

**Territoire du**  
**RUANDA-URUNDI**



**AVIS AUX COMMERCANTS**

La saison d'achat de café 1954 commence. Il importe que le café soit le meilleur possible et pour cela il doit être bien sec. Tous les efforts de l'Administration pour aboutir à ce résultat seront vains si vous ne l'aidez pas en refusant tout café humide. Vous savez tous quand le café est sec, n'en achetez pas d'autre.

Avant d'acheter un panier ou un sac de café frottez quelques grains de café entre vos mains, si la parche s'enlève facilement le café est sec. Examinez aussi la couleur de sa fève : elle doit être vert vif. Si elle a une autre couleur, n'achetez pas. Vérifiez enfin la fermeté de la fève. Si vous savez la tordre, la comprimer ou y faire des marques profondes avec les dents ou les ongles, n'achetez pas, c'est du café humide. N'achetez que si la fève casse net entre les dents ou sous la pression d'une lame de couteau.

Ne vous contentez pas de vérifier le café se trouvant au dessus des paniers ou des sacs. Brassez tout le lot avant, car bien souvent, le café humide est en dessous.

Usumbura, le 6 mai 1954.  
Le Commissaire Provincial,  
C. HALAIN.

DU CAFÉ SEC AU MARCHÉ

La campagne café commence. Lorsque vous viendrez au marché avec votre café, apportez le bien sec. Le café qui n'est pas bien sec reste dans les hangars à Usumbura car personne n'en veut et c'est autant d'argent pour acheter des étoffes, des casseroles, des bicyclettes et bien d'autres choses que le Ruanda-Urundi perd. Apportez votre café au marché mais seulement lorsqu'il sera bien sec.

Comment savoir quand le café est bien sec ?

Vous le savez certainement ; mais on va l'expliquer encore une fois pour ceux qui l'auraient oublié.

On reconnaît un café bien sec au contact, à la couleur et à la fermeté de sa fève.

x  
x x

**1° Le contact.** Le café est sec, si en le frottant entre les mains, la parche s'enlève facilement ; si le café est humide la parche colle à la fève. Les chefs, les sous-chefs et les moniteurs qui regarderont quel café vous portez au marché, ne regarderont pas seulement le dessus de votre panier, ils mélangeront tout le café de votre panier ou de votre sac et verront tout de suite si vous voulez tricher oui ou non.

x  
x x

**2° La Couleur** est celle de la fève ; votre café est bon, bien sec, quand la fève a la couleur vert vif, comme les jeunes herbes qui commencent à repousser. Si votre café n'est pas vert comme cela, il n'est pas bon à vendre et s'il est blanc, il est tout à fait mauvais ; c'est alors qu'il est le plus mouillé.

x  
x x

**3° La fermeté de la fève.** Prenez une fève entre les doigts, si vous savez tordre ou comprimer la fève, c'est signe que votre café est humide, donc il ne peut être vendu. Pour pouvoir le vendre il faut que la fève casse net quand vous la pressez entre les dents.

x  
x x

Je répète, vous apportez votre café au marché seulement lorsqu'en frottant entre les mains, la parche s'en va, lorsque la couleur de la fève est vert vif et lorsque la fève est dure au point de casser si vous mordez dessus.

Usumbura, le 6 mai 1954.  
Le Commissaire Provincial,  
C. HALAIN.

**IKAHWA YUMYE MU MASOKO**

Igihe cyo kugura amakahwa kiregereje. N'uzana ikahwa yawe kuyigulira kw'isoko, ujye uyizana yumye rwose. Ikahwa itumye rwose ihera mu magazini y'uwayiguze ntabwo irenga hano i Usumbura kuko nta mucuruzi wundi uba ayishaka, ubgo lero amafranka yazayivuyeho yashoboye kugurwa imyambaro, ibyungu byo guteka, amagare n'ibindi byiza byinchi Abanyarwanda na Abarundi bakeneye kandi bazaba babujijwe no kugurisha icyo kahwa itumye.

Mubyunve neza lero uzajya azana ikahwa ye kw'isoko ajye abanza ayanike yumye rwose.

Uzajya umenya neza ko ikahwa yawe ushaka kugurisha yumye rwose ute ?

Mwese ntawe utabizi neza ; aliko dore nongere usobanurire uwaba yarabyibagiwe.

Ibi bimenyetso bitatu bizajya bikwemeza ko ikahwa yawe yumye rwose, bikwiye ngo ibashe kugurwa.

x  
x x

1° *Kuyikora* ; nuyifata kurushyi, ukayivunga mu ntoki, ibishishwa byayo bikiyomora ku mbuto yayo vuba, ujye umenya ko yumye rwose ; ikahwa itumye ikili mbisi, igishiswa cyayo uyivungira mu ntoki igishishwa cyayo ugasanga gifashe ku mbuto yayo.

Abatware n'ibisonga n'abakora imilimo y'amakahwa bazajya bagenzura ko ikahwa muzanye kw'isoko yumye rwose, ntiha gire uwibigira ko bazajya bareba ikahwa yo hejuru abantu bazazana mu mifuka cyangwa mu nkangara zabo. Bazareba neza ikahwa yose ili mu nkangara cyangwa mu mifuka wayizanyemo kuyigulisha, ubgo lero bazamenya neza ko ushaka kwiba ugurisha ikahwa itumye, cyangwa se ko uzanye ikahwa ikwiye kugurwa koko.

x  
x x

2° *Ibara lyayo* : icyo nicyo kimenyetso cya kabili ; ikahwa uzanye izaba alinziza, kandi yumye rwose, n'ubona ibara ly'imbuto yayo lisa n'icyatsi kibisi kiki-mera. Ikahwa idasa itryo lero, izaba itaruma byagurwa ; naho n'ubona imbuto yayo yera, ubgo ujye umenya ko ari mbi rwose kuko iba itaruma, ikilimo amazi menshi.

x  
x x

3° *Ubukomere bg'imbuto yayo*. Niwenda akabuto kamwe ukagakanda mu ntoki ukabona kihina cyangwa se kihinda ho gato, ujye umenya ko itaruma neza, ubgo lero ntiba ikwiye kuba yagurwa. Iyumye bigejeje ku gihe cyo kugurwa uzayibigirwa n'uko imeneka rwose uyishinze ilyinyo cyane.

x  
x x

Dore ngusubiliyemo ibimenyetso byemeza ko ikahwa yumye rwose : Kuyifata mu ntoki wayivunga igishishwa cyayo ntigiharare kwiyomora ; kubona imbuto yayo isa n'icyatsi kibisi rwose ; no gusanga imbuto yayo ikomeye wayishinga ilyinyo ikameneka rwose ntiyihine gusa.

Usumbura, le 6 mai 1954.  
Le Commissaire Provincial,  
C. HALAIN.