

Marseille, le 31 mai 1899



3

Mon cher Collègue,

Le procédé est très simple, on coupe la pulpe de Café dans de l'eau et on laisse fermenter ~~avec~~ un peu d'eau, y ajoutant un peu de levure de Bière. La fermentation doit être faite à une température de 18°-22° à l'ombre pour suite dans les régions tropicales. Au bout de 5 à 6 jours l'opération est terminée; il faut arrêter la fermentation en distillant le liquide afin d'avoir séparé la pulpe par le pressoir. On obtient un alcool qui a l'odeur de l'éiroch. Avec le même opératoire que par l'Alcool, on distille dans le froid noir seulement et on ajoute peu d'eau. Avec la levure (pulpe) du Café, il faut ajouter un peu d'eau, parce que la pulpe n'est pas assez ~~humide~~ succulente.

Veuillez agréer, mon cher Collègue, l'assurance de mes
meilleurs sentiments

J. Beckel

Auriez-vous des grains ^{prints} ou des jeunes plants entiers de
quelque genre ou de quelque espèce que ce soit de la famille
des Oleaceae ou Oleaceae (Olea, Schaefferia, Holopteleia
etc.)? Si oui, me rendriez le plus grand service en
m'en envoyant, surtout des jeunes, tout jeunes plants, ou
des grains ou des boutures. Si non, si on avait pas, savez-vous où
se pourrait en trouver?

UNIVERSITY OF CALIFORNIA

DEPARTMENT OF CHEMISTRY

LABORATORY

BERKELEY, CALIF.

8



