans notre alimentation autant que sur celui-ci. Dès la fin du XVIIe siècle, alors que son usage était à ses débuts en France, on employait déjà les produits les plus variés pour le remplacer et on a continué jusqu'à nos jours. Parmi ces substituts, on trouve : le pain brûlé, les haricots, les fèves, les figues sèches, les noyaux de dattes, les glands et finalement diverses racines, dont celle de la chicorée qui, torréfiée, se montra bientôt un produit de remplacement acceptable et dut son succès à la réclame qu'on lui fit. Elle est devenue un complément ordinaire du café, tel que le lait et le sucre

« Les Musées de Genève » 1951. C. E. B. Bonner.