



## **Du café : son historique, son usage, son utilité, ses altérations, ses succédanés et ses falsifications**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Du café : son historique, son usage, son utilité, ses altérations, ses succédanés et ses falsifications

*Alphonse Chevallier*

**Du café : son historique, son usage, son utilité, ses altérations, ses succédanés et ses falsifications**

Alphonse Chevallier

 [Télécharger Du café : son historique, son usage, son utilité ...pdf](#)

 [Lire en ligne Du café : son historique, son usage, son utilit ...pdf](#)

## **Téléchargez et lisez en ligne Du café : son historique, son usage, son utilité, ses altérations, ses succédanés et ses falsifications Alphonse Chevallier**

---

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

On a donné le nom de café au péricarpe du fruit de l'arbre qui est connu sous les noms de caféier, de *Coffea arabica*, arbre qui est originaire de l'Arabie, mais qui est maintenant cultivé en Amérique, dans les Antilles, dans la Guyane, à l'île Bourbon.

L'arbre qui fournit le café est susceptible de s'élever à 8 mètres de hauteur, mais on arrête cette élévation en coupant les branches supérieures (en l'étêtant), de telle sorte qu'on maintient sa hauteur de 1m,50 à 2 mètres, ce qui en facilite la récolte.

Celle-ci est considérable : en effet, Humboldt a fait connaître qu'un hectare de terrain dans les vallées d'Aragua, sur lequel seraient cultivés 2560 pieds de caféier, pourrait fournir en moyenne 2278 kilogrammes de graines sèches.

Le fruit du caféier ne peut être mieux comparé qu'à une cerise : sa couleur est rougeâtre ; sa pulpe, lorsqu'elle arrive à la maturité, a une saveur douce et aigrelette.

La récolte du café ne se fait pas en une seule fois, mais à diverses reprises et à mesure que la maturité s'opère, ce qui varie en raison de la température.

Le fruit étant détaché de l'arbre, il faut séparer la pulpe du péricarpe, ce péricarpe étant ce que nous nommons les grains de café. Cette pulpe peut, dit-on, être utilisée par fermentation et par distillation pour obtenir de l'alcool. Les grains, séparés, varient de forme, selon que le fruit renferme au milieu de sa pulpe d'une à quatre graines... Présentation de l'éditeur

On a donné le nom de café au péricarpe du fruit de l'arbre qui est connu sous les noms de caféier, de *Coffea arabica*, arbre qui est originaire de l'Arabie, mais qui est maintenant cultivé en Amérique, dans les Antilles, dans la Guyane, à l'île Bourbon.

L'arbre qui fournit le café est susceptible de s'élever à 8 mètres de hauteur, mais on arrête cette élévation en coupant les branches supérieures (en l'étêtant), de telle sorte qu'on maintient sa hauteur de 1m,50 à 2 mètres, ce qui en facilite la récolte.

Celle-ci est considérable : en effet, Humboldt a fait connaître qu'un hectare de terrain dans les vallées d'Aragua, sur lequel seraient cultivés 2560 pieds de caféier, pourrait fournir en moyenne 2278 kilogrammes de graines sèches.

Le fruit du caféier ne peut être mieux comparé qu'à une cerise : sa couleur est rougeâtre ; sa pulpe, lorsqu'elle arrive à la maturité, a une saveur douce et aigrelette.

La récolte du café ne se fait pas en une seule fois, mais à diverses reprises et à mesure que la maturité s'opère, ce qui varie en raison de la température.

Le fruit étant détaché de l'arbre, il faut séparer la pulpe du péricarpe, ce péricarpe étant ce que nous nommons les grains de café. Cette pulpe peut, dit-on, être utilisée par fermentation et par distillation pour obtenir de l'alcool. Les grains, séparés, varient de forme, selon que le fruit renferme au milieu de sa pulpe d'une à quatre graines...

Download and Read Online Du café : son historique, son usage, son utilité, ses altérations, ses succédanés et ses falsifications Alphonse Chevallier #93CJG4Z6O1V

Lire Du café : son historique, son usage, son utilité, ses altérations, ses succédanés et ses falsifications par Alphonse Chevallier pour ebook en ligne  
Du café : son historique, son usage, son utilité, ses altérations, ses succédanés et ses falsifications par Alphonse Chevallier Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres  
Du café : son historique, son usage, son utilité, ses altérations, ses succédanés et ses falsifications par Alphonse Chevallier à lire en ligne.  
Online Du café : son historique, son usage, son utilité, ses altérations, ses succédanés et ses falsifications par Alphonse Chevallier ebook Téléchargement PDF  
Du café : son historique, son usage, son utilité, ses altérations, ses succédanés et ses falsifications par Alphonse Chevallier Doc  
Du café : son historique, son usage, son utilité, ses altérations, ses succédanés et ses falsifications par Alphonse Chevallier Mobipocket  
Du café : son historique, son usage, son utilité, ses altérations, ses succédanés et ses falsifications par Alphonse Chevallier EPub

**93CJG4Z6O1V93CJG4Z6O1V93CJG4Z6O1V**