

cet arbre dans son jardin en 1680, & il est venu de semence en 1710 dans celui d'Amsterdam ; il n'est pas rare aujourd'hui de le trouver dans les serres des curieux. Quand il est en plein air, il porte abondamment des fruits mûrs pendant toute l'année ; mais c'est au mois de Mai qu'on en recueille le plus. Les gouffes détachées de l'arbre se séchent au soleil. Par la distillation, Map-pus a trouvé dans le café $\frac{3}{16}$ d'esprit $\frac{1}{16}$ d'huile ; Dufour presque $\frac{1}{5}$ d'huile ; Bourdelin presque un demi d'esprit, & $\frac{5}{6}$ d'huile ; Geoffroi $\frac{3}{8}$ d'esprit & au-de-là d' $\frac{1}{7}$ d'huile ; Neumann presque $\frac{3}{8}$ d'esprit, & près d' $\frac{1}{7}$ d'huile ; enfin Rose $\frac{7}{16}$ d'esprit & près d' $\frac{1}{7}$ d'huile. Des fèves brûlées, Neumann a eu par extraction la moitié d'une liqueur aqueuse douce, & le quart d'un extrait spiritueux ; Rose a eu la même quantité d'extrait aqueux, & près $\frac{1}{5}$ d'esprit ; lorsqu'on abstrait par la distillation l'eau & l'esprit des fèves brûlées, elles s'impregnent de leur odeur & de leur saveur.

Dès la fin du seizième siècle, l'infusion des fèves de café étoit fort en usage chez les Nations-orientales ; mais les fèves mêmes furent apportées, pour la première fois, à Marseille en 1669. Depuis ce tems il en vient une quantité prodigieuse en Europe. Dufour dit que, de son tems, l'Arabie en fournissoit au-de-là de 120,000 quintaux. L'ouvrage périodique, intitulé *Breslauer Ver-suche*, rapporte qu'en 1723, il en vint à