

TOP SECRET AGENTS
SOMETHING'S GOING ON DOWN THERE

MANIOC.org

Bibliothèque municipale de Bordeaux

MANIOC.org

Bibliothèque municipale de Bordeaux

LOUIS CASABONA

SÃO PAULO
DU
BRÉSIL

NOTES D'UN COLON FRANÇAIS



LIBRAIRIE ORIENTALE & AMÉRICAINE

H. E. GUILMOTO, Éditeur

6, rue de Mézières, PARIS

1526

26.671.B 2(6)
H. 14526

LOUIS CASABONA

SÃO PAULO

DU

BRÉSIL

NOTES D'UN COLON FRANÇAIS

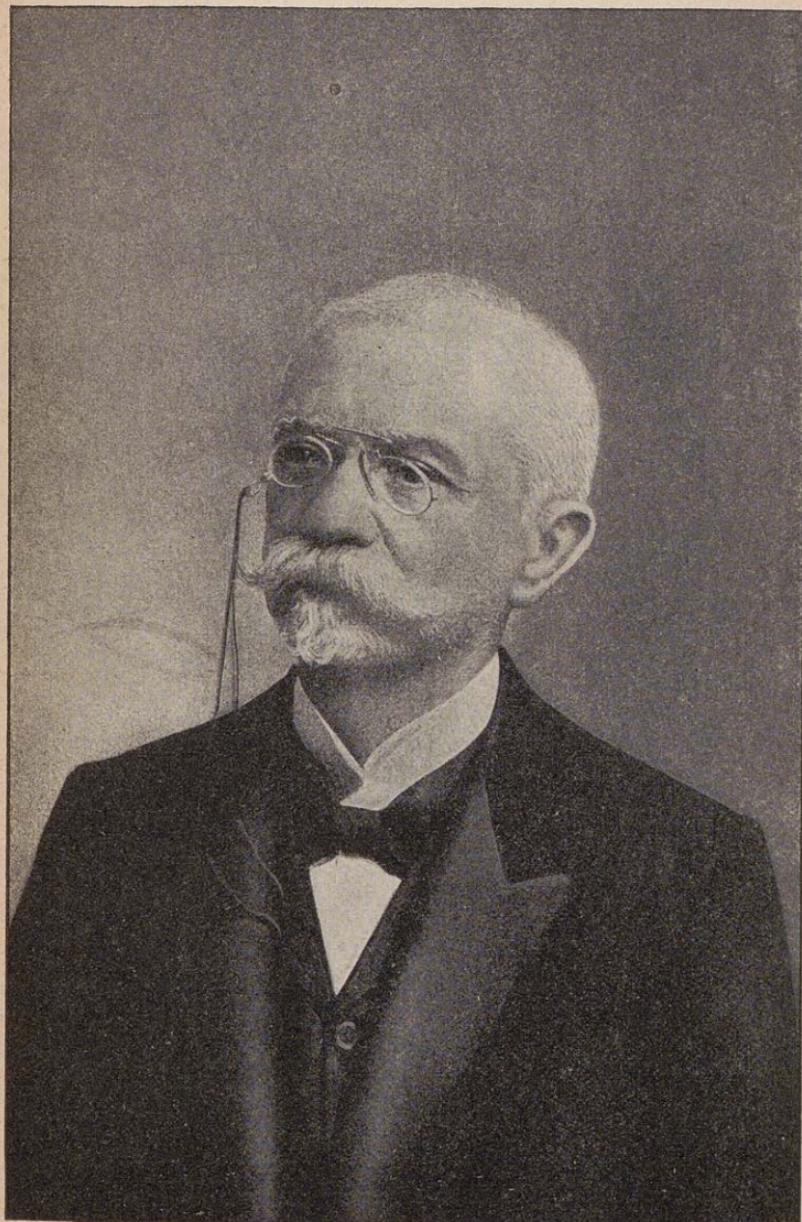


LIBRAIRIE ORIENTALE & AMÉRICAINE

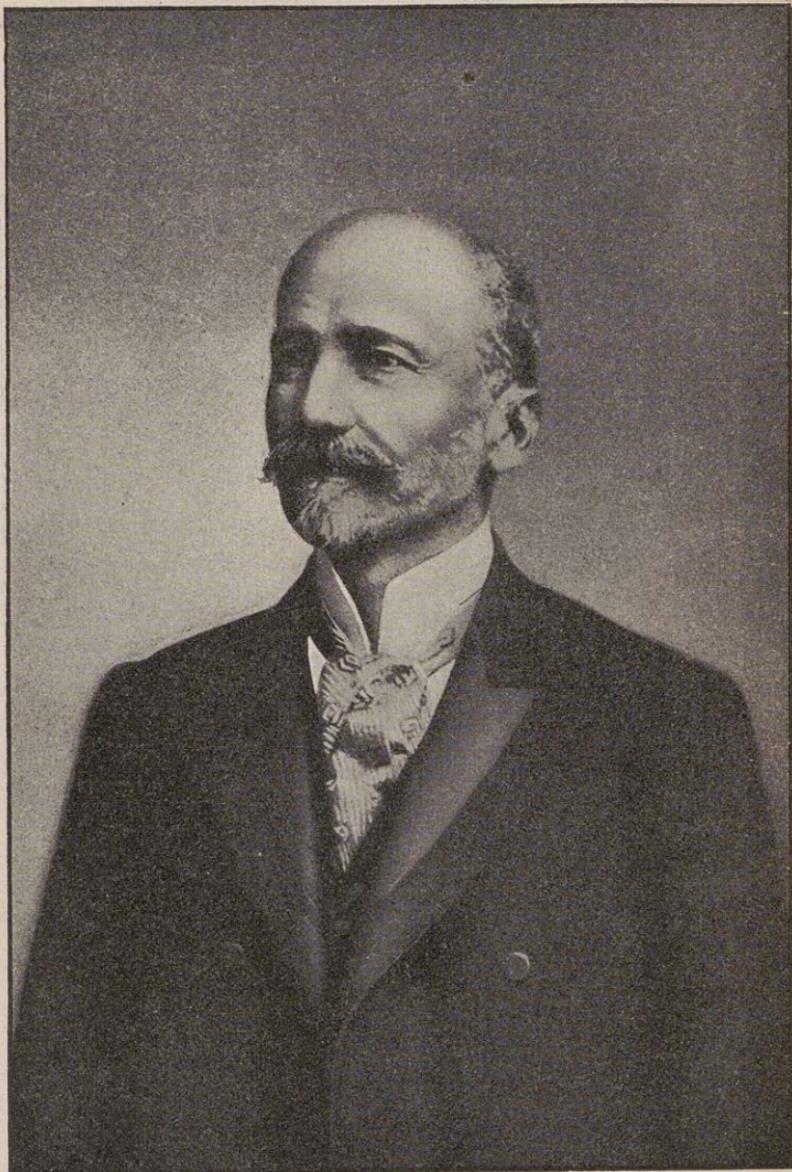
E. GUILMOTO, Éditeur

6, rue de Mézières, PARIS

INVENTAIRE
N° 24-241-12600



M. le CONSEILLER ALPHONSO PEMA.
Président de la République du Brésil (1906-1910).



M. le Dr. ALBUQUERQUE LINS
Président de l'État de São Paulo.

AVANT-PROPOS

En 1905 et 1906, je passai plusieurs mois dans le sud du Brésil et visitai l'État de São Paulo non en touriste mais en voyageur désireux de s'instruire et de publier ses impressions.

Malheureusement pour moi, quelques semaines après mon retour à Paris, je perdis les nombreuses notes que j'avais recueillies, et la personne entre les mains de qui elles tombèrent ne songea pas à me les retourner.

Tandis que j'en rassemblais de nouvelles, des Français ayant visité São Paulo publièrent sur cet État tout ce que j'en aurais pu dire.

Je renonçai donc à mon dessein et me contentai de faire paraître plusieurs articles dans les journaux et de donner des conférences à l'**Alliance Française**,

dans les Universités populaires et dans d'autres milieux, afin d'attirer l'attention de nos compatriotes sur un pays où la France est très intéressée à maintenir son influence.

Cela fait, je me disposai à reprendre mes occupations habituelles quand je reçus du Brésil un certain nombre de cahiers manuscrits accompagnés de la lettre suivante :

« *San Bernardo, 6 Janvier 1908.*

« CHER MONSIEUR,

« Pendant votre trop court séjour dans notre colonie vous avez bien voulu me conseiller de jeter sur le papier ce que je vous racontais concernant notre arrivée et notre installation à São Paulo.

« — Beaucoup de nos compatriotes, me disiez-vous, partent à l'aventure pour des pays où, trop souvent, ils ne sauraient trouver que déceptions et misères. Ce serait leur rendre un grand service que de leur dire comment ils seraient accueillis dans l'État de São Paulo et ce qu'ils y pourraient faire.

« Et vous ajoutiez :

« — Si vous vous décidez un jour à écrire non des mémoires, mais de simples notes sur ce que vous avez vu et appris depuis votre arrivée au Brésil, envoyez-les moi, je m'engage à les réunir en volume et à les publier.

« Ces notes, les voici. Vous constaterez qu'elles ne sont pas toutes de ma main. L'excellent Père Étienne, qui habite maintenant chez nous, en a rédigé plusieurs. Mon aîné, de son côté, a noirci quelques feuillets.

« Après nous avoir lu, serez-vous encore d'avis que tout cela vaut vraiment la peine d'être publié ? De toute façon, de nombreuses corrections vous paraîtront nécessaires. Nous n'avons pas l'habitude d'écrire, et le Père Étienne lui-même, qui *fut pourtant instituteur en France*, ne possède qu'une confiance modérée en ses talents littéraires.

« Faites donc de ces lignes ce qu'il vous plaira. Elles n'ont, nous ne l'ignorons pas, d'autre mérite que leur sincérité. Nous nous estimerons heureux si elles contribuent à faire connaître et aimer en France un pays où il nous a été donné de reconstituer notre foyer et où les Français sont reçus avec la grande bonté que vous savez.

« Recevez, cher Monsieur, les meilleurs souvenirs de nous tous, et croyez-nous

« Vos bien dévoués.

« LÉON VALADE.

« San Bernardo (État de São Paulo, Brésil). »

J'exécute ma promesse en éditant, sans trop de retouches, ces simples notes d'un colon français.

Le gros volume que j'avais songé à publier eût été peut-être d'une lecture moins facile et moins profitable.

LOUIS CASABONA,

De la Société de Géographie Commerciale.

SÃO PAULO DU BRÉSIL

I

Hésitations. — Un exemple encourageant. — Lettre d'Amérique.
Le sort en est jeté.

Nous primes passage à Marseille sur un paquebot italien, où nous devions, nous avait-on affirmé, faire la traversée dans de bonnes conditions.

Cette question de la traversée m'avait, je l'avoue, assez préoccupé. J'avais entendu dire si souvent que les passagers d'entre pont étaient traités, par les compagnies de navigation, comme des colis encombrants que j'hésitais à tenter l'aventure. Certes, dix-huit jours sont bientôt passés et, s'il ne se fût agi que de moi, mon parti eût été vite pris. Mais c'était à ma femme et à mes enfants que je songeais.

Pourtant force fut de nous décider. Le lopin de terre que nous avions hérité de nos parents et que nous cultivions nous-mêmes avait perdu et perdait tous les jours de sa valeur par suite de la crise vinicole et si notre

revenu diminuait, le poids des impôts dont nous étions chargés s'alourdissait de plus en plus ; il était facile de prévoir le moment où je serais obligé de louer mes bras pour gagner du pain.

D'autre part, des lectures faites à la veillée dans un journal de voyages que l'instituteur prêtait à notre ainé, Albert, avaient peu à peu fait naître dans nos esprits un certain besoin de nouveauté et le désir d'une vie plus large que celle que nous menions à l'ombre du clocher natal.

Mes deux fils surtout avaient hâte de nous voir prendre une décision.

— Allons, père, me disaient-ils, ne tardons plus. Puisqu'il faudra finalement nous décider, il vaut mieux que ce soit tout de suite. Le temps que nous passons ici est un pas de plus que nous faisons vers la misère, tandis qu'aux Amériques chaque journée nous rapprochera du bien-être, sinon de la fortune. Voyez les Amiel et les Bergès ne sont-ils pas beaucoup plus heureux qu'ils ne l'étaient ici ?

Cet exemple ne pouvait, en effet, que nous encourager.

Les Amiel et les Bergès étaient deux familles de chez nous, deux très pauvres familles parties il y avait déjà sept ans pour São Paulo du Brésil où elles avaient dû arriver complètement dénuées de ressources.

Pendant près de cinq ans on n'eut d'elles aucune nouvelle. Qu'étaient-elles devenues ? Les uns disaient que le navire sur lequel elles avaient pris passage et dont nous ignorions le nom s'était perdu corps et bien sur quelque côté lointaine ; les autres supposaient que nos infortunés compatriotes avaient été jetés comme Robinson dans quelque île déserte.

Quand, enfin, un matin, le père Bergès que son grand âge avait retenu au pays reçut un pli chargé :

— En voilà un qui vient de loin, lui dit le facteur.

Le pli contenait une lettre des enfants et un chèque de cinq cents francs.

Les Bergès s'excusaient de ne pas avoir écrit plus tôt ; mais ils avaient eu, au début, à lutter pour vivre, et ils s'étaient résolus à ne donner de leurs nouvelles que lorsqu'ils auraient la possibilité d'envoyer de l'argent au pays.

« Aujourd'hui, ajoutaient-ils, nos affaires sont en bonne voie. Nous avons acheté et payé par notre travail un lot de 25 hectares et constitué une ferme qui ferait envie à bien des propriétaires de chez nous. La semaine prochaine nous allons signer le contrat pour l'acquisition d'un nouveau lot.

« La santé est bonne. L'Etat de São Paulo est un des pays les plus sains et des plus beaux du monde. »

La lettre contenait de nombreux renseignements sur

la surprenante fécondité de la terre brésilienne, sur les cultures qui diffèrent un peu des nôtres, sur le genre de vie qu'on mène là-bas à la campagne. Enfin elle annonçait que les Amiel étaient, eux aussi, satisfaits :

« Leur concession, disait le fils Bergès, est voisine de la nôtre et aussi prospère. Le dimanche nous nous réunissons pour parler du pays. Si vous étiez avec nous nous ne regretterions rien car nous nous trouvons fort bien ici. Les amis peuvent venir : il y a de la place pour tout le monde et nous leur indiquerons la marche à suivre quand ils seront arrivés. »

Ces raisons, la dernière principalement, étaient de nature à vaincre mes hésitations.

Je me décidai donc, et, après avoir vendu à M. B. D., qui la convoitait pour arrondir son parc, ma modeste propriété, je fis retenir nos places sur le navire qui devait nous transporter dans la nouvelle patrie vers laquelle je ne sais quelle force mystérieuse nous attirait.

J'éprouvai, je ne le cache pas, une violente émotion au moment d'abandonner, à jamais peut-être, le coin de terre où j'étais né, où j'avais vécu, où je m'étais créé une famille. Ce village, bien morne pourtant, me parut l'endroit du monde le plus agréable. Je savais ce que je quittais, j'ignorais ce que j'allais trouver de l'autre côté de l'Océan, dans ce nouveau monde dont certains nous

parlent comme d'un Eldorado mais où la Fortune doit être capricieuse comme partout.

N'importe, le sort en est jeté. Avec de bons bras et du courage on ne meurt de faim nulle part. Or, mes bras et ceux de mes aînés sont robustes et, du courage, nous en avons à revendre.

Je me souviens d'avoir lu quelque part :

« Beaucoup vont chercher au loin la fortune qui n'y trouvent que déboires et malheurs. Ils accusent la chance, oubliant d'accuser leur intelligence, leur paresse et leurs vices. Quiconque est sobre et travailleur, économe et brave, réussit. »

S'il en est ainsi, nous réussirons.

II

En mer. — Visite à Valence. — Don Tancredo. — Gibraltar.

Teneriffe. — Un doux repos.

Le père Étienne. — La côte Brésilienne.

Mes craintes relatives à la traversée ont été vite dissipées. Sans être installés luxueusement comme les passagers de première classe, nous ne saurions nous plaindre.

Pour nos cent cinquante francs par tête, à l'exception des deux petits qui n'ont payé que demi-place, nous

avons des couchettes très suffisantes et une nourriture abondante et saine avec pain frais tous les jours, viande et vin à chaque repas.

Il nous avait paru prudent de nous munir de conserves et d'autres provisions de bouche; la précaution n'était pas nécessaire.

Nos deux premières journées de navigation, par un temps magnifique et une mer aussi calme qu'un lac, furent employées à nous installer à bord de notre mieux et à observer les choses nouvelles qui nous entouraient : je dis nouvelles car j'étais arrivé à l'âge de trente-sept ans sans avoir vu la mer.

Le deuxième jour au matin nous fimes escale à Valence. On nous dit que nous pouvions descendre à terre si nous le désirions car le navire ne devait repartir que le soir. Je profitai de l'occasion et visitai cette grande ville espagnole qu'un tramway met en communication avec la mer. J'y remarquai un joli jardin public orné de palmiers et de plantes rares, une rivière presque à sec bordée de quais massifs, des rues très animées et pittoresques — une surtout bordée de constructions neuves avec de grands balcons sculptés et de nombreux *mira-dores* aux vitres multicolores. Nous visitâmes aussi une vieille tour datant des Maures, la cathédrale que je trouverai très belle mais trop austère, — il paraît que c'est là le caractère des églises espagnoles.

Enfin on nous fit voir la Plaza de Toros, une des plus célèbres d'Espagne.

L'homme qui nous guida dans ce monument s'appelait Don Tancredo; il s'était, dit-il à Albert qui connaît un peu d'espagnol, rendu célèbre en se plaçant, tout de blanc vêtu et le visage barbouillé de farine, au milieu de la piste et en y restant les bras croisés dans l'attitude d'une statue au moment où on lâche le taureau.

— Presque toujours, ajouta-t-il, la bête, surprise, s'arrête, tourne autour de moi en reniflant et grattant le sol du sabot et repart comme elle était venue. Cela ne m'a pas empêché, toutefois, de recevoir quelques coups de cornes.

Et, de fait, le malheureux était passablement coutré.

Ce qu'il faut faire pour vivre! .

Le lendemain nous traversons le détroit de Gibraltar. Le temps était clair. A droite, nous apercevions le fameux rocher d'où les Anglais dominent le passage entre l'Océan et la Méditerranée. A gauche s'étendait la côte du Maroc. C'était un beau spectacle que nous ne nous lassions pas d'admirer.

Quelques heures plus tard, dans le lointain, une ville blanche étagée sur un monticule se montra : on nous dit que c'était Tanger.

Après quoi nous perdîmes la terre de vue et, pendant

quatre jours, nous ne vîmes plus que le ciel et l'eau. La mer étant un peu agitée dans ces parages, plusieurs passagers durent rester couchés. Nous eûmes la chance de ne pas être éprouvés par le roulis et de conserver notre bon appétit et notre sommeil.

Quatre jours après avoir franchi le détroit, nous étions en vue de l'île de Ténériffe dont le sommet se perd dans les nuages à près de 4.000 mètres.

Les navires font escale devant la petite ville de Santa-Cruz où ils se munissent de charbon. Nous restâmes à bord, des compagnons de voyage nous ayant dit qu'il n'y avait rien de remarquable à voir dans cette ville où, d'ailleurs, les passagers étaient assez exploités par les cabaretiers. D'autre part, nous n'avions pas besoin de descendre, car le navire était près de la côte et nous apercevions très nettement les maisons et même les habitants. J'ai vu sur le flanc de la montagne un beau monument qui doit être un grand hôtel pour touristes. Les Anglais viennent prendre les bains de mer à Ténériffe sans se laisser rebuter par une traversée de près d'une semaine. C'est pour eux une promenade. Pour des Français ce serait un long voyage.

A six heures du soir, notre paquebot bien lesté de charbon, nous levons l'ancre. Et, cette fois, nous pouvons dire adieu au vieux monde. La première terre qui s'offrira à notre vue sera la terre américaine.

Je ne chargerai pas davantage ce simple récit des détails de notre traversée, laquelle se fit dans les meilleures conditions possibles. Qu'il me suffise de dire pour ceux de mes compatriotes qui n'ont jamais traversé l'Océan, que la vie à bord n'a rien de désagréable. Nul souci ; on mange, on dort, on passe de longues heures à regarder la mer dont l'aspect change à chaque instant, à suivre dans l'air les bandes de poissons volants, ou sur les flots le balancement d'animaux étranges qui arborent une jolie petite voile rose et qui portent, m'a-t-on dit, le nom de méduses. Et comme il est rare qu'il n'y ait pas parmi les passagers d'entreponct quelques musiciens, mandolinistes ou guitaristes, on organise sur le pont, le soir venu, des bals assez animés ou des concerts parfois intéressants que les officiers et les passagers de cabine ne dédaignent pas de venir écouter.

Pour nous, qui avions dû peiner beaucoup au cours des années écoulées avant notre départ, la traversée fut un repos très doux et qui nous parut court. Ma femme profita de ces journées de répit pour remettre en état notre linge et nos vêtements ; Albert, qui avait acheté à Marseille une grammaire portugaise, s'instruisit un peu dans la langue du pays que nous allions habiter. Pierre, mon cadet, passa son temps à donner des soins à un prunier et à un cerisier qu'il avait mis en pots et qu'il se proposait de planter à São Paulo, en souvenir du pays



natal. Quant aux deux petits, Marthe et Jacques, ils étaient à bord comme chez eux ; le personnel les comblait de caresses et les gavait de friandises.

Nous n'avons eu, je dois le déclarer ici, qu'à nous louer de l'amabilité de ces marins italiens à notre égard.

Je m'étais lié, au bout de quelques jours, avec un vieux Français habitant São Paulo depuis vingt-deux ans et qui y revenait après avoir passé deux mois dans son village, près de Béziers. Il voyageait en seconde, mais venait souvent causer avec moi. Il m'apprit qu'on le connaissait à São Paulo sous le nom de père Étienne.

Je profitai de nos conversations pour m'instruire sur le pays où nous nous rendions.

— Moi, me disait-il, je n'ai pas fait fortune parce que je n'en ai pas eu envie. Je suis célibataire, sans famille ; il me suffit de vivre au jour le jour, et j'y ai réussi là-bas mieux que je n'y aurais réussi en France. Mais vous, surtout aujourd'hui où le pays fait un grand effort pour attirer les émigrants agriculteurs et les fixer au sol en les aidant à devenir facilement propriétaires, vous avez toutes les chances de succès possibles.

— Mais, disais-je, les débuts doivent être durs ?

— Ils ne sont pas aussi durs qu'on pourrait le croire. Évidemment, ce n'est pas sans peine qu'on recommence sa vie, qu'on rompt avec les habitudes contractées

depuis l'enfance, qu'on se plie aux nécessités d'un pays qui diffère toujours plus ou moins du pays natal. Et puis il y a les difficultés de toute entreprise commençante. Mais tout cela n'est rien quand on sait s'y prendre. Le meilleur moyen d'éviter les déceptions consiste à se laisser conduire. En arrivant à São Paulo, faites comme les camarades ; séjournez pendant une semaine dans l'Hôtellerie des Immigrants. Vous y serez aussi bien que dans n'importe quelle auberge, avec cette différence que vous n'aurez pas un centime à payer et qu'au contraire vous pourrez vous faire rembourser par le Gouvernement le prix de votre voyage depuis Marseille. Une fois arrivé à l'hôtellerie, vous vous rendrez à l'Office de Colonisation et Travail, situé dans l'établissement même : vous direz que vous désirez obtenir la concession d'un lot dans une colonie officielle. On vous fera connaître les conditions, on vous fournira tous les renseignements nécessaires et vous n'aurez plus qu'à marcher.

— Peut-on faire de la vigne et du blé, là-bas ?

— Ne vous préoccuez donc pas de cela. Vous ferez tout d'abord ce que font les autres, et vous conformerez aux conseils qui vous seront non pas donnés, mais prodigués par l'Administration, car, à São Paulo, le Gouvernement s'occupe des agriculteurs, les guide, leur indique les cultures rémunératrices, leur vient en aide par tous les moyens dont il dispose. Sachez seulement que la terre brési-

lienne produit abondamment tout ce qu'on lui demande.

— Comment les étrangers sont-ils reçus et traités par les Brésiliens ?

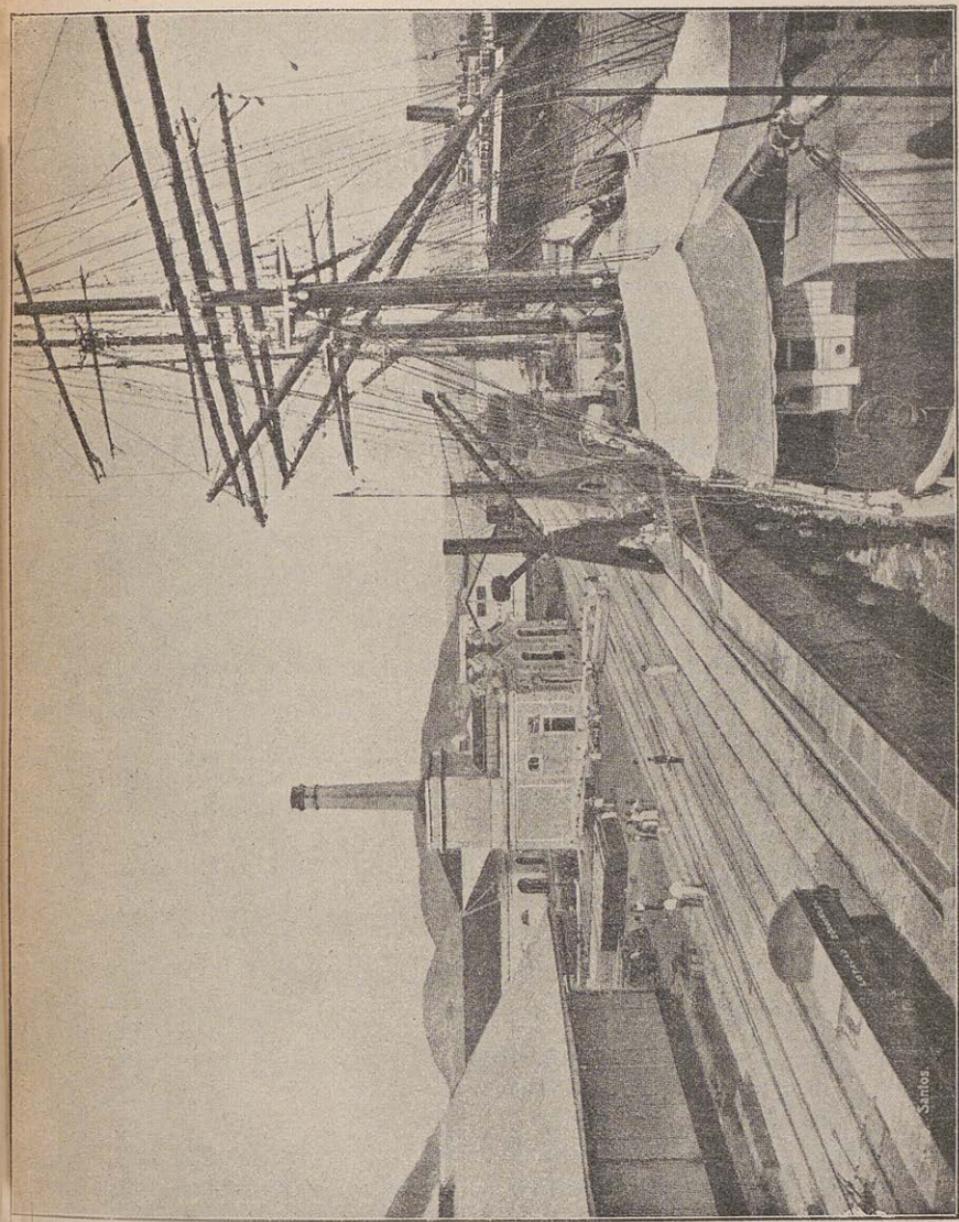
— On ne peut mieux. Les Brésiliens sont de très braves gens, très hospitaliers et serviables. C'est une joie pour eux de voir un étranger prospérer dans leur pays. Ils ont surtout beaucoup de sympathies pour la France et pour les Français. La plupart parlent notre langue aussi bien que nous (1) et notre 14 Juillet est, au Brésil, jour de Fête nationale comme en France.

Ainsi devisant, nous arrivâmes enfin en vue des côtes brésiliennes.

Je ne sais si l'impression violente qu'elles provoquèrent en moi vint surtout de ce que je n'avais pas vu la terre depuis douze jours : ce qu'il y a de certain, c'est que je ne me lassai pas de contempler ces montagnes qui se dessinaient à l'horizon.

Mon cœur battait bien fort en songeant que c'était là le monde nouveau où nous allions chercher le bonheur et reconstituer notre foyer.

(1) Il existe dans l'État de São Paulo 30 bibliothèques publiques, contenant 92.688 volumes dont 34.340 en portugais et 14.078 en français, 2.804 en italien, 1.246 en anglais, 976 seulement en allemand, etc.



Notre paquebot prend la place qui lui a été assignée... (Page 16).

III

Arrivée à Santos. — Quelques mots sur le café.

A travers la montagne. — Histoire de singes. — Le climat du Brésil.

Épidémies qui n'existent plus.

A quatre heures après-midi, après avoir contourné des roches sombres qui ont l'air de gigantesques monstres marins, dont le dos émergerait au-dessus des flots, notre navire s'engage lentement dans un large chenal naturel.

C'est l'entrée du port de Santos.

Les rives de ce chenal sont couvertes d'une végétation luxuriante et sauvage. On y voit de nombreux palmiers, des fougères géantes, des bananiers, des phénix et toutes ces plantes tropicales que les gens de nos villes achètent si cher pour orner leurs appartements et qui foisonnent ici. De temps en temps nous apercevons quelques cabanes en bois construites sans doute par des bûcherons. Bientôt nous passons devant une vieille forteresse située sur la rive gauche. Des soldats, qui ressemblent à s'y méprendre à nos fantassins français, avec leurs vestes gris bleu et leurs pantalons rouges, nous saluent au passage.

Enfin le canal s'élargit et forme un immense bassin, entouré de montagnes et de forêts et sur la rive droite

duquel se trouve la ville de Santos dont les quais et les docks occupent une étendue considérable.

Notre paquebot prend, le long du quai, la place qui lui a été assignée parmi de nombreux navires de toute nationalité (1).

La nuit est tombée et nous ne débarquerons que demain.

Après le dîner, le Père Étienne est venu faire une promenade avec moi sur le pont.

— Ne sentez-vous pas, me demanda-t-il, une odeur particulière ? C'est le café dont le parfum emplit l'air. Cette ville de Santos où nous allons débarquer et qui est le port principal de l'État de São Paulo et l'un des plus

(1) Le mouvement du port de Santos en 1905 a été le suivant :

Navires entrés :

Vapeurs	1.022
Voiliers	65

représentant ensemble, 1.694.633 tonnes.

Navires sortis :

Vapeurs	1.017
Voiliers	67

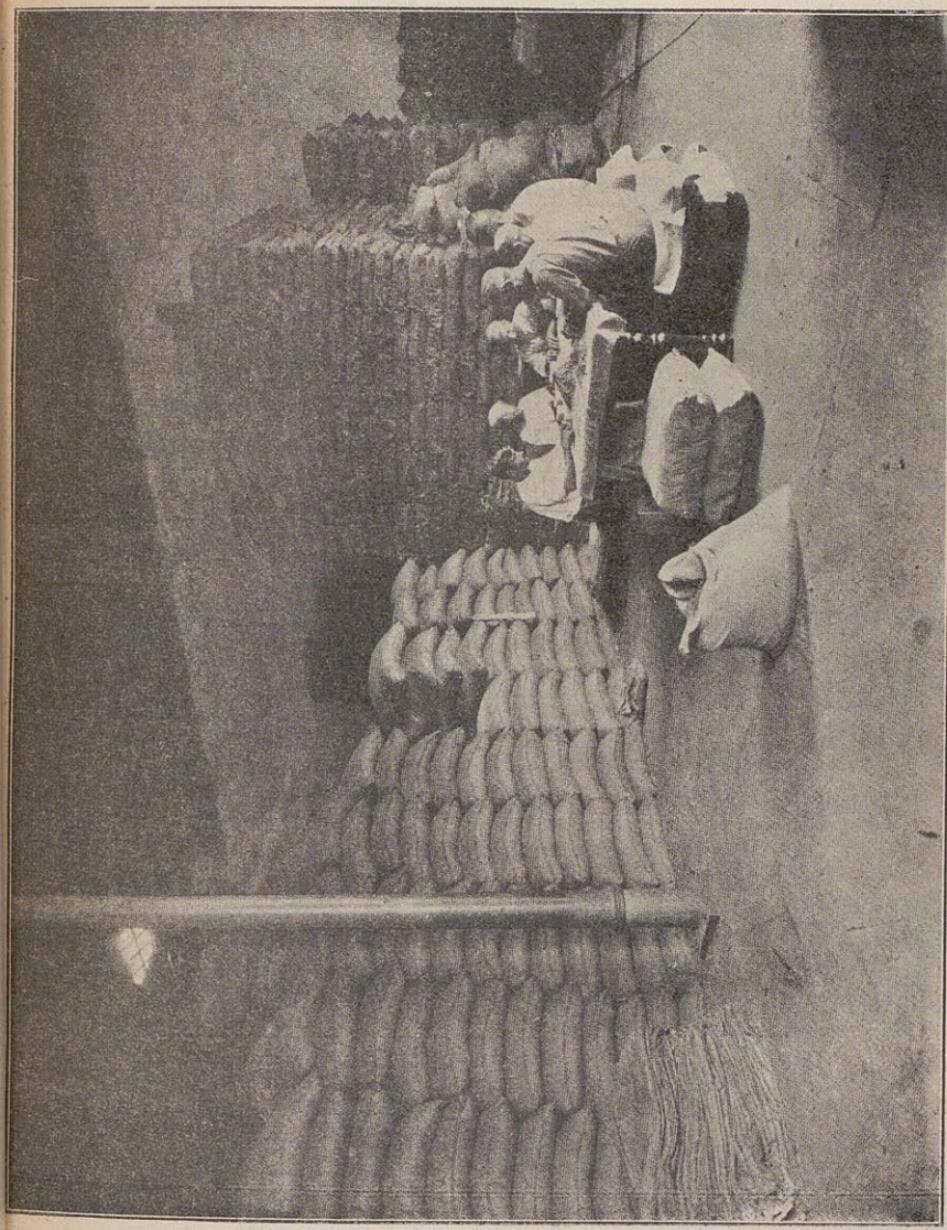
d'un tonnage total de 1.687.468 tonnes.

Ces navires se classent ainsi qu'il suit par nationalités :

Brésiliens	427
Anglais	201
Français.	124
Allemands.	113
Italiens	100

Comme tonnage, les Anglais viennent au premier rang, les Allemands au second, les Français au troisième, etc.

Santos est un immense entrepôt de café. (Page 19).



grands ports de l'Amérique du Sud sur l'Atlantique (1), n'est qu'un immense entrepôt de café. Bon an mal an, il

(1) Santos occupe le second rang dans l'ensemble des ports brésiliens et est le port principal de l'État de Saint-Paul. Son trafic commercial est notoire et ses quais d'embarquement et de débarquement sont les plus étendus, non seulement de Saint-Paul, mais également des États limitrophes.

L'île dans laquelle est situé Santos est une large et basse plaine d'environ 3 1/2 milles de largeur du Nord au Sud et d'environ 7 milles de longueur de l'Est à l'Ouest, avec une étendue de quinze à vingt mille mètres carrés, coupés transversalement dans la direction N.-O. et S.-O., par une chaîne de collines de granit très accidentées, atteignant des hauteurs qui varient de 200 à 500 pieds. La partie méridionale de l'île est située sur les bords de l'océan et de la baie de Santos.

La population se compose de 80,000 habitants, pour la plupart Portugais, italiens, allemands, espagnols et anglais.

On a construit récemment de nouveaux quais qui appartiennent à la Compagnie des quais de Santos; il existe un réseau d'égouts entrepris et exécutés selon les plans de M. l'ingénieur Dr. F. S. Rodrigues de Brito.

L'hygiène publique y fait l'objet de soins rigoureux et spéciaux de la part d'une commission de médecins, qui est placée sous la dépendance de la Direction de l'hygiène de l'État de São Paulo, dont le chef est le Dr E. Ribas, ainsi que le service bien organisé d'assistance publique.

Avec cela, le climat y est doux, tempéré et salubre et l'état de santé général excellent, les maladies contagieuses étant, pour ainsi dire, totalement inconnues. Les communications de Santos avec l'intérieur de l'État de Saint-Paul sont assurées par de bonnes voies ferrées. La distance qui sépare Santos et la ville de Saint-Paul (capitale) est de 79 kilomètres et le trajet se fait en deux heures et quinze minutes, avec un service régulier de quatre trains pour voyageurs, quotidiennement, deux le matin et deux l'après-midi, pour l'aller et le retour.

Ces trains donnent la correspondance avec les diverses voies ferrées qui relient la capitale avec l'intérieur de l'État; tel est aussi le cas pour le dernier train qui part de Santos l'après-midi et qui donne la correspondance avec l'express qui part de la ville de São Paulo le soir pour Rio de Janeiro.

De nombreuses routes magnifiques s'étendent en outre vers toutes les directions; la plus remarquable est celle qui va de Santos directement à la capitale.

A Cubatão, faubourg qui fait partie de la municipalité de Santos, on fait

arrive ici de l'intérieur, pour être expédiés dans toutes les parties du monde, environ huit millions de sacs de 60 kilos.

beaucoup de cas de la culture de la banane, culture qui a pris une extension extraordinaire. Ce produit sert de principal objet d'exportation vers les républiques orientales de l'Uruguay et de l'Argentine, et fait partie des provisions de la plupart des nombreux navires qui entrent dans le port de Santos.

La ville est entourée de plantations d'ananas et d'orangers en pleine prospérité qui laissent de grands profits.

Comme industrie, il y a, à Santos, divers établissements de premier ordre, tels que la grande fabrication des sacs pour le café, une mouture de blé pourvue d'appareils perfectionnés tout à fait modernes; une grande entreprise de constructions de maisons dont la valeur varie de huit à dix mille francs. Cette dernière vient de décider la construction de deux cents maisons ouvrières, destinées, en grande partie, aux travailleurs immigrants.

Il y a, en outre, une quantité innombrable de sociétés industrielles prospères, qui aident au développement et au progrès de la municipalité.

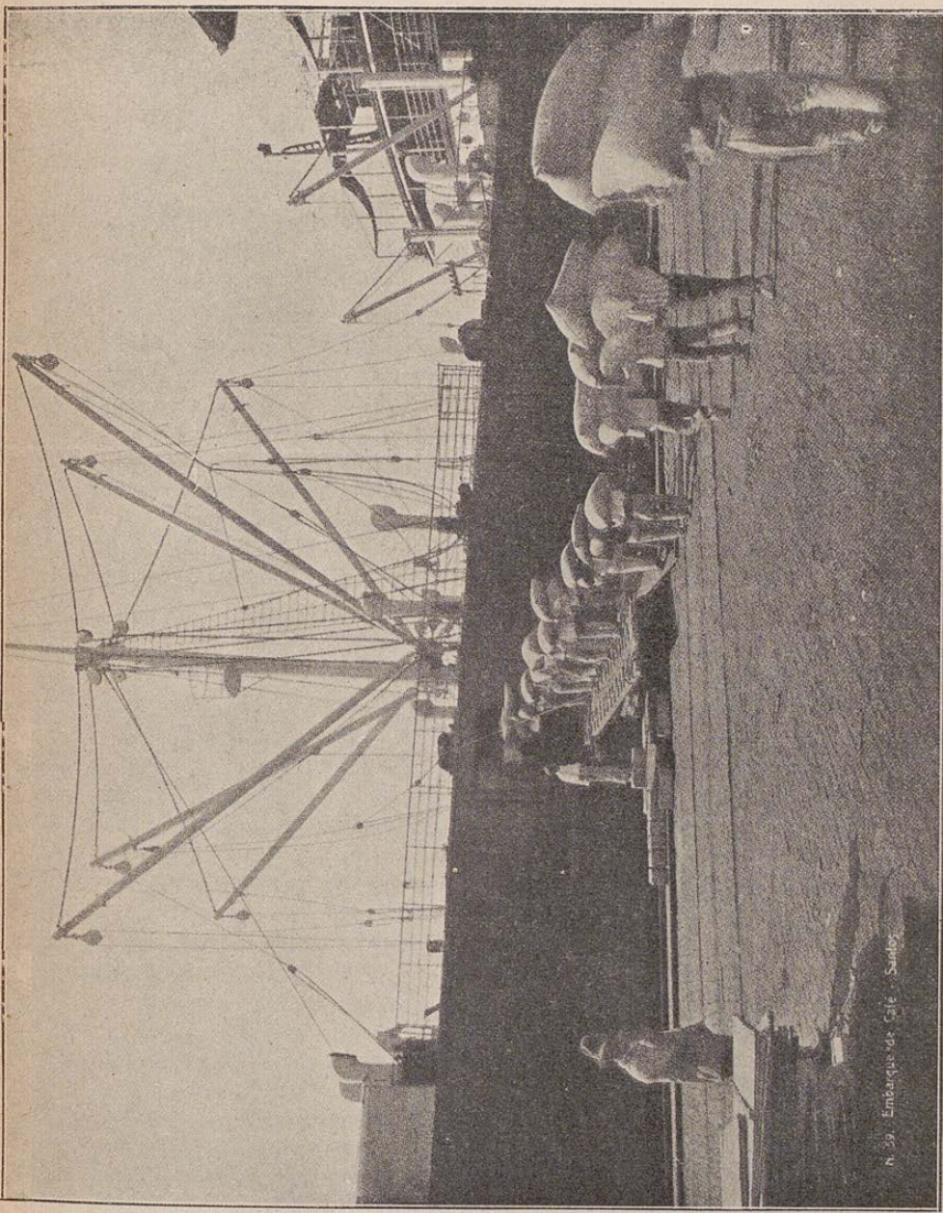
Les communications maritimes sont assurées entre Santos et l'Europe par bon nombre des plus importantes compagnies de navigation européennes qui établissent entre elles des services réguliers aussi bien vers l'Europe que vers les ports du nord et du sud brésiliens.

Quoique le grand négocié s'occupe principalement de la vente du café, il y a d'autres maisons de commerce très importantes, des maisons de banque et de représentation, etc.

L'instruction publique fait l'objet de la sollicitude des autorités communales qui joignent aux subsides gouvernementaux — fort larges cependant — des sommes immenses pour l'entretien et l'augmentation des écoles pour enfants des deux sexes et pour adultes.

Dans tous ces établissements d'éducation, l'instruction est entièrement gratuite.

A proximité de Santos s'élèvent de somptueux hôtels, hébergeant les nombreux villégiaturistes qui se rendent soit aux plages de « la Barra » de São Vicente ou surtout de Guaruja. Tout le high-life pauliste se rend, pendant la saison balnéaire, vers ces lieux enchanteurs, surtout vers Guaruja, qui n'a comme plage, rien de pareil dans tout le Brésil, et qui complète par son luxe et son charme un groupe merveilleux pour servir de cadre à une des plus belles villes de l'Amérique du Sud. (*Courrier de l'État de S. Paulo*, mai 1908.)



Il arrive huit millions de sacs... (Page 20).

C'est, en effet, des plantations de l'État de São Paulo que vient presque tout le café consommé dans le monde. On le baptise moka, bourbon, etc., mais il a été produit ici. Préparez-vous d'ailleurs à entendre beaucoup parler de café. C'est la grosse affaire, au Brésil, comme le vin dans notre Midi (1).

— C'est, sans doute, une affaire plus lucrative, fis-je.

— Je le crois, bien que les prix aient baissé considérablement depuis quelque temps. Mais ils se relèveront parce que la consommation augmente sans cesse, tandis que la production a plutôt une tendance à diminuer. Ici,

(1) Dans une conférence faite à Anvers, sur « la Valorisation du Café au Brésil », M. le Dr F. Ferreira Ramos, Commissaire général du Gouvernement de l'État de São Paulo pour le Nord de l'Europe, dit :

« Plus de dix milliards de francs, douze peut-être, sont consacrés directement au commerce et à la production mondiale du café, un quart de cette somme étant versé dans le commerce et sensiblement les trois quarts dans la production.

« Pour donner une idée du capital absorbé par la culture du café, il suffit de faire remarquer que dans l'État de São Paulo qui produit à peu près la moitié du café du monde (le Brésil en produisant les trois quarts), le capital employé dans la production est d'environ quatre milliards de francs.

« Si, pour l'État de São Paulo, nous faisons abstraction des voies de communication, nous pouvons dire que la valeur des plantations de café, y compris les séchoirs, les usines de préparation du café avec leurs machines, les habitations pour propriétaires et travailleurs, les pâturages, les jardins, etc., n'est pas inférieure, au change fixe actuel, à deux milliards et demi de francs. Cet État comptant 600 millions de cafétiers, cela représente en moyenne un capital de 4 francs par arbre producteur ».

à São Paulo, on a interdit les plantations nouvelles. Or, comme les autres pays producteurs ne sauraient jeter sur le marché un grain de plus qu'ils n'en produisent actuellement, et que même certains d'entre eux, comme Cuba et Porto-Rico ont abandonné ou abandonnent peu à peu la culture du café, on peut dire que le Brésil, et, particulièrement, l'État de São Paulo, n'a pas de rivaux à redouter.

Il n'en est pas ainsi pour la vigne. On en plante partout. Aucun pays n'est donc en mesure de faire la loi sur le marché des vins comme le Brésil sur le marché des cafés.

— Le cafacier exige-t-il autant de soins que la vigne?

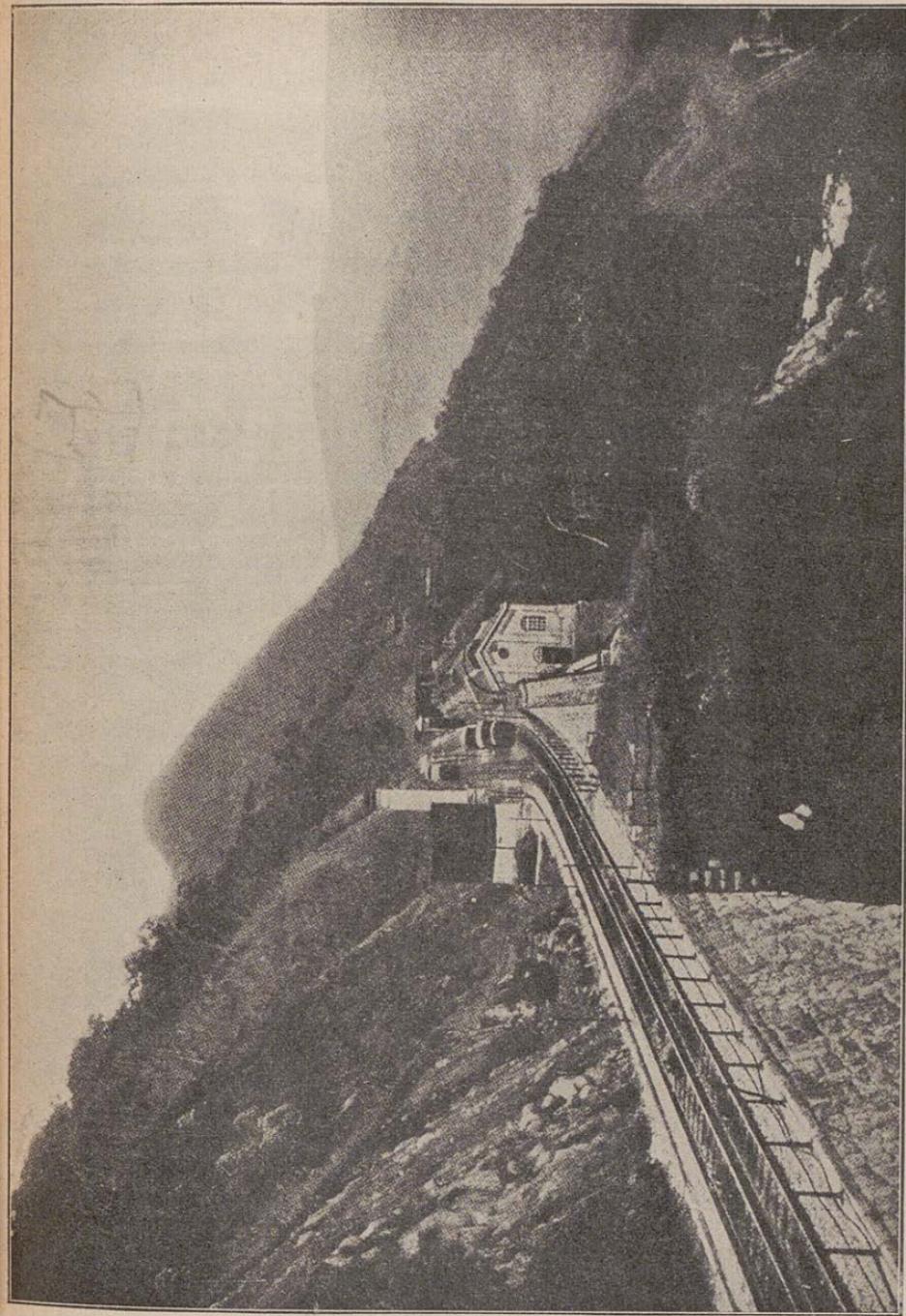
— Autant sinon plus. Vous verrez des plantations, des *fazendas*, comme on dit ici, et vous vous rendrez compte de la somme de travail à fournir pour la culture et aussi pour la préparation du café.....

Le débarquement fut assez laborieux. Ce n'est pas une petite affaire que de distribuer à chacun ses bagages, passer à la douane, etc.

Tout cela, du reste, nous fut facilité par les agents du Gouvernement qui étaient venus à bord, avaient pris nos noms, s'étaient informés de nos intentions et nous avaient fait conduire à la gare d'où part le train qui se rend à São Paulo, capitale de l'État.

Dans cette bousculade je n'eus guère le loisir de

Le train escalade la montagne... (Page 27).



regarder la ville qui me parut, toutefois, animée (1) et plaisante avec un fort cachet colonial. Il ne nous resta d'ailleurs que fort peu de minutes pour satisfaire notre curiosité et nous arrivâmes à la gare juste assez tôt pour ne pas manquer le train.

Le père Étienne était monté dans notre compartiment.

— Je vous engage, nous dit-il, à ne rien perdre du spectacle que vous allez avoir sous les yeux. Vous n'en trouverez pas de plus imposant.

Sachez d'abord que le train dans lequel nous venons de prendre place, et qui va nous transporter à São Paulo en moins de trois heures, escalade la montagne que vous voyez là-bas devant vous et qui n'a pas moins de 800 mètres de hauteur. Remorqué par un câble sans fin, il effectue cette ascension sur une distance de 10 kilomètres et demi, franchit dix-huit ponts et viaducs d'une étendue totale de près de 1.500 mètres, passe sous treize tunnels qui, placés bout à bout, auraient plus de 1.300 mètres de long.

(1) Pendant les années 1904 et 1905 les chiffres de l'importation et de l'exportation par le port de Santos ont été les suivants :

Importations :

1904.	159.071.749 fr. 20
1905.	141.071.326 fr. 20

Exportations :

1904.	458.761.699 fr. 80
1905.	395.286.473 fr. 60

(*Annuaire statistique de São Paulo pour 1905. — S. Paulo 1907.*)

Vous allez voir que je n'exagère pas en disant que ce chemin de fer de Santos à São Paulo est un des chefs-d'œuvre du génie humain (1).

Tandis que le père Étienne parlait, le train s'était mis

(1) Quelques renseignements historiques et techniques sur ce chemin de fer, qui peut être considéré comme une des merveilles de l'industrie, sont de nature à intéresser le lecteur.

La concession fut accordée le 26 Avril 1856 à un groupe formé par le marquis de Monte Alegre, le conseiller José Antonio Pimenta Bueno et le baron de Maua.

Elle comportait de nombreux avantages tels que : privilège de zone de cinq lieues de terrain de chaque côté de la voie, exemption de droits de douane pour l'importation du matériel, droit d'expropriation, droit d'exploitation des mines pouvant se trouver sur le terrain concédé, droit d'obtenir des terres domaniales aux meilleures conditions établies par la loi et enfin — ce qui était le plus important — garantie d'intérêt de 7 %, dont 2 % payables par la province de São Paulo et 5 % par le Gouvernement Impérial sur le capital employé *bona fide* et qui ne devait pas être supérieur à 2 millions de livres sterling. Il fut établi que lorsque les dividendes de la Compagnie dépasseraient 8 %, le surplus serait réparti également entre la Compagnie et le Gouvernement Impérial, lequel déduirait de sa part la somme revenant à la province de São Paulo.

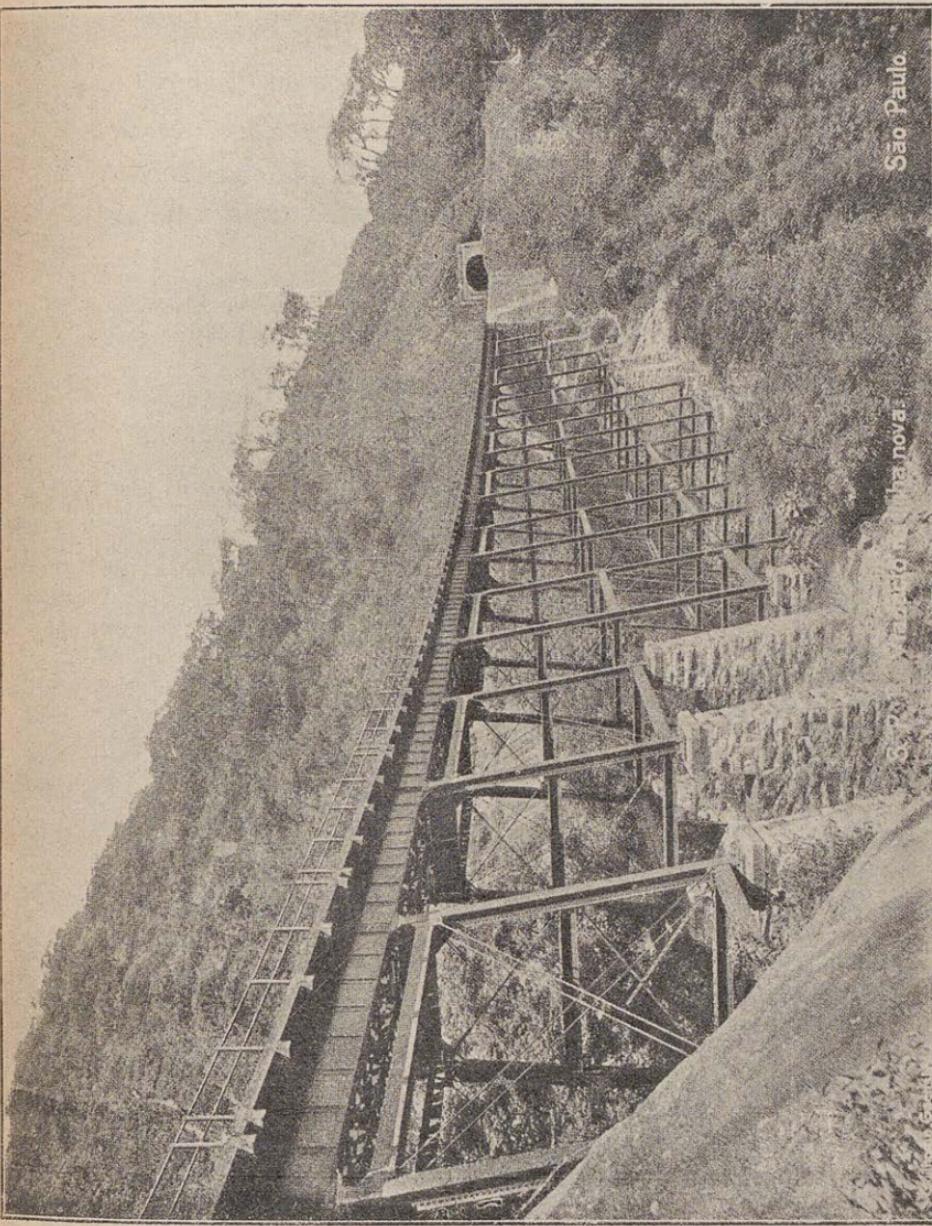
Ce contrat qui accordait aux concessionnaires des avantages très appréciables ne parut pas encore suffisant. Trois ans plus tard il fut modifié en faveur de la Compagnie à laquelle la garantie d'intérêt pour toute la durée du privilège fut accordée, non seulement pour le capital de 2 millions de livres, mais encore pour le paiement des intérêts pendant la construction de la voie.

Dans de telles conditions et étant donnée la situation déjà prospère de São Paulo il ne fut pas difficile de trouver des capitaux en Europe. Londres eut la chance de les fournir, et le 24 Novembre 1860 les travaux commencèrent.

Il s'agissait de faire franchir par la locomotive l'escalier de 800 mètres au sommet duquel s'étend le plateau de São Paulo ; il fallait vaincre la montagne, barrière en apparence infranchissable entre le littoral et l'intérieur du pays.

São Paulo

Brasil



Ce chemin de fer est un chef-d'œuvre... (Page 28).

en marche à travers une plaine couverte de broussailles d'abord, puis de forêts, et en partie inondée.

Je n'avais jamais vu de forêts aussi touffues que celles que nous traversons. Les arbres, dont beaucoup m'étaient

La barrière fut franchie et le 28 Juillet 1864, en présence, du baron Homem de Mello, alors président de la province, le premier plan incliné de la Serra était inauguré et le service de la traction y fonctionnait régulièrement.

Moins de trois ans plus tard, en Février 1867, la ligne était terminée.

A travers les torrents et les forêts, sur les hauts plateaux, la locomotive passait triomphante. Le génie humain avait eu raison de l'obstacle formidable élevé par la nature entre les deux principaux centres de São Paulo : la ville de Santos et la capitale.

Mais que de génie il fallut dépenser pour obtenir ce résultat !

A partir du seizième kilomètre après Santos, la montagne s'élève brusquement à 800 mètres de hauteur. On décida d'employer, pour franchir cette distance, le système funiculaire.

La grande rampe fut divisée en cinq sections d'environ 2.000 mètres chacune avec une pente de 8 % et se termina par un palier de 130 mètres. Son développement total est de 10.598 mètres dont 4.906 en ligne droite et 5.692 en courbes.

Dans ce court trajet on ne compte pas moins de 79 berceaux et ponceaux avec 14.454 mètres cubes de maçonnerie, 58 murs de soutènement, d'une étendue totale de 2.755 mètres linéaires et de 82.906 mètres cubes de maçonnerie, 18 ponts et viaducs couvrant 1.477 mètres, et pour la construction desquels on a employé 3.947 tonnes de fer, 13 tunnels formant ensemble 1.350 mètres.

La voie permanente se compose de trois lignes de rails sur toute son étendue, sauf sur le milieu de chaque plan où sont établies des lignes doubles de 150 mètres pour le croisement des trains ascendants et descendants.

Les rails sont du type Vignoles et d'un poids de 46 kilogrammes par mètre linéaire. Ils reposent sur des traverses de pin créosoté.

Le câble de traction, en acier, a un diamètre de 0^m048 et une résistance à la rupture de 96 tonnes ; mais il ne fonctionne qu'à 1/8 soit à 12 tonnes

inconnus, avaient poussé au hasard les uns contre les autres et étaient si bien enveloppés par les lianes qu'ils offraient l'apparence d'une épaisse muraille de verdure sur laquelle on voyait ça et là d'énormes fleurs rouges, jaunes ou mauves.

de force. Il est formé de fils d'acier enroulés selon le système Lang et repose sur des poulies en acier fondu, d'un diamètre extérieur de 0^m527 avec des essieux revêtus de métal magnolia, coniques dans la partie qui repose sur les coussinets, lesquels sont en fer fondu et fixés à une caisse de fer à l'intérieur de laquelle l'appareil se meut. Cette caisse est fixée à deux traverses, par le moyen de quatre boulons. L'espacement normal des poulies est de 9 mètres en ligne droite et de 6 mètres en courbes. Les poulies sont verticales dans les lignes droites et inclinées dans les courbes.

Le câble de traction est actionné sur chaque plan par une machine fixe à vapeur placée dans un édifice souterrain sur chaque palier.

L'installation se compose essentiellement d'une fosse avec appareil tendeur; d'une chauferie et de la machine proprement dite.

La fosse est disposée de façon à maintenir le câble tendu en vue de corriger l'allongement provoqué par l'effort de traction.

La chauferie comprend quatre grandes chaudières Lancashire en acier de 2^m 286 de diamètre et 9.144 de tour, pouvant fonctionner à une pression de 150 livres. Chaque chaudière peut fournir 317 chevaux-vapeur soit pour les quatre chaudières une force totale de 1.268 chevaux.

La machine fixe se compose de deux cylindres de 0^m813 sur 1^m524 fonctionnant sur un axe de premier mouvement avec une poulie de 4^m267 de diamètre, munie d'anneaux Walker pour l'enroulement du câble de traction et d'un volant de 7^m 260 de diamètre qui transmet le mouvement par 16 câbles de chanvre de manille de 0^m055 de diamètre à l'axe de second mouvement. Cet axe de 0^m 355 de diamètre est, ainsi que le premier, muni d'un volant et d'une poulie à anneaux pour recevoir le câble.

La partie du câble destinée à la traction du train ascendant sur chaque plan incliné pénètre sous la ligne, à très peu de distance de la machine fixe. Le câble passe sur une roue verticale de déflexion de 2^m438 de diamètre, va s'enrouler sur la poulie du premier mouvement, puis aussitôt, sur celle du second mouvement, en faisant cinq tours sur chacune. Il passe ensuite par la poulie de retour et de là par la poulie de déflexion de la ligne descendante

— Père, me dit Albert, je crois qu'il serait aussi difficile que dangereux d'aller faire une promenade là-dedans. Même si l'on pouvait y pénétrer, les bêtes féroces auraient bientôt fait de vous dévorer.

Le père Étienne se mit à rire de bon cœur.

— Des bêtes féroces, mon enfant, il y a beau temps qu'on n'en trouve pas au Brésil. On dit bien, il est vrai, qu'il reste encore dans les forêts de la montagne que nous allons traverser quelques tigres, mais, si cela est vrai, ils se cachent si soigneusement que personne ne réussit à leur voir le bout de la queue. Je me flatte d'avoir parcouru pendant vingt-deux ans l'État de São Paulo du nord au sud et de l'est à l'ouest. Je n'ai jamais eu la chance d'y rencontrer une seule bête fauve. Je n'y ai même pas vu un singe, mais... j'ai failli en voir et je

du plan qu'il suit jusqu'à la fosse à tendeur installée à la naissance du plan parcouru.

Les 40 kilomètres de rampe sont franchis en 35 minutes.

En mettant des trains en marche pendant les douze heures de jour seulement, la Compagnie peut faire circuler 20 trains de voyageurs et 73 trains de marchandises ou 500 wagons d'une capacité totale de 4.000 tonnes.

La *São Paulo Railway* est donc pour longtemps encore en mesure de suffire aux besoins de l'État de São Paulo.

Telle est cette ligne, la première de celles qui furent construites et que l'on peut considérer comme le tronc principal de tout le système de voies ferrées de l'État, le chemin le plus direct entre les régions agricoles de l'intérieur et leur grand port d'exportation.

vais vous dire comment, avant que nous commençons l'ascension de la *Serra do Mar* (1).

Quelques mois après mon arrivée à São Paulo, alors que j'avais encore la cervelle pleine de récits d'explorations plus ou moins fantastiques, je fus invité avec un de mes camarades à visiter une fazenda. Le soir on nous logea dans une petite maison isolée bâtie au bord d'un torrent et à l'orée d'une forêt. Notre hôte alla dormir dans l'habitation de l'intendant de la plantation située à quelques centaines de mètres plus loin. En partant il nous dit :

— Ne soyez point surpris si vous entendez quelque bruit pendant la nuit. La forêt voisine est pleine de singes qui viennent s'ébattre au bord du ruisseau.

Et il nous laissa.

Nous commençons à dormir quand un vacarme épouvantable nous réveilla brusquement. On eût dit qu'on essayait d'enfoncer du dehors la porte et les fenêtres.

— Entendez-vous? demandai-je à mon camarade.

(1). La *serra do Mar* (Montagne de la mer), qui porte également le nom de *Serra dos Orgãos*, du *Cubatão* et de *Parana Piacaba*, entre dans l'État de São Paulo par le municipé de *Bananal*, longe l'Océan, dans la direction du sud-ouest jusqu'au municipé de *Apiahy* d'où elle rejoint l'État de *Parana* en prenant le nom de *Serra Geral*.

La hauteur moyenne de cette *Serra* au-dessous du niveau de la mer est d'environ 700 mètres. Son sommet le plus élevé atteint 937 mètres.

Plusieurs rameaux se détachent de la *Serra do Mar* dans diverses directions.

— J'entends parfaitement. Qu'est-ce que cela peut bien être ?

— Les singes sans doute.

Il fallait voir. Mon camarade prit son revolver et nous nous dirigeâmes vers la porte que nous ouvrimes brusquement.

Tout bruit avait cessé. La nuit était silencieuse et noire. Devant la maison et aussi loin que notre vue pouvait porter pas âme vivante et pas le plus petit singe.

Nous n'étions pas recouchés depuis dix minutes que le vacarme recommençait. Cette fois on semblait vouloir démolir l'habitation et il nous parut que l'ennemi avait pénétré dans la place.

Nouvelle inspection sans résultat, comme la première.

Il ne nous restait qu'un parti à prendre : éteindre les chandelles et essayer de dormir.

Le lendemain notre hôte vint nous réveiller :

— Avez-vous bien passé la nuit ?

— Non, ma foi, ces maudits singes ont tenté l'assaut de la maison et fait un bruit diabolique.

Stupéfaction !

— Mais cela n'est pas possible. Jamais pareille chose n'est arrivée. Comment ! Les singes !... L'assaut de la maison ?... Vous avez rêvé !

Il n'en revenait pas. Puis après réflexion :

— De quelle nature étaient les bruits que vous entendiez?

Nous expliquâmes de notre mieux : Boum! Paf! Rran! Patatras! Et des chutes de poutres et des roulements de boules, et des galopades.

— Eh! parbleu, s'écria notre hôte en partant d'un franc éclat de rire, c'étaient les rats. Il en est de très gros qui viennent dans la pièce voisine manger le maïs et la canne à sucre.

Et voilà comment, conclut le père Étienne, j'ai failli voir des singes et même entrer en lutte avec eux. Un explorateur digne de ce nom eût fait de cette aventure un récit émouvant. Mais je ne suis pas explorateur, mes amis. Depuis que j'habite le Brésil il ne m'est rien arrivé d'extraordinaire.

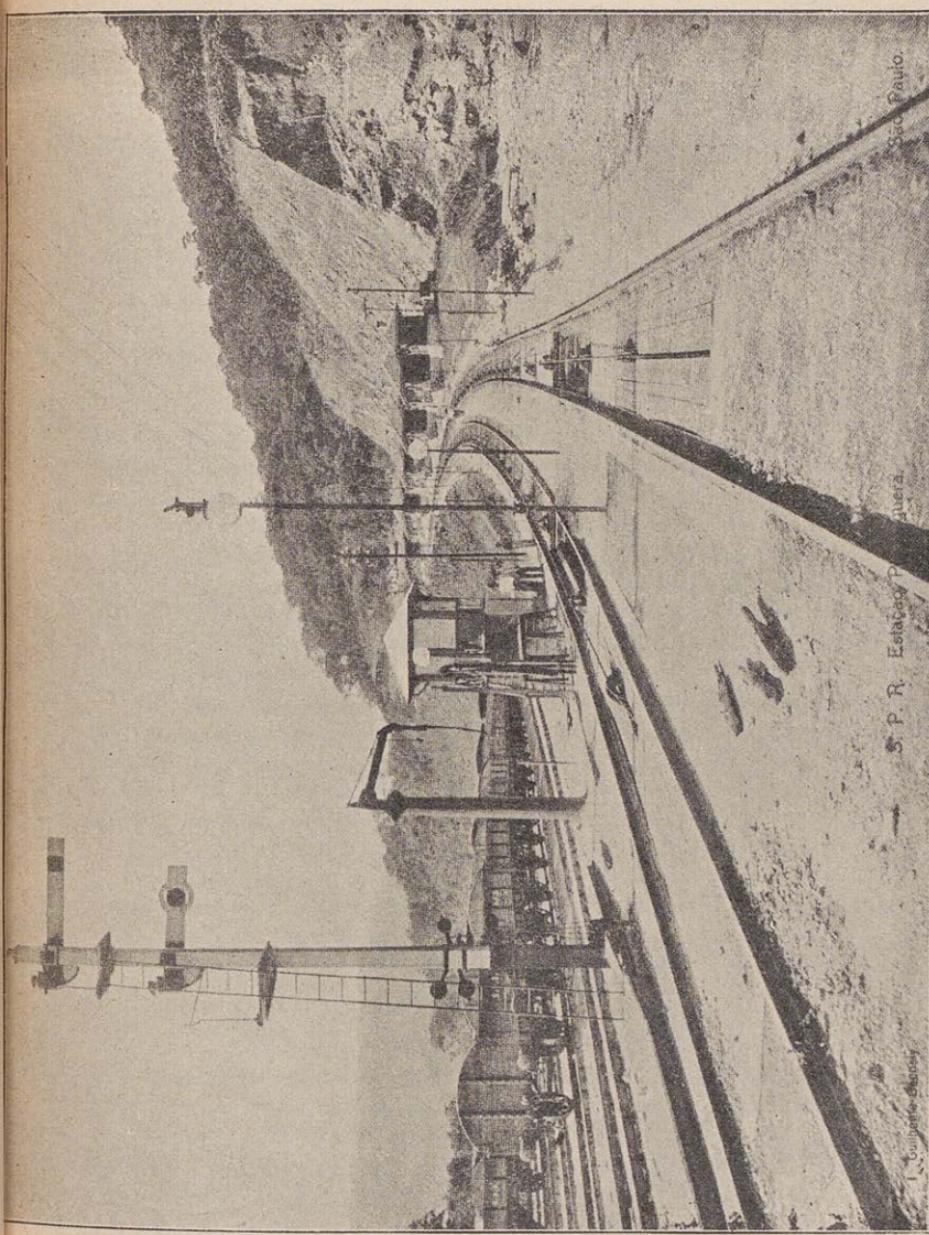
A ce moment le train s'arrêtait à la première station.

— C'est ici, nous dit le père Étienne, le pied de la montagne, Raiz da Serra. Nous allons changer de machine et commencer l'escalade. Ne parlons plus et regardons.

Nous n'avions plus envie de parler tant le spectacle qui s'offrait à nous était magnifique (1). Je regrette

(1) Avant la construction du chemin de fer, et particulièrement, au début de l'époque coloniale, l'ascension de la Serra do Mar était laborieuse et redoutable. On ne l'accomplissait qu'au prix d'immenses fatigues et de périls.

Simon de Vasconcellos, qui la fit au XVII^e siècle, note ainsi ses impressions :



do Paulo

querá.

S.P.R. Estação P.

L. Cunha de Souza

C'est ici le pied de la montagne... (Page 36).

d'être impuissant à faire partager aux personnes qui liront ces lignes, maladroitement tracées, l'admiration dans laquelle nous étions plongés. Malheureusement, je suis plus apte à conduire la charrue qu'à me servir d'une plume.

« Pendant la plus grande partie du chemin, on rampe plutôt qu'on ne marche. On s'accroche aux racines, au-dessus de précipices dont je n'ai jamais pu, chaque fois que j'ai fait ce voyage, regarder le fond sans frémir.

« Mais si ces abîmes sont effrayants, la multiplicité des monts posés les uns sur les autres semble vous enlever l'espérance d'arriver jamais au bout du chemin. Vous atteignez la cime d'un pic, un autre aussi élevé se dresse devant vous, et cela dans la partie de la Serra explorée et fréquentée.

« Il y a, il est vrai, aux fatigues du voyage, une compensation : Parfois, je m'asseyais sur un sommet et je jetais un regard sur le paysage déroulé à mes pieds. Je me figurais être en plein ciel, dans quelque planète, d'où j'aurais contemplé notre globe admirable de beauté, avec ses mers, ses champs, ses forêts, ses montagnes. »

Aux dangers provenant de la nature, d'autres s'ajoutaient. La Serra do Mar, à l'époque où Vasconcellos la montait en s'accrochant aux lianes, était le refuge de bêtes fauves et d'Indiens. Les Portugais qui se rendaient de São Vicente sur le plateau étaient souvent attaqués et beaucoup mouraient de malenmort sans avoir vu les champs riants de Piratinha.

D'autre part, l'aspect formidable de la montagne avait mis en travail les naïves imaginations du xve siècle. On croyait que, dans la Serra, vivait une espèce de sphynx dont la rencontre pouvait être fatale. Cette bête fantastique, le Gurupira, avait élu domicile sur le sommet d'un morro. Elle y attendait les voyageurs et malheur à ceux qui songeaient à passer sans lui rendre l'hommage qu'elle exigeait et qui consistait à rouler un rocher d'un point du chemin à un autre près duquel le monstre avait, disait-on, son gîte. Faut de se conformer à cette fantaisie du Curipira on était dévoré par lui. La terreur qu'il inspirait était telle qu'en 1810 on dut débarrasser la route de nombreux rochers que les voyageurs y avaient roulés et qui l'obstruaient complètement.

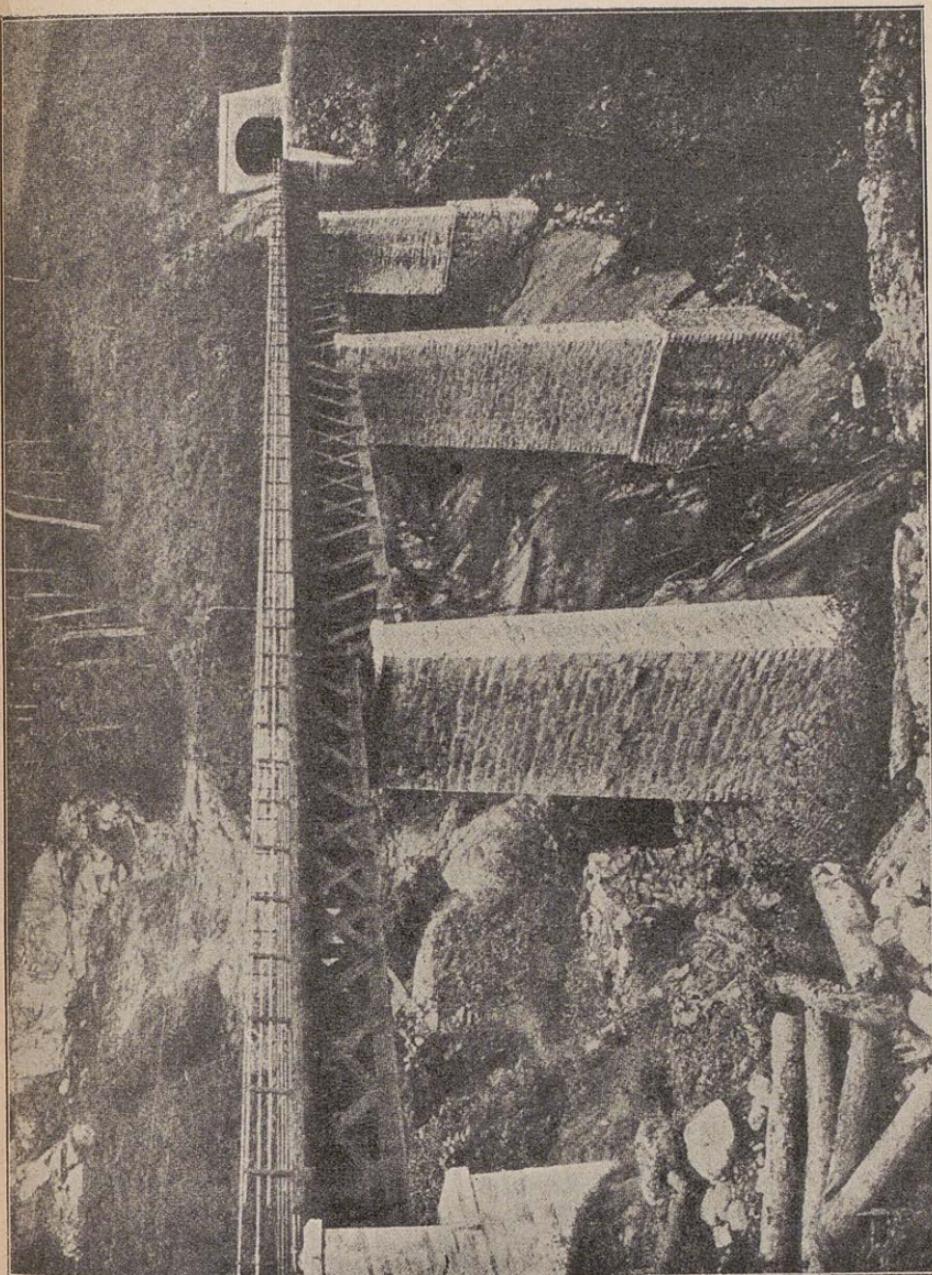
Le chemin de fer a mis en fuite les bêtes sauvages et les mauvais génies. En fait de monstres, aujourd'hui, on ne trouve plus dans la Serra do Mar que des locomotives.

Je me contenterai de dire que pendant une heure le train court en s'élevant toujours sur le flanc d'un abîme de plusieurs centaines de mètres de profondeur, franchit, sur des ponts légers, de larges crevasses dans lesquelles l'eau de la montagne se précipite en écumant, passe entre des terrassements qu'on croirait construits par des géants plutôt que par des hommes, s'enfonce dans la forêt qui semble vouloir l'engloutir.

A droite, de l'autre côté de la vallée, on aperçoit un rideau de montagnes couvertes de verdure que des cataractes coupent çà et là d'une longue traînée blanche, puis des vallées étroites qui viennent déboucher dans celle que nous dominons.

Lorsque nous avons atteint une certaine hauteur, nous entrons dans les nuages. Autour de nous l'air est devenu opaque et la forêt, le long de la voie, n'est plus qu'une masse d'un vert glauque. C'est ainsi, sans doute, que les scaphandriers doivent voir le fond des mers. De temps à autre nous rencontrons des groupes de chalets construits sur pilotis. Ce sont les habitations des ouvriers chargés de l'entretien de la voie et des machines fixes qui actionnent le câble remorqueur.

Enfin nous arrivons à la station terminus de la ligne funiculaire. Cette station porte le nom de Alto da Serra (sommet de la montagne). Nous y faisons halte quelques minutes pour changer de machine et prendre



Le train franchit sur des ponts légers... (Page 40).

la voie ordinaire jusqu'à la ville de São Paulo qui se trouve donc, ainsi qu'on le voit, à près de 900 mètres au-dessus du niveau de la mer.

— Il en est ainsi du reste du Brésil, nous dit le père Étienne. A l'exception de l'Amazonie, tout le pays est situé sur un haut plateau commençant au sommet de la montagne dont nous venons de faire l'ascension et se dirigeant en pente douce vers l'ouest. C'est ce qui vous explique pourquoi beaucoup de rivières brésiliennes, au lieu de se jeter dans l'Océan, vont grossir les eaux du fleuve Parana qui coule au loin dans le centre du continent et descend du côté du Paraguay et de l'Argentine où il devient le fameux Rio de la Plata.

— Du point où nous sommes parvenus, poursuivit le père Étienne, nous pourrions, si notre vue était suffisamment puissante, embrasser d'un coup d'œil l'État tout entier. Nous le verrions tout en collines plus ou moins élevées et en partie couvertes de forêts. Dans chaque pli de terrain des cours d'eau, tantôt coulant paisiblement entre les frondaisons épaisses, tantôt formant des cascades et des cataractes. Ça et là, principalement au centre et à l'ouest, semblables à de vastes îlots dans l'immense océan de verdure, des plantations régulières tirées au cordeau (les cafesales) et au milieu d'elles des villes et des villages aux rues droites, aux maisons basses.

Dans le sud-ouest, du côté d'Itapetininga et dans le

nord-est le long du rio Parahyba, nous apercevrions des plaines assez étendues, rappelant nos plaines Tarbaises. L'aspect du pays est d'ailleurs très voisin de celui des régions pyrénéennes et aussi, en certains endroits, de l'Auvergne.

La terre, dans une grande partie de l'État, est rouge et presque partout recouverte d'une végétation ardente d'un vert plus profond que celui de nos campagnes, plus sombre et éternel, car les arbres à São Paulo, sauf certains importés, ne perdent complètement leurs feuilles en aucune saison.

En un mot, ajouta le père Étienne, nous aurions sous les yeux un spectacle admirable, imposant — le spectacle d'une nature toute de vigueur et de puissance, encore en partie livrée à elle-même — plus imposant, mais moins admirable, toutefois, que celui de nos campagnes labourées, ensemencées, domptées et manifestant partout la valeur du travail humain.

C'est surtout en présence des paysages incultes qu'on sent toute la vérité de cette réflexion de Taine :

« Il est certain qu'un champ de terre brune, largement labouré de profonds sillons, est un noble spectacle, et que le travail et le bonheur de l'homme civilisé font autant de plaisir à voir que l'âpreté des rocs sauvages. »

Mais un jour viendra où il n'y aura plus à São Paulo

Passe entre des terrassements... (Page 40).



de terres incultes. Les Paulistes travaillent avec ardeur à obtenir ce résultat et ils l'obtiendront car ils sont actifs et persévérateurs.

La nuit était venue et je constatai qu'à la chaleur dont nous avions été presque incommodés en débarquant à Santos avait succédé une température assez fraîche.

Comme j'en faisais l'observation, le père Étienne m'apprit que, contrairement à ce qu'on supposait en Europe, la plus grande partie du Brésil jouit d'un climat tempéré.

— Il ne fait chaud, nous dit-il, qu'au bord de la mer, c'est-à-dire sur un ruban de terre de quelques kilomètres de large. Mais quand on monte sur les hauts plateaux qui constituent en réalité le pays tout entier, on jouit d'une température délicieuse sans chaleurs trop fortes et sans froids rigoureux. Ce serait à peu près la température de Béziers, mon pays natal, si, à Béziers, le froid n'était parfois assez vif. Mais c'est mieux que la température d'Alger. [Dans cette ville la moyenne du mois le plus chaud est de 25°; elle n'est à São Paulo que de 18° et demi. La moyenne de l'année dans la première ville est de 18° et dans la seconde de 17° 7. Comme vous le voyez, il est difficile de trouver un pays aussi privilégié que celui-ci au point de vue du climat. J'ai toujours dit que si les communications avec l'Europe étaient plus rapides l'État de São Paulo serait, pour les heureux de ce monde,

un lieu de villégiature très recherché (1).

— Comment se fait-il donc, dit Albert, qu'il y ait au Brésil tant d'épidémies, car tout le monde sait, et on nous l'a assez répété pendant la traversée, que la fièvre jaune a fait et fait encore dans tout le Brésil de grands ravages.

— Mon ami, dit le père Étienne, il ne faut pas toujours croire ce qu'on entend dire. La fièvre jaune a fait autrefois de nombreuses victimes à Rio de Janeiro et dans cette ville de Santos où nous nous trouvions tout à l'heure. Mais même quand elle sévissait il y avait quelque exagération à affirmer qu'elle ravageait le Brésil.

(1). On s'imagine volontiers, sur la foi de voyageurs fantaisistes ou d'explorateurs en chambre, que le climat du Brésil est insupportable et que ce pays est sans cesse ravagé par les épidémies.

C'est là un préjugé à détruire, et une grande injustice à réparer.

En ce qui concerne l'État de São Paulo, voici exactement la vérité :

A première vue, lorsqu'on consulte une carte géographique, il semble que cet État doive être rangé dans la catégorie des pays à climat tropical. Compris, en effet, entre les parallèles 15 et 25 de latitude Sud et traversé par le Tropique du Cancer, il devrait régulièrement se trouver dans les conditions climatiques de l'Afrique centrale.

Or, ce n'est là qu'une apparence. Malgré sa situation géographique, l'Etat de São Paulo jouit d'un climat tempéré, grâce à son altitude qui est de plusieurs centaines de mètres au-dessus du niveau de la mer.

Sa température est à peu près celle du midi de l'Europe. Elle est même plus agréable et plus douce que celle de certaines régions de notre hémisphère, situées dans une latitude supérieure.

Cela est démontré par un tableau comparatif établi par M. J. N. Belfort Mattos, le très distingué directeur du service météorologique de São Paulo dans une brochure *Breve Noticia sobre o clima de São Paulo*, publiée en 1905.

La plupart des rivières brésiliennes coulent vers l'ouest... (Page 43.)

4



Il y avait autant d'exagération à affirmer cela qu'il y en aurait à prétendre que toute l'Europe est décimée par la fièvre typhoïde lorsque cette maladie fait des victimes dans une ou deux villes d'Allemagne ou de Russie. N'oubliez pas que le Brésil est à lui seul aussi étendu que l'Europe entière. Or, à vrai dire, la fièvre jaune n'y a paru que sur quelques points.

— Mais aujourd'hui ? demanda Albert.

OBSERVATOIRES	LATITUDES	TEMPÉRATURES		Moyenne dès l'année
		du mois le plus chaud	du mois le moins chaud	
Santa Cruz (Teneriffe) . . .	Boréal 28° 32'	" 25° 4'	" 17° 6'	" 21° 6'
Madère	32. 38'	22. 7'	15. 9'	18. 8'
Alger	36. 48'	25. 0'	12. 1'	18. 4'
Malte	35. 53'	26. 2'	13. 0'	19. 0'
Palerme	38. 7'	25. 4'	11. 0'	17. 9'
Syracuse	37. 3'	26. 5'	11. 4'	18. 2'
Corsou	39. 37'	26. 3'	10. 2'	17. 2'
Etat de São Paulo	Austral 23° 32'	" 28° 8'	" 11° 6'	" 17° 4'
Saint-Roque	21. 3'	18. 4'	12. 8'	16. 3'
Cascata	24. 30'	19. 9'	14. 2'	18. 3'
Apiahy	23. 34'	18. 6'	13. 8'	17. 7'
São Paulo (Capitale)	23. 4'	20. 0'	13. 7'	18. 2'
Cunha (1903)	22. 23'	21. 2'	15. 0'	19. 4'
Araras (1903)	23. 46'	18. 6'	14. 2'	18. 0'

On voit, par ce tableau, combien l'altitude influe sur le climat de São Paulo. La ville d'Alger, par exemple, est située par 36° 48' de latitude. Sa température devrait être, semble-t-il, moins élevée que celle de la ville de

— Aujourd’hui, reprit le père Étienne, on peut dire que cette maladie, grâce aux mesures énergiques qui ont été prises, a disparu. A Santos on n’en a pas constaté un seul cas depuis plusieurs années et, sans doute, on n’en constatera plus à l’avenir (1). A Rio de Janeiro il en est de même grâce aux immenses travaux que les autorités ont fait exécuter, tels que percements d’avenues, constructions d’égouts et de quais, nivelllements et exhaustissements. Savez-vous que cette ville de Rio qui compte, à l’heure actuelle, un million d’habitants et qui est plus étendue que Paris, a été, pourraient-on dire, démolie et refaite à neuf en moins de deux ans ?

— Mais assez causé pour aujourd’hui, dit le père

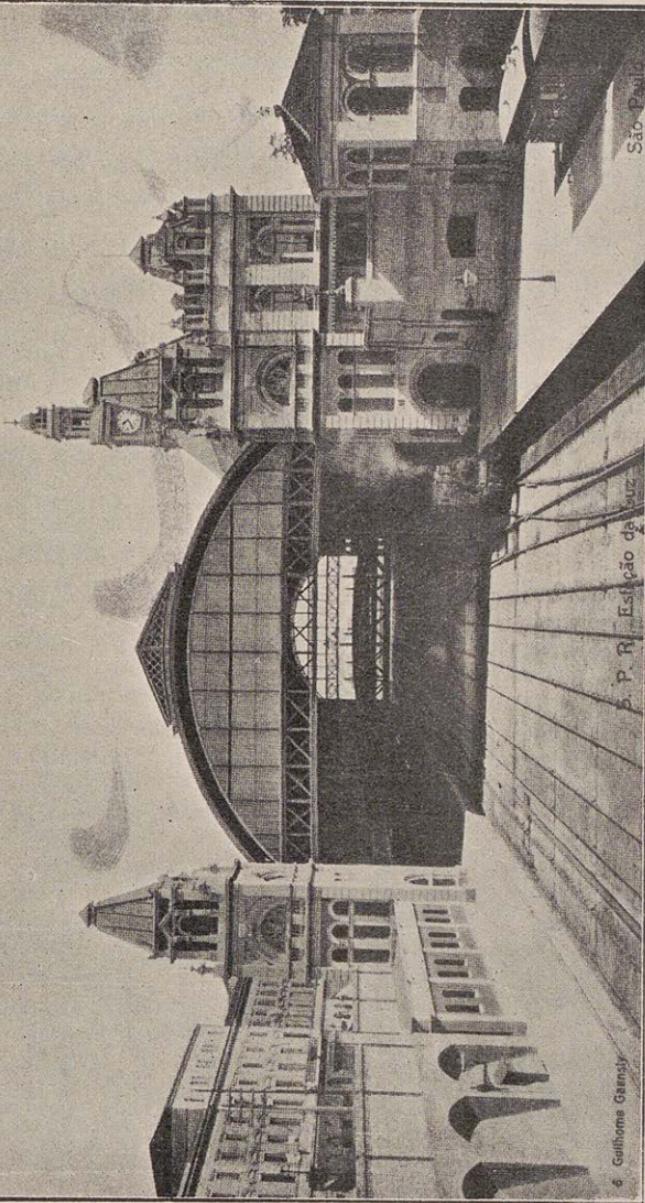
São Paulo située par 23°34. Elle est supérieure. A Alger, la moyenne du mois le plus chaud est de 25°0 ; elle n'est, à São Paulo, que de 18°6. La moyenne de l'année dans la première ville est de 18°2 et dans la seconde de 17° 7.

Le climat de São-Paulo, est, on le voit, un des plus doux et des plus agréables du monde, un de ceux qui permettent le plus à l’homme de se livrer au travail manuel.

Rejetons donc complètement comme absurde le préjugé d’après lequel le climat du Brésil, en général, serait un des principaux obstacles à la réussite de toute entreprise de colonisation dans ce pays. En ce qui concerne São Paulo particulièrement, rien n'est plus faux. A-t-on jamais prétendu et pourrait-on raisonnablement prétendre que le climat de la Côte d’Azur et celui du littoral algérien ne laissent pas à l’homme la vigueur suffisante pour travailler de ses mains et cultiver le sol ?...

(1). L’État de São Paulo est très sain et même les points du littoral, comme la ville de Santos, tenus longtemps, avec raison, pour des foyers d’infection, sont, depuis de nombreuses années, complètement indemnes de toute maladie épidémique.

Des chiffres probants permettent d’appuyer cette affirmation.



Le train entrail dans la gare de la Luz, (Page 55.)

Étienne, nous arrivons au bout de notre voyage.

Nous apercevions, en effet, dans le lointain, de longues rangées de lumières. C'étaient les premiers becs de gaz de la ville de São Paulo, Capitale de l'État.

Bientôt le train entrait dans une gare qui nous parut fort belle et que le père Étienne nous dit être la gare de la Luz.

Voici un tableau donnant la moyenne annuelle des décès dans quelques villes d'Europe et dans les villes de l'État de São Paulo.

Décès par 1.000 habitants et par an : Villes d'Europe.

Madrid	36.4
Lisbonne	34.8
Marseille	30.6
Milan.	24.6
Paris	21.3
Rome.	20.6

Villes de l'État de São Paulo

São Paulo (Capitale).	18.14
Campinas	24.49
Riberão Preto	16.50
S. Carlos do Pinhal	14.52
Araraquara.	10.56
Itapira.	19.44
Jahu.	21.23
Cajurn.	13.67
Mococa	13.57
Bragança.	21.78
Espirito Santo do Pinhal. . . .	22.86
Belem do Descalvado.	20.08

Ces chiffres, empruntés à un ouvrage de M. Eugenio Lefèvre, Directeur général du Ministère de l'Agriculture de São Paulo, montrent que dans la plupart des villes de l'État de São Paulo le nombre des décès est inférieur à celui des villes européennes.

— Je descends ici, ajouta-t-il. Pour vous vous n'avez qu'à vous laisser conduire : le train vous déposera après avoir traversé la ville devant l'Hôtellerie des Immigrants où vous allez être pendant quelques jours logés et nourris aux frais de l'Etat — aux frais de la princesse comme on dit chez nous.

Nous saluâmes avec effusion l'excellent père Etienne qui avait conquis notre amitié pendant le voyage et sur lequel nous comptions un peu pour nous donner de bons conseils au début de notre séjour.

— Je viendrai vous faire visite demain à l'Immigration, nous dit-il en nous quittant. Il est si rare malheureusement de voir arriver ici des familles françaises. Ce sera pour moi un plaisir de vous aider de mon mieux. Le directeur de l'Immigration est précisément de mes amis ; je vous recommanderai à lui.

IV

L'Hôtellerie des Immigrants. — Défense d'incommoder le voisin. Table d'hôte gratuite mais non obligatoire.

Nous étions curieux de voir cette Hôtellerie des Immigrants et, aussi, désireux de profiter de l'hospitalité qui nous y était offerte si, toutefois, cette hospitalité était suffisante. On ne saurait être trop économe de ses deniers

quand on s'établit à l'étranger et surtout quand on n'est pas bien riche. Or, il nous restait juste, en arrivant à São Paulo, 3.400 francs sur les 4.000 que la vente de mon bien avait produits et je m'étais promis de les faire durer le plus longtemps possible.

— Si l'Hôtellerie des Immigrants nous paraît manquer un peu trop de confortable, avais-je dit à ma femme, nous n'y resterons pas.

Nous y sommes restés et nous y avons trouvé non le luxe, mais le nécessaire avec beaucoup d'ordre et de propreté.

L'Hôtellerie est un vaste monument percé de fenêtres des deux côtés ce qui permet une aération parfaite et placé entre deux cours spacieuses plantées d'arbres.

Au rez-de-chaussée se trouvent les locaux de l'administration, les cuisines, les salles de bains, les salles de restaurant et, dans un pavillon spécial, le service de « colonisation et travail » chargé de placer les immigrants ou de les renseigner sur les terrains mis à leur disposition dans les colonies de l'Etat, sur le climat, les cultures, en un mot sur tout ce qu'ils ont intérêt à connaître.

Au premier étage sont les dortoirs qui ne laissent pas de surprendre tout d'abord parce qu'on n'y voit point de lits. Il y en a toutefois, mais, pendant le jour, on les rabat sur la muraille. On évite ainsi que les immigrants

déposent sous leurs couchettes des objets malpropres, ce qui ne manquerait pas de se produire. Parmi les immigrants, particulièrement parmi ceux du sud de l'Europe, il en est qui ignorent totalement les règles les plus élémentaires de l'hygiène. Vigilante, l'administration de São Paulo ne leur permet pas d'incommoder les voisins. Cela nous parut fort bien compris d'autant que nous avions eu à souffrir à bord du manque de soins de certains compagnons de voyage,

C'est pour cette même raison qu'on invite les nouveaux débarqués à passer dans les salles de bains. Ce fut pour nous, après les dix-huit jours de traversée et le voyage en chemin de fer, un grand soulagement que de nous plonger dans l'eau claire ; et ce nous fut aussi presque une surprise de dormir enfin dans un lit immobile. Nous avions déjà pris l'habitude d'être bercés par les flots.

Nous attendions impatiemment l'heure du déjeuner. On vint nous prévenir que si nous désirions ne pas nous contenter du menu ordinaire, nous pouvions commander les mets dont nous aurions envie et dont les prix, excessivement modiques, étaient affichés près des cuisines.

Nous profitâmes de cette faculté le second jour de notre arrivée ; mais il nous parut préférable, à titre de curiosité, de prendre notre premier repas comme les autres immigrants. Nous n'eûmes pas à le regretter ; le

plat de viande et de haricots qu'on nous servit nous paraît très suffisant.

Combien, parmi ceux qui étaient là et dont la misère faisait mal à voir, durent apprécier le confortable de la table de l'Hôtellerie ! (1)

Pour moi, je me disais que ce Nouveau Monde où nous venions d'arriver avait du bon puisque les pauvres gens y trouvent, en attendant le travail qu'on ne manque jamais de leur procurer, à se loger et à se nourrir sans bourse délier.

V

Visite au Directeur de l'Immigration.**Missionnaires français. — Lois et règlements.**

Fidèle à sa promesse, le père Etienne vint nous voir le lendemain.

— Je vais, me dit-il, vous conduire auprès du directeur de l'Immigration.

J'eus le plaisir de me trouver en présence d'un homme de manières très simples, sympathique à première vue et — ce qui me fut surtout agréable — parlant si bien notre langue que je crus un moment avoir affaire à un compatriote.

(1) Voici l'ordinaire de l'Hôtellerie des Immigrants :

6 heures, matin, café et pain.

11 heures, matin, riz, légumes, viande, pain.

4 heures après-midi, haricots, riz, légumes, viande, pain.

— Vous êtes Français, me dit-il en plaisantant, et vous osez venir au Brésil, dans ce pays d'anthropophages !

— Monsieur, répondis-je, je suis arrivé à Santos avant-hier et je n'ai pas encore été mangé.

— Mais vous le serez ; nous aimons tant les Français, n'est-il pas vrai, père Etienne ?

— Ce qui est vrai, dit le père Etienne, c'est que nos compatriotes sont accueillis ici comme des frères, et qu'il vous serait agréable de voir se créer dans l'Etat de São Paulo deux ou trois colonies d'agriculteurs français. Eh bien ! ajoute-t-il en me désignant, voici celui qui vous permettra de réaliser ce dessein. Qu'on lui donne une bonne concession dans une colonie du gouvernement et il attirera près de lui bien des familles de son village et des villages voisins.

— Vous feriez là une œuvre très utile, me dit le directeur. Vous n'imaginez pas combien nous regrettons — je parle, maintenant, très sérieusement — de voir les émigrants français hésiter à se diriger vers notre pays. Nous le regrettons pour la France autant que pour nous, pour votre France que nous aimons et qui devrait, qui doit être la première en tout.

Un de vos écrivains s'adressant à vos compatriotes a dit : « Notre horizon est borné et notre idéal médiocre. Nous risquons peu, nous gagnons peu. Dans ces voies paisibles où les fils sont menés par les pères, nous trou-

verons peut-être le bonheur, mais, à coup sûr, ce ne sont pas celles par où les peuples modernes marchent à la grandeur et au rôle historique ». Et il est bien certain que pour jouer un grand rôle dans l'histoire, il faut imprégner le plus possible les peuples nouveaux de sa civilisation et de son idéal. Or, un des moyens — je ne dis pas le seul moyen car il en est d'autres — un des moyens d'atteindre ce résultat est une émigration sérieuse et bien dirigée.

J'écoutais attentivement ce Brésilien et notai ses paroles dans ma mémoire, car elles me paraissaient utiles à répéter.

Il reprit :

— Ainsi, vous, Monsieur, qui venez vous établir ici avec votre famille pour essayer d'y améliorer votre sort, savez-vous ce que vous êtes en réalité ? Vous êtes un missionnaire français, un missionnaire qui fera, dans la mesure de ses moyens, de la propagande pour la France. Et votre rôle ne se bornera pas à cela. Non content de servir votre pays moralement en le défendant autour de vous et en l'exaltant chaque fois que l'occasion s'en présentera, vous servirez encore ses intérêts matériels. Il est bien certain, en effet, que vous serez ici un consommateur des produits français et que vous en recommanderez la consommation autour de vous.

« Tenez, nous avons dans notre Etat de São Paulo un

million d'Italiens. Très malheureux chez eux ils n'y contribuaient que médiocrement à la prospérité nationale car ils consommaient peu. Ici, au contraire, ils gagnent leur vie largement. Or, qui profite de cela ? Le commerce italien qui a trouvé chez nous un nouvel écoulement pour ses produits.

« Nous autres Brésiliens, nous avons fait plus d'efforts qu'on ne le croit en France en faveur des produits français qui nous paraissent les meilleurs du monde. Mais, malgré tout, nous sommes débordés (1) parce que les Italiens, les Portugais, les Allemands qui viennent se fixer dans le pays finissent par imposer autour d'eux leurs habitudes et leurs goûts. »

Je reconnus l'exactitude de ces paroles ; mais c'était la première fois, je l'avoue, que mon attention était at-

(1). Voici, d'après l'*Annuaire Statistique de São Paulo*, les importations par le port de Santos pour 1905 :

Angleterre	18.065 : 135 \$ 000
Argentine.	12.813 : 665 \$ 000
Allemagne	11.834 : 129 \$ 000
Italie.	8.560 : 670 \$ 000
États-Unis	6.674 : 869 \$ 000
France	5.228 : 848 \$ 000
Belgique	4.334 : 572 \$ 000
Portugal	4.330 : 007 \$ 000
Autres pays.	6.798 : 651 \$ 000
<hr/> TOTAL.	78.640 : 546 \$ 000

La France, on le voit, ne vient qu'au sixième rang, immédiatement avant la Belgique et le Portugal !...

tirée sur un pareil sujet. Nous n'avons pas assez l'habitude en France de nous préoccuper des intérêts de notre pays au dehors. Nous laissons volontiers ce soin à nos gouvernants en nous imaginant qu'ils sont capables de tout faire.

— Mais, reprit en souriant le directeur, ce n'est pas j'imagine pour écouter des discours en mauvais français que vous êtes venu à São Paulo.

— Monsieur, répondis-je, j'ai grand plaisir à vous écouter, et vous parlez le français beaucoup mieux que moi. Mais, si vous voulez bien m'aider de vos conseils, je vous en serai reconnaissant.

— Et tout d'abord, une question : Êtes-vous agriculteur ?

— Agriculteur et fils d'agriculteur. J'aime la terre. J'ai toujours vécu d'elle et je veux continuer à en vivre.

— Fort bien. C'est là, pour réussir chez nous, une condition essentielle. Je ne dis pas que les artisans n'aient rien à faire au Brésil. Mais leurs chances y sont moindres que celles des travailleurs du sol (1). Quand vous connaîtrez un peu notre pays vous constaterez que ce dont il a surtout besoin à l'heure actuelle, c'est d'être cultivé. Je dois, maintenant, vous poser une question importante :

(1) Sur 37.925 immigrants entrés à l'Hôtellerie de São Paulo en 1905, 31.081 étaient agriculteurs.

— Faites, Monsieur, je suis prêt à vous répondre.

— Êtes-vous venu ici sans argent ou avec quelques ressources ?

Je n'hésitai pas à exposer très franchement l'état de mes finances.

— C'est bien, dit le directeur. Voici le conseil que je vous donne : Vous allez vous rendre au bureau de « Colonisation et Travail ». Là, vous ferez connaître votre intention de vous établir dans une colonie du gouvernement aux conditions fixées par la loi et qui sont les suivantes :

Paiement d'un lot de terrain de 25 hectares par annuités, la première annuité d'avance.

Paiement, par annuités également, de la maison d'habitation qu'on construira suivant vos indications et aussi des instruments et des animaux nécessaires pour la culture.

Voici d'ailleurs la loi ; prenez-en connaissance et agissez conformément à ses prescriptions,

Et le directeur me remit une brochure contenant les « lois et règlements relatifs à l'immigration et aux colonies de l'État de São Paulo ».

Je crois utile d'en reproduire ici les parties les plus importantes :

Loi du 9 septembre 1899.

ART. 4.— Tout immigrant aura droit :

1^o Au débarquement à l'arrivée et au transport jusqu'à l'Hôtellerie des Immigrants aux frais de l'Etat;

2^o Au logement et à la nourriture dans l'Hôtellerie pendant les huit jours qui suivront l'arrivée;

3^o Au placement par les soins de l'agence officielle s'il le désire ;

4^o Au transport de l'Hôtellerie jusqu'à la station du chemin de fer la plus rapprochée de l'établissement agricole par lui choisi.

ART. 7. — L'immigrant venu à ses frais pourra recevoir de l'État le montant de son passage en 3^e classe dès qu'il aura prouvé qu'il se consacre à l'agriculture.

ART. 9. — Tout immigrant empêché par la maladie de se placer dans les huit jours qui suivront son arrivée continuera à avoir droit à la nourriture, au logement, aux soins médicaux et aux remèdes aux frais de l'État.

ART. 10. — Les immigrants destinés aux colonies de l'État pourront demeurer dans l'hôtellerie jusqu'au jour où ils seront mis en possession de leur lot.

ART. 17. — Le gouvernement fournira à chaque famille de colon installée dans une des colonies fondées par l'État, les municipalités ou les particuliers, les instruments nécessaires pour le travail.

Décret N° 751 du 15 Mars 1900 :

ART. 10. — La préférence pour la concession d'un lot

de terrain dans une colonie de l'État sera accordée aux immigrants venus à leurs frais ou à ceux qui, ayant fait la traversée aux frais de l'État, prouveront qu'ils possèdent les moyens de suffire à leur subsistance et de s'installer sans le secours de l'État.

ART. 13. — Pour devenir concessionnaire d'un lot, l'immigrant devra être en famille.

ART. 15. — La concession une fois accordée, le concessionnaire recevra un titre provisoire de propriété portant la signature du secrétaire d'État pour l'Agriculture ainsi qu'un livret sur lequel seront mentionnés la valeur du lot, le montant des avances consenties au colon et des sommes par lui versées.

ART. 16. — Le prix du terrain des lots urbains est de 50 à 250 reis (1) le mètre carré, et celui des lots ruraux ou *chacras* de 10 à 50 reis.

ART. 18. — Le colon concessionnaire qui acquittera à vue le montant de son lot aura droit à une réduction de 10 % et recevra immédiatement un titre définitif de propriété.

Cette réduction sera également accordée aux paiements anticipés des termes dus pour les lots achetés à tempérament.

ART. 19. — Le paiement des lots achetés à tempérament devra être effectué par le colon au maximum en

(1) Le reis vaut 0 fr. 018.

huit termes annuels, à partir de la fin de la 1^{re}, de la 2^e ou de la 3^e année.

ART. 20. — Le montant des autres avances faites au colon sera ajouté au prix du lot et payé également par annuités.

ART. 32. — Tous les colons ont droit aux faveurs suivantes :

- a) Alimentation pendant les quinze premiers jours de leur séjour dans la colonie ;
- b) Instruments nécessaires pour le travail ;
- c) Semences pour plantation de leur lot dans le premier établissement ;
- d) Secours médicaux ;
- e) Médicaments indispensables.

Ces avances seront facturées au colon par l'État à prix coûtant, sauf les secours portés aux paragraphes *b*, *c* et *d*, qui sont gratuits.

Tels sont les points importants des lois et règlements concernant l'immigration et la colonisation à São Paulo.

— Et maintenant, me dit le père Étienne, après que j'eus remercié le directeur de l'Immigration des renseignements qu'il avait bien voulu me fournir, je vous invite à venir faire une promenade dans la ville de São Paulo. Cela vous délassera un peu du voyage et vous aurez le temps demain de vous occuper des affaires sérieuses.

VI

Visite à la ville de São Paulo. — Les progrès d'une capitale.

Gouvernance démocratique. — L'Institut Pasteur.

En prenant une demi-tasse.

Ma femme ayant préféré rester à l'Hôtellerie avec nos deux petits, je me fis accompagner par Albert et Pierre.

Un tramway électrique nous transporte en un quart d'heure au centre de la ville, sur une grande place ornée d'un joli jardin et dont deux côtés sont bordés de palais : le palais du gouvernement où réside le Président de l'État, les ministères de l'Agriculture et des Finances. C'est également sur cette place que se trouve l'Hôtel des postes.

De là nous nous engageons dans une des principales rues de la ville, la rue 15 de Novembre, siège de presque toutes les banques : banques anglaises, brésiliennes, italiennes, et de la plupart des journaux.

Cette rue, comme toutes celles de la partie centrale de la ville, est très animée et les groupes qui stationnent sur les trottoirs y rendent parfois la circulation difficile.

— J'y ai remarqué de très belles joailleries aux éventures étincelantes et des magasins bien approvisionnés et élégants.

— Vous ne vous attendiez pas, peut-être, à trouver ici une ville de cette importance, me dit le père Étienne. On connaît si peu l'Amérique du Sud dans notre pays.

— Le fait est, dis-je, que São Paulo, si l'on en juge par les quartiers que nous avons traversés jusqu'ici, doit être aussi important que certaines de nos grandes villes françaises, Toulouse par exemple.

— Une fois plus important que Toulouse. Nous avons ici 300.000 habitants et du train dont nous allons, nous en aurons le double avant vingt ans (1).

Vous vous ferez une idée de la rapidité de notre croissance quand je vous aurai dit que dans la seconde moitié du siècle dernier, exactement en 1877, São Paulo comptait à peine 27.000 habitants. C'était alors une ville d'ordre inférieur et qui ne semblait appelée à aucun avenir. C'est aujourd'hui vous le voyez, une grande capitale qui augmente sans cesse, et s'embellit tous les jours.

A ce moment, un monsieur s'avança vers nous la main tendue.

— Oh ! père Étienne, vous voilà donc de retour ?

— Depuis avant-hier, monsieur le Secrétaire.

— Je suis fort aise de vous revoir en bonne santé.

Que dit-on de bon en France ? Et il ajouta sans attendre la réponse :

(1) A la fin de l'année 1907, la population de la ville de São Paulo était évaluée à 340.000 habitants.

— Encore quelques semaines et j'irai moi aussi faire un tour là-bas.

Puis me désignant :

— Monsieur est un de vos parents ?

— Non, répondit le père Étienne, c'est un compagnon de traversée. Il vient ici pour demander une concession dans une colonie du gouvernement, et puisque nous avons le plaisir de vous rencontrer, je prends la liberté de vous le recommander particulièrement.

— Venez me voir ensemble demain matin à dix heures et permettez-moi de vous quitter, car on m'attend.

Et il partit.

— Qui est-ce ? demandai-je.

— Le Ministre de l'Agriculture et du Commerce, ni plus ni moins, me dit le père Étienne. Vous ne vous en seriez pas douté à le voir si simple et si bienveillant, même avec les petits comme vous et moi. C'est qu'à São Paulo, aussi bien que dans les autres États du Brésil, on n'est pas démocrate à demi. Les gouvernants ici ne se croient pas, comme dans certains pays de notre vieille Europe, pétris d'une pâte supérieure. Ils s'efforcent de se faire considérer non par la situation qu'ils occupent, mais par les services qu'ils rendent.

« Cet homme si peu solennel que nous avons rencontré s'est consacré pendant quatre ans et sans un moment de repos au bien de son pays. Demain, quand le

gouvernement dont il fait partie, abandonnera le pouvoir, conformément à la Constitution, il rentrera dans le rang sans rien demander, et satisfait seulement d'avoir su conquérir l'estime et la considération de ses compatriotes.

« Voici un petit fait qui vous donnera une idée de la façon dont les ministres brésiliens entendent et pratiquent la démocratie.

« Celui-là même auquel je viens de vous présenter était allé visiter, dans une ville de l'Intérieur, un concours régional. Je m'y trouvais précisément depuis quelques jours et je me joignis à la suite du ministre, lorsqu'il pénétra dans l'enceinte de l'exposition. On y avait installé un petit pavillon où était exposé un appareil à fabriquer le beurre. L'employé chargé des démonstrations ne réussissait que médiocrement à intéresser le public et le ministre en paraissait fâché. Finalement il nous quitte, pénètre dans le pavillon, ôte sa redingote, relève ses manches et se met à démontrer au public le fonctionnement de l'appareil.

« J'ai à peine besoin de vous dire qu'il y eut aussitôt foule autour de lui. Pendant une heure le ministre fit la conférence la plus intéressante et la plus documentée sur le beurre et sur les moyens pratiques de l'obtenir. Et, tout en parlant, il fabriquait lui-même le beurre sous les yeux des auditeurs, donnant aux paysans qui l'écoutaient la plus utile leçon de choses.

« Je vous assure que c'était là un spectacle touchant au possible, et ce ministre qui se faisait conférencier et ouvrier pour instruire ses compatriotes grandissait singulièrement à nos yeux.

— Chez nous, observai-je, un ministre ne pourrait pas fabriquer du beurre devant le public. On l'accuserait aussitôt de songer à la fameuse assiette.

— C'est qu'en France, dit le père Étienne, nous sommes trop spirituels.

Tout en causant, nous avions traversé une bonne partie de la ville et gagné une large avenue bordée d'arbres, située sur une hauteur et qui porte le nom d'Avenida Paulista. C'est un des plus intéressants points de vue que je connaisse. On domine de là deux grandes et profondes vallées, dans l'une desquelles s'étend la ville de São Paulo.

— De la place où nous sommes, nous dit le père Étienne, on se rend compte de la disposition de la cité. Le vieux São Paulo, comme vous le voyez, est placé sur une élévation : c'est ce qu'on appelle le rocher ou encore le triangle central. La ville nouvelle née d'hier se répand dans la plaine et commence déjà à escalader les hauteurs environnantes. C'est sur ce rocher d'accès difficile que la capitale de São Paulo prit naissance. Elle n'était, il y a quatre siècles, qu'un collège fondé par les jésuites portugais avec l'agrément et l'appui d'un chef indigène con-

verti au catholicisme. Les Pères avaient édifié leur établissement sur ce point stratégique parce qu'ils y étaient à peu près à l'abri des agressions des sauvages.

« Longtemps São Paulo, amas de cabanes groupées autour du collège, resta confiné sur ce petit espace.

« Ce n'est que beaucoup plus tard, lorsque la civilisation a ouvert à coups de hache les forêts vierges, exploré et cultivé les vallées lointaines, semé dans le *sertao* (1) les villes, les villages, les fazendas et repoussé vers l'ouest les Indiens sauvages que São Paulo se décide à se risquer au delà du rocher natal.

« Vous voyez maintenant l'essor formidable qu'il a pris. Comme d'autres cités américaines du nord et du sud, comme Chicago, Rio de Janeiro, Buenos-Ayres, São Paulo est irrésistiblement poussé en avant. Sa destinée certaine est de devenir à son tour une ville colosse. »

Nous suivîmes l'avenida Paulista qui a bien, si je ne me trompe, plus d'un kilomètre de long. Les villas qui la bordent sont, généralement, fort élégantes, et l'on ne peut s'empêcher d'envier le sort des heureux qui vivent là parmi les fleurs toujours écloses et l'éternelle verdure tropicale.

— Voici notre Institut Pasteur, dit le père Étienne, en nous désignant un monument qui s'élevait à notre droite. Nous avons au Brésil des médecins de valeur, et

(1) *Sertao*, Région inexplorée.

l’Institut que vous voyez là rend beaucoup de services. On y travaille avec autant de soin et de méthode que dans les meilleurs Instituts de la vieille Europe. Le Brésil avait à lutter contre une mauvaise réputation, injuste d’ailleurs, au point de vue sanitaire. C’est peut-être pour cela qu’une bonne partie de ses jeunes gens s’est sentie entraînée naturellement vers les études médicales et s’y est distinguée ».

Le tramway électrique nous transporta de nouveau en quelques minutes au centre de la ville après nous avoir fait passer dans des rues en construction et parfois entre deux talus de terre rouge, car il arrive que, pour continuer sa marche en avant, la ville est souvent obligée de creuser des tranchées dans les collines qui l’environnent.

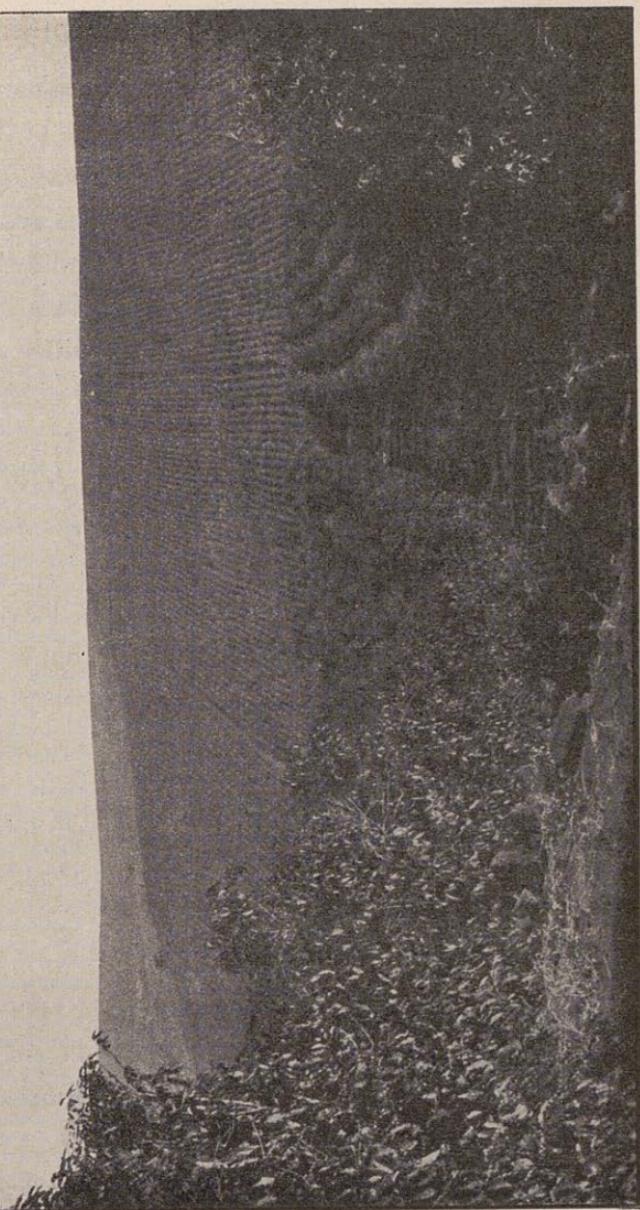
Nous nous retrouvâmes dans la rue 15 Novembre, devant la place du gouvernement.

— Entrons là, dit le père Étienne, je veux vous faire goûter le café tel qu’on le prépare au Brésil. Dès que vous y aurez trempé les lèvres vous constaterez que jusqu’ici vous ne connaissiez pas le goût du café.

L’établissement dans lequel nous venions de pénétrer était une longue salle meublée de chaises et de tables de marbre. Sur ces tables des coupes en métal contenaient du sucre en poudre dans lequel plongeait une cuiller d’argent.

Quelques instants après, un garçon déposait devant

Les Paulistes ont planté 785 millions de pieds de café... (Page 77.)



chacun de nous une petite tasse pleine de café d'un arôme délicieux.

— Goûtez et comparez, nous dit en riant le père Étienne, comparez avec l'épouvantable breuvage qu'on sert en France et qui n'a du café que le nom.

— Je croyais pourtant, et vous nous avez dit souvent à bord, observa Albert, que presque tout le café consommé en France venait du Brésil (1). Comment se fait-il

(1). Les Paulistes ont planté 785 millions de pieds de café et la richesse qu'ils ont ainsi constituée représente environ deux milliards de francs.

A titre de curiosité voici ce que ces 685 millions de pieds de café ont produit en ces dernières années. Je supprime les fractions.

En 1900, six millions de sacs de 60 kilos ;
 En 1901, huit millions ;
 En 1902, dix millions ;
 En 1903, huit millions 300.000 ;
 En 1904, six millions 400.000 ;
 En 1905, sept millions 500.000 ;
 En 1906, sept millions.

Et sait-on ce que cela représente ?

Cela représente plus de la moitié de la consommation mondiale.

De 1900 à 1906, cette consommation s'est élevée à 100 millions de sacs en chiffres ronds. São Paulo en a fourni près de 54 millions, les autres États brésiliens 34 millions. Le complément, soit 13 millions de sacs, est venu des autres pays producteurs.

Mais de cela on ne se doute guère et les commerçants se plaignent à laisser le public dans son ignorance.

Il existe à Paris, un grand magasin de cafés à la devanture duquel s'étale un placard sur lequel on lit :

« Tous nos cafés sont de qualités supérieures : les Santos et les Rio en sont rigoureusement exclus. »

Rigoureusement !...

Faites un pari : Pariez que le propriétaire de ce magasin ne possède pas chez lui un seul grain qui ne vienne de Santos ou de Rio. Vous gagnerez.

que ce même café soit excellent ici et mauvais chez nous ?

— Tout simplement parce qu'en France on ne sait ni le torréfier ni le préparer et aussi parce qu'on ne met pas dans la cafetière une quantité de poudre suffisante. Pour

D'où viendraient, en effet, les grains qui ne sortiraient pas du Brésil ?

Voici ce que dit, dans les *Grandes Cultures du Monde*, le Dr Van Someren Brand :

« Il en est des mokas, des bourbons, etc., comme du cognac, du madère, des cigares de la Havane et de Manille : on en produit partout et ce qui se vend sous ce nom a bien rarement vu le pays de provenance d'après lequel on l'a étiqueté. Sait-on bien que ce qui nous est servi comme du Moka, du Bourbon, etc., vient en majeure partie du Brésil où l'on qualifie ainsi les baies minuscules qui croissent aux extrémités supérieures des cafétiers et que l'on recueille à part ? »

Dans un très intéressant et très documenté travail cité plus haut, *La Valorisation du Café au Brésil*, M. le Dr F. Ferreira Ramos, professeur à l'École Polytechnique de São Paulo et Commissaire général du Gouvernement de São Paulo, en Europe, nous apprend qu'en 1903, il est entré aux Etats-Unis 20 millions de livres de café Java et Moka. 20 millions de livres ! Veut-on savoir combien on en a vendu et consommé ? 500 millions de livres ! ...

C'est le miracle de la multiplication des grains.

Mais, si beaucoup de miracles demeurent inexpliqués, celui-ci s'explique aisément. La différence entre l'importation aux États-Unis des Moka et des Java et leur consommation, soit 480.000 millions de livres... seulement, avait été fournie par le Brésil, par les Santos et les Rio si décriés et personne ne s'en était aperçu.

Et M. le Dr Ferreira Ramos ajoute :

« La production totale de Java ne suffirait même pas à la consommation de la Belgique et de la Hollande. Aussi, la plupart du temps, quand vous demandez un « bon Moka », c'est un « bon brésilien » qu'on vous sert. »

Il n'en est pas moins vrai que le Brésil n'est pas le seul pays producteur de café. D'autres pays américains en récoltent et en exportent : le Mexique, le Guatemala, Salvador, Nicaragua, Costa-Rica, la Colombie, le Vénézuéla, Porto-Rico. Mais si, au Brésil, la production n'a pu être modérée que

faire une bonne infusion, il faut 15 grammes de poudre environ pour 60 grammes d'eau.

— Dans ces conditions, dis-je, le café est un luxe que les riches seuls sont en mesure de se payer.

Cela est parfaitement exact en ce qui concerne la France, répondit le père Étienne. Mais à qui la faute ?

par une loi, frappant d'un impôt très lourd les plantations nouvelles, si l'avenir de la culture du café y paraît illimitée, dans les pays hispano-américains, par contre, cette culture est en pleine décadence et il est possible d'entrevoir le jour où elle y sera complètement abandonnée comme elle l'a été à Cuba, comme elle va l'être demain à Porto-Rico.

Voici à ce sujet quelques renseignements tirés de l'enquête la plus récente à laquelle il a été procédé. (*A Industria Cafеeira na América Hespanhola*. Rapport présenté au Ministre de l'Agriculture par le Dr Augusto Ramos, publié sous la présidence du Dr J. Tibiriça, le Dr Carlos Botelho étant ministre de l'agriculture ; São Paulo 1907).

Dans ce rapport le Dr Augusto Ramos étudie la culture du café dans les pays hispano-américains. Le résultat de ses observations est le suivant :

Malgré ses deux millions de kilomètres carrés, le Mexique ne possède que fort peu de terres propres à la culture du café. Encore ces terres sont-elles disséminées sur le versant de l'Atlantique et sur celui du Pacifique et d'exploitation difficile par leur situation dans les régions montagneuses. D'autre part, au Mexique, les bras font défaut. Ce pays ne reçoit pas d'émigrants et sa population de 14 millions d'habitants, sur lesquels 81 pour cent sont des métis ou des Indiens purs, n'est rien moins que laborieuse. Les planteurs de café trouvent donc à grand'peine des ouvriers agricoles consentant à travailler sur les terrains trop accidentés où sont situées les plantations. Il s'ensuit que la cueillette coûte au Mexique 30 % plus cher qu'à São Paulo. Si l'on ajoute, que dans les régions où vient le café la saison de la cueillette (d'octobre à mars) est très pluvieuse ce qui oblige les planteurs à se munir, pour le séchage, d'étuves d'un prix fort élevé, on comprendra pourquoi la culture du café au Mexique est peu tentante. D'ailleurs, la plus grande partie de la production représentée par le *café corriente* (café ordinaire) est consommée dans le pays.

Au Guatemala, la culture du café perd également du terrain tous les jours

Nos gouvernants ont frappé le café d'un droit formidable de près de 1 fr. 50 c. par kilo, c'est-à-dire d'un droit bien supérieur au prix d'achat, car le kilo de café coûte à Santos de 95 centimes à 1 franc. Il n'est donc pas extraordinaire que les Français soient privés de ce délicieux breuvage.

pour plusieurs raisons : le système de cueillette adopté exige un personnel trois ou quatre fois plus nombreux qu'à São Paulo et toutes les dépenses des plantations atteignent un chiffre exorbitant de 15 à 20 % plus considérable que celui du Mexique ; la main-d'œuvre fait défaut ; l'arbre à café au Guatémala est plus délicat que partout ailleurs et exige des soins constants. A l'âge de 10 ans il cesse presque de produire. A 14 ans il ne produit plus. Enfin les terres utilisables sont rares. Elles sont d'ailleurs à peu près inaccessibles économiquement.

Toutes ces raisons contribuent forcément à la décadence de la culture du café. Il en est une autre peu négligeable : la corruption administrative. Les planteurs guatémaltèques sont, en effet, livrés pieds et poings liés, aux chefs politiques qui exigent d'eux un tribut. Le planteur qui refuse de payer cette contribution honteuse n'a plus qu'à renoncer à sa plantation car ordre est donné aux ouvriers de ne pas travailler pour lui. C'est ce qu'on appelle là-bas le *mandamiento*. Pour compléter ce triste tableau, n'oublions pas les tremblements de terre et les éruptions volcaniques qui couvrent de sable les plantations, parfois dans un rayon de 150 kilomètres.

Au Salvador le sol est relativement pauvre et la production restreinte. Les terres propres à la culture du café vont diminuant tous les jours. Le cafier est peu résistant. Une plantation perd 10 % de ses arbres au bout de 8 ans et 20 % au bout de 12 ans. Production (500,000 sacs par an environ) en décroissance.

Au Nicaragua (de 80 à 150,000 sacs environ par an) la culture est presque insignifiante et se fait dans les mêmes conditions qu'au Guatémala en ce qui concerne la dépense et l'intrusion administrative. Pas de développement possible. Manque de bras.

Costa-Rica avec ses 300,000 habitants ne saurait entrer en ligne de compte malgré ses méthodes de culture et de triage fort bien comprises.

En Colombie, ni moyens de transport ni bras. La révolution de 1899 à

« Près d'un franc cinquante par kilo! Je vous demande un peu si c'est raisonnable. Ah! s'il s'agissait d'une denrée de luxe, je comprendrais; mais ce n'est pas le cas. L'infusion de café est une boisson qui convient aux pauvres plus qu'aux riches, aux travailleurs plus qu'aux oisifs. Une tasse de bon café le matin, une autre tasse

1902 a coûté la vie à 100,000 hommes et en a laissé 60,000 invalides. D'où des salaires très élevés.

Il existe, toutefois, dans ce pays, de vastes étendues de terrain qui pourraient être affectées à la culture du café. Bien des années passeront avant qu'il soit possible de les utiliser, si on les utilise jamais.

Le Vénézuéla possède, lui aussi, un grand nombre de terrains où le café pourrait être cultivé : mais ils sont complètement dépourvus de moyens de communication et la situation administrative et politique de ce pays, aussi bien que la mentalité d'une population composée surtout de métis, d'indiens, de mulâtres et de nègres réfractaires à tout progrès et abrutis par l'alcool, ne permet pas d'augurer pour le Vénézuéla un avenir brillant. De sorte que la production du café a, là aussi, beaucoup plus de tendances à diminuer qu'à augmenter. Voici comment M. le Dr Augusto Ramos juge la situation de ce pays :

« Les chefs politiques de l'intérieur son^t, la plupart du temps, des hommes sans culture, sachant à peine lire, disposant cependant à leur fantaisie de la population et exerçant la tyrannie la plus répugnante sur les classes élevées de la société.

« Au moindre signe de révolution, réel ou simulé, ils mettent à sac et détruisent la propriété, poursuivent et pillent à tort et à travers. Le Vénézuéla vit en plein esclavage abject et intolérable.

« Personne ne s'y risque dans une entreprise quelconque car on peut craindre à chaque instant d'être dépouillé de ses biens ou de sa liberté.

« Même dans quelques bonnes plantations de café il n'est point d'améliorations possibles, nul n'ayant le courage d'acheter et d'installer des machines.

« Pour le même motif la culture du cacao qui exige, comme celle du café, d'importants capitaux, ne se développe point.

« En règle générale, on n'épargne que ceux qui exercent une industrie ruineuse. En ce qui concerne les établissements productifs, les prétextes ne

après le repas de midi, cela suffit pour fournir à l'ouvrier de l'usine et à l'ouvrier de la terre un surcroît de forces et de courage.

— Le café pourrait donc remplacer l'alcool comme excitant? demanda Albert.

— Vous l'avez dit, mon jeune ami, le café est un excitant aussi puissant que l'alcool; seulement l'alcool tue, tandis que le café est non pas inoffensif seulement, mais excellent pour la santé. On peut, en effet, le considérer comme indirectement alimentaire. C'est notre célèbre agronome, M. de Gasparin, qui a fait cette

manquent pas pour les arracher à leurs légitimes propriétaires que, ceux-ci soient étrangers ou Vénézuéliens.

« La représentation nationale est exclusivement composée de généraux et de colonels désignés par le gouvernement. La presse ne jouit que de deux libertés : insulter et encenser.

« On devine l'influence d'un pareil état de choses sur les classes productrices du pays, principalement sur les producteurs de café, bien que cette denrée soit la source presque unique des recettes de la nation et l'objet exclusif de son activité et de ses espérances. »

Enfin, si nous passons à Porto-Rico, nous constatons que le café y est de plus en plus abandonné pour la canne à sucre ainsi que cela s'est produit à Cuba.

Cette incursion dans les pays hispano-américains montre qu'en ce qui concerne le café, le Brésil n'a aucune concurrence à redouter. Déjà maître du marché mondial, il est appelé à y faire de plus en plus la loi. Qu'un trust du café se constitue, il lui suffira pour imposer ses prix à la consommation de mettre dans son jeu les fazendas brésiliennes. Il pourra négliger tout le reste puisque, ainsi que nous venons de le voir, la production des autres pays ne saurait augmenter.

Même si les terres propres à la culture du café étaient plus nombreux qu'elles ne le sont, la création d'une plantation exige une somme d'argent et de travail considérable et de nature à faire hésiter les plus entreprenants.

constatation. Le café est indirectement alimentaire, dit-il, parce qu'il ménage les combustions, s'oppose à la désassimilation des organes en les empêchant de « se dénourrir ». Aliment antidéperditeur, aliment d'épargne, telle est cette précieuse graine dont nous entravons l'entrée en France et dont nous privons chez nous les travailleurs pour satisfaire à des nécessités budgétaires.

— Mais, dit Pierre, si le café empêche de « se dénourrir », il ne nourrit pas.

— Erreur, dit le père Étienne ; Payen a constaté que le café contient six fois plus de substances solides et trois fois plus de substances azotées (caféine) que le bouillon de viande de bœuf. Il a été établi, d'autre part, que les mineurs belges — en Belgique les cafés sont exempts de droits de douanes — il a été établi, dis-je, que les mineurs belges, qui boivent beaucoup de café, peuvent fournir une somme de travail égale à celle de leurs camarades français, lesquels reçoivent pourtant une alimentation moitié plus riche en principes nutritifs.

« Enfin, à cet éloge mérité du café il faut en ajouter un autre très appréciable : le café agit sur le système cérébral et contribue à rendre les idées plus lucides. Vous savez que les philosophes du XVIII^e siècle en faisaient, pour ce motif, une grande consommation et que l'illustre Barthez a dit : « J'adore le café, surtout parce qu'il me débétise. »

« Je ne dis pas que les Français aient besoin d'être débétisés. Tout de même, ils ne perdraient rien à boire du café au lieu d'absorber, comme ils le font aujourd'hui, des infusions de glands doux, de pois chiches, d'avoine, de fèves, de seigle, de chicorée et même de terre glaise...

— Comment, de terre glaise? demandai-je.

— Parfaitement, mon bon ami, on fabrique en France des grains de café avec de la terre glaise que l'on fait macérer dans du marc. Ne trouvez-vous pas cela charmant?

— Donc, à votre avis, dis-je, on devrait laisser entrer en France le café en franchise?

— Ce serait là, évidemment, une excellente mesure, dit le père Étienne, parce que l'augmentation de la consommation du café diminuerait d'autant la consommation de l'alcool. Mais ne demandons pas l'impossible. La France a besoin de beaucoup d'argent non pour entretenir des fonctionnaires, ainsi qu'on le prétend, mais pour assurer le bon fonctionnement des divers services publics et surtout pour se maintenir en état de défense puisque, dans notre vieille Europe, le banditisme international est toujours admis. Or, les droits sur le café fournissent au trésor la jolie somme de trente millions par an -- ce qui n'est pas à dédaigner.

« Seulement, sans supprimer complètement les droits,

on pourrait les diminuer dans une très large mesure. Non seulement l'État n'y perdrat rien, mais il y gagnerait, et je suis certain qu'au lieu d'encaisser trente millions par an il en encaisserait quarante ou cinquante.

— Il me semble qu'il y a là une contradiction? fis-je,

— Nullement. Ainsi que nous le constatons tout à l'heure, si on consomme relativement peu de café en France c'est parce que cette boisson est, par son prix élevé, presque interdite aux petites bourses. Que le café coûte moins cher et on en verra la consommation augmenter dans des proportions considérables. Il en serait du café comme du sucre. Vous savez qu'on en mange beaucoup plus chez nous depuis que la suppression des primes à l'exportation en a fait baisser le prix.

« Il faut ajouter, enfin, qu'une importante réduction des droits de douanes sur les cafés en France, aurait pour conséquence de faire réduire les droits qui frappent certains de nos produits à leur entrée au Brésil. Et cela aussi nous serait fort utile.

Le lendemain, ainsi qu'il avait été convenu, le père Étienne me conduisit au ministère de l'agriculture.

VII

Au Ministère de l'Agriculture. — Billets d'Aller et Retour.

J'avais mis mes vêtements du dimanche et j'étais un

peu ému à l'idée de me trouver dans un cabinet de ministre. Nous autres, paysans, nous n'avons guère l'habitude de fréquenter ces endroits-là.

J'entrai d'abord dans une vaste antichambre sur les murs de laquelle des affiches manuscrites avaient été placardées. On y lisait que le ministre tenait à la disposition des agriculteurs un certain nombre de semences dont suivait l'énumération. Après avoir gravi un escalier, nous nous trouvâmes dans une vaste et luxueuse salle d'attente. Les murs en étaient ornés des portraits de tous les hommes qui s'étaient succédé au ministère de l'Agriculture de São Paulo depuis la proclamation de la République brésilienne. Au fond de la salle des employés écrivaient.

Le père Étienne s'adressa à l'un d'eux en le priant de nous annoncer, ce qui fut fait aussitôt, et, cinq minutes plus tard, nous étions introduits auprès du ministre.

Celui-ci fit preuve à mon égard d'une extrême bienveillance et eut l'air de me considérer comme son égal. J'ai d'ailleurs constaté que la plupart des Brésiliens procèdent de la même manière quelque modeste que soit la situation des gens avec lesquels ils traitent. Je ne sais pas de pays où il y ait moins de morgue et de sot orgueil.

— Père Étienne, dit le ministre, après nous avoir fait

asseoir à côté de lui dans de moelleux fauteuils, je vais faire à votre ami une proposition.

Et, s'adressant à moi :

— Vous avez, m'avez-vous dit, l'intention et les moyens de vous établir dans une des colonies du Gouvernement?

— J'ai cette intention, Monsieur le Ministre.

— Mais, que savez-vous de la terre brésilienne? Rien ou pas grand'chose, n'est-ce pas? Vous êtes venu chez nous un peu au hasard, comme bien d'autres.

— Excusez-moi, Monsieur le Ministre, il y a ici deux familles de mon village et c'est par elles que j'ai eu sur São Paulo quelques renseignements.

— Quoi qu'il en soit, vous ne savez pas et vous ne pouvez pas savoir si le pays vous convient. Eh! bien, je désire que vous soyez fixé sur ce point avant de prendre une détermination définitive. Je vais vous faire donner des billets de chemin de fer pour vous et votre famille. Vous ferez un petit voyage dans l'intérieur de l'État. Vous visiterez des établissements agricoles, nos écoles d'agriculture et nos fermes modèles, vous irez aussi voir de près quelques colonies et, au retour, si vos intentions ne se sont pas modifiées, vous vous entendrez avec mes bureaux pour l'acquisition d'un lot.

Je remerciai le ministre avec effusion.

— Oh! dit-il, ne croyez pas que je vous accorde une

faveur exceptionnelle. Ce que je fais pour vous aujourd'hui, je l'ai fait, il y a quelques mois, pour une centaine de familles russes. C'est seulement après leur avoir fourni les moyens de parcourir l'État et de l'étudier que je les ai installées dans une colonie agricole créée pour elles. Elles s'y trouvent en ce moment ; j'espère qu'elles y prospéreront.

Sur l'ordre du ministre des billets de circulation me furent délivrés sur les chemins de fer, et je quittai le ministère enchanté de ma visite, ainsi qu'on peut le penser.

— Eh ! bien, fit le père Étienne, en me frappant amicalement sur l'épaule, que pensez-vous des Brésiliens ?

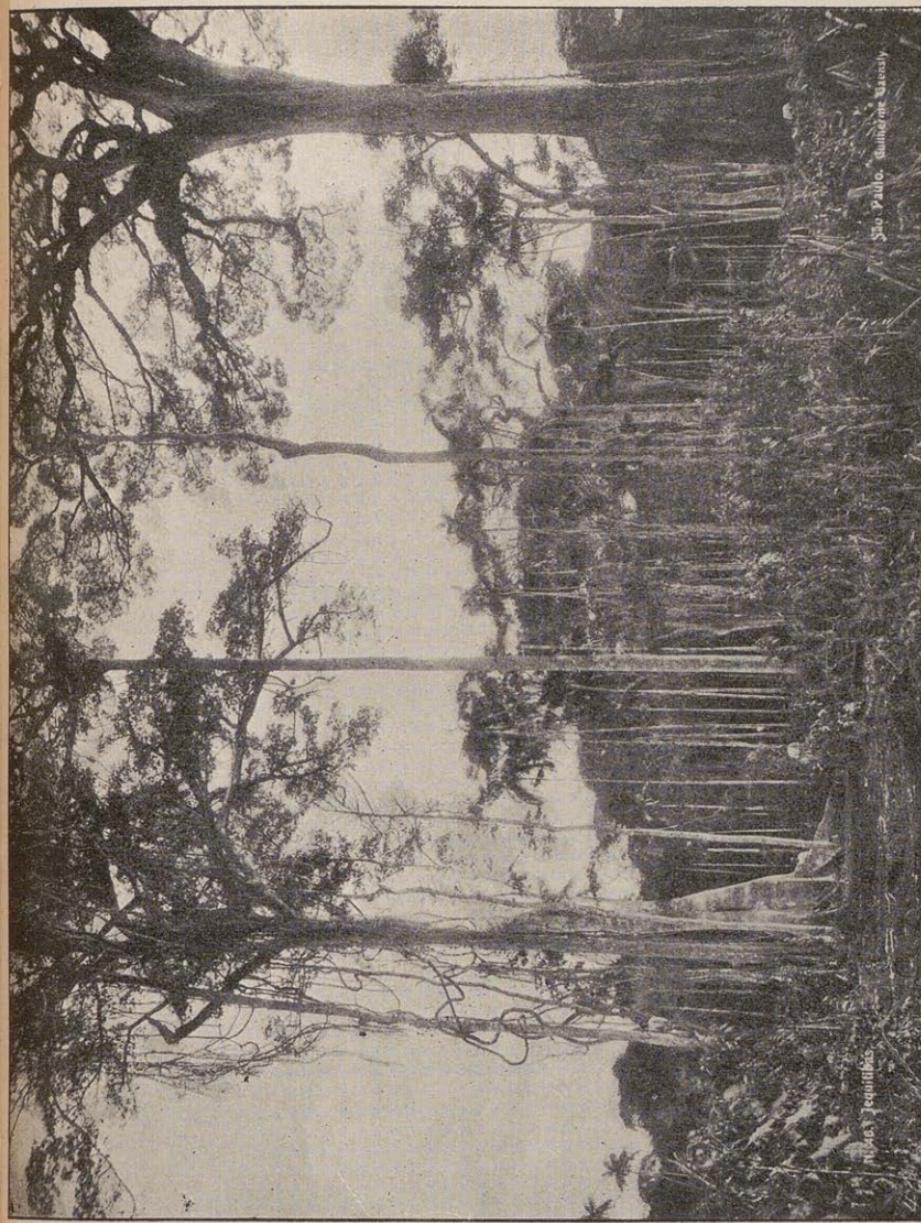
— Je n'en reviens pas, répondis-je, et ce qui m'étonne, c'est qu'avec de pareils procédés, ils n'attirent pas chez eux toute l'émigration européenne, car je suppose que les choses ne se passent pas ainsi dans toutes les républiques de l'Amérique du Sud ?

— Je ne saurais vous renseigner exactement sur ce point pour l'excellente raison que je ne connais bien que le Brésil et un peu la République Argentine. Encore ai-je visité ce dernier pays il y a bientôt vingt ans, c'est-à-dire deux ans après mon arrivée ici. Il est fort probable qu'il a changé depuis. A cette époque l'Argentine faisait un effort formidable pour attirer les émigrants, et elle y réussissait. Mais comme elle n'était pas suffi-

Les forêts qui s'étendent à perte de vue... (Page 91.)

São Paulo. State Forest Reserve

Nature's Jewels



samment préparée pour les recevoir il y eut quelques mécomptes.

Tout en causant, nous étions arrivés devant la porte de l'Hôtellerie des Immigrants.

— Le train pour Piracicaba, qui est la ville où vous devez vous rendre tout d'abord, part à 5 heures 30, dit le père Etienne en me quittant. Je serai à la gare, car j'ai l'intention de vous accompagner.

VIII

En voyage. — Chemineaux Brésiliens. — Les fruits.

La canne à sucre. — Une plantation.

Le train nous emporte à toute vapeur à travers monts et vallées.

Nous entrevoyons au passage de gracieuses localités accrochées au flanc des collines, des forêts qui étendent à perte de vue, sur la campagne, leur épais manteau de verdure, de clairs ruisseaux scintillant sous l'ardent soleil, puis, de temps à autre, à l'orée des bois, de modestes constructions qui nous rappellent les *baraqueuses* de notre Languedoc. Des cultivateurs avides d'indépendance absolue se sont installés là avec ou sans l'autorisation du propriétaire. Ils y cultivent et y récoltent le strict nécessaire pour assurer leur existence.

Quand la terre, toujours sollicitée, se lasse de produire, ils transportent leur établissement plus loin. Ce sont les chemineaux brésiliens; mais plus heureux que les nôtres, ils trouvent toujours un coin de terrain où planter leur tente.

On m'a cité le fait suivant : Un de ces chemineaux était installé à la lisière d'une forêt. Il y coupait les arbres et les débitait en bûches qu'il vendait ensuite, savez-vous à qui ? Tout simplement au propriétaire de la forêt. Celui-ci savait fort bien qu'il achetait son propre bois. Il en riait et payait.

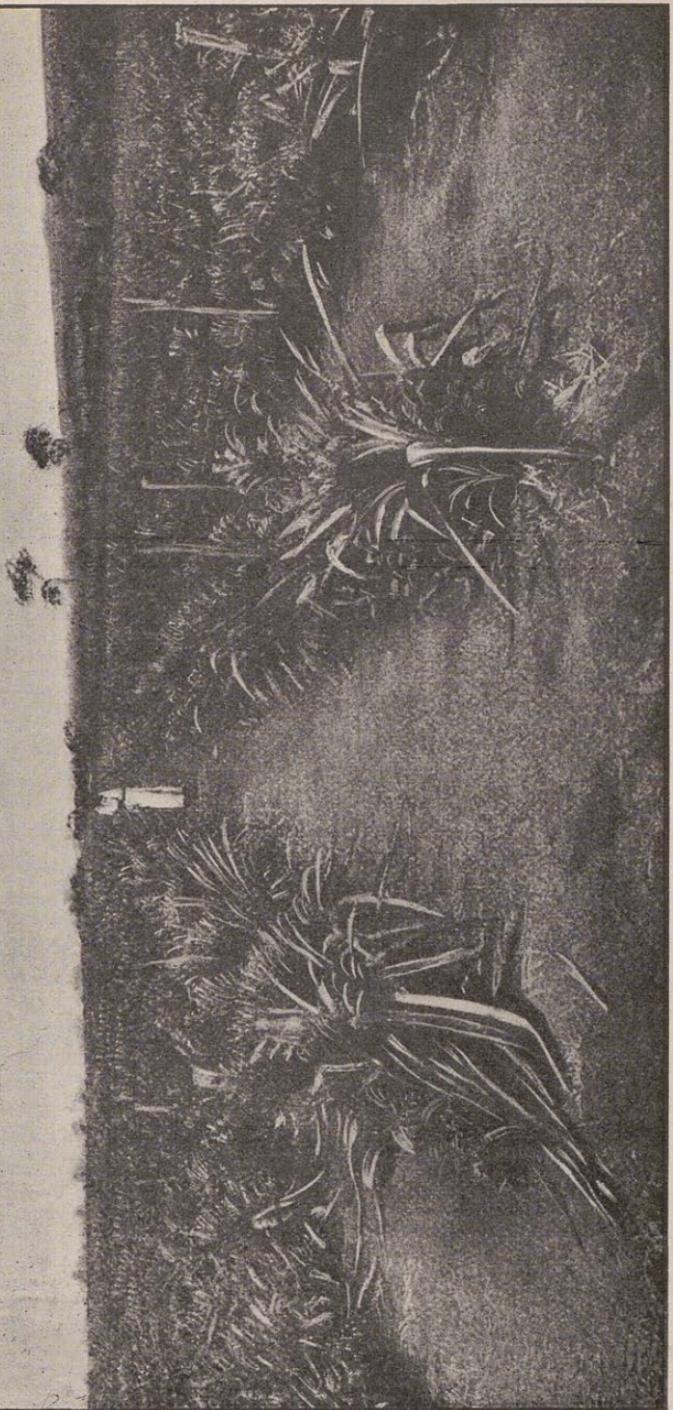
Ne faut-il pas que tout le monde vive en travaillant ?

A une station qui porte le nom de Jundiahy, le père Étienne fit emplette d'un panier de fruits.

— Des poires et des prunes, dit Pierre.

— Non, mon ami, des abacas et des jaboticabas. L'abaca a, en effet, la forme d'une poire. On le partage en deux, on en enlève le noyau et on détache, au moyen d'une petite cuiller, la pulpe de l'écorce. Certains le saupoudrent de sucre, d'autres le transforment en sorbet par l'addition de quelques gouttes de *pinga* (eau-de-vie de canne à sucre), de vin de madère ou de Porto. C'est un fruit excellent. Le jaboticaba que vous avez pris pour une prune a, ainsi que vous le voyez, une peau dure et âpre ; mais sa pulpe glacée et un peu acide est savoureuse. Ce fruit offre la singulière particularité de

Sans parler du délicieux abacaxi (*Ananas*)... (Page 35.)



pousser sur le tronc de l'arbre qui le produit. Nous possérons ici tous les fruits de France et bien d'autres, sans parler de l'orange, supérieure à la Valence, du limon, de la banane, de la manga et du délicieux abacaxi (1) dont l'exportation est appelée à prendre un développement considérable.

— Et le raisin? demandai-je.

— Oui, c'est la grosse question pour vous. Le raisin, la vigne! Mais, en vérité, avez-vous donc tant à vous louer dans votre Midi, dans notre Midi, de vous être exclusivement consacrés à cette culture?... La vigne croît ici comme tout le reste et, particulièrement, dans certaines régions telles que celles de San Bernardo, Cannas, Ribeirão-Preto, Cascalho, Santa Anna, São Gaetano. Je vous apprendrai même qu'elle donne son fruit au bout de la première année et que ce fruit est excellent. Seulement, la question de savoir quels sont les plants les plus appropriés au pays est encore à l'étude. Un agronome distingué (2) a eu l'idée de planter, à São Paulo, une vigne chinoise qu'on vendange en hiver, c'est-à-dire pendant la saison sèche. Il a obtenu, paraît-il, de bons résultats. Je crois, néanmoins, qu'il reste beaucoup à faire sur le terrain viticole; nos compatriotes, viticulteurs et viniculteurs expérimentés,

(1) Ananas du Brésil.

(2) Le Dr Barreto.

pourraient rendre aux Paulistes de réels services.

Quoi qu'il en soit, s'il vous plaît quand vous serez installé sur votre concession, de faire du vin, rien ne vous en empêchera, puisque d'autres en font.

Nous traversions à ce moment des champs couverts de grands roseaux dont le vert clair tranchait sur l'émeraude des bois voisins.

— C'est la canne à sucre, nous dit le père Étienne. Il n'est point de terre qui se prête mieux que la terre brésilienne à la culture de cette précieuse plante. Je me suis laissé dire que dans certains pays, au Pérou, par exemple, la canne exigeait un travail assez considérable. A São Paulo, on peut se contenter presque de la laisser croître.

C'est une culture très rémunératrice. Un travailleur peut, sans trop de peine, entretenir deux hectares plantés en canne et donnant en moyenne 200.000 kilos, ce qui représente un bénéfice de près de 4.000 francs. Il convient de noter, en outre, que les intervalles laissés entre chaque pied de canne à sucre sont, la plupart du temps, utilisés pour la plantation de légumes.

La culture de la canne a naturellement provoqué, à São Paulo, la création de nombreuses raffineries. La plus importante, fondée par un de nos compatriotes, M. Henry Raffard, est exploitée actuellement par une Société anonyme qui a son siège à Paris. Elle produit par an près de



La vigne croît ici comme tout le reste... (Page 95.)

50.000 sacs de sucre et environ 200.000 litres d'eau-de-vie et ses quinze machines lui permettraient de produire beaucoup plus. Une usine électrique lui fournit la force et la lumière et éclaire également la localité qui s'est constituée tout autour de la raffinerie et qui est habitée par le personnel. On a donné à ce village le nom de son fondateur : Villa Raffard.

La raffinerie possède une ligne ferrée de 13 kilomètres, trois locomotives et quatre-vingt-cinq wagons. Quatre fazendas, qui sont sa propriété, lui fournissent une moyenne annuelle de 20.000 tonnes de canne.

Les ouvriers et les employés, au nombre de 2.000, sont logés dans trois cents maisons très confortables. Enfin, la villa Raffard possède une école et une pharmacie, dont la Compagnie fait les frais.

— N'est-ce pas avec l'eau-de-vie de canne à sucre qu'on prépare le rhum ? demanda Pierre.

— Le rhum provient de la mélasse fermentée, du jus et de l'écume de rebut laissés par la fabrication du sucre et des lies de distillation précédentes. L'huile volatile particulière, qui donne au rhum son arôme, est le produit de la première partie de l'opération. Je ne sache pas qu'on ait encore songé, à São Paulo, à fabriquer du rhum, mais il est certain que ce serait là une industrie à créer, car la matière première abonde. Il suffirait pour cela de faire venir des Antilles des ouvriers expérimentés.

Pendant que le père Étienne parlait, je contemplais le paysage que nous traversons et qui étalait sous le ciel sa merveilleuse fécondité.

Nous étions en août, c'est-à-dire au cœur de l'hiver dans l'hémisphère sud. L'air était d'une tiédeur très douce, — une tiédeur de fin de printemps. — La campagne baignait dans la lumière. Il n'y avait pas un nuage au ciel.

Et je songeais, pendant que le train poursuivait sa course, à la surprise, à l'enchantement sans pareils qu'éprouveraient des laboureurs de chez nous si, après les avoir endormis là-bas, dans nos brumes et sur notre terre lasse et ne livrant rien sans de grands efforts, on les réveillait subitement au milieu de ces champs opulents mais incultes, ne demandant qu'un peu de travail pour produire abondamment et sous ce ciel ruisselant de soleil.

Et combien surtout serait formidable leur surprise quand on leur dirait :

— Ces champs sont à vous si vous voulez bien les cultiver avec ces outils et ces animaux que nous vous offrons. Ces champs sont à vous et aussi cette maison que nous allons construire sera vôtre au bout de quelques années...

Le père Étienne m'arracha à ma rêverie pour me montrer une plantation de café. C'était la première que je

C'est la canne à sucre, dit le père Étienne... (Page 96.)



voyais depuis mon arrivée. Le train étant près d'une station avait ralenti son allure. Nous eûmes ainsi la possibilité de distinguer assez bien les cafiers et les habitations du propriétaire et des ouvriers.

L'arbre à café atteint à peu près la hauteur de nos oliviers, mais il est beaucoup plus vert et plus chargé de feuilles. On le plante en ligne droite comme la vigne. La plantation que nous avions sous les yeux s'étendait à perte de vue dans la plaine et sur les collines. De la fenêtre du compartiment nous apercevions distinctement des hommes, des femmes et des enfants qui travaillaient dans les allées.

— Ils arrachent les herbes, nous dit le père Etienne, car il faut que le sol sur lequel le cafier est planté soit aussi net que le parquet d'un salon. L'herbe, d'ailleurs, est ici l'ennemie du cultivateur. Si l'on n'y prenait garde, elle aurait tôt fait de tout envahir, tant la terre est prompte à produire. Ces ramasseurs d'herbes que vous voyez là font aussi la cueillette.

« Ils sont très bien payés et rien ne les empêche de réaliser des économies, car leurs dépenses sont à peu près nulles. C'est ainsi qu'une famille composée du père, de la mère et de deux enfants de plus de dix ans, peut économiser 3.000 francs par an.

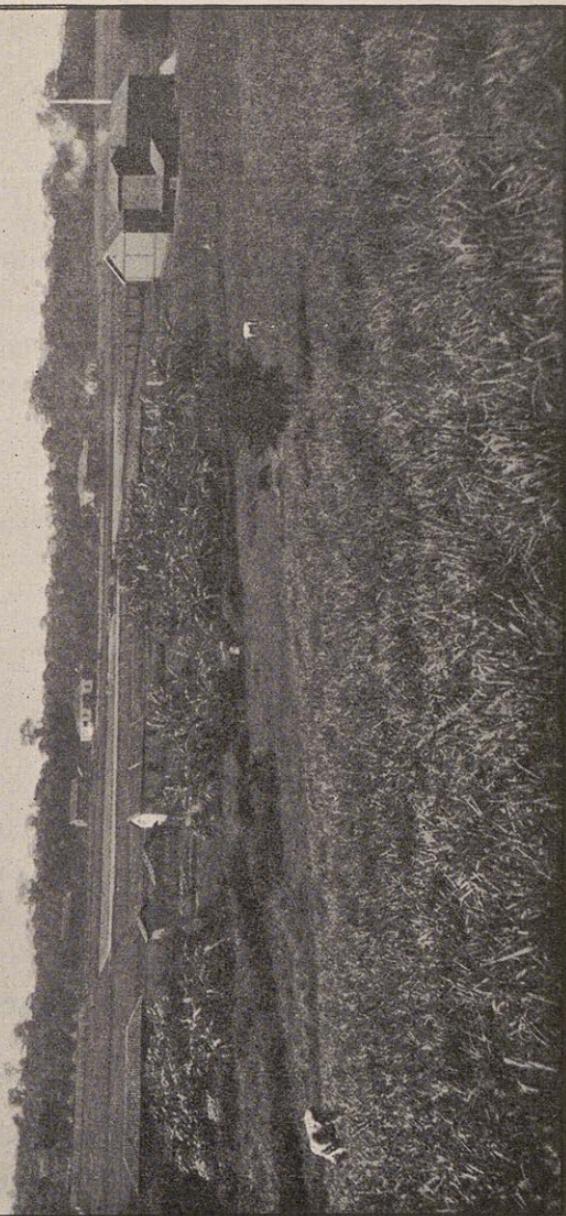
« Ce sont les Italiens généralement qui s'emploient dans les fazendas et vous reconnaîtrez qu'ils n'y perdent

pas leur temps quand vous saurez qu'ils envoient chaque année en Italie près de 40 millions de lires représentant une faible partie des sommes qu'ils ont réussi à mettre de côté.

— Dans ces conditions, dis-je, il serait peut-être plus avantageux de travailler dans une fazenda, pour le compte d'autrui, que dans une colonie pour son propre compte.

— C'est là une affaire de tempérament, répondit le père Étienne. Nous sommes, nous autres Français, amoureux de la propriété terrière. D'autre part, quand on a travaillé dans une fazenda pendant quinze ans, on peut être en possession d'une cinquantaine de mille francs ; mais je ne sais pas si cela est aussi appréciable qu'une ferme bien cultivée de cinquante hectares. La valeur de l'argent, mon cher ami, diminue de plus en plus et on peut dire que le jour n'est pas éloigné où on ne trouvera plus, surtout en Europe, à faire rapporter à ses capitaux deux ou même un et demi pour cent. La valeur de la terre, au contraire, surtout dans les pays neufs, augmente sans cesse, et les agriculteurs qui s'installent ici comme vous allez le faire, et qui profitent du moment actuel, peuvent avoir l'assurance de préparer la fortune de leurs enfants. En ce qui me concerne, si j'avais été en famille, je n'aurais pas hésité : c'est dans une colonie que je serais allé, et aujourd'hui je serais riche.

Je contemplais le paysage que nous traversions... (Page 100.)



IX

Comment on constitue une plantation. — La cueillette du café.
Les travaux dans les fazendas.

— Monsieur Étienne, dit Pierre, pendant que le train poursuivait sa marche, comment cueille-t-on le café et comment le prépare-t-on ?

— Mon jeune ami, j'ai précisément sur moi un travail imprimé qui vous renseignera. Si vous voulez, nous allons le lire ensemble. Cela nous fera patienter en attendant Piracicaba où nous n'arriverons que ce soir.

Et notre aimable guide, ayant tiré un volume de sa poche, nous lut ce qui suit :

« On choisit dans la forêt (1) un bon terrain et on considère comme un bon terrain celui où poussent certaines essences. L'aire à café, une fois choisie, on la fait *roçar* (arracher les mauvaises herbes, les broussailles, les lianes). Ce nettoyage accompli, on fait *derrubar*, c'est-à-dire procéder à l'arrachage des arbres. Ces deux opérations terminées, les travailleurs mettent le feu aux troncs qui restent à terre et qu'on ne se donne pas la peine d'arracher. Le terrain est purifié, voici le moment de songer à la plantation. On divise l'aire en carrés ou

(1) M. F. J. da Santa Anna Nery : *Aux États-Unis du Brésil*.

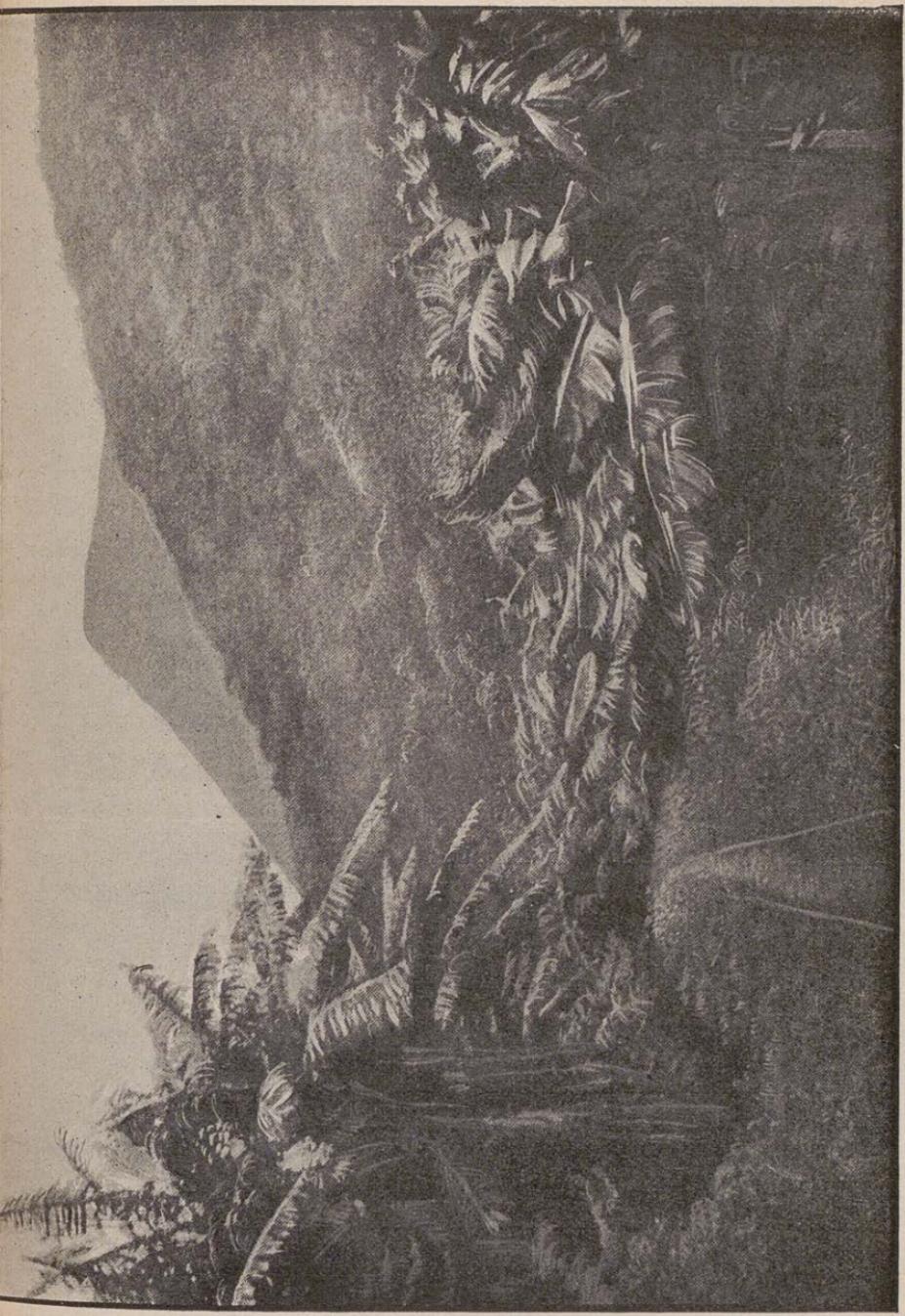
quadros, et on y trace en même temps les chemins nécessaires pour le transport du café à la fazenda au moyen de charrettes. Les *mudas* ou plants de deux à quatre ans, sont prises à la pépinière, dégagées de leur terre, placées dans des baquets de bois et transportées sur le terrain. On fait aussi quelquefois des semis, mais plus rarement. Les boutures sont déposées dans des trous assez profonds, préparés plusieurs mois d'avance. L'opération se fait en septembre, octobre et novembre, mais quelquefois aussi en janvier et février. On peut même, moyennant certaines précautions, planter toute l'année.

Quand la plantation est en plein rapport, il faut sans cesse l'entretenir par *la capina* et *la carpa*: L'arrachage des herbes et le nettoyage.

On *capine* au moyen d'une petite faux à main et d'une serpe, on fait la *carpa* à l'aide d'une bêche.

Entre les cafériers, on cultive, jusqu'à ce qu'ils aient atteint l'âge de cinq ans, du maïs, du manioc, des haricots et, parfois, de la canne à sucre. Ces cultures intermédiaires ont un double avantage: d'abord elles rapportent quelque chose et permettent d'attendre, sans trop de perte, que le *cafezal* soit constitué; ensuite ces plantes protègent les cafériers contre les intempéries des saisons.

A cinq ans on a ordinairement une première récolte, peu abondante. C'est à sept ans que le *cafezal* se trouve tout à fait établi.



Au milieu de ces champs opulents... (Page 100.)

Le cafier adulte atteint de huit à seize palmos (0,22) de hauteur. Il donne un rendement rémunérateur jusqu'à trente ou trente-cinq ans. Il va exceptionnellement jusqu'à soixante ans, selon les terrains, et il ira jusqu'à cent ans lorsqu'il sera mieux soigné. C'est du moins l'opinion des hommes compétents.

La cueillette commence le plus souvent au mois de mai, après le grand nettoyage de la plantation. Elle se poursuit parfois jusqu'en Septembre. Le café fleurit deux ou trois fois par an, de sorte qu'à l'époque de la récolte, les fruits du cafier n'ont pas atteint tous le même degré de maturité: il se trouve des fruits secs, des fruits entièrement mûrs, des fruits à demi-mûrs et d'autres encore verts.

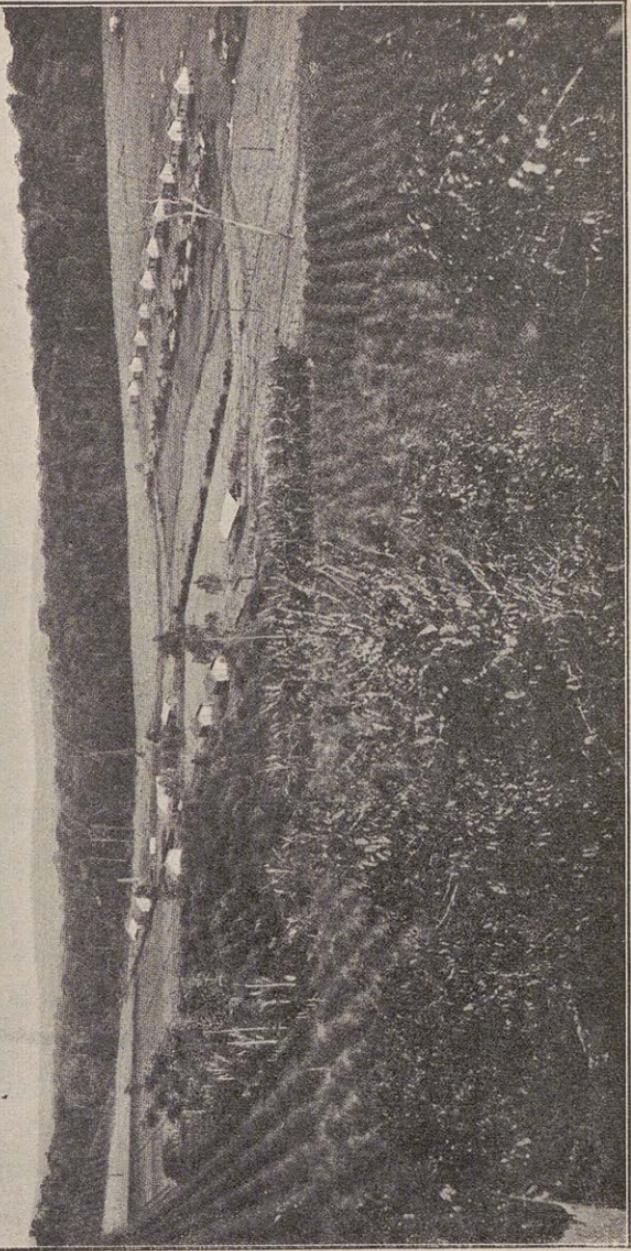
Or, à cause des nécessités qu'imposent mille circonstances et, en particulier, à cause du manque de bras, tous ces fruits sont cueillis en une seule fois, pêle-mêle.

Cette récolte générale se fait la plupart du temps de la manière suivante : Les travailleurs vont au cafezal, tirent à eux, avec un bâton à croc, les branches de l'arbre, en commençant par les plus hautes. Ils les effeuillent à la main, de bas en haut. Cela s'appelle *dericar*. Les fruits tombent à terre. Quand ils ont ainsi tout effeuillé, ils rassemblent tout ce qui est tombé, le nettoient au moyen d'un tamis rond en fil de fer et le jettent dans un panier qui est ensuite vidé dans une charrette.

La charrette va verser son contenu dans un réservoir où l'on agite le tout au moyen de râteaux sans dents. Les parties lourdes — pierres, graviers, baies rouges et vertes — tombent au fond ; ce qui est léger — feuilles, tiges, baies desséchées, fruits sans fèves — flotte au contraire à la surface. L'eau monte alors dans le réservoir et tout ce qui surnage s'écoule avec l'eau dans une large rigole plâtrée. La terre adhérente aux fèves se précipite au fond de cette rigole. On retire les feuilles et les tiges flottantes. Quant à la baie sèche, elle est poussée par l'eau à travers une conduite en levis ou en pierre jusqu'au *terreiro* ou terrasse-séchoir. Là, pour se débarrasser de l'eau, un treillis en fer de forme pyramidale est établi à l'endroit où l'on arrête le café. Les ouvertures du treillis n'ont que trois millimètres, l'eau s'écoule donc sans s'arrêter et dépose le café autour de la pyramide qui lui fait obstacle, — à lui seulement.

Revenons au café *rouge* et *vert* resté au fond du réservoir. Il est amené, par une rigole cimentée et en pente descendant en courbes ou en degrés, vers un baquet inférieur, dont le fond est grillagé et permet à l'eau et au sable de s'écouler. Dès que le café se trouve amoncelé dans ce baquet, on ferme la conduite supérieure, qu'on nettoie en enlevant la terre et le sable qui s'y étaient déposés. On rouvre l'écluse et l'eau entraîne alors le café dans un autre baquet plus petit d'un mètre dix centi-

Le père Étienne me montra une plantation de café... (Page 100.)



mètres de profondeur environ.

La rigole qui conduit le café du premier baquet au deuxième est plus basse que la précédente. Les pierres restent dans le baquet et le café, plus léger, est charrié par l'eau, soit vers les *terreiros*, soit vers les décorticateurs ou *despolpadores*. Vous voyez que les planteurs procèdent à peu près comme les laveurs d'or des plâchers.

Les *terreiros* sont de grands carrés oblongs ayant de quatre cents à dix-huit cents mètres de superficie. Chaque fazenda en possède quatre, six, huit, jusqu'à seize. Souvent ils sont cimentés ou carrelés.

On a laissé le café sur les terrasses pendant plusieurs jours exposé à la pluie ou au soleil. Quand le fruit a pris une nuance brune, on l'étale sur les bords inoccupés de la terrasse et on le retourne avec un racloir à long manche (*rodo* ou *meridor*).

Quand le café est à demi-sec, on l'entasse le soir et on le couvre pour le préserver de l'humidité de la nuit. Lorsqu'il est presque entièrement séché, on ne le répand plus, on le retourne seulement en tas sur place. On reconnaît qu'il est sec quand on peut entendre sonner la fève en secouant la baie desséchée, ou quand, en mordant la fève, celle-ci craque au lieu de se fendre.

L'asséchement est une opération importante, car c'est d'elle que dépendent la nuance et la qualité du café.

Le café sec est empilé à la main dans des paniers qu'on transporte aux magasins de la fazenda.

La première phase de la préparation est accomplie, la deuxième va commencer.

— Je ne me doutais pas, dit Albert, que la préparation du café était si compliquée, et je ne suis plus surpris qu'il coûte relativement cher.

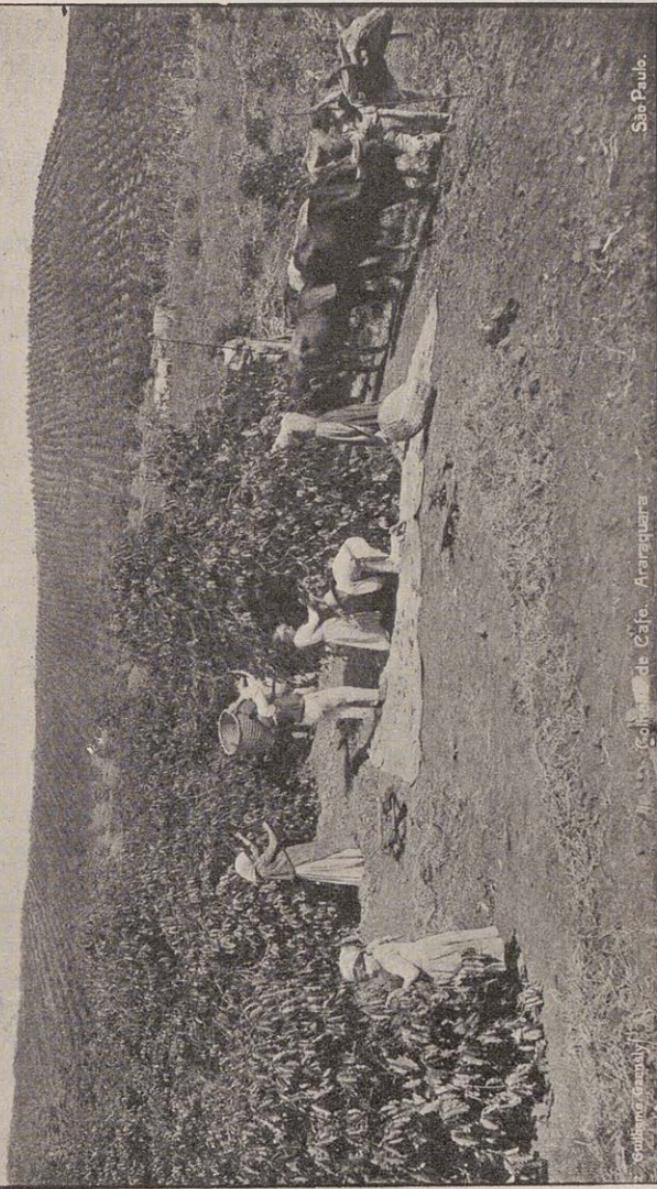
— Mon cher Albert, dit le père Etienne, votre ignorance était fort excusable et je suis sûr qu'elle est partagée par la plupart de nos compatriotes. Mais reprenons : Nous en étions à la deuxième opération.

Le café, une fois séché, est transporté à la section des machines à l'*engenho*. On l'y verse dans un grand baquet, puis on le monte, au moyen d'un élévateur jusqu'à un autre baquet en entonnoir situé à l'étage supérieur. De là, il tombe dans le premier ventilateur, appelé « ventilateur sale ». Comme le courant d'air de la machine souffle de bas en haut, le café qui est lourd descend lentement ; la poussière et les fèves chiches, plus légères, sont lancées en haut et emportées ailleurs. Le café arrive ainsi sur un tamis double, mais il est encore mêlé de cailloux et de graviers. Le tamis double va les séparer : en effet, le tamis d'en haut, ayant des trous d'un diamètre plus grand et étant incliné en arrière, laisse passer les fèves, les cailloux et le sable, et arrête les grosses pierres et les tiges; le tamis d'en bas ayant un

São Paulo.

Colheita de café. Araçatuba

Editorial da Companhia



La plantation s'étendait à perte de vue... (Page 103.)

diamètre beaucoup plus petit et étant incliné en avant, reçoit les fèves et laisse passer le sable et les grains de quartz restants. Le café tombe devant la machine, dans un baquet, d'où il est ramené par l'élévateur au premier étage. Là le décorticateur (*descascas dor*) le débarrasse de la première pelure ou *casca* au moyen de deux rouets en pierre ou en fer, dont l'un est fixe et l'autre mobile autour d'un axe horizontal. Cet axe est muni d'un côté d'une vis, de l'autre d'un écrou, qui fait approcher ou éloigner le rouet mobile de l'autre rouet. Les deux rouets sont entourés d'un tambour rond en bois ou en fer. Le café entre par une ouverture pratiquée au milieu du rouet fixe.

Une fois débarrassé de sa pelure extérieure, le café tombe dans un nouveau baquet en entonnoir, d'où il retombe lentement dans un second ventilateur composé d'un certain nombre de plaques qui, en tournant, provoquent un courant d'air vertical de bas en haut. Le café descend doucement dans un appareil carré en bois d'un mètre vingt-cinq centimètres de longueur et traverse le courant d'air opposé. Là s'opère la sélection. En effet le café *escolha*, la qualité la plus ordinaire — qui est le plus léger, est porté vers un baquet supérieur, d'où la poussière et les pelures sont rejetées à travers un trou de la muraille; les fèves tombent dans un second baquet carré par une pente, un autre courant les y par-

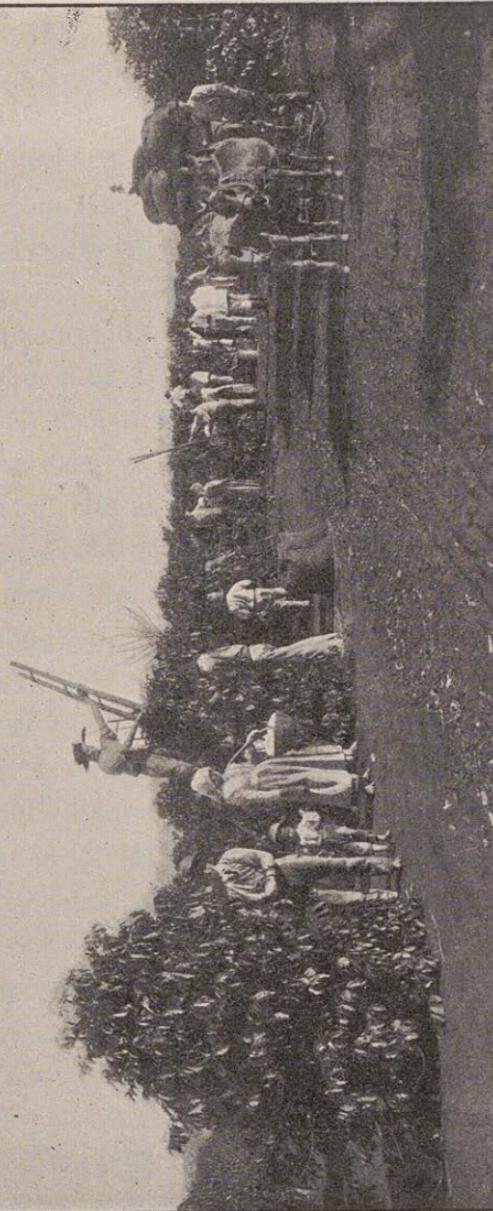
tage en *escolha* lourde et en *escolha* légère. Quant au café d'un poids suffisant pour descendre dans le premier tuyau carré, il est reçu dans un autre baquet d'où il est ramené pour la troisième fois par un élévateur au premier étage, dans la machine à décortiquer proprement dite. Cette machine fait de cent à cent vingt tours à la minute, et elle peut décortiquer de sept mille trois cents à huit mille huit cents kilos de café par jour.

Sous ce décorticateur il y a un troisième ventilateur par où le café doit passer avant d'être assorti. L'assortiment se fait aussi au moyen d'une machine. Voici comment : En sortant du troisième ventilateur, le café tombe dans un baquet, d'où un élévateur l'amène dans une machine à trier (*separador*) ; cette machine possède trois séries de trous de différentes formes et de grandeur différente. Par les uns passe le café plat à fèves petites ou grandes, par l'autre le café rond dit *moka*.

Ce triage mécanique une fois opéré, le café est livré aux femmes pour un nouveau triage. Après ce triage à la main, le café est bruni mécaniquement puis ensaché.

Ainsi tout se fait à la machine et le café est pilé, décortiqué, assorti, bruni, ensaché et pesé mécaniquement.

Et voilà, conclut le père Étienne, les diverses préparations par lesquelles passe la précieuse fève avant d'aller se marier, hélas ! avec l'immonde chicorée dans les filtres des ménagères françaises.



Ils font aussi la cueillette. (Page 103.)

X

A Piracicaba. — Le Salto. — École Luiz de Queiroz
Le rapport de l'hectare au Brésil.

Quand un étranger arrive à Piracicaba, on lui montre tout d'abord la cataracte, le *salto*, situé à quelques centaines de mètres à peine du centre de la ville.

Le rio qui rappelle, comme d'ailleurs la plupart des cours d'eau de São Paulo, nos gaves pyrénéens, après avoir coulé à pleins bords entre des rives abondamment boisées, se précipite ici sur d'énormes rochers disposés en gradins.

Pour bien jouir du coup d'œil, nous avons, sur les indications du père Étienne, traversé un pont construit en amont de la chute et suivi, sur la rive droite, une longue et fraîche avenue de bambous dont les cimes à 7 ou 8 mètres de hauteur, forment voûte et cachent le ciel. Nous nous sommes placés ensuite au pied du gigantesque escalier sur lequel les eaux se précipitent en grondant. Le spectacle est très impressionnant et ne s'efface plus de la mémoire.

Mais ce n'est ni pour voir le salto quelque intéressant qu'il soit, ni pour visiter les usines auxquelles il fournit la force motrice, telles que la filature de M. Rodolpho

Miranda, « la grande scierie centrale » et la « Officina mechanica à vapor », que nous sommes venus à Piracicaba. Ce qui nous intéresse surtout, c'est l'école pratique d'agriculture Luiz de Queiroz, établie à proximité de ce chef-lieu.

Cette école que nous avons visitée en détail comprend une ferme modèle pourvue d'un poste zootechnique, d'un dépôt de machines, d'un champ d'expériences.

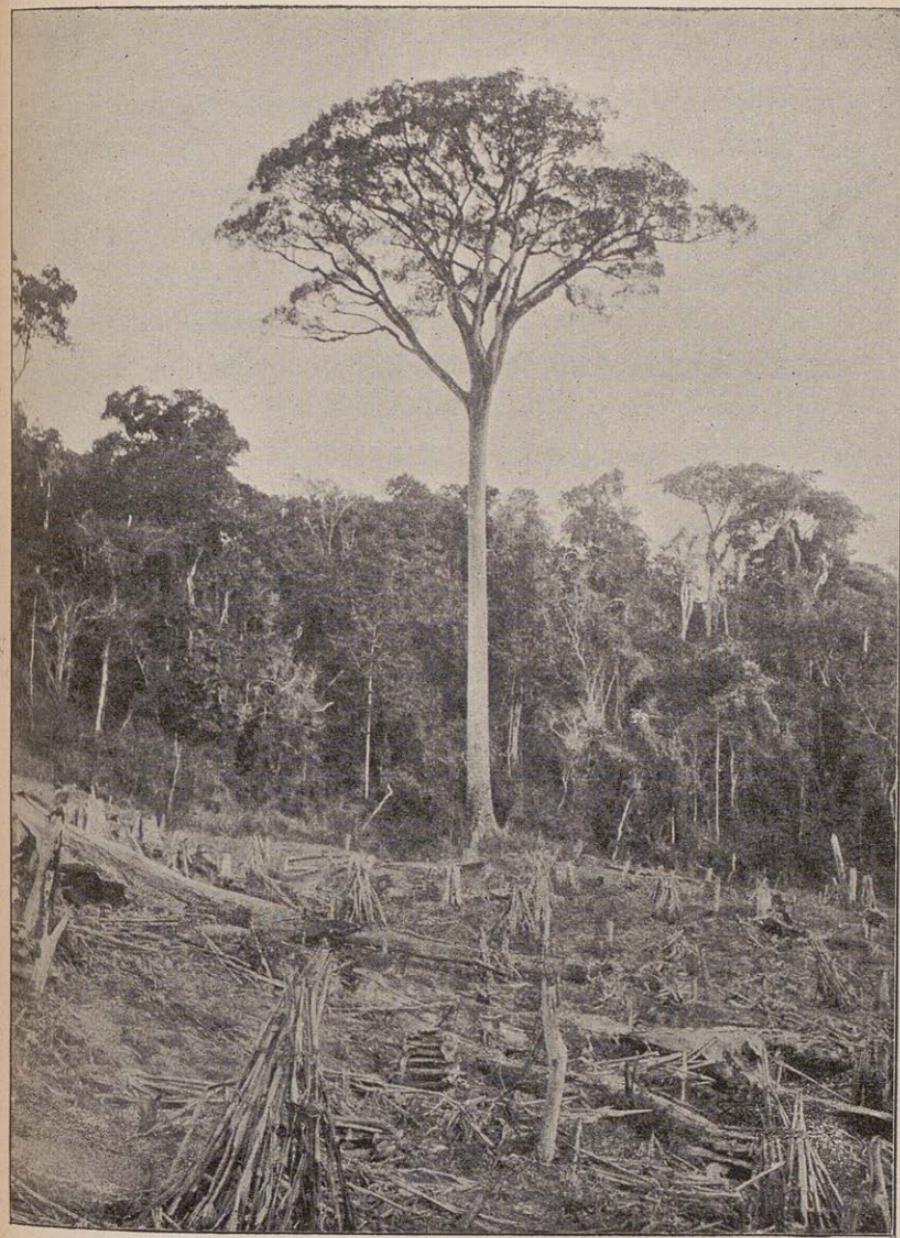
Les principales cultures du pays s'y trouvent représentées.

Un jardin potager et fruitier, placé sous la direction d'un vieux jardinier français, ne comprend pas moins de 5.500 arbres ou arbustes appartenant à 53 espèces différentes. J'eus la satisfaction d'y voir 500 pieds de vigne fort bien venus.

Quand nous avons visité l'école on y édifiait un splendide monument (1) qui devait être affecté au logement du personnel, à celui des élèves internes et aux classes. Le gouvernement songe, d'autre part, à faire construire une voie ferrée de la gare de Piracicaba jusqu'à l'école afin de transporter les demi-pensionnaires logés en ville.

J'eus l'occasion de m'informer des meilleures cultures à entreprendre. J'appris entre autres choses qu'à São Paulo le maïs rend de cent cinquante à trois cents pour un : le riz de deux cents à trois cents pour un et, dans

(1) Ce monument est aujourd'hui terminé.



- On choisit dans la forêt un bon terrain. (Page 107,

certains districts, neuf cents ; le haricot, cinquante et cent pour un ; le coton, que l'on commence à cultiver en grand ne donne pas moins de quinze cents, deux mille et parfois même trois mille kilogrammes à l'hectare, alors qu'aux États-Unis il ne rapporte jamais plus de neuf cents kilogrammes.

— Vous pouvez compter, me dit le jardinier qui me fournissait ces renseignements, que le produit moyen de l'hectare ici est de mille francs par an, alors qu'il n'est en France que de trois cent cinquante francs, de trois cents francs en Italie et de deux cent cinquante francs aux États-Unis.

— Produire est bien, dis-je, mais trouve-t-on à São Paulo un facile écoulement pour ses produits ?

— Soyez sans inquiétudes sur ce point, mon cher compatriote. Voici d'abord la ville de São Paulo qui ne compte pas moins de trois cent mille habitants (1) et est en communication directe par le chemin de fer avec tous les points de l'État : puis le port de Santos, avec quatre-vingt mille habitants, la ville de Campinas avec près de soixante mille, etc., etc. Non, les marchés ne vous manqueront pas : vous n'aurez que l'embarras du choix. J'ajoute, d'autre part, et ceci a une grande importance,

(1) La statistique la plus récente (1907) indique pour la ville de São Paulo une population de 348.865 habitants. São Paulo occupe donc le quatrième rang parmi les grandes villes de l'Amérique du Sud.

que toutes les colonies du gouvernement, tous les *nucleos* comme nous disons, sont toujours situés à proximité d'une voie ferrée. Les administrateurs paulistes ont estimé avec raison qu'une exploitation agricole privée de moyens de communication était vouée à un échec certain.

— En vérité, dis-je à ma femme, je crois que nous n'avons pas eu tort, puisque nous étions décidés à émigrer, de venir dans ce pays plutôt que dans un autre. Je ne sais si nous y ferons fortune, mais je crois pouvoir affirmer que nous y vivrons largement en travaillant.

Nous passâmes une journée à Piracicaba, et j'étais si satisfait de ce que j'avais vu et appris dans la ferme modèle(1) que je voulais, en rentrant à São Paulo, signer immédiatement mon contrat de concession.

Mais le père Étienne n'y consentit pas.

— Vous avez, dit-il, des billets d'aller et retour pour

(1) L'enseignement agricole est une des principales préoccupations du gouvernement de l'État de São Paulo.

Il est donné dans les écoles suivantes :

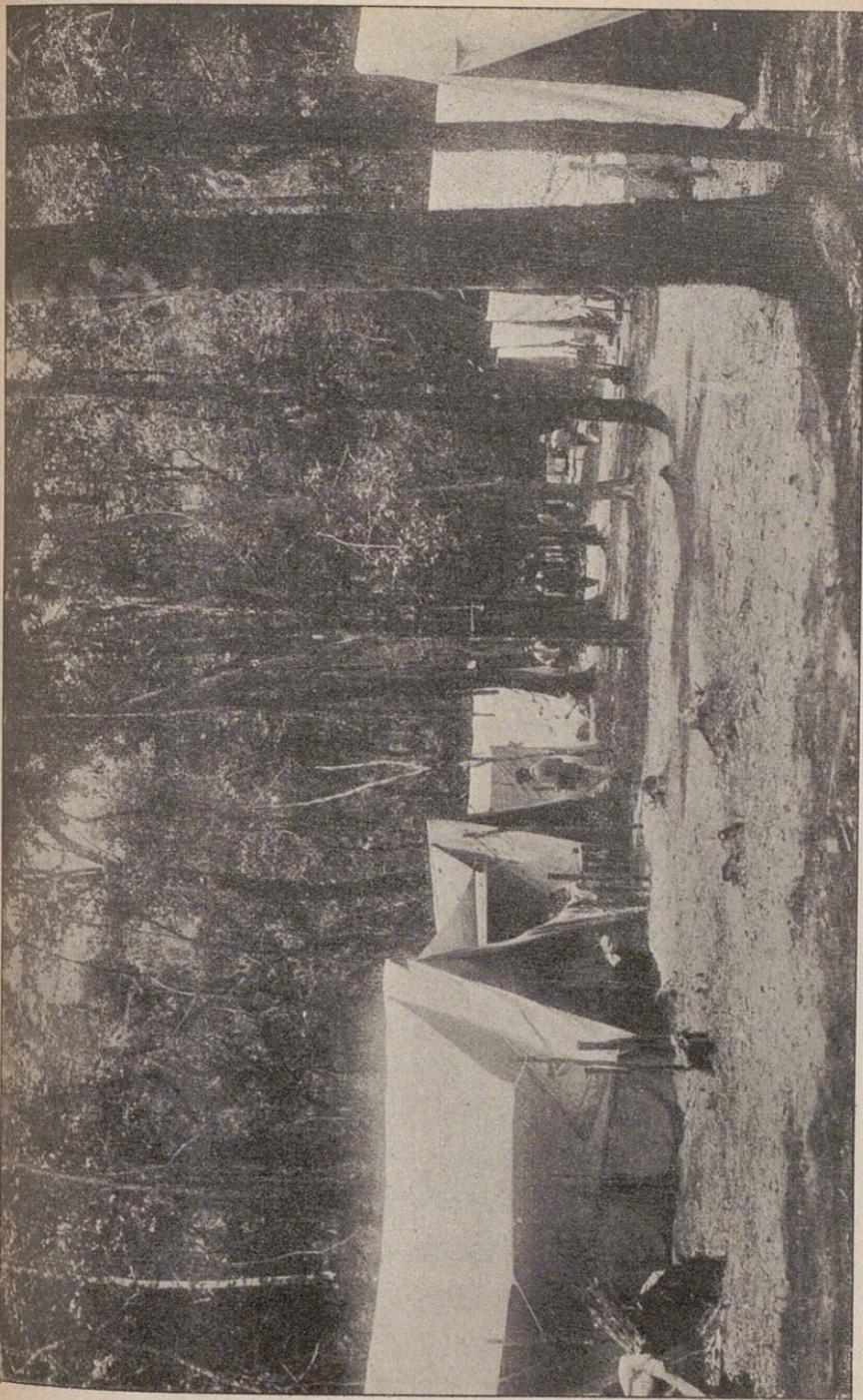
1^o École « Luiz de Queiroz » de Piracicaba, où les élèves reçoivent une instruction absolument pratique non seulement à l'école même, mais au cours de visites dans les fabriques, les usines, les expositions, les établissements agronomiques ;

2^o L'apprentissage agricole « Dr Bernardino de Campos » à Iguape, plus particulièrement destiné à l'enseignement des cultures tropicales ;

3^o L'apprentissage agricole « João Tibiriça » qui a le même objet que le précédent.

Dans ces deux dernières écoles l'enseignement pratique est donné dans des champs d'expériences divisés par lots. Chaque élève est mis en possession d'un lot qu'il doit cultiver.

On suit "dervuhar" . . . (Page 107.)



Itapetininga : il faut les utiliser, ne serait-ce que pour connaître une des régions les plus intéressantes de l'État. Pour ma part, c'est celle que j'ai la plus parcourue. Je pourrai donc vous fournir en cours de route, — car je vous accompagnerai encore, si vous voulez de moi, — d'intéressants renseignements.

Et il ajouta :

— Vous n'imaginez pas quel plaisir j'ai à servir de guide à un compatriote dans ce pays que j'aime et qui m'a adopté.

— Mais, père Étienne, dit Albert, ne négligez-vous pas vos affaires pour nous être agréable ?

— Mes affaires ? A mon âge, on n'a d'autre affaire que d'achever sa vie le plus paisiblement possible. Je ne suis pas riche mais je possède fort heureusement le nécessaire pour prendre mes invalides. Préparez-vous donc pour après-demain et trouvez-vous à 5 heures du matin à la gare de la Sorocabana, près de la gare de la Luz.

XI

**Sur la Sorocabana. — Villes de l'intérieur. — Fabriques.
Sauvages en redingote.**

Une gare très simple et un peu écrasée par sa coquette voisine, la station da Luz, une petite gare simple, mais claire, propre et commode, marque la tête de ligne de la Sorocabana dans la ville de São Paulo. C'est par là que

nous allons partir vers l'Ouest, vers les montagnes dont les cimes festonnent l'horizon, vers les forêts aux frondaisons épaisses et les petites villes perdues dans le sertão.

Le convoi, auquel est attelé une machine américaine — petite, mais résistante et passant partout, comme il convient en ce pays de rampes et de courbes de petit rayon — se compose de wagons Pullman permettant d'aller d'un bout à l'autre du train.

En tête, le wagon de l'inspection, précédé d'une plate-forme que l'on peut, au moyen de rideaux à coulisses, préserver un peu du vent et de la poussière, et sur laquelle sont placés quelques fauteuils de paille.

Deux classes seulement : les premières, presque luxueuses, plus agréables et moins lourdes d'aspect que les nôtres ; les secondes, confortables.

Il n'est pas encore six heures — c'est l'heure habituelle des départs au Brésil — quand le chef de train donne le signal.

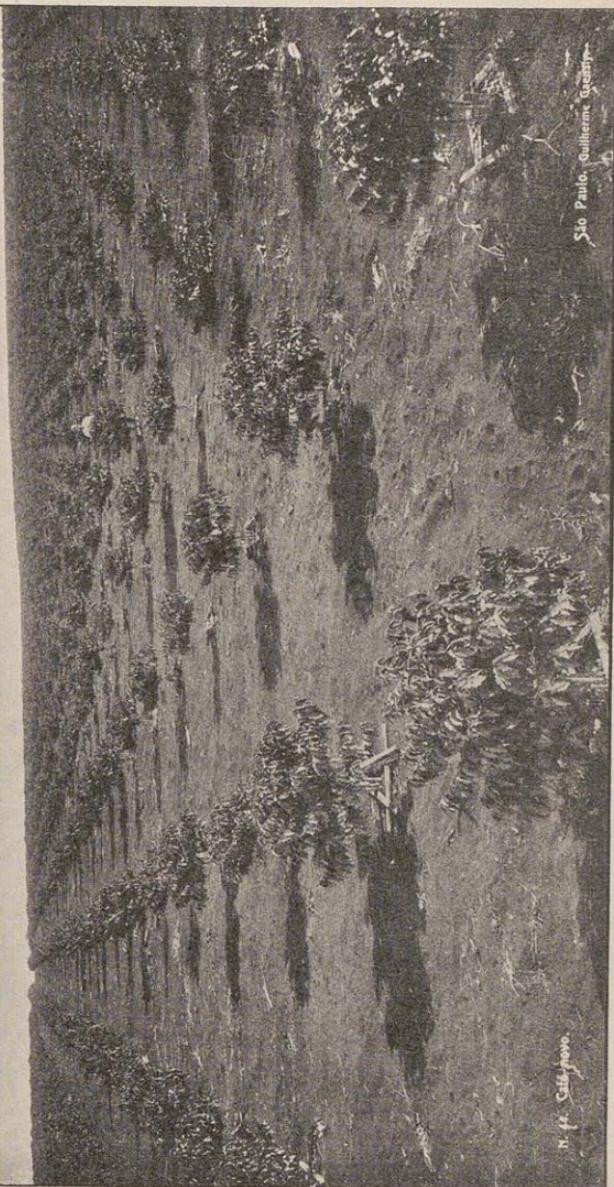
Pendant quelques minutes la voie traverse la ville, un des derniers quartiers en formation, aux rues non encore pavées et avec ça et là des terrains vagues.

Nous passons devant de vastes entrepôts de café que le père Etienne nous dit être ceux de l'importante maison Prado et Chaves, devant la brasserie Antarctica. Puis voici des usines dont les cheminées montent dans le ciel, une verrerie, des briqueteries. A droite, sur un sommet

Les *mutas* ou plants de deux à quatre ans... (Page 108.)

Slo Paul, Guillermo

N.º 14
Salipano.



de la colline verte dont le pied baigne dans le Rio, un clocher signale la présence d'un centre habité.

— C'est, nous dit notre guide, dont je résumerai les renseignements au cours de ce chapitre, le village du monde au nom le plus court : O. On n'en voit que le clocher, le reste est blotti dans les arbres. Le village d'O est célèbre par la pinga qu'on y fabrique.

La première station de la Sorocabana, en sortant de São Paulo, est le village de Baruery, clef d'une région de montagnes boisées et de ríos arrosés par le Tiété, le Juqueryguassu et d'innombrables arroyos qui se jettent dans ces deux ríos.

A quelques kilomètres de Baruery se trouve la petite ville de Parnahyba, fondée au xvi^e siècle. Elle se fait remarquer par son église postée en sentinelle sur une élévation autour de laquelle les maisons basses de la cité sont comme prosternées. C'est là que se trouve la magnifique installation de la *Light and power* qui fournit la force à toute la capitale.

Plus loin, en suivant la route rouge, creusée dans les collines et traversant la forêt, on se rend à Pirapora, lieu de pèlerinage célèbre. On y va de Baruery en trolley. Sur les rochers de Pirapora, si l'on en croit la tradition, la vierge un jour apparut, absolument comme à Lourdes. Depuis cette apparition, la foule se rend dans le pays — les nègres surtout et les négresses. Mais ces

pèlerinages n'ont pas, comme les nôtres, la religion pour unique mobile. Il paraît qu'à Pirapora on joue beaucoup. Des industriels y ont installé de petites roulettes où les dévots ne dédaignent pas de tenter la fortune qui leur permettrait de se payer les plaisirs de la terre en attendant les joies du ciel.

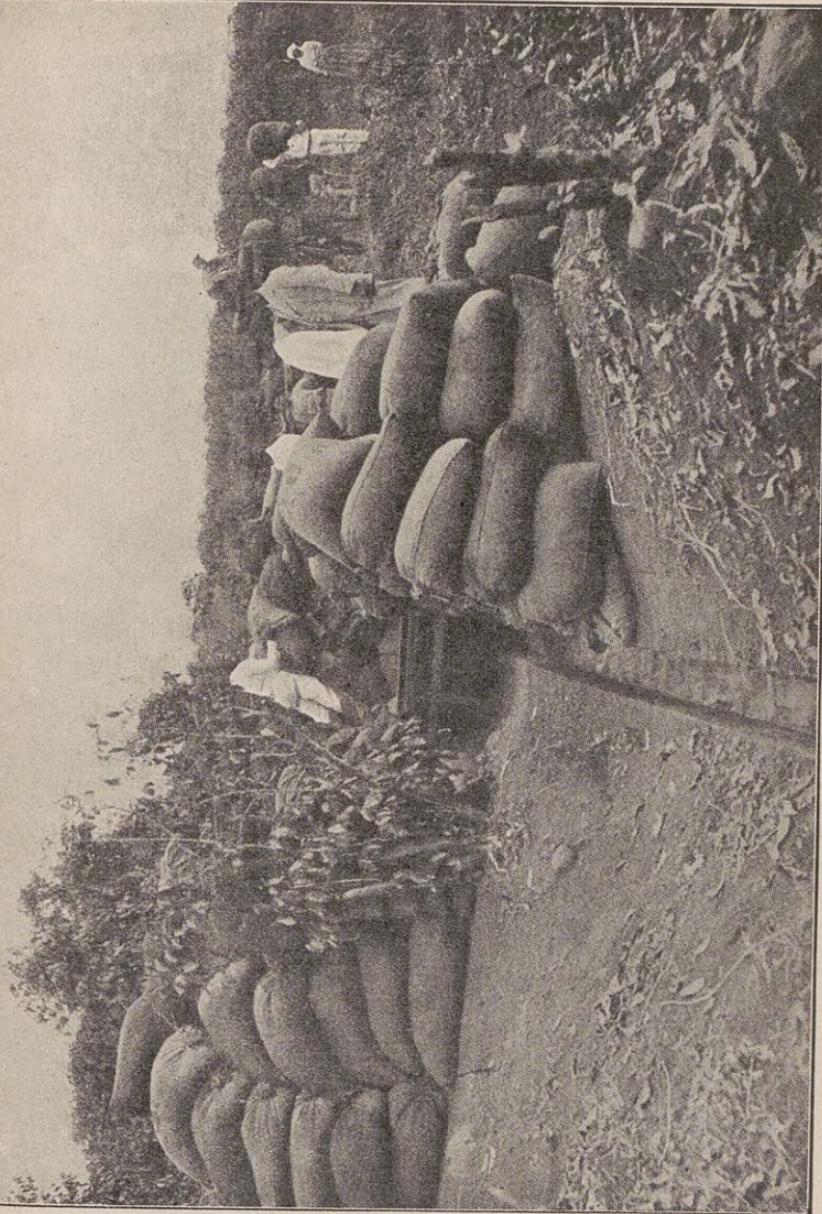
Si nous longeons le Tiété, dont les eaux molles coulent entre des rives vertes, à peu de distance de Pirapora, nous entendons un bruit de cataracte. Le Rio, jusque-là paisible, court maintenant, tourbillonne parmi les rochers et se précipite sur une pente rapide.

Le spectacle est intéressant. Il attirera les touristes, quand... il y aura des touristes au Brésil, d'autant qu'une seconde chute, plus importante, est là tout près.

Cette région produit du maïs, du riz, de la canne à sucre, du coton. On y cultive un peu la vigne qui y vient bien. Ses montagnes recèlent du fer, du marbre, du granit magnifique, le tout encore peu exploité.

Passons rapidement devant les stations de Cotia, village perché sur une colline assez abrupte, au pied de laquelle coule un affluent du Tiété, devant São Jão et Pinheirinhos, qui n'ont rien de remarquable, si ce n'est leurs champs fertiles où tout pousse et leurs prairies déjà peuplées de troupeaux, et arrêtons-nous à São Roque.

Comme tant d'autres villes de l'État de São Paulo, São Roque naquit d'une fazenda, dans les environs de



Le casé est vidé dans une charette. (Page 111)

l'an 1650. Elle compte aujourd'hui 3,000 habitants environ.

Sa situation, sur la rive gauche d'un arroyo, est agréable; mais il ne faut chercher ici ni curiosités, ni monuments dignes de retenir le regard. Nous sommes dans un pays récent, où presque tout ce que nous voyons est provisoire, appelé à disparaître bientôt. Avant cinquante ans, en effet, ces petites villes de l'intérieur, à peu près toutes pareilles, avec leurs rues droites bordées de maisons basses, leurs boutiques rustiques et inélégantes, auront croulé sous la pioche des démolisseurs et à leur place surgiront des cités modernes.

Aux environs de São Roque, c'est toujours le même paysage, toujours la forêt escaladant des mornes, des prairies le long des ruisseaux, de vagues chemins rouges où les lourds chars à bœufs ont creusé des ornières qui se donnent parfois l'air de précipices.

Et partout, partout la terre qui s'offre et que personne encore ne vient prendre et féconder, la terre couverte d'une végétation sauvage et folle, mais au milieu de laquelle les imberussu, les ortigão, les cambara-guassu et surtout le pão d'albo se dressent, indices irrécusables de fécondité.

Ici, comme partout dans l'État de São Paulo, la houille blanche abonde et les chutes n'attendent que d'être asservies pour envoyer leur énergie où il plaira à l'homme de la diriger.

São Roque possède une des plus importantes fabriques

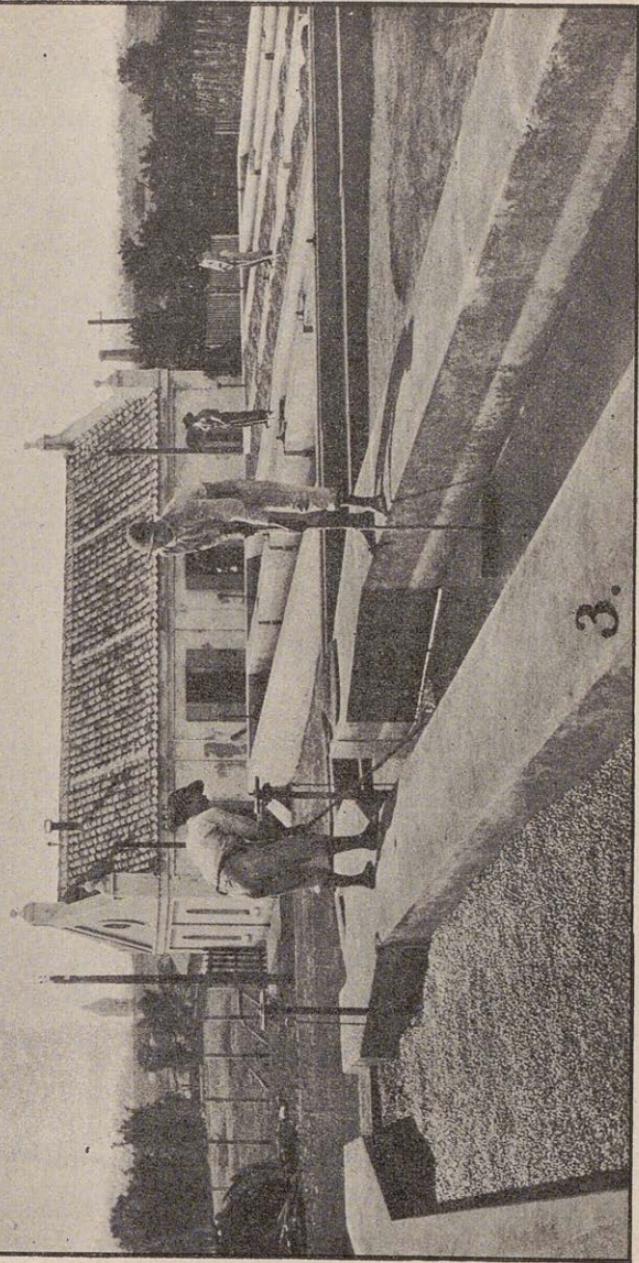
de tissus de l'État. Elle fut fondée, en 1891, par MM. Dell'Acqua et C^{ie}. L'édifice principal a deux étages et occupe une étendue de 3.600 mètres carrés. Viennent ensuite la maison du directeur, les habitations des employés, les entrepôts, etc.

La fabrique est actionnée par une chute d'eau artificielle fournissant une force de 120 chevaux. Elle est éclairée à la lumière électrique. Ses machines sont du dernier modèle. La fabrique de São Roque emploie 400 personnes, de nationalité italienne pour la plupart. Elle produit en moyenne 10.000 mètres par jour et exporte ses produits dans le nord du Brésil, à Buenos-Ayres, au Pérou.

On trouve dans les montagnes de São Roque du fer, de l'or et des sources minérales.

Comme la précédente, cette région produit du café en petite quantité, du maïs, du coton, du tabac, du lin, et, particulièrement du côté de Una, du raisin.

De São Roque, le train descend sur Pirajibú et remonte de ce village à Sorocaba pendant 22 kilomètres. Sur ce parcours, les terrains travaillés sont assez rares. Noté au passage la magnifique fabrique de ciment, fondée en 1897 par le colonel Antonio Prost Rodovalho, et dans laquelle des millions ont été engloutis, sans que le résultat ait répondu à la formidable dépense. L'édifice principal, qui a plutôt l'aspect d'un palais que d'une usine,



On agite le café au moyen de rateaux... (Page 112.)

occupe 2.356 mètres carrés. Il est entouré de cent maisons ouvrières représentant un véritable village créé de toutes pièces (1).

Nous approchons de la ville de Sorocaba. Un peu avant d'y arriver, à partir du tunnel de Pirajibú, la voie coupe des roches roses faisant partie des dernières pentes de la Serra de São Francisco dont on aperçoit, à peu de distance, la muraille abrupte barrant l'horizon à une hauteur de 1.000 mètres.

Sorocaba fut fondée, au XVII^e siècle, par Balthazar Fernandez Mourão, qui vint, avec sa famille, s'établir sur l'emplacement actuel de la ville.

Celle-ci est bâtie en amphithéâtre sur une colline, au pied de laquelle coule le Rio Sorocaba. Elle est percée de rues larges.

C'est surtout une ville industrielle. Parmi ses fabriques, il faut citer :

1^o La filature de Nossa Senhora da Ponte, fondée en 1881, qui occupe une étendue de 1.600 mètres carrés, sans compter 22 maisons ouvrières confortables et diverses dépendances. Machinerie très bien montée. Teinturerie complète. Plus de 200 ouvriers. Cette filature produit 150.000 mètres par mois. Elle exporte pour tout le Brésil ;

(1) Cette importante fabrique a été vendue récemment à M. Arnaldo Pereira.

2° La filature Santa Rosalia, de création récente (1900), construite suivant toutes les règles modernes, très aérée, éclairée à la lumière électrique et occupant une étendue de 16.000 mètres carrés. Le seul coton employé dans cette usine est du coton brésilien. Elle produit, avec 350 personnes, 10.000 mètres par jour. Plus de 50 maisons propres et coquettes servent de logements aux ouvriers ;

3° La fabrique d'imprimerie sur étoffes de Votorantin, qui occupe 150 personnes et produit, par mois, 450.000 mètres qu'elle expédie dans tous les États du Brésil ;

4° La fabrique de tissus de coton de Santa-Maria, qui produit 750.000 mètres par an et occupe 140 ouvriers ;

5° La fabrique de chapeaux Pereira Villela et C^e, fondée en 1887, qui produit avec 100 ouvriers près de 1.000 chapeaux par jour qu'elle expédie dans la plupart des États brésiliens.

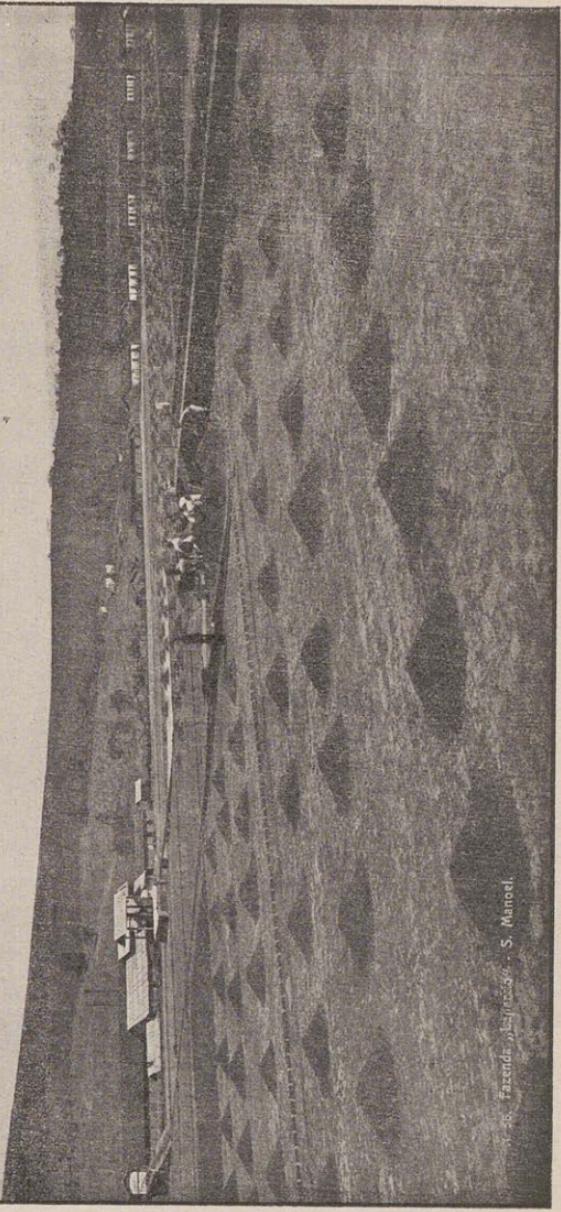
A visiter dans les environs de la ville de Sorocaba trois chutes d'eau réputées : celle du Vorantin, d'une hauteur de plus de 50 mètres ; celle de Huparanga, qu'on entend plus qu'on ne la voit, les abords du gouffre dans lequel elle se précipite étant inaccessibles, et enfin celle d'Ilhas. Ces chutes, voisines les unes des autres, représentent une force de plusieurs milliers de chevaux.

De Sorocaba, en quarante minutes, le train nous trans-

Le café est poussé jusqu'au séchoir. (Page 112.)

10

Fazenda do Laranjeiro - S. Manoel.



porte à la station d'Ipanema, célèbre par son usine métallurgique qu'on aperçoit, en descendant du wagon, plantée au pied de la montagne.

Entre elle et la gare, le Rio Ipanema, profitant d'une dépression de terrain, forme une nappe d'eau, un petit lac, d'un gracieux effet.

Le mont auquel l'usine est adossée, le mont d'Araçoiaba, couvert de forêts, est d'aspect moins riant que ses voisins. C'est un immense bloc de fer d'une grande richesse. Le minerai, presque partout, s'y trouve à fleur de terre.

Fondée en 1810, par un Suédois, l'usine métallurgique d'Ipanema devint, en 1875, propriété de l'État et passa, en 1878, dans les services du Ministère de la Guerre.

A quelques kilomètres de la station d'Ipanema, par delà la montagne, on trouve de larges plaines, au centre desquelles a été bâtie la petite ville de Campo Largo.

On y cultive le coton et la canne à sucre dont le vert spécial met ça et là des taches claires sur le fond obscur de la végétation sauvage. Ces plantations alimentent la raffinerie de Porto Feliz, située plus au nord, sur la rive du Tiété.

Nous passons devant Bacaetava, São Antonio, et nous arrivons à Boituva, tête de ligne de l'important rameau qui descend sur Itapetininga et que nous allons parcourir.

Le trajet est très pittoresque. Tantôt le train court au cœur de la forêt, dans une véritable *picada*, tantôt il traverse des champs dépouillés sur lesquels ne croissent que quelques arbres gris, aux branches torses.

La première station, en quittant Boituva, est Tatuhy, bâtie en plaine, au bord du rio qui lui a donné son nom.

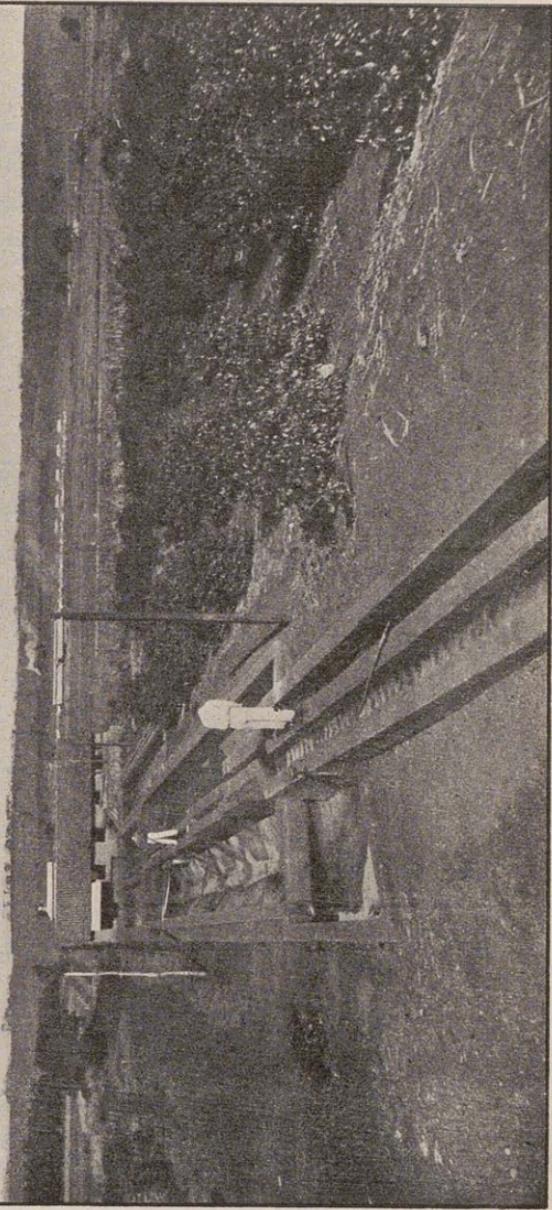
Comme bien d'autres villes d'importance moindre, dans l'État de São Paulo, Tatuhy a son théâtre, le théâtre Saint-Jean, assez confortable. Des troupes étranges, recrutées on ne sait où et on ne sait comment, sans doute parmi les épaves des « compagnies » de passage dans la capitale, des troupes qui rappellent le *Roman comique*, et qui ne sont pas toujours très mauvaises, y viennent, parfois, donner des représentations.

Mais l'intérêt de Tatuhy est dans ses fabriques. Elle en compte quatre principales : une filature, une tuilerie, une fabrique d'huiles et de savons, une scierie mécanique.

La filature porte le nom de « São Martinho ». Elle fut bâtie, en 1881, sur un terrain de près de 10.000 mètres carrés, auxquels on vient d'ajouter 1.000 mètres pour l'installation de nouvelles machines. L'établissement est dominé superbement par une tour très élevée, ornée à son sommet d'une horloge à quatre cadran.

Cette filature est outillée à la moderne. Elle emploie

Le café est amené par des rigoles... (Page 112.)



300 ouvriers presque tous de nationalité brésilienne.

Détail à noter : la direction a installé une pharmacie qui fournit gratuitement les médicaments aux ouvriers.

La tuilerie à vapeur date de 1890. Elle occupe une vingtaine d'ouvriers et produit annuellement un million de tuiles.

La fabrique à vapeur d'huiles et de savons fut fondée en 1892. Elle n'utilise, pour sa fabrication, que les capsules du coton.

Enfin, la scierie à vapeur a été fondée en 1890. Elle possède les meilleurs appareils.

Encore une station, Monte Alto, et nous apercevons enfin dans le lointain, dans un joli val entouré de molles collines, au milieu d'une campagne qui rappelle, avec ses ruisseaux clairs, ses petits bois sur les penchants, ses teintes douces et effacées, certains coins de France, la gracieuse ville d'Itapetininga.

C'est là que l'embranchement finissait pour les voyageurs, quand nous avons fait le voyage. Toute cette partie de l'État est assez unie et abondamment arrosée. On y peut créer de gras pâturages. On y élève le bœuf et le porc, qui donnent lieu à des transactions assez importantes ; on y cultive le café et la canne à sucre.

Ce territoire, particulièrement dans le Sud, du côté de Capão Bonito et de Faxina, sur le versant occidental de la Serra do Mar, contient de l'or. Mais ce n'est pas à

cette particularité qu'il devra sa prospérité. Il la devra surtout à la qualité de ses terres qui se prêtent à toutes les cultures.

La ville d'Itapetininga, où nous nous sommes arrêtés, est agréable. Elle deviendra sûrement très importante, lorsque la région privilégiée qu'elle commande sera peuplée et exploitée comme elle doit l'être. On y trouve de belles places plantées d'arbres, des rues larges et droites. Nous y avons visité une école monumentale, récemment construite, luxueuse, avec de vastes salles où l'air et la lumière pénètrent à flots, un matériel scolaire moderne, de grandes cours donnant sur la campagne.

— L'instruction publique, nous dit le père Etienne, est une des grandes préoccupations du Gouvernement de São Paulo. Partout, même dans la plus petite bourgade, il y a des écoles, et, quand on crée une colonie, la première maison construite est la maison d'école (1).

(1) En 70 années, c'est-à-dire depuis 1835 jusqu'en 1905, les dépenses de l'État de São Paulo pour l'instruction publique sont montées, par périodes quinquennales, de 20 : 897.330 reis à 6.344 : 838.265 reis, soit de 38.000 francs à 11.400.000 francs.

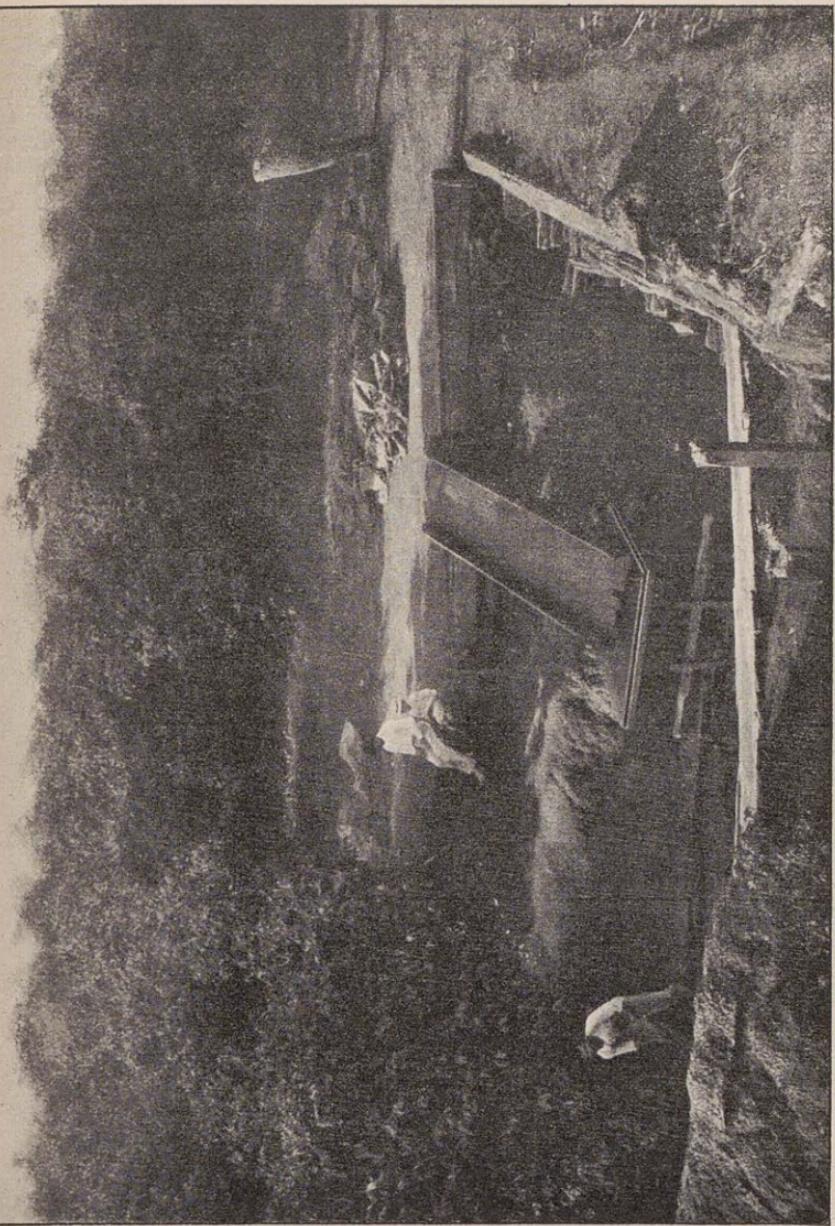
L'instruction primaire est donnée par 70 groupes scolaires à 24.298 élèves et par 1.322 écoles isolées comprenant 42.202 élèves, ce qui représente une clientèle scolaire de 66.500 enfants.

Les groupes ont en moyenne 43 élèves et les écoles 32. L'État dépense, pour les groupes, 2.737 : 770.000 \$, et pour les écoles isolées, 2.504 : 620.000 \$.

L'inspection de l'enseignement est à la charge du Gouvernement; il l'exerce par l'intermédiaire d'un Inspecteur général.

On trouve, en outre, à São Paulo, les écoles suivantes :

École Normale, École complémentaire annexée à l'École Normale, École



La rigole est plus basse... (Page 115.)

De ce voyage à Itapetininga, je rapportai, comme du précédent, une impression très favorable et j'avais hâte de procéder à notre installation.

Mes enfants, au contraire, prenaient grand plaisir à ces voyages et ne se lassaient pas d'admirer la puissante nature qui nous entourait.

Pierre avait toutefois un regret qu'il finit par nous avouer :

— Comment se fait-il, père Étienne, demanda-t-il, que nous n'ayons pas encore rencontré un seul indigène? J'aurais bien voulu en voir quelques-uns de près.

— Mon cher enfant, dit en souriant le père Étienne, ce n'est pas ici précisément que tu pourras satisfaire ton envie. Si tu veux te trouver en présence d'Indiens brésiliens, c'est surtout dans les grandes villes que tu devras les chercher. Mais je doute fort qu'ils t'intéressent beaucoup.

— Pourquoi cela?

— Parce qu'il te sera assez difficile d'établir une différence entre eux et nous. Les uns, en effet, sont médecins, les autres avocats, d'autres soldats. C'est qu'au Brésil — et ce que je vais dire fait le plus grand éloge de ce pays — la race la plus forte n'a jamais songé à exterminer les

modèle, Jardin de l'Enfance, École complémentaire d'Itapetininga, École complémentaire de Piracicaba, École complémentaire de Campinas, École complémentaire de Guaratinguetá, Gymnase de la Capitale, Gymnase de Campinas, École Polytechnique, École de Droit.

races faibles, ainsi que cela s'est produit dans d'autres pays américains du Nord et du Sud. Elle s'est contentée de les absorber et de les faire participer aux bienfaits de la civilisation. Et ce qui est vrai pour les indigènes l'est aussi pour les nègres. Au lieu d'essayer de les faire disparaître par le fer, le feu et la corde, à l'exemple des Yankees, les Brésiliens les traitent avec douceur et les tiennent pour ce qu'ils sont en réalité, c'est-à-dire pour des hommes. Il n'y a pas ici de haines de races, comme aux États-Unis, et, chose étrange, alors que, dans l'Amérique du Nord, la population noire augmente, ici, au Brésil, elle diminue.

— Ainsi, dit Pierre, quelque peu déçu, il n'y a point de sauvages dans ce pays ? On m'avait pourtant dit, en France, que j'en verrais en débarquant.

— On t'avait trompé. Pour rencontrer quelques familles indiennes vivant en marge de la société, il faudrait aller dans les forêts de l'extrême Ouest, du côté du Parana. Encore les amateurs feront-ils bien de se hâter, car cette région lointaine sera bientôt ouverte à la civilisation. Fais-en donc ton deuil, mon pauvre Pierre. Et quand tu écriras à tes petits amis restés en France, dis-leur bien que l'on ne trouve pas plus de sauvages dans l'État de São Paulo que dans le département du Gard. Ici, comme chez nous, les sauvages passent chez le tailleur et portent redingote et smoking.

Les animaux que je vis étaient remarquables. Le Gouvernement de São Paulo a rassemblé là, pour l'instruction du public et l'amélioration des races, tout ce qu'il y a de plus parfait en Europe et en Amérique.

Je me promis de profiter de tout cela plus tard si, comme je l'espérais, le lot de terrain destiné à notre établissement me permettait de consacrer à l'élevage une bonne part de nos efforts.

Comme je communiquai ce projet au père Étienne, il me dit :

— Votre idée est excellente. Faire de l'élevage à São Paulo, c'est réaliser sûrement de gros profits. Les Pouvoirs Publics, comme vous pouvez vous en convaincre par ce qui nous entoure, aident de leur mieux les propriétaires à réussir dans cette voie.

Nous visitions à ce moment les étables, que je trouvai bien aménagées et d'une propreté remarquable ; elles ont été construites de manière à faciliter les lavages et à offrir aux animaux les meilleures conditions hygiéniques possibles. J'y remarquai des représentants des races normande, Simmenthal, suisse, flamande, Guernesey, hollandaise, Devon, Herreford, limousine, bretonne, c'est-à-dire une collection à peu près complète des meilleures races européennes et un certain nombre de produits obtenus par le croisement de la race indigène (*caracu*) avec des races européennes.

XII

Visite au poste zootechnique et à la galerie des machines.

Le commerce Français.

Avant de nous présenter à l' « Office de colonisation et travail », pour y choisir notre lot de terrain, nous visitâmes encore deux colonies de création récente, *Nova Odessa* et *Jorge Tibiriça*. Je fournirai sur leur compte des renseignements dans le chapitre que je consacre spécialement aux *nucleos* officiels.

Dans celui-ci, je m'occuperai du poste zootechnique et de la galerie des machines, situés l'un et l'autre dans la capitale, et où le père Etienne nous conduisit le neuvième jour de notre arrivée.

— Dans l'État de São Paulo, nous dit-il, on avait négligé l'élevage qui devait être pourtant, qui sera bientôt, une des sources de richesse du pays. En ce qui concerne les bêtes à cornes, par exemple, on se contentait de la race dite créole, importée depuis 300 ans environ et qu'on avait laissée se développer sans songer non seulement à l'améliorer, mais même à la maintenir. Pour les chevaux, il en allait de même. Les animaux étaient abandonnés dans les champs, exposés à toutes les intempéries, et se nourrissant comme ils pouvaient.

Cela dura jusqu'en ces dernières années. Mais un ministre vint (1), qui comprit combien ses compatriotes avaient intérêt à s'engager dans des voies nouvelles et à réaliser l'effort nécessaire en vue de doter le pays de races convenables.

Il commença par donner aux propriétaires paulistes le goût de l'élevage en organisant, le plus fréquemment possible, des expositions d'animaux dans les différents centres et en distribuant des récompenses aux plus méritants.

Sous son impulsion infatigable, ces concours furent de plus en plus suivis et excitèrent tous les jours une curiosité et une émulation nouvelles.

Il facilita ensuite l'introduction d'animaux de race en faisant payer par l'État, aux propriétaires introducteurs, des indemnités représentant les frais de transport et d'entretien des animaux pendant la traversée.

Enfin, il créa le Poste Zootechnique, que nous allons visiter et où le petit tramway, que vous voyez là, va nous transporter en quelques minutes (2).

(1) M. le Dr Carlos Botelho, à qui l'État de São Paulo doit tant d'inappréciables services et dont le nom est cité avec raison, non pas au Brésil seulement, mais partout, comme celui d'un des hommes qui font à leur pays le plus d'honneur.

(2) Voici le texte du décret créant le Poste Zootechnique Central de São Paulo.

« Il est créé à São Paulo un poste zootechnique en vue :



Les terreiros sont de grands carrés... (Page 145.)

Ma première impression, en entrant dans le Poste, fut, si je puis dire, une impression de soulagement. Pendant nos voyages dans l'intérieur de l'État, nos yeux avaient été frappés par tant et tant de champs livrés au caprice de la nature sauvage, par tant de spectacles, magnifiques, il est vrai, mais si nouveaux pour moi, que je sentais instinctivement le besoin de me trouver en présence de tableaux moins grandioses et plus familiers.

On a beau faire, on n'arrache pas plus sa patrie de ses yeux qu'on ne l'arrache de son cœur. Même à des

1º De faire des essais méthodiques d'acclimatation dans l'État des différentes races animales étrangères en vue de déterminer, par l'expérience, celles qui conviennent le mieux à l'amélioration des races nationales pour les diverses utilités ;

2º D'entreprendre des essais de culture des plantes fourragères afin de pouvoir établir ultérieurement, sur des bases rationnelles et scientifiques, l'alimentation des animaux domestiques à l'aide des fourrages susceptibles d'être cultivés avec succès dans les différents sols de l'État;

3º D'initier les éleveurs au choix des reproducteurs, aux méthodes rationnelles d'élevage, aux procédés zootechniques et aux lois de l'hygiène qui président à l'amélioration du bétail;

4º De vulgariser la connaissance des procédés modernes de travail du lait, de fabrication du beurre et des diverses espèces de fromages;

5º De former des maréchaux-ferrants habiles, connaissant et sachant appliquer les principes de la ferrure rationnelle des chevaux, des mulets et des bœufs ;

6º De vulgariser les connaissances pratiques relatives au dressage et à la conduite des animaux moteurs ;

7º De faire connaître les meilleures races de volailles et les meilleures méthodes d'exploitation de la basse-cour pour la production des œufs ou des volailles pour la table.

Signé : Dr CARLOS J. BOTELHO.

milliers de lieues, c'est elle que l'on cherche et que l'on veut voir, et les paysages les plus beaux pour nous sont ceux qui nous la rappellent.

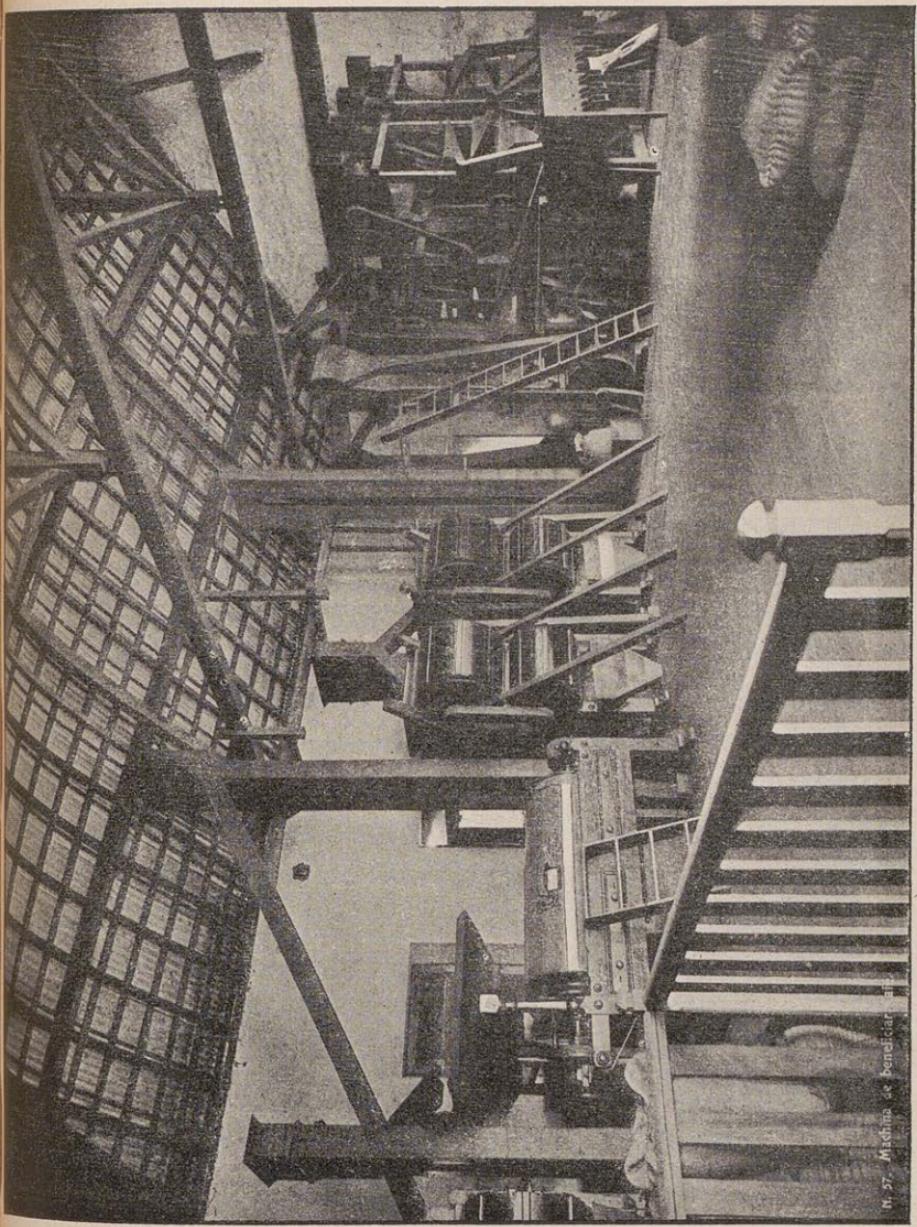
Or, ici, dans ce poste zootechnique de São Paulo, je me crus en France.

A perte de vue dans la plaine, jusqu'à des collines légères bornant l'horizon, des pâturages formaient un immense tapis vert et or. A droite, une piste avec tribune servant aux concours hippiques. Un peu plus loin, vers la gauche, au bout d'une allée bordée d'arbres, un vaste monument dans lequel le père Étienne nous fit entrer et où sont réunis, dans divers pavillons, les appartements du directeur, du sous-directeur, du chef de culture et du personnel inférieur, et les écuries; le tout construit d'après les méthodes les plus modernes.

Une section spéciale est consacrée à la laiterie. On y voit toutes les machines servant à la fabrication du beurre et des fromages, et à la stérilisation du lait, une chambre frigorifique, etc.

— Tous les produits obtenus ici, me dit notre guide, sont distribués aux hôpitaux et aux institutions charitables.

J'ai aperçu aussi au passage une intéressante machine à préparer les fourrages, dite *Desintregador universal Dr Carlos Botelho*. Elle a été inventée par l'ex-ministre de l'Agriculture.



Le café est transporté à l'*engenho*... (Page 113.)

Les animaux que je vis étaient remarquables. Le Gouvernement de São Paulo a rassemblé là, pour l'instruction du public et l'amélioration des races, tout ce qu'il y a de plus parfait en Europe et en Amérique.

Je me promis de profiter de tout cela plus tard si, comme je l'espérais, le lot de terrain destiné à notre établissement me permettait de consacrer à l'élevage une bonne part de nos efforts.

Comme je communiquai ce projet au père Étienne, il me dit :

— Votre idée est excellente. Faire de l'élevage à São Paulo, c'est réaliser sûrement de gros profits. Les Pouvoirs Publics, comme vous pouvez vous en convaincre par ce qui nous entoure, aident de leur mieux les propriétaires à réussir dans cette voie.

Nous visitions à ce moment les étables, que je trouvai bien aménagées et d'une propreté remarquable ; elles ont été construites de manière à faciliter les lavages et à offrir aux animaux les meilleures conditions hygiéniques possibles. J'y remarquai des représentants des races normande, Simmenthal, suisse, flamande, Guernesey, hollandaise, Devon, Herreford, limousine, bretonne, c'est-à-dire une collection à peu près complète des meilleures races européennes et un certain nombre de produits obtenus par le croisement de la race indigène (*caracu*) avec des races européennes.

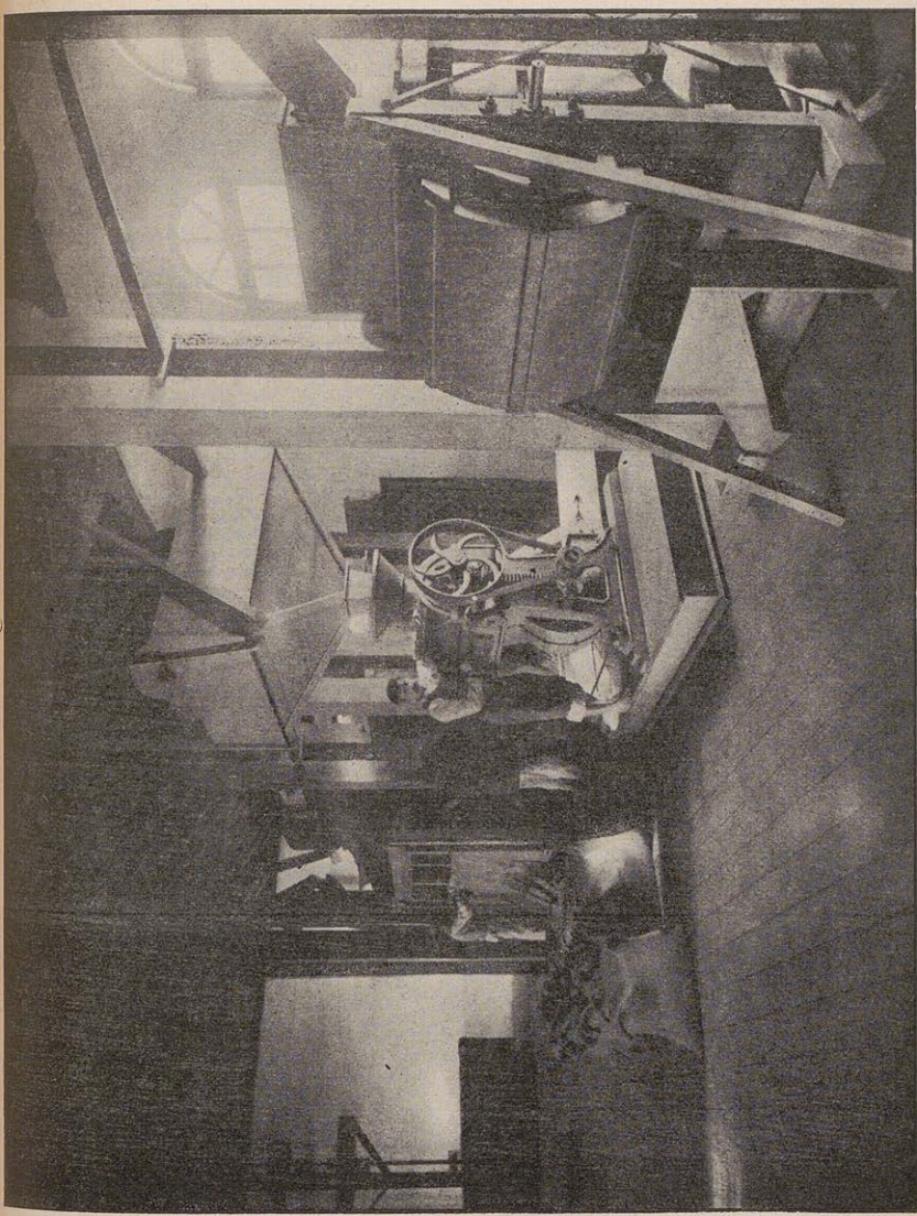
Nous passâmes ensuite dans les écuries, où je vis un pur sang anglais, des Hackney, des Andalous, des Alter, des Anglo-Arabes et des Argentins croisés de Yorkshire destinés à obtenir par des croisements avec les Ardennais les Anglo-Arabes et les ânes du Poitou, des chevaux de trait, des chevaux militaires et des mules pour les travaux agricoles.

De beaux moutons et brebis Rambouillet et Southdown, et des verrats Berkshire Poland-China et Tamwosth complétaient cette collection d'animaux que je ne me lassai pas d'admirer.

Il faut être né et avoir vécu aux champs pour comprendre le vif plaisir que j'éprouvais.

En me rendant dans un pays neuf, j'avais cru — et tant d'autres sont dans mon cas que je fais cet aveu sans honte — j'avais cru, dis-je, que j'allais tomber, non pas, il est vrai, chez des barbares, mais, tout au moins, dans un milieu assez arriéré. Or, non seulement il n'en était pas ainsi, mais encore je constatais tous les jours davantage qu'à certains points de vue, les Paulistes l'emportaient sur d'autres peuples réputés pour leur amour du progrès. C'était là, on peut m'en croire, une surprise agréable qui me donnait en l'avenir la plus grande confiance.

— Quand vous ferez de l'élevage, me dit le père Étienne, vous pourrez venir ici chercher vos animaux, car les



Ainsi tout se fait à la machine... (Page 120.)

produits obtenus dans le Poste Zootechnique sont vendus aux éleveurs. Vous y trouverez aussi pour vos juments d'excellents étalons.

Allons voir maintenant les pâtures.

Un vaste terrain est affecté, dans le Poste Zootechnique, à la culture des plantes fourragères : maïs, canne à sucre, avoine, trèfles variés, luzerne, etc. Le Gouvernement fait expérimenter là méthodiquement les fourrages les plus adaptés au pays, les plus économiques et les plus nutritifs. Chaque champ d'expériences porte une étiquette avec les dates de l'ensemencement et de la coupe (1).

(1) M. le professeur H. Raquet, qui fut choisi par le Gouvernement de São Paulo pour organiser le poste, donne sur ces champs d'expériences les renseignements suivants :

« Les indications fournies par ces expériences servent de guide à des essais, sur une plus vaste étendue, exécutés sur les terrains du Poste. La surface cultivée et réservée exclusivement aux plantes fourragères, pour la nourriture du troupeau, comporte environ 200 hectares. Toutes les terres entourent les bâtiments du Poste ; situées dans une vallée humide, il a fallu recourir au drainage pour pouvoir les travailler. L'instrument de labour le plus employé au Poste zootechnique et inconnu encore en Europe, c'est la *charrue à disque*, d'invention et de fabrication américaines.

« L'alimentation du bétail de rente repose essentiellement sur l'emploi du maïs-fourrage et de la canne-fourrage. Le maïs vert est haché et ensilé dans un silo en maçonnerie, dit *silo américain*, espèce de grand cylindre de 80 mètres cubes de capacité, pourvu latéralement d'une série d'ouvertures par où se fait la vidange. Le remplissage s'effectue par un énergique courant d'air produit par un ventilateur et resoulant le maïs haché dans un long tube métallique qui vient aboutir en haut de la construction. Le maïs se tasse par son propre poids et la fermentation s'accomplice à l'abri de l'air et sans aucune perte. La nourriture retirée du silo est très appréciée des vaches, qui en sont particulièrement friandes.

— Tout cela est fort bien compris, dis-je au père Étienne, et l'agriculteur qui ne réussit pas dans ce pays, avec tant et tant d'éléments de succès, y met vraiment de la mauvaise volonté (1).

La galerie des machines, que nous visitâmes ensuite,

« Jusqu'à présent, on n'a pu réussir la culture du trèfle, ni celle de la luzerne, et le Poste s'est trouvé dans l'obligation de faire venir du foin de luzerne de la République Argentine. Mais il n'y a aucun doute que les essais en cours donneront l'explication de ces échecs et que l'on réussira, avant peu, à obtenir sur place les légumineuses nécessaires à la nourriture du troupeau.

« Les chevaux ne reçoivent comme grains que du maïs.

« Les résidus industriels utilisés sont : la mélasse de canne, la farine de coton et le son de blé.

« Tous les essais entrepris dans les cultures font l'objet de notes et de rapports qui sont remis au ministère de l'Agriculture et publiés par ses soins ».

(1) Un des services les plus intéressants du Poste zootechnique est celui consacré à l'enseignement. Il comprend tout ce qui concerne l'exploitation, l'utilisation et l'amélioration du bétail et de ses produits et est organisé sur la base de séries de cours d'une durée de six mois, y compris la période d'exercices pratiques ou de travail imposée aux élèves à la fin des cours théoriques et de leurs applications.

Voici, d'après M. le professeur H. Raquet, comment les cours sont organisés :

Les cours, confiés à des spécialistes expérimentés, comprennent :

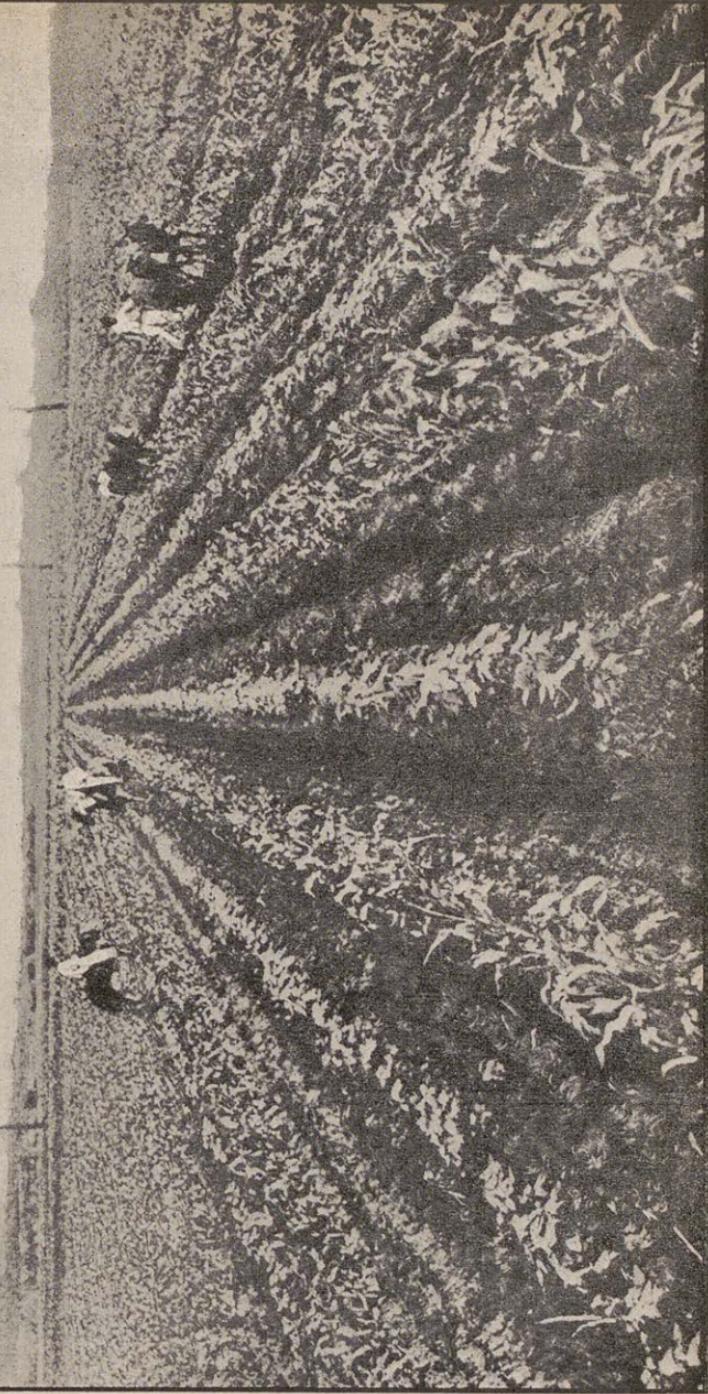
- 1º La laiterie, la fabrication du beurre et du fromage ;
- 2º La zootechnie et l'hygiène animale ;
- 3º L'étude des plantes fourragères et l'alimentation du bétail ;
- 4º La maréchalerie ;
- 5º Le dressage et la conduite des animaux moteurs ;
- 6º L'aviculture.

Les conditions d'admission à chacun de ces cours et le programme détaillé de ceux-ci sont publiés séparément et rangés sous trois rubriques :

École de laiterie.

École de zootechnie.

École de maréchalerie.



Le maïs rend jusqu'à trois cents et même neuf cents pour un... (Page 124.)

est une des dépendances directes du Ministère de l'Agriculture. Le Dr Carlos Botelho l'a créée pour permettre aux cultivateurs de se rendre compte des avantages de la culture mécanique et de connaître les instruments les plus récents.

Le personnel attaché au Poste zootechnique central et chargé de l'enseignement comprend :

Le directeur du Poste zootechnique central ;

Le sous-directeur du Poste zootechnique central, chargé du cours d'agrositologie et de bromatologie animale ;

Un professeur de laiterie ;

Un professeur de zootechnie et d'hygiène animale ;

Un professeur de maréchalerie ;

Un chef des cultures ;

Un chef de laiterie ;

Un chef des écuries ;

Un chef des étables, bergeries et porcheries ;

Un maréchal-ferrant.

Les attributions de chacun des membres du personnel enseignant sont stipulées dans le Règlement du Poste. Nous nous bornerons à donner quelques renseignements sur chacune des trois Ecoles qui se partagent les cours énumérés ci-dessus.

École de laiterie.

L'École de laiterie de l'État est installée dans les locaux du Poste zootechnique. Elle possède tous les appareils nécessaires pour le travail industriel du lait en vue de la fabrication du beurre et du fromage, d'après les procédés les plus modernes. Un laboratoire parfaitement outillé s'y trouve annexé pour l'initiation des élèves aux méthodes du contrôle du lait et de la fabrication. Une machine frigorifique permet de produire la glace destinée à régler convenablement la température au cours des diverses opérations.

L'école reçoit, à titre d'élèves, des jeunes filles et des jeunes gens, aux conditions déterminées par un règlement spécial. Tout le travail de la laiterie du Poste est fait par les élèves. Ceux-ci sont logés et nourris à l'établissement. Chaque série de cours ne peut comprendre plus de six élèves de chaque sexe.

L'enseignement est gratuit et réservé, en premier lieu, aux jeunes gens

Dans cette galerie, tout est gratuit, aussi bien pour les exposants que pour les visiteurs.

Quand nous y pénétrons, il y a foule autour d'une machine nouvelle pour moi et qui sert au dépulpage du café. On nous montre ensuite le triturateur Carlos Botelho

appartenant à des familles résidant en permanence dans l'État de São Paulo.

Le programme de l'enseignement comprend :

Pour la partie théorique : L'étude du lait et des circonstances qui influencent sa composition (6 leçons); l'utilisation du lait en nature, pasteurisation, stérilisation, maternisation, allaitement des animaux (7 leçons).

Fabrication du beurre, installation de la beurrerie, les appareils, les opérations dans leur suite normale : écrémage, barattage, malaxage, etc., falsifications du beurre, etc. (18 leçons).

Utilisation du lait écrémé (5 leçons).

Fabrication des fromages ; fromages maigres, fromages demi-gras, fromages gras (7 leçons).

Utilisation des sous-produits de la fromagerie; organisation des beurries coopératives ; coup d'œil général sur le commerce mondial du beurre et du fromagé (7 leçons).

Pour la partie pratique : Exécution de tous les travaux que comporte le traitement du lait pour la fabrication du beurre et des fromages ; le montage, la mise en marche, le démontage et le nettoyage de tous les appareils utilisés à cet effet, etc. ; la tenue des livres d'une beurrerie et d'une fromagerie coopératives, etc.

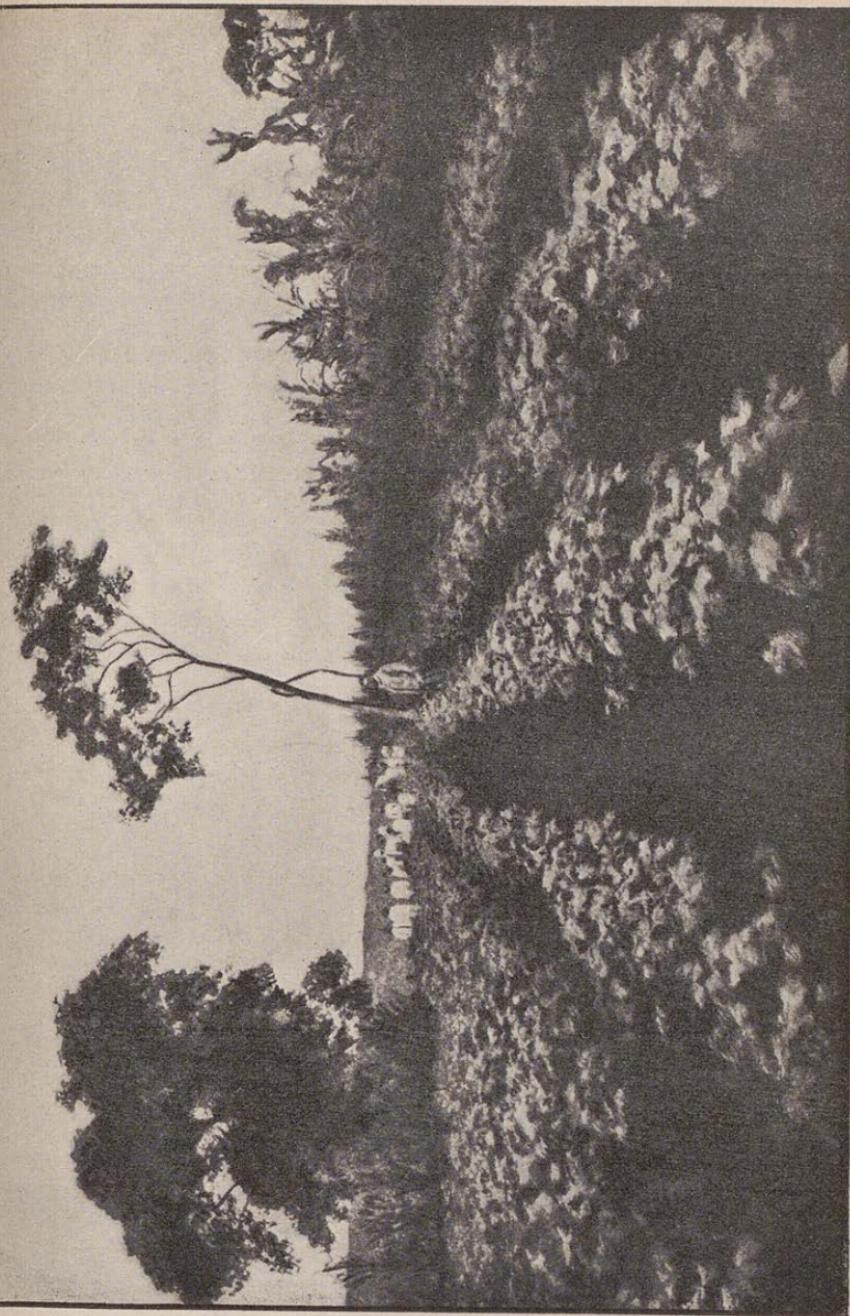
L'enseignement est gratuit ; les élèves sont logés et nourris à l'établissement. Par faveur spéciale, des jeunes gens appartenant à d'autres États du Brésil ou de nationalité étrangère peuvent être autorisés à y suivre les cours, mais seulement en qualité d'externes et lorsqu'il y a des places disponibles.

A la fin des cours théoriques, les élèves sont employés, pendant une période de *trois mois*, exclusivement aux travaux pratiques, et doivent effectuer toutes les opérations manuelles afférentes à la section à laquelle ils sont affectés (équidés, bovidés, etc.). Le certificat de capacité conferé à la suite des épreuves prescrites par le règlement ne leur est remis qu'après l'expiration de ces trois mois de stage pratique.

Le programme de l'enseignement comprend :

Pour la partie théorique : Agrostologie. — L'étude des différents sols de

Le coton que l'on commence à cultiver en grand... (Page 127.)



qui sert à broyer la canne à sucre pour la nourriture des animaux, puis des moissonneuses avec lieuses, des charrues, des batteuses; en un mot, l'outillage le plus perfectionné.

l'État, des travaux d'amélioration qu'ils réclament, des labours et des instruments employés au travail de la terre (6 leçons).

L'étude des engrais (6 leçons) et des semaines (3 leçons). L'étude spéciale des différentes plantes fourragères (10 leçons). La récolte et la conservation des fourrages (5 leçons).

Bromatologie. — Quelques considérations générales sur l'organisation et les différentes fonctions animales, en insistant particulièrement sur la digestion et le rôle des différents principes nutritifs des aliments (8 leçons).

L'étude des différentes espèces fourragères et des résidus industriels et des circonstances qui font varier leur valeur alimentaire (8 leçons). L'étude des préparations à faire subir aux aliments et des différentes méthodes qui servent de base aux calculs des rations (6 leçons).

L'étude spéciale de l'alimentation du cheval, de la vache laitière, des bovidés à l'engrais, des moutons à laine et à viande, des porcs, etc. (8 leçons).

Zootéchnie : Appréciation des animaux. — Quelques considérations générales sur les différentes fonctions économiques des animaux.

A la fin des cours, les élèves subissent un examen théorique et pratique sur toutes les matières enseignées, réparties de la manière suivante, avec le nombre de points qui leur est attribué :

A. Travail pratique pendant la période des cours	25	points.
B. Interrogations théoriques pendant la période des cours	25	—
<i>C. Épreuve orale :</i>		
Lait	10	—
Sous-produits	10	—
Fabrication du beurre	10	—
Fabrication du fromage	10	—
Hygiène et alimentation de la vache et du veau.	10	—
<i>D. Épreuve pratique :</i>		
Montage, misé en marche et démontage des appareils . .	25	—
Manipulations, essais de laboratoire, contrôle de la fabrication	25	—
Total.	150	points.

Dirai-je que j'éprouvai quelque tristesse en constatant que nos machines françaises brillaient là par leur absence ?

Les élèves qui ont obtenu plus de la moitié des points sur chacune des séries d'épreuves, théoriques et pratiques reçoivent un certificat de capacité.

École de zootechnie.

L'École de zootechnie de l'État est installée au Poste zootechnique. Elle a pour but d'initier les élèves à toutes les pratiques zootechniques et de leur inculquer les connaissances nécessaires à la conduite et à l'amélioration d'un troupeau d'élevage en utilisant, à cette fin, les animaux des diverses races réunis au Poste pour la production du lait destiné à l'École de laiterie et pour les essais d'acclimatation et de croisement que le Gouvernement a entrepris.

L'École de Zootechnie de l'État est ouverte aux jeunes gens âgés de seize ans appartenant à une famille résidant en permanence dans l'État de Saint-Paul.

a) *Production du travail.* — Qualités à rechercher chez les animaux moteurs. L'étude détaillée de l'extérieur du cheval (16 leçons).

b) *Production du lait.* — Qualités à rechercher chez les femelles laitières. L'étude détaillée de l'extérieur de la vache (8 leçons).

c) *Production de la viande.* — Conformation à rechercher chez les animaux destinés à la production de la viande. Maniements et barymétrie (3 leçons).

d) *Production de la laine.* — Étude de la toison et des circonstances qui font varier ses qualités. Appréciation du mouton et de la chèvre (3 leçons).

Amélioration des races animales. — Le choix des reproducteurs, l'acclimatation, la gymnastique fonctionnelle. Les méthodes de reproduction : sélection, croisement, métissage, hybridation et leur valeur. Les appareillements, les accouplements, la gestation, l'avortement, l'élevage des jeunes animaux (16 leçons). L'étude des races animales (14 leçons).

Hygiène animale. — Les conditions de la santé chez les animaux. L'hygiène des locaux animaux : écuries, étables, etc. L'hygiène de la peau : pansage, application d'eau, maladies parasitaires cutanées. L'hygiène spéciale de la mamelle et du pied. Les harnais et le harnachement ; l'hygiène des reproducteurs (12 leçons). La prophylaxie des maladies contagieuses (8 leçons).

Cette région produit du maïs... (Page 136.)



— Que voulez-vous, s'écria le père Étienne, nos fabricants s'endorment sur leurs lauriers. On leur dit, on leur répète assez pourtant qu'à l'heure actuelle, il faut

Aviculture. — Quelques considérations générales sur l'exploitation de la volaille. Choix de la race. L'incubation naturelle et artificielle, l'alimentation, les maladies des volailles (15 leçons).

Dressage et conduite des animaux moleurs. — Quelques considérations générales sur l'éducation des animaux. Règles à suivre pour le dressage des équidés de selle et de trait. Succession des exercices et leur description (10 leçons).

Pour la partie pratique, les applications afférentes à chaque cours marchent de pair avec l'enseignement théorique. Elles comprennent : l'exécution des différents labours, le réglage des instruments agricoles, l'exécution des semis et des travaux de récolte, l'entretien du matériel employé; l'appréciation de la qualité des fourrages, la préparation et la distribution des repas ; des exercices d'appréciation des animaux par l'emploi des tables de pointage, et des exercices de détermination de l'âge et de la race ; l'exécution du pansage, de la toilette ; la conduite de l'incubation artificielle; l'exécution des diverses opérations du dressage, etc.

A la fin des cours, les élèves subissent un examen théorique et pratique sur toutes les matières enseignées, réparties de la manière suivante, avec le nombre de points qui leur est attribué :

A. Travail pratique pendant la période des cours	25	points.
B. Interrogations théoriques pendant la période des cours	25	—
C. Épreuve orale :		
Agrostologie	10	—
Bromatologie	10	—
Appréciation des animaux	10	—
Hygiène animale	10	—
Aviculture et dressage	10	—
D. Epreuve pratique :		
Harnachement des animaux et conduite des instruments agricoles.	15	—
Préparation des aliments et pansage des animaux	10	—
Pointage des animaux et connaissance des races	25	—
Total.	150	points.

aller chercher le client chez lui et non l'attendre sous l'orme. Peine perdue.

Ils se contentent de bien faire et s'imaginent que cela doit suffire. Mais non, cela ne suffit plus. Nos produits sont excellents, c'est entendu. Personne cependant ne songera à nous les acheter, si nous négligeons de les offrir, fussent-ils cent et mille fois meilleurs.

— Tenez, continua notre ami en s'animant, il y a

Les élèves qui ont obtenu plus de la moitié des points sur chacune des séries d'épreuves théoriques et pratiques reçoivent un certificat de capacité.

La chaire de zootechnie et d'hygiène animale du Poste zootechnique central sera pourvue prochainement d'un titulaire choisi parmi les ingénieurs agricoles de Gembloux.

École de maréchalerie.

L'École de maréchalerie de l'État est installée au Poste zootechnique. Elle a pour but de former des maîtres maréchaux connaissant parfaitement l'art de la ferrure et sachant appliquer rationnellement les principes sur lesquels cet art repose ; de leur donner, en même temps, des notions vétérinaires suffisantes pour leur permettre de traiter les maladies du pied les plus communes.

L'école de maréchalerie de l'État est ouverte aux jeunes gens âgés de vingt ans au moins et de trente ans au plus, appartenant à une famille résidant en permanence dans l'État de Saint-Paul.

Pour y être admis, il faut, de plus, avoir été employé pendant un an, au moins, en qualité d'aide ou d'apprenti, chez un maréchal-ferrant.

L'enseignement est gratuit. Tous les élèves sont externes.

Le programme de l'enseignement comprend :

Pour la partie théorique. — Quelques considérations générales sur la ferrure et la description anatomique du pied du cheval. La physiologie du pied et les aplombs. La description de la forge et de son matériel. La description du fer à cheval et l'étude des différentes ferrures. Les maladies du pied.

Pour la partie pratique. — Le maniement de tous les instruments et outils utilisés dans la ferrure ; l'opération de la ferrure pour les pieds normaux et anormaux.



Déjà peuplées de troupes... (Page 136.)

vingt-deux ans que je vis dans ce pays ; j'y ai vu passer bien des commis-voyageurs allemands, anglais, belges, italiens, espagnols, portugais ; mais peu de voyageurs français. Encore certains d'entre eux, après une tournée dans l'Argentine, visitaient-ils le Brésil en touristes — et non pour y traiter des affaires.

Ah ! j'ai souffert, je vous prie de le croire, j'ai souffert de constater que l'influence commerciale et industrielle

A la fin des cours, les élèves subissent un examen théorique et pratique sur toutes les matières enseignées, réparties de la manière suivante, avec le nombre de points qui leur est attribué :

A. Travail pratique pendant la période des cours	25	points.
B. Interrogations théoriques pendant la période des cours	25	—
C. Epreuve orale :		
Anatomie et physiologie du pied	10	—
Aplombs du pied et préparation du pied pour la ferrure.	10	—
Différents systèmes de ferrures	20	—
Maladies du pied.	10	—
D. Epreuve pratique :		
Confection d'un fer normal	10	—
Confection d'un fer spécial.	10	—
Préparation d'un pied normal ou anormal.	20	—
Application du fer.	10	—
Total.	150	points.

Les élèves qui ont obtenu plus de la moitié des points sur chacune des séries d'épreuves théoriques et pratiques reçoivent un certificat de capacité.

Par dérogation aux dispositions précédentes, le secrétaire de l'Agriculture peut autoriser les maréchaux-ferrants possédant déjà la pratique de leur art à suivre uniquement les cours théoriques et à se présenter aux épreuves de l'examen final prescrit par le règlement pour l'obtention du certificat de capacité. Dans ce cas, les points correspondant aux littérales A et B sont ajoutés aux littérales C et D.

de notre France diminuait de plus en plus, alors que celle de nos rivaux plus actifs, plus entreprenants, plus audacieux, augmentait tous les jours ! Oui, mon cœur a saigné souvent, car on a beau avoir quitté son pays depuis longtemps, on ne l'en aime pas moins pour cela. Je crois même qu'on l'aime davantage.

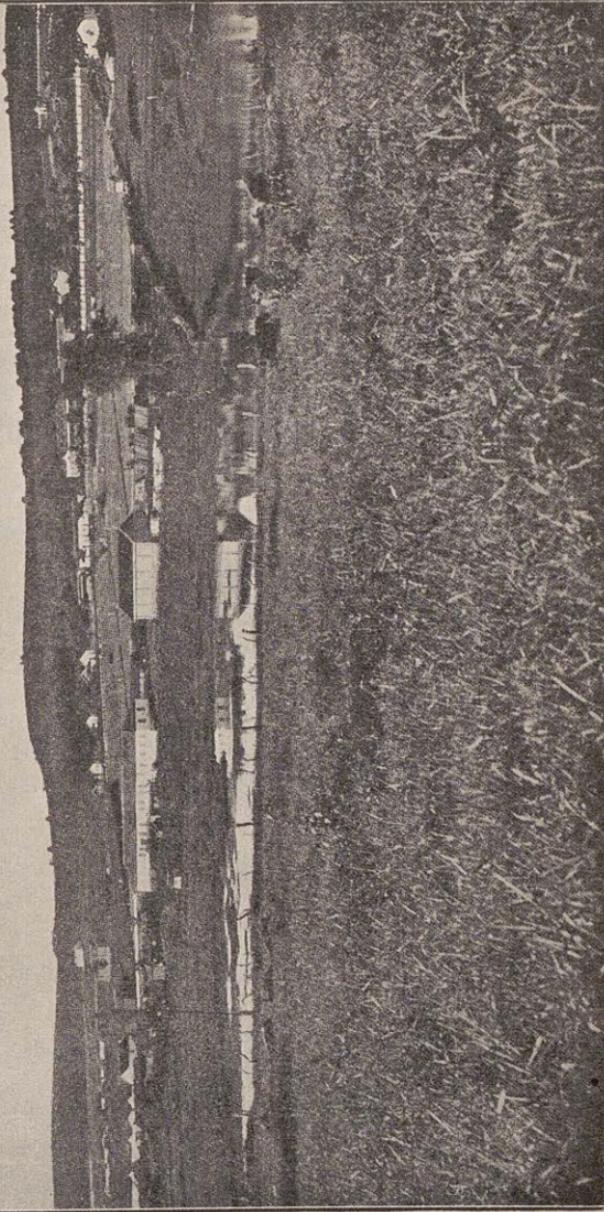
— Il me semble bien, dis-je, avoir lu, dans un journal, quelque temps avant mon départ, que nos exportations étaient en progrès.

— Sans doute, répondit le père Étienne, sans doute. Mais si nous augmentons de cent, tandis que les autres augmentent de mille, nous n'en restons pas moins en arrière.

On n'ose pas mesurer le terrain que nous avons perdu. Écoutez : de 1890 à 1894, nos importations au Brésil furent de plus de 400 millions de francs. De 1895 à 1899, elles ne sont plus que de 355 millions. De 1900 à 1904, elles tombent à 189 millions. Vous entendez bien : cent quatre-vingt-neuf millions, soit, en quatorze ans, une chute de près de 220 millions. C'est une défaite cela, mon cher ami, une déroute, un Sedan. Et notez que le Brésil est un pays où nos produits sont recherchés et dont les besoins augmentent sans cesse (1).

(1) La France a importé pendant le premier trimestre de 1908, 252.903 quintaux de café.

Sur cette importation, le Brésil a fourni 136,677 quintaux, soit PLUS DE LA MOITIÉ.



On y cultive la canne à sucre... (Page 147.)

— Quel remède à cela, père Étienne ?

— Le remède ? Donner à nos enfants une éducation et une instruction pratiques. Leur apprendre la vie moderne, leur recommander l'action et l'audace, et aussi leur enseigner les langues vivantes et la géographie. On a dit : « Le Français est un monsieur décoré qui ignore la géographie ». Peut-être serait-il préférable d'avoir un peu moins de rubans et de connaître mieux la planète que nous habitons. Il serait bon surtout de connaître les Républiques de l'Amérique latine, car elles peuvent être considérées comme notre dernière espérance, et elles le sont en réalité.

« Cherchez, en effet, quels marchés nous resteront bientôt hors d'Europe. Le jour n'est plus éloigné où nous ne devrons plus compter sur l'Asie, que le Japon se chargera d'approvisionner. Ne parlons pas de l'Amérique du Nord, qui tend de plus en plus à se suffire. Quant à l'Afrique, elle est dépourvue de besoins, et avant qu'elle s'en soit créé, nous avons le temps de mourir de faim devant nos produits.

« C'est ici, vous dis-je, et ici seulement, au Brésil et dans les Républiques hispano-américaines, que nous aurons longtemps une clientèle. Mais encore faut-il ne pas la laisser passer à nos rivaux, aux Yankees, aux Allemands.

« Et quelle clientèle, ajouta le père Étienne, toujours

croissante, appelée à devenir formidable. Nous nous plaignons, en France, de la dépopulation. A tort ou à raison ? Je ne sais ; mais il me semble qu'il y a au peuplement du sol une limite naturelle à laquelle les peuples doivent revenir lorsqu'ils l'ont dépassée, ou qu'ils doivent atteindre, s'ils n'y sont pas arrivés. Les Brésiliens sont évidemment dans ce dernier cas. Peuplé à l'égal de la Belgique, l'État de São Paulo seul compterait 100 millions d'habitants, et, dans le Brésil entier, vivrait à l'aise la population de l'Europe. Or, nous avons, à São Paulo, moins de 3 millions d'âmes, et, dans tout le Brésil, un peu plus de 20 millions. Les Brésiliens ont donc de l'espace devant eux et ils en profitent. Leur population, en effet, par le seul excédent des naissances sur les décès se double en moins de trente ans. On peut donc affirmer qu'en 1930 la population brésilienne sera de plus de 40 millions d'habitants et de plus de 100 millions au commencement de la seconde moitié du siècle présent, c'est-à-dire, mon cher Pierre, quand tu auras mon âge. Et, ajouta le père Étienne, en souriant, ce sera bientôt, oui, bientôt, car la vie passe vite.....

— Comptez-vous les immigrants dans vos évaluations ? demandai-je.

— Non, répondit le père Étienne, et, cependant, il ne faut pas les considérer comme une quantité négligeable. Il est certain que le mouvement déjà important, qui



D'autres songent à la culture du tabac. (Page 206.)

entraîne l'émigration vers le Brésil, va s'accentuer de plus en plus; et cela pour l'excellente raison que ce courant ne saurait se diriger vers d'autres contrées. Les États-Unis, qui n'ont plus besoin de travailleurs européens, ferment leurs portes; l'Argentine n'a qu'une capacité d'absorption très relative, son territoire étant plus propre à l'élevage qu'à l'agriculture; les autres Républiques Sud-Américaines sont ou trop éloignées de l'Europe ou trop pauvres en ressources...

Il ne reste, en réalité, aux émigrants que l'immense Brésil où le travail et la terre abondent pour tout le monde et qui est, après l'Amérique du Nord, le pays américain le plus rapproché du vieux continent.

Nous allions quitter la galerie des machines, quand un spectacle fort intéressant nous y fut offert. Sur un grand panneau défilaient des vues cinématographiques permettant aux visiteurs de se rendre compte des progrès réalisés dans l'État au point de vue agricole.

Nous vîmes passer une trentaine de vues animées représentant les Instituts agricoles, l'École Luis de Queiroz, que nous avions visitée; l'apprentissage agricole « D^r Bernardino de Campos » d'Iguape; l'apprentissage agricole Jão Tibiriça de São Sébastiao, où l'on étudie, comme dans le précédent, les cultures tropicales; l'Institut agronomique, qui fournit aux agriculteurs tous les renseignements qu'ils lui demandent et où sont réalisées

d'innombrables expériences utiles ; des *fazendas*, des animaux de race, des machines agricoles en mouvement. Ce fut un spectacle on ne peut plus intéressant, instructif et bien fait pour donner aux nouveaux débarqués une idée de l'effort considérable réalisé dans ce pays.

XIII

“ Nova Odessa ”. — Colons russes.

Le Commissariat de São Paulo à Anvers

Une institutrice brésilienne qui apprend le russe. — “ Jorge Tibiriça ”

Débuts malheureux. — Surprenante fécondité.

Le moment approchait de choisir une colonie et d'y procéder à notre établissement.

J'éprouvai, est-il besoin de le dire ? — quelque émotion en songeant à l'importance de la détermination que j'allais prendre.

Jusqu'ici, j'ai été un touriste s'efforçant de voir nettement les choses et les gens, recueillant des impressions et des connaissances.

Maintenant, l'heure de l'action est venue. Il va falloir relever ses manches et mettre la main à la besogne.

Mon excellente compagne et mes deux ainés sont, je le sais, pleins de courage, d'autant plus que ce pays où nous venons de débarquer les a déjà conquis par la douceur de son ciel, la beauté de ses paysages, ses formi-

dables richesses étalées et aussi par la bienveillance de ses habitants si appréciable pour les humbles comme nous.

Mais l'entreprise dans laquelle j'ai entraîné les êtres qui me sont chers est d'une gravité qui ne m'échappe point. Qu'adviendrait-il de nous si je ne réussissais pas?

Jamais le souci de mes responsabilités ne s'était imposé à moi comme à ce moment où notre destinée allait se décider.

Il est vrai que je ne marchais pas à l'aventure et en aveugle et c'est ici le lieu de rendre compte de mes visites aux colonies Nova-Odessa et Jorge Tibiriça.

Ce que j'y avais vu n'était point pour me décourager.

Nova Odessa a été créée par le Dr Carlos Botelho pour des familles russes sur un terrain de 1,055 hectares, 96ares divisé en quatre-vingt-dix-huit lots et trois sections.

La première section se compose de quarante lots dont trente et un sont occupés par les colons et neuf réservés au gouvernement. Vingt et une familles y sont déjà installées et y ont construit leurs habitations à leur gré en observant, toutefois, les règles de l'hygiène. Cette première section donne son nom, Nova Odessa, à la colonie.

La seconde section, nommée Engenho Velho se compose de treize lots dont sept sont occupés et trois disponibles. Les trois lots restants demeurent la propriété de l'État.

Enfin, la troisième section, Fazenda Veilha, comprend

quarante-cinq lots sur lesquels vingt-neuf sont concédés, douze disponibles et quatre réservés par l'État. Dix-neuf habitations y sont déjà construites : les autres seront bientôt terminées.

La réalité ne ressemblant pas toujours à ce qu'on lit dans les livres et les brochures, où aux informations que fournissent les bureaux, si sincères qu'elles soient, j'étais désireux de m'informer auprès des colons de leurs impressions, du genre de vie qu'ils mènent, des chances de succès sur lesquelles ils comptent.

Il me fut impossible, à mon grand regret, de trouver un colon parlant notre langue. Ces gens-là ne connaissaient que le russe.

Nous finîmes, toutefois, par en découvrir un qui avait appris un peu de portugais. Le père Étienne put ainsi s'entretenir avec lui et me servir d'interprète.

Je rapporte les déclarations qu'il nous fit :

« Je suis né, nous dit il, comme la plupart de ceux qui se sont installés ici, dans le nord de la Russie. La crise politique et sociale que notre malheureux pays traverse et la difficulté de plus en plus grande pour le paysan russe d'obtenir une suffisante rémunération de son travail, nous poussèrent à réaliser notre modeste avoir et à émigrer.

Mais c'était une grosse question de savoir où nous pourrions aller.



Quelqu'un nous recommanda d'écrire à Anvers... (Page 201).

On nous recommandait le Canada en nous disant que nous y aurions toutes facilités et que nous y trouverions un climat pareil au nôtre, c'est-à-dire avec de longs hivers très rigoureux. Or, cela n'était pas, précisément, de nature à nous attirer vers ce pays. On a tort de s'imaginer que les hommes du Nord ne peuvent vivre que dans les brumes, la glace et les neiges, comme les ours blancs. Ils y vivent parce qu'ils y sont nés, mais ils préféreraient de beaucoup habiter une région ensoleillée et tempérée.

Quelqu'un nous parla de São Paulo et nous recommanda d'écrire à Anvers, au représentant de cet État⁽¹⁾. Quelques jours plus tard, nous recevions des paquets de brochures et de journaux contenant sur São Paulo et sur la manière de s'y rendre et de s'y établir les renseignements les plus détaillés et, nous l'avons constaté depuis, les plus exacts.

Nous fûmes surtout frappés par ce fait que le repré-

(1) Le gouvernement de São Paulo a créé en Europe, un Commissariat général qui fournit à tous ceux qui les demandent les renseignements les plus précis sur cet État.

Le Commissariat est installé à Anvers, Place de Meir, 99. Son titulaire actuel M. le Dr. Francisco Ferreira Ramos, professeur à l'École Polytechnique de São Paulo et un des hommes les plus distingués du Brésil, a su s'entourer de collaborateurs actifs et dévoués et a fait de son Commissariat un véritable ministère.

Organisée de la façon la plus pratique, cette institution a rendu d'énormes services à l'État de São Paulo et n'a pas peu contribué à établir la juste réputation dont ce pays jouit maintenant en Europe.

sentant de São Paulo en Europe ne nous engagea nullement à émigrer. Il se borna à nous donner connaissance des lois et décrets concernant l'immigration et la colonisation dans son pays, de la qualité des terres, des cultures en usage et de leur produit, en un mot de tout ce qui était de nature à nous intéresser, sans nous cacher les difficultés que nous pouvions rencontrer au début.

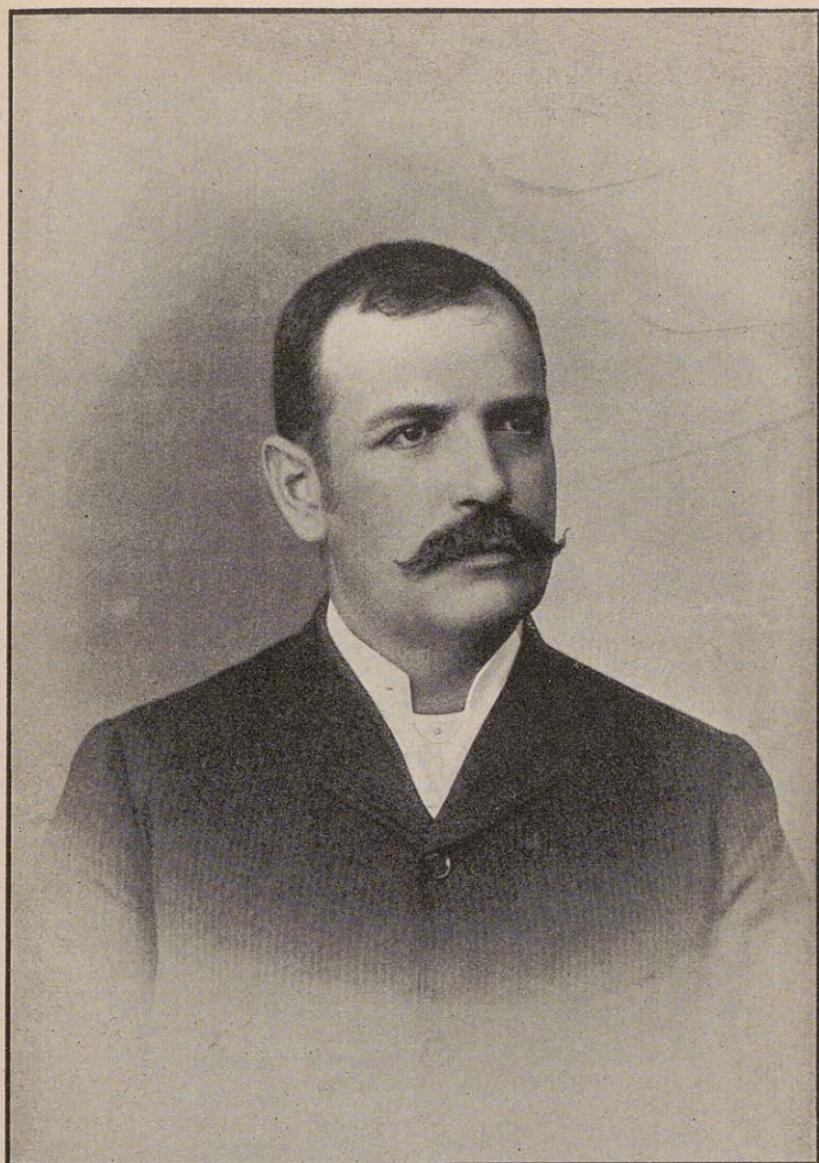
Cette manière de procéder nous impressionna favorablement. Elle dénotait, de la part des Brésiliens, le souci de ne pas leurrer par de belles promesses les travailleurs désireux de se rendre dans leur pays.

Aussi, je puis dire qu'en arrivant à São Paulo, non seulement nous n'avons éprouvé aucune déception, mais encore nous avons eu mieux que ce que nous attendions.

Si tous les pays qui attirent chez eux les émigrants procédaient avec la même discrétion et la même loyauté, on devrait s'en féliciter.

Quand, en arrivant à São Paulo, nous nous présentâmes à l'Office de Colonisation et Travail, on nous fit signer nos contrats et nous dûmes, ainsi qu'on nous en avait prévenus, verser un premier acompte de 300 milreis (environ 500 francs) représentant la cinquième partie du prix de notre lot, qui est de 1.500 milreis.

En ce qui concerne la maison d'habitation, on nous annonça que nous étions libres de la faire construire nous-mêmes à notre fantaisie et suivant nos besoins sur



Un ministre vint... (M. le Dr. CARLOS J. BOTELHO)... (Page 160.)

l'emplacement qui nous paraîtrait le plus convenable. L'État nous fournissait les matériaux à un prix représentant à peine le cinquième de leur valeur et payable en cinq ans comme le terrain, sauf le bois que nous avions en abondance dans nos concessions et qu'il nous suffisait de couper.

En attendant que notre habitation fût construite, on nous logea gratuitement dans une des vingt et une maisons que vous avez vues en arrivant à la gare et qui sont, comme vous avez pu le constater, hygiéniques, bien aérées et spacieuses.

Nous nous mimes aussitôt à la besogne et, guidés par les conseils des agents du gouvernement, nous procédâmes d'abord au défrichement, puis à la préparation des terres destinées aux pâturages, car j'avais oublié de vous dire qu'en arrivant dans la colonie, nous y avions trouvé les animaux nécessaires; chaque famille en avait pris sa part. Ces champs furent préparés pour recevoir la canne à sucre et divers fourrages.

Nous avons ensuite, et pendant qu'on construisait nos habitations, créé les jardins potagers. Vous voyez que le mien est assez bien pourvu. Enfin, en ce qui me concerne, je récolte déjà une bonne quantité de pommes de terre, de haricots et de manioc.

Mon voisin, dont vous voyez là-bas l'habitation, cultive le riz de préférence.

D'autres songent à la culture du tabac.

Nous sommes très satisfaits des résultats obtenus en si peu de temps, car notre installation ne date pas de deux ans.

Certains d'entre nous ont eu l'idée de se consacrer à l'élevage et à la laiterie. Ils font des beurres et des fromages de première qualité qu'ils vendent facilement et avec profit dans le voisinage, à Villa Americana et à Campinas.

— Vous êtes-vous habitués rapidement à votre nouvelle existence, demandai-je ?

— D'autant mieux, que nous la trouvons cent fois préférable à celle que nous menions chez nous.

D'abord, nous jouissons d'un climat délicieux, ensuite, nous avons apporté ici toutes nos coutumes. Vous voyez là-bas cette maison ; le gouvernement nous l'a concédée pour les exercices de notre culte.

Très fréquemment, nous nous réunissons. Ceux d'entre nous qui ont de jolies voix chantent les chansons du pays, et, les jours de fête, nous organisons des bals, car, vous savez que nous sommes, nous autres Russes, très amateurs de danses.

Je vous assure que nous n'avions jamais été aussi heureux et si vous voulez vous en convaincre, vous n'avez qu'à visiter, une à une, les maisons de *Nova Odessa*, de *Engenho Velho* et de *Fazenda Velha*, vous n'y trouverez que visages satisfaits.

Nous sommes ici soixante familles et cinq cents personnes. Depuis notre arrivée, nous jouissons d'une santé parfaite et notre situation nous paraît assez enviable pour que beaucoup d'entre nous aient déjà écrit à des parents et à des amis de venir nous rejoindre. Pour ma part, j'attends deux familles de mon village et j'ai prié l'Administration de leur réserver des concessions que j'ai choisies.

— Mais il est, dis-je, une question dont vous ne nous parlez pas et qui a bien son intérêt. Vos enfants ne connaissent que la langue russe; comment leur faites-vous donner l'instruction?

— Oh! me répondit le colon, nous avons ici une école mixte et l'institutrice qui nous a été envoyée par l'École normale de São Paulo connaît déjà assez de mots et de phrases russes pour se faire entendre de nos petits. Encore quelques mois et elle parlera notre langue aussi bien que nous. »

Je remerciai ce Russe des renseignements qu'il avait bien voulu me fournir et, après une longue promenade dans la colonie dont beaucoup de lots sont déjà défrichés, ensemencés et plantés, nous reprîmes le chemin de São Paulo.

La colonie « Jorge Tibiriça », où nous nous sommes rendus ensuite est située à six heures de chemin de fer de la capitale, sur la rivière poissonneuse de Corumba-

tahy. Ses terres sont schisto-argileuses et légèrement accidentées.

La colonie, divisée en deux sections, Ferraz et Corumbatahy, comprend cent trente-six lots dont soixante-huit appartiennent au gouvernement et les soixante-huit autres à une société qui était propriétaire du terrain et qui s'entendit avec l'Etat pour en coloniser la moitié.

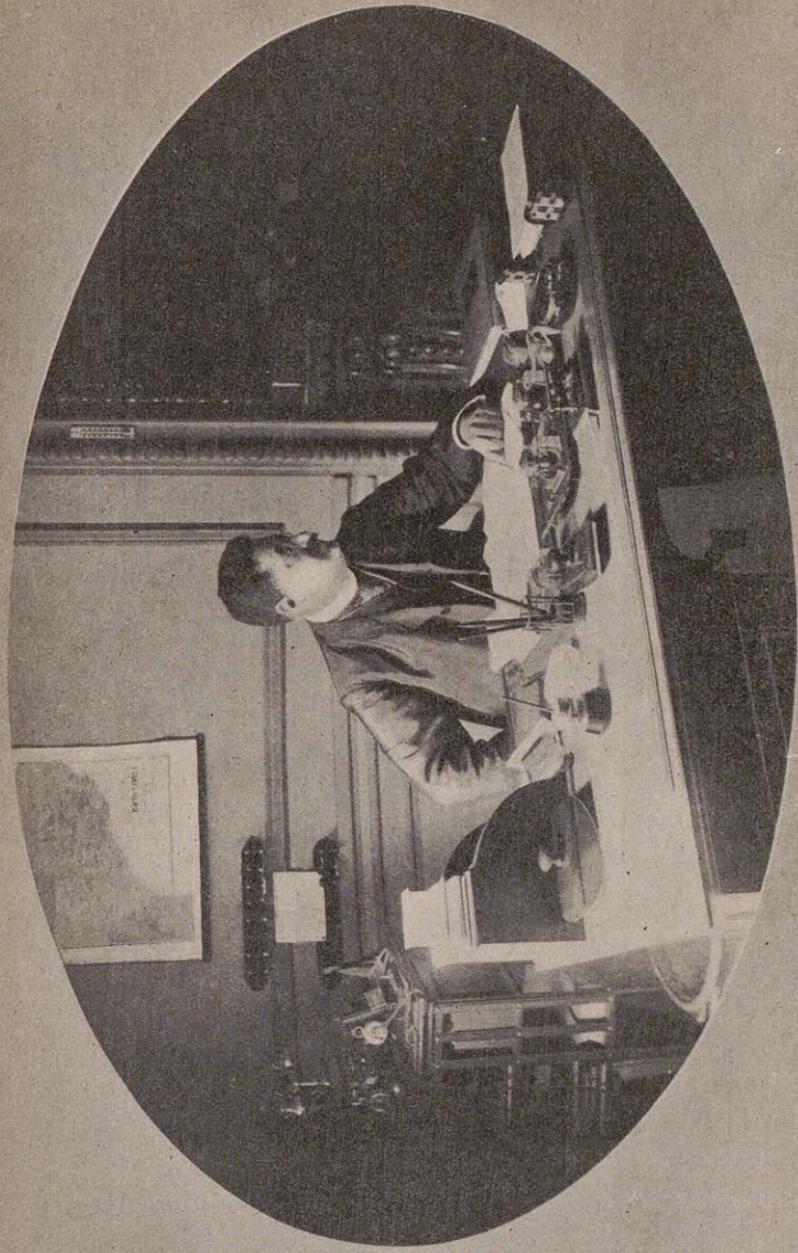
Le système de colonisation adopté dans ce nucleo diffère de celui de Nova Odessa sur un point. Dans la colonie russe, les colons, logés pendant un an aux frais de l'État, ont édifié leurs habitations à leur fantaisie. A Jorge Tiribaça, au contraire, les colons en s'installant, ont trouvé leurs habitations construites par le Gouvernement.

Cela ne me parut pas aussi pratique et le père Etienne en fit la remarque :

— Certes, dit-il, ces maisons sont fort convenables, avec leurs deux chambres à coucher bien éclairées et aérées, leur antichambre, leur véranda et leur vaste cuisine pouvant servir de salle à manger; je les trouve plus commodes et plus hygiéniques que celles de nos campagnes. Mais n'est-il pas préférable de laisser à chacun la faculté de construire son habitation suivant ses besoins et son goût?

En effet, nous avions vu à Nova Odessa des maisons

Commissariat de São Paulo à Anvers. — M. Ruy da Trindade. Secrétaire général.



plus ou moins spacieuses et répondant aux nécessités de la famille qui les avait édifiées.

Mais l'inconvénient que je signale n'est pas irrémédiable, car les maisons de Jorge Tibiriça peuvent être modifiées et agrandies le cas échéant par les familles qui en prennent possession et, d'autre part, j'ai constaté que plusieurs colons avaient déjà construit une nouvelle habitation sur leur lot, au lieu d'utiliser celle que le Gouvernement leur avait concédée dans le village.

Cette colonie eut des débuts malheureux. Un agent d'émigration avait envoyé à São Paulo plusieurs familles israélites russes en les donnant comme désireuses de se consacrer à l'agriculture. Mais ces émigrants n'avaient jamais eu pareil projet : leur but était de faire du commerce. Dès leur installation à Jorge Tibiriça ils témoignèrent leur répugnance et leur complète inaptitude pour les travaux de la terre. Quelques semaines plus tard ils abandonnaient la colonie.

On les remplaça par des familles d'agriculteurs venues de Russie, d'Allemagne, d'Autriche, d'Espagne et d'Italie et Jorge Tibiriça prit aussitôt son essor.

Là, comme à Nova Odessa, je fis une enquête, particulièrement auprès de deux Italiens qui savaient assez de français pour qu'il nous fût facile de nous comprendre.

Ils se déclaraient satisfaits et pleins d'espérance en l'avenir.

Ces deux Italiens avaient — comme d'autres familles de Jorge Tibiriça et tout à fait exceptionnellement — obtenu leur concession sans opérer le premier versement exigé. Ils étaient, en arrivant dans la colonie, complètement dénués de ressources. Pour leur permettre de vivre en attendant la récolte, le Gouvernement décida que chaque famille aurait droit, dans la colonie même, à trois jours de travail par semaine à raison de 2.500 réis par jour.

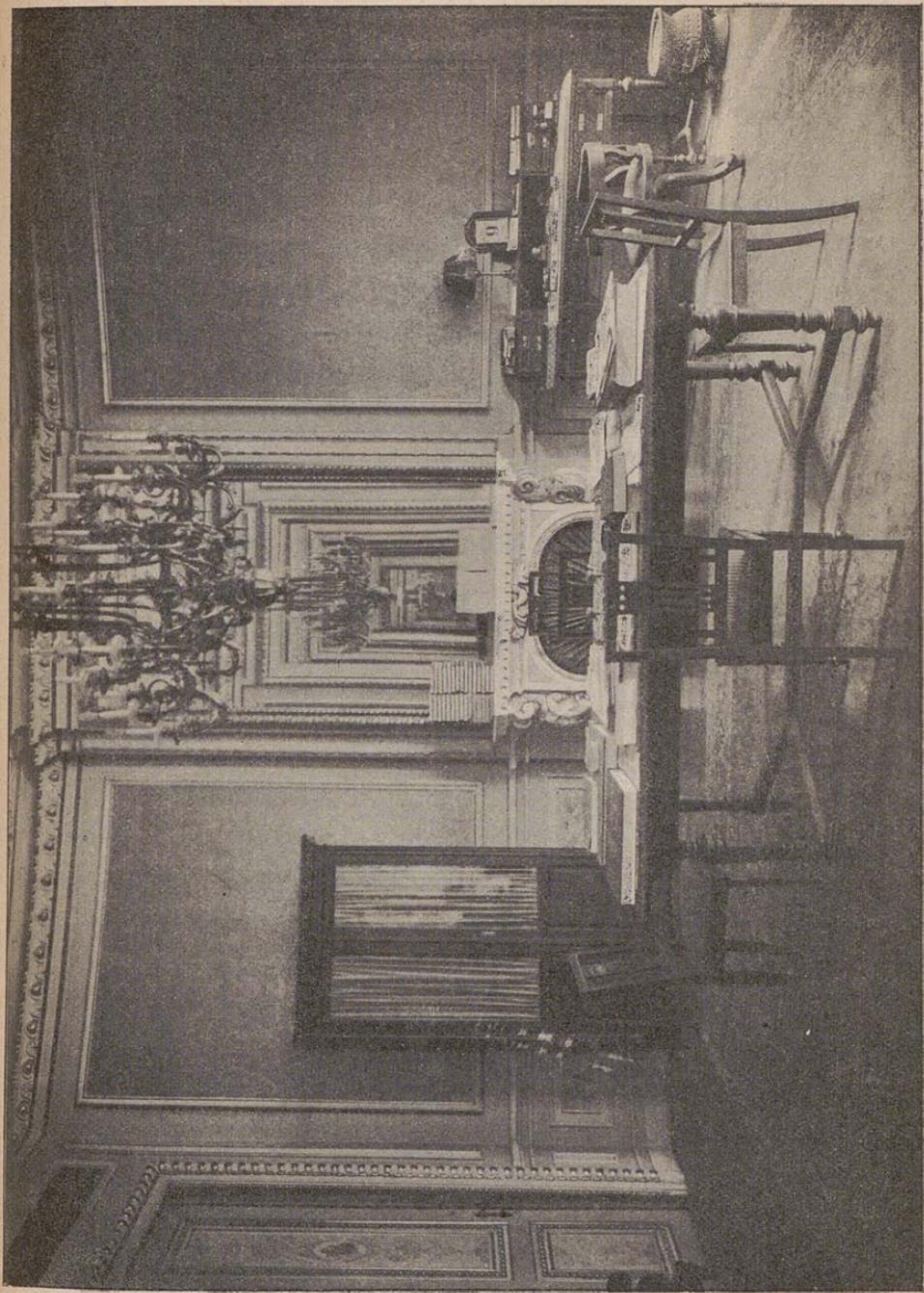
— Comme nous avons ici, me dit le colon, légumes, fruits, volailles et porcs, et par conséquent fort peu de dépenses à faire, cet argent que le Gouvernement nous fait gagner en nous employant aux travaux publics de la colonie ou à ceux du champ d'expériences, nous suffit plus que largement. Beaucoup d'entre nous n'y touchent même que fort peu.

— Les terres sont-elles bonnes, demandai-je?

— Bonnes! s'exclama l'Italien, dites surprenantes! Ah! je vous assure qu'on n'a pas besoin de les travailler beaucoup. Tout ce qu'on y sème y pousse abondamment. Voyez d'ailleurs les champs qui nous entourent et vous serez fixé.

J'avais devant les yeux des maïs d'une vigueur remarquable aux épis abondants et pleins, des champs de riz, de pommes de terre, de haricots, de manioc, de grasses prairies où paissaient les troupeaux.

Commissariat de São Paulo à Anvers. Bureau du Dr. F. Ferreira Ramos. Commissaire général.



Tout cela, on le devinait, était encore récent et ne donnait pas cette impression d'ordre et de netteté que provoque la vue de nos campagnes, lesquelles ont l'air d'être époussetées tous les matins. Mais en revanche on était frappé par la fécondité de ces terres et l'abondance de leurs productions.

— Toutes les récoltes, ajouta l'Italien, donnent ici trois fois plus qu'en Italie et avec moins de travail.

Une question que j'avais oublié de poser à Nova Odessa m'intéressait : Je désirais savoir si l'agriculteur qui s'établissait dans une colonie pouvait cultiver son lot à sa fantaisie avant de l'avoir complètement payé.

— Vous cultivez comme bon vous semble, me répondit le colon. Personne ici ne songe à vous imposer sa volonté. Les agents du gouvernement, généralement très expérimentés, n'interviennent au début que pour vous donner d'utiles conseils, vous indiquer les cultures les plus rémunératrices et les moyens d'y procéder. Nous sommes dans un pays de liberté et de démocratie où chacun fait ce qu'il lui plait à la condition de ne pas nuire au voisin.

XIV

Les colonies officielles. — Comment on y est admis.

Notre installation à S. Bernardo.

J'en savais assez et il ne me restait plus qu'à prendre

une détermination, c'est-à-dire à choisir le centre agricole dans lequel nous installer.

Je possépais, depuis le lendemain de mon arrivée, la liste des colonies créées par le Gouvernement. Peut-être n'est-il pas sans intérêt de la reproduire ici. S'il est parmi les lecteurs de ces lignes des agriculteurs qui songent à suivre notre exemple ils sauront ainsi où ils peuvent aller.

Voici donc les noms des colonies existantes et quelques détails les concernant :

Pariquera-Assu, située dans le municipé d'Iguape, fondée en 1861 avec des familles brésiliennes, abandonnée peu après, réorganisée en 1887 et émancipée quatorze ans plus tard (une colonie est émancipée quand les colons sont devenus définitivement propriétaires de leurs lots).

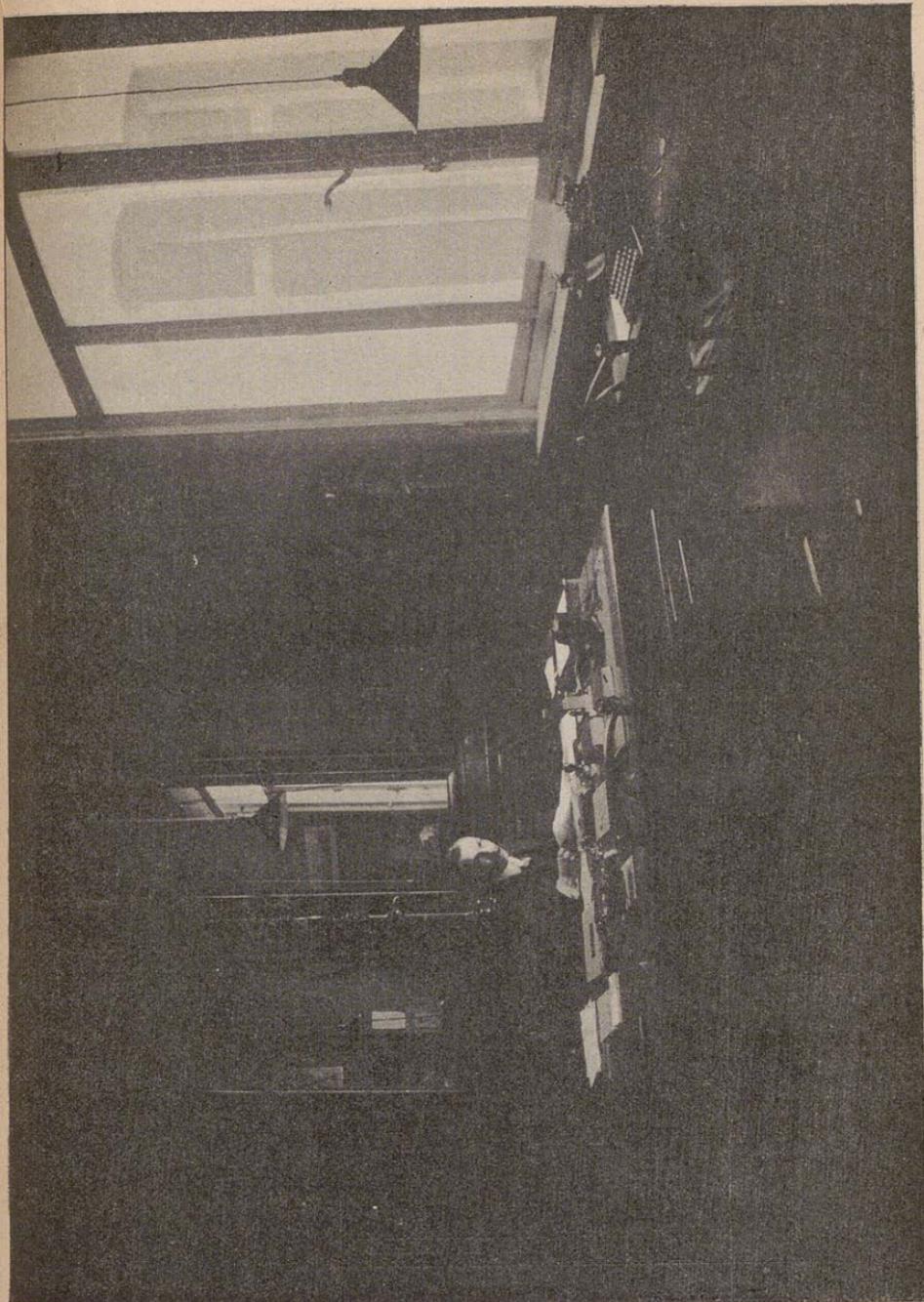
Pariquera-Assu est divisée en 870 lots, dont 548 furent vendus. Ce nucleo peut être considéré comme un des plus prospères parmi les anciens. Il est question de le doter d'un petit port où les vapeurs du Lloyd Brésilien feront escale.

Sa population est, actuellement, de 1.584 habitants. On y récolte du café, du riz, etc.

Cananea, fondée en 1862 dans le municipé du même nom avec cinquante familles suisses ne réussit point.

Santa-Anna, fondée en 1887 dans la banlieue de São Paulo, est devenue un faubourg de la capitale.

Commissariat de São Paulo à Anvers. — M. V. de Beaune, Correspondant Anglais, Français.



S. Gaetano, fondée en 1887, également, est aujourd'hui un village de la banlieue de São Paulo.

Gloria, fondée en 1877 dans le municipie de São Paulo, avec cinquante-six colons, a eu le sort des précédents.

S. Bernardo, fondée en 1877, est divisée en 955 lots sur lesquels 606 ont été vendus à 403 familles européennes pour la plupart et formant une population de 2.102 habitants. On y cultive plus particulièrement la vigne.

Le jour où la route qui unit cette colonie à la ville de São Paulo aura été macadamisée, ainsi qu'on en a formé le projet, et où un service d'automobiles y fonctionnera, S. Bernardo prendra un grand développement car ses terres se prêtent admirablement à la culture des fruits et des légumes qui trouveront un écoulement facile sur les marchés de la capitale.

Bom-Sucesso, fondée en 1877, fut divisée en 30 lots. Sa population est de 139 habitants. Sa principale production est le coton.

Rodrigo Silva, fondée en 1877, avait été destinée à recevoir des familles belges, mais la tentative avorta. Ce nucleo est divisé en 47 lots et est habité par une trentaine de familles formant une population de 298 habitants.

Piaguhy, fondée en 1885, comprend 590 lots qui furent presque tous vendus. Mais ce centre colonial ne

deviendra vraiment prospère que lorsqu'on aura canalisé la rivière Parahyba qui le baigne et est navigable à peu de distance.

Cascalho, fondée en 1885, est divisée en 249 lots. Sa population est de 250 habitants. Cette colonie est pourvue de bonnes routes et ses terres sont très fertiles. Ses lots ont acquis une valeur relativement importante.

Cannas, fondée en 1885, est traversée par le chemin de fer central et séparée de 8 kilomètres de la gare de Lorena. Une autre voie ferrée la réunit à la Raffinerie de Lorena à laquelle Cannas fournit une grande quantité de canne à sucre. 82 lots habités par autant de familles forment 309 habitants.

Riberao Pires, date de 1887. Elle possède une gare sur la ligne anglaise. Ses 150 lots sont tous vendus à des familles de Santos qui les utilisent plus particulièrement pour l'élevage.

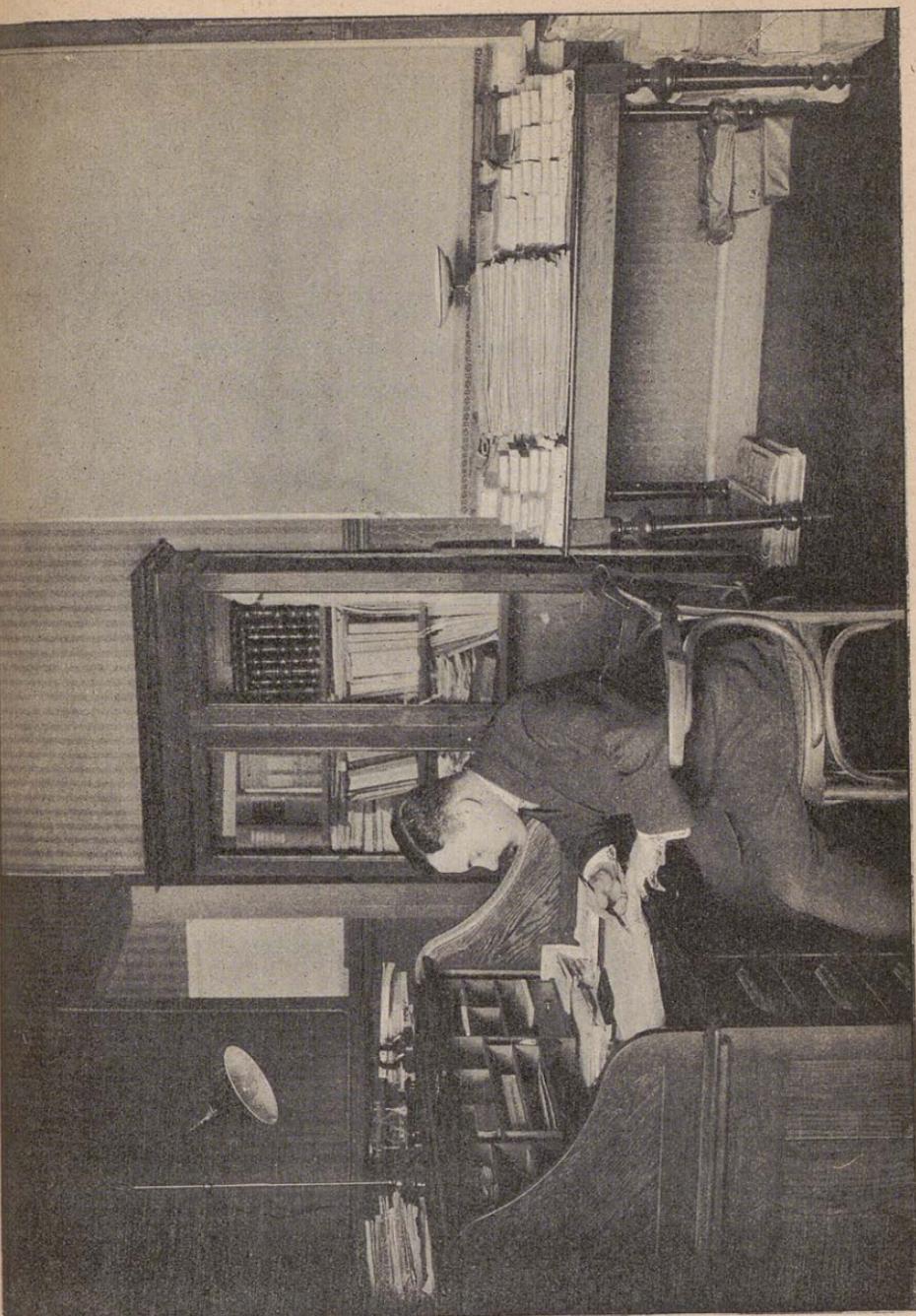
Barão de Jundiahy, fondée en 1887, réunie à la gare de Jundiahy sur le chemin de fer pauliste. Cette colonie compte 768 habitants presque tous européens et cultivant 168 lots.

Barão de Jundiahy est très prospère grâce au voisinage des bureaux et ateliers de la compagnie Pauliste.

Le nucleo possède d'excellentes routes, une église, deux sociétés coopératives, une école, un orphéon.

La vigne y est cultivée avec profit.

Commissariat de São Paulo à Anvers. — M. L. Boyarski, Archiviste.



Antonio Prado, fondée en 1887, à 2 kilomètres de Riberão Preto, est divisée en 203 lots cultivés en grande partie par des familles italiennes qui y prospèrent.

Boa Vista, fondée en 1888, à 6 kilomètres de Jacahery sur le chemin de fer central. Possède 91 lots et une population de 455 habitants.

Belle route carrossable.

Sabauna, fondée en 1889, dans le municipé de Mogy das Cruzes, possède une gare sur le chemin de fer central. Cette colonie est divisée en 372 lots dont 106 sont encore invendus. Les autres sont cultivés par 202 familles formant 1.022 personnes. Ils produisent de la vigne et des fruits, des céréales et des légumes.

Quiririm, fondée en 1890, est située dans le municipé de Taubaté à 6 kilomètres de cette ville sur le chemin de fer central. Elle est divisée en 104 lots tous vendus et possède une population de 900 habitants.

Cette colonie n'a pas cessé de prospérer depuis sa création.

On y cultive surtout le riz.

Campos Salles, fondée en 1897, dans le municipé de Campinas, compte 2.000 habitants.

Après des débuts assez difficiles cette colonie est aujourd'hui dans des conditions excellentes. La plupart des 200 lots dont elle se composait tout d'abord sont vendus et payés intégralement, 40 nouveaux lots ont été

créés sur un terrain donné à l'État par un propriétaire voisin, M. Arthur Nogueira. Ce même propriétaire colonise maintenant pour son compte mais sous la surveillance de l'État un autre terrain attenant à la colonie.

La construction du chemin de fer terminée et la prospérité de la colonie ont fait surgir rapidement un grand village auquel on a donné le nom de Cosmopolis.

La colonie Campos Salles a été peuplée par des Russes, des Autrichiens, des Suisses, des Allemands, des Danois, des Suédois, des Portugais, des Belges, des Français, des Espagnols, des Italiens et des Brésiliens. Douze pays y sont donc représentés.

Les principales productions sont : le maïs, le riz, les haricots, les pommes de terre, le manioc, les fourrages, la canne à sucre. Sur quelques-uns des lots on a planté du café.

Il existe dans la colonie une société coopérative de production et de consommation, un moulin à froment, un moulin à riz et vingt fabriques de beurre.

Campos Salles possède deux écoles, une créée par le Gouvernement, l'autre privée, un champ d'expériences de 190 kilomètres carrés où sont plantés des légumes, des fourrages, des fruits, etc. On y trouve enfin, à côté des animaux de travail, un taureau hollandais, pour la reproduction, un bétail italien, un verrat berckshire et un Yorkshire.

Au moment même où nous arrivions à São Paulo, le Gouvernement se préparait à créer trois nouveaux centres dans les municipes d'Araraquara, Matao et Ibitinga, dans une des régions les plus fertiles du pays, sur les bords du rio Itaquaré. Ces nucleos devaient porter le nom de « Conselheiro Gaviao Peixoto » « Nova Paulicea » et « Nova Europa »⁽¹⁾.

Les conditions, pour obtenir une concession de 25 hectares dans les nouveaux nucleos sont encore plus libérales que celles de Nova Odessa. En effet, l'immigrant, en s'établissant et en recevant son titre de propriété provisoire, n'aura à payer qu'un dixième de la valeur de son lot, soit 250 francs environ, le reste sera payable en neuf ans. Les colons pourront, s'ils le désirent, devenir propriétaires de plusieurs lots.

Les terrains destinés à ces trois colonies sont encore couverts de forêts si riches en essences précieuses que l'on a estimé leur valeur sur certains lots, à près de 20,000 francs.

Tel était le champ très vaste sur lequel j'avais à choisir.

J'avais négligé de dire que je m'étais mis par lettre, dès mon arrivée, en relation avec les Bergès et les Amiel, ces compatriotes qui m'avaient précédé dans le pays.

Malheureusement, il n'y avait plus un seul lot dis-

(1) Ils sont aujourd'hui créés.

ponible dans la colonie de Cannas, où ils étaient installés et où leurs affaires, ainsi qu'ils me l'écrivirent, allaient de mieux en mieux.

En cette occurrence, le père Étienne, à qui je devais tant de renseignements utiles et que j'avais été si heureux d'avoir comme compagnon de voyage, voulut bien me servir une fois de plus, et, grâce à lui, il me fut possible de m'établir à São Bernardo, sur un lot qui avait déjà été attribué à une famille ignorant les travaux agricoles et abandonné.

Nous y trouvâmes une habitation, sinon très confortable, tout au moins fort suffisante, et que nous n'avions qu'à améliorer.

XV

Coup d'œil sur notre domaine.

Nécessité d'une demeure confortable.

Notre famille compte un membre de plus. — France et Brésil.

Je passe sur notre départ de l'immigration et sur notre arrivée dans la colonie où nous fûmes accueillis avec beaucoup de cordialité par plusieurs familles brésiliennes et italiennes qui nous aidèrent de leur mieux au début.

Nos premières journées furent employées à ranger nos bagages, nos ustensiles de cuisine et les outils de travail dont nous nous étions munis.

Je visitai ensuite notre domaine. Il s'étendait au pied d'une jolie colline boisée et était arrosé à l'est par un ruisseau d'eau courante qui allait se perdre dans la forêt, laquelle couvrait environ quatre hectares de mon terrain.

Les prés, situés sur la rive droite du ruisseau, me parurent propres à faire d'excellents pâturages, et j'eus le plaisir de constater que par sa disposition et la qualité de ses terres, une partie de la concession se prêtait à la culture de la vigne, qui est d'ailleurs, ainsi que je l'ai dit plus haut, l'une des principales ressources de São Bernardo.

L'habitation, composée seulement de deux pièces et d'une cuisine, était édifiée sur un monticule d'où l'on dominait le paysage environnant.

De notre demeure au village de São Bernardo que nous apercevions, il y avait une distance d'un kilomètre et demi à peine. Nous pouvions donc nous approvisionner facilement.

Je ne tardai pas à constater que le travail à entreprendre pour mettre notre domaine en état était assez considérable. Nous allions avoir beaucoup à défricher, brûler, arracher, charruer. Il nous faudrait, en outre, préparer une piste mettant en communication la ferme avec la route et assurer ainsi nos transports; disposer auprès de l'habitation un jardin potager et fruitier,

construire un abri pour les animaux et enfin nous créer un intérieur suffisamment confortable.

J'avais constaté, au cours de mes visites dans les colonies, combien ce dernier détail était négligé par un grand nombre de colons qui se contentaient d'une installation on ne peut plus sommaire et semblaient campés provisoirement sur leur concession.

Je trouvai cette manière de procéder peu pratique et même dangereuse.

Il est bon, après le dur labeur du jour, de pouvoir passer chez soi, en compagnie des siens, des heures agréables parmi des objets qui plaisent. Cela délasser et permet d'acquérir de nouvelles forces pour le travail du lendemain.

D'autre part, un intérieur propre et bien ordonné contribue beaucoup à faire aimer le sol sur lequel on s'est établi. Le profit et l'espoir de constituer une propriété de valeur ne sont pas des stimulants suffisants si l'on ne trouve pas autour de soi l'agrément et le confortable.

Aussi avais-je décidé de consacrer à l'acquisition de quelques meubles une partie de nos ressources. Le père Étienne était resté à São Paulo afin de réaliser cette opération. Quand il revint parmi nous, deux semaines plus tard, ce mobilier, qu'il nous avait fait adresser, était déjà installé et notre habitation commençait à prendre tournure.

Nous revîmes notre ami avec grand plaisir.

— Père Étienne, dit Albert, pourquoi, au lieu d'habiter São Paulo, ne resteriez-vous pas avec nous?

— Voilà, fit le père Étienne, une question qui vient à point.

Et, se tournant vers moi :

— J'avais précisément une proposition à vous faire : si elle vous déplaît, nous n'en parlerons plus. Voulez-vous me permettre de finir mes jours à vos côtés? Je possède, je vous l'ai dit, le nécessaire et même un peu de superflu, pour faire construire un petit pavillon attenant à votre demeure et assurer mon existence. J'ajouterai qu'il me reste encore la vigueur suffisante pour me rendre utile. Je pourrai....

— N'insistez pas, fis-je. Ce sera pour les miens et pour moi un vrai bonheur que de vous avoir parmi nous. Votre proposition, vous n'en avez jamais douté, était acceptée d'avance avec enthousiasme.

Sur ces paroles, nous nous serrâmes la main longuement.

— Je prendrai, poursuivit-il, la direction de la basse-cour et du jardin potager et fruitier et je retrouverai bien, dans mon ancien bagage d'instituteur, depuis si longtemps négligé, assez de connaissances pour contribuer à l'instruction de vos chers petits. Cela me rajeunira. Enfin, vous me permettrez de vous faire pro-

fiter de l'expérience que j'ai acquise pendant mon séjour dans ce pays.

Cette décision fut accueillie par nos enfants avec des cris de joie et le soir, autour de la table de famille où nous nous trouvions tous réunis et que mon excellente femme avait ornée de fleurs et de fruits du pays, nous fimes fête à l'ami si précieux qui allait partager notre vie désormais.

Au dessert, le père Étienne dit :

— Merci du fond du cœur de m'avoir accueilli. Je me croyais condamné à finir ma carrière dans la solitude et la tristesse, ainsi qu'il advient d'ordinaire à ceux qui ont reculé devant le devoir de créer une famille; grâce à vous, mes dernières journées s'écouleront dans la joie en parlant de notre chère France et en vous faisant connaître ce Brésil magnifique et hospitalier devenu notre seconde patrie. Mes bons amis, levons nos verres à la France et au Brésil!....

Je mets fin, ici, à ces simples notes, me réservant de dire plus tard, si j'en ai le loisir, comment nous avons réussi, en travaillant avec ardeur, à fonder un établissement prospère qui assure, je me plaît à le croire, l'avenir de mes enfants.

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS.

I. — Hésitations. — Un exemple encourageant. — Lettre d'Amérique. — Le sort en est jeté.	1
II. — En mer. — Visite à Valence. — Don Tancredo. — Gibraltar. — Ténériffe. — Un doux repos. — Le père Étienne. — La Côte Brésilienne	5
III. — Arrivée à Santos. — Quelques mots sur le café. — A travers la montagne. — Histoire de singes. — Le climat du Brésil. — Épidémies qui n'existent plus	15
IV. — L'Hôtellerie des Immigrants. — Défense d'incommoder le voisin. — Table d'hôte gratuite mais non obligatoire . .	56
V. — Visites au Directeur de l'Immigration. — Missionnaires français. — Lois et règlements	59
VI. — Visite à la ville de São Paulo. — Les progrès d'une capitale. — Gouvernants démocrates. — L'Institut Pasteur. — En prenant une demi-tasse	68
VII. — Au ministère de l'Agriculture. — Billets d'aller et retour.	85
VIII. — En voyage. — Chemineaux brésiliens. — Les fruits. — La canne à sucre. — Une plantation.	91
IX. — Comment on constitue une plantation. — La cueillette du café. — Les travaux dans les fazendas.	107
X. — A Piracicaba. — Le salto. — École Luiz de Queiroz. — Le rapport de l'hectare au Brésil.	123

XI. — Sur la Sorocabana. — Villes de l'intérieur. — Fabriques. — Sauvages en redingote.	131
XII. — Visite au poste zootechnique et à la galerie des machines. — Le commerce français	159
XIII. — Nova Odessa. — Colons russes. — Le Commissariat de São Paulo à Anvers. — Une institutrice brésilienne qui ap- prend le russe. — “ Jorge Tibiriça ”. — Surprenante fécon- dité	196
XIV. — Les colonies officielles. — Comment on y est admis. — Notre installation à São Bernardo	215
XV. — Coup d'œil sur notre domaine. — Nécessité d'une de- meure confortable. — Notre famille compte un membre de plus. — France et Brésil.	226



