

Amsterdam 19061 quintaux ; & Mr. Jacquin assure qu'en 1756 la Martinique en a fait passer en Europe 180,000. Pour se servir des fèves de café, on les brûle, ce qui leur donne de la saveur & de l'odeur; d'où résulte un goût qui est agréable suivant la manière dont le café a été brûlé; par cette coction, l'huile du café est atténuée & disposée à s'insinuer dans l'eau, pour former une boisson qui irrite le ventricule, & parvient à nos humeurs. Comme l'infusion du café est amère & piquette la langue, on peut fort bien le mettre au nombre des remèdes qui aident à la digestion, & détruisent les obstructions des viscères; c'est, suivant le témoignage d'Alpin, ce qui l'a fait estimer des Orientaux. Plusieurs Médecins d'Europe ont observé & attesté son utilité pour la céphalgie sympathique; on fait par conséquent fort bien d'en prendre après le repas. Dufour a vu des fièvres & des diarrhées guéries par son usage; & il a dissipé des vertiges, suivant Murette: L'huile empyreumatique, qui abonde dans le café, stimule les solides & atténue les humeurs, & ce dernier effet peut être aperçu tous les jours, en versant du café dans le sang, au moment où il sort de la veine: son efficace contre les obstructions fait que, comme l'attestent Alpin & Dufour, il a quelquefois guéri la goutte & calmé l'asthme piteux. Malbranche a vu guérir l'apoplexie par le café donné en lavement.

Mais d'un autre côté, cette infusion aiant