

En faisant l'histoire du caffier, M^r. Eloy entre dans des détails curieux ; celui de la maniere d'apprêter la boisson qu'on fait avec son fruit, peut paroître superflu, puisqu'il n'est plus personne qui l'ignore ; mais M^r. E. a cru sans doute ne devoir pas l'omettre, & l'a regardé comme une suite nécessaire de l'histoire du café.

Une chose bien propre à faire connoître l'essence du café, c'est sans doute son analyse ; l'auteur s'en occupe vers la fin du discours. Il croit découvrir un principe nuisible, dans la sensation désagréable qu'éprouvent les yeux, lorsqu'on brûle le café, par l'acreté de son huile volatilisée, que la chaleur élève au travers des ouvertures de la poêle la mieux fermée ; & dans une toux importune & une oppression violente causées par l'impression irritante de cette même huile sur les poumons. De cette expérience naturelle, il passe à l'analyse, & il en résulte qu'une demi once de fèves torréfiées contient : un gros, 68 grains d'extrait épais, 50 grains environ de sel acide, 8 grains de sel volatil-alkali, 13 grains d'huile d'une consistance presque égale à celle de la graisse, 8 grains de sel fixe, 4 grains de terre inerte. D'où M^r. *Geoffroy* conclut que les semences du café brûlé doivent leur énergie principale à une huile grasse empyreumatique &c. On peut remarquer ici, reprend-il, qu'une seule tasse contient tous ces principes, puisque la plupart des gens aisés n'y emploient pas moins d'une demi-once de fèves.