

ÉTUDES COLONIALES

LA

GUYANE INDÉPENDANTE

par

AUGUSTE COOK

↔ 2^{me} Edition ↔



PAUL CASSIGNOL, IMPRIMEUR, RUE ARNAUD-MIQUEU, 3

BORDEAUX

1889

(Propriété de l'Autour).

MANIOC.org
Bibliothèque Alexandre Franconie
Conseil général de la Guyane

2864

~~2862~~

223

44 planches

in quarto,

1889 -

68 pp Texte

44 pp planches H.T.

100 £

BY GUYANE INDEPENDANTE

CI

LA GUYANE INDÉPENDANTE



ÉTUDES COLONIALES

LA

GUYANE INDÉPENDANTE

par

AUGUSTE COOK

← 2^{me} Edition →



PAUL CASSIGNOL, IMPRIMEUR, RUE ARNAUD-MIQUEU, 3

BORDEAUX

1889

(Propriété de l'Auteur).

BIBLIOTHEQUE
A. FRANCONIE
CAYENNE

Au savant Explorateur des Guyanes & de l'Amazone,

A Monsieur Henri A. Coudreau

Hommage sympathique & affectueux.

LA GUYANE INDÉPENDANTE

PRÉFACE



C'est un fait que, par ces temps de disette économique et gouvernementale, le citoyen français, ne trouvant pas dans la patrie toutes les garanties de bien-être désirables, se laisse aller à l'émigration, qui, constamment, prend chez nous de plus grandes proportions.

Malheureusement, il s'embarque souvent à l'aventure, et ne va pas toujours où il aurait le plus d'avantages. Il semblerait donc utile, puisque cet état de choses existe, d'en tirer, au moins, tout

ce qu'il peut impliquer de bon, et de diriger, d'éclairer, en quelque sorte, les courageux qui s'éloignent, afin que leur entreprise ne restât pas sans fruits — pour eux, en même temps que pour notre pays.

C'est ce qu'a pensé l'auteur des pages qui suivent. C'est ce qu'il a toujours eu devant les yeux, au cours de cette modeste mais consciencieuse étude sur la Guyane indépendante.

Sans la préconiser pour cela hors mesure, il est permis de constater tout ce que la Guyane indépendante offre de pratique et d'agréable à l'émigrateur.

Il peut aller là, comme chez un ami, sans crainte d'être mal reçu. Les naturels ont déjà prouvé leur sympathie pour les Français, à qui, par dessus les mers, ils tendent les bras. Il trouvera là, comme on trouve chez un riche ami, toutes ses aises. Il lui sera loisible, ainsi qu'on fait au Brésil, au Chili, de se livrer aux cultures les plus diverses : riz, maïs, farineux et légumineuses de toutes sortes ; mais — on le verra dans ce livre — de plus qu'au Chili, de plus qu'au Brésil, le colon sera en présence, à Counani, de produits spéciaux, d'une grande valeur commerciale, dont l'exploitation lui sera une source constante et facile de richesses.

LA GUYANE INDÉPENDANTE

PRÉFACE

A cet égard, l'ambition de l'étranger, pourvu qu'elle soit contenue dans de justes quoique vastes bornes, doit être satisfaite en Guyane ; en tous cas, la place ne saurait lui manquer dans une contrée qui, capable de nourrir 25 millions d'habitants, en compte à peine une couple de mille à l'heure actuelle.

Mais ce que le Français peut surtout aller chercher à Counani, c'est un remède à cet état subversif de l'âme qui est plus ou moins le nôtre, à nous tous, et qui fatigue notre fin de siècle. L'agrément de la Guyane est indicible. On n'y rencontre pas un névropathe, pas un pessimiste, pas un ankylosé. Au récit de ses explorateurs, c'est un recoin naturellement privilégié de l'Univers, une façon de sanctuaire de la Nature. Ce pays des vrais horizons bleus et ensoleillés, des étés sans fin, des hivers sans frimas, des forêts, des rivières, des prairies, même des montagnes, mais avec de jolis versants qui n'ont rien d'abrupte, comme on les aime ; ce pays où le poète se surprend à rêver de vivre, la main dans une main amie, grandit l'espérance, élargit l'âme, chasse cette sorte d'étreinte morale que nous lui voyons subir ici et qui est sa torture !

Nous n'insistons pas. Nous demandons seulement qu'il nous soit permis, en achevant ces longues lignes, de joindre notre voix à celle de Auguste Cook, et de dire, pour notre part, à ceux qui se tournent vers le lointain :

— Allez en Guyane. Vous y trouverez l'aisance matérielle ou la joie du corps ! Vous y trouverez la satisfaction intime ou la joie du cœur !

SAMUEL HAÏS



Au sud de la Guyane française, entre la rivière Oyapock et le fleuve Amazone, s'étend un vaste territoire dont la souveraineté est revendiquée par la France et par le Brésil. Cette situation fâcheuse à tous les points de vue, dure depuis le XVII^e siècle. La diplomatie a dépensé à ce sujet des trésors d'érudition, pour arriver à un résultat négatif ; la question n'a pas fait un pas. Jadis, la France avait, sinon de fait, du moins nominale, la souveraineté de toute la Guyane. Dès 1555, des Français construisaient sur l'Amazone, près de l'emplacement de la ville actuelle de Macapa, le fort de Brest ; plus tard, en 1605, Henri IV concédait au comte de Soissons la vice-royauté des pays riverains de l'Amazone ; en 1614, Jérôme d'Albuquerque reconnaissait que la France était souveraine des territoires de la rive septentrionale de l'Amazone, la rive méridionale seule étant brésilienne. Lorsque la première colonie importante fut fondée en Guyane en 1664, la France avait insensiblement fait un recul ; mais c'est surtout lorsque les Portugais eurent fondé la ville de Macapa, que le conflit commença. Des négociations sans résultat s'engagèrent à Lisbonne en 1698 ; l'ambassadeur français demanda l'Amazone comme frontière des deux Etats, mais les Portugais, ne l'entendent pas ainsi, ils veulent la repousser jusqu'à l'Arouari, puis jusqu'au Mayacaré et enfin au Cap d'Orange. Pour appuyer ses prétentions, le gouvernement fit établir par ses agents plusieurs postes fortifiés. Des escarmouches eurent lieu, et 90 hommes sous la conduite de M. de Ferolles, chassèrent les Portugais, beaucoup plus nombreux.

Les forts furent rasés, à l'exception de celui de Macapa qui reçut une petite garnison française ; mais au bout d'un mois, les Portugais réoccupèrent le poste après avoir chassé les conquérants. Le résultat de cette affaire fut l'ouverture de nouvelles négociations qui, au lieu de simplifier l'état des choses, ne firent que les embrouiller un peu plus ; et le traité d'Utrecht, (11 avril 1713) qui est censé terminer le différend, n'a servi qu'à le prolonger jusqu'à nos jours.

Le plénipotentiaire Portugais connaissait parfaitement la question, aussi lui fut-il facile de mystifier l'envoyé français qui ne connaissait pas le premier mot de ce qu'il avait à régler ; il avait nom d'Uxelles et sa réputation de mauvais diplomate venait compléter celle de mauvais capitaine. Ce fameux traité établit que la limite sud des états français serait la rivière d'Oyapock et de Vincent Pinçon ; de leur côté les Portugais avaient la faculté de reconstruire les forts de l'Amazone. Cette rivière d'Oyapock ou de Vincent Pinçon n'est indiquée ni en latitude, ni en longitude, et comme le mot Oyapock ou Japoc signifie, en guarani, embouchure de cours d'eau ou de rivière, les chancelleries rivales se trouvèrent en présence de plusieurs oyapocks, entre lesquels il fut fort difficile de choisir.

Les Portugais écrasèrent quelques tribus indiennes qui s'obstinaient à trafiquer avec Cayenne et ils envoyèrent des missionnaires jusqu'à l'Oyapock du cap Orange. Les Français répondirent en confisquant les barques portugaises qui s'avançaient en dessus de l'île de Marajo.

En 1732, une convention neutralisa provisoirement la zone enfermée entre le Cachipour et le cap Nord, nous laissant, par conséquent, la souveraineté du territoire qui va du cap Orange au Cachipour. En 1794, la Convention émancipa les esclaves des Colonies françaises ; les Portugais effrayés, armèrent cinq petits bâtiments qui remontèrent jusqu'au cap Orange ; reprenant leurs anciennes prétentions, ils sommèrent le commandant du fort de leur rendre les esclaves fugitifs et les déserteurs. Il leur fut répondu que les frontières étant plus loin, et les esclaves étant libres sur le territoire français, ils n'avaient rien à rendre. Les Portugais se retirèrent, non sans avoir planté avec solennité un poteau-limite sur la rive droite. Ce poteau fut enlevé par les Français, peu d'instants après le départ de la flottille portugaise.

En 1801, le traité de Madrid fixe les frontières au Carapanatuba ; le traité d'Amiens y substitue en 1802 la ligne de l'Araguary, par 0° 15' de latitude nord. En 1809, les Anglo-Portugais s'emparèrent de Cayenne qui fut remise aux Portugais ainsi que toute la Guyane française dont ils gardèrent la souveraineté jusqu'en 1817, malgré les traités de Paris et de Vienne, qui avaient stipulé que Cayenne et son territoire devaient faire retour à la France avec les limites de 1792, une décision ultérieure devait être prise au sujet du territoire contesté. Puis vint l'indépendance du Brésil, en 1820 ; la France changeait de compétiteurs, et la question de frontière demeurait toujours embrouillée.

La France et le Brésil, chacun de leur côté, ont parfois essayé de s'établir sur certains points du territoire contesté, mais les actes accomplis par l'un ou l'autre des deux gouvernements soulevaient aussitôt les réclamations du voisin.

(2)

LA GUYANE INDÉPENDANTE

En 1836, la France installe un poste à Mapa ; aussitôt le Brésil adresse des représentations par voie diplomatique ; de là, évacuation du fort ; les Brésiliens à leur tour s'y installent, pour se retirer bientôt devant une protestation du Cabinet de Paris.

Les dernières négociations qui furent entreprises durèrent trois ans, de 1853 à 1856. Le Brésil offrit à la France la limite du fleuve Carsevenne dont on connaît seulement l'embouchure. La France, pour ne pas paraître trop désireuse d'en finir, offrit pour frontière la rivière Tartarougal, dont les eaux se perdent dans une série de lacs et de marécages. Comme toujours, il n'y eût pas entente et les choses demeurèrent dans l'état où elles se trouvaient depuis plus d'un siècle.

De l'avis de tous les explorateurs qui ont visité ces contrées, le territoire contesté a tous les éléments d'une colonie prospère ; mais il souffre de son voisinage avec la Guyane française, il n'a pourtant rien de commun avec elle. Si les deux territoires se touchent, ils ne se ressemblent pas. Au delà de l'Oyapock, ce n'est plus comme dans la vieille Colonie, une terre marécageuse, malsaine ; au contraire, c'est la prairie, la savane, où serpentent un grand nombre de cours d'eau qui fertilisent ces magnifiques contrées ; l'air circule, la brise rafraîchit l'atmosphère, le blanc peut y vivre en travaillant, il peut faire souche, coloniser. Les savanes d'Ouassa, de Cou-nani, de Mapa, sont réputées les meilleures de l'Amérique du Sud.

Si vous aimez les solitudes grandioses, où l'homme, constamment en présence de l'immensité, peut vivre loin de soucis du monde civilisé, sans le regret de la veille et sans l'inquiétude du lendemain ; si vous aimez les beaux jours au ciel sans nuages, allez demander à la Guyane indépendante tout ce qui vous est refusé ici, dans notre vieux monde caduc et usé.

L'été, le soleil dès son lever apparaît radieux sans passer par les teintes douces de l'aurore de nos pays tempérés ; jusqu'à sept heures la température rappelle notre printemps, c'est la fraîcheur d'avril ; mais bientôt la chaleur devient excessive, le soleil rayonne par dessus les forêts et ses étincelles de feu inondent et embrasent les plaines découvertes. Prudemment, chacun se retire chez soi ; et là, toutes portes closes pour atténuer la chaleur accablante du dehors, tous font la sieste, dans le hamac qui se prête si bien aux douceurs du farniente.

Si les matins sont sans aurore, les soirs sont aussi sans crépuscule ; et l'on passe presque subitement du jour à la nuit, mais quelle nuit ! La lune a des clartés splendides, elle est plus belle et plus mélancolique que partout ailleurs ; les ombres gigantesques projetées par les palmiers et les grands arbres, portent au recueillement et à la rêverie ; l'âme est remplie d'une joie douce et saine qui fait apprécier et reconnaître les avantages de cette nature sublime, où plane partout la vie et la liberté. L'hiver y est caractérisé par des pluies violentes et continues ; pendant des heures entières des torrents d'eau tombent du ciel avec fureur, changeant en ruisseaux chargés de boue les sentiers de la prairie. C'est le moment de chasser l'humidité en mangeant épicé et en buvant force verres de tafia ; il fait bon au logis où l'on s'occupe des travaux d'intérieur que l'on néglige presque toujours pendant la belle saison ; la nappe d'eau qui tombe est quelquefois tellement serrée que la maison voisine est invisible.

C'est avec un sentiment de joie bien compréhensible qu'on salue un arrêt dans cet effondrement des cataractes du ciel ; le soleil prend le dessus, il a vite fait de tarir les ruisseaux et de changer en poussière la boue des sentiers ; mais cette trêve est de courte durée, de nouveau la tempête recommence, le vent siffle et rugit, ébranlant les habitations, brisant les feuilles et les arbres : la pluie tombe compacte et crépitante.

Cette saison des pluies n'est pas aussi désagréable que nous pourrions le croire ; elle n'a rien de la morosité de nos mois d'hivers européens, et les douches que l'on reçoit sont loin d'être glacées ; elles sont facilement évitées, la forêt offre des abris sûrs et tranquilles.

Dans ce pays du soleil, les mois, les jours, les heures, s'écoulent autrement que partout ailleurs : le temps fuit sans laisser de traces, dans la monotonie d'un éternel été. On vit dans une atmosphère de calme et d'immobilité ; les grands bois sont silencieux, sous leur ombre épaisse, dans les lianes et les grandes fougères, vous ne trouverez jamais un oiseau chanteur ; cette musique naïve est inconnue. Seuls, le cri des perroquets, ou celui de quelque singe, viennent troubler ce grand silence.

Oh ! les heures délicieuses que l'on passe là-bas, mollement bercé par le balancement du hamac, qui se prête au repos et aux douces rêveries, après le court travail du matin ; du dehors il vous vient des senteurs exquises, l'air chargé d'exhalaisons tropicales, vous apporte la suave odeur de l'ananas, ou bien celle d'une goyave mûre qui tombe sur le sol où elle s'écrase en répandant un parfum de framboise.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



(Planche 1.)

Je l'ai dit, de nombreux cours d'eau, fleuves ou rivières, arrosent et fertilisent ce magnifique pays; mon intention n'est pas de les prendre les uns après les autres et de les suivre dans leurs méandres nombreux, depuis leur embouchure jusqu'à leur source, cela n'entre pas dans le cadre de cette étude; et puis, le voudrais-je, cela me serait difficile pour ne pas dire impossible, attendu que l'hydrographie de ces pays est encore inconnue.

Au nord, nous avons l'Oyapock, fleuve qui sert de frontière à la Guyane française et à la Guyane indépendante; son cours est interrompu par une série de sauts et de rapides qui en rendent la navigation presque impossible; seules des barques légères s'aventurent sur ce fleuve indomptable.

Puis vient le Ouassa, fleuve important, sans sauts ni rapides; il peut être remonté jusqu'au village de Ouassa par des bateaux de 15 à 20 tonneaux, lesquels peuvent également naviguer dans le Couripi et le Rocaoua jusqu'aux villages du même nom. Ces deux derniers cours d'eau sont des affluents du Ouassa. Sur les rives du fleuve, existent des terres hautes qui ne demandent qu'à être mises en culture pour donner le bien-être et la fortune aux colons qui viendront dans ces contrées privilégiées.

Plus bas, se trouve le Cachipour, fleuve beaucoup plus important que le Ouassa; il prend ses sources près de celles du fleuve Oyapock et non loin de celle de l'Araguari. La navigation du Cachipour est fort difficile; il n'a pourtant ni sauts ni rapides, mais le fond est variable, il y a des passes dangereuses. A certaines époques de l'année, surtout pendant la saison des pluies, les marées sont faibles, les vents contraires; aussi les bateaux indigènes mettent-ils près de huit jours pour remonter au village de Cachipour qui est bâti sur sa rive; tandis qu'avec une bonne marée et un vent favorable, ces mêmes bateaux font le trajet en vingt heures; un petit bateau à vapeur l'accomplirait en moins de douze heures.

Le Cachipour communique avec le Ouassa en deux endroits: au-dessus du village et non loin de la côte. Depuis le cap d'Orange, derrière la ligne des palétuviers, s'étendent des savanes basses sur une longueur de près de 40 kilomètres dans la direction du cap Cachipour, sur une profondeur d'environ 12 kilomètres. Entre le village de Cachipour et celui d'Ouassa s'étend une magnifique savane au milieu de laquelle se trouve la montagne Pelade.

Le plus beau fleuve de la Guyane indépendante, est sans contredit le Counani; large et profond, aux eaux claires et douces, il descend majestueusement des contrées inconnues de l'intérieur, traversant des forêts inexplorées qu'il semble vouloir quitter à regret pour entrer ensuite dans les savanes immenses qu'il arrose et fertilise. A son embouchure, se trouve un banc de vase et de sable qui se découvre à marée basse; la passe de la rive droite est meilleure que celle de gauche. A cet endroit, la largeur du fleuve est bien de 500 mètres; au bourg de Counani, il en a 150. De l'embouchure au bourg, on compte quatre rapides dont un est dangereux; les marées sont fortes, elles atteignent 6 mètres; on en ressent les effets jusqu'à 80 kilomètres dans l'intérieur.

Un peu plus haut que le village de Counani, le fleuve devient très sinueux; on remonte jusqu'à douze jours de canotage sans le voir diminuer de largeur; on trouve toujours des rapides, mais aucun d'eux ne présente de dangers réels.

A l'embouchure du Counani, se trouve la montagne du même nom, appelée autrefois montagne des Mayés. Plus haut, dans les savanes, se trouve un grand lac nommé le lac du Transporté.

Le Rio Nove, presque aussi important que le Counani, coule dans la savane, pendant la saison des pluies il communique avec le Carsevenne. Sur ses rives, on trouve quelques gisements aurifères.

Le fleuve Carsevenne que l'on a présenté quelquefois comme une rivière insignifiante, est au contraire un cours d'eau important et un des plus beaux de la Guyane indépendante. Il est large et profond; dans son cours, il traverse des forêts et des savanes magnifiques; le Carapa vit en famille sur ses rives et des troupeaux nombreux y vivent en liberté. Il n'y a là ni moustiques ni maringains, ce qui est à considérer. Son cours est souvent interrompu par des rapides peu dangereux.

De l'embouchure du Counani à celle du Carsevenne, la côte est couverte de palétuviers; de loin en loin, on trouve quelques ranchos ou hangars qui servent d'abri aux pêcheurs lorsqu'ils ne rentrent pas le soir à leur village. Au lieu nommé Eonca, on trouve un groupe de sept à huit de ces hangars.

Le fleuve de Mapa, est loin de valoir le Counani; il est moins large, il roule sur un lit de vase au milieu d'une ligne serrée de palétuviers. En le remontant, on trouve en premier lieu une île formée par deux bras du fleuve, puis un bras qui se dirige vers le golfe Mayacaré, sorte d'anse profonde qui constitue un bon mouillage. Un peu plus haut, on rencontre le confluent de la Grande-Mapa et de la Petite-Mapa; c'est la Grande-Mapa qui est le véritable fleuve, la Petite-Mapa est bien moins importante; elle est encombrée de vase et sur ses bords on ne trouve que des palétuviers et des marais. A l'embouchure du fleuve, la barre est assez dangereuse. Lorsqu'elle sort de la ligne des marécages et des palétuviers, la Mapa coule en savanes, parfaitement constituées; chacune de ses rives est bordée d'une forêt après laquelle s'étendent les savanes où paissent des troupeaux appartenant aux habitants de la contrée et à quelques nouveaux arrivants. Ces troupeaux forment chacun ce que là-bas on appelle une ménagerie; chaque ménagerie renferme des bœufs, des chevaux, des chèvres, quelques moutons; il y en a qui possèdent 200 têtes de bêtes à cornes.

La Tartarougal est une rivière de la région sud; il peut être considéré comme le frère jumeau du fleuve Mapa. Son embouchure dans le lac des Deux-Bouches est fort étroite; il y entre par une sorte de delta. Le cours de cette rivière est souvent interrompu par des rapides et des chutes dangereuses. On connaît la Tartarougal-Grande et la Petite-Tartarougal; cette dernière rivière est étroite, elle n'a pas plus de 10 mètres de largeur à son confluent avec la Tartarougal-Grande.

Dans la région de Mapa, il y a un grand nombre de lacs dont il est bon de citer quelques-uns : le lac Redondo, de forme circulaire, est fort joli, son eau est claire, il est parsemé d'îles et d'îlots boisés et gazonnés. Le lac Couroucha est fort vaste. Le lac Jabourou à l'extrémité sud de la rivière du même nom, a dû autrefois avoir des dimensions plus vastes.

Le lac Comprido, est considéré comme un lac double, il comprend le haut Comprido et le bas Comprido. Ses deux parties sont belles, dépourvues de végétation envahissante; les berges sont généralement hautes, aussi y a-t-il quelques habitations. Il faut encore citer le lac Coujoubi; le lac Terre-Jaune; le lac d'Itoba; le lac Macacouari; le lac des Deux-Bouches; le lac Cyrille; le lac Pracouba, beau lac aux eaux profondes, aux rives hautes et boisées; le lac Sakaïsat, presque aussi grand que le précédent, etc.

Peu à peu la nature se charge de faire disparaître tous ces lacs; la végétation s'avance lentement, les terres se forment, et même sans l'aide de l'homme elle aura raison des lacs et des marais.

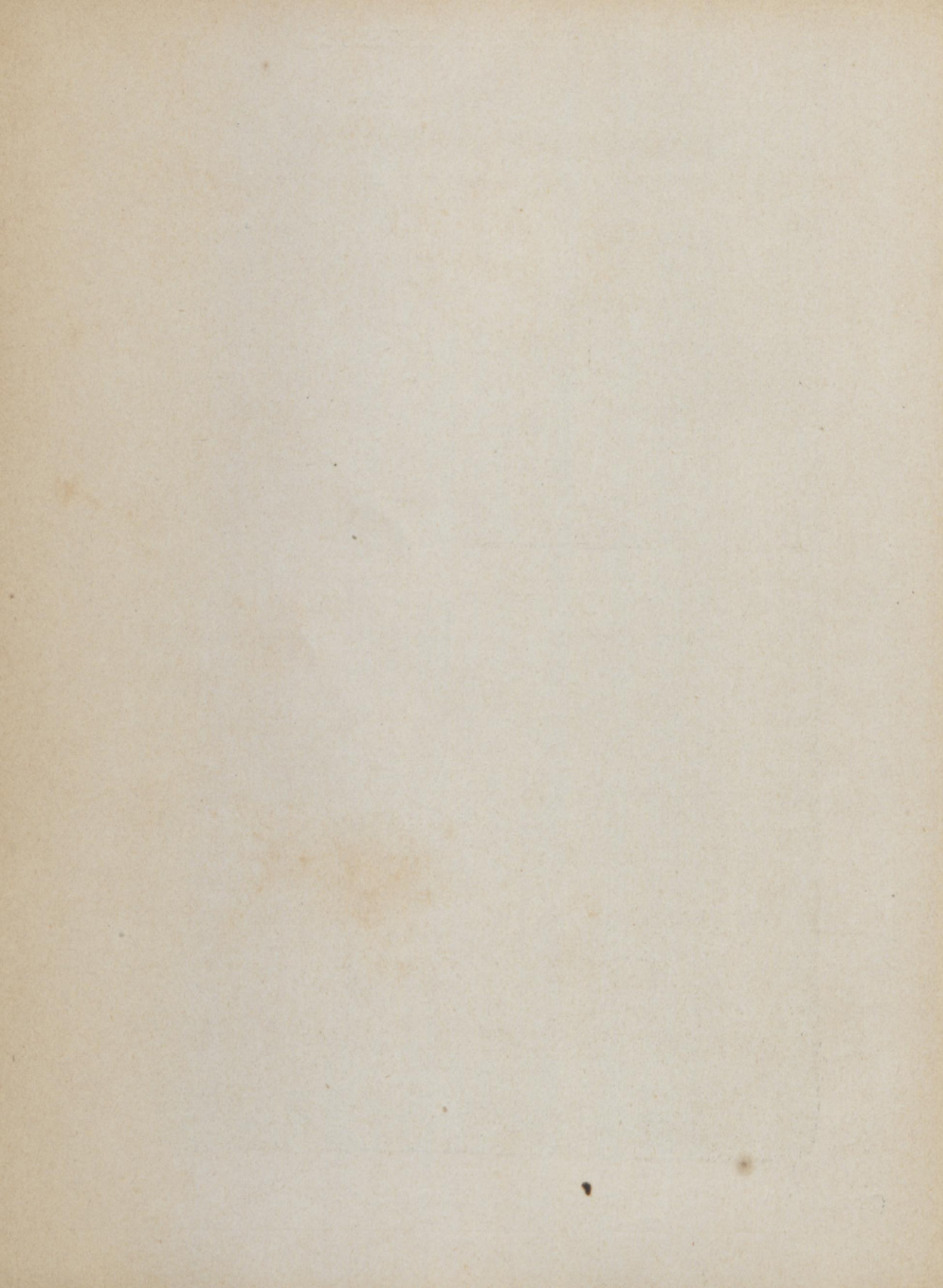
La Guyane indépendante n'a pas encore de gouvernement parfaitement établi, chaque district ou canton gère ses affaires à sa guise et vit tant bien que mal sous une sorte de gouvernement anarchique. Cet état de chose qui ne peut qu'être nuisible au pays, cessera certainement un jour; déjà le district de Counani, celui qui est le plus important, vient de faire un effort pour sortir de cette situation fâcheuse. Les districts du nord se joindront certainement à lui; il reste donc Mapa qui, je l'espère, suivra l'exemple qui lui est donné; je crois que son intérêt doit la pousser à se joindre au mouvement qui vient de se faire à Counani, et que la Guyane indépendante ne formera qu'une seule république, sur laquelle flottera un seul drapeau. Si la limite du nouvel Etat se trouvait au fleuve Carsevenne, le Brésil s'empresserait d'envahir le territoire de Mapa qui, au lieu de son indépendance, trouverait l'annexion Brésilienne.

Unissez-vous, vous serez forts, songez vous aussi que l'union fait la force; portez bien haut cette devise : Tout pour la liberté ! Lorsque la Guyane indépendante sera constituée en un seul état, il lui sera facile de se créer quelques ressources financières, qui lui permettront d'avoir des relations suivies avec l'Europe; l'accroissement de la population viendra alors de lui-même; il sera facile de faire appel aux émigrants d'Europe qui s'empresseront d'y répondre.



(Planche 2.)

La Région des Lacs (Mapa).



(5)

LA GUYANE INDÉPENDANTE

Elles sont nombreuses en France, les familles qui vivent dans la gêne, pour ne pas dire dans la misère; dans les villes, dans les campagnes, nous rencontrons bien souvent des malheureux qui gagnent avec peine le pain de leur famille; ils ne savent pas que là-bas, par delà l'Océan, il y a une terre fertile qui ne demande qu'un peu de travail pour donner l'aisance et même la fortune à ceux qui viendront les lui demander.

Que faut-il? des capitaux? ils ne sont pas indispensables; ce qu'il faut c'est apporter avec vous la moitié de l'énergie que vous dépensez en Europe pour arriver bien souvent hélas à un résultat négatif; il n'est pas si petit cultivateur qui n'ait ses outils, qu'ils les emporte, il ne lui faut rien de plus. En arrivant en Guyane, il trouvera bétail, semences, terrain à volonté. Le climat n'est pas inclément, au contraire; il n'est pas possible de trouver une contrée plus salubre que ne l'est le district de Counani; il est parfaitement établi que l'acclimatement sous toutes les latitudes est plus facile à la race blanche qu'à toutes les autres, grâce à son énergie morale et à ses ressources industrielles. Il est constaté que l'ouvrier blanc employé au travail de la terre, peut, tout en faisant des économies sérieuses, travailler à meilleur compte que le nègre qui est naturellement enclin à l'indolence. Sur la terre voisine, dans la Guyane française, les entreprises routinières de l'administration ont donné un piètre résultat; mais si vous avez affaire à l'initiative privée, dans une contrée plus saine, vous arriverez à une réussite complète; la colonie Amazonienne est là pour en faire foi.

La Compagnie transatlantique vous portera de St-Nazaire en Guyane pour la modique somme de 300 francs par personne; à Cayenne, vous trouverez toujours une goëlette en partance pour Counani où vous serez certainement reçu de la façon la plus cordiale par les habitants dont l'hospitalité est la première des vertus.

La population est le produit du mélange de trois sangs : le blanc, l'indien, le nègre; foncièrement honnêtes, ils se font un scrupule de dérober la moindre des choses à leur voisin; ils forcent la sympathie par leur générosité; indolents par nature, ils ne travaillent pas pour amasser et se créer une fortune, à quoi bon, rien ne leur manque et ils ont la liberté.

Il y a un noyau de population essentiellement blanche, c'est entre ses mains qu'est monopolisé le commerce.

Le centre le plus important, la capitale, c'est Counani, sur le beau fleuve de ce nom, à vingt-trois kilomètres de son embouchure. En profitant de la marée, des navires de trois cents tonnes peuvent remonter jusqu'à la ville, et s'amarrer à quai.

Ne vous attendez pas à trouver une capitale ayant l'aspect imposant des métropoles européennes; vous n'y rencontrerez aucun monument : point de palais du gouvernement; pas de corps législatif; pas de cathédrale aux portiques chargés de sculptures et aux murs décorés par des artistes illustres; pas d'arcs de triomphe ni aucune statue élevée à la mémoire des grands hommes; les omnibus et les tramways sont inconnus. Vous verrez une simple bourgade comptant environ quarante maisons avec une population ne dépassant pas quatre cents habitants; il faut dire qu'elle n'a pas plus de vingt-cinq ans d'existence. Bâtie dans une situation magnifique, au milieu d'une végétation incomparable, sur le bord d'un des plus beaux fleuves de l'Amérique, elle promet de devenir, dans un avenir prochain, une cité importante. A l'embouchure du fleuve, sur la rive sud, se trouve un bon port naturel offrant des profondeurs de quinze mètres et complètement abrité par une montagne qui s'avance dans la mer.

Les maisons sont en bois, elles se groupent autour de deux grandes places publiques parfaitement dessinées et le long des rues bien tracées. Il règne par toute la ville un air de propreté et de bien-être qui vous surprend lorsque vous arrivez d'un autre point de la côte équatoriale. La brique et la tuile sont rares, aussi à part l'église et une ou deux habitations appartenant aux notabilités de Counani, toutes les maisons sont elles construites en bois et recouvertes en feuilles de palmiers, admirable toiture qui brave impunément plusieurs hivernages.

Vous trouverez à Counani des magasins parfaitement approvisionnés; si vous aimez les conserves, trois magasins vous en offriront; vous y trouverez des terrines de Périgueux, des pâtés de Pithiviers, des lièvres entiers, du thon, du saumon, etc.

(6)

LA GUYANE INDÉPENDANTE

Si vous êtes amateur de langouste, d'asperges, de cèpes, de haricots verts, d'anchois, toutes ces choses sont là dans les rayons de ces magasins. Il en est de même des tissus, des articles de bibeloterie ; vous trouverez également et à des prix peu exagérés, toutes les liqueurs désirables, l'absinthe Pernod, le cassis de Dijon, l'anisette de Marie-Brizard, la fine Champagne, que sais-je encore, tout ce qui pourra vous être agréable. Counani est tributaire de l'Europe pour ses liqueurs, et pourtant il serait si facile d'en fabriquer sur place pour la consommation locale et aussi pour l'exportation. N'y a-t-il pas l'Ananas, la patate douce, qui feraient des eaux-de-vie excellentes ; la vanille, le cacao, le citron et d'autres fruits encore qui se prêtent à merveille à la fabrication des liqueurs les plus fines.

Le vin, on le reçoit de France, et il est toujours bon ; s'il était fraudé comme ceux que nous consommons ici, il ne supporterait pas la traversée.

Si vous voulez du pain, vous l'aurez aussi frais, aussi bon qu'en Europe, il y a à Counani deux boulangers qui reçoivent leur farine des Etats-Unis.

Counani est en communication permanente avec Cayenne et avec la ville de Santa-Belem da Para, par ses goëlettes qui sont montées par des matelots counaniens. Il y a là un certain nombre de bons ouvriers dont quelques-uns s'occupent spécialement de construction navale.

Mapa vient ensuite, avec une population de cent soixante habitants environ ; le bourg est bâtie sur un petit cours d'eau vaseux, large d'une trentaine de mètres ; pendant l'été, il est presque à sec ; les bateaux même d'un faible tirant d'eau n'y naviguent qu'à la faveur des marées. Les deux rives sont couvertes de palétuviers. La situation de Mapa, sur un cours d'eau qui n'est pas accessible à la navigation est loin d'être favorable ; le marais au sein duquel elle est bâtie, en fait un des endroits les plus chauds de la région, et puis, chose encore fort désagréable, les moustiques, les maringoins et autres insectes tourmenteurs y sont en quantité incroyable.

Malgré cela, Mapa paraît être aussi sain que Counani, les habitants ne souffrent pas de la fièvre.

On y compte une trentaine de maisons qui paraissent moins confortables que celles de Counani ; quelques-unes sont de simples carbets, construites en branchages et recouvertes de feuilles de palmiers.

A part quelques européens et deux ou trois brésiliens, la population se compose de gens de races indienne et nègre plus ou moins pures ; il sont moins actifs que les mulâtres de Counani et enclins à la paresse et à l'ivrognerie.

Cachipour vient ensuite : la population qui est évaluée à une centaine d'habitants, est surtout composée de nègres brésiliens et de quelques indiens, mais ces derniers sont en petit nombre.

Le village de Cachipour n'existe guère, chaque habitant a une autre habitation au milieu des bois, c'est là qu'il habite presque toute l'année, perdu dans la solitude du désert.

Le village de Ouassa, qui est situé sur le fleuve du même nom, a une population de 70 habitants environ, appartenant à la race indienne, il y a bien peu de mélange. Avec leurs bateaux, ils vont fréquemment à Cayenne.

Couripi, 50 habitants et Rocaoua, 60 habitants, ont également une population indienne, mais un peu mélangée de sang européen.

La principale occupation de ces gens-là est la chasse, la pêche et aussi la récolte du cacao et du caoutchouc.

Le nombre total des habitants civilisés de la Guyane indépendante est d'environ 1500 individus. A ce chiffre il faudrait ajouter la population indigène qui vit dans l'intérieur, loin du contact des habitants de la région du littoral.

Il n'y a pas de langue nationale proprement dite, à Counani, à Mapa et à Cachipour, on parle la langue portugaise ; dans les trois autres cantons, on parle un dialecte indien. Partout, le français est compris et notre langue tend à se généraliser. A Counani, il y a un instituteur qui apprend ^{aux enfants,} les principes de l'instruction.

(7)

LA GUYANE INDÉPENDANTE

En Guyane, on appelle savanes ces immenses plaines déboisées qui sont couvertes d'herbes et de graminées ; la savane guyanaise répond aux llanos ou pampas de l'Amérique du Sud, et à ce que l'on nomme prairies dans l'Amérique du Nord. Les savanes se présentent sous différents aspects ; elles comprennent les savanes basses, les savanes moyennes, et les savanes hautes ou les savanes sèches.

Les savanes basses se trouvent sur le bord de la mer et le long de certaines rivières aux berges peu élevées ce qui les rend facilement inondables, là, poussent les herbes aquatiques et vivent les oiseaux d'eau. Ces terres basses sont actuellement ce qu'elles ont toujours été, elles ne sont pas en état de recevoir la moindre culture ; pour les rendre propres à être mises en exploitation, il faudrait procéder à des travaux de drainage et d'assainissement, mais pour cela il faut des capitaux qui vous permettent de faire fouiller le terrain et de créer des conduites d'eau. Ainsi préparées, les savanes basses se prêteront à toutes les cultures et le rendement dépassera de beaucoup les prévisions.

Les savanes moyennes, comme leur nom l'indique, ne sont pas des marais, mais ne sont pas non plus des coteaux ; elles tiennent le milieu entre les savanes basses et les savanes hautes. Ni trop humides ni trop sèches, elles sont couvertes d'herbes excellentes, et leur situation exceptionnelle permet d'en tirer de suite un parti très avantageux.

A une altitude de dix mètres au-dessus du niveau de la mer, à quelques lieues du littoral, on trouve les savanes sèches ou savanes hautes. Leur situation élevée les met à l'abri des plus fortes inondations ; un grand nombre de cours d'eau serpentent au milieu d'elles, portant la fraîcheur et la fertilité ; des palmiers et des arbres d'essences diverses croissent çà et là sur les rives offrant aux troupeaux des ombrages où ils se réfugient au moment des heures les plus chaudes de la journée. Il faut peu de frais pour aménager les savanes hautes et les rendre propres à une exploitation rémunératrice ; c'est le pays d'élection pour l'élevage ; l'européen y trouvera un vaste champ de travail, il pourra donner un libre cours à son activité, sans craindre d'altérer sa santé ; la brise circule librement, l'air est pur, la colonisation est facile.

Toutes les cultures sont possibles dans les savanes ; à son arrivée, le colon devra s'occuper de la construction de sa maison ; il choisira un emplacement convenable au centre de la partie de la savane qu'il voudra mettre en exploitation. La forêt lui fournira les matériaux nécessaires ; puis il sera bon d'entourer la ferme d'un jardin où il pourra cultiver les légumes et les plantes d'Europe ; il faudra également songer aux écuries pour loger les bestiaux de travail, aux hangars et aux granges qui devront recevoir les récoltes.

Ces travaux de première installation achevés, le futur propriétaire jettera un regard autour de lui et il partagera son domaine en sections diverses, dont chacune aura sa destination spéciale. Non loin de la maison, au bout du jardin, il fera bien de consacrer un hectare ou deux à la plantation d'une cacaoyère, il faut environ 500 pieds à l'hectare ; une autre section sera destinée au tabac, une autre au café, une autre encore pour recevoir la canne à sucre, ou bien le maïs, le riz, le millet, les diverses variétés de pommes de terre que l'on trouve dans la contrée, etc., chacun de ces produits va être l'objet d'une petite étude spéciale.

En Europe, nous avons l'habitude de clôturer nos propriétés avec des haies d'aubépines ou d'acacias ; là-bas, dans la Guyanne, le colon devra employer l'ananas, plante dont les fruits savoureux peuvent être employés de plusieurs façons : on en fait des confitures, une boisson fort agréable, une eau-de-vie excellente, produits qui sont susceptibles de devenir des produits d'exportation.

Un peu plus loin, au-delà des terres mises en cultures, s'étendra la savane herbeuse ; là, paîtront les troupeaux du colon, ses bœufs, ses moutons, ses brebis, ses chèvres, ses chevaux ; tous ces animaux s'élèvent en Guyane avec plus de facilité qu'en Europe, parce que le climat leur convient mieux étant plus uniforme. Autrefois, des hommes intelligents ont fait là des essais qui leur ont parfaitement réussi et qui leur ont donné une fortune rapide.

La Guyane française ne produit rien ou presque rien pour sa consommation, la fièvre de l'or gagne tous ceux qui s'y rendent ; Cayenne sera toujours un marché important où tout sera payé fort cher. Le colon de la Guyane indépendante trouvera là un débouché certain et il ne se verra pas dans la nécessité de compter sur l'Europe pour écouler ses produits. Des goëlettes locales mettent le pays en communication constante avec Cayenne et les autres points de la côte. Le débouché étant trouvé, il ne reste donc plus qu'à produire ce qui est très facile dans cette contrée exceptionnelle.

Si l'on aborde la question des productions agricoles de la Guyane indépendante, il faut s'occuper non seulement des produits indigènes, mais aussi des produits d'acclimatation. Aujourd'hui encore cette production est presque nulle, cela tient à la faiblesse numérique de la population; mais le sol est riche, il n'a jamais été épuisé, aussi faut-il s'occuper de ce qui peut se faire et non de ce qui a été fait jusqu'à ce jour; il faut parler de l'avenir et non du passé.

Lorsque les terres auront été aménagées, ameublées par l'incinération et le labourage, le colon pourra à son gré se livrer aux diverses cultures possibles dans ces régions : cultures alimentaires; cultures oléagineuses; cultures médicinales; cultures aromatiques; cultures tinctoriales; cultures textiles; cultures diverses et spéciales :

Cultures Alimentaires. — Du blé, il ne faut pas en parler, là n'est point son pays, il pousse en herbe; cela tient sans doute à la force de végétation qui caractérise les contrées tropicales, il y a trop de sève; le pied atteint des proportions de hauteur colossales, mais il ne donne pas d'épis : il faut donc se résigner à recevoir la farine des contrées du Nord-Amérique; il n'y a là rien qui puisse épouvanter; l'Europe est bien tributaire des Etats-Unis sous ce rapport. La vigne est aussi condamnée, malgré cela je pencherais pour des essais sérieux faits en terrains spéciaux. En France, nous choisissons nos terrains, nous cherchons des expositions toutes particulières; les côteaux exposés au midi et au soleil levant sont de préférence consacrés à la culture de la vigne; nous recherchons le soleil. En Guyane il serait bon de faire le contraire; au lieu de planter les vignobles face au soleil, il faudrait les abriter contre sa trop grande ardeur; au lieu de creuser des fossés destinés à recevoir des engrais chauds et des terres chargées d'humus, il faudrait dans ces terrains vierges porter des amendements calcaires. En résumé, je crois que si le colon tente des essais sérieux, il arrivera à produire un vin qui n'aura peut-être pas la qualité de nos grands crus français mais qui sera d'un placement facile et certain dans une région où généralement le vin est importé de France. L'idée que j'émetts est certainement hardie, mais elle mérite d'être expérimentée.

Le maïs devra être cultivé d'une façon sérieuse, il est là dans son pays de prédilection; on peut obtenir trois et même quatre récoltes par an. La farine du maïs est précieuse au point de vue de l'alimentation de l'homme et aussi au point de vue de la nourriture du bétail.

Le mil vient parfaitement; les habitants le font entrer pour une certaine proportion dans leur alimentation et ils s'en trouvent fort bien; en Afrique les indigènes en font la base de leur nourriture, ils le consomment sous forme de bouillie ou bien préparé en galettes. L'Europe récolte peu de millet, et malgré cela l'emploi en est fort répandu pour la nourriture des volailles.

La pomme de terre telle que nous l'avons en France ne vient pas parfaitement là-bas; la richesse du terrain, la force extraordinaire de la végétation tropicale sont autant de causes pour sa non réussite; en effet, elle produit des feuilles gigantesques, mais ses fruits sont excessivement petits. A défaut de la pomme de terre cultivée en Europe, le sol guyanais fournira des produits similaires : l'igname, qui renferme une cinquantaine d'espèces, ayant pour caractères communs : fleurs dioïques; calice corolloïde, à six divisions, épigyne; étamines insérées à la base du calice; trois styles simples; capsules triloculaires, à graines aplaties, ailées. La plupart des ignames sont des plantes vivaces, à tige volubile. Parmi les nombreuses variétés qui composent cette famille, il faut nommer tout particulièrement l'igname nègre remarquable par le volume des rhizomes et précieuse pour la nourriture des animaux; l'igname indien, au contraire, se rapproche de la pomme de terre qu'il remplace avantageusement. La patate, qui offre une grande ressource comme racine alimentaire, est d'un goût parfait et produit beaucoup. Les diverses variétés ne sont pas uniformes comme volume ni comme couleur; il y en a des jaunes à peau violette, des blanches à peau rose, des marbrées à peau blanche; de fort grosses, des moyennes, des petites; les unes sont sucrées, d'autres sont fades, quelques variétés sont odorantes; d'autres, comme la pomme de terre, sont sans odeur.

A l'état sauvage, la patate ne consiste qu'en des racines fibreuses fort difficiles à utiliser; dans une terre labourée et sarclée, elle atteint sa grosseur normale. Employée comme nourriture des vaches laitières, elle augmente et bonifie le lait; du reste, tous les animaux en sont friands. Quelques variétés sont très précoces; celles qui sont agréables au goût sont récoltées après trois ou quatre mois de plantation; il faut de préférence choisir une terre légère et un peu fraîche; la première récolte se mange de suite, elle ne pourrait être gardée pendant les chaleurs.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



(Planche 3.)

Paysage Equatorial.

Les patates tardives se conservent facilement; comme celle de la pomme de terre, la chair de la patate peut être utilisée pour la fabrication de la fécule, sa saveur très sucrée, la rend susceptible de fermentation : aussi je crois bon d'insister sur ce point en recommandant au colon de ne pas négliger la culture de cette plante, elle donne une boisson vineuse d'un goût délicieux et très alcoolique; elle peut être traitée par la distillation et fournir beaucoup d'alcool. Il est temps de parler du Manioc, la plante alimentaire par excellence des peuples de l'Amérique équatoriale; dans la Guyane indépendante, il est chez lui, c'est son pays d'origine, sa terre de prédilection. Le Manioc appartient à la famille des euphorbiacées; il se présente sous la forme d'un arbrisseau ne dépassant pas la hauteur de deux mètres, la tige est cassante, noueuse, garnie de moelle; les rameaux partent du sommet, et sont garnis de feuilles à longs pétioles et franchement palmées; la surface inférieure en est blanchâtre et pubescente. Les fleurs, qui sont uni-sexuelles, croissent sur le même pied, par bouquets, à l'extrémité des branches, et aussi au sommet de la tige. Le fruit est une sorte de capsule formée de trois parties contenant chacune une graine de couleur gris pâle avec quelques petites taches foncées. Ce n'est ni pour son fruit, ni pour sa moelle, ni pour son feuillage ou ses fleurs, que le manioc attire l'attention des cultivateurs; il est précieux par sa racine dont on extrait une fécule plus nourrissante qu'aucune autre substance végétale.

Longtemps avant l'époque de la découverte de l'Amérique, les indigènes cultivaient le Manioc pour en extraire la fécule. La culture et les soins ont amenés la création de plusieurs variétés; l'une des plus remarquable, celle appelée camanioc et qui se cultive plus spécialement dans les Antilles françaises, a cela de particulier que sa racine peut être consommée cuite sous la cendre ou de toute autre façon, comme la pomme de terre; il n'en est pas de même des autres racines qui ont conservé le nom de manioc; elles contiennent un suc vénéneux qu'il faut extraire avant de les utiliser comme aliment. Les variétés qui contiennent ce suc dangereux en abondance, ont leur tige rameuse, tandis que celle du camanioc est simple, cette différence dans la conformation de la plante en facilite la reconnaissance et permet de ne pas se tromper sur la qualité des racines. Du reste la présence du suc vénéneux est indiquée par un goût d'une amertume insupportable; goût que n'ont pas les racines des autres variétés.

Il est très facile de multiplier le manioc : les tiges et les rameaux fournissent des boutures qui forment racines très facilement : il faut seulement avoir le soin de préparer un peu le terrain et enlever les herbes parasites qui pourraient étouffer les jeunes plants. Lorsque les fleurs apparaissent la maturité des racines est proche; la récolte doit être faite lorsque les fruits sont complètement formés. A la rigueur, le cultivateur peut sans inconvénient retarder la récolte, et arracher seulement les racines dont il a besoin pour la consommation pendant une quinzaine de jours, si cela est nécessaire, la plantation et la récolte peuvent durer toute l'année.

Aussitôt arrachées, on les ratisse, on les lave, on les râpe; puis on les soumet à une très forte pression pour les débarrasser du suc vénéneux qu'elles contiennent. L'expression du suc de manioc entraîne une farine grenue très blanche qui nous parvient en Europe sous le nom de tapioca. Mais il y a encore dans ces racines râpées et pressées, une grande quantité de fécule; on fait dessécher cette substance en lui faisant subir un commencement de torréfaction; si on lui donne la forme de galettes minces et blanches, on a la Cassave, fort répandue dans les Guyanes et dans l'Amérique; si on la conserve à l'état de farine, en lui donnant néanmoins le même degré de cuisson, on a la farine de manioc ou Couac, également fort répandue en Guyane. Les Couacs, qu'ils soient blancs ou jaunes, gros ou fins, forment avec la Cassave la base de l'alimentation créole dans toute l'Amérique du Sud. Ce sont des ressources alimentaires essentiellement indigènes, auxquelles l'Européen ne s'habitue peut-être pas toujours, mais la Guyane donne d'autres produits qui peuvent remplacer la farine de blé. Le manioc est une véritable plante industrielle précieuse sous le rapport de l'amidon, de la glucose et du tapioca qu'il fournit en grande quantité et qui sont d'un écoulement certain. Les déchets de fabrication constituent une excellente nourriture pour le bétail.

Les produits du Manioc se conservent indéfiniment, ce qui vient à l'appui de cette affirmation, c'est qu'il arrive souvent de trouver des aliments intacts, dans des magasins où ils sont déposés depuis plus de dix ans

La Tayove ou choux caraïbe produit des racines qui rappellent celles de l'igname; les feuilles sont aussi précieuses; elles se consomment en salade. Le choux caraïbe appartient à la famille des aroïdées, genre qui renferme des plantes herbacées et des arbrisseaux, le nom scientifique est arum. Il y a une variété qui est connue pour le suc vénéneux qu'elle contient.

Le Riz est parfaitement acclimaté en Guyane; c'est une culture de terres basses, mais il prospère dans tous les terrains. Le riz est une plante de la famille des graminées, originaire de l'Asie Orientale; sa culture est fort répandue dans les cinq parties du globe; son grain nourrit plus de la moitié des hommes; d'une conservation facile, il se mange cuit à l'eau, souvent sans autre apprêt, avec un peu de sel ou de sucre. On compte plusieurs variétés de riz; c'est une plante annuelle, aux racines fibreuses comme celles du froment; la tige, qui est plus grosse et plus résistante que celle du blé, a plus d'un mètre de haut; les feuilles longues et droites, embrassent la tige par la base; comme celles du millet, les fleurs sont terminales, purpurines, en panoncules, elles sont composées chacune d'un calice à valves doubles, inégales, creusées en forme de barque, surmontées à l'extérieur, d'une arête, de six étamines, et d'un ovaire muni à sa base de deux écailles soutenant deux styles à stigmate plumeux; la graine est blanche, dure, obtuse, demi-transparente.

La culture du riz varie suivant les pays; la terre doit être labourée profondément et mise en sillons; le grain est déposé au fond des raies, puis recouvert; au bout de dix à douze jours, la semence commence à germer. Lorsque la plante a atteint la hauteur d'environ vingt centimètres et que la terre a été parfaitement nettoyée, on commence l'irrigation, mettant dans la rizière une nappe d'eau qui ne laisse à découvert que la petite pointe de la plante. Au bout d'un mois, on ouvre les digues pour laisser écouler l'eau, on donne une nouvelle façon à la terre, puis à nouveau on inonde le champ, laissant l'eau jusqu'au moment de la récolte. En Guyane, l'eau des pluies, pendant la saison d'hiver, peut remplacer avec avantage le système toujours coûteux de l'irrigation.

On reconnaît que le riz est parvenu à maturité, lorsque l'épi est parfaitement jaune, et la paille consistante. L'époque de la récolte varie selon les climats, d'août à novembre; on le coupe à la faucille, on le met en meules ou en granges; puis on le bat en fléau en faisant aider le travail par le piétinement des animaux de l'exploitation. Cette opération ne sépare pas le grain de la balle; il faut ensuite procéder à la décortication, au moyen de moulins à meules en bois ou à l'aide de pilons travaillant dans des auges.

Le riz est employé fréquemment en médecine, ses propriétés sont essentiellement adoucissantes; sa farine sert à préparer des aliments faciles à digérer et fort rafraîchissants, qu'ils soient cuits à l'eau, au bouillon ou au lait.

Le Sagoutier appartient à la famille des palmiers, il comprend quelques espèces de hauteur moyenne; leur stipe, assez épais, simple, d'un tissu peu consistant à l'intérieur, se termine par un bouquet de feuilles fermées. Leurs fleurs monoïques, sont disposées en chatons distiques, en formant un très grand régime au-dessous de ce bouquet.

Le Sagoutier que l'on trouve en Guyane, est le Sagoutier pédonculé, originaire de Madagascar; il est parfaitement acclimaté, se reproduit de lui-même, et pousse sans culture.

Les feuilles servent à faire des clôtures et des palissades; ces arbres donnent comme bourgeon terminal, le chou palmiste, qui ne le cède en rien à celui des autres variétés de palmiers, de l'arec par exemple. Lorsqu'on l'enlève, il s'écoule de l'incision un liquide séreux, que la fermentation transforme en une liqueur estimée.

Le produit le plus important de cet arbre est le sagou, sorte de fécule amyliacée, d'un goût très agréable, très légère et assez nourrissante; on en ordonne l'usage aux enfants en bas âge, aux vieillards, aux convalescents, et à toutes les personnes dont la digestion se fait mal. Pour obtenir le sagou, on coupe les sagoutiers par morceaux de 12 à 15 centimètres de longueur; on découvre la moelle en enlevant les parties ligneuses; on verse de l'eau froide sur cette moelle et on remue pour que la fécule, qui est le sagou, se sépare de la partie fibreuse; on filtre sur un tamis; l'eau entraîne avec elle la fécule, laissant sur le tamis les impuretés et les parties fibreuses. On laisse déposer, le sagou se précipite au fond du récipient, puis on décante; la fécule est desséchée puis réduite en farine. On en fait usage en potage, on le fait cuire avec du lait, du sucre et des aromates; il gonfle beaucoup à la cuisson. Le sagou qui se consomme en Europe, vient principalement de l'Inde, la Guyane tient pourtant la clef de cette industrie qui pourrait donner de beaux résultats si elle était exploitée.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



(Planche 4.)

Bananiers.

Le Bananier est celui des arbres qui, à surface égale, donne la plus grande quantité de nourriture ; les bananes sont la viande des noirs, disait-on avant l'émancipation, et la Cassave en est le pain. Cet arbre est caractérisé comme suit : le périlanthe se compose de deux folioles colorées formant une sorte de corolle à deux lèvres ; la supérieure plus longue que l'inférieure embrasse cette dernière par sa base et se divise à son sommet en cinq lanières étroites ; la lèvre inférieure, la plus courte, est concave et affecte la forme d'un cœur ; les étamines sont au nombre de six, elles sont insérées sur le sommet de l'ovaire, lequel est adhérent au périlanthe, très grand, presque triangulaire ; si on le coupe transversalement, il offre trois loges contenant chacune un grand nombre d'ovules. Les Bananiers se distinguent par un port d'une élégance extrême ; ils sont surmontés d'un style terminé par un stigmaté concavé dont le bord présente six dents ; les fruits sont des baies à peu près triangulaires, renfermant beaucoup de graines ; ils se mangent cuits ou crus, et sont d'un goût exquis. Ils peuvent être utilisés pour la nourriture de l'homme et aussi pour celle du bétail et de la volaille. Le Bananier donne des fruits en grande abondance ; il peut être considéré comme plante industrielle parce que le débit des bananes est assuré auprès des populations créoles de l'Amérique équatoriale qui n'en ont jamais assez.

La racine du bananier se compose d'un grand nombre de fibres allongées, cylindriques et simples ; elle est surmontée d'une espèce de tige tout à fait semblable à celle des bulbes des liliacées ; en effet, c'est une sorte de plateau charnu, qui, par sa face inférieure, donne naissance aux fibres qui constituent la racine, tandis que de sa face supérieure s'élève ce qu'on considère vulgairement comme la tige de ces végétaux, et qui se compose d'un grand nombre de gaines foliacées, emboîtées les unes dans les autres. Du centre des feuilles on voit sortir une sorte de trompe recourbée et tombante, qui occupe l'axe de la plante depuis sa base jusqu'à sa partie supérieure. Les fleurs sont disposées à la partie supérieure de cette trompe, en une série de demi-anneaux, dont chacun est composé d'une douzaine de fleurs sessiles et possède à sa base une grande bractée colorée. Ces fleurs sont très grandes, celles qui occupent la partie inférieure de cette sorte de régime, sont les seules qui produisent des fruits ; leur ovaire est gros et allongé, les étamines, au contraire, sont stériles, et de moitié plus courtes que la lèvre supérieure du périlanthe. L'ovaire des fleurs supérieures est stérile et très petit ; l'étamine est allongée et sert à féconder les fleurs inférieures.

Parmi les nombreuses variétés de Bananiers que nous connaissons, deux seulement méritent d'appeler notre attention : c'est d'abord le Bananier du Paradis, puis le Bananier des Sages.

Le premier, qui est également appelé figuier d'Adam, croit en général dans les lieux humides ; il se développe avec rapidité ; sa tige atteint jusqu'à 4 mètres d'élévation, son diamètre varie entre 16 et 25 centimètres. Les fleurs sont jaunes, portées au sommet d'une hampe qui dépasse le haut de la tige d'environ 1 mètre ; les fruits sont presque triangulaires, de couleur jaunâtre, longs de 15 à 20 centimètres, terminés à leur sommet en pointe irrégulière ; on les connaît sous le nom de bananes.

Le Bananier des Sages, est semblable au Bananier du Paradis par son port et sa taille, mais il s'en distingue par ses feuilles plus aiguës, et par ses fruits beaucoup plus courts, connus sous les noms de bacove ou figue banane. Les fruits du Bananier des Sages sont les meilleurs à manger crus ; ceux de l'autre espèce au contraire, gagnent à être cuits ; on en extrait une liqueur d'un goût agréable, que l'on nomme vin de bananes. Si après avoir écrasé les bananes bien mûres, on les fait passer au travers d'un tamis, pour en séparer la partie fibreuse, on obtient une pâte avec laquelle on prépare une sorte de pain très nourrissant, mais qui lève mal, ce qui le rend lourd. Si cette pâte est séchée, elle se conserve fort bien ; on l'emploie alors en la délayant dans du lait ou du bouillon, ou même dans de l'eau, elle forme alors un aliment très sain et nutritif. Ses feuilles s'emploient pour couvrir les habitations, on les utilise même comme nappes.

L'Arbre à Pain est un bel arbre qui atteint facilement une hauteur de 15 mètres ; le tronc est très gros, cendré en dehors, jaune en dedans ; ses branches, nombreuses, horizontales, fragiles, forment une tête très touffue ; les feuilles, qui sont d'un beau vert, mesurent 45 centimètres sur 1 mètre. Le fruit, qui affecte la forme d'un cœur, est jaune-verdâtre au dehors et blanc en dedans avant sa maturité. On peut le récolter pendant huit mois de l'année et telle est la fécondité de l'arbre qui le porte qu'on prétend qu'un homme peut se nourrir pendant un an avec le produit de deux ou trois arbres.

Le fruit frais cueilli est plein de jus, rôti, il prend la consistance du pain bis avec un petit goût de châtaigne, il est fort nourrissant et s'apprête de diverses manières. Lorsqu'il est arrivé à maturité, ce fruit devient pulpeux, d'une saveur douceâtre; il est alors malsain et purgatif. L'arbre vert donne un suc épais qui est susceptible d'être étiré en fil; le bois sert à la construction; on fait avec les fleurs séchées une substance inflammable comme l'amadou. En Guyane, on connaît deux variétés: l'Arbre à Pain à graines, et l'Arbre à Pain igname, dont le fruit rappelle l'igname.

Les fruits et les légumes que nous cultivons en Europe ne doivent pas être négligés; leur culture fera partie des grandes ressources alimentaires du pays.

Les haricots réussissent parfaitement; ils sont représentés en Guyane par plusieurs variétés, mais les plus recherchées sont les sortes rouge et blanche; on peut avoir des haricots verts au bout de quinze jours. Les pois réussissent également fort bien; il en est de même de l'aubergine. Toutes les variétés de salades sont acclimatées; il y a même des variétés indigènes. Les choux, les navets, les raves, les radis, le persil, le céleri, les oignons, en un mot toutes les cultures maraîchères sont là parfaitement cultivables et seront la source de revenus importants. Les melons sont facilement supérieurs à ceux d'Europe: les artichauts viennent excellents dans les terres hautes; il ne faut pas oublier les potirons, citrouilles, concombres, courges, qui atteignent des proportions colossales. Pour les piments, ils sont là chez eux; c'est avec le plus fort de tous, le piment Bouc, que les anglais font le poivre de Cayenne.

Les fruits sont nombreux, mais pour être bons, ils demandent à être cultivés, ce qui ne se fait pas toujours dans la région tropicale, pourtant le colon désireux d'arriver à un résultat positif ne devra pas négliger cette branche d'exploitation, les fruits sont utilisables de bien des façons et la consommation en est bien répandue dans l'ancien comme dans le nouveau continent.

En première ligne, il faut citer l'Ananas, plante vivace de la famille des broméliacées dont le fruit remarquable réunit tout à la fois le parfum de la fraise, de la pêche, de la framboise et de la pomme de reinette; c'est sans contredit le plus délicieux de tous les fruits.

Non moins remarquable par la beauté et l'élégance de son feuillage que par l'ensemble de la plante entière; l'ananas, lorsqu'il a accompli toutes les périodes de sa croissance, se compose d'un bouquet de feuilles radicales, longues, nombreuses, roides, divergentes, creusées en rigole, de couleur verte, quelquefois rouge-violette ou rose, larges de 7 à 8 centimètres, longues d'environ un mètre; la bordure en est garnie d'épines fort pointues; du centre de ce premier faisceau de feuilles, s'élève une tige droite, robuste, qui atteint une hauteur de 40 à 75 centimètres et qui se termine également par un bouquet de feuilles nommé couronne; les feuilles de ce second bouquet sont plus petites que celles du premier.

Immédiatement sous la couronne, sur la tige, naissent les fleurs, en quantité, très rapprochées, dont les ovaires se soudent ensemble à mesure que cesse la floraison, transformant ainsi cette agglomération de fleurs bleuâtres, en une masse ayant, selon les variétés de l'ananas, la forme conique, pyramidale et globulaire; contenant une pulpe blanchâtre, sucrée, du goût le plus exquis, de l'odeur la plus suave, c'est le fruit de l'ananas; son poids varie entre trois et six kilogrammes. Il y a de nombreuses variétés, mais celui qui vient dans les Guyanes et qui est connu sous le nom d'Ananas de Cayenne est un des plus estimés, il est très gros.

L'Ananas figure sur les tables sous forme de gelée, de glaces, de crèmes; on l'assaisonne en salade avec du rhum, du vin blanc ou du vin de champagne. Le suc de ce fruit soumis à la fermentation donne une boisson alcoolique qui est fort agréable, mais qui produit facilement l'ivresse; on prépare avec ce sucre une limonade fort saine, employée avec avantage contre les fièvres putrides; coupé par tranches et saupoudré de sucre, l'ananas constitue un aliment très convenable après les maladies graves des voies digestives et intestinales.

On multiplie l'ananas de différentes façons, par graines, oëilletons ou couronnes; la tige ne produit ordinairement qu'un fruit et qu'une couronne, mais il arrive quelquefois qu'il y a sous le fruit principal, d'autres fruits plus petits.

Je recommande beaucoup cette culture, elle sera la source de puissants revenus; il y a à Singapour, un ancien matelot français, qui expédie en Europe des ananas conservés en boîtes, ce commerce lui a permis de faire une fortune rapide, il y a là beaucoup à faire.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



(Planche 5.)

Récolte des Ananas.

La Mangue, est un fruit réniforme du volume d'un petit melon, produit par un arbre de la famille des anacardiées : le Manguier. Ce fruit est vert, jaune ou rouge, selon les variétés, et elles sont nombreuses; on en compte plus de vingt-cinq, quelques-unes bien médiocres, d'autres véritablement exquises. Il offre dans les contrées tropicales un aliment aussi sain qu'abondant. Le fruit du Manguier est considéré comme dépuratif et anti-scorbutique; les feuilles sont anti-odontalgiques; l'écorce est employée contre les contusions; elle renferme un suc résineux qui est employé pour combattre les diarrhées.

Le Goyavier, qui appartient à la famille des myrtacées, renferme plus de soixante-quinze variétés; toutes fournissent des fruits excellents, mais qui gagnent à être cultivés. Les plus recherchés sont le Goyavier-Poire, dont le fruit, de la forme d'une poire et de la grosseur d'un œuf de poule, renferme une pulpe succulente qui fournit un aliment sain et agréable; le Goyavier-Pomme produit des fruits consommés surtout en confitures et en compotes; le Goyavier de Chine fournit un fruit d'une qualité supérieure aux précédentes variétés.

La Sapotille est un fruit qui rappelle la pêche; ferait d'excellentes compotes.

Le Corossol est le produit de l'Asiminier ou Corossolier, de la famille des anonées, qui contient plusieurs espèces d'arbres dont les fruits sont fort bons. Ayant la forme et la grosseur d'une pomme renversée, ces fruits ont une saveur douce et sucrée, aiguisée agréablement par une légère acidité. La Pomme-Cannelle, dont la chair est aussi délicieuse appartient également à la même famille.

Le Caïmitier, ou Chrysohyllon, est un genre de la famille des sapotées renfermant une trentaine d'espèces; ce sont en général de grands arbres lactescents, remarquables par leur beau feuillage. Le fruit a la grosseur de l'orange; sa chair blanche et spongieuse est pleine d'un jus doux et miellé qui ne plaît pas d'abord aux Européens, mais qu'ils trouvent excellents lorsqu'ils sont accoutumés. Il est très rafraîchissant et on peut le donner aux malades.

Le Mangoustan est un très bel arbre originaire des Moluques, mais il est fort répandu dans les Guyanes; son fruit est de la grosseur d'une orange moyenne; la chair de ce fruit, que protège un péricarpe de couleur foncée, est blanche, molle, très fondante, d'une saveur sucrée, avec une odeur de framboise. Le Mangoustan demande à être cultivé; à l'état sauvage ses fruits sont de qualité médiocre.

Le Limonier, arbre du genre citrus, a pour caractères: pétioles légèrement ailés; feuilles oblongues, aiguës, dentées; fleurs à trente-cinq étamines; fruit oblong à écorce mince, à pulpe très acide. Le fruit, nommé limon, est terminé par un mamelon obtus plus ou moins volumineux, dont le suc est employé pour préparer des limonades fort rafraîchissantes.

Les Citrons sont très communs; on en fait des confitures recherchées aux Etats-Unis; on exporte surtout les fruits, qui sont excellents.

L'Abricot du pays est plus gros que celui d'Europe, auquel il ressemble fort peu, qualité inférieure. L'Avocat, est un fruit à chair fondante rappelant à la fois le sorbet et l'amande verte; la variété jaune est peut-être le meilleur fruit de la contrée; la variété rouge est peu estimée.

Les Oranges abondent; parmi les nombreuses variétés que produit le pays, quelques-unes valent les oranges de Portugal et d'Espagne. On devrait cultiver et soigner les orangiers.

La Pomme de Cythère est un fruit au goût fort agréable; outre ses propriétés toniques, elle parfume la bouche et fortifie les gencives.

Les Cerises, représentés par un grand nombre de variétés, sont généralement médiocres, on en fait cependant des confitures qui sont excellentes, surtout si on y ajoute un peu d'ananas.

Les Prunes sont médiocres; seules, celles du Monbin sont bonnes à manger.

Il y a encore le Poirier, le Grenadier, le Figuer, l'Oseille de Guinée, qui sert à fabriquer des sirops et des confitures de premier choix.

De tous ces fruits, on tire des liqueurs, des alcools, des vins. Si le colon n'a pas de vigne, il aura l'igname, la patate douce, les bananes. L'ananas, qui lui donneront une boisson vineuse de premier choix et dont les qualités ne sont plus à énumérer; avec la pomme d'Acapon, on fabrique au Brésil un vin dont le goût rappelle celui de l'alicante, ce vin généreux que nous donne l'Espagne.

Avec toutes ces ressources (et l'énumération n'en est pas achevée), il sera difficile de souffrir de la famine, et le colon pourra encore s'occuper des cultures diverses dont je vais parler dans les chapitres suivants.

Cultures Oléagineuses. — Parmi les cultures lucratives, il faut compter celles des plantes oléagineuses en commençant par le Cocotier, le plus précieux des palmiers. Cet arbre, qui atteint facilement une hauteur de 20 mètres, peut satisfaire à lui seul tous les besoins de la vie ; il donne son amende, qui vaut la noix ; son lait, qui est excellent ; sa sève, qui après fermentation donne un vin agréable ; ses fibres, qui constituent un des meilleurs textiles ; sa tige, qui donne des matériaux pour la construction des maisons.

Le tronc du cocotier, qui n'offre une grande dureté qu'à l'extérieur, consiste en un faisceau serré de fibres flexibles et résistantes qu'on peut détacher pour en faire des cordages solides et de longue durée ; les feuilles, de qualité presque indestructible, sont employées pour la couverture des maisons. Avec les folioles tressées, on fait des chapeaux légers, excellents pour se préserver contre la chaleur tropicale dont on a à se défendre. L'enveloppe extérieure du tronc, lorsqu'elle est dégagée des fibres intérieures et de la matière médullaire farinée qui les entoure, offre des poutres légères et de longue durée qui sont utilisées dans la construction des maisons.

Le Cocotier butyracé, qui croit en Guyane, a pour caractères : spathe générale à une seule loge, spadix rameux ; dans la fleur mâle, calice à trois divisions, corolle tripétale ; dans la fleur femelle, calice à deux divisions, corolle à six pétales ; style nul, stigmate creux, drupe fibreux. C'est un arbre élevé, couvert d'une écorce rude et dont le feuillage forme un faisceau très dense. Le fruit, que tout le monde connaît en Europe, se récolte toute l'année ; c'est un drupe succulent, obovale, à une seule loge, uni, de couleur jaune, pointu à l'extrémité supérieure et conservant à sa base le calice dur et persistant. Le cocotier est précieux au point de vue de l'huile et de la bourre que fournit son fruit, le coco : l'huile fournie par l'amande passe pour la meilleure des huiles ; la bourre fournit une partie des cordages employés dans le pays. Ces deux seules propriétés donnent au cocotier une telle valeur, que seul, parmi tous les végétaux, il est imposé dans leurs colonies par les Anglais qui, pourtant, importent en quantité considérable l'huile et le beurre de coco. Le beurre de coco est une substance grasse et concrète qui se sépare spontanément du lait contenu dans le fruit du cocotier ; ce beurre, qui est très doux et fort agréable, sert à l'assaisonnement des mets.

On se ferait une fausse idée de la valeur de la noix de coco comme comestible, si on en jugeait par la noix sèche. Avant d'arriver à cet état, la pulpe sucrée et butyreuse qu'elle renferme passe par tous les degrés de consistance : encore molle, elle donne ce qu'on appelle le coco à la cuiller ; légèrement assaisonnée au sucre, au jus de citron et à la muscade, c'est un des mangers les plus friands qu'un gourmet puisse rechercher.

L'Aoura est également un palmier fournissant l'huile de palme comme le précédent ; originaire de l'Afrique, où il couvre le sol au Cap-Vert et dans différentes parties de la Guinée, il est acclimaté et vient parfaitement en Guyane où il y a été importé en 1807 par Kerkowe. Il y a tellement prospéré, que dans certaines régions on le croirait indigène. Il faut six ans, à ce palmier, pour qu'il soit productif ; mais en attendant qu'il donne des fruits, on peut utiliser le terrain de la plantation et y faire des cultures dans les intervalles laissés libres entre chaque pied. Chaque arbre peut donner environ 36 litres d'huile et comme il entre 225 pieds à l'hectare le colon aura donc 8,000 litres dans une palmeraie d'un hectare ; le litre d'huile de palme se vend sur place 1 franc. Le bétail mange les graines vertes qui tombent et les tourteaux qui restent après l'extraction de l'huile.

L'Arachide, ou pistache de terre, est une plante papillonacée, originaire du Mexique ; elle a été importée et acclimatée en Guyane, où elle doit donner des résultats magnifiques. Son amande, à la fois alimentaire et oléagineuse, peut se manger crue ou cuite ; elle fournit 50 pour cent de son poids d'une huile comestible excellente, saine, économique, et que ses propriétés siccatives permettent d'employer utilement dans les arts. En Espagne, on la mêle au cacao pour faire du chocolat. L'arachide est un des plus grands revenus de notre colonie du Sénégal et de la Guinée, et chaque jour elle entre pour une plus grande part pour l'alimentation. Dans le nord de la France, les tourteaux formés avec les déchets de la fabrication sont utilisés pour l'engraissement des bestiaux.

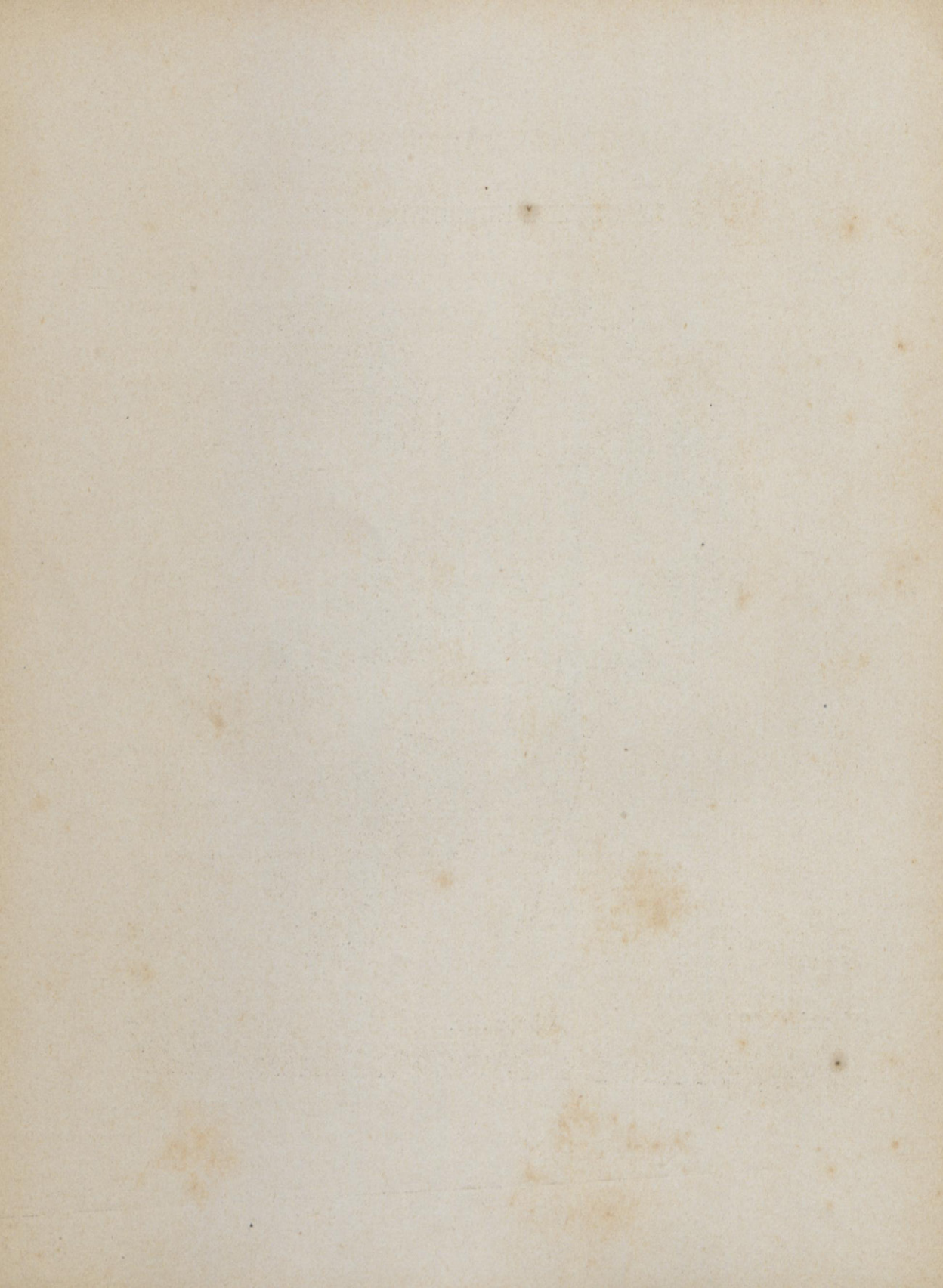
L'Aréquier, qui est originaire des Indes, se trouve là comme dans son pays d'origine ; il produit une graine oléagineuse, qui mêlée à la feuille de betel, fait l'objet d'un grand commerce dans le Levant. Le betel étant également acclimaté, cette double culture peut devenir très lucrative.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



(Planche 6.)

Citronnier.



Le Noyer de Bancoule est un arbre ayant l'aspect du noyer d'Europe ; le fruit se rapproche également de la noix de nos pays. On mange la noix de Bancoule en prenant la précaution de retirer le germe qui est un violent vomitif. L'huile que l'on fabrique avec cette noix vaut parfaitement à la culture de cet arbuste qu'il sera bon de ne pas négliger.

Cultures médicinales. — Les plantes médicinales sont très nombreuses, quelques-unes viennent spontanément dans les forêts ; j'en parlerai plus tard, d'autres sont cultivées et entrent par conséquent dans le cadre de ce chapitre.

Le Thé, qui doit entrer en première ligne, a été introduit dans la Guyane française en 1821 ; malheureusement l'entreprise fut mal conduite, sans cela Cayenne serait aujourd'hui un marché important pour l'exportation du Thé. Les terres de la Guyane indépendante se prêtent parfaitement à la culture de cet arbuste qu'il sera bon de ne pas négliger.

Le Thé appartient à la famille des ternstræmiacées, tribu des caméliées ; les principaux caractères de ce genre sont : calice à cinq folioles, corolle à cinq pétales, étamines nombreuses, anthères incombantes, ovaire triloculaire, appliqué sur un disque jaune et surmonté d'un style simple ; capsule loculicide, graines nucamenteuses. L'espèce type, l'arbre à thé de la Chine, abandonné à lui-même, atteint une élévation de près de 10 mètres ; à l'état de culture, il ne dépasse pas 2 mètres ; il porte de nombreuses branches, des feuilles alternes persistantes, vertes par dessus, plus pâles en dessous, ovales, dentées, ressemblant beaucoup à celles des camélias. Les fleurs, qui sont blanches, paraissent en automne ; les fruits sont verts, capsulaires, à trois loges, avec trois graines rondes. Les feuilles donnent le thé qui, avec le sucre, le café et le cacao, constitue l'un des articles de commerce les plus importants du monde. La multiplication de l'arbuste a lieu par semis, et sa culture gagne à être faite sans engrais sur un sol maigre mais pas trop enclin à la sécheresse ; il faut de préférence choisir les coteaux exposés au soleil levant. Il faut trois ans à un arbuste à thé pour qu'il soit susceptible de produire, et il atteint toute sa croissance au bout de sept ans. En Chine, on le coupe au pied tous les sept ans, alors il se renouvelle et pousse de nouveaux rejetons.

La récolte des feuilles se fait généralement quatre fois par an : à fin février, fin avril, fin mai, et fin août ; il arrive quelquefois que dans certaines contrées on ne fait que deux récoltes dans l'année, on fait choix alors du printemps et de l'automne. Dans l'un ou l'autre cas, la première récolte est toujours la meilleure. Un pied fournit habituellement un kilogramme de thé.

Le thé vert s'obtient en soumettant les feuilles à l'action de la vapeur et en les séchant simplement ; le thé noir au contraire s'obtient en les faisant sécher et griller au feu. Les Chinois ont grand soin de nous envoyer des qualités ordinaires, car ils gardent pour eux le premier choix ; souvent ils font la fraude en mélangeant au thé des feuilles de camélias. La qualité la plus fine, le thé impérial, n'est pas livrée au commerce ; elle est préparée avec les plus jeunes feuilles, alors qu'elles sont encore couvertes de poils blancs. Parmi les thées noirs, il faut placer en première ligne le thé de caravanes, son long voyage à travers les steppes de l'Asie centrale ne pourrait pas s'effectuer s'il n'était pas de qualité supérieure.

L'usage de l'infusion du thé est fort répandu, il est devenu une véritable boisson nationale en Angleterre, en Hollande, en Amérique, en Scandinavie ; la Russie en fait également une grande consommation. Le thé, pris modérément, facilite la digestion et est un excellent tonique en voyage, dans des temps sombres, humides, après de grandes fatigues ; malgré cela il ne faut pas en abuser sans quoi il agit sur le système nerveux, il ralentit la digestion. C'est surtout le thé vert qui nuit dans ce cas ; cela tient à la préparation qui, ainsi faite, lui laisse en plus grande quantité ses parties essentielles ; le thé noir a moins d'inconvénients.

En Chine, l'usage du thé est aussi ancien que sa culture, les Européens ne le connurent que fort tard, et pour la première fois vers le milieu du dix-septième siècle, par les soins de la Compagnie Hollandaise des Indes-Orientales. La première caisse arriva en Angleterre en 1666, mais l'usage n'en devint général dans ce pays que vers le milieu du dix-huitième siècle ; ses vertus médicales contribuèrent à le généraliser. Tandis que le café est devenu d'un usage général sous tous les climats, le thé c'est surtout répandu chez les peuples qui vivent loin des tropiques.

Le Quinquina pourrait être cultivé en terres hautes, il y viendrait aussi bien que dans son pays d'origine. Cette précieuse plante médicinale devient de plus en plus rare, elle est gaspillée d'une manière inquiétante. Dans les forêts du Pérou, on abat un pied de Quinquina et le ramasseur d'écorce ne se donne même pas la peine de le retourner pour recueillir celle qui se trouvant dessous est moins facile à détacher. Que d'écorce perdue et d'arbres sacrifiés par suite de l'insouciance et de la paresse de ceux-là même qui devraient s'attacher le plus à la conservation du précieux végétal.

De toutes les découvertes faites par la médecine, on peut dire que celle du Quinquina est une des plus importantes, c'est bien le plus puissant fébrifuge que nous connaissions et son emploi a sauvé bien des malheureux d'une mort certaine, en les guérissant de fièvres opiniâtres qui les conduisaient lentement au tombeau. Il a été fait bien des contes sur la découverte du Quinquina, aussi est-il bien difficile de s'arrêter à une version plutôt qu'à une autre. Ce fut vers l'année 1638, que le Quinquina arriva en Europe; mais il ne fut pas adopté sans opposition par les médecins de cette époque, qui étaient ennemis de toute innovation. Il était apporté du Pérou, où il avait été employé avec succès dans une maladie de la femme du vice-roi de Lima, la comtesse del Chinchon; ce qui contribua le plus à sa popularité, ce fut l'empressement des jésuites à le répandre. L'efficacité une fois constatée, la consommation en devint tellement grande, que les forêts du Pérou et de la Nouvelle-Grenade ne purent bientôt plus suffire aux nouvelles demandes. Heureusement que d'autres contrées vinrent en fournir, ce qui permit d'étendre davantage son emploi médical.

Depuis, les Anglais et les Hollandais ont essayé de le répandre dans leurs colonies orientales où il réussit parfaitement; malgré cela, la consommation est toujours en dessus de la production. Le genre quinquina est composé d'arbres de différentes tailles qui croissent dans la Cordillère du Pérou et au Brésil, et qui ont pour caractères communs: calice à tube adhérent, à limbe libre, quinquéside, persistant; corolle à tube cylindrique, à limbe régulier, étalé; cinq étamines insérées sur le tube de la corolle; ovaire adhérent, à deux loges qui renferment chacune de nombreux ovules portés sur un placenta linéaire; style terminé par un stigmate à deux branches courtes; capsule ovoïde, quelques fois oblongue se divisant en deux parties à la maturité.

On a prétendu, mais à tort, que les Espagnols avaient reçu ce remède des Indiens; si cette assertion était exacte, comment expliquerait-on la présence continue des fièvres intermittentes chez ces peuplades, surtout chez celles de l'Amérique centrale; s'ils avaient connu le remède autrefois, ils le connaîtraient encore, les traditions ne se perdent pas chez les Indiens. Lorsqu'ils venaient vendre le Quinquina aux Européens, ils se figuraient que cette précieuse écorce était recherchée pour la teinture.

Les propriétés remarquables de l'écorce du Quinquina ont amené les chimistes à faire de nombreuses expériences; Pelletier et Caventon en retirèrent une matière cristalline de couleur blanche, à laquelle ils donnèrent le nom de quinine. Grâce aux lumières des hommes placés à la tête de la science médicale, l'opposition à l'emploi de la quinine comme fébrifuge, fut presque nulle; il y eut bien des récalcitrants, mais ils furent peu nombreux, la lutte n'a pas été longue, et la victoire est restée à la quinine. Aujourd'hui la fabrication de ce produit est devenue une des branches importantes de l'industrie chimique, et son emploi est tellement répandu qu'il est temps de songer à replanter le Quinquina si nous ne voulons pas en manquer; il faudrait alors recourir aux succédanés du Quinquina qui ont été découverts dans l'écorce du saule et dans celle du peuplier. On ne saurait trop insister pour encourager les habitants de la Guyane indépendante dans cette culture qui leur donnera des revenus sérieux, tout en étant une œuvre humanitaire.

La Salsepareille est très répandue; les indigènes s'adonnent en grand à sa récolte et à sa préparation; un travailleur peut ramasser dans sa journée, laver et sécher, 10 kilos de racines; ce qui, au prix moyen de 5 francs le kilogr., donne un résultat magnifique. Une fois séchées, les racines sont boucanées pendant 24 heures sur un feu lent, puis on en fait des bottes d'environ 15 kilos l'une. La Salsepareille affectionne les lieux humides, elle y étale ses longues tiges sarmenteuses, armées d'aiguillons comme celles de la ronce; les racines s'étendent à une grande distance. La Salsepareille jouissait autrefois d'une grande renommée en matière médicale; on la préconisait comme un des plus énergiques sudorifiques connus; aujourd'hui on l'emploie surtout comme remède antisypilitique, c'est un puissant dépuratif du sang, mais ses vertus médicales sont bien exagérées.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



Pistachier.



Le Thé.

Tout le monde connaît l'huile de ricin, il est bien peu de personnes qui, au moins dans leur jeunesse, n'aient usé de ce purgatif ; le souvenir qu'il nous a laissé n'est pas des plus agréables et, malgré cela, il nous faut bien reconnaître son utilité et son efficacité.

Le Ricin appartient à la famille des euphorbiacées ; sa principale espèce est le Ricin commun qui orne et embellit les forêts de l'Inde et celles de l'Amérique ; dans la Guyane indépendante, on le rencontre partout, depuis la côte jusqu'aux montagnes, depuis l'Oyapock jusqu'à l'Amazone. Il atteint souvent une hauteur de dix mètres ; ses feuilles larges et palmées lui ont fait donner le nom de Palma-Christi. Les sujets que nous rencontrons en France, dans quelques jardins, ne peuvent pas donner une idée de la croissance de cette plante dans son pays d'origine ; chez nous, il n'y a que les serres qui puissent prolonger son existence au-delà d'une année. Les fleurs occupent la partie supérieure des tiges et des rameaux, sous forme de longs épis ramifiés, accompagnés de petites bractées membraneuses. Les mâles sont à la partie inférieure ; leur calice est d'un vert glauque ; les étamines forment un gros paquet presque globuleux ; les filaments, partent de la base pour se ramifier vers le sommet. Les fleurs femelles, qui sont placées au sommet de l'épi, sont fort nombreuses. Elles sont pourvues d'un ovaire surmonté de trois styles et d'un nombre égal de stigmates, de couleur purpurine. Le fruit est formé le plus souvent de trois coques conniventes, ovales, hérissées de pointes subulées ; chaque coque contient une graine mouchetée de taches inégales. Lorsqu'il est parvenu à son entière maturité, il s'ouvre de lui-même et les graines tombent à terre.

La meilleure qualité d'huile employée en médecine est fournie par le Ricin d'Amérique ; cette huile est un purgatif très doux ; la meilleure qualité, incolore et inodore, doit se dissoudre dans l'alcool. Pour l'extraire, on broie les graines dans un mortier et on en exprime la pulpe à froid ; si on procède ainsi, elle n'éprouve aucune altération et elle se conserve indéfiniment. Dans certaines contrées de l'Amérique, on la prépare en faisant torrifier les graines avant de les presser ; ce procédé est vicieux, il donne une huile brune, contenant un principe âcre, qui augmente beaucoup l'action purgative de l'huile.

Beaucoup de personnes attribuent aux feuilles du Ricin la propriété de calmer les douleurs de tête et les souffrances occasionnées par la goutte. Cette propriété merveilleuse demande à être confirmée.

L'Aloès est une plante qui peut être indifféremment classée parmi les cultures médicinales ou parmi les cultures textiles. On compte plus de trente espèces ; toutes sont du genre des liliacées, tribu des Aloénées, remarquables par l'épaisseur charnue de leurs feuilles, par la beauté de leurs fleurs qui se présentent en épis et dont les couleurs différemment nuancées sont d'un effet charmant. Originaires de l'Afrique et de l'Inde, les Aloès viennent parfaitement en Guyane où on les trouve un peu partout, dans les forêts, comme dans la Savane.

Sous le nom d'Aloès, nous connaissons également en Europe, le suc épaissi ou l'extrait des plantes de ce nom, qui est débité dans le commerce, pour l'usage de la médecine. L'odeur de cette substance est nauséabonde et d'une saveur très amère ; on la recevait autrefois des Indes Orientales ; aujourd'hui l'Amérique et le sud de l'Afrique en produisent une grande quantité pour l'approvisionnement des marchés européens. On emploie divers procédés pour la préparation de l'Aloès. Dans l'un, on coupe la pointe des feuilles de la plante ; on la suspend sans dessus dessous et le suc s'égoutte lentement dans des vases disposés pour le recevoir. Ce suc est filtré et évaporé ensuite à une chaleur douce ; il devient tellement dur qu'il est facile de le réduire en poudre.

Dans un autre procédé, on exprime tout le suc de la plante, après l'avoir préalablement pilée, on le laisse déposer dans un récipient, puis on décante ; cette opération achevée, on expose au soleil la portion décantée et on obtient ainsi un produit à consistance d'extrait.

Le liquide qui a été séparé de la partie décantée constitue un produit inférieur qui est employé dans la médecine vétérinaire : c'est l'Aloès Cobalin.

La première qualité d'Aloès a une odeur aromatique ; en bloc, sa couleur est brun foncé, en poudre au contraire, elle est jaune doré. Les vertus thérapeutiques de l'Aloès le font considérer comme tonique, échauffant et fortifiant, du reste comme tous les amers ; en outre, on lui reconnaît une action purgative qui se déclare plusieurs heures après l'absorption ; on lui attribue également la faculté d'agir sur le foie et d'aider à l'évacuation de la bile ; on prétend encore qu'il engorge les vaisseaux abdominaux et qu'il dégorge les vaisseaux céphaliques.

L'Aloès est ordonné : comme tonique de l'estomac dans le cas de dyspepsie ; comme purgatif dans les constipations habituelles ; comme anti-biliaire dans les embarras du foie ; comme révulsif ou dérivatif dans les congestions sanguines du cerveau, des oreilles, des yeux, etc. Employé comme purgatif, on prend l'aloès à la dose de dix à trente centigrammes, soit deux à six grains ; si au contraire on le prend comme tonique, la dose doit être de deux à cinq centigrammes par jour, soit un demi-grain à un grain.

On prépare avec l'Aloès une foule de pilules, d'élixirs, de teintures, qui sont livrés au commerce ou à la médecine sous des noms divers.

Culture des résineux. — Les arbres à gomme, à résine et à baume croissent partout dans la forêt ; c'est ce qui fait que la culture des résineux est nulle ; il y aurait pourtant avantage à créer dans la plantation exploitée, des pépinières de caoutchoutiers, le colon aurait là une précieuse réserve et un magnifique champ d'exploitation qui serait en rapport au bout d'une dizaine d'années.

Le meilleur des caoutchoutiers est le *Siphonia elastica*, originaire des provinces voisines de l'Amazone, et très répandu dans toute la Guyane. L'arbre a environ 20 mètres de hauteur, avec un diamètre qui varie à la base de 80 centimètres à 1 mètre. Son fruit, qui affecte la forme d'une graine, a le goût de la noisette ; on le mange avec plaisir et sans en être incommodé.

Lorsqu'on entaille l'écorce du tronc de cet arbre, il en découle un suc laiteux ; si on désire en obtenir une grande quantité, on commence par faire à la base du tronc une cicatrice profonde, puis on fait une incision qui, partant du sommet du tronc, vient à la base rejoindre la cicatrice précédemment faite. Ensuite de nouvelles incisions sont faites qui vont se ramifiant à droite et à gauche de l'incision principale ; c'est par là que découle le suc laiteux, qui est recueilli dans des vases placés à l'entaille profonde de la base. Ce suc s'épaissit, il perd son humidité et devient une résine molle, roussâtre et élastique, susceptible de prendre la forme des moules employés. C'est ainsi qu'on trouve de la gomme élastique affectant des formes de poires, d'animaux, etc. Le caoutchouc se rencontre également dans le commerce en plaques épaisses ou cylindriques de couleur jaune ou brune. On fait sécher au fur et à mesure de la récolte en exposant à la chaleur du feu.

Le Caoutchouc est récolté sur les bords de l'Amazone par une nombreuse armée d'indigènes nommés seringueras ; la récolte peut se faire pendant cinq mois de l'année, de la fin juillet à la mi-janvier. Un homme peut recueillir trois kilogrammes de caoutchouc, poids frais ; à l'état sec ce caoutchouc se réduit à deux kilogr. et demi ; le prix moyen sur place est de cinq francs le kilogramme, ce qui fait pour un homme une journée de 12 fr. 50 cent. Le résultat est beau, les chiffres sont loin d'être exagérés, il sont plutôt en dessous de la vérité. En Europe, le caoutchouc est vendu onze francs le kilog, et tous les industriels qui s'occupent de son emploi sont unanimes pour déplorer la disette de ce produit sur les marchés. Si la production était plus considérable l'emploi en serait plus étendu, il est donc utile d'appeler l'attention sur cet état de chose et d'encourager l'extension de cette production.

Le caoutchouc est absolument imperméable à l'air et à l'humidité ; il n'éprouve aucune altération par l'action de ces deux causes réunies, qui agissent si efficacement sur toutes les substances organiques ; aussi l'emploie-t-on avec avantage, pour préserver de l'humidité. Il jouit en outre d'une propriété très remarquable, quand on vient de le couper avec un instrument parfaitement tranchant, les deux lèvres, rapprochées l'une de l'autre et légèrement comprimées pendant quelques instants, adhèrent si fortement entre elles qu'il n'est plus possible de les séparer. On a mis à profit ce caractère remarquable et on s'en sert bien fréquemment dans l'industrie. Si l'on veut couper en feuillets très minces, pour les diviser ensuite en fils, un gros morceau de caoutchouc, on éprouve une difficulté qui provient de ce que le couteau adhérant fortement au caoutchouc on en déchire le morceau sans le diviser ; cette adhérence va encore augmentant par la chaleur que produit la lame en frottant les lèvres de la coupure que l'on veut produire. On obvie à cet inconvénient en mouillant souvent la lame ; il devient alors facile d'obtenir des feuillets aussi minces que l'on veut et des fils qui peuvent servir à confectionner des tissus d'une grande élasticité.

On ne connaît qu'un petit nombre de substances qui puissent dissoudre le caoutchouc, ce sont : l'éther, la térébentine, etc., mais l'éther est préférable, parce qu'il laisse à la matière toutes ses propriétés.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



(Planche 8.)

Le Quinquina.

Au contact de la chaleur, le caoutchouc se ramollit et fond aisément; mais la matière reste glutineuse et collante; à un plus fort degré de chaleur, il brûle en dégageant beaucoup de fumée.

Tout le monde connaît l'usage de la gomme élastique pour obtenir des balles avec lesquelles on se livre à l'exercice de la paume; mais c'est surtout par son utilité dans l'industrie que cette matière est recommandable. On fabrique des tissus imperméables, des chaussures, des tuyaux, des courroies pour la mécanique, des joints de vapeur, des rondelles et des tampons pour les chemins de fer, etc.

Le caoutchouc entre dans la composition de quelques vernis, de colles, de mastics, on s'en sert pour effacer sur le papier les traces du crayon et celles de l'encre.

Pour l'emploi industriel, on plonge les articles fabriqués en caoutchouc dans une solution contenant 2,5 de chlorure de soufre pour 100 de sulfure de carbone; après une immersion d'une minute, on les retire, on fait évaporer le sulfure de carbone et l'acide chlorhydrique formé, à l'aide d'un courant d'air, dans une étuve chauffée à 25 degrés, lorsque les objets sont secs, on recommence l'opération, puis on lave dans une solution alcaline, puis à l'eau pure. C'est ce qu'on appelle la vulcanisation.

La graine du caoutchouc est complètement délaissée, c'est un tort, car elle est essentiellement oléagineuse et elle peut fournir une grande quantité d'huile.

Cultures aromatiques. — La principale de toutes les cultures aromatiques sera, sans contredit, celle de la Vanille; cette plante pousse spontanément dans les forêts, mais il est incontestable qu'elle gagnera à être cultivée. Ses gousses seront plus grosses, et son parfum sera plus doux et plus délicat. La plante se nomme généralement Vanillier, pour ne pas la confondre avec son fruit; c'est un arbuste dont les rameaux sarmenteux demandent à être supportés.

Cette question du support est importante, surtout pendant les premières années de la plante; puis vient un temps où la liane a acquis assez de force pour se soutenir elle-même; le tronc et les principales ramifications ont atteint des proportions qui rendent inutiles la carcasse en bois qu'il a fallu établir au début de la plantation.

La culture de la Vanille est une culture élégante, agréable, qui demande peu ou point de capitaux et qui donne des résultats magnifiques. Un seul pied peut donner 300 gousses ce qui, au prix de 1 franc la gousse, fait un revenu de 300 francs par treille de Vanille.

Les fleurs sont grandes, purpurines, odorantes, disposées en bouquets; le fruit est une capsule ou gousse, bivalve, pulpeuse intérieurement et renfermant un certain nombre de graines; la qualité la plus estimée est la Vanille légitime. Elle est longue d'environ quinze centimètres, grosse comme une plume d'oie, rétrécie à ses deux extrémités et légèrement arquée; un paquet de 50 gousses doit peser de 200 à 250 grammes; la plus lourde est la meilleure.

La Vanille est d'un usage presque universel comme condiment; on l'emploie également dans la thérapeutique sous les noms de stomachique, stimulante, tonique, etc.

Il est certain que la Vanille exerce une action sur l'économie animale, et son emploi peut avoir des inconvénients chez les sujets secs, ardents et irritables, ainsi que chez les personnes disposées aux inflammations, aux irritations de la peau ou des voies digestives.

Le Vétiver, est le nom vulgaire de la racine d'une graminée appelée par les botanistes, andropogon muricatus, et parfaitement acclimatée en Guyane où on la cultive en bordures.

Cette plante est remarquable par son odeur pénétrante; elle est employée pour parfumer le linge et pour préserver les étoffes de laine de l'atteinte des insectes.

Le Bétel, plante sarmenteuse originaire des Indes, est parfaitement acclimatée en Guyane; elle se cultive comme la vigne; ses fruits croissent en épis assez longs, et ressemblent un peu à une queue de lézard. Les feuilles sont très remarquables; elles ont beaucoup d'analogie avec celles du citronnier mais elles sont plus pointues et un peu plus longues; elles portent sept côtes ou nervures, qui s'étendent d'un bout à l'autre. Leur goût est amer, et elles donnent un jus rougeâtre lorsqu'on leur fait subir une légère mastication. Dans l'Extrême-Orient, elles font la base d'une mixture dont on fait un grand usage, à peu près comme chez nous du tabac. Pour les classes aisées, on prépare le Bétel avec du camphre, de l'aloès, du musc, de l'ambre gris; une qualité plus ordinaire est préparée à la chaux, avec un peu d'arc et des trochisques. Les hommes et les femmes de tout rang mâchent continuellement du bétel, cela donne à la bouche un parfum agréable, mais les dents n'y résistent guère, elles deviennent noires et se carient fort vite.

Les mâcheurs de bétel le portent dans une petite boîte, et ils s'en offrent mutuellement lorsqu'ils se rencontrent, comme nous faisons du tabac à priser. On n'aborde jamais une personne de qualité sans avoir au préalable mâché du bétel; il est même impoli de se parler entre gens du même rang sans avoir la bouche parfumée de cet arôme. Le bétel est fort bon pour l'estomac, il renforce les glandes salivaires, il prévient les sueurs abondantes et garantit ainsi des affaiblissements qui sont à craindre dans ces contrées où la chaleur est très forte.

Cultures tinctoriales. — Parmi les principales plantes tinctoriales que peut fournir le sol de la Guyane indépendante, il faut citer :

L'Indigotier, genre de la famille des légumineuses de Jussieu; ils sont tantôt des plantes herbacées, annuelles ou vivaces, et tantôt de petits arbustes. Leurs feuilles sont alternes et pinnées; les fleurs, petites, sont disposées en grappes ou en épis; le fruit qui leur succède, est une gousse allongée, étroite et terminée en pointe. Pour cultiver l'Indigotier avec succès, il faut un bon terrain provenant du défrichement des bois et bien arrosé; l'époque des semailles varie suivant la nature des terrains et suivant la situation météorologique du pays. Les jeunes plantes exigent des soins constants et des sarclages souvent répétés jusqu'à ce qu'elles soient devenues assez fortes pour étouffer elles-mêmes les herbes parasites. L'Indigotier de la Guyane vaut celui de l'Inde; c'est une culture de début, car la plante est bonne à couper deux mois après avoir été semée. C'est la culture des petits colons, et elle est fort lucrative; au Bengale, contrée qui a presque le monopole de cette denrée, ce sont les petits propriétaires hindous qui produisent presque tout l'indigo exporté.

On nomme Indigo, la matière colorante fournie par les Indigotiers. Il existe de nombreux procédés pour extraire des tiges et des feuilles de l'Indigotier, la féculé colorante qui y est contenue; tous ces procédés ont un même but, déchirer les mailles du tissu cellulaire, afin de pouvoir entraîner par des lavages énergiques les globules amilacés qui y sont contenus. Tous les modes d'extractions peuvent être classés en deux catégories : l'extraction par fermentation et l'extraction par ébullition. Dans le premier procédé, celui qui est le plus généralement employé dans les colonies, on laisse macérer dans des récipients pleins d'eau les tiges et leurs feuilles, jusqu'à ce que la fermentation ait bien brisé les mailles celluluses de leur parenchyme, et séparé la féculé colorante qui se maintient en suspension dans l'eau. Le liquide chargé de féculé est fortement battu jusqu'à précipitation de la féculé. On obtient ainsi une bouillie que l'on met dans des tamis ou dans des linges pour qu'elle s'égoutte, puis on la fait sécher au soleil dans des caisses plates; lorsqu'elle a acquis une certaine solidité elle est mise dans des barriques où elle fermente un peu; après cette fermentation, elle est de nouveau séchée au soleil, puis livrée au commerce sous le nom d'Indigo. Dans le procédé par ébullition le résultat est le même, au lieu d'attendre les effets d'une fermentation toujours longue, on accélère l'effet à produire par une ébullition plus ou moins rapide.

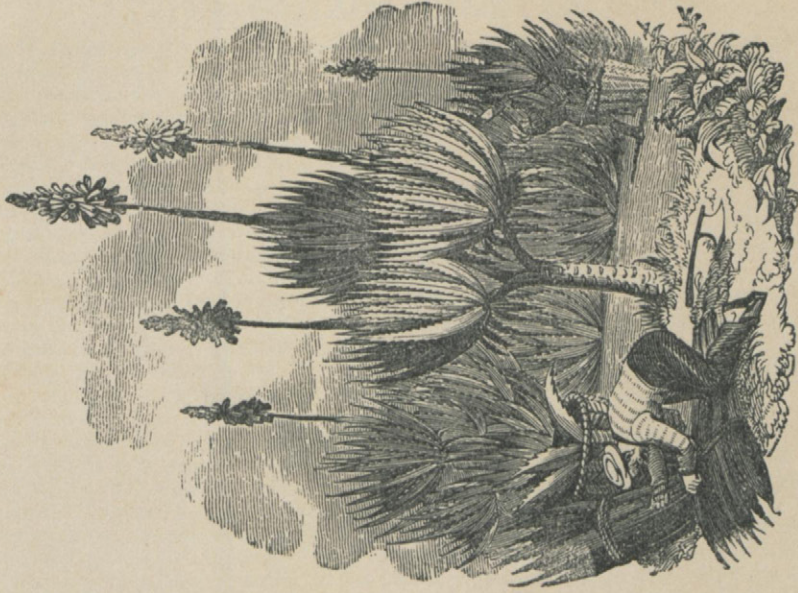
Il n'existe pas de substance qui fournisse à la teinture des couleurs aussi solides et aussi inaltérables que celles que peuvent donner l'Indigo; les couleurs d'aniline, tirées du charbon, ne remplaceront jamais ce produit végétal naturel.

Le Roucou est une matière tinctoriale d'un rouge orange, fournie par la pulpe qui enveloppe la graine du Roucouyer, arbrisseau de la famille des liliacées, croissant spontanément en Guyane. Le bois du Roucouyer possède la propriété de s'enflammer assez vite par le frottement, et les indigènes ont souvent recours à ce procédé pour se procurer du feu.

Bien que poussant dans les forêts, le Roucouyer demande à être cultivé si on veut en retirer des bénéfices réels; le Brésil le cultive, et la ville de Para en exporte beaucoup aux Etats-Unis. Un hectare de Roucou doit donner jusqu'à 900 kilogrammes; son prix moyen est de deux francs le kilogramme, ce qui représente un revenu de près de 1800 francs à l'hectare.

Cette culture est facile; sans se déranger beaucoup de ses occupations ordinaires, un colon peut cultiver deux hectares de Roucouyer, cette plante vit quinze années. Malheureusement la consommation de cette denrée est peu importante; malgré cela, les planteurs de Roucou pourraient se faire des bénéfices assez élevés, s'ils savaient entreposer leurs produits, ce qui amènerait la régularité dans le prix. Aujourd'hui encore, si la récolte est abondante, le prix baisse; devenant moins rémunératrice, la culture est négligée, quelquefois abandonnée, la hausse se produit; on plante de nouveau et ainsi de suite.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



Récolte de l'Aloés.



Le Caoutchouc.

(Planche 9.)

On a été longtemps à acquérir des notions certaines sur la composition chimique du Roucou et sur les principes qui font sa valeur. Deux théories sont toujours en présence ; la première dit : la partie colorante n'est pas la seule utile et par suite la seule recherchée ; le Roucou, est autre chose qu'une teinture, il est aussi un mordant ; le mordant est dans la graine et non dans la pellicule rouge ou principe colorant appelé bixine. C'est pourquoi on a intérêt à faire une pâte contenant les deux principes, si on destine le produit à la teinture des étoffes, tandis qu'on doit se borner à produire de la bixine pure, si on destine le Roucou à la coloration des produits alimentaires, tels que le fromage, le beurre ou le chocolat, parce que la bixine est inoffensive. L'autre théorie s'appuie au contraire sur la bixine ; je crois qu'il est sage de chercher la vérité entre ces deux théories extrêmes. Les fromages anglais, dits de Chester, sont colorés au Roucou ; en Espagne, on l'utilise dans le chocolat et même dans les ragôts.

Il y a longtemps que les Indiens connaissent la puissance tinctoriale du Roucou ; ils s'en servent pour se peindre le corps ; ils teignent leurs hamacs et les étoffes grossières, ainsi que leur poterie également avec ce produit.

Le Nopal appartient à la famille des cactées ; la tige et les rameaux ont une forme aplatie, ovale ou oblongue, qui a fait donner à ce genre de plantes le nom de raquette. Les autres caractères du Nopal, que les naturalistes rangent dans le genre *Opuntia*, sont des feuilles réduites à l'état de petites écailles ; une fleur rosacée, non tubuleuse ; des écailles calcinales naissant également sur toute la surface de l'ovaire, de sorte que le fruit porte aussi leur empreinte et souvent leurs débris. Les articulations de la tige et des rameaux sont quelquefois nues, quelquefois munies d'aiguillons. L'espèce la plus intéressante est le Nopal à Cochenilles, sur laquelle vit principalement ce précieux insecte, dont je vais vous entretenir plus longuement. On reconnaît cette variété à sa tige dressée, rameuse ; à ses articulations ovales-oblongues, presque sans épines ; à ses fleurs rouges, peu ouvertes, où les étamines et le style sont plus longs que les pétales. Le Nopal existe en Guyane ; il prospère dans les plus mauvaises terres ; son rendement à l'hectare est d'environ 400 kilogrammes de Cochenille, soit une valeur de quatre mille francs. Les dépenses, les difficultés et les fatigues qu'entraîne cette culture sont de peu d'importance.

La Cochenille est un genre d'insectes de la famille des gallinsectes, analogues aux kermès ; le mâle est pourvu de deux ailes membraneuses assez longues, la femelle est aptère. Le corps a quatorze anneaux, six pattes et quatre filets bien courts au bout de l'abdomen. On compte dix-neuf espèces, mais deux seulement fournissent la matière colorante que nous utilisons ; la plus précieuse est la Cochenille du Nopal. On est loin de chercher à la détruire, comme on le fait pour les autres variétés qui sont nuisibles ; on prend soin de la multiplier, de lui offrir les éléments qu'elle préfère, jusqu'au moment où elle contient en plus grande quantité le précieux carmin renfermé dans le corps des femelles avant la ponte. Les Cochenilles se reproduisent avec une grande rapidité ; vers 1830, on voulut introduire cet insecte à Java ; une épidémie fit périr toute la cargaison, sauf un ou deux couples ; la multiplication fut tellement rapide, que vingt ans après, Java exportait 50,000 kilogr. de cochenille ; il faut 60,000 insectes pour produire 1 kilogramme. Lorsque la saison est favorable, on peut faire jusqu'à trois récoltes par an ; la beauté du carmin que l'on en tire dépend de la température à laquelle on soumet les insectes pour les faire mourir ; si la chaleur est trop forte, le rouge se rapproche du violet.

Les femelles qui sont réservées pour la propagation de l'espèce ne sont pas dépourvues de matières colorantes, mais la qualité est bien inférieure, on ne peut en extraire qu'un carmin terne qui est classé en catégorie inférieure.

Cette Cochenille est originaire du Mexique, d'où elle a été transportée dans les autres parties de l'Amérique, mais aussi dans les Indes et en Océanie, même en Afrique. A côté de la Cochenille cultivée, il y a la Cochenille sauvage, qui est peut-être l'espèce primitive ; elle fournit également du carmin, mais en quantité moins considérable et d'une qualité bien en dessous de celle de la Cochenille cultivée. Les Cochenilles, comme tous les autres gallinsectes, sont de très petite taille : les plus gros individus vivants n'excèdent pas le volume d'un petit pois et dans l'état de disséction, leur grosseur ordinaire est à peu près celle d'un grain de poivre. On a fait des observations très curieuses sur ces insectes ; les femelles demeurent au lieu de leur naissance, les mâles au contraire sont fort lestes et voltigent avec agilité. Comme on le voit, la culture de la Cochenille est fort lucrative, c'est une industrie délicate et peu difficile.

Cultures textiles. — Parmi les textiles susceptibles d'être cultivés en Guyane, le plus important et sans contredit le Coton.

A leur arrivée, les premiers Européens trouvèrent le Cotonnier à l'état sauvage dans les forêts; depuis bien longtemps les Indiens s'en servaient concurremment avec d'autres textiles; sa culture est une de celles à laquelle l'avenir promet une brillante réussite. Le Cotonnier est un genre de plante de la famille des malvacées; le Coton est une bourre fine, soyeuse, plus ou moins blanche qui remplit la capsule déhiscente qu'offre son fruit; les flocons se gonflent et débordent de toutes parts lorsque, arrivée à sa maturité, la capsule doit s'ouvrir.

La tige est ligneuse par le bas; les rameaux, glâbres dans leur partie inférieure, sont pubescents au sommet. Les feuilles sont divisées en lobes profonds; elles s'appuient sur des pétioles allongés et bien stipulés. Les fleurs tout à fait purpurines sont axillaires et solitaires. On divise les Cotons en longues soies et en courtes soies. Les longues soies, parmi lesquelles sont classés les Cotons guyanais, offrent la matière des tissus les plus fins, des mousselines, des tulles et percales supérieurs. Sur tout le territoire de la Guyane indépendante, la culture du Coton sera facile; les terres basses comme les terres hautes sont propres à fournir une qualité excellente; il demande peu de bras, et par là convient au petit propriétaire. Il donne du coton au bout de six mois, et deux récoltes par an, l'une en février, l'autre en septembre; il est susceptible d'être renouvelé indéfiniment, en le coupant au pied.

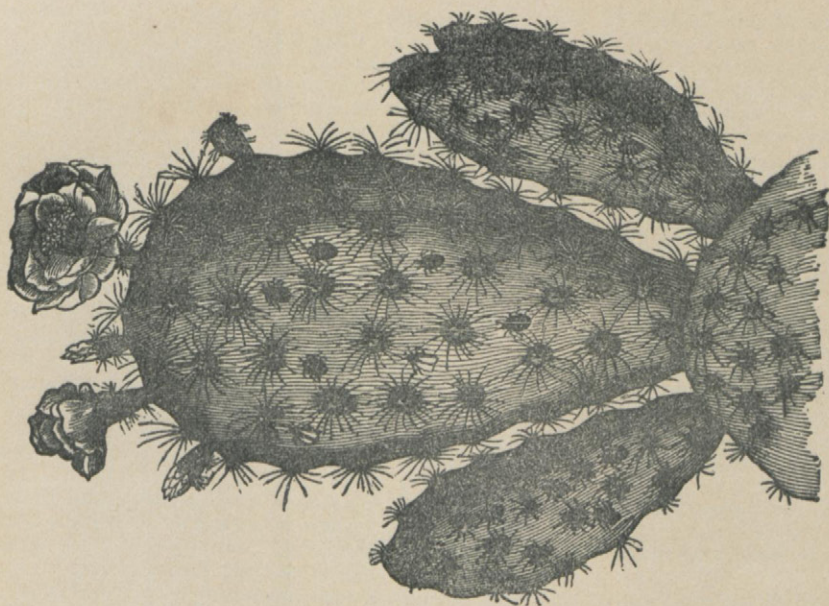
Pendant longtemps, c'est-à-dire jusqu'en 1750, le métier à la main fut le seul employé pour la filature du Coton; puis vint la navette volante de John Kay, de Bolton. Bientôt la division du travail fit classer en opérations distinctes la préparation, le cordage, le filage et le tissage du coton, et les perfectionnements se succédèrent avec rapidité. De 1750 à 1770, Hargreaves, inventa son métier, la Jenny; mais cette machine n'était applicable qu'à la filature des fils de trame et ne donnait pas des fils assez résistants pour les fils de chaîne. Arkwright remédia à cet inconvénient en inventant le Trostle, ou métier continu, il créa aussi les machines appliquées aux cordages. De l'invention de la Janny et du Trostle et de leur combinaison, sont nés les systèmes perfectionnés et rapides employés aujourd'hui.

Le principe de la filature continue est tout entier dans l'idée du laminoir, composé de deux ou plusieurs paires de cylindres à étirer, montés sur une cage unique. Pour filer, il faut non seulement tordre, mais encore étirer, pour distribuer les filaments en petit nombre sur une grande longueur; c'est là ce qu'exécute la machine qui étire successivement le Coton cardé en rubans au moyen de cylindres qui le compriment et dont la vitesse rotative s'accroît d'une paire à l'autre. Il faut donc que les filaments soient en faisceau moins épais à mesure qu'ils sortent d'un jeu de cylindres allant avec plus de rapidité que le précédent, il y a donc un allongement sensible du ruban, au détriment de sa largeur première. Le Coton filé aux machines continues, ayant reçu des apprêts qui tendent à rendre ses filaments parallèles et suffisamment tordus, convient particulièrement à la chaîne de tous les genres d'étoffes de Coton. Le fil de la trame demande à être plus moelleux, on l'obtient par le Mull-Jenny, métier qui réunit les deux autres moyens déjà cités et qui donne une filature douce et égale, conditions indispensables pour obtenir une bonne fabrication.

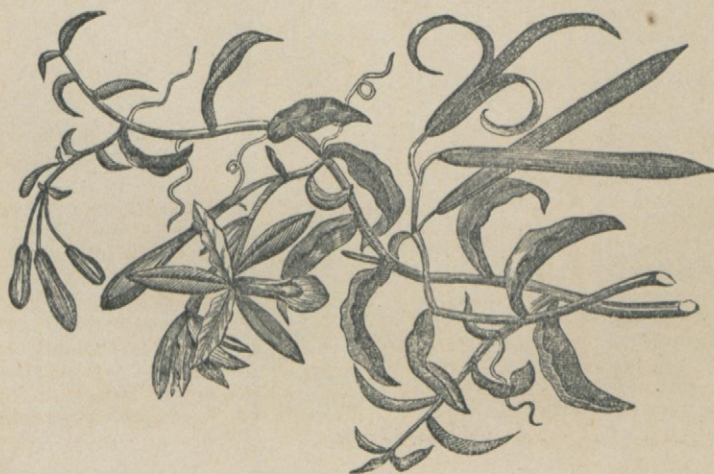
♣L'emploi du Coton est des plus répandus, et sa consommation s'accroît chaque année; la France seule en importe pour deux cents millions de francs. Liverpool pour un milliard; les Etats-Unis en ont presque le monopole.

La Ramie, ortie sans dard, est une plante textile, vivace, de la famille des urticées, et du genre *bœhmeria*, qui a été introduite en Guyane où elle prospère dans tous les terrains. Cette plante produit une fibre plus belle que le coton, plus forte que le chanvre, aussi brillante que la soie. Fibre exceptionnelle, plantation ne demandant que peu d'avance, culture facile, récoltes extrêmement abondantes (quatre par année) et donnant de gros bénéfices; telles sont les qualités remarquables qui doivent attirer sur cette plante l'attention des colons. Elle est originaire des Iles de la Sonde; elle est cultivée dans les Indes Néerlandaises et dans les Indes Anglaises, où depuis longtemps on a reconnu ses précieuses qualités. La Ramie s'accorde de tous les terrains pourvu qu'ils soient perméables; chaque mètre carré peut donner de 60 à 100 tiges de Ramie; une douzaine de tiges bien venues doivent peser au moins un kilogr. et chaque kilogramme décortiqué produit en moyenne 63 grammes de filasse brute.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



Cochenilles sur un Nopal.



(Planche 10.) La Vanille.

La récolte est des plus faciles ; on doit commencer la coupe dès que le bois des tiges devient brun, à la hauteur de 15 à 20 centimètres. On se sert indifféremment de la faux, de la faucille ou même de la moissonneuse ; il faut décortiquer les tiges à l'état vert, c'est-à-dire aussitôt coupées.

L'opération du décortiquage a été jusqu'à ce jour la pierre d'achoppement ; en Chine, ce travail est fait à la main ; les Chinois sont patients, cela leur sert dans cette circonstance. Un homme en fait bien peu dans sa journée, aussi ne doit-on pas compter sur ce moyen. On s'occupe activement de trouver des machines pouvant faire ce travail vite et économiquement, mais encore faudra-t-il que ces machines fonctionnent sur les lieux de production.

Si nous voulons examiner une à une les qualités de la Ramie, nous pouvons constater tout d'abord son élasticité et, par suite, sa grande force, malgré son extrême finesse. Les fibres de la Ramie sont plus longues, plus uniformes, que celles des autres plantes textiles ; leur finesse est aussi incomparable. Elles sont enveloppées d'une matière gomo-résineuse, qui les rend imputrescible dans l'eau. Les fibres de la ramie ainsi que les tissus qu'elles servent à confectionner se blanchissent aussi bien et aussi rapidement que ceux du lin, du chanvre et du coton. Les linges de table, les tapis, les tissus pour vêtements, les toiles blanches ou de couleurs, les couvertures de lit, les étoffes pour ameublement, tout enfin, peut se fabriquer avec la Ramie.

On a constaté depuis longtemps que la production française du chanvre et du lin décroît chaque jour et qu'elle ne suffit pas aux besoins de l'industrie du pays qui importe chaque année plus de 200 millions de kilogrammes de ces matières textiles. Ces chiffres nous font voir quel intérêt on aurait à produire, pour entrer en ligne dans la fourniture de ces produits qui sont de première nécessité. La Guyane indépendante est placée au premier rang, par la richesse de son sol, et son attachement à la France, si elle n'est pas colonie française, ce n'est pas faute par elle d'avoir fait tout son possible pour le devenir, ses aspirations la portent vers nous.

Parmi les autres végétaux textiles qui abondent en Guyane, il faut encore citer : le Cocotier, pour les fibres qui entourent sa noix et qui, j'ai déjà eu l'occasion de le dire, constituent un textile précieux. A Gounani, les habitants s'en servent pour confectionner leurs cordages pour leurs bateaux et des fils pour leurs filets de pêche.

L'Ananas, n'est pas seulement recommandable pour son fruit, sa tige est formée de fibres textiles excellents ; il en est de même de l'Aloès qui est employé fréquemment en Europe pour la confection de cordages et d'étoffes fines et grossières.

Notons encore la Pite, qui était cultivée jadis en Espagne, pour en faire de la dentelle ; le Voukoa ou Pandanus, palmier de la Réunion d'où il a été importé. Dans notre colonie africaine, on utilise ses fibres pour la confection de grosses toiles d'emballage. Ce palmier a été importé en Guyane, il y réussit très bien.

L'Abaka, sert à faire des hamacs, des moustiquaires, des rideaux de fenêtre, des vêtements dits vêtements d'écorce.

Le Bananier, la Canne à sucre, les Arbres à pain, sont également des textiles.

Avant de quitter les textiles, il est bon je crois de parler un peu du Ver à Soie qui vit à l'état sauvage dans les forêts guyanaises ; on en connaît trois ou quatre espèces qui sont indigènes, et malgré les objections qui ont été faites concernant le climat et les fourmis, il est certain que le Ver à Soie d'Europe réussirait fort bien. Les arbres qui nourrissent le Ver à Soie sont communs dans les forêts, et plusieurs valent certainement le mûrier, ce sont : le Coutarea, le Café diable, l'Oranger, l'Acajou, et d'autres encore ; le Mûrier lui-même peut facilement s'acclimater, il n'aura pas au moins à craindre les gelées.

On a vu en Guyane des cocons mesurant douze centimètres de longueur sur six de diamètre ; les plus petits sont de 270 au kilogramme ; les cocons milanais, qui sont réputés les plus gros d'Europe, sont de 400 au kilogramme. L'élevage du Ver à Soie est une éducation très délicate, très minutieuse ; c'est un travail de femme qui devient une distraction lorsqu'on sait l'entreprendre, et c'est alors une distraction lucrative, phénomène assez rare de nos jours, où le travail ne l'est pas toujours.

Cultures diverses. — Les cultures que je me propose de traiter sous la rubrique : cultures diverses, ne sont pas les moins importantes, au point de vue du rendement; nous allons nous trouver en présence des produits les plus riches et les plus rémunérateurs du pays : le Cacao, le Café, le Tabac, les Epices, la Canne à sucre.

Le Cacaoyer, est un genre d'arbres de la famille des malvacées du botaniste Jussieu; les fleurs sont réunies par petits faisceaux, qui naissent un peu au-dessus de chacune des feuilles; le calice est caduc, à cinq divisions profondes, étalées et souvent colorées; la corolle se compose de cinq pétales, élargis et concaves à la partie inférieure, minces et linéaire au milieu, de nouveau élargis et concaves à la partie supérieure; ces pétales sont attachés à la base du tube staminifère ou androphore. Les étamines forment un tube divisé aux deux tiers de sa partie supérieure en dix lanières, dont cinq longues sont privées d'anthères et cinq courtes alternant avec celles-ci et portant à leur sommet deux anthères qui sont logées dans la partie supérieure et concave de chaque pétale. L'ovaire est ovoïde, à dix stries longitudinales; il offre cinq loges, dans chacune desquelles on trouve huit ou dix ovules insérés vers leur angle interne. Le style, est plus long que l'ovaire; à son sommet il est partagé en cinq divisions courtes, dont chacune porte à son extrémité un stigmatte capitulé. Le fruit est une capsule à parois épaisses, portée par un pédoncule court, et qui devient uniloculaire à l'époque de la maturité. Elle contient plusieurs graines de forme ovoïde, ayant la grosseur d'une olive, charnues, d'un violet sombre, recouvertes d'une pellicule cassante, et enveloppées dans une pulpe blanchâtre, d'une acidité très agréable, qui rafraîchit et désaltère.

La variété la plus remarquable est le Cacaoyer cultivé; il atteint la taille d'un de nos cerisiers d'Europe; il est cultivé en grand pour son fruit, en Guyane, au Mexique, au Brésil. Sa racine est pivotante, roussâtre et un peu raboteuse; l'écorce du tronc a la couleur de la cannelle, le bois est blanc et poreux, cassant et fort léger. Les feuilles sont alternes, pendantes, lancéolées, pointues et d'une belle couleur verte. Les fruits que l'on nomme cabosses deviennent rouge foncé à la maturité, et se couvrent de points jaunes; il leur faut quatre mois pour se former et mûrir; chacun des fruits contient de vingt-cinq à quarante graines, qui sont employées et connues dans le commerce sous le nom de Cacao.

On récolte le Cacao lorsque les fruits parfaitement mûrs, raisonnent un peu quand on les agite, par le choc intérieur des graines. On en fait alors des tas considérables et on les laisse ainsi pendant trois ou quatre jours; puis on brise le fruit pour en sortir les amandes et les débarrasser de la pulpe qui les entoure; ensuite on les dispose dans des caisses en bois qui sont un peu élevées au-dessus du sol; on les recouvre avec des feuilles ou des nattes qu'on assujettit au moyen de planches chargées de pierres. On laisse dans cet état pendant quatre ou cinq jours, en ayant soin pourtant de remuer et retourner chaque matin. Ce procédé fait transpirer les amandes qui rendent une certaine quantité d'humidité, et leur fait subir une sorte de fermentation qui leur enlève une partie de leur amertume et facilite leur conservation en les empêchant de germer. Le Cacao, tout le monde le sait, sert à la fabrication du chocolat; sa consommation est universelle, l'écoulement en sera toujours certain. Sa culture demande peu de bras et peu de capitaux; on peut compter 500 pieds à l'hectare; 2 kilogrammes par pied, soit à 4 fr. 25 le kilogramme, 4,250 francs par hectare; il est facile à un travailleur d'entretenir plusieurs hectares.

Au temps de la récolte, — la saison dure trois mois — un homme peut ramasser par jour vingt kilogrammes de Cacao; si pour ne pas avoir de surprise on le compte à un franc le kilogramme vendu sur place à Couanani, on aura pour un homme une recette journalière de vingt francs et cela pendant au moins soixante jours. La nourriture et le salaire du ramasseur de Cacao, si c'est un indien, seront des moins coûteux; souvent même on solde en nature en ayant soin de grever largement la denrée employée. Il est facile de voir que le Cacao sera en Guyane une des branches de culture qui sera des plus lucratives.

Le Café prospère partout, mais principalement en terres hautes; sa qualité est excellente, ce n'est donc pas une culture négligeable, bien au contraire. Le Cafétier, la plante qui produit le Café, présente des feuilles ovales, entières, brillantes, opposées, sur des rameaux quadrangulaires. Sa fleur, blanche, monopétale, à cinq divisions, est semblable à celle du jasmin; elle est odorante et porte cinq étamines avec un style au milieu.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



(Planche 11.)

Récolte du Coton.

Le fruit est une baie rouge comme une cerise, puis noirâtre dans sa maturité; il est mucilagineux et légèrement sucré; on peut en obtenir de l'eau-de-vie par la fermentation. Les nègres en sont très friants, ils en sucent la chair. Dans l'intérieur, sont les deux semences ou fèves, accouplées sous une coque et entourée d'une arille.

L'usage ordinaire est de torréfier le Café, ce qui développe beaucoup son parfum et une sorte d'huile excitante; cependant plusieurs savants ont recommandé l'emploi du café non grillé, mais simplement séché et pulvérisé. Dans cet état, la décortication qui en résulte est couleur jaune-verdâtre, d'un goût moins agréable, mais c'est un excellent remède contre les fièvres intermittentes ou autres; en cet état, il peut suppléer à la quinine.

Le Café, comme nous l'employons, accélère la circulation du sang, il favorise la digestion et anime les fonctions du cerveau, surtout s'il est absorbé quelques instants après le repas, une demi-heure environ; il aide le travail intellectuel en tenant éveillé longtemps, car il éloigne le sommeil. On l'a vu dissiper la migraine, l'asthme humide; il peut redonner du ton aux organes digestifs affaiblis.

Pour terminer avec lui, le Café est devenu universel; il n'est chez nous si petit ménage qui ne prenne du Café au moins deux fois par semaine; en Guyane, les créoles, comme les nègres et les indiens, boivent le Café à toute heure du jour, chez beaucoup d'entre eux, cette boisson remplace le vin; beaucoup le boivent sans sucre ce qui, en le maintenant amer, en fait un excitant et un tonique pour l'estomac.

Le Tabac; on donne vulgairement ce nom à un genre de plante herbacée que les botanistes appellent nicotiane et qu'ils ont rangée dans la famille des solanées. Il est peu de plantes qui se soient plus prodigieusement propagées que celle-là; sa culture s'est répandue dans presque tous les pays du monde. Le Tabac a des débouchés assurés; sa consommation augmente tous les jours dans une proportion considérable; tout à côté de Counani, dans la Guyane française, la consommation annuelle est de 80,000 kilogrammes, et ce tabac ne se récolte pas dans le pays, où on s'adonne à toute autre chose qu'à la culture, et pourtant il y est indigène, on l'a cultivé autrefois, au début de la colonisation, il servait de monnaie.

La culture du Tabac est pourtant bien simple, elle est fort rémunératrice et accessible à tous; il demande simplement à être bien préparé après la récolte.

En France, on cueille d'abord les feuilles intérieures, qui sont rangées parmi celles de qualité médiocre; cette opération se renouvelle tous les huit jours, en ayant soin de cueillir seulement les feuilles mûres, c'est-à-dire celles qui commencent à jaunir et à se pencher vers la terre. On continue ainsi jusqu'à l'arrivée des premières gelées; alors on procède au triage, qui consiste à séparer les diverses qualités, et à l'épouillage, ou nettoyage des feuilles avariées qui pourraient communiquer aux autres une mauvaise odeur. Ensuite, on en forme des paquets de 50 ou de 100 que l'on suspend dans des hangars bien aérés, afin d'opérer la dessiccation.

La tige du Tabac s'élève ordinairement en Europe à un mètre cinquante centimètres, mais en Guyane elle dépasse de beaucoup cette hauteur; les feuilles sont grandes, sans découpures, et un peu visqueuses; les fleurs, qui affectent la forme d'un entonnoir, sont d'une jolie couleur rosée et forment d'élégants rameaux à l'extrémité des tiges; les graines sont logées dans une capsule. La plante exhale une forte odeur; sa saveur est âcre, amère et nauséabonde; elle est vivace en Amérique, tandis qu'elle est annuelle en Europe.

Lorsque Christophe Colomb aborda pour la première fois à Cuba, il chargea deux hommes de son équipage d'explorer le pays; ces envoyés rencontrèrent des hommes et des femmes qui fumaient une espèce d'herbe inconnue; depuis ce jour, la consommation de cette herbe s'est bien répandue et, aujourd'hui, on rencontre bien peu d'hommes, paysans ou citadins, qui n'aient de quoi faire la traditionnelle cigarette.

Les Epices ont été importées en Guyane, il y a déjà fort longtemps, à la suite du don fait en France par Poivre, intendant de Bourbon, qui avait ravi aux Hollandais le monopole des arbres à épices en dérobant quelques plants des Moluques; depuis, ces plants ont si bien réussi en Guyane qu'on en trouve à l'état sauvage. Sous ce nom générique des Epices, on comprend toutes les substances végétales aromatiques, ayant une saveur chaude et piquante, dont on se sert comme condiments, ce sont: la Cannelle, la Muscade, le Girofle, le Poivre, le Gingembre.

La Cannelle est l'écorce du Laurier cannellier privé de son épiderme; cet arbre, qui est originaire des Indes-Orientales, atteint la hauteur de huit mètres avec une circonférence d'un mètre cinquante centimètres; ses feuilles, petiolées et opposées, ovales-lancéolées, sont coriaces, vertes en dessus, glauques et cendrées en dessous; les fleurs sont jaunâtres, en panicules lâches, axillaires ou terminales; le fruit est un drupe ovoïde, entouré à sa base par le calice, coloré en violet, ayant la forme d'un petit gland et contenant une pulpe verdâtre; il renferme un noyau dont l'amande est légèrement teintée en rouge.

Quand le Cannelier croît au milieu de circonstances favorables, on peut commencer à l'exploiter au bout de trois ans; cette exploitation se prolonge au moins vingt-cinq ans, et on en fait deux récoltes chaque année. On coupe toutes les branches âgées de trois ans qui paraissent avoir les qualités demandées; on détache l'épiderme à l'aide d'un couteau, puis on fend l'écorce dans le sens longitudinal et on la sépare du corps ligneux; ensuite on fait sécher au soleil. Il faut après séparer les qualités pour en former des balles qui sont expédiées en Europe, mais il faut avoir le soin de remplir les interstices avec du poivre noir. Les petits fragments provenant des brisures, et qui ne peuvent pas entrer dans le commerce, sont distillés pour obtenir l'huile essentielle de Cannelle, espèce de camphre qui atteint des prix fort élevés.

La médecine emploie la Cannelle comme excitant; elle convient dans un grand nombre de cas, surtout aux personnes faibles dont le travail de la digestion a besoin d'être excité. Elle entre dans la composition d'un grand nombre de médicaments; on l'emploie en substance et réduite en poudre; on en prépare des sirops, des pastilles; on l'introduit dans le chocolat de santé, pour le rendre d'une digestion plus facile. L'essence de Cannelle entre pour une grande part dans la parfumerie, pour aromatiser les cosmétiques et certaines pommades dites hygiéniques.

Les fruits du Cannelier fournissent une huile épaisse et odorante dont à Ceylan on fait des bougies qui, en brûlant, répandent une odeur fort agréable. Ces bougies ne sont pas utilisées en Europe, ce qui est fort regrettable; en effet, elles sont fort hygiéniques et bien préférables aux lumières nauséabondes que nous employons.

Ce produit se vend en moyenne 25 francs le kilogramme; la Cannelle de la Guyane est classée parmi les bonnes qualités qu'elle soit fine ou qu'elle soit épaisse.

Les Muscadiers sont des arbres qui atteignent généralement une hauteur assez élevée; ils sont à feuilles simples, persistantes, luisantes, alternes et pourvues de stipules. Les fleurs sont unisexuelles, petites dioïques et peu nombreuses; le calice globuleux est denté à son extrémité.

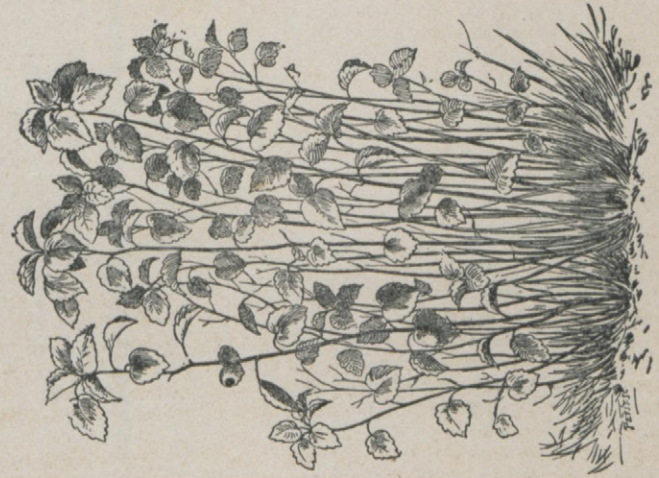
Parmi les nombreuses espèces connues, une seule est digne d'intérêt, c'est le Muscadier aromatique. Son port rappelle celui de l'oranger; ses branches, à ramifications grêles et alternes, sont disposées de façon à former une tête arrondie et touffue. Le fruit est une baie charnue, de la grosseur moyenne d'une pêche, qui se compose de trois parties distinctes: l'enveloppe externe ou brou; l'enveloppe moyenne ou macis; enfin la noix centrale ou muscade. L'enveloppe extérieure qui est charnue, contient un suc astringent; elle se sépare en deux valves incomplètes; l'enveloppe moyenne est une membrane fibreuse, mince, découpée en lanières charnues, d'un rouge écarlate vif; à mesure qu'elle jaunit, elle devient cassante et se dessèche. L'amande centrale est de forme arrondie, plus ou moins ellipsoïdale; sa chair, très ferme, huileuse et odorante, est zébrée de veines irrégulières d'une couleur rougeâtre. Ce Muscadier est originaire des Moluques; depuis son introduction dans la Guyane il a prospéré, aussi le trouve-t-on à l'état sauvage dans les forêts; il serait aisé d'en faire de grandes plantations dont on retirerait des avantages certains et d'autant plus précieux, qu'ils seraient obtenus sans soins spéciaux et sans grandes préparations; le prix de vente est de 15 fr. le kilogramme. La médecine emploie la Muscade comme stomachique; quelques médecins en ont préconisé l'emploi dans le traitement des fièvres intermittentes, dans ce cas elle a été employée en association avec l'alun. Il est certain que cet aromate est un stimulant énergique, aussi faut-il en surveiller l'emploi et le restreindre toutes les fois qu'on est en présence d'un tempérament ayant des dispositions inflammatoires. Deux huiles sont extraites de la noix muscade, l'une volatile et l'autre concrète. Cette dernière entre dans la composition du baume hypnotique, du baume nervin, de la thériaque céleste, remèdes employés quelquefois dans les affections rhumatismales.

L'Eau de Mélisse contient un peu de noix muscade; si on fait bouillir des muscades dans l'eau, on obtient le beurre de muscade, liquide huileux et épais, employé comme stimulant.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



Le Cacaoyer.



La Ramie.

(Planche 12.)

Le Giroflier est un grand arbrisseau toujours vert, de forme pyramidale et constamment orné de fleurs roses, au calice adhérent à l'ovaire, aux étamines en nombre indéterminé, également insérées sur un disque que surmonte l'ovaire, corolle à quatre pétales arrondis. Le fruit est un drupe ovoïde couronné par des divisions calicinales.

Le Giroflier de Guyane vaut celui d'Amboine; ses clous se vendent 1 franc 80 centimes le kilogramme. Le clou, comme on le sait, est le bouton non épanoui de la fleur du Giroflier. La récolte se fait soit avec la main, soit en abattant avec un roseau les girofles qui tombent dans une toile tendue à cet effet; cette opération terminée, et le triage achevé, on fait sécher au soleil. A l'hectare, on ne compte que 150 pieds de Girofliers, et un pied ne donne guère plus d'un kilogramme de clous, ce qui fait un rendement bien faible.

Le Girofle est employé en médecine comme excitant; on s'en sert également pour la composition des baumes dentaires destinés à retarder la carie des dents; dans ce cas, on emploie son huile essentielle, huile obtenue par la distillation, après avoir toutefois additionné les clous de girofle avec de l'eau chargée de sel marin; cette addition a pour but de retarder le moment de l'ébullition. L'art culinaire fait une grande consommation de clous de girofle; on s'en sert de préférence pour assaisonner les viandes noires et lourdes, afin d'en faciliter la digestion; on en parfume les sauces ainsi que le pot-au-feu.

Les fruits du Giroflier, sont à l'état frais, confits dans du sucre, et constituent un excellent digestif à prendre après le repas.

Le Poivre est le fruit des Poivriers, genre qui renferme environ une trentaine d'espèces, généralement des arbustes grimpants, rarement de petits arbustes. Les feuilles sont alternes, petiolées, le plus souvent coriaces; les fleurs en chaton, son unisexuelles et accompagnées de bractées coriaces. Les fruits sont des baies sessiles, oblongues ou globuleuses; pour en obtenir le poivre, on les récolte avant leur maturité. Par la dessiccation, elles se rident et deviennent noires ou mieux brunes, de cette couleur qu'on leur connaît dans le commerce et qui leur a fait donner le nom de poivre noir. Le poivre est très usité comme condiment; dans les pays chauds on en prépare des liqueurs fermentées.

En Guyane, la culture du poivre n'a pas donné les résultats qu'on en attendait, il s'est pourtant bien acclimaté dans le pays, mais le rendement est faible et très incertain. L'hectare comporte mille plants donnant 250 kilogrammes de graines sèches, d'une valeur de 6 à 700 francs. Comme pour la Vanille, il faut cultiver le Poivre sur supports.

Le Gingembre appartient à la famille des amomées; l'espèce la plus intéressante est le Gingembre officinal qui prospère en Guyane mieux que les autres épices, mais on en fait peu de cas dans le pays, malgré que son prix en soit élevé. Cette plante offre une tige cylindrique, garnie de feuilles alternes, uniformes, étroites, terminées par une gaine longue et fendue; cette tige part d'une racine tuberculeuse; à son côté s'élève la hampe qui porte les fleurs; ces fleurs, qui sont jaunâtres, prennent naissance entre chacune des nombreuses écailles qui garnissent la hampe qui les porte. La racine seule est employée; c'est un rhizome: le commerce nous la livre sèche, aplatie, grosse à peu près comme le doigt, recouverte d'une peau grisâtre, ridée et présentant des anneaux peu apparents; l'intérieur est blanchâtre, souvent moucheté de jaune ou de brun. La récolte est annuelle; lorsqu'elle est arrachée, on la fait sécher au soleil, puis on la trempe dans un bain caustique, préparé avec des cendres ou avec de la chaux, ceci afin de la conserver saine. Malgré tous ces soins, elle se détériore facilement et perd ses qualités. Comme toutes les épices, le Gingembre a une saveur brûlante, âcre; son odeur est forte et aromatique. Ces propriétés excitantes sont dues à la présence de l'huile essentielle que renferme le Gingembre.

Ce produit est employé en médecine, mais surtout en cuisine; dans certains pays on en fait une grande consommation pour l'assaisonnement des mets; on l'emploie également en salade, mais alors à l'état vert; on en fait également des confitures qui, en Angleterre et en Hollande sont servies après le repas: c'est un aliment agréable et très favorable à la digestion. Pour faire cette confiture, on débarrasse la racine de son principe âcre, en la lavant fortement, puis on la fait cuire dans du sirop de sucre très concentré; il y a avantage à opérer sur des racines vertes. La pulpe fraîche appliquée sur la peau produit l'effet d'un sinapisme; le suc de la racine fraîche est employé comme purgatif.

En médecine, on emploie la Gengembre de plusieurs façons : sous forme de sirop, de poudre ; cette dernière entre dans la composition de beaucoup de médicaments ; on a préconisé son emploi contre la goutte, mais alors à haute dose.

Si on fait subir au Gengembre une mastication un peu prolongée, on éprouve une sensation semblable à celle occasionnée par le poivre ; et la sécrétion de la salive est fortement augmentée. Cette racine renferme de l'acide acétique libre, de l'acétate de potasse, de l'osmazone, un peu de gomme ; une matière résineuse âcre et aromatique, du camphre, etc.

La Canne à Sucre fait partie de la famille des graminées ; ses racines sont rampantes, fibreuses et genouillées ; elles produisent plusieurs tiges articulées, lisses, luisantes, atteignant en Guyane une hauteur de deux à trois mètres avec un diamètre qui varie entre quatre et six centimètres. Les feuilles sont longues, dentées, d'une belle couleur verte, avec une nervure blanche et dont une partie embrasse par sa base la tige, d'un nœud à l'autre. Les feuilles tombent à mesure que le sucre se forme dans les entre-nœuds et que la canne mûrit. La tige de la Canne à Sucre se termine par un jet sans nœuds appelé flèche, d'une hauteur de un mètre cinquante centimètres, et surmonté d'un panache portant un grand nombre de petites fleurs blanches et soyeuses, du plus bel effet. Le sucre se forme dans les entre-nœuds, malgré cela toutes les parties de la plante sont douces et sucrées, même la racine. On reproduit la Canne à Sucre en enterrant des tronçons de tige ; il se forme des racines à tous les nœuds.

Dans le pays qui nous occupe, la Canne à Sucre prospère dans tous les terrains ; ces terres grasses et vierges ont, pour cette culture, une sorte de monopole naturel ; des milliers d'hectares peuvent, pendant de nombreuses années, se passer d'engrais, ce qui constitue un grand avantage sur les autres contrées productrices. Les frais de dessèchement et de culture sont si peu considérables que les colons les plus pauvres peuvent s'adonner à cette culture, sans crainte, dès leur arrivée. Ce qui manque, c'est une usine ; cette lacune serait certainement comblée si la production devenait importante, son installation à Coumari rendrait au pays un immense service.

Un hectare doit donner au minimum 2,500 kilogrammes de sucre et encore ce chiffre est-il bien restreint, car rien n'empêche d'arriver à un rendement de sept mille kilogrammes ; le sucre brut se vend sur place 40 centimes, il est bien facile de faire le calcul des bénéfices et encore faut-il ne pas oublier le tafia qui est aussi un produit de la Canne à sucre. Un homme peut entretenir un hectare en Cannes à Sucre et il aura encore le temps de s'occuper de ses autres cultures.

Retour en arrière.—Avant de quitter la savane et ses richesses pour m'occuper de la forêt et de ses trésors, je crois utile, pour ne pas dire indispensable, de revenir sur certains points, dont j'ai à peine dit un mot au commencement de cet étude ; je veux parler de l'élevage, qui me paraît être une question des plus importantes et je crois également nécessaire de m'arrêter un instant sur le genre de vie des habitants de cette jeune république de la Guyane.

Les cultures seront bonnes à faire ; il est indispensable de cultiver le Maïs, dont la farine peut, sans inconvénients, remplacer celle du froment ; le Manioc sera toujours un article de consommation locale et un article d'exportation ; les Patates, les Ignames, les Ananas, en un mot tous les fruits, doivent être pris en considération.

Si le colon travaille en vue des bénéfices, le Café, le Cacao, le Tabac, la Canne à Sucre, l'Ananas, le Riz, etc., le récompenseront de sa peine, tout en lui permettant de se payer lâbas un certain confort que, pauvre paysan, il n'avait pas en Europe ; ces cultures lui donneront l'aisance qui, plus tard, se changera pour ses enfants en une fortune certaine.

Il y a dans cette émigration en Guyane, au milieu des vastes solitudes de la prairie, où la brise des savanes chante un hymne dont les accents vous vont droit au cœur, il y a là, dis-je, autre chose qu'une spéculation économique.

Au milieu de ces vastes étendues ; sur le bord des ruisseaux sans nombre qui s'en vont babilards ou silencieux vers le grand fleuve des prairies, l'homme usé par la lutte et dégoûté de la vie, se sentira renaître ; un sang nouveau et plus généreux coulera dans ses veines ; il sentira en lui un besoin d'activité et un revirement salutaire s'opérera dans son esprit lorsqu'il verra ces richesses lui tendre les bras. Si son caractère a été aigri par une lutte longue et inutile, ses rancunes s'évanouiront, lorsqu'il verra qu'il y a encore pour lui des jours heureux.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



Tabac.



Caféier.

(Planche 13.)



(Planche 14.) Le Giroflier.



Le Muscadier.

Sur la lisière de la forêt, au bord de quelque cours d'eau, s'élèvera son habitation; son bateau sera pour lui le trait d'union qui le maintiendra en communication avec ses semblables; son fusil sur l'épaule il parcourra ses vastes domaines et partout il rencontrera la liberté infinie et la richesse prochaine. Son indépendance sera son premier bien; heureux et à l'abri du besoin, il n'aura pas à se mettre en révolte contre la Société; ses voisins, car il en aura, seront comme lui dispersés dans la vaste prairie ou dans la forêt profonde; comme lui ils lutteront en chantant pour la conquête de l'Indépendance. Ses enfants, seront des libres et vigoureux citoyens du désert, regardant sans crainte l'avenir, à un âge où lui-même n'était encore qu'un malheureux ouvrier ou un pauvre paysan.

Au loin, en bas, à ses pieds, perdu dans la dépression douce du terrain, il apercevra le village qui, pour lui, constituera la ville; les pêcheurs qui se rendent vers le fleuve, entonnent quelque chant joyeux ou mélancolique; leur voix sonore et vibrante réveille les échos endormis; et là, remué jusqu'au fond de l'âme par les accents de ces voix amies, il se sentira heureux en se trouvant moins seul.

Je crois qu'il sera bon de s'occuper sérieusement de l'élevage du bétail, le colon y trouvera une nouvelle source de richesse; il pourra, pour l'écoulement, compter sur la ville de Cayenne qui ne produit pas, et qui fait venir ses bœufs de boucherie de la République du Vénézuéla. Il ne faudra pas laisser paître le bétail au gré de ses désirs; il est indispensable de le cantonner pour le faire revenir plus tard à son point de départ, lorsque les herbages seront reconstitués; il faut toujours éviter de gaspiller les pâturages; et puis, si le bétail est abandonné à lui-même, il court le risque de revenir à l'état sauvage et de se perdre dans les bois en ravageant les plantations.

Quand les bestiaux ont séjourné longtemps dans une savane, elle s'améliore; les mauvaises herbes disparaissent, foulées aux pieds par les animaux qui ne les broutent pas; les bonnes herbes, au contraire, se multiplient, et bientôt, au lieu d'une savane à végétation mélangée, on a une prairie garnie de graminées et de légumineuses.

L'exploitation sauvage est semée de périls; les soins ne peuvent pas être donnés lorsqu'ils sont nécessaires, de là, mortalité plus grande dans le troupeau; les animaux carnassiers deviennent plus hardis; ne sentant pas braquée sur eux la carabine des gardiens, ils harcèlent le troupeau et lui font subir des pertes sérieuses.

Il faut également songer à faire pour l'été, provision de fourrages; pendant les fortes chaleurs, les pâturages se dessèchent et s'épuisent; le troupeau souffre de la faim et finalement il tombe dans la prairie où il sert de pâture aux oiseaux de proie. Le colon intelligent s'arrangera de façon à avoir à sa portée de quoi nourrir son troupeau dans la mauvaise comme dans la bonne saison; il sèmera de l'herbe de Para, de l'herbe de Guinée, de l'herbe de Cosse, le Moha de Hongrie; ces herbes, il les fauchera et les emmagasinerà, ce qui lui constituera une réserve pour les mauvais jours.

On peut également donner au bétail les jeunes pousses du bambou, du maïs récolté avant la formation du grain, les fruits de l'acajou, du goyavier, de l'arbre à pain, du manguiier; l'igname, les patates, le riz, les tourteaux et résidus obtenus par la préparation des graines oléagineuses; en résumé, les éléments de nourriture ne manquent pas. Même pendant l'été, les savanes basses donneront toujours un peu de nourriture; sans aller aussi loin, nous voyons bien souvent nos cultivateurs posséder des prés hauts et des prés marécageux; ces derniers sont précieux pour faire pacager les bestiaux pendant la saison sèche; ce qui se fait en France peut à la rigueur servir de base à ce qui doit se faire là-bas; quelques fossés dans les savanes humides constitueront un aménagement excellent, en facilitant l'écoulement régulier des eaux, et en transformant le terrain qui, n'étant plus une sorte de marais, produira des herbes excellentes qui seront une grande ressource lorsque les savanes hautes seront brûlées par l'ardent soleil équatorial. On pourrait même utiliser les eaux superflues à l'irrigation de certains terrains trop secs.

Les bœufs se multiplieront rapidement si toutes les précautions sont bien prises ; les essais qui ont déjà été tentés dans les savanes de Ouassa ont donné des résultats dépassant toutes les espérances. Le colon s'appelait Pomme, il avait établi sa ménagerie de façon à avoir des savanes hautes pour l'hiver, et des savanes basses pour l'été : de nombreux ruisseaux aux eaux pures et abondantes traversaient son domaine ; il avait installé des hangars vastes et solides pour remiser les fourrages de réserve et abriter son troupeau. Malheureusement, il se fit nommer député de la Guyane et, pendant qu'il siégeait à Paris, son entreprise au lieu de prospérer allait en périliclitant. Vous tous, qui laisserez l'Europe pour aller tenter la fortune dans les vastes plaines de la Guyane, vous ne partirez point avec l'espoir de devenir membre du Parlement français ! n'étant pas animé de ces idées ambitieuses, vous n'aurez point à redouter un échec ; il sera superflu de chercher à créer un troupeau de cent mille têtes ; non, quelques vaches et quelques taureaux vous suffiront, et les bénéfices que vous retirerez de votre troupeau seront le fruit de vos soins et de votre travail. Il est certain que si on introduisait dans la contrée un ou plusieurs taureaux de nos bonnes races françaises, la qualité de la viande n'y perdrait rien ; mais enfin, tels qu'ils sont, les bœufs sont bons, et en ayant soin de bien choisir les reproducteurs, on arrivera à améliorer la race du pays.

Les chevaux ne devront pas non plus être négligés ; dans un pays où les centres de population sont éloignés les uns des autres, il est de toute nécessité d'avoir des bêtes de trait et de course qui vous permettent d'aller rapidement d'un point à un autre. Le transport des denrées doit de préférence être fait avec des chevaux ; si on doit suivre l'allure lente des bœufs attelés à un chariot, il faudra bien du temps pour aller au village ou au port d'embarquement.

Cette branche d'élevage a de tous temps été négligée, c'est un tort, l'Europe est toujours à la recherche de beaux chevaux pour son armée ; si ceux de la Guyane sont par trop inférieurs, faites venir des étalons normands, choisissez les juments les plus jeunes et les mieux constituées du pays, vous aurez au bout de quelques années une race qui pourra rivaliser avec ses aînées.

Les ânes vivent partout, il y a peu de précautions à prendre à leur sujet ; ce sont des animaux rustiques qui prospèrent dans les pays les plus pauvres et les plus déshérités, leur multiplication n'est donc pas difficile à obtenir. Ils seront surtout utiles pour créer des mulets, animaux au pied sûr, au jarret d'acier, et d'un entretien facile, précieux en un mot à tous les points de vue.

Ne comptez point élever les moutons pour tirer un profit de leur laine, ils n'en ont pas, et pourquoi en auraient-ils ? pour se préserver du froid ? ils ont plutôt besoin de se préserver de la chaleur. Si vous introduisez des moutons ayant une toison magnifique, vous pouvez compter qu'à la troisième génération, votre troupeau n'aura pas sur le dos de quoi vous faire une paire de chaussettes.

Vous aurez des porcs autant comme vous en voudrez, c'est le pays du maïs, il sera donc facile de les nourrir et de les engraisser ; ils prospèrent si bien en Guyane qu'on en rencontre des bandes qui se promènent à moitié sauvages dans les forêts.

Et les poules, les canards, les oies ; tout cela grouille et fourmille, c'est la plaie du pays ; on peut aussi souvent qu'on le désire mettre le pot au feu, et se régaler d'une poule au riz. Nécessairement, s'il y a des poules, il y a aussi des œufs, et avec des œufs on fait des omelettes, des crèmes, en un mot un tas de friandises qui, dans tous les pays du monde, vous réjouissent le cœur et flattent le palais.

Les animaux doivent être considérés au point de vue de l'alimentation du colon ; il vendra la plus grande partie de son troupeau, cela est vrai, mais il en distraira une portion pour l'entretien de sa maison. Il n'est pas de préjugé plus insensé et plus ridicule, que celui qui fait conseiller d'imiter le genre de nourriture des indigènes. Les habitants du pays n'ont jamais été habitués au confortable de notre vieille Europe ; leur tempérament est fait au genre de vie qu'ils mènent et à la nourriture qu'ils prennent. Essayez de nourrir avec du riz et quelques galettes de manioc ou de maïs, un de nos cultivateurs français, si la nourriture azotée, la viande en un mot, lui fait défaut, il deviendra anémique.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



Récolte de la Canne à Sucre.

(Planche 15.)

Sans faire d'excès, le nouvel arrivant devra se nourrir du mieux qu'il pourra ; qu'il ne se prive pas de vin, pris avec modération il entretiendra sa force et son activité. Si le vin lui semble être d'un prix trop élevé, il aura la ressource de traiter par la fermentation les divers produits agricoles que j'ai signalés comme pouvant donner un liquide vineux excellent. Le thé et le café lui seront aussi d'un usage précieux.

Il ne faut pas non plus abandonner les vêtements européens ; nos vêtements d'été ou bien encore des vêtements de flanelle sont ce qu'il y a de meilleur.

La propreté de la maison devra être la préoccupation constante de la maîtresse du logis ; il faut avoir soin d'éviter tout ce qui peut engendrer la vermine et donner naissance aux maladies épidémiques. Tous les soins d'hygiène étant pris et observés, l'acclimatement de l'Européen sera chose facile.

Richesses forestières. — Si avec votre barque vous remontez le cours des fleuves, vous ne serez pas longtemps sans entrer dans la forêt : le feuillage épais tamise une lumière incertaine ; malgré la clarté rayonnante du soleil des tropiques l'ombre règne dans le grand bois. Vous marchez sur un épais tapis de mousses et de détritiques ; les feuilles sèches, les fruits mûrs, les branches qui se séparent du tronc des grands arbres, tout cela vient chaque jour augmenter l'épaisseur de cet amas de végétaux en décomposition et alimenter des tribus de vermine et d'insectes.

Du sol, semblables aux piliers de quelque œuvre titanique, s'élançant les corps robustes des géants de la forêt ; leurs cimes élevées bravent le soleil qu'elles accaparent pour elles seules, ne laissant même pas luire un rayon pour les lianes et les arbustes qui végètent à leurs pieds. Cette agglomération de colonnes, ce fourmillement de piliers végétaux, c'est la grande mine inépuisable de la Guyane indépendante, plus précieuse pour moi qu'une mine d'or.

Là, croissent et prospèrent les ébéniers, les bois de fer, les palissandres, le caoutchouc et d'autres arbres précieux. Des lianes gracieuses s'élançant vers cette voûte de verdure, s'accrochant comme elles peuvent aux corps de ces géants ; plus loin, d'autres pendent gracieuses et indolentes ; on croirait que, fatiguées de cette ascension longue et pénible qui devait les rapprocher du soleil, elles ont renoncé à la lutte et que, découragées, elles regardent avec mélancolie la terre qui seule désormais doit leur donner la vie.

Par leurs couleurs étranges et variées, des fleurs inconnues viennent faire diversion à la sombre verdure qui, de tous côtés, frappent vos regards ; des parfums âcres et enivrants vous pénètrent et vous invitent au repos et à la rêverie ; le lit de mousse est là qui vous attend ; mais croyez-moi, ne cédez pas trop facilement à cet appel, l'ombre est peut-être trop épaisse, la couche trop humide.

Là, gambadants, voletants, vivent les singes et les oiseaux des tropiques aux couleurs éclatantes ; le grand silence de la forêt vierge est seulement troublé par leurs cris aigus, et à l'approche de l'homme tout s'enfuit, semblable à une armée en déroute. Les singes sont de grands maraudeurs ; ils s'attaquent à tout, les fruits de la forêt sont leur pâture et si on ne les maintenait pas dans leurs cantonnements du grand bois, ils ne se feraient aucun scrupule de s'attaquer aux plantations.

Bon nombre d'habitants de la Guyane indépendante délaissent complètement la vie des savanes pour aller vivre une partie de l'année dans une maisonnette cachée au fond des bois, sous les ébéniers ; un petit jardin planté d'ananas et de quelques plantes potagères entoure le logis ; le canot est amarré à la berge, prêt pour la promenade ou le retour au village. Au loin, on entend le bruit des cataractes du fleuve, semblable au roulement du tonnerre ; leur temps se passe à se promener avec leurs chiens, le fusil sur l'épaule, la hache à la ceinture ; quelquefois ils consacrent une partie de leur matinée à saigner des arbres pour recueillir un peu de caoutchouc, à récolter des fruits, ou à arracher des herbes médicinales. Puis, à l'heure chaude de la journée, ils s'étendent sur une natte, ou bien accrochant leur hamac aux branches d'un arbre de la forêt, ils laissent s'écouler les heures sans s'en apercevoir, plongés dans une douce somnolence, caressés par la brise humide qui suit le cours du fleuve ; point de bruit, si ce n'est le murmure de l'eau qui marche dans le désert pour accomplir le grand travail qui donne la fertilité et la vie aux êtres et aux choses.

A une époque où la disette du bois commence à se faire sentir, où l'Europe s'inquiète avec raison de la disparition des grandes forêts et du déboisement des montagnes, il est temps de se demander quelle sera la contrée qui maintenant viendra fournir le bois nécessaire à la consommation.

Nos gouvernants votent bien chaque année des fonds pour le reboisement du pays, mais que pouvons nous faire en présence de la disette toujours croissante du bois ; il faut cinquante ans pour faire un arbre, il faut une heure pour l'abattre ; reboiser est une bonne chose, mais en attendant que les jeunes arbres aient atteint leur grosseur normale, nous devons songer au moyen d'empêcher l'industrie de manquer de bois pour la construction, l'ébénisterie, le charonnage, etc. Chaque année, je vois bien planter sur les routes quelques arbres d'essences diverses, les troupeaux, les maraudeurs et les gens de mauvais vouloir s'empressent toujours de les arracher ou de les briser ; et puis est-ce du reboisement cela ? En attendant il faut chercher à connaître le pays qui pourra nous fournir ce qui va nous manquer.

La Guyane indépendante nous offre ses immenses forêts qu'il est facile d'utiliser sans les détruire ; les produits sont nombreux, réguliers et certains ; le chercheur qui parcourra ces espaces infinis, s'apercevra que la forêt est doublement précieuse : par ses bois et par ses produits.

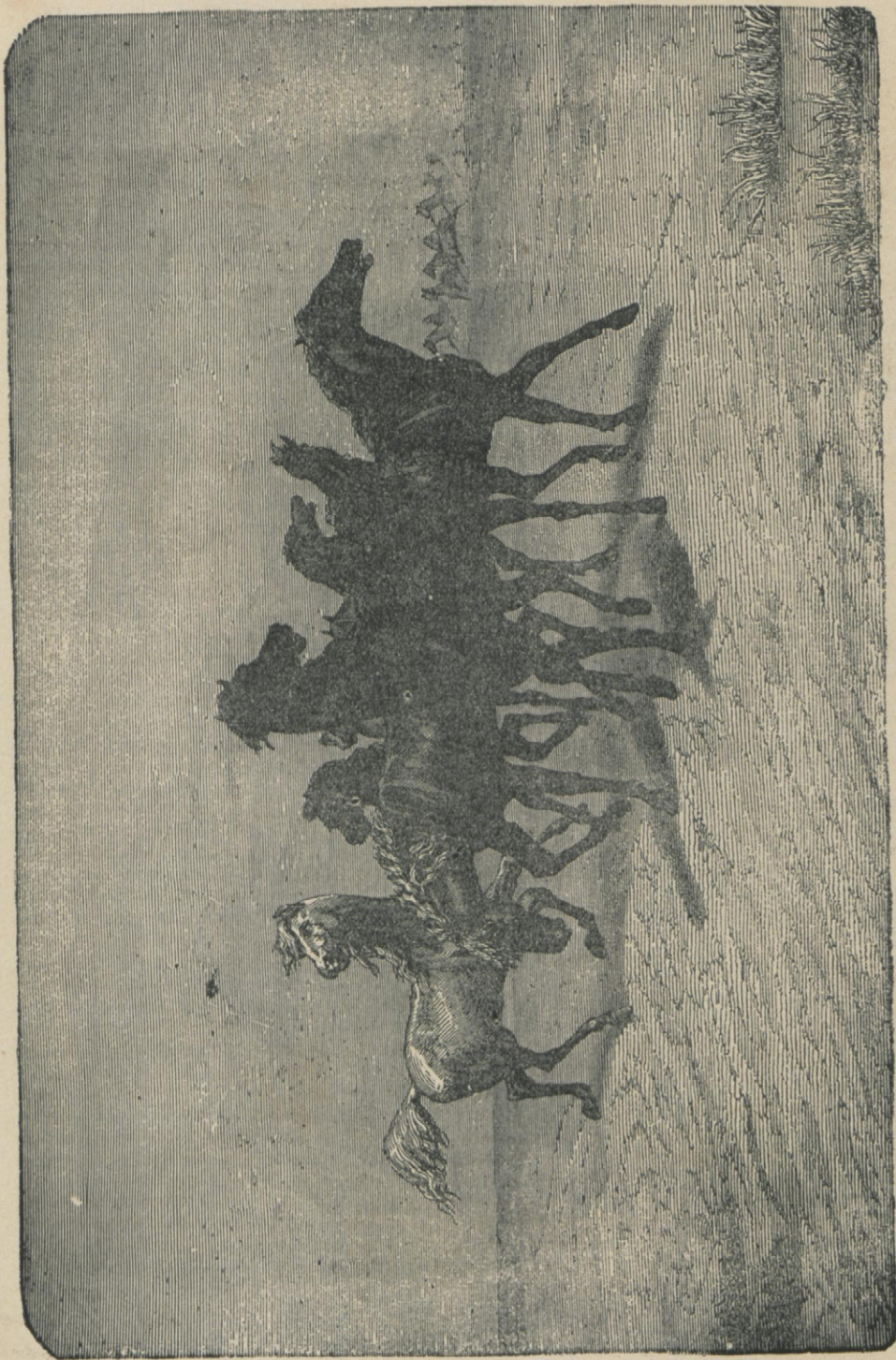
Jusqu'à ce jour, personne n'a songé à exploiter les forêts de la Guyane ; les habitants de la jeune république ont bien abattu quelques arbres, mais simplement pour construire leurs maisons ou leurs bateaux. Si une société industrielle envoyait à Counani les machines et les outils nécessaires, le marché européen serait vite en mesure d'apprécier la qualité des bois de la Guyane. Une forte scie à ruban mue par une locomobile suffirait pour le début de l'entreprise ; en installant l'exploitation sur le bord d'un cours d'eau, il serait facile de transporter les bois jusqu'au port d'embarquement. Plus tard, lorsque tout sera parfaitement installé, quand l'entreprise sera en bonne voie, il sera facile d'établir un chemin de fer Decauville qui permettra de travailler loin des fleuves. Les bois de la Guyane indépendante se divisent en plusieurs catégories : les bois de construction navale, les bois précieux de couleur, les bois précieux odorants, les bois communs.

Bois de construction navale. — Cette catégorie se subdivisera en deux sections : les arbres de première qualité, et les arbres de deuxième qualité.

En première ligne nous trouvons les Cèdres, qu'il ne faut pas confondre avec les Cèdres d'Asie ou d'Afrique ; les arbres qui sont appelés Cèdres dans l'Amérique méridionale appartiennent plutôt à la famille des Cyprès ou Cupressus. Ce sont de très grands arbres qui conviennent très bien pour les constructions navales ; on les rencontrent partout, de la côte aux montagnes. On compte sept variétés ; la plus précieuse est la variété nommée Cèdre noir, qui affectionne les terres hautes. Lorsque l'arbre est tout nouvellement débité, la couleur du bois est très brune, mais cette teinte n'a pas de durée. Il y a encore le Cèdre jaune, d'une qualité excellente et d'une très grande durée ; il est précieux pour les constructions navales où il doit être utilisé pour les bordages, la mâture ; il mérite d'être employé pour la charpente. Nommons encore le Cèdre rouge, le Cèdre gris, le Cèdre blanc, le Cèdre bagasse, le Cèdre franc.

Le Bois de fer est aussi très commun ; les caractères généraux de ce bois, sont une grande dureté, un grain fin, la faculté de recevoir le poli, une grande pesanteur et en général des couleurs fort agréables. Il est inattaquable par les termites et émousse l'acier. Son emploi dans la construction mécanique s'impose de lui-même, dans certaines contrées on s'en sert pour remplacer les rails en fer sur les voies de tramway. A Counani, le fer et l'acier sont rares, il faut recevoir ces deux produits de l'Europe, les usines font complètement défaut, justement parce que les pièces mécaniques y reviendraient à un prix trop élevé. Avec le bois de fer il sera possible de passer outre ; on fera des engrenages spéciaux, dans le genre des alochons d'autrefois, et au lieu de broyer le maïs et les autres grains dans un mortier, on pourra installer un genre de moulins primitif, c'est possible, mais sûrement fort utile. Il y a plusieurs variétés de Bois de fer, celui de la Guyane est un des plus estimés.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



(Planche 16.)

Chevaux dans la Savane.

Le Balata est un arbre à la tige généralement droite et lisse atteignant souvent une hauteur de 20 mètres sans être embarrassé d'une seule branche; on connaît trois variétés, la plus estimée est le Balata rouge. La couleur rougeâtre du bois, devient grisâtre à la longue. Il s'équarrit avec facilité; les insectes ne l'attaquent pas; si on l'emploie à couvert, pour la construction des maisons, il a une durée incalculable; il résiste fort longtemps à l'humidité. Le Balata blanc possède les mêmes qualités, il doit être utilisé de préférence pour la construction navale. Le Balata indien est aussi très bon pour la construction navale; cet arbre est beaucoup plus gros que les précédents, mais sa tige est souvent noueuse.

L'Angélique est un grand arbre au bois grisâtre et filandreux, pour la construction navale il vaut mieux que le chêne, surtout si on le destine aux bordages et aux quilles. Les Indiens avaient reconnu les qualités de l'Angélique puisque, de préférence à tout autre bois, ils s'en servaient pour la construction de leurs pirogues qu'ils creusaient dans le tronc d'un Angélique. On l'emploie également dans la charpente.

Le Cœur-Dehors, est ainsi nommé parce qu'il a très peu d'aubier; les fibres sont très serrées et nullement poreuses, comme il se conserve très longtemps dans l'eau, il est employé pour faire des pilotis. Sa dureté le fait rechercher pour les constructions, les moyeux de roues, les rouleaux de moulins à sucre.

L'Arbre de Sainte-Lucie est un arbre assez rare, au bois dur et odorant, très recherché pour l'ébénisterie fine. Les sujets les plus forts sont dignes de figurer parmi les meilleurs arbres affectés aux constructions navales.

Le Mora est un des plus beaux arbres de la forêt guyanaise; il fournit quelquefois des billes de 50 mètres de longueur, sur 2 mètres de tombant; il affectionne les forêts en terres hautes.

Le Moureiller appartient à la famille des malpighiacées, qui renferme des arbres grands et petits; la variété qui nous occupe atteint des dimensions assez respectables.

Le Manguier est l'arbre à fruits dont j'ai déjà parlé; son bois qui ressemble au noyer est propre à l'ébénisterie et à la construction navale.

L'Ebénier est un arbre magnifique, au bois dur et pesant, susceptible d'un beau polissage, ce qui le fait rechercher pour la construction des meubles. En Guyane, ce sont les ébènes vertes qui se rencontrent dans les forêts. Le bois, gras et vert, noircit en vieillissant; les Anglais le considèrent plus que tout autre, pour la construction navale et pour les traverses de chemin de fer.

Le Gayac s'élève souvent à plus de 20 mètres de hauteur; ses branches sont noueuses, la dureté de son bois et sa longue durée le font choisir pour la construction des roues et des dents de moulins à sucre, des poulies, des galets, des manches d'outils, des roulettes de lit, etc. On en fabrique aussi des meubles remarquables par le nombre et la beauté des nuances qui varient du jaune au vert foncé. Il donne une résine qui, avec le bois, est employée en médecine comme tonique, stimulant; macéré dans l'alcool, le bois de Gayac est très bon pour soulager les maux de dents.

Le Mouriri est un arbre à tige droite et haute, qui affectionne les bassins moyens des rivières.

Le Oua-Capou fournit un bois qui est incorruptible et inattaquable par les insectes; ces qualités en font un arbre précieux pour tous les genres de construction.

L'Ourate est recherché pour la mâture; la cause en est que ses branches ne poussent qu'à une hauteur de 20 ou 25 mètres, le tronc est droit et lisse. Son bois blanc et léger le rend précieux pour les travaux de charpente.

Le Sassafras guyanais appartient à la variété rose femelle; c'est un bois dur, pesant, compact, sonore, odorant et susceptible de recevoir un beau polissage. Toutes ces qualités font qu'il est très recherché pour la marine et pour l'ébénisterie.

Le Parcouri est un arbre magnifique; son bois est sans égal pour la construction des parquets.

Le bois Saint-Martin se travaille facilement, ce qui ne l'empêche pas d'être de longue durée; ses proportions colossales font qu'il donne fréquemment des madriers de 2 mètres de côtés, sur une longueur de 25 à 30 mètres. Sa couleur est rougeâtre. Il pourrait être utilisé en traverses pour les chemins de fer.

Le Sipanaou et le Taoub, sont des plus abondants; leurs qualités les font rechercher par les constructeurs de la marine et aussi par les ébénistes.

Les bois dont l'énumération va suivre doivent être classés dans la section des bois de construction de deuxième qualité :

Le Courbaril est un arbre résineux dont le bois, recouvert d'une écorce épaisse et rugueuse, est très dur, solide et de longue durée. C'est un des géants de la forêt. Sa couleur est d'un rouge pâle, veiné de brun ; cette nuance finit par devenir très brune, si l'arbre est exposé un certain temps au soleil. Il est très bon pour les travaux d'ébénisterie.

Les Bagasses comptent deux variétés : le Bagasse des marais, au bois dur et indestructible ; le Bagasse des montagnes, lourd, facile à travailler, mais durait peu. Les Bagasses vivent en famille, ils atteignent facilement une hauteur de 25 mètres.

Le Bois Rouge est ainsi nommé parce que son cœur est rouge, lorsqu'on le coupe ; avec le temps, il devient grisâtre. On l'appelle également Bois flambeau parce que son écorce contient une matière huileuse qui la rend susceptible de servir de torche.

Le Bois Violet vient de préférence sur le bord des marécages ; comme son nom l'indique, il a une légère teinte de violet ; il est applicable à l'ébénisterie, à la marine, à la charpente.

Le Coupaya est un excellent bois de charpente. Citons encore : le Bois Balle ; le Bois Cannelle ; le Bois Capucin ; le Bois Macaque ; le Contacitrain ; le Conipo ; le Coumarou ; les Coupi ; les Fromagers ; les Maho ; les Ouaië ; le Malastome ; le Langoussi ; le Génipa et une foule d'autres qu'il serait trop long d'énumérer et qui tous sont précieux au point de vue de la construction civile et de la construction navale.

Bois précieux de couleur. — Ces bois, qui sont spécialement employés pour l'ébénisterie, la marqueterie, la tabletterie, le tour, sont communs en Guyane ; la teinte de chacun diversifie suivant la variété ; mais tous sont précieux et leur exploitation donnera des bénéfices immenses. Aujourd'hui encore, lorsque nous avons des bois qui périssent sans être utilisés, sous toutes les latitudes, on s'amuse à colorer artificiellement des bois ordinaires pour en faire des imitations grossières de bois fins. Nous voyons chaque jour fabriquer des meubles de luxe à l'aide d'un léger placage sur bois blanc ; ne vaudrait-il pas mieux fournir au commerce les bois qui lui sont nécessaires, et acheter des meubles réellement confectionnés avec des bois d'ébénisterie.

Nous trouvons en Guyane : l'Acajou, qui est très répandu et que nous connaissons tous, c'est un des plus utilisés ; il y a huit variétés d'Acajou.

Les Satinés, nous offrent : Satiné rouge, à fond rouge veiné de jaune ; Satiné marbré, à fond blanc, moucheté de rouge et de jaune ; Satiné rubané, à fond bleu avec de larges raies rouges et jaunes. Le Bois Serpent, à fond rougeâtre veiné de noir. Le Hêtre, qui a beaucoup d'analogie avec le Hêtre d'Europe. Le Panoco, qui tient à la fois du bois de fer et de l'ébène noir, ce qui le fait souvent rattacher à l'une ou l'autre de ces variétés ; c'est un bel arbre, au bois dur et à l'aubier résistant ; il émousse l'acier des outils.

Le Moutouchi est jaune veiné de noir ; son écorce fait d'excellents bouchons.

Les Lettres présentent trois variétés ; la plus précieuse est à fond rouge ; c'est la Lettre mouchetée ; il y a encore la Lettre à grandes feuilles et la Lettre marbrée.

Citons encore le Bagot ; le Boco ; le Maria Congo et les Ebènes.

Bois précieux odorants. — Je ne parlerai pas des bois de senteur au point de vue de l'extraction des parfums ; je veux seulement nommer ces essences en rappelant qu'elles sont précieuses, elles aussi, pour les travaux d'ébénisterie et de marqueterie. Le Bois de Rose comprend deux variétés : le Rose mâle et le Rose femelle ; l'odeur de ce dernier est bien plus pénétrante ; les meubles fabriqués avec ce bois conservent fort longtemps leur parfum qu'ils communiquent au linge.

Le Bois Tapiré est de couleur rouge jonquille, couleur qui se maintient fort longtemps. Ce bois, lorsqu'il est parfaitement sec, répand une odeur suave qui rappelle celle du bois de Rose. Le Sas-safras est aussi un bois de senteur précieux ; il faut également citer : le Cèdre jaune ; le Conanarout, à odeur de noyau, ce qui le rend fort agréable ; le Coumarouna ; le Courimari ; le Tarala, etc.

J'en passe, et des meilleurs ; tous ces bois sont fort répandus dans toutes les Guyanes, leur exploitation ne serait pas coûteuse, bien au contraire, et les bénéfices seraient certains.

Il faut un peu d'initiative ; une réclame habilement faite, et alors l'écoulement devenant possible, il n'y aura plus qu'à se mettre à l'œuvre.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



(Planche 17.)

La Forêt vierge.

Bois communs. — Le nom donné à cette catégorie n'entraîne pas pour elle une qualité d'infériorité; les bois qui la composent sont fort répandus, on les rencontre communément et on ne doit pas compter sur la rareté pour en établir le prix. Dans le pays, ils sont employés à tous les usages; leurs qualités diversifient selon la variété, mais en général tous sont dignes d'intérêt.

Le Bois Moussé, malgré la légèreté de son bois, est de longue durée; c'est un arbre de belle venue, au tronc lisse et droit. De préférence, il doit être employé dans les travaux de charpente.

Le Bois Lézard et le Bois Lemoine sont bons pour le charronnage.

Le Bois Crabe a une légère odeur de Cannelle qui le rend précieux pour l'ébénisterie; il en est de même du Bois Benoît qui est jaunâtre, veiné de rouge.

Le Bois Agouti est ainsi nommé parce que l'animal de ce nom est très friand de sa graine qui est une espèce de noisette. C'est un arbre tortueux, au bois dur, propre aux travaux mécaniques.

Le Bois Lie de Vin a la couleur de son nom, il conviendrait pour l'ébénisterie et le charronnage.

Le Bois Pagaye est très sonore, il est utilisé dans le pays pour faire des rames et des pagayes.

Le Couratari comprend cinq variétés, précieuses pour les travaux de charpente.

L'Ivoire végétal, est un palmier dont la graine est appelée ivoire végétal ou noix de Corozo; on l'utilise pour la confection des ouvrages de bimbelerie où on emploie des os d'animaux.

Les Palétuviers sont communs sur la côte et dans la forêt; on utilise leur bois dans la construction civile et dans la construction maritime.

Le Bambou est fort répandu, c'est un des plus beaux végétaux de la nature. Le bois, qui est très dur, est employé pour faire différents meubles et ustensiles de ménage d'une grande solidité et d'une grande durée. Malgré sa dureté, ce bois peut être fendu et divisé en lanières qui servent à faire des nattes, des corbeilles, des boîtes. C'est avec les jeunes chaumes que l'on fait les cannes connues sous le nom de bambous, les tiges des parapluies, des ombrelles, etc.; ce bois est inattaquable par les insectes. Les jeunes pousses renferment entre les fibres une moëlle spongieuse, succulente, d'une saveur douce, agréable; et lorsqu'elles ont acquis plus de solidité, il découle naturellement de leurs nœuds un liquide sucré, qui est susceptible de cristallisation; il a alors tous les principes du sucre.

Les Bambous appartiennent à la famille des graminées, mais leur port majestueux les rapproche plutôt de celle des palmiers. Ils ont pour caractères généraux: épillets lancéolés, comprimés, à cinq fleurs, ayant à leur base un grume à trois valves; six étamines; ovaire à style bifide terminé par deux étamines plumeux; chaume ligneux, arborescent, très rameux. Bien qu'il n'atteigne pas les dimensions colossales du Bambou de l'Inde, celui de la Guyane peut être employé aux mêmes usages. Le Cambrousse est une variété de Bambou qui pousse sur les côtes.

Citons encore parmi les bois excellents pour la charpente, la marine, l'ébénisterie et les travaux de machine: le Bois Caca, le Bois Noir, le Bois Puant, le Bois Sucré, le Gagou, le Bourgoumi, le Conguérécou, les Carapas, le Copahu, le Citronnier, le Conanarou, les Grignons, le Jacquier, l'Arbre à Pain, les Mapa, le Mancour, le Sampa, le Pinot, le Pataoua, etc. L'énumération en serait trop longue, tant la richesse forestière des Guyanes est grande; il faut bien m'arrêter; chaque nouveau nom d'arbre entraîne la répétition des avantages et qualités précédentes: ébénisterie, charpente, etc.

La forêt productrice. — A Counani, les arbres ne fournissent pas seulement le bois, ils produisent comme les plantes cultivées, ce qui fait qu'en admettant pour un instant que l'exploitation ne soit pas facile au début, ils doivent être étudiés au point de vue de la production alimentaire, ou médicinale, ou tinctoriale, ou encore pour d'autres productions fort recommandables. Dans une autre partie de cette étude j'ai parlé des cultures; toutes sont avantageuses, mais toutes demandent une dose de travail et de soins que la forêt n'exige pas ou exige moins.

Les arbres donneront leurs produits sans qu'il soit besoin de préparer le terrain, ni de l'ensemencer; un arbre dure un siècle, il produit continuellement; les plantes cultivées demandent des travaux spéciaux, des amendements fréquents, un entretien continuel, sous peine de revenir à l'état sauvage. Les arbres de la forêt sont, dès le début, ce qu'ils doivent être; je ne veux pas dire par là qu'il faille les abandonner à eux-mêmes; il est certain que quelques soins ne nuisent jamais; mettez en parallèle un arbre négligé et un autre bien entretenu, émondé, taillé et débarrassé des herbes parasites qui peuvent lui nuire, les bons soins ne seront pas perdus, la production sera augmentée, la qualité du fruit sera meilleure.

Tout le monde sait que la culture des arbres est moins absorbante que la culture des céréales, ou que celle du tabac, du café, du thé, de la vigne, etc. Je veux arriver à dire que le Colon tout en s'occupant des cultures de son exploitation agricole, pourra sans augmenter ses frais et sans travailler davantage, profiter des ressources qui lui seront offertes par la forêt. Le bénéfice qu'il en retirera sera un bénéfice net et le gain viendra de lui-même s'ajouter à celui que lui donnera sa ferme, cultures et animaux.

Comme je l'ai fait pour les productions agricoles, je crois bon de diviser les productions de la forêt en catégories diverses : produits forestiers alimentaires; produits forestiers oléagineux; produits forestiers médicinaux; produits forestiers résineux; produits forestiers aromatiques; produits forestiers tinctoriaux; produits propres à la tannerie; produits forestiers textiles.

Produits forestiers alimentaires. — Les Palmiers forment un groupe entièrement distinct des autres arbres; la noble simplicité de leur port, la structure et la disposition de leur feuillage, leur aspect majestueux en font des arbres d'une beauté remarquable. Une forêt de Palmiers offre dans son ensemble un aspect grandiose, qu'il est fort difficile de décrire; en pénétrant sous son ombrage, on se sent rempli d'admiration. Des faisceaux de feuilles qui s'étalent sur votre tête à plus de vingt mètres du sol, forment par leur entrelacement une voûte de verdure immense soutenue par un grand nombre de troncs lisses et droits, disposés de la manière la plus curieuse. Le génie de l'homme n'a jamais pu faire rien de semblable, et l'Europe ne possède pas un seul arbre pouvant rivaliser avec ce géant des contrées Equatoriales. La Guyane possède 25 ou 30 variétés de Palmiers; chacun de ses arbres donne sa graine, dont on mange soit la pulpe extérieure, soit l'amande, soit les deux produits. J'ai déjà eu l'occasion de parler du Cocotier qui est une variété du Palmier; ce que j'ai dit de l'huile obtenue par l'amande doit servir pour tous les Palmiers en général.

Le Cacaoyer Sylvestre diffère un peu du Cacaoyer cultivé, les fruits en sont un peu plus amers, mais un procédé de raffinage fort simple et qui est connu des habitants, enlève complètement ce goût sauvage et le chocolat qui en est fabriqué est excellent. Le Cacaoyer Sylvestre est fort répandu dans l'intérieur des terres.

L'Arrow-Root est une fécula extraite de la racine du marauca arumdinacea; elle est d'un beau blanc, ce qui la fait ressembler à l'amidon ou à la fécula de pomme de terre dont on se sert quelquefois pour frauder l'Arrow-Root. A la loupe, il est facile de reconnaître la fraude: l'Arrow-Root est moins blanc, les grains sont plus fins et plus brillants. On emploie cette fécula pour remplacer le tapioca ou le sagou. L'arbrisseau qui le produit est très répandu dans le pays, où il affectionne le bord des cours d'eau.

Les Canar Macaque sont des arbres fort singuliers; l'écorce laisse suinter une liqueur balsamique qui en s'épaississant devient une résine odorante. Ce sont deux espèces de Couratari dont les fruits ressemblent à une petite marmite, munie d'un couvercle à charnière, ce qui le rend mobile. L'un de ces arbres, celui qui est appelé là-bas marmite de singe, a son fruit garni d'une espèce de marmelade ou confiture dont les singes sont très friands; du reste, ces messieurs, aiment les bonnes choses; les habitants du pays utilisent cette confiture de plusieurs manières. L'autre variété donne des amandes au goût fin et agréable.

Le Touka est un des beaux arbres de la région; il atteint des proportions telles que nos grands arbres d'Europe paraîtraient bien mesquins à côté de lui. Il a comme fruit des cabosses qui sont généralement de la grosseur du poing; leur enveloppe, très dure, renferme une dizaine d'amandes, dont le goût est supérieur à celui de nos meilleures noisettes. Lorsque ces fruits tombent, de janvier à mars, il ne fait pas bon à s'aventurer sous les arbres, il y pleut littéralement des boulets de canon; étant donné la hauteur de l'arbre et la loi de la pesanteur, le choc d'une de ces noix sur la tête, peut facilement fracturer le crâne d'un homme. Lorsque tous les fruits sont tombés, les ramasseurs se mettent à l'ouvrage, les barques sont chargées, puis les navires transportent en Europe ces amandes précieuses pour y être transformées en huile, ou consommées comme fruit de dessert. Le prix de la cabosse varie à Cayenne de 20 à 50 centimes; chaque arbre peut en produire une centaine au moins. Les Toukas sont très communs, c'est donc une branche d'exploitation qu'il sera bon de prendre en considération, puisque chaque arbre peut donner un revenu moyen de 35 à 40 francs. Le port de Marseille reçoit des chargements complets de noix de Touka.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



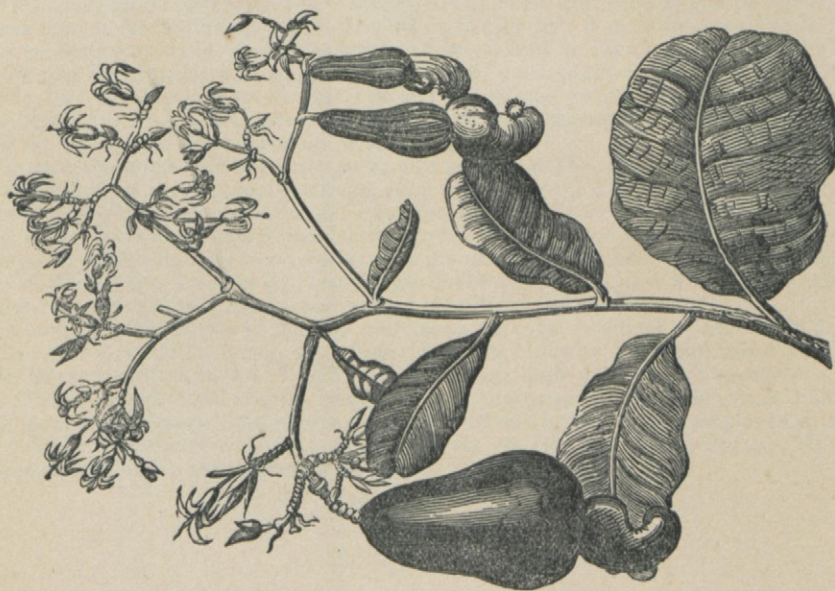
(Planche 18.)

Perroquets dans la Forêt.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



Le Gayac.



L'Acajou.

(Planche 19.)

Le Balata, dont il a été question, fournit des fruits gros comme une prune avec un goût de pêche très prononcé. Comme l'arbre atteint de grandes proportions, et que ses fruits ne poussent que sur les hautes branches, il est fort difficile de les cueillir sans couper l'arbre au pied, ce qui est un triste moyen de faire une récolte.

Le Carambolier, produit un fruit jaunâtre, rayé, divisé en quatre parties et de la grosseur d'un œuf de poule; le goût, légèrement acide, est fort agréable. Très rafraîchissant, le fruit du Carambolier est souvent ordonné dans des cas de dysenterie et de fièvre bilieuse. L'écorce de l'arbre, pilée avec du riz et du bois de sandal, s'emploie en cataplasmes; les fleurs se consomment en salade.

La Marie-Tambour, le Couzou et l'Oyampis, appartiennent à la même famille; ce sont des lianes fort répandues; la Marie-Tambour n'est guère plus grosse qu'une noix; le Couzou arrive à la grosseur d'un œuf; l'Oyampis, beaucoup plus gros, atteint la proportion d'une orange. Ces trois fruits sont délicieux, et jamais, lorsqu'on en a goûté, on ne passe auprès d'une de ces lianes, sans s'arrêter un instant pour en faire une ample provision.

Produits forestiers oléagineux — Cette production est très abondante, c'est ce qui me fait dire que l'installation d'une huilerie s'impose dans ce pays de grande production, où elle rendrait des services fort appréciables. Pour la consommation locale, un système primitif comme celui qui fonctionne dans nos campagnes de France serait presque suffisant; la première installation faite, il serait facile d'améliorer graduellement les procédés d'extraction et d'augmenter la production; le pays s'en trouverait fort bien et on n'aurait pas le regret de voir se perdre sans emploi les nombreuses productions oléagineuses de la contrée. La France est tributaire de l'étranger pour les huiles et les graines oléagineuses pour près de 150 millions par an.

Les Palmiers figurent parmi les producteurs de graines oléagineuses; fort répandus dans tout le pays, ils offrent une source inépuisable; la qualité de leurs produits est au-dessus de tout éloge.

L'Aoura du pays n'a pas le même aspect que l'Aoura d'Afrique dont j'ai déjà parlé à l'article cultures oléagineuses; mais l'huile obtenue de ses fruits est de qualité peut-être supérieure. Les fruits de l'Aoura guyanais sont jaunes; la tige est droite et garnie de piquants. Sans capitaux, avec ses propres forces, le Colon pourra ramasser autant de graines d'Aoura qu'il pourra en désirer; le rendement en sera magnifique: en trois mois, il est possible de ramasser assez de fruits pour obtenir 2,000 litres d'huile, cette huile, je l'ai dit, se vend 1 franc sur place.

Le Carapa donne des fruits de la grosseur du poing, qui contiennent plusieurs amandes amères, fournissant une forte proportion d'huile. Le Carapa est un bel arbre, poussant en famille, dans certains milieux on en trouve des agglomérations considérables. L'huile fournie par les amandes est excellente pour l'éclairage, elle brûle sans fumée; elle est également précieuse pour la fabrication du savon. Un pied de Carapa peut donner 25 litres d'huile; l'hectare peut contenir environ 50 pieds. N'entraînant à aucun frais de culture, le rendement d'une forêt de Carapas sera considérable si, comme je l'espère, une huilerie se crée à Counani; rien n'est perdu, les tourteaux donnent une sorte de suif fort estimé, en outre de cela, il est utile de faire remarquer que les graines, même après germination, fournissent une qualité d'huile qui ne le cède en rien à celle fournie par les amandes sèches.

Le Caumou donne une huile très pure, de couleur blanche, et qui peut être employée pour l'alimentation, la savonnerie, l'éclairage, etc.; le rendement est de 20 pour 100.

Le Ouabé est une plante herbacée: c'est une liane qui s'attache aux arbres et qui prospère mieux dans certains quartiers que dans d'autres. Le fruit a beaucoup d'analogie avec celui du Carapa; il est à trois valves renfermant chacune une amande riche en huile, à la fois comestible et d'éclairage. L'écorce de l'amande du Ouabé sert dans le pays à fabriquer des colliers et des bracelets qui sont fort recherchés aux Antilles.

Je pourrais citer encore le Maripa, qui donne un chou excellent et une huile de premier choix; avec la pulpe du fruit, on fabrique un beurre délicieux, excellent dans la cuisine.

Le Gayac fournit la noix de Tonkin, qui donne une huile estimée en Angleterre.

Le Pékéa, appelé aussi arbre à beurre, produit une amande délicieuse et une huile recherchée pour la parfumerie; l'enveloppe de la pulpe est une matière grasse employée en cuisine.

Le Bâche, le Savonnier, le Macoupi, le Moucaya, le Coupi, l'Acajou-Pomme, etc. donnent également des huiles abondantes et estimées.

Produits forestiers médicinaux. — Ils sont nombreux en Guyane, les arbres, arbustes ou plantes herbacées, dont les feuilles, les fruits, les fleurs, les racines ou l'écorce possèdent des propriétés médicinales déjà expérimentées. Au Brésil, sur les bords de l'Amazone, les habitants s'occupent de ce genre d'industrie, ils ramassent tout ce qui a une valeur commerciale; dans la Guyane indépendante, ces trésors de la nature n'attendent qu'un peu de bonne volonté pour être exploités et livrés au commerce.

Le Tamarin est très répandu; la pulpe de ses fruits est alimentaire; d'une saveur aigrelette et sucrée, elle sert à faire des confitures et des tisanes rafraichissantes, recommandées dans les irritations intestinales et les dysenteries.

Le Copahu est la résine que secrète le Copayer, bel arbre, élevé, rameux au sommet, à l'écorce brunâtre cendrée; les feuilles sont grandes et pennées; les fleurs blanches, sont disposées en racèmes terminaux, serrés, étalés et divisés sur huit pétioles.

On obtient le Copahu en incisant jusqu'au tissu médullaire, près de la base du tronc; il coule en abondance, sous forme de liquide clair et incolore qui bientôt s'épaissit et prend une teinte jaunâtre. On recommence plusieurs fois dans l'année l'opération du perçage sur le même arbre; et c'est des plus vieux sujets qu'on tire la meilleure qualité. Un travailleur peut recueillir dans sa journée 12 kilogr. environ de Copahu; le prix de vente est généralement de 4 fr. le kilogr.

Le Baume de Copahu est un stimulant très actif de toute l'organisation; il occasionne de la chaleur et de l'acreté à la gorge, de la chaleur dans l'estomac, on l'administre sous plusieurs formes, mais principalement en capsules, son goût étant peu agréable.

Le Papayer est un bel arbre, fort commun dans la contrée où il atteint facilement une hauteur de 12 mètres; il appartient à la famille des caricées, le tronc est simple, droit, recouvert d'une écorce grise et couronné par un bouquet de feuilles, dans son ensemble il rappelle le port des palmiers. Le fruit est charnu, pulpeux, ovoïde, marqué de cinq côtes et garni de nombreuses graines. De couleur jaune orange, le fruit du Papayer est sucré, doux, rafraichissant, légèrement laxatif et se mange comme le melon. On a déjà commencé en Europe à en retirer la papaine qui a les mêmes propriétés que la pepsine.

La racine du Papayer exhale une odeur nauséabonde qui rappelle celle du chou pourri; le suc laiteux remarqué dans les fruits existe dans toutes les parties de l'arbre; il donne à l'analyse une matière identique à la fibrine animale et qui lui communique, à la combustion, une forte odeur amoniacale. Ce liquide a des propriétés énergiques, il pourrait occasionner des accidents graves; quelques gouttes appliquées sur la peau enlèvent rapidement les taches de rousseur et lui donnent la fraîcheur primitive; mélangé avec l'eau, il ramollit instantanément les viandes les plus coriaces qu'on y plonge. En résumé ses propriétés sont nombreuses.

Les fruits du Corossol sauvage sont purgatifs. La Racine de l'Aoura est dépurative.

Les feuilles et l'écorce du Bois d'Immortel sont employées contre les maladies de poitrine.

Le Bois Balle est souverain contre l'asthme; sa racine est un violent vomitif. L'écorce et la racine du Simarouba sont purgatives, fébrifuges et arrêtent la dysenterie. Le Coichi est un succédané du quinquina, il peut remplacer le houblon dans la fabrication de la bière.

Le Quassia-Amara est également un succédané du quinquina, il est stomachique et fébrifuge; tout le monde connaît ses propriétés médicinales, il est fréquemment employé. L'écorce du Palétuvier rouge est fébrifuge; c'est également un succédané du quinquina; la sève et les feuilles du Maho sont employées en infusions contre la dysenterie et les coliques. La résine extraite du Courbaril est employée contre les affections catarrhales. Le Ouapa fournit une huile excellente pour cicatrifier les écorchures. J'ai déjà parlé du Quinquina, de la Salsepareille, du Ricin, de l'Aloès, du Sassafras, dont les vertus médicinales ne sont pas discutables. L'écorce du Mombin est souveraine dans le traitement de l'hydropisie du genou. Une injection du jus des feuilles de Coton rouge guérit l'inflammation des amygdales. L'Ipéca a des vertus que nous connaissons tous. Le thé Guadeloupe est très répandu dans les forêts, les feuilles et surtout les racines guérissent les affections bilieuses. Les feuilles du Balata sont fébrifuges. Le Capillaire, la Groseille, le Cacabrit et la crête d'Inde sont employés avec avantage contre la phthisie. Pour la pleurésie on emploie la Raquette, la Calebasse, les feuilles de Pois d'Angole, les feuilles de jassin, l'Herbe foin ou Herbe blé, la Canne à sucre. Le Cent Pieds, la feuille et les racines de Croc de chien noir, le Ragné, guérissent les affections du foie.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



(Planche 20.)

Bambous.

L'Envers-Rouge guérit les piqûres de serpent. La fièvre jaune est traitée par le Ouadé ; les Feuilles épaisses, le Basilic de prairie. Les Feuilles d'Argent guérissent les abcès ; la Poudre aux Vers, le panarie. Les racines de Gangouti sont employées contre le tétanos; le Pareira brava est diurétique, ainsi que le stigmaté de maïs. Il y a encore de nombreuses plantes dont les vertus dépuratives, astringentes ou rafraichissantes, sont précieuses; l'énumération en serait longue. Je crois bien faire en vous renvoyant pour la liste complète des plantes médicinales, à la nomenclature qui a été dressée par M. Henri Coudreau, le savant explorateur des contrées équatoriales. Son grand ouvrage : *Etudes sur la Guyane*, contient sur ce sujet tous les renseignements désirables.

Produits forestiers résineux. — J'ai déjà parlé du Caoutchouc, il est commun dans les forêts de la Guyane indépendante où il constitue une des plus grandes richesses du pays.

Le Balata saignant, également appelé Balata franc, est l'arbre qui, en Guyane, fournit la gutta-percha ; substance que ses propriétés rapprochent du caoutchouc et qui offre de grands avantages sur celui-ci, parce qu'elle est plus dure à froid et plus souple à chaud. Sa ténacité est très grande; comme le caoutchouc elle est soluble dans les huiles volatiles. Elle peut servir à faire des tubes d'une grande longueur ; ses solutions donnent d'excellents vernis ; son emploi a même précédé celui du collodion pour le pansement des plaies. Unie avec le caoutchouc, elle constitue un mélange qui possède les propriétés intermédiaires des deux produits avec lesquels il est composé et qui trouve dans l'industrie une foule d'applications. On fait avec la gutta-percha, des cordes, des tuyaux, des courroies pour les transmissions marchant à l'humidité, des seaux pour le transvasement des acides ; des bougies et des sondes pour la chirurgie, etc.

Malheureusement, le lait du Balata saignant coule lentement, il se concrète fort vite, ce qui fait que chaque arbre fournit peu de gutta-percha ; le rendement est donc faible.

Il y a huit autres arbres à sève résineuse, mais jusqu'à ce jour ils ont été fort peu exploités ; beaucoup ne l'ont même pas été du tout :

Le Courbaril donne une résine analogue à la gomme copale et sert à fabriquer un très bon vernis nommé Ambre de Cayenne. Le suc coule jaunâtre, transparent ; il est difficile à dissoudre ; distillé, on en retire une huile d'éclairage.

Le Mani fournit, surtout par ses vieilles branches, une résine ou brai qui est excellente pour le calfatage des bateaux, et qui est d'un emploi précieux pour peindre les bois qui doivent séjourner dans la terre ou à l'humidité.

La résine balsamique du Bois rouge flambeau et celle du Bois rouge tisane, conviennent beaucoup pour la fabrication d'une sorte de colophane supérieure ; on en tire également le baume hounouri, vulnérable qui s'emploie comme le baume du Pérou.

Le Copal, si on l'entoure de feuilles de bananier, donne une lumière fort belle, sans fumée et sans mauvaise odeur.

Le Guinguiamadou est un arbre bien précieux ; ses graines fournissent par l'ébullition une cire végétale semblable à la cire d'abeilles. Les bougies faites avec ce produit donnent une lumière vive, et dégagent en brûlant une odeur très douce. Chaque arbre peut fournir par an 25 kilogrammes de cire ; l'hectare doit contenir 145 sujets environ.

Le produit du Guinguiamadou, sera toujours d'un écoulement facile, et je crois utile d'appeler sur lui l'attention des Colons désireux d'exploiter les productions rémunératrices.

L'Arbre à suif est une autre variété, mais moins riche que la précédente.

L'Acajou pomme ou Acajou savane, fournit par incision une matière en tous points semblable à la gomme arabique que nous recevons du Sénégal et qui se vend à un prix si élevé. Ce petit arbre est commun dans les savanes ; son exploitation en grand serait la source d'une grande richesse ; il faut simplement faire connaître le produit aux pays de consommation qui ne reçoivent jamais des pays producteurs, la quantité de gomme qui leur est nécessaire.

Le Mapa fournit un suc laiteux semblable au caoutchouc, avec lequel on l'a bien longtemps confondu ; le Mancenillier est dans le même cas. Pour terminer, il faut citer l'Acacia, qui donne une gomme se rapprochant beaucoup de la gomme des luthiers ; le Yaya ; l'Arbre à pain ; le Figuier indigène qui sécrète une variété de gutta-percha ; le Thoa ; les Fromagers ; le Grignon, à la sève résineuse mordante ; les Cèdres blancs et gris, très riches en sève résineuse, même sans incision elle sécrète à travers l'écorce, etc. Dans toutes les contrées, les produits résineux sont dignes d'intérêt, la Guyane est très riche sous ce rapport.

Produits forestiers aromatiques. — La forêt est susceptible de fournir beaucoup d'aromates; quelques-uns sont bien précieux et méritent une mention toute particulière.

Les Bois de Rose, surtout la rose femelle, sont communs dans les forêts; ils font partie de la famille des térébintacés; par la distillation de leur bois, ils donnent une grande quantité d'essence de rose dont la qualité ne le cède en rien à celle des eaux de rose de l'Orient. Pour que cette industrie ait sa raison d'être, il faudrait installer une petite distillerie.

L'Arbre à encens pourrait, comme le caoutchouc, être exploité de suite; il serait inutile d'en faire des plantations, parce qu'il est fort répandu dans le pays. Les habitants s'occupent fort peu de cette récolte et c'est là un grand tort, l'encens de la Guyane pourrait rivaliser avec tous les produits similaires que nous recevons en Europe.

J'ai déjà eu l'occasion de parler de la Vanille; on la trouve dans les bois à l'état sauvage; ses gousses, appelées Vanillon, n'ont pas la valeur de la Vanille cultivée, mais elles sont, malgré cela, dignes d'intérêt. J'ai également nommé l'Aloès, inutile d'en parler encore.

Nous avons encore le Bois Rouge, le Bois Gaulette, le Conguérécou et le Frangipanier, dont l'écorce est aromatique. L'Herbe Camphre, qui fournit une espèce de Camphre; le Calalou Diable, au parfum de musc; le Grand Baume, au parfum d'anis; etc.

Produits forestiers tinctoriaux. — Les essences tinctoriales sont nombreuses dans les forêts de la Guyane indépendante; mais jamais personne ne s'est avisé de les exploiter, seuls les Indiens ont su en tirer parti; pourtant les expériences qui ont été faites ont prouvé hautement que les bois tinctoriaux guyanais sont dignes d'intérêt.

Le Génipa est l'arbre le plus estimé et le plus connu; très répandu dans toutes les Guyanes, il produit un fruit, dont le jus d'abord bleu clair devient ensuite du plus beau noir; on peut en faire de l'encre. De même que le Roucou, cette teinture est connue des indigènes depuis fort longtemps.

L'Indigo sauvage affectionne les terres basses et marécageuses de la contrée; cette herbe, appelée également herbe à indigo, donne une teinture qui n'est pas inférieure à celle fournie par l'Indigo de l'Inde. Cette plante poussant en abondance, il serait facile de se livrer à sa récolte sans avoir besoin de s'occuper de culture. Malgré l'introduction chez les teinturiers des couleurs d'Aniline, la France emploie beaucoup d'Indigo.

Les feuilles de la Bignone écarlate donnent une belle couleur carmin; la graine du Bois rouge flambeau donne une teinture rouge; le Panapy pourpre; de même le bois violet; les feuilles et les graines du Sumac fournissent un beau noir; si on fait bouillir des copeaux de Mencoar on obtient une teinture noire; l'écorce du Simira donne le rouge vif; le Bois de Campêche vient dans les terres hautes de l'intérieur.

Tannerie. — Les Savanes marécageuses, les côtes de l'Océan, les rives de certains cours d'eau, sont peuplées en abondance d'une variété d'arbre: le Palétuvier. Ce qui rend cet arbre précieux, c'est qu'il contient une grande quantité de tannin; l'expérience a démontré que notre chêne reste bien loin en arrière.

Le Goyavier sauvage ne porte pas de fruits, mais son écorce est très riche en tannin; le Gri-nnon et le Mora sont également précieux.

Produits forestiers textiles. — Toutes les variétés de Palmiers sont textiles, par leurs fibres et leurs filaments ils se prêtent à tous les usages, leur bois peut être utilisé pour la fabrication de la pâte à papier. Au moment où l'industrie du papier néglige le chiffon, son ancienne matière première, pour lui préférer les pâtes préparées avec le sapin, le tremble, le bouleau et d'autres arbres similaires, il est bon de jeter un coup d'œil sur les avantages offerts par les palmiers. Quelques fabricants ont bien prétendu que ce bois pouvait difficilement supporter la traversée, parce qu'il est susceptible de se piquer en route. Cet inconvénient, s'il existe, doit pouvoir être évité, soit en faisant subir au bois une certaine préparation qui le préservera, soit en préparant sur place la pâte pour l'expédier ensuite en Europe où elle sera blanchie et où elle subira sa dernière préparation. La transformation du bois en pâte à papier entraîne un déchet considérable; les parties inutiles et qui disparaissent doivent supporter pour venir, des frais de transport, aussi bien que les parties utiles de l'arbre; si la première préparation se faisait sur place, on n'expédierait que de la pâte avec une faible portion d'humidité et pour éviter l'emploi du chlore de chaux dans ces contrées lointaines, on procéderait en Europe aux opérations du blanchiment.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



(Planche 21.)

Palmiers.

LA GUYANE INDEPENDANTE



(Planche 22.)

Un coin de la Forêt.

Les Fromagers donnent une ouate qui a une certaine ressemblance avec le coton ; aux Etats-Unis on s'en sert pour fabriquer des chapeaux.

Les Maho donnent une écorce capable de remplacer le chanvre ; on peut en faire des cordes, du fil, des vêtements ; l'abondance de cette essence permet de se livrer en grand à son exploitation. Les Indiens s'en servent pour faire leurs hamacs.

L'Arrouman est très commun dans les parties humides, ses feuilles sont textiles ; il atteint la hauteur de 4 mètres. S'il était exploité, il rendrait dans la sparterie des services réels.

Le Moucoumoucou est très commun, dans les terres basses et sur le bord des rivières ; de même que le Balourou, il peut être employé pour la fabrication du papier.

La Pite est le véritable chanvre guyanais ; comme lui, on la taille, on la rouit et on la bat. Ses fils, longs et soyeux, d'un beau blanc, sont dignes du plus grand intérêt. L'Espagne cultivait autrefois cette plante pour en fabriquer des dentelles.

L'écorce de l'Arbre à Pain est textile ; la Piaçaba est un palmier textile qui sert à fabriquer des cordages ; il y a encore l'Oulemary ; le Canari-Macaque ; l'Ita ; les Agaves ; les nombreuses variétés de lianes ; le Curatelle ; l'Aloès ; l'Ananas ; etc...

Un mot sur l'Eucalyptus. — Mais, me direz-vous, l'Eucalyptus n'est pas un arbre de la Guyane, c'est un arbre de l'Australie ! Certainement, mais est-ce que nous n'avons pas en Guyane une grande quantité de végétaux qui ne sont pas indigènes et qui par conséquent ont été importés. Je crois bon d'insister sur l'importation à Coumani de graines d'Eucalyptus, cet arbre rendra au pays de réels services ; sa présence éloigne les moustiques ; une contrée qui possède un bois d'Eucalyptus est bien souvent préservée de la fièvre ; voyez en Algérie, le gouvernement français s'est efforcé de répandre cet arbre pour assainir certaines parties malsaines du territoire. Que diriez-vous de quelques pieds d'Eucalyptus entourant votre maison ? Ces arbres précieux répandent une odeur balsamique des plus agréables ; leur ombre n'est pas épaisse, le soleil tamise doucement à travers les feuilles. Le dôme de feuillage n'étant pas trop serré et se trouvant à une grande hauteur, l'air circule librement ; ce ne sera pas l'atmosphère lourde qui règne sous les grands arbres à la ramure épaisse. L'Eucalyptus vient rapidement ; j'en ai vu, en France, atteindre à deux ans, la hauteur de 8 mètres et dépasser de beaucoup la toiture de la villa dont ils ornaient la façade. C'est un arbre bien curieux ; lorsque sur le continent australien vous entrez sous le couvert d'une forêt d'Eucalyptus, un cri d'admiration vous échappe à la vue de ces arbres immenses, hauts de près de 70 mètres, et dont l'écorce fongueuse mesure jusqu'à 5 pouces d'épaisseur. Pas une branche, pas un nœud, pas une pousse capricieuse sur ces troncs qui ont souvent une circonférence de 6 à 7 mètres. Les feuilles présentent une anomalie curieuse dans leur disposition ; aucune n'offre sa face au soleil, mais seulement sa tranche acérée ; aussi les rayons du soleil glissent-ils entre ces feuilles comme s'ils passaient à travers les lames d'une persienne. La nuit, le phénomène contraire se produit ; pour mieux profiter de la fraîcheur, pour mieux boire la rosée, elles se présentent à plat pour recevoir toute l'humidité de la nuit ; puis quand le soleil revient, elles reprennent leur position verticale. Depuis quelques années on cherche à lancer dans le commerce deux liqueurs tirées de l'Eucalyptus : l'Eucalypsinthe et l'Eucalyptréuse ; la première ressemble à l'absinthe, avec cette différence qu'elle n'en a pas les principes nuisibles ; la seconde est obtenue d'après le principe de la Chartreuse. Toutes deux sont hygiéniques et excellentes pour les poitrines faibles. Le bois de l'Eucalyptus a une réelle valeur.

Richesses minières de la Guyane Indépendante. — La découverte de l'or dans la Guyane française a été la cause de recherches sérieuses faites de l'autre côté de l'Oyapock. Les hardis pionniers qui se sont aventurés bien au-delà des savanes, jusqu'au pied des monts Tumuc-Humac, ont été récompensés de leur peine par la certitude acquise que la Guyane Indépendante est riche, elle aussi, en gisements aurifères. Mais là ne s'arrêtent pas ses richesses minérales ; le sol renferme également l'argent, le fer, la houille, les terres à poterie et à porcelaine, le granit ; il y a même des pierres précieuses. L'or Guyanais est certainement supérieur à l'or Californien ; là, comme dans les districts aurifères du Brésil, le précieux métal provient des montagnes d'où il est entraîné par les grandes pluies. Il se tasse en traversant la couche alluvionnaire des cours d'eau, seul le gravier le retient ; la richesse d'un gisement est comptée en raison de la couche de terre plus ou moins épaisse qui le recouvre ; un placer médiocre peut être d'une exploitation avantageuse, si l'or se rencontre à une faible profondeur.

L'extraction de l'or se pratique de différentes façons : le moyen primitif consiste à installer un système de lavage permettant de travailler la terre aurifère pour en séparer l'or qui y est contenu.

On construit une sorte de grande boîte, longue d'environ 2 mètres, puis on la divise en deux compartiments. Le premier est muni de plusieurs cribles placés par étages ; les mailles vont se rétrécissant à mesure qu'on approche du fond ; c'est-à-dire que le crible de dessus est à mailles très larges, tandis que celui de dessous est à mailles serrées.

Le second compartiment est étroit à sa base et communique par le fond avec la première partie de l'appareil.

La terre qui contient l'or est mise sur la série de cribles, l'eau y est versée, et l'appareil reçoit un mouvement de va-et-vient, qui désagrège la terre transformée en boue et l'eau entraîne l'or avec elle, laissant à chaque crible les corps solides qui sont ensuite séparés des parcelles d'or qui peuvent y être demeurées.

Les eaux boueuses passent dans l'autre compartiment par la section du fond de l'appareil, puis elles sont soumises à une autre opération.

Ce système est celui qui est employé par les petits placériens ; leur matériel d'exploitation se compose simplement d'une pioche, d'une pelle et du système de crible cité plus haut et qui se nomme cradle.

On peut procéder un peu moins sommairement, à l'aide d'une longue suite de dalles ou conduits en bois dont le fond est muni de petites traverses formant comme une succession de petits barrages.

La boue est versée dans ces conduits ; un courant d'eau est lancé dans la dalle, pour entraîner la boue qui est délayée, au départ, à l'aide d'une sorte de fourche manœuvrée par un homme qui retire les plus grosses pierres.

Le sable fin et la terre sont emportés par le courant ; mais l'or qui est plus pesant reste entre les petites traverses du fond ; l'opération terminée, on passe le dépôt obtenu, dans un crible fin et un dernier lavage fait avec précaution donne l'or parfaitement propre.

Les grandes compagnies qui travaillent autre chose que la boue aurifère, emploient des machines puissantes pour broyer le quartz qui est généralement très dur ; des puits sont creusés, des galeries sont établies, rien n'échappe aux recherches des ingénieurs, il faut à tout prix obtenir un rendement important pour couvrir les frais énormes d'une pareille exploitation.

L'eau est amenée par des pompes spéciales, le mouvement est donné mécaniquement aux treuils, aux cribles et aux mélangeurs.

La présence de l'or est loin d'être pour un pays une source de bien-être.

Si je parle ici de ce métal précieux, ce n'est pas pour vous conseiller de partir à sa recherche, la fortune n'est pas toujours la récompense de ceux qui abandonnent leur patrie pour courir les hasards de la vie des placers.

Aveuglé par la facilité avec laquelle il se procure quelques lingots, le chercheur d'or gaspille au jeu, en futilités, en débauches ce qui lui a coûté, bien souvent, peu de peine à recueillir.

Croyant la mine inépuisable, il ne songe pas à conserver le fruit de son travail ; lorsqu'il a en sa possession un petit trésor, il part pour Cayenne et là il a vite fait de gaspiller sa provision de poudre d'or ou de lingots.

Croyez-moi, l'exploitation des produits de la forêt, l'élevage du bétail et la culture des produits alimentaires, vous offriront des moyens bien plus sûrs d'arriver au bien-être. L'or recueilli dans les mines ne profite jamais à celui qui l'a ramassé ; il vaut mieux être débitant ou négociant, dans un placier, que mineur.

Personne ne s'occupe à la culture et il faut se nourrir ; le chercheur d'or aime le cabaret et les liqueurs qu'on y trouve ; il paye fort cher les aliments nécessaires à la vie ; l'avantage demeure donc à celui qui vient là pour vendre.

Il est bon de signaler aussi la présence de l'argent, du fer, du cuivre, de la houille, de l'étain, etc.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



L'Arbre à Pain.



Le Ricin.

Règne animal. — Après avoir étudié les forêts, les savanes et les productions du pays, il est bon de parler des animaux : mammifères, oiseaux, reptiles, sauriens ; tous sont intéressants à divers degrés. Beaucoup sont utiles et peuvent rendre de grands services pour l'alimentation du colon ; d'autres sont inutiles, quelquefois nuisibles, mais il est bon de les connaître ; si leurs mœurs et leurs habitudes nous sont connus, il sera plus facile de les éviter si leur approche est un danger.

Les mammifères nous offrent : le Jaguar, ou tigre d'Amérique, est un des plus grands quadrupèdes du genre chat ; la beauté de son pelage est remarquable ; fauve vif en dessus, il est marbré à la tête, au cou et sur les flancs, de taches noires irrégulières ; des épaules à la queue s'étend une bande noire qui se divise en deux au-dessus de la croupe ; la poitrine est également traversée par une bande noire ; le reste du corps est blanc moucheté irrégulièrement de noir. Sa légèreté est extrême, lorsqu'il s'agit de monter sur les arbres ; mais en revanche il se retourne avec difficulté. Il préfère user de ruse pour prendre sa proie, mais malgré cela, il ne recule pas devant une agression face à face avec des animaux plus gros que lui. Lorsqu'il veut agir par surprise, il s'installe dans un arbre, sur la maîtresse branche, puis il attend sa proie sur laquelle il se précipite avec la rapidité de l'éclair. Il s'attaque aux chevaux, aux bœufs, aux tapirs ; cherchant à atteindre le cou de sa victime, et, lui posant une patte sur l'occiput, il lui brise la nuque. Très friand de poissons, il fréquente souvent les endroits marécageux et les rives des cours d'eau ; il nage avec habileté. La femelle du Jaguar met bas deux petits, qu'elle défend avec la plus grande intrépidité, sans jamais calculer le danger. Féroce et indomptable, le Jaguar évite l'homme qu'il attaque rarement ; mais s'il est traqué, malheur au chasseur imprudent, il est souvent victime de son audace. Pourquoi ne pas laisser en paix ce roi de la forêt qui jamais ne commencera les hostilités ; vivant loin des lieux habités, il entend vivre en paix et il me semble qu'il est bien facile de le laisser dans les broussailles qu'il affectionne, sans lui chercher querelle ; les Jaguars du reste sont peu nombreux.

L'Once, appartient également au genre chat ; on l'appelle aussi petite panthère. Son poil est d'un gris blanchâtre sur le dos et sur les côtés, et d'une teinte plus blanche sous le ventre ; la tête est semée de petites taches rondes, dont deux plus grandes sont placées derrière les oreilles ; le dos est divisé en bandes longitudinales formées par des taches noires rapprochées les unes des autres. La tête est grosse, le museau peu allongé, les oreilles légèrement arrondies. Ne galopant jamais, il va par sauts et par bonds, quelquefois au pas. Son naturel féroce ne l'empêche pas de s'apprivoiser facilement ; il se laisse alors caresser par son maître sans jamais chercher à lui faire du mal ; son agilité est fort grande, son odorat est nul. C'est un animal fort peu répandu en Guyane ; il est plus commun au Brésil, de l'autre côté du grand fleuve Amazone.

Le Cougarard ou lion d'Amérique, ou encore tigre rouge, est le plus grand des carnassiers du Nouveau Monde ; d'un naturel féroce, il a tous les défauts du tigre sans en avoir le courage ; s'il ne lui est pas possible de prendre sa proie par ruse, il y renonce et fuit facilement. Il cherche à s'introduire au milieu des troupeaux ; s'il réussit dans ses désirs, il tue un grand nombre de bêtes en se contentant de sucer leur sang, puis il s'en va abandonnant les cadavres aux oiseaux de proie. Il s'attaque de préférence aux animaux de petite taille : aux chèvres, aux moutons, aux jeunes génisses ; les chevaux, les vaches et les taureaux lui semblent dangereux à attaquer ; il fuit devant l'homme et les chiens. Son pelage est fauve, il n'a pas de crinière sur les épaules, ni de panache à la queue ; sa longueur totale, y compris la queue, est de 1 mètre 90 centimètres. A chaque portée les femelles mettent bas deux ou trois petits qui ont le dessus du corps et les cuisses couverts de taches foncées ; avec l'âge, ces taches disparaissent.

On prétend qu'il y a aussi des renards et une variété de loups de prairies, mais ils doivent être en bien petit nombre, puisque peu d'indigènes peuvent affirmer en avoir vu.

Le Tatou est un mammifère de la tribu des édentés ; le corps est épais, enveloppé d'une croûte écailleuse qui paraît être formée par l'agglutination des poils et qui met sur le front une sorte de plaque résistante ; sur les épaules, cette croûte forme un bouclier suivi de plusieurs bandes parallèles et mobiles ; sur la croupe, il y a un autre bouclier. Les membres et la queue sont également recouverts de parties dures se présentant sous l'aspect d'anneaux. La tête, qui est petite, est terminée par un museau pointu ; les oreilles sont longues, les yeux petits. Les pattes sont munies d'ongles fort longs et très durs.

Comme dimensions, les Tatous atteignent quelquefois 1 mètre 50 cent. de longueur ; les jambes sont très courtes ; en résumé, ces animaux sont inoffensifs ; ne sortant que la nuit, ils restent enfouis dans leurs terriers pendant tout le jour. Leur nourriture se compose essentiellement de végétaux, racines, fruits ; de quelques insectes, mais rarement aussi leur chair est-elle bonne à manger ; les indigènes en sont très friands.

L'Agouti appartient à la famille des rongeurs ; ses jambes de derrière sont notablement plus longues que celles de devant ; sa taille est celle du lapin ; comme les chats, il a l'instinct de se nettoyer souvent, aussi est-il toujours propre et bien peigné. Son pelage est généralement brun, un peu mêlé de roux en dessus, jaunâtre en dessous ; sa queue qui est réduite à sa plus simple expression est un simple tubercule. L'Agouti affectionne les bois, il se loge dans les trous des vieux arbres où il s'arrange un gîte commode et à l'abri des accidents. Sa nourriture est essentiellement végétale, il mange des racines, des fruits, des feuilles et des graines. Il craint la clarté du soleil et il y voit très mal la nuit ; aussi sort-il principalement le soir pour chercher sa nourriture ; il se sert de ses pattes pour porter ses aliments à sa bouche. L'Agouti vit en troupes ; sa vitesse le rend difficile à chasser ; c'est le lapin de la Guyane ; il s'apprivoise facilement et sa chair se mange ; elle a un peu le goût du Cavia ou Cochon d'Inde.

Le Paca est également un rongeur ; sa démarche est lente et comme embarrassée, malgré cela, l'approche du danger lui donne des jambes et il fuit avec une certaine rapidité. Il est assez semblable au cochon par sa forme, et au lapin par sa couleur et ses mœurs ; sa grosseur est celle d'un cochon de lait et son poids atteint facilement six kilogrammes. Ses formes sont lourdes, trapues, et son corps est bas sur jambe ; la tête est fort convexe, les yeux sont gros, saillants, obliques et de couleur brune ; ses oreilles, plissées en forme de fraise, sont courtes et arrondies en ovale ; un léger duvet les recouvre. Le bout du nez offre deux divisions comme celui du lièvre, il est presque noir et muni de deux grandes narines. Par son allure et son grognement, il rappelle un peu le cochon ; comme lui il fouille la terre avec son museau pour chercher sa nourriture qui se compose de substances végétales. Il y a deux espèces de Pacas : le Paca fauve, au pelage fauve avec des taches blanches ; le Paca brun, au pelage brun noirâtre, marqué de chaque côté du corps de nombreuses taches blanches, rangées longitudinalement.

Ces animaux vivent fort retirés, ils choisissent les lieux humides, le voisinage des rivières, qui leur offrent des refuges quand ils sont poursuivis, car ils nagent et plongent fort bien. La chasse du Paca est difficile, il faut des chiens bien dressés, parce que lorsqu'il est forcé dans son terrier, il se défend courageusement. Malgré leur naturel craintif, les Pacas s'accoutument aisément à la vie domestique, ils sont même doux et traitables quand on ne cherche pas à les irriter ; ils sont très sensibles aux caresses et aiment à être flattés. La chair des Pacas est blanche et succulente, sa saveur rappelle celle du lièvre, elle est grasse et accompagnée d'un lard épais. Ces animaux peuvent donc rendre de grands services à l'économie domestique.

Le Cabiã est aussi un rongeur ; de la grosseur d'un cochon de Siam, il a le museau très épais et les jambes courtes ; son poil est grossier et d'un brun jaunâtre. A moitié amphibie, il se nourrit presque exclusivement de poissons. Sur terre comme dans l'eau, le malheureux animal est constamment poursuivi : les jaguars le dévorent, les caïmans le guettent ; malgré cette chasse continuelle, il se multiplie d'une façon prodigieuse. Le Cabiã a les pattes légèrement palmées, aussi nage-t-il et plonge-t-il comme un canard. Sa chair a une légère odeur de musc ; elle se sale et se prépare en jambons.

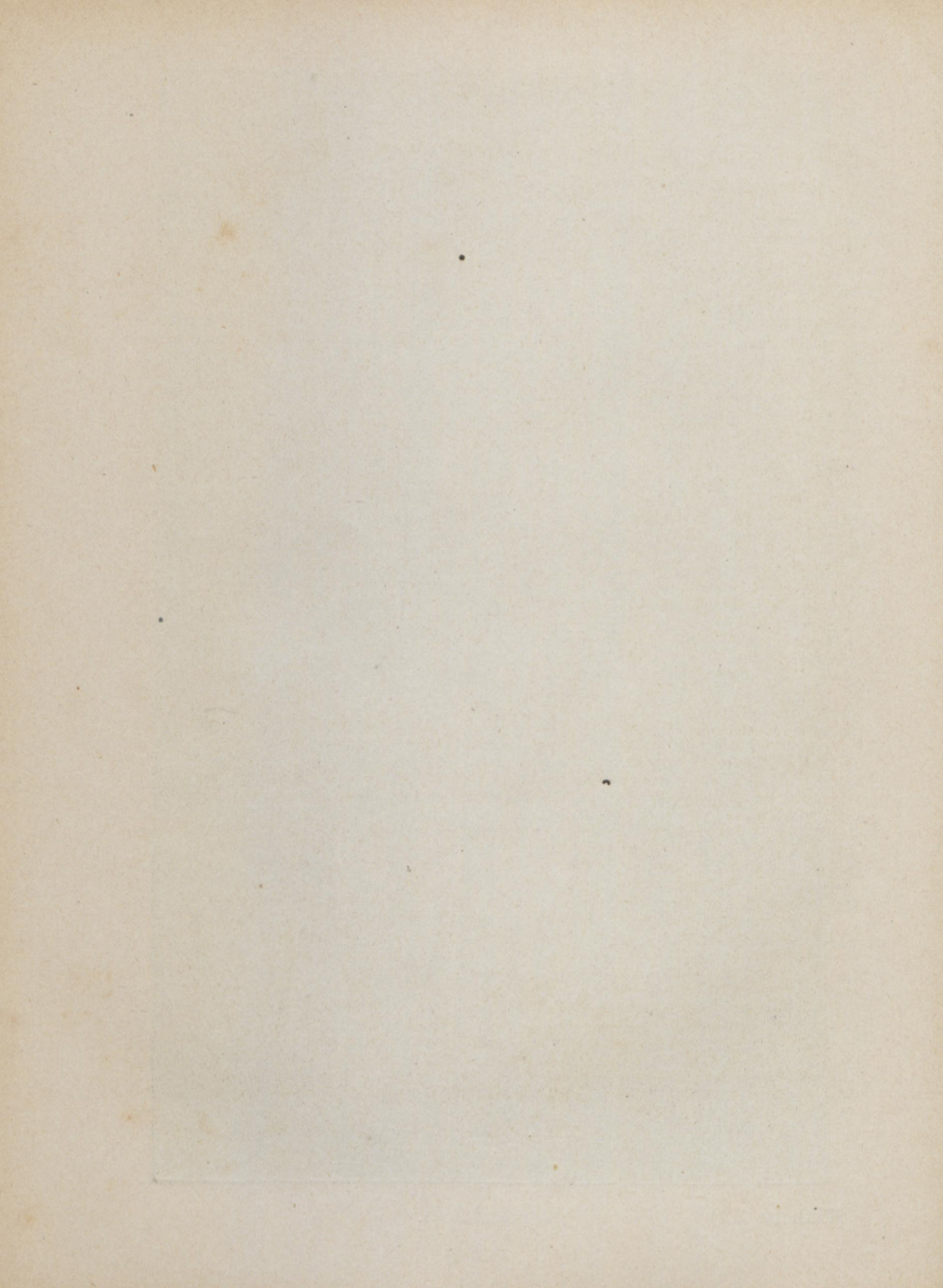
Le Tamanoir ou Fourmilier est un animal très curieux : son corps est recouvert de poils ; sa tête allongée est terminée par une bouche peu ouverte ; il n'a pas de dents et sa langue, très longue, extensible, lui sert à recueillir sa nourriture. Ses oreilles sont courtes, arrondies ; ses pattes sont armées d'ongles très forts, ce qui lui permet de grimper sur les arbres. Ce petit animal se nourrit de fourmis, qu'il prend en introduisant sa langue dans les nombreuses fourmillières qui couvrent le sol de la Guyane. Les fourmis adhèrent à la matière visqueuse et gluante dont la langue est enduite et en la retirant à lui, il les avale.

Le Tamandua est moins grand que le tamanoir ; son museau est très allongé, pointu et légèrement courbé en dessous ; son corps est recouvert de poils durs, courts, luisants, d'une couleur jaunâtre. Comme le tamanoir, il peut grimper sur les arbres, et comme lui il se nourrit de fourmis.



(Planche 24.)

Le grand Bois.



Les Bradypes sont encore des édentés, de la famille des tardigrades, vulgairement connus sous le nom de paresseux. On reconnaît deux espèces. La première est l'Aï ou paresseux à trois doigts, animal qui est de la grosseur d'un chat. Son poil est raide, ressemblant à de l'herbe fanée; ses membres, qui sont presque aussi longs que son corps, sont grêles et se terminent par des ongles arqués, d'une grande longueur. Il ne possède que deux sortes de dents : des canines et des molaires. Ses doigts sont réunis entre eux par une membrane qui les recouvre jusqu'à la racine de l'ongle. Il éprouve une grande difficulté pour se mouvoir; cela tient à la longueur de ses membres antérieurs, à l'union de ses doigts, à la dimension exagérée de ses ongles, à leur forme bizarre; sa conformation antérieure est encore plus curieuse; le bassin est tellement développé et les cavités cotyloïdes sont placées si en arrière, qu'il ne peut pas rapprocher les cuisses; en outre, ses intestins sont courts.

L'Aï ne peut rester à terre, il cherche constamment à grimper sur les arbres, mais pour y arriver, il doit déployer toute son énergie et toute sa force; son corps avance difficilement, et souvent il lui faut trois jours pour atteindre les premières branches. Lorsqu'il est arrivé au but de son voyage, il semble renaître; cramponné par les pieds de devant, il laisse pendre son corps et il reste ainsi suspendu au même arbre jusqu'à ce qu'il l'ait entièrement dépouillé de ses feuilles, qui constituent sa seule nourriture. L'orage peut gronder, la tempête peut ébranler la forêt, il ne bouge pas; cramponné à son arbre, rien ne peut lui faire lâcher prise. Son épaisse fourrure le met à l'abri des intempéries, les grandes pluies le laissent indifférent.

Lorsque l'Aï a pris à son arbre tout ce qu'il peut lui donner comme nourriture, il lui faut chercher un autre champ d'exploitation; mais comment descendre, avec des membres conformés comme le sont les siens; il en est réduit à se laisser tomber au risque de se briser; heureusement que la nature lui a donné une grande solidité dans l'ossature; son poil, rude et serré, amortit le choc; il se roule donc en boule et se laisse choir, puis il se dirige vers un autre arbre. Son voyage est toujours plein de dangers, avançant lentement il ne peut fuir à l'approche de ses ennemis, et bien souvent il succombe avant d'avoir atteint le pied de l'arbre sur lequel il veut s'établir. Ses grands bras lui sont d'un bien faible secours, il ne peut les remuer que l'un après l'autre et encore si lentement qu'il est facile de les éviter.

La tête du paresseux est presque ronde, le museau est court, les yeux éloignés l'un de l'autre et dirigés en avant, les narines qui sont un peu écartées sont placées à l'extrémité du museau. La femelle ne produit généralement qu'un seul petit qu'elle garde cramponné sur son dos pendant toute la durée de l'allaitement; elle s'en débarrasse quand il peut se passer d'elle et la pauvre petite bête est dans l'obligation de ramper pour trouver un arbre d'une ascension facile pour ses jeunes membres.

La seconde variété est l'Unau ou paresseux à deux doigts. Moins gros que l'Aï, cet animal a les bras plus courts, le museau très allongé, ses mœurs ne diffèrent pas beaucoup de celles de son congénère.

Dans les savanes, loin des lieux habités, on rencontre des troupeaux de Biches et de Chevreuils, qui, à l'approche de l'homme, fuient avec rapidité pour se perdre bientôt à l'horizon.

Sur le bord de la forêt, on rencontre également des Oppossums, quelques Sarigues, des Ecureuils, ces animaux vivent retirés et sont en petit nombre.

Il ne faut pas oublier le Tapir qui est très commun dans les Guyanes. C'est un pachyderme de la grosseur d'un petit cheval, au dos très large, aux jambes courtes, caractérisé surtout par son museau allongé en trompe, ce qui lui donne une certaine ressemblance avec l'éléphant. Cet organe, qui se raccourcit à volonté, sert au toucher et non à la préhension, le Tapir prend les objets avec ses dents. La femelle, dépourvue de crinière est plus grande que le mâle. Cet animal vit solitaire dans les forêts où il trace fréquemment des sentiers qui semblent au premier coup d'œil avoir été pratiqués par l'homme. Il affectionne le bord des rivières et les lieux marécageux; sa présence est indiquée par les empreintes profondes qu'il laisse dans l'argile.

La tête du Tapir, comprimée littéralement, agit comme l'éperon d'un navire pour ouvrir une tranchée à travers les fourrés les plus serrés. Il n'attaque jamais l'homme, mais s'il est blessé il se défend courageusement et il lui arrive souvent de se retourner contre une embarcation qui le poursuit et de la faire chavirer en passant par dessous; autrement, il est d'un naturel timide, seul le danger le rend féroce.

La chair du Tapir est excellente ; lorsque l'animal est jeune et en bon état de graisse, elle a tout à fait le goût de la viande de bœuf ; la partie la plus recherchée de l'animal est une bosse de graisse très ferme, qui se trouve au niveau de la crinière.

Le Tapir a de nombreux ennemis ; sans parler de l'homme, qui est très friand de ses morceaux de choix, il a encore à lutter contre le jaguar et quelquefois contre le serpent boa qui cherche à le surprendre lorsqu'il broute l'herbe des rivières. Il ne succombe pas toujours dans la lutte, il lui arrive souvent d'en sortir vainqueur.

Le Pécaré est un pachyderme de la famille des cochons ; seulement les canines de cet animal ne sortent presque pas de la bouche et la queue manque complètement.

Les Pécaris vivent en troupes nombreuses dans les forêts de la Guyane ; lorsqu'ils se mettent en mouvement, il est dangereux de se trouver sur leur passage. Marchant ou plutôt courant en bataillon serré, rien ne les arrête dans leur course folle ; la queue, pousse la tête de la colonne et tout est piétiné, foulé aux pieds. Les Pécaris ont un caractère distinctif dans la présence d'un singulier organe qu'on ne trouve chez aucun autre mammifère : c'est une glande qui, située sur la région des lombes, laisse continuellement suinter une humeur fétide. Cette glande, qui se trouve directement sous le derme, a une longueur de six centimètres sur trois de largeur et huit ou dix millimètres d'épaisseur. Elle présente une grande analogie de structure avec les glandes salivaires de l'homme ; son canal extracteur débouche dans un petit mamelon qui est recouvert de poils. Le Pécaré est de la taille d'un gros chien, son allure est celle du sanglier ; son pelage, composé de soies raides et épaisses, est généralement noir quelquefois moucheté de blanc et de brun. Le Pécaré se défend lorsqu'il est attaqué ou seulement surpris ; il tient tête au chasseur et s'il ne sort pas vainqueur de la lutte, il blesse souvent grièvement son ennemi. Il faut du sang-froid pour chasser le Pécaré dans la forêt ; il est plus facilement abordable si on arrive à le faire mettre à l'eau ; là, ses mouvements étant pour ainsi dire paralyés, il est moins dangereux et on l'assomme à coups de pagaie. Sa chair est estimée, les indigènes savent fort bien la préparer ; pour sortir les poils, qui ressemblent aux soies du sanglier, ils passent le corps sur une flamme vive, puis ils raclent la peau avec un grand couteau, quelquefois ils se contentent de plonger le corps dans l'eau bouillante, les poils s'arrachent ensuite à la main. La glande qui secrète l'odeur fétide est détachée avec soin et jetée ; puis on dispose la viande sur des sortes de claies soutenues au-dessus du sol par des piquets fichés en terre ; au-dessous, on allume un grand feu qu'on entretient pendant quinze heures environ ; l'opération terminée, la viande pourra se conserver plusieurs jours, elle sera boucanée. Ce procédé est le seul employé par les indigènes pour la conservation de la viande et du poisson ; le boucanage ne nuit en rien à la qualité, et il est précieux pour conserver les provisions des voyageurs.

On rencontre des Loutres en Guyane ; ces animaux remontent par bandes nombreuses le cours des rivières, pour chasser le poisson, dont ils sont très friands ; leur cri ressemble à un beuglement. Les indigènes chassent la Loutre seulement pour se divertir, la chair a mauvaise odeur, et la fourrure est sans valeur.

Les singes sont représentés en Guyane par de nombreuses variétés :

Le singe Roux ou Hurler, également appelé Alouate, est très commun dans tout le pays, il est ainsi nommé parce qu'il pousse des hurlements comme si on l'égorgeait. C'est surtout le matin qu'il se fait entendre, à l'heure où les coqs réveillent le village.

La tête du Hurler est pyramidale, le museau allongé, le visage oblique ; son angle facial est seulement de 30°. Une particularité intéressante, c'est qu'il est capable de donner en même temps des sons aigus et des sons graves, ce qui souvent fait croire à un duo... de singes. Cela tient à ce que chez cette variété de singe, l'air sortant des poumons peut suivre en même temps deux voies différentes : en sortant directement par la glotte, il donne les sons aigus ; s'il s'échappe par l'énorme cavité creusée dans l'os hyoïde, et qui forme un véritable résonateur, les sons sortent graves. Quelques voyageurs ont beaucoup vanté les instincts du singe Hurler, mais en présence de récits contradictoires, on ne peut que se tenir dans la réserve. Ils sont doués d'une grande agilité et ils se tiennent toujours sur les branches les plus élevées, ce qui rend leur chasse très difficile. Le docteur Crevaux, qui a visité les Guyanes, prétend que lorsqu'un singe Hurler se livre à ses exercices de chant, il se promène seul tout le temps que dure sa vocalisation ; ses compagnons restent immobiles ; ils sont peut-être subjugués par ces formidables accents.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



En vue de l'Océan.

(Planche 25.)

LA GUYANE INDÉPENDANTE



Chercheurs d'Or.

(Planche 26.)

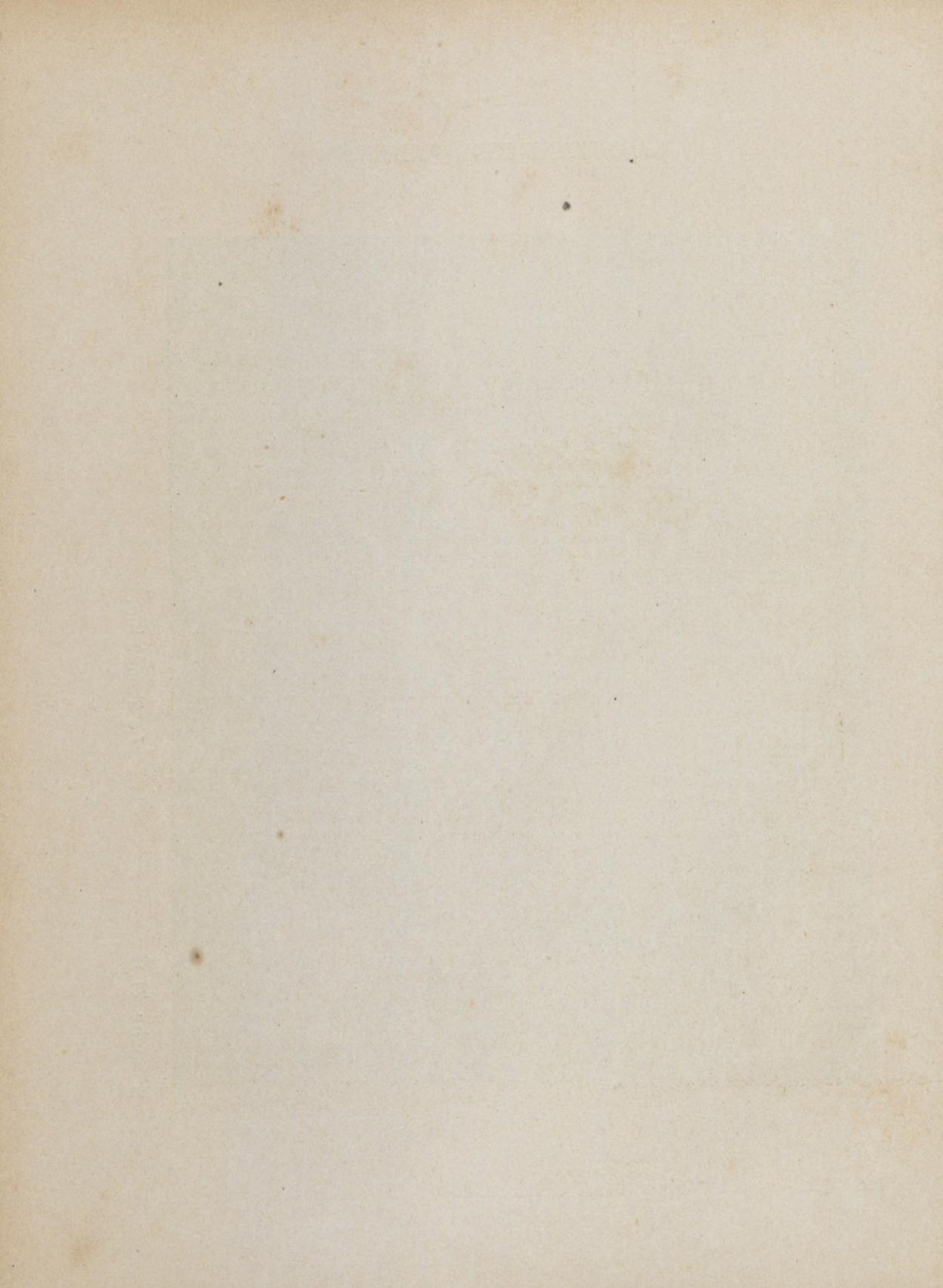
BIBLIOTHÈQUE
A. FRANCONIÉ
CAYENNE

LA GUYANE INDÉPENDANTE



Le Tamandua.

(Planche 27.)



Le singe noir, ou Couata, a le cerveau plus volumineux et les circonvolutions plus nombreuses que le singe Hurlleur, il est plus intelligent et plus habile. Les mains de ce singe sont longues et étroites, ce qui les rend singulières. Les Indiens chassent le singe noir pour manger sa chair qu'ils estiment beaucoup et qui, pour eux, constitue un excellent aliment; la graisse qui se maintient liquide dans le pays est utilisée pour la cuisine. Je ne vous donne pas cet animal comme devant être précieux pour l'alimentation, croyant sans peine qu'il vaut mieux un bon morceau de bœuf qu'un filet de singe, serait-il bien à point.

Il y a également une variété de singe blanc que les indigènes appellent improprement Macaque; cet animal est très intelligent; pour se procurer sa nourriture et pour se payer des friandises, il emploie des moyens souvent fort ingénieux.

Le Sapajou, ou Sajou, renferme plusieurs variétés; toutes ont 36 dents, dont 4 incisives, 2 canines et 12 molaires à chaque mâchoire; les ongles sont courts, les pouces des mains supérieures non opposables aux autres doigts; le regard est oblique.

La variété commune a ordinairement le pelage brun clair en dessus, fauve en dessous; le sommet de la tête est noir, ainsi que la queue et la partie inférieure des membres; la face est d'un noir violâtre, entourée de poils bruns. Le Sajou capucin ou Saï, a le derrière de la tête, le cou, le dos, les côtés du corps, les cuisses et le dessus de la queue d'un brun jaunâtre; le ventre et le devant des cuisses sont d'une teinte plus pâle, ainsi que le dessous de la queue. Le devant et les côtés de la tête sont blancs, ainsi que le haut des bras; la face et les oreilles sont couleur de chair, les mains et les pieds d'un noir tirant sur le violet. Sur le sommet de la tête, le Sajou capucin a une calotte noire, ce qui explique le nom qui lui a été donné.

Les Sapajous sont de petits singes vifs, alertes, pétulants d'une grande agilité; il sont susceptibles d'être apprivoisés. Captifs, ils montrent de la douceur, de l'affection et aussi de la docilité. Dans leurs forêts, ils vivent en troupes, se nourrissant de fruits, d'insectes, de mollusques. Pour éviter l'attaque des serpents, ils se tiennent sur les plus hautes branches; là au moins, ils n'ont à redouter aucune agression.

Le Saki est un quadrumane offrant le même système dentaire que les Sajous; ses mœurs sont les mêmes, mais il est moins leste et moins grimpeur.

C'est une des variétés les plus rares de la Guyane, il vit retiré au fond des forêts. La face est recouverte d'un duvet court, et entourée d'un cercle de poils jaunâtres; sur le sommet de la tête il a une sorte de petite crinière; son pelage est long, brun, teinté de roux, avec les parties inférieures et le dedans des membres d'un roux vif. Le menton est nu, sans un poil de barbe, ce qui lui donne un air très drôle. La queue, qui a la longueur du corps, est touffue, ce qui est peu commun chez les singes. La Gotriche affectionne le bord des fleuves; à l'aide de sa queue prenante, ce singe s'accroche aux lianes et aux branches, et il se balance gracieusement pour s'élancer ensuite à une grande distance.

Les Atèles sont des singes aux membres grêles et dont les membres antérieurs ont seulement quatre doigts. Ils se tiennent le plus souvent en troupes dans les grands arbres, qu'ils escaladent à l'aide de leur queue, avec une grande facilité, car, comme celle de la Gotriche, elle est prenante, et constitue comme un cinquième membre, de là leur grande agilité.

Les Ouistitis sont des singes très petits, gracieux et espiègles; ils ont les narines écartées, la queue longue non prenante, couverte de poils, à pouces presque non opposables, à ongles ayant l'aspect de griffes; ils ont seulement cinq molaires de chaque côté des mâchoires. Ils ont été classés en Ouistitis communs et en Tamarins. La première variété a les incisives supérieures non contiguës, les inférieures presque verticales, les latérales sont les plus longues; les oreilles médiocres. Le Tamarin au contraire, a les incisives supérieures contiguës; les inférieures contiguës et convergentes, en bec de flûte; les oreilles sont grandes, membraneuses et plates sur les côtés de la tête; le front est plus grand que chez le Ouistiti commun, et très relevé par la saillie des crêtes sous-orbitaires.

Le pelage des Ouistitis est grisâtre, la croupe et la queue sont parsemées de poils gris brun et cendré; une grande tache blanche décore le front et la tête est entourée de deux grandes touffes de poils blanchâtres, placés devant et derrière chaque oreille et se rejoignant sous le menton. Ce nom de Ouistiti leur a été donné à cause de leur cri; ils sont très communs dans le pays.

Les singes ont été placés par les naturalistes en tête des animaux vertébrés; ils forment la grande famille des quadrumanes qui semble être un trait d'union entre l'homme et les autres animaux de la création. Ils éveillent la curiosité des savants par leur intelligence remarquable, par leur facilité à contrefaire les actions de l'homme, par leur analogie de conformation soit en dedans, soit en dehors, avec l'espèce humaine. C'est cette analogie qui a fait dire à quelques uns que l'homme était un singe perfectionné, et à d'autres, au contraire, que le singe était un homme dégradé, abruti par la vie sauvage.

Sans vouloir traiter cette grave question, je ne puis m'empêcher de faire remarquer qu'entre l'homme et le singe il y a souvent bien peu d'analogie. Lorsqu'un voyageur se construit une cabane dans les forêts qu'il traverse, il s'abrite sous son toit pendant toute la durée de son séjour dans la région; lorsqu'il s'éloigne pour aller visiter d'autres contrées, il ne songe pas à détruire le modeste abri qu'il s'était construit, il part, il l'abandonne; si vous passez quelques jours après, vous verrez la cabane toujours debout, des singes auront élu domicile sur la toiture et jamais l'idée ne leur viendra de s'en servir pour s'abriter lorsque les grandes pluies viendront inonder la forêt. Le singe aime beaucoup le feu; s'il en trouve un tout allumé, il s'en sert, mais jamais l'idée ne lui viendra d'en faire lui-même; pourtant les tribus les plus dégradées de l'espèce humaine savent faire le feu pour cuire les aliments et se préserver du froid. Depuis les premiers âges de la création, l'homme a progressé; autrefois, à l'état sauvage il était encore plus avancé que le singe de nos jours; aujourd'hui, il a créé, il a su trouver la vapeur, l'électricité; nous voyons partout s'élever des monuments à la gloire du génie humain. Le singe, qu'a-t-il fait? le singe il était jadis, le singe il est encore aujourd'hui. La science n'a reconnu chez lui aucun progrès; sa structure ne s'est pas modifiée; son cerveau est toujours le même; il a toujours été muet, il le sera toujours. Les siècles ont passé, et ils passeront encore sans amener aucun changement dans son état physique; ce qu'il fait, c'est par esprit d'imitation, son cerveau ne travaille pas pour créer ni pour améliorer, il s'occupe simplement à chercher sa nourriture et à gambader de branches en branches. L'homme n'est pas fait pour marcher à quatre pattes, le singe ne peut pas voyager debout; la position de ses yeux l'oblige à se tenir baissé; lorsqu'il est debout, son regard se dirige en haut, ses yeux ayant la même position que chez les autres animaux. Le caractère le plus saillant, dans l'organisation du singe, et qui a une grande importance sur tout son être, c'est la conformation de ses extrémités, munies aux pieds comme aux mains de doigts parfaitement divisés, à ongles plats, à pouce opposable aux autres doigts; ce sont là tout à la fois des organes du toucher de préhension et aussi de locomotion. Dans quelques variétés, les mains ne sont pas les seuls organes de préhension; beaucoup portent une queue longue et musculeuse qui est susceptible de s'enrouler autour des objets et de les saisir vigoureusement, remplissant ainsi l'office d'une cinquième main. Sur terre, ils marchent avec lenteur et lourdement; ils ne retrouvent leur agilité que lorsqu'ils sont sur les arbres, c'est là leur domicile naturel, ils ne sont pas conformés pour marcher sur le sol. Leurs membres sont toujours longs et grêles; dans quelques genres, les bras touchent même la terre; leur corps, svelte, est recouvert de poils longs et souvent soyeux; leur force musculaire est prodigieuse, ils sont doués d'une grande énergie. Il est certain que leur crâne arrondi et le peu de prééminence du museau, leur donnent quelquefois une certaine ressemblance de visage avec quelques types nègres de l'intérieur de l'Afrique, mais là s'arrête cette sorte de concordance, car le nègre le plus arriéré sera toujours supérieur au singe le mieux constitué.

Les singes vivent ordinairement par troupes et voyagent sous la conduite d'un chef; d'un naturel très désiant, ils ne s'aventurent jamais près des lieux habités sans poster des sentinelles qui veillent au salut de la troupe et qui donnent l'alarme au moindre danger. Les femelles mettent bas deux petits qu'elles allaitent en les tenant entre leurs bras; leur amour maternel est très grand et elles défendent jusqu'à la mort leur progéniture menacée. Leur glotonnerie est proverbiale, elle leur fait commettre de grands dégâts dans les plantations, aussi sont-ils chassés à outrance, ce qui les rend fuyards et difficiles à approcher.

On a souvent essayé d'en faire des animaux domestiques; ils obéissent alors à leur maître, mais ce dont on ne peut les corriger, c'est de leur tendance à la paresse et à la gourmandise.

La brutalité les rend méchants, ils mordent et égratignent au moment où on s'y attend le moins, aussi est-il préférable d'essayer de les dresser par la douceur.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



Tapirs.

(Planche 28.)

L'étude des oiseaux. — L'étude des oiseaux de la Guyane est des plus intéressante ; quelques-uns doivent être classés parmi les variétés les plus dignes de figurer sur la table des gourmets ; d'autres, ont une livrée magnifique et flattent l'œil par leurs riches couleurs. En première ligne, je dois citer l'Agami, ou Oiseau-Trompette, oiseau de l'ordre des échassiers, que Cuvier place en tête de sa tribu des grues. Plus gros qu'un faisau, il a le plumage d'un beau noir sur les ailes, sur le cou et sur la tête, avec des reflets irisés ; la gorge et le haut de la poitrine présentent une sorte de plastron brillant des plus riches reflets métalliques ; sur le dos, une bande d'un rouge ferrugineux, produit le plus bel effet. Des plumes courtes et frisées lui recouvrent la tête et les deux tiers supérieurs du cou, dont le tiers inférieur est garni de plumes plus grandes et non frisées. La queue, qui ne dépasse pas les ailes pliées, est noire ; les jambes sont longues, verdâtres, ainsi que les pieds ; ceux-ci sont robustes et armés d'ongles courts et pointus.

A l'état sauvage, cet oiseau vit en troupes nombreuses ; il se laisse facilement approcher par l'homme et il est possible d'en abattre plusieurs avant que les autres pensent à s'enfuir. Il se tient de préférence sur les lieux élevés ; son vol est lourd ; sa nourriture consiste en insectes et en fruits. D'une domestication facile, l'Agami s'attache à l'homme et devient un guide et un défenseur intrépide pour les autres oiseaux domestiques. On lui donne à garder des troupeaux de canards, de dindons et de poules ; souvent même il remplace le chien pour conduire les moutons ; toujours il s'acquitte avec zèle et intelligence de ses fonctions de berger. Lorsqu'il a remis son troupeau, il va se percher sur le toit de la maison ou sur un arbre voisin. Il sait reconnaître celui qui le soigne, il se prend pour lui d'une affection sincère, obéit à sa voix, répond à ses caresses qu'il sollicite sans cesse et jusqu'à l'impertinence ; chaque fois qu'on se met à table, il arrive sans être appelé et chasse les chats et les chiens sans que ceux-ci osent lui résister. C'est un oiseau précieux, très curieux à étudier. Voyez-le au milieu de la basse-cour, il protège le faible contre le fort, il veille à ce que la nourriture soit bien répartie entre chacun ; d'un coup de bec il écarte les plus voraces, permettant aux jeunes volailles de prendre leur part du grain ou de la pâtée que la ménagère vient de distribuer.

Comme le chien, il est l'ami de l'homme ; il sait reconnaître et accueillir les amis de la maison, et si quelqu'un lui déplaît, il s'oppose à son entrée et le poursuit à coups de bec.

La chair de l'Agami est délicate, mais ses qualités le font respecter en Guyane où il est considéré comme un ami et non comme oiseau à manger.

Le Hocco appartient à l'ordre des gallinacées. D'une nature très douce, il se laisse approcher ce qui permet de le tuer facilement. A l'état sauvage, le Hocco vit en troupes nombreuses ; sa nourriture se compose de fruits et de jeunes bourgeons ; sa chair peut être comparée à celle de la pintade pour la finesse et le fumet ; son bréchet ou sternum est recouvert d'une couche musculaire épaisse, que l'on peut faire griller comme une véritable tranche de bœuf.

Le mâle se fait entendre souvent pendant la nuit et le matin, comme le coq de basse-cour ; il se distingue de la femelle par sa huppe plus noire et plus longue ; les plumes de la tête et celles du cou sont également noires. Toutes les parties supérieures sont d'un noir irisé à reflets verdâtres ; l'abdomen et les rectrices caudales inférieures sont d'un blanc bien pur. Le bec et les pieds sont noirs ; l'œil est entouré d'une membrane nue de couleur jaune-noirâtre, s'étendant jusqu'au bec où elle forme une sorte de corroncule du plus beau jaune.

La femelle a la huppe mouchetée de blanc et la queue plus courte. De la grosseur d'un dindon ordinaire, le Hocco a le vol lourd et bruyant, la démarche lente et grave, le cri aigu ; lorsqu'il marche sans inquiétude, il produit un bourdonnement singulier.

Très facile à apprivoiser, sa place est dans la basse cour, où il vit en bonne intelligence avec les poules et les autres volailles. Pour fabriquer son nid, le Hocco se sert de petites branches qu'il casse avec son bec et qu'il dispose artistement avec l'aide de ses pattes ; le Hocco est polygame.

La Maraille est un oiseau au vol lourd et horizontal ; pour marcher, elle s'aide de ses ailes ce qui la facilite beaucoup et lui donne une plus grande vitesse. Comme le Hocco, elle a sur la tête une huppe de plumes qu'elle relève et hérisse quand elle est excitée par une cause ou par une autre ; sa chair est excellente lorsqu'elle est grasse.

Les Marailles se nourrissent de graines, de fruits, de bourgeons et de baies, elles vivent très bien en captivité et s'accordent avec les autres oiseaux de la basse-cour.

Vivant toujours dans les forêts elles recherchent les endroits touffus où elles se perchent sur les branches les plus basses. Pendant tout le jour, les Marailles se cachent sous bois, ne sortant que le matin et le soir pour chercher leur nourriture, mais jamais elles ne s'aventurent imprudemment près des habitations. Pour les amener à la domestication, il faut les prendre jeunes, avant qu'elles aient la force de fuir à l'approche du chasseur; lorsqu'elles sont adultes on ne peut les avoir qu'à l'aide du fusil.

La Maraille de la Guyane ou Maraille Pénélope n'est pas plus grosse qu'une poule ordinaire; son plumage est vert foncé avec des reflets métalliques; les côtés de la tête sont nus et légèrement teintés de rouge; la gorge est d'un beau bleu tirant sur le violet; le cou et la poitrine sont mouchetés de blanc; elle a les pieds rouges et les ongles noirs. Lorsque la Maraille est apprivoisée, elle cherche les caresses, elle devient même importune; si on répond à ses avances, elle manifeste sa joie par ses cris et par ses mouvements.

Les gallinacées sont également représentés dans le pays par les Poules, dont il est inutile de faire ici la description; les Canards, les Oies, les Dindes; tous ces oiseaux vivent en Guyane à l'état domestique et à l'état sauvage.

Si nous passons aux échassiers, nous trouvons le Héron et la Cigogne de la Guyane; sans être très répandus, ces oiseaux se rencontrent quelquefois dans l'intérieur, sur les rives marécageuses des étangs et des pripis, et le long des cours d'eau de la savane.

Les différentes espèces de Hérons présentent entre elles les plus grandes analogies de mœurs, d'habitudes et de conformation; seule, la disposition des couleurs et du plumage établit une différence entre chaque variété. Son vol est élevé plutôt que rapide, lorsqu'il monte dans les airs, il va tournoyant, le cou renversé sur le dos et les jambes étendues en arrière comme un gouvernail. Lorsqu'il est attaqué par ses nombreux ennemis, il ne cherche pas à se dérober par la fuite, toute sa stratégie consiste à s'élever plus haut que son adversaire pour le dominer constamment; si l'oiseau de proie gagne le dessus, il change de tactique, mettant sa tête sous son aile, il présente son bec effilé à son antagoniste, qui bien souvent s'y transperce lui-même.

Pourvu d'appareils locomoteurs qui lui permettent de parcourir sans fatigue de grandes étendues, sobre à l'extrême, le Héron est un oiseau fort curieux à étudier.

Il aime à séjourner sur le bord des lacs et dans les plaines marécageuses; là, le corps immobile, posé sur une seule jambe, le cou replié sur la poitrine, la tête enfoncée dans ses épaules, l'œil immobile, il fixe l'eau qui coule à ses pieds et guette pendant des heures entières la proie qu'il doit frapper d'un coup mortel lorsqu'elle passera à sa portée.

Quelquefois, il marche gravement dans les plaines marécageuses, fouillant la vase avec son long bec, pour y chercher les mollusques et les annélides qu'il veut dévorer.

Son nid, il l'installe sur le sommet des arbres ou bien au milieu des broussailles et des roseaux du marécage; la femelle y pond quatre ou cinq œufs qu'elle couve elle-même.

Le genre Cigogne est également composé de plusieurs variétés; celle qui se rencontre en Guyane est originaire du Brésil d'où elle vient en traversant l'Amazonie.

Les Cigognes ont un bec gros, peu fendu, près de la base duquel sont percées les narines; leurs tarses sont réticulés; leurs pieds ont quatre doigts, trois en avant, fortement palmés, et un en arrière. Les mandibules de leur bec produisent un claquement singulier.

Leur naturel est doux; sans défiance et nullement sauvages, elles approchent sans aucune crainte des lieux habités, si elles croient devoir y trouver leur nourriture. En Europe, nous les voyons se percher sur les cheminées de nos demeures, et jamais personne ne s'avise de les détruire. Leur chair n'est pas bonne à manger, et les services qu'elles rendent à l'homme en détruisant les reptiles, les vermines et même les cadavres en putréfaction, les font jouir, presque partout, d'une protection spéciale.

La ponte est de deux à quatre œufs, que le mâle et la femelle couvent souvent alternativement; leur attachement à leurs petits est extrême; ils les entourent des soins les plus tendres. La Cigogne est essentiellement sociale, sa nourriture se compose d'animaux nuisibles, reptiles, insectes, limaces, poissons. En Amérique, on la nomme Jabiru; le cou de cette variété est recouvert d'une peau calleuse, de couleur noirâtre ou rougeâtre. Cette nudité du cou provient, paraît-il, de ce que ces oiseaux ont l'habitude de le plonger dans la vase des marais.



Le Pecari.

(Planche 29.)

L'Ibis, qui appartient aussi à la famille des échassiers, est un magnifique oiseau qui vit par petites troupes de huit à dix individus. On connaît plusieurs variétés d'Ibis, celle qui nous occupe, est l'Ibis rouge, qui habite la Guyane et l'Amérique méridionale. Son plumage est d'un beau rouge vermeil, à l'exception de l'extrémité des rémiges qui est noire.

Les Ibis sont monogames, de mœurs douces et paisibles; leur nourriture consiste en insectes aquatiques, en petits coquillages, en reptiles de toute sorte. Ces oiseaux sont bien utiles dans les pays où ils habitent; la guerre acharnée qu'ils font à la vermine, les rend dignes de la protection qui leur est accordée. Je ne crois pas être indiscret en vous disant qu'on a prétendu que les hommes devaient à l'Ibis l'invention des... lavements, parce que cet oiseau se seringue à l'aide de son bec, lorsqu'il a besoin de ce remède.

Le Flamant, est encore un échassier remarquable par la forme bizarre de son bec, la peu d'épaisseur de son corps, la longueur de ses jambes; lorsqu'il atteint sa seconde année, son plumage devient magnifique. Cet oiseau qui habite les contrées de l'Afrique et celles de l'Amérique où la chaleur se fait le plus promptement sentir, recherche les lieux solitaires; on en trouve quelques-uns en Guyane, mais ils sont peu nombreux. Dans leurs voyages, les Flamants observent un ordre semblable à celui des Grues; lorsqu'ils se reposent et lorsqu'ils pêchent, ils se rangent sur une seule file; il y a toujours chez eux quelques sentinelles pour donner l'alarme si un danger se présente. La femelle niche dans les lieux marécageux; un amas de terre glaise de forme conique et assez élevé reçoit ses œufs qu'elle couve presque debout. Ces oiseaux se nourrissent comme les autres échassiers: insectes, coquillages, poissons, tout leur est bon.

Le Kamichi est un échassier qui a quelques rapports avec les gallinacés; ce genre renferme deux espèces: le Kamichi cornu et le Kamichi chaia. Leurs ailes sont armées d'aiguillons qui servent d'armes aux mâles dans leurs luttes ou combats entre eux. Les Kamichis se nourrissent de substances végétales; comme l'oie, ils paissent l'herbe tendre. Quoique noire, la chair des jeunes est bonne à manger.

On trouve encore quelques échassiers dont les espèces sont communes au Brésil et aux Guyanes: le Savacou au bec bizarre, le Courliri, etc.

Je crois pouvoir parler du Pélican, ce curieux palmipède qui se rencontre en Amérique depuis les terres australes jusqu'à la baie d'Hudson. C'est un oiseau fort curieux, au bec très long, aplati horizontalement, large, à bords entiers ou dentelés comme une scie; langue cartilagineuse, courte et arquée à sa pointe; face nue; peau de la gorge dilatable et formant une poche volumineuse dans laquelle il renferme le poisson qu'il a pêché; c'est son garde-manger. Le Pélican est tellement vorace qu'il engloutit dans une seule pêche ce qui suffirait amplement au repas de plusieurs hommes. Il est à peu près du volume du Cygne, mais ses ailes ayant plus d'envergure, il vole mieux; tantôt il s'élève dans les airs à perte de vue; tantôt il rase l'eau avec l'élégance d'une hirondelle. Son nid est toujours établi dans le voisinage de l'eau, la femelle y dépose trois ou quatre œufs arrondis sur les deux bouts; la chair est d'un goût détestable.

Son habileté à la pêche pourrait le faire utiliser pour ce genre d'emploi, seulement son éducation pourrait être difficile; j'en parle simplement en passant.

On rencontre aussi quelquefois des Toucans, oiseaux de l'ordre des grimpeurs, qui vivent dans les pays compris entre les deux tropiques, où ils se nourrissent de fruits et d'insectes. Ils sont caractérisés par un bec plus long que la tête, très grand, épais, dentelé sur le bord de ses mandibules, arqué vers le bout. La langue est étroite, aussi longue que le bec et garni des deux côtés de barbes rangées comme celles d'une plume; la queue est courte, les ailes ont une forme concave; les tarsi sont robustes, les ongles forts. Le plumage est peint de diverses couleurs aux reflets vifs et chatoyants. Autrefois ses plumes servaient à confectionner des broderies et des sortes de tapis; les indigènes les emploient encore pour faire des manteaux.

Le vol du Toucan est lourd et pénible; malgré cela, il aime à se percher au sommet des grands arbres; rarement il se pose à terre; s'il s'y oublie un instant, il sautille d'une façon très disgracieuse et les jambes écartées. Il niche dans les creux d'arbres à la façon des perruches; sa ponte est généralement de deux œufs.

Il pousse des cri rauques et perçants, qui de loin font reconnaître sa présence. A voir son bec si gros, si disproportionné, on croirait que cet oiseau est embarrassé par un organe aussi disgracieux; cependant il s'en sert avec la plus grande dextérité.

Les forêts de la Guyane, comme toutes celles de l'Amérique équatoriale sont riches en perroquets, aux couleurs aussi variées qu'elles sont belles. Ces oiseaux appartiennent à l'ordre des grimpeurs; ils se distinguent par un bec court, gros, très fort, convexe en dessus et en dessous, recourbé à la pointe de la mandibule supérieure qui dépasse beaucoup l'inférieure; la langue est épaisse et charnue. Les doigts, au nombre de quatre : deux en avant, réunis par une membrane, deux en arrière complètement divisés, leur permettent de s'accrocher solidement sur les branches, et de s'en servir comme d'une main pour porter leur nourriture au bec. Les ailes sont courtes mais fortes.

La structure de leur larynx inférieur, explique par sa complication, la faculté qu'ont certains de ces oiseaux de pouvoir produire des sons et des mots.

Les perroquets se servent de leur bec comme point d'appui lorsqu'ils grimpent, et comme je l'ai déjà dit ils se servent de leurs pattes pour prendre les aliments ou pour les rejeter s'ils ne leurs conviennent pas. Ils sont frugivores et granivores, mangeant indistinctement les fruits, les bourgeons, les graines, les amandes qu'ils dépouillent de leur enveloppe avec beaucoup d'adresse. Ce sont de grands déprédateurs, ils gaspillent beaucoup plus d'aliments qu'il n'en faudrait pour leur consommation, aussi sont-ils fort redoutés par les colons qui les éloignent des plantations et des lieux habités par une poursuite incessante.

Ils construisent leurs nids dans les troncs creux des arbres, quelquefois au sommet, mais rarement; ces nids sont confectionnés avec des petites branches habilement entrelacées, l'intérieur est garni de duvet et d'herbes fines. La femelle pond trois ou quatre œufs qu'elle couve avec beaucoup de soins, pendant que le mâle, perché à quelque distance, veille à tous les besoins de la couveuse.

Les variétés américaines les plus marquantes, sont : l'Ara, remarquable par sa taille, la beauté et la variété de son plumage, la queue, plus longue que le corps, est étagée, les joues sont entièrement dépourvues de plumes. Il y a l'Ara bleu, l'Ara Macao, l'Ara tricolore. Citons encore les Araras, les Amazones au plumage vert, les Tavonas, etc.

Tous sont l'ornement de la forêt, non par leur chant qui est loin d'être mélodieux, mais par leur livrée magnifique.

Les Colibris! quels mignons petits oiseaux! c'est de l'or, c'est du diamant, ce sont des émeraudes qui voltigent sur les fleurs, légers comme des papillons, beaux comme un rayon de soleil. Tout dans leur structure indique qu'ils ont été créés pour vivre dans un vol continu; en effet, ils ont la queue large, les ailes longues et étroites, et le battement en est si précipité et si vif, que l'oiseau semble être immobilisé dans les airs ou s'y balancer aussi aisément que pourrait le faire une mouche. Le bec est long, droit ou arqué suivant la variété, très pointu; la bouche est petite et la langue est susceptible de s'allonger; la conformation de leurs pieds les rend impropres à la marche. Chose digne de remarque, ils ont le gésier très petit, et le volume de leur cœur est au contraire très grand, ce qui peut, comme on le croit, exercer une grande influence sur leur énergie musculaire et être la cause de la rapidité et de la vivacité de leur vol.

Ce genre d'oiseaux appartient à l'ordre des passereaux, il est remarquable par sa petite taille et par la variété de ses couleurs. La beauté du plumage des Colibris est sans contredit la cause qui les fait le plus rechercher pour l'usage auxquels ils sont destinés, c'est-à-dire pour la parure et la toilette des femmes. Dans leur langage imagé, les Indiens les appellent Cheveux du soleil. Autrefois, on capturait les Colibris à l'aide de pièges à la glu; mais ce genre de chasse ayant l'inconvénient de salir la plume, on les abat aujourd'hui soit à l'aide de pois lancés au moyen d'une sarbacane, soit à l'aide d'une arme à feu chargée de poudre et de sable, ou bien encore avec une seringue remplie d'eau. Il est également facile de les prendre avec un filet à papillon, lorsqu'ils voltigent sur les plantes et sur les arbrisseaux, mais ils sont peu faciles à capturer, ayant toujours l'œil au guet et disparaissant brusquement en poussant des cris, s'ils se voient menacés.

Les Colibris ont été divisés en deux groupes, celui des Colibris proprement dit, et celui des Oiseaux-Mouches; dans le premier groupe, le bec est fléchi en arc, chez les Oiseaux-Mouches, au contraire, il est droit.

La plus petite variété d'Oiseaux-Mouches n'est pas plus grosse qu'une abeille; tous se plaisent dans les jardins, autour des fleurs, dont ils puisent le nectar en plongeant leur langue au fond des corolles. Ils sont également insectivores.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



Le Oustiti.

(Planche 30.)

LA GUYANE INDÉPENDANTE



Atèle.



Sapajou.

Les Colibris construisent leurs nids avec une extrême solidité ; ils emploient du coton, quelquefois de la bourre recueillie sur diverses variétés de fleurs ; cette bourre soyeuse sert de capitonnage pour l'intérieur.

Le nid de l'Oiseau-Mouche est construit avec les mêmes soins ; il est simplement attaché à une petite branche d'arbuste ou à un fêtu qui pend à la toiture d'une habitation.

On compte plus de cent cinquante espèces, tant de Colibris que d'Oiseaux-Mouches, les principales et les plus recherchées sont : le Colibri grenat, le Colibri hausse-col vert, le Colibri hausse-col doré, le Colibri topaze, le Colibri à plastron bleu, etc. ; l'Oiseau-Mouche sapho, remarquable par la disposition et la dimension de sa queue, l'Oiseau-Mouche rubis-topaze et bien d'autres encore.

Citons encore les Guituits azurs, les Spatules roses, les Fourmiers sombres, etc.

Parmi les passereaux, il ne faut pas oublier les Manakins et les Rupicoles.

Les Manakins ont le bec court, assez profondément ouvert, déprimé, trigone à sa base, qui est un peu élargie, à mandibule supérieure voutée, échancrée vers la pointe ; la queue est courte, les ailes médiocres, les doigts faibles avec des ongles petits. Ces oiseaux vivent de fruits et d'insectes. On les divise en rouges, noirs, jaunes, à tête feu ; ces noms désignent leur nuance respective.

Les Rupicoles sont remarquables par la disposition et la forme de leurs plumes, par la fraîcheur et la délicatesse des couleurs qui les parent. Ces couleurs sont si tendres et si fragiles, que l'air et le simple contact de la lumière suffisent pour les ternir en peu de temps ; ils se tiennent de préférence à l'ombre des grands bois ou dans dans les fentes des rochers.

Je ne puis quitter les oiseaux aux couleurs variées, au plumage magnifique, sans dire un mot du Pape, des Evêques et du Cardinal. Le Pape est un charmant petit oiseau, aux formes élégantes, et dont la taille ne dépasse guère celle de notre linot. Le rouge brillant du dessous du corps et du croupion, le bleu violet de la tête et du cou, le vert du dos, en un mot, tout son ensemble le rend difficile à décrire, autrement qu'avec le pinceau.

Le Pape construit son nid avec art, il le place à l'extrémité des branches moyennes sur les arbrisseaux touffus ; sa ponte est de trois à cinq œufs, il couve treize jours et fait deux pontes par an. S'il aperçoit un ennemi auprès de son nid, il se traîne devant lui et cherche à l'entraîner à sa suite ; si son stratagème réussit, il prend son essor et fuit avec rapidité pour revenir à son nid en faisant mille détours.

L'Evêque du Brésil, que l'on rencontre quelquefois en Guyane, semble se rapprocher du Cardinal, par les dimensions du bec et par la forme du corps, mais il est plus petit et il n'a pas de huppe ; son plumage bleu foncé est relevé par des reflets clairs qui produisent un effet charmant.

Le Cardinal, appelé aussi paroare est originaire des contrées riveraines de l'Amazone ; il est remarquable par la belle teinte rouge de son poitrail et par sa belle huppe.

Comme tous les oiseaux à bec dur, il est granivore, mais malgré cela, il détruit une grande quantité d'insectes. Le nid est construit avec du foin, la ponte est de quatre à six œufs.

Les trois variétés d'oiseaux dont je viens de parler, sont originaires du Brésil et de la Guyane Amazonienne ; beaucoup émigrent jusqu'en Louisiane où ils arrivent à la fin de l'hiver, ils sont là-bas les précurseurs du printemps.

Si nous abordons la famille des rapaces, nous la trouvons représentée en Guyane par plusieurs variétés qui sont plus ou moins répandues dans la contrée :

Nous trouvons d'abord le vautour Urubu ou Catharte, qui se divise en deux genres, l'Urubu proprement dit et l'Aura.

Le premier est de la taille d'un dindon moyen ; son plumage est d'un noir brillant, et toutes les parties nues de la tête et du cou sont couvertes d'un duvet court et noir et sillonnées de rides profondes. Les Urubus vivent en troupes dans les lieux habités, où ils rendent de grands services en mangeant les animaux abandonnés et en putréfaction. Leur chair coriace et filandreuse répand une odeur de charogne que rien ne peut faire disparaître ; les mœurs de ces oiseaux sont celles de tous les Vautours. Ils nichent sur les grands arbres, car ils s'éloignent le soir des centres habités.

L'Aura est un peu plus petit que l'Urubu ; la peau de son cou est couleur de chair, son plumage est roux tirant sur le noir ; la queue est inégale et plus courte que les ailes. Leurs mœurs sont également celles des Vautours en général ; malgré qu'ils se nourrissent de chair morte, ils s'attaquent quelquefois aux agneaux et aux serpents.

Les Vautours étudiés en général, se distinguent des autres oiseaux de proie par leur tête et leur cou, dénués de plumes chez toutes les variétés, par leurs yeux à fleur de tête, par leur bec allongé, recourbé à son extrémité et dont ils se servent de préférence à leurs serres.

Leurs ailes ont une telle longueur que, lorsqu'ils marchent, ils les tiennent à demi déployées. Ils sont voraces, féroces, et de la plus stupide lâcheté. Ils se nourrissent de charognes plutôt que de proies vivantes, et de fort loin ils découvrent les cadavres qui servent à leur nourriture; ils se précipitent dessus en tournoyant et ils se gorgent jusqu'à satiété. L'ensemble de leur aspect est repoussant; de leurs narines découle une odeur fétide; malgré cela ces oiseaux sont utiles, ils débarrassent le sol des immondices et des débris infects qui, sous la chaleur torride du pays, dégageraient des miasmes pestilentiels.

On trouve des Vautours dans toutes les parties du monde, mais plus spécialement dans les régions équatoriales; les espèces sont peu nombreuses, et leurs mœurs sont identiques.

L'Aigle couronné est aussi un oiseau de proie de la Guyane; il aime les lieux écartés, les rochers inaccessibles et les vastes horizons. De son vol majestueux, il plane sur les savanes immenses qui se déroulent à ses pieds comme une mer sans fin. Son œil perçant sait y découvrir la proie qui doit lui procurer sa nourriture et celle de ses petits. Son courage est sans égal, son vol hardi, ses mouvements sont énergiques. Tout lui est bon, les lièvres, les agneaux, les chevreaux, les jeunes daims et les cerfs, il lui faut une proie vivante et son bonheur est grand lorsqu'il la sent palpitante sous ses serres.

L'Aigle n'a pas dans la forme de ses doigts de grands moyens de préhension; mais ce qui lui manque sous ce rapport est amplement compensé par la force de ses ongles dont le grand développement et les lames inférieures comprimées font de ses serres des poignards aigus au moyen desquels il saisit et lacère sa victime.

Les Aigles sont monogames, et il est rare d'en trouver plusieurs couples dans le même rayon; leur nid est toujours construit dans un lieu d'un accès difficile. Ce nid est plat, c'est une espèce de plancher large, formé de perches appuyées par les deux bouts et reliées par des branches flexibles; le tout est recouvert d'herbes, de joncs ou de bruyères.

L'Aigle vit fort longtemps, il pourrait, dit-on, dépasser cent ans.

On rencontre parfois en Guyane, dans les savanes éloignées, une variété du genre faucon: le Faucon de Surinam, qui a tous les caractères des oiseaux de sa race.

Tous les Faucons sont voraces et cruels; ils se nourrissent ordinairement de chair palpitante; leur légèreté est sans égale; leur vol est rapide et soutenu. Lorsqu'arrive le moment de la ponte, ils se rapprochent des bois et des montagnes et ils font leur nid dans les lieux inaccessibles. Chez le Faucon, le bec est long et crochu, entouré à sa base supérieure de petites plumes inclinées en arrière et garni à son extrémité d'échancrures ou petites dents, qui lui facilitent le déchirement de sa proie. Il a la main garnie de quatre doigts, dont trois antérieurs et un postérieur, armés d'ongles acérés, très crochus, mobiles, rétractiles et presque égaux. La tête est très bien proportionnée avec le reste du corps; le cou est robuste et nerveux; son attitude est noble et fière, son regard imposant, sa vue perçante et d'une finesse extrême. D'aussi loin qu'il aperçoit sa proie, il fond sur elle comme l'éclair, la saisit avec ses serres et l'étourdit ou l'affaiblit en la frappant contre sa poitrine et en lui faisant des blessures avec ses ongles; puis il lui donne la mort et l'emporte au loin pour la dévorer.

Les rapaces nocturnes sont représentés par un oiseau du genre hibou: le Hibou de la Guyane. Cet oiseau a son utilité dans un pays où certains animaux sont dangereux la nuit, je veux parler du Vampire ou Roussette, qui est une sorte de chauve-souris vivant de sang et de carnage. La nuit, lorsque tout sommeille, cette vilaine bête vient voler autour des chevaux, des bœufs, et aussi auprès des hommes endormis; elle guette le moment favorable pour se précipiter à la gorge du dormeur et là elle lui suce le sang. Le Hibou l'arrête souvent dans son œuvre meurtrière, sauvant ainsi de la mort un animal ou un homme. Les Hibous portent sur le front deux aigrettes de plumes qu'ils relèvent à volonté; leurs pieds sont garnis de plumes jusqu'aux ongles; leurs griffes sont pointues et lorsqu'ils tiennent leur proie, ils la tiennent solidement. Le bec est puissant, franchement recourbé, l'ensemble de leur figure vue de face rappelle un peu la tête du chat. Chaque variété a une nuance spéciale; celle de la Guyane est assez bien nuancée et d'un aspect assez agréable. En résumé, cet oiseau est plutôt utile que nuisible.

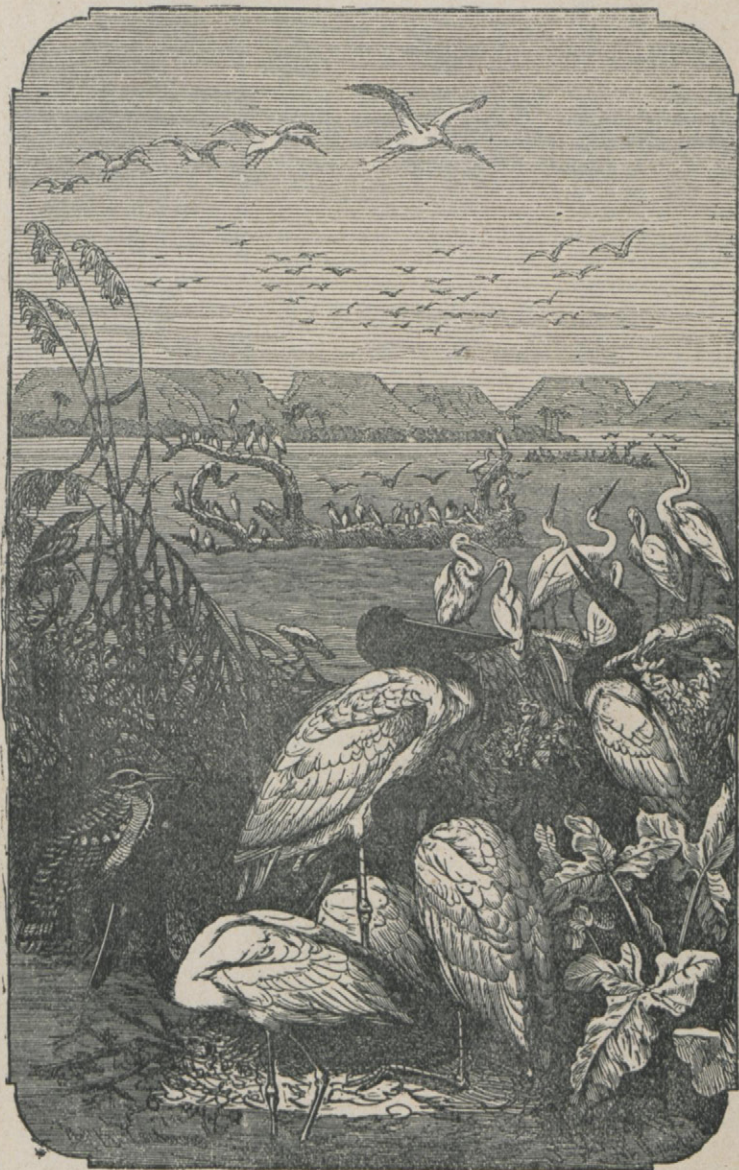
LA GUYANE INDÉPENDANTE



(Planche 32.)

L'Agami gardeur de troupeaux.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



(Planche 33.)

Hérons et Cigognes.

Avant de terminer cette étude sur la Guyane Indépendante, je crois utile de parler un peu des Serpents et des Caïmans.

Les Serpents sont des animaux rampants, qui glissent, grimpent et s'élancent à l'aide des innombrables inflexions qu'ils savent imprimer à leur corps allongé et flexible. La plupart nagent et plongent avec une grande facilité.

La peau des serpents est formée par un derme extrêmement serré et par une surpeau ou épiderme corné. Cet épiderme est généralement distribué sur le corps en petits tubercules de formes variables : sous le ventre, il forme des lames écailleuses qui se relèvent à volonté et qui aident beaucoup à la locomotion. La surpeau se renouvelle plusieurs fois dans l'année.

Le squelette de ces animaux est des plus simple; il se compose tout uniment d'un crâne et d'une colonne vertébrale, formée par la réunion d'un nombre considérable de vertèbres.

Le crâne est petit, mais les os de la face sont mobiles, ils sont liés par des filaments plutôt qu'articulés véritablement; cette disposition permet aux serpents de donner à leur gueule une extension énorme. Cette gueule est essentiellement un organe de préhension, impropre à la mastication; aussi, les serpents les plus puissants ne peuvent pas arriver à détruire leur ennemi par la force des mâchoires; s'ils mordent, c'est pour tenir; ils enlacent leur victime pour l'étouffer à l'aide de leurs muscles dorsaux qui ont une puissance surnaturelle. Tous les serpents sont carnassiers; les forts s'attaquent aux chèvres, aux chiens, au tigre; les faibles se contentent de faire la guerre aux oiseaux, aux lézards, aux insectes, etc.

Le poison des serpents venimeux est sécrété par une petite glande dont le canal aboutit à la base d'une dent canaliculée. Ce poison est épais; il a l'aspect d'une solution gommée; ses propriétés ne sont pas détruites par la dessiccation, mais il est prouvé que ce poison si terrible lorsqu'il est inoculé directement dans le sang, est inoffensif lorsqu'il est absorbé par les muqueuses de l'estomac.

Jusqu'à ce jour, la médecine ne connaît d'autres remèdes, pour soigner une morsure de serpent venimeux, que la ligature du membre blessé, l'application de ventouses sur la plaie, la succion et la cautérisation par le fer rouge, par l'amonique, par la potasse caustique ou le nitrate d'argent. Je me rappelle avoir causé autrefois du traitement possible de la morsure du serpent venimeux avec un vieux médecin de campagne, un chercheur, un savant ignoré. Il me disait avoir guéri plusieurs cas des plus sérieux en opérant une succion énergique avec la bouche et à l'aide de ventouses; puis il faisait absorber à son malade, un ou deux litres de suc de choux potager; ce suc doit être obtenu en pressant fortement des coutous ou tiges de choux juteux, pleins de sève. En outre de cela, il ordonnait une transpiration énergique et plusieurs fois répétée.

Heureusement pour moi je n'ai jamais eu besoin d'expérimenter le traitement de mon vieil ami, ni pour les miens ni personnellement, aussi je vous le donne comme je l'ai reçu; dans un cas grave, rien n'empêche d'user des moyens employés ordinairement et d'y ajouter la transpiration et le breuvage indiqué plus haut.

Ce qui est certain, c'est que dans toutes les parties du continent américain, il y a des serpents, et que partout les indigènes ont des remèdes connus d'eux seuls et qui sont efficaces.

En Guyane nous trouvons tout d'abord le Boa devin ou Boa Constrictor, un des plus gros serpents de la création. Sa tête est en forme de cœur, sa lèvre supérieure est bordée d'écailles imitant des dentelles; son corps est également varié de gris, de blanc, de noir et de rouge, et on le reconnaît surtout à une large chaîne régnant tout le long de son dos, formée de grandes taches noires hécagones, alternant avec des taches blanches de forme ovale échancrée par bout. Ces serpents ne sont pas venimeux, mais ils sont redoutables à cause de leur force extraordinaire et de leur grande agilité. Tapis sous l'herbe, suspendus par la queue aux branches des arbres, ils attendent que l'occasion leur amène une proie propre à satisfaire leur appétit. Dès qu'ils aperçoivent un animal qui passe à leur portée, ils s'élancent sur lui, l'entourent de leurs replis nombreux, l'écrasent et le broient, puis ils l'engloutissent après l'avoir humidifié de leur salive visqueuse et froide. Comme les serpents ne mâchent point leur nourriture, il leur faut absorber leur proie en entier, aussi, lorsqu'ils sont occupés à avaler, il est facile de les tuer. La digestion est toujours longue; pendant tout le temps qu'elle dure, le Boa se retire à l'écart et il demeure immobile. Ils répandent dans ces moments-là une odeur nauséabonde qui révèle leur présence de fort loin; cette odeur provient de la décomposition qui s'empare de leurs aliments avant que la digestion en soit achevée.

Puis viennent les serpents à Sonnettes, appelés aussi Crotales, parce qu'ils ont au bout de leur queue un instrument bruyant, formé de plusieurs cornets écaillés emboîtés les uns dans les autres et qui résonnent quand ces reptiles rampent ou remuent la queue.

En outre de cela, les serpents à Sonnettes se reconnaissent à leurs formes trapues, à leur tête grosse et terminée par un museau court, gros et arrondi, à leurs écailles épaisses, libres à leur sommet et surmontée d'une carène assez forte et à leur teinte généralement uniforme, qui est d'un beau brun jaunâtre avec quelques taches plus foncées.

Les serpents à Sonnettes sont des reptiles venimeux, leur morsure est excessivement dangereuse. Citons encore le Liane, le Perroquet, le Trage, le Corail, etc.

Dans l'ordre des sauriens, nous trouvons le Caïman ou crocodile d'Amérique, au museau large et court, à la voracité inqualifiable. Le caractère essentiel des Caïmans est d'avoir les dents inférieures de la quatrième paire enfoncées dans des fossettes de la mâchoire supérieure. Le tigre hésite avant de s'attaquer au Caïman, il cherche à sauter sur son dos pour lui arracher la queue qu'il dévore ensuite à son aise. Le Caïman mutilé regagne au plus vite la rivière pour se mettre en sûreté, mais il est aussitôt attaqué par les pirates qui déchirent sa plaie pour se repaître de son sang.

Les nègres estiment beaucoup la chair du Caïman, celle de la queue surtout, qu'ils font rôtir, et qui est, dit-on, un mets délicieux, mais la poursuite de cet animal est d'autant plus difficile et dangereuse, qu'il est très friand lui-même de la chair du chasseur; la nature lui a donné non seulement la force de se défendre, mais aussi le courage et l'audace de prendre quelquefois l'offensive. Chose digne de remarque, les Caïmans sont très rares dans la Guyane indépendante, lorsqu'ils sont au contraire très communs dans la Guyane française.

L'Iguane est assez semblable au Lézard, dans ses formes générales; le corps et la queue sont couverts de petites écailles imbriquées; sous la gorge pend un goître comprimé et pectiné; la tête est couverte de plaques et les cuisses présentent une rangée de tubercules poreux. Sur le dos, on remarque une rangée d'écailles pointues qui se dressent comme des épines. Les dents sont comprimées, triangulaires, à tranchant dentelé.

On trouve un grand nombre d'Iguanes sur le bord des cours d'eaux; ils ont leur nourriture principale de feuilles, de fruits et de graines; sa morsure n'est pas venimeuse.

La couleur de l'Iguane est généralement verte, quelquefois bleuâtre; la femelle qui est plus petite que le mâle a des tons plus riches.

La chair de ce saurien est très recherchée, aussi lui fait-on une guerre acharnée; mais comme tous les animaux à sang froid, il a la vie dure et le plomb du fusil glisse sur la peau, il faut employer le lacet ou les flèches acérées.

Les Iguanes sont très agiles, gracieux même; lorsqu'ils sont irrités, ils gonflent leur gorge, dardent leur langue comme les serpents et font briller leurs yeux comme des charbons ardents. On peut les apprivoiser, et il arrive quelquefois que les habitants du pays les nourrissent dans leur jardin pour le besoin de leur table. Pour moi, je préférerais une bonne tranche de bœuf à l'Iguane le plus beau et le mieux à point.

Le Lézard proprement dit se rencontre également en Guyane; ses caractères généraux sont ceux du Lézard que nous connaissons tous: tête triangulaire aplatie, couverte de grandes écailles qui forment comme une sorte de bouclier et qui sont dues à un prolongement des os du crâne; les yeux sont vifs, couverts de paupières mobiles; sa bouche est grande; sa langue est plate, longue et divisée en deux à son extrémité; le corps est allongé, de couleurs variables, mais toujours belles et chatoyantes; la queue est formée d'articulations que le moindre effort peut séparer. Le Lézard lutte souvent contre le Serpent, il est courageux, mais hélas la victoire ne lui reste pas toujours, il est rarement vainqueur. C'est un destructeur d'insectes, de mollusques et de vermine.

J'aurai terminé la longue liste des êtres animés de la Guyane, lorsque j'aurai dit que les fleuves, les rivières, les lacs et les marais sont peuplés de poissons des espèces les plus variées; les habitants du pays se livrent presque tous à la pêche; le poisson qu'ils amènent avec leurs filets est consommé sur place ou envoyé à Cayenne où il est toujours bien reçu et surtout bien vendu.

Des insectes? Il y en a, mais bien moins que dans la Guyane française, où ils sont passés à l'état de véritable fléau.

Conclusions. — Beaucoup d'entre vous, chers amis, me diront après avoir lu mon modeste travail sur le pays de Counani : mais c'est une véritable propagande que vous faites en faveur de ces contrées inconnues ; vous en faites un véritable paradis, la source de fortunes certaines ; out cela est fort bien, mais ce que vous ne dites pas, c'est que, partout en France, la Guyane a la plus triste réputation que puisse avoir un pays ; Cayenne, chez nous, c'est le synonyme de tombeau, ce nom laisse après lui une impression de froid et de malaise qui arrête tout élan d'expatriation.

Pour répondre à toutes vos objections, je ne puis mieux faire que de citer, les uns après les autres, les auteurs qui ont traité cette question ; tous s'accordent pour dire la même chose : la Guyane est une colonie où la mortalité est moins grande que partout ailleurs ; vous allez au Tonkin, en Cochinchine, à Madagascar, au Sénégal, à Obock, vous irez au Congo chez le roi Makoko, et pourtant, dans ces contrées lointaines, vous trouverez la dysenterie, la fièvre, les maladies de foie, et bien d'autres maux encore ; en Guyane, vous ne serez pas affligé de tout cela. Je terminerai ensuite en vous faisant remarquer que la Guyane indépendante en général, et le territoire de Counani en particulier, ne ressemblent en rien à la Guyane française ; le climat de l'une est encore plus clément que celui de l'autre. Dans son *Dictionnaire scientifique de géographie*, Domeny de Rienzi, nous dit à propos de la Guyane : « Le climat est en général salubre ; les épidémies y sont rares ; la petite vérole en a été extirpée. Le terrain est des plus fertiles, la végétation des plus riches ».

M. Leveillé, dans un ouvrage récemment publié (1886), nous dit : « qu'en Guyane, la température moyenne de la chaleur est de 28 degrés ; le maximum dépasse rarement 31 degrés, le minimum ne s'abaisse guère au-dessous de 23 degrés. » D'après lui, comme d'après tous les auteurs qui se sont occupés de la Guyane, la réputation d'insalubrité de cette contrée a été surfaite.

Les fièvres paludéennes proviennent non pas précisément des marais, mais des grands défrichements des parties boisées. Ce phénomène se conçoit facilement, la forêt est souvent impénétrable, jamais le soleil ne peut percer la voûte épaisse de verdure qui couronne le grand bois, et jamais il ne peut arriver jusqu'aux couches inférieures qui sont toujours humides et formées d'un amas considérable de détritux végétaux et d'animaux en décomposition.

Si par un abattis considérable d'arbres et d'arbustes, vous mettez spontanément cette couche d'humus en contact direct avec l'ardent soleil équatorial, vous aurez des émanations pestilentielles qui, dans un vaste rayon, feront naître des fièvres pernicieuses. Depuis qu'en Guyane on ne défriche plus, les fièvres paludéennes sont devenues très rares ; le marais est inoffensif, surtout quand il est boisé. Pourquoi défricher la forêt ? La savane est là, immense, saine, bien arrosée. Si vous tenez beaucoup à défricher un coin de la forêt, allez doucement, déboisez peu à la fois ; sur une faible étendue, les rayons ardents du soleil auront moins de prises, et les effets seront nuls.

La dysenterie atteint ceux qui boivent des eaux impures où se trouvent en suspension des matières organiques animales ou végétales. Nous n'avons pas besoin d'aller en Guyane pour nous convaincre que les eaux impures portent avec elles le germe de beaucoup de maux ; sans aller aussi loin, nous avons fréquemment ici, sous nos yeux, des preuves à l'appui de ce dire et nous sommes loin des tropiques.

La moyenne de la mortalité a presque toujours été calculée d'après les décès de la colonie pénitentiaire ; on la trouve variant entre 5,9 et 6,7 ; en France, dans les maisons centrales, ces chiffres sont souvent dépassés ; et puis, doit-on se baser sur pareilles remarques ? les condamnés ne sont pas des hommes libres, leur santé doit nécessairement se ressentir de leur captivité, l'hygiène n'est plus celle de la famille ; les traitements sont parfois rigoureux ; il est donc difficile, pour ne pas dire impossible, de fixer ainsi une moyenne exacte et probante.

Si nous consultons le *Grand Atlas de France et des colonies*, de M. H. Fisquet, nous trouvons dans le texte explicatif qui accompagne la carte de la Guyane française : « Le thermomètre descend très rarement à la Guyane au-dessous de 20 degrés centigrades, il peut monter quelquefois à 36 degrés ; mais son élévation habituelle varie entre 25 et 27 degrés. »

Malgré cette grande chaleur, le climat n'est pas malsain, et si des victimes ont succombé dans la plupart des tentatives de colonisation qui ont été faites à diverses époques à la Guyane, leur perte doit être attribuée plutôt à l'imprévoyance, aux privations et à la nostalgie, qu'à l'insalubrité du climat.

Malgré l'humidité qui règne pendant la plus grande partie de l'année, l'air est aussi pur à Cayenne et sur les habitations anciennement défrichées, que dans les provinces méridionales de la France.

Il suffit, en effet, aux Européens récemment débarqués, pour se soustraire aux influences fâcheuses de la chaleur humide du climat, d'éviter tout excès, de ne point s'exposer découverts aux rayons du soleil et de s'éloigner le plus possible des plaines marécageuses. Les ouragans sont inconnus à la Guyane. Les jours les plus longs sont de 12 heures 18 minutes, et les plus courts, de 11 heures 42 minutes.

Dans une revue géographique, je lis un article très intéressant sur les Guyanes en général; l'auteur est un officier de marine qui a visité souvent le pays; il a signé X... « Il est regrettable, dit-il, que l'opinion en France ait été faussée de la sorte; on y présente la Guyane, l'ancienne France Equinoxiale, comme une terre malsaine, suant la fièvre; on croit voir les habitants abattus par la maladie, maigres et défaits, la santé perdue.

« Pourquoi cette triste réputation? parce que, autrefois, une expédition mal conduite et dirigée par des hommes incapables, a avorté complètement. Si les émigrants des plaines de Kourou, au lieu de l'abandon et du désert, avaient trouvé à leur arrivée des baraquements propres à les recevoir et des vivres de réserve leur permettant d'attendre la première récolte, ils n'auraient pas souffert de la faim, de la fièvre et, finalement, ils ne seraient pas morts.

« Pour rétablir les choses comme elles doivent l'être, il faut faire justice des préjugés insensés qui éloignent de la Guyane les émigrants français pour les envoyer à La Plata ou au Chili, dans des pays étrangers, ou au Congo, ou encore dans les contrées marécageuses du Tonkin et de Madagascar.

« Le climat de la Guyane n'est pas malsain, il n'est pas meurtrier; la culture et les travaux agricoles l'assainiront encore davantage.

« Dans les savanes, l'air est toujours pur, la brise vient agréablement se jouer dans les grandes herbes; la chaleur n'est jamais accablante.

« C'est là qu'il faut aller; c'est là qu'il faut vivre, sans désertir la patrie. »

M. Paul Tiby qui a écrit pour le *Grand Dictionnaire de la Conversation* un savant article sur les Guyanes s'exprime en ces termes :

« Le climat de la Guyane n'est point aussi malsain qu'on le croit généralement. La chaleur et l'humidité qui règnent sur certains points, donnent aux Européens des fièvres souvent fatigantes, mais qui n'offrent aucun danger.

» Les épidémies sont rares dans le pays, et la petite vérole a entièrement disparu. La température de la Guyane est assez douce. Le thermomètre n'y monte guère au-delà de 35 degrés dans la saison sèche et de 30 degrés dans la saison pluvieuse. Il n'est pas rare de le voir descendre à 25 degrés.

» L'ardeur du jour se trouve d'ailleurs tempérée par les vents du Nord dans la saison pluvieuse, et par ceux de l'Est et du Sud-Est dans la saison sèche.

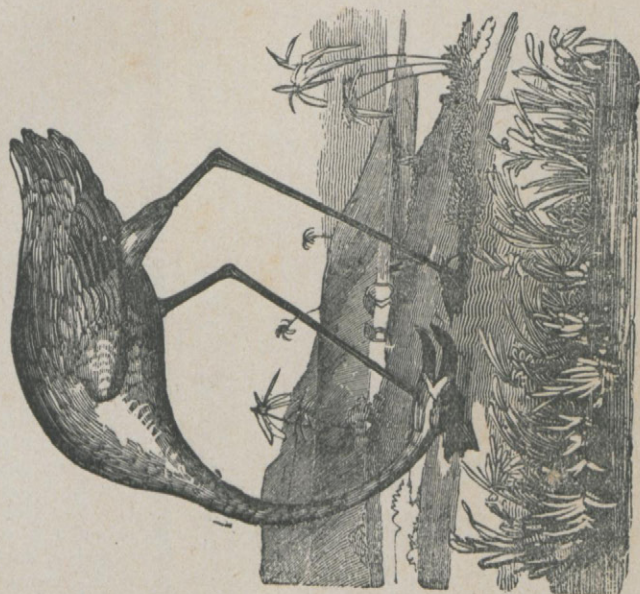
» Durant la nuit, la température devient même si fraîche par l'effet de la brise, qu'on est souvent dans l'obligation de se couvrir ou d'allumer du feu pour se réchauffer. »

Plus loin, nous lisons : « En 1763, douze mille colons volontaires, pour la plupart Suisses ou Alsaciens, dirigés sur la Guyane par le gouvernement, vinrent mourir presque tous de dénuement, de misère et de faim, sur les rives du Kourou et dans les îles du Salut, en maudissant les administrateurs dont l'imprévoyance les avait livrés à la mort.

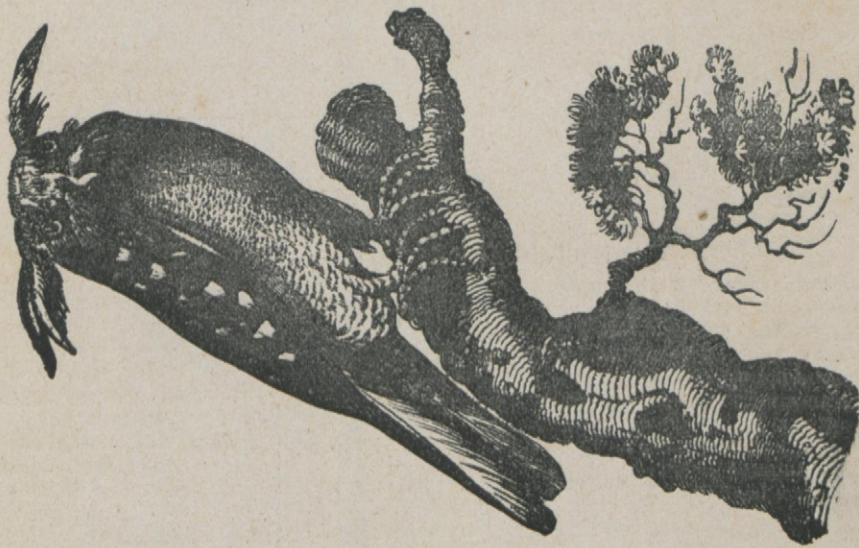
» La Révolution de 1789, fit envoyer en Guyane les victimes des troubles civils; le plus grand nombre y périt de misère. Leurs malheurs et les sombres récits de ceux des déportés du 18 fructidor qui purent revenir en France, donnèrent à cette colonie une réputation d'insalubrité qu'elle ne mérite point et que les temps et l'expérience ne sont point parvenus à détruire. »

Chose digne de remarque, si vous examinez l'une après l'autre les différentes divisions de la Guyane, vous verrez que la Guyane anglaise, la plus petite de toutes, a aujourd'hui une population de près de 150,000 habitants, lorsque la Guyane française a beaucoup de peine à atteindre le chiffre bien minime de 25,000.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



Le Flamant.



Le Hibou de la Guyane.

Dans son ouvrage sur la Guyane française, M. Coudreau parle longuement du climat et de la colonisation possible du pays.

« Ce n'est pas le climat qui a fait échouer les entreprises de la colonisation en Guyane. Prenons, par exemple, l'expédition de Kourou en 1763. Les colons sont morts parce qu'ils n'ont trouvé ni dessèchements, ni défrichements, ni voies de communication, ni baraquements, ni approvisionnements. Le directeur de l'entreprise, bien que frère du grand Turgot, n'était malheureusement qu'une très galonnée médiocrité. Le chevalier Turgot faisait monter sur les plages désertes de Kourou des maisons de jeu, des magasins de patins, un théâtre pour jouer l'opéra-comique.

» Par surcroît de malheur, le gouverneur de Cayenne était un ennemi personnel du chevalier. Même à la fin, alors que les émigrants mouraient tous les jours par centaines, le gouverneur refusa invariablement de secourir ces malheureux, pour se réserver le triste plaisir de convaincre son rival de maladresse. »

Après ses longs voyages d'exploration, lui-même est revenu malade ; savez-vous où il est allé pour se guérir ? Au lieu de revenir en France, comme d'autres auraient certainement fait à sa place, il se rendit à ce même Kourou où il demeura deux mois, vivant de la vie des habitants ; au bout de ces deux mois, la santé, les couleurs et la joie de vivre lui étaient revenues. N'est-ce pas là un exemple frappant ?

D'après lui, la chaleur n'est pas une cause d'ennuis ; elle est supportable. Aussi bien n'est-il pas nécessaire de travailler là-bas douze ou quinze heures par jour pour se procurer l'aisance. Six heures, les heures fraîches, de six à neuf et de trois à six, suffiraient largement au colon intelligent. Les insulations sont inconnues dans l'intérieur. Le plus grand ennemi serait l'humidité ; mais en s'éloignant des côtes, en s'enfonçant plus avant dans les savanes, on l'évite complètement.

Je terminerai en citant quelques extraits du voyage dans la Guyane Française de M. Frédéric Bouyer, capitaine de frégate.

« Malgré sa position, la Guyane, située presque sous la ligne équatoriale, n'a pas à souffrir d'un climat aussi brûlant qu'on pourrait le croire. La moyenne du thermomètre à l'ombre y est de 27 degrés centigrades, hauteur qui, dans les grandes chaleurs de l'été, monte à 30 ou 32 et baisse pendant les nuits de 2 à 3 degrés.

La constitution physique du pays explique cette bizarrerie.

En effet, il n'y a ici ni sable ni pierres ni rochers couvrant des surfaces d'une grande étendue, seules propres à augmenter les effets du rayonnement.

La sol argileux, est couvert de plantes, de forêts d'où la chaleur ne jaillit pas comme d'une plaine sablonneuse. La direction des rayons solaires approche toujours de la ligne verticale ; mais leur feu est tempéré par les brises continues qui pendant le jour soufflent de la pleine mer.

La statistique ne doit se baser que sur les hommes libres, et non sur les condamnés, usés par une vie malheureuse ou coupable, ainsi que par le régime des prisons.

Des observations faites autrefois, pendant un espace de neuf années donnent les résultats suivants pour les colonies françaises.

MORTALITÉ ANNUELLE

Guyane.	2,53	pour cent
Bourbon	3,05	»
Sénégal	6,17	»
Martinique	9,04	»
Guadeloupe	8,90	»

Cette statistique est des plus favorables à la Guyane ; la fièvre locale ne tue pas le colon, elle le fatigue, la dysenterie est rare, la fièvre jaune plus rare encore, elle n'y apparaît que comme épidémie

En France, est-ce que nous n'avons pas des maladies épidémiques aussi désastreuses que la fièvre jaune, le choléra, la variole, la fièvre typhoïde, etc. Toutes ces maladies font annuellement leur apparition et nous ne parlons pas de désertier notre pays.

Dans les colonies, l'homme n'a souvent de pire ennemi que lui-même; l'abus des plaisirs et l'intempérance frappent l'Européen plus sûrement que l'émanation des marais ou l'odeur de quelques végétaux.

On ne doit pas juger de l'insalubrité d'un pays par quelques points de son territoire; l'Italie a les marais Pontins et la France, la Sologne; doit-on dire pour cela que ces deux pays sont malsains? Il y a en Guyane des lieux fort salubres; on peut y vivre comme ailleurs; on y voit des vieillards dans toutes les classes de la société; l'hygiène et une vie régulière sont les meilleurs préservatifs.

Les diverses citations que je viens de faire, prouvent que je n'ai rien exagéré; toutes se rapportent à la Guyane française, et bien, lorsque je vous aurai dit que la Guyane indépendante ne lui ressemble en rien, qu'elle est d'une salubrité incontestable, que loin d'être marécageuse, elle est sèche et fertile, qu'elle est arrosée par des fleuves et des rivières aux eaux claires et limpides, au lieu d'être noyée par des marais, vous n'hésitez plus, et vous direz avec moi: là est l'avenir, là est le bien-être pour le travailleur et le déshérité de l'Europe.

Le village de Counani existe depuis près de trente ans; et bien, le cimetière compte à peine trente croix de bois sur autant de tombes; n'est-ce pas là une preuve indéniable? doit-on redouter un pays où la moyenne de la mortalité est à peine de un par année, pour une population qui équivalait à celle d'une de nos bonnes communes françaises?

Sans chercher bien loin, je connais des communes de ma région qui payent, bien plus fréquemment que le district de Counani, leur tribut à la mort; que la crainte des maladies ne vous retienne pas, vous serez à l'abri de tout danger si vous vivez sagement, si vous évitez tout ce qui pourrait être une cause de désordre.

À Counani, les habitants feront tous les sacrifices possibles pour favoriser l'émigrant français; en arrivant, il se trouvera au milieu d'amis qui au lieu de le considérer comme un intrus, lui viendront en aide.

Amis dévoués de la France, ces braves gens ont plusieurs fois pétitionné entre les mains du gouverneur de Cayenne, pour que leur demande d'annexion soit prise en considération.

Leurs vœux n'ont pas été exaucés, il est probable que le gouvernement français ne veut pas toucher au *statu quo*; le territoire contesté sera longtemps une zone neutre, à moins que l'essai de gouvernement qui vient d'être tenté n'amène la reconnaissance de l'indépendance du pays.

Ennemis jurés du Brésil, les habitants de Counani et ceux des autres districts, feront tout ce qui dépendra d'eux pour éviter une annexion venant de ce côté.

En faisant appel aux émigrants français, ils espèrent sans doute se mettre à l'abri des empiètements brésiliens.

Allez-y, à Counani, en vous créant un bien-être certain, vous aiderez au développement du pays qui vous aura accueilli et sa reconnaissance vous sera acquise pour ce que vous aurez fait pour lui, en travaillant pour vous.

Si nous avons affaire à une famille de paysans pauvres, qui abandonne son dût labeur pour aller chercher au loin un peu de cette aisance qu'elle ne doit pas compter obtenir dans son pays, nous ne lui conseillerons pas de se lancer immédiatement dans des essais de grande culture.

Ne possédant pas les capitaux indispensables aux entreprises mêmes secondaires, le colon qui n'a que ses bras pour tout capital, devra, sa maison construite, s'adonner avant tout à la récolte des produits naturels du pays; récolte qui se fera sans frais et à laquelle tous les membres de la famille pourront prendre part.

Le Cacao, le Caoutchouc, la Noix du Brésil, la Vanille, etc..., s'offriront à lui; son petit jardin qu'il aura toujours le loisir de cultiver, lui fournira une partie de la nourriture de sa famille. Au bout de quelques mois, si la récolte a été bonne, le Colon aura quelques ressources qui lui permettront de donner une certaine extension à son entreprise.

Passant de la culture de son jardin à celle d'un champ plus vaste, il plantera le Tabac, le Café, les Epices, la Canne à sucre, le Thé, etc...; il aura d'abord une ou deux vaches, puis le troupeau s'augmentant peu à peu, il se trouvera à la tête d'une ferme importante qu'il devra à son activité et à sa persévérance.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



(Planche 35.)

Les Colibris (Oiseaux-Mouches).

LA GUYANE INDÉPENDANTE



(Planche 36.)

Le Vautour.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



(Planche 37.)

Serpent Boa.

Ayant commencé avec son travail pour tout actif, il arrivera au bout de quelques années à un résultat qui dépassera toutes ses espérances; regardant l'avenir sans crainte, il n'aura qu'un regret, celui de n'être pas venu plus tôt demander à cette terre hospitalière le pain de ses enfants et le repos de sa vieillesse.

Il est incontestable que le chef de famille qui arrivera avec des capitaux, devra procéder autrement; sans négliger les produits naturels, il s'attachera dès le début à l'élevage en grand et à la culture sur une vaste échelle. Ayant déjà des ressources, il n'aura pas besoin d'avancer pas à pas, il attaquera franchement et sa plantation aura tout de suite une importance véritable; son troupeau sera vite formé, et un jour viendra où il pourra envoyer sur le marché de Cayenne des bœufs, des moutons, des porcs, certain de l'écoulement dans cette ville importante.

Qu'il ne néglige pas la fabrication des alcools de fruits; j'ai déjà insisté sur ce point et j'y reviens encore; avec un peu de soins, ces alcools se transformeront facilement en eau-de-vie excellente; eau-de-vie qui sera appréciée dans la région.

L'aspect de la Guyane cause généralement une agréable surprise à l'Européen qui y débarque pour la première fois; la plume est impuissante à décrire la beauté de la végétation tropicale; vue à vol d'oiseau, la Guyane apparaît comme une mer de feuillage; c'est l'expression la plus complète de la puissance de la sève tropicale.

Avant de terminer, je crois bien faire en vous donnant la primeur d'un hymne patriotique composé en l'honneur de la Guyane indépendante, et qui, je l'espère, deviendra son chant national; la musique, du reste, en est déjà composée. Le poète, jeune homme plein d'avenir, est un de mes bons amis, que la ville de Bergerac est fière de compter au nombre de ses enfants.

Il aime Couñani autant que je puis l'aimer, il aime la Guyane indépendante.

Son affection pour ce pays qu'il chante en vers si beaux et si vrais, lui a fait suivre pas à pas mon modeste travail, pour lequel, sur ma demande, il prépare une préface que je serais heureux de mettre à la première page de cette publication.

LE CHANT DU COUNANIEN

Hymne à la Guyane

Poésie de Samuel HAYS

- | | |
|---|---|
| <p>1 C'est mon pays, ma Guyane, je l'aime.
Elle est à moi fier d'être son enfant.
J'aime ce sol de la liberté même
Où je puis vivre heureux et triomphant.
C'est le pays des beaux rivages
Et des horizons infinis,
C'est le pays des bois sauvages,
Où se cachent le plus de nids.
Un fleuve y va par les prairies
Et baigne, en son cours gracieux,
Le pied de montagnes fleuries
Dont le front se perd dans les cieux!
Elle est à moi, ma Guyane chérie,
C'est mon pays; doux bonheur triomphant!
Elle est à moi, cette libre patrie,
Et tu peux être, ô Français, son enfant!</p> | <p>J'y conduis parfois ma compagne
Nous bravons les dangers à deux.
Elle est à moi, ma Guyane chérie, etc.</p> |
| <p>2 C'est mon pays, ma Guyane, je l'aime, etc.
Je vais pêcher dans ma nacelle,
Mon caprice est ma seule loi;
De la forêt l'hôte rebelle
Souvent est poursuivi par moi.
J'égare aussi dans la montagne
Mes pas rêveurs et hasardeux,</p> | <p>3 C'est mon pays, ma Guyane, je l'aime, etc.
Il n'est pas de désirs au monde
Qui ne soient satisfaits ici;
C'est pourquoi ma paix est profonde
Et j'ignore le noir souci.
L'Européen comprend ma vie,
Il est venu la partager
Son âme en est bientôt ravie
Au point qu'il n'en veut plus changer.
Elle est à moi, ma Guyane chérie, etc.</p> |
| <p>4 C'est mon pays, ma Guyane, je l'aime, etc.
Il vit de notre insouciance,
De notre prodigalité;
Il est avec nous dans l'aisance,
Avec nous il a la gaité.
Mais de nos hôtes le plus brave,
Celui dont les joyeux excès
Ont mon amitié pour esclave,
C'est le Français, c'est le Français!
Elle est à moi, ma Guyane chérie, etc.</p> | <p>4 C'est mon pays, ma Guyane, je l'aime, etc.
Il vit de notre insouciance,
De notre prodigalité;
Il est avec nous dans l'aisance,
Avec nous il a la gaité.
Mais de nos hôtes le plus brave,
Celui dont les joyeux excès
Ont mon amitié pour esclave,
C'est le Français, c'est le Français!
Elle est à moi, ma Guyane chérie, etc.</p> |

LA GUYANE INDÉPENDANTE



(Planche 38.)

Une Fourmière dans la Savane.

LA GUYANE INDÉPENDANTE



Pêcheurs sur le fleuve.

(Planche 39.)

ETUDES COLONIALES

LA GUYANE FRANÇAISE

par

AUGUSTE COOK

— † 2^{me} Edition † —



BIBLIOTHEQUE
A. FRANCONIE
GAYENNE

PAUL CASSIGNOL, IMPRIMEUR, RUE ARNAUD-MIQUEU, 3

BORDEAUX

1889

(Propriété de l'Auteur).

Après avoir parlé longuement de la Guyane indépendante, je crois utile de dire quelques mots de notre colonie : la Guyane française et de son chef-lieu Cayenne.

Comprise entre le Maroni au nord, et l'Oyapock au sud, la Guyane française se divise en terres hautes et en terres basses. Les premières, commencent aux points où se rencontrent les premières chutes des cours d'eau ; les terres basses, composées de terres d'alluvion, vont de ces points jusqu'à la mer.

La Guyane est recouverte d'une immense forêt coupée dans tous les sens par des fleuves ou des rivières, et semée çà et là de rares éclaircies. Cette colonie peut aisément devenir un des plus riches pays du globe ; mais elle a le tort d'être une vieille colonie ; si c'était une découverte moderne, on s'y précipiterait avec un élan indescriptible.

Les richesses de la Guyane indépendante sont aussi celles de sa sœur la Guyane française : les forêts sont une mine inépuisable, les bois précieux abondent ; la terre ne demande qu'à produire, ce qu'il lui faut, ce sont des bras et des capitaux.

Le chef-lieu de la colonie, est Cayenne ; ville de 41,000 habitants, située au bord de la mer, à la pointe nord-ouest d'une petite île qu'un canal étroit sépare du Continent.

L'aspect de Cayenne, vu de la rade, est des plus pittoresques ; les colines verdoyantes, les bouquets de palmiers et de cocotiers qui se mêlent aux maisons, tout produit un effet splendide. Si on descend à terre, l'impression est plus complète.

Les rues sont larges, médiocrement pavées ; les maisons sont numérotées comme dans une ville Européenne. Les monuments sont peu nombreux, le style n'a rien d'architectural ; on remarque l'hôtel du gouverneur, la caserne, la gendarmerie, l'hôpital, le palais de justice, l'église métropolitaine, sur la place d'armes se trouve une belle fontaine dédiée au colonel Montravel.

La façade de l'hôtel du gouverneur est fort gracieuse ; elle s'abrite derrière un parterre ou la flore équatoriale se montre dans toute sa splendeur. La place des palmistes est un peu plus loin, devant la grille.

L'alignement de ces palmistes est d'un effet très original ; les tiges droites et régulières semblent faites au tour, on dirait des colonnes antiques.

Seulement il y a un inconvénient à se promener sous ces arbres magnifiques, la chute des feuilles est dangereuse, non pas considérée au point de vue des malades atteints de la phtisie, mais parce que chaque feuille pèse souvent bien près de trente à quarante kilogrammes.

Les urubus, ces grands nettoyeurs de la voie publique, aiment à se percher sur les palmiers, et comme ils ne sont pas toujours très convenables, les promeneurs courent souvent le risque de recevoir sur la tête quelque chose de malpropre.

Cayenne et sa banlieue occupent une grande superficie ; les maisons sont souvent fort espacées, et les intervalles sont remplies par des jardins du plus bel effet. Elle est divisée en deux parties, la ville neuve et la ville vieille. La première, la plus importante, est composée de rues larges et régulières, se coupant à angle droit ; la seconde, qui est commandée par un fort, est moins bien bâtie et est habitée surtout par les gens de couleur. Les maisons n'ont qu'un étage ; les ouvertures sont dépourvues de vitres ; les appartements sont protégés contre l'intempérie de l'air et contre la chaleur, par des galeries vastes et bien aérées.

Il n'y a pas de bourgeoisie et de peuple, il y a des blancs et des noirs ; la fusion ne s'est pas complètement faite entre les races ; le préjugé de couleur existe moins que dans les Antilles, mais on tient à l'aristocratie de la peau, et c'est une noblesse qui se prouve facilement.

La population qui circule dans les rues offre un aspect aussi varié que pittoresque ; on y rencontre des soldats coiffés du casque de soleil, des créoles vêtus de blanc, des *négresses* et des mulâtresses coiffées de couleurs voyantes, des indiens au costume primitif.

Pour se faire une idée du luxe des nègres, il faut voir Cayenne un jour de fête. L'originalité et la grâce un peu exotique du costume des négresses les sauve de toute comparaison avec les femmes blanches.

Elles portent le plus souvent une chemise de percale fine, empesée et plissée sur la poitrine et sur les manches; des poignets justes, attachés par des boutons, ferment le corsage et retiennent les plis des manches au-dessus du coude. Des bracelets, des chaînes d'or, des colliers de corail ou de verroterie ornent leurs bras et leur cou. La jupe est toujours de couleurs voyantes et souvent à larges raies; la tête est coiffée du madras traditionnel. Leur marche indolante et lascive est souvent d'une grande coquetterie.

La toilette habillée des dames créoles, c'est la toilette d'été des élégantes de France; leur toilette d'intérieur et de négligé est appropriée aux exigences du climat, c'est une sorte de robe ample, qui rappelle le costume appelé peignoir.

Le port de Cayenne est relié à la France par la ligne de Saint-Nazaire, avec escale et transbordement à Port-de-France. Le commerce, qui est assez important, consiste en coton, café, sucre, roucou, cacao, vanille, girofle, caoutchouc, etc.

Les autres cantons de la colonie sont : Approuague, Oyapock, Boura, Tonnegrande, Montsinery, Makouria, Sinnamary, île de Cayenne, Mana. Toutes ces localités sont des villages plus ou moins importants, dont la population n'excède pas un millier d'habitants, lorsqu'il s'agit des plus peuplés.

La Guyane française produit elle aussi le coton, la canne à sucre, le cacao, le caoutchouc, la vanille, les épices, le café, le tabac, le thé, les plantes tinctoriales et médicinales, les graines oléagineuses, les fruits les plus variés.

Ce qui manque, c'est la main d'œuvre; les mines d'or de l'Approuague font miroiter aux yeux des habitants leurs pépites brillantes; la culture est délaissée; Cayenne est une ville de plaisir où chaque mineur vient de temps en temps dépenser l'or qu'il a récolté dans les placers.

Les denrées qui se voient sur le marché viennent de fort loin et sont d'un prix très élevé; la viande de boucherie est fournie par les troupeaux du Vénézuëla ou par ceux de la Guyane indépendante; en un mot, la Guyane française ne produit pas.

Hydrographie — Les principaux cours d'eau qui arrosent la Guyane française, sont, en commençant par le nord : le Maroni, qui sert de frontière à la colonie du côté des possessions hollandaises; la Maria, le Sinnamary, le Kourou, la rivière de Cayenne, le Mahury, l'Approuague et enfin l'Oyapock qui sépare la Guyane française de la Guyane indépendante.

Le plus grand de tous ces fleuves, c'est le Maroni qui prend sa source dans la chaîne des Sumuc-Humac, il est navigable par les navires jusqu'à 40 kilomètres de son embouchure.

Si le fleuve est remonté jusqu'au saut Hermina, il est facile de remarquer que la nature du terrain change complètement. D'alluvionnaire qu'elle était, elle devient montueuse; la salubrité de cette partie du territoire est reconnue de tous.

L'embouchure du Maroni forme une sorte de delta enfermant une vaste étendue de terrain, dont la souveraineté est revendiquée par la Hollande et par la France. La découverte de mines d'or importantes, dans ces terrains d'alluvion, vient de décider les deux gouvernements à demander l'arbitrage d'une puissance amie, la Russie, je crois; le différend va donc être réglé à l'amiable.

Les principaux affluents de la Maria, sont l'Acaronani, la crique Laussat, la crique Portal, etc.

La rivière de Kourou reçoit la grande crique Passoura, la rivière des Pères, la rivière Coupü.

Le Sinnamary reçoit la rivière Couroïbo, la rivière du Péril, la crique Galibi qui rejoint aussi la Comté.

La rivière de Mahury a pour principal affluent la Comté.

L'Approuague reçoit de nombreux tributaires : la Couronaie, les criques Matorini, Inery, etc.

Le fleuve Oyapock vient des Tumuc-Humac, il reçoit le Gabaret, les criques Armoutabo, Carari, Tamari, Saucacangue et une foule d'autres.

LA GUYANE FRANÇAISE



(Planche 40.)

Types Guyanais.

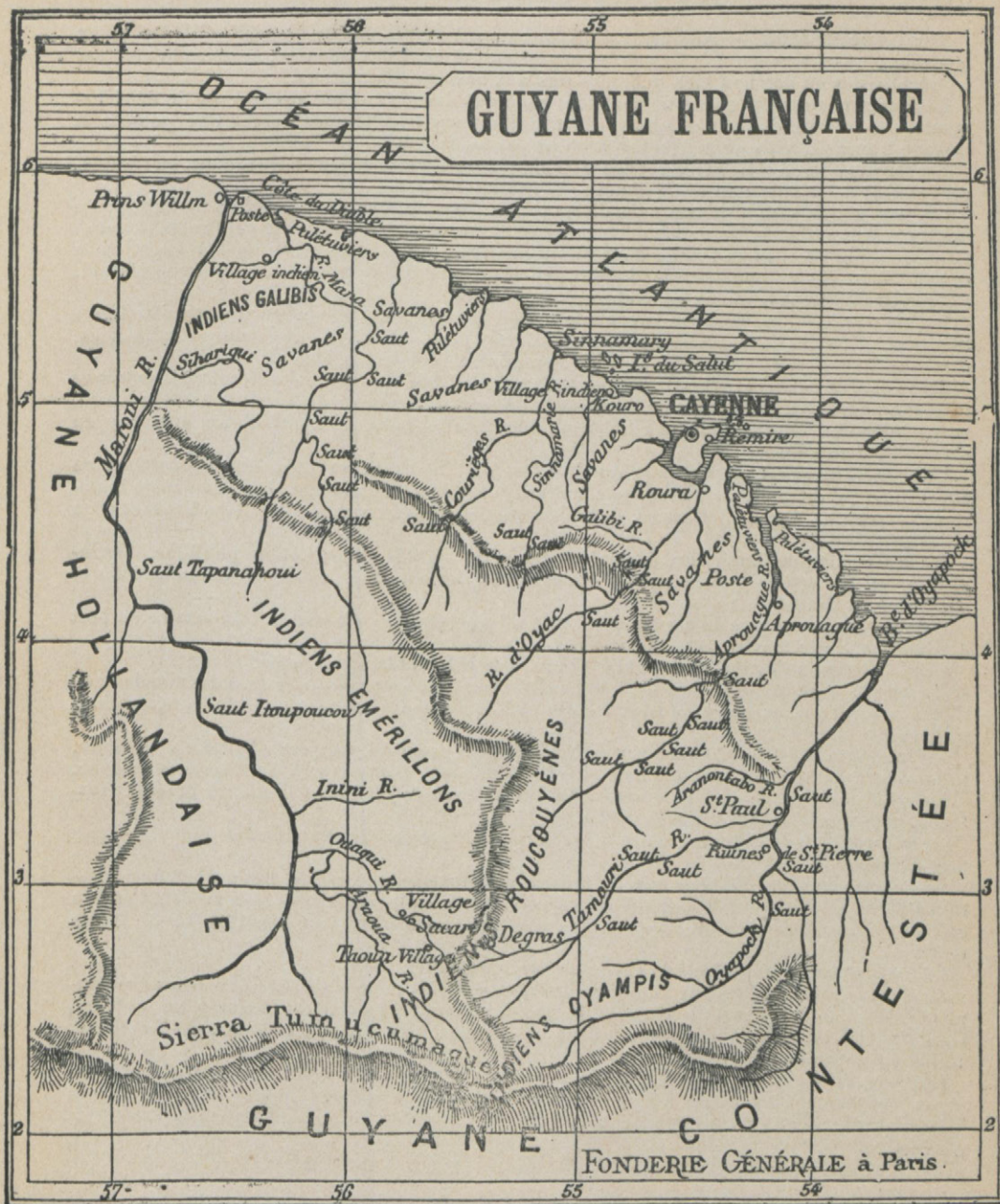
LA GUYANE FRANÇAISE



(Planche 41.)

Village Guyanais.

LA GUYANE FRANÇAISE



(Planche 42.)

Transportation. — Aujourd'hui les forçats sont dirigés sur la Nouvelle-Calédonie; on n'envoie plus en Guyane que les condamnés Arabes et ceux des colonies; la nouvelle loi sur les récidivistes en donnera bien quelques-uns aux anciens pénitenciers.

Les pensionnaires du gouvernement sont employés dans la colonie aux travaux de défrichements, aux travaux d'assainissements; ils travaillent sur les quelques routes que possède la Guyane française, mais on a grand soin de ne pas les fatiguer.

Les forçats libérés obtiennent des concessions qu'ils cultivent de leur mieux, mais, en résumé, cet élément de colonisation est faible et bien peu intéressant.

Les condamnés sont dispersés dans divers pénitenciers au nombre desquels il faut citer : les fies du Salut et l'ilot la Mère; l'établissement de Kourou où on a essayé la culture du coton et l'élevage du bétail; le pénitencier de la Montagne-d'Argent, sur les rives de l'Oyapock où la canne à sucre est un peu cultivée; le plus important est celui de Saint-Laurent, sur le Maroni, c'est l'établissement le mieux situé et le plus prospère.

L'administration, croyant que la constitution de la famille est le meilleur moyen d'arriver à la régénération des condamnés, a expédié au Maroni plusieurs convois de femmes condamnées, destinées à se marier avec des transportés; en général, cet essai a bien réussi.

Divisions administratives. — A la tête de l'administration de la colonie, se trouve le gouverneur, seul dépositaire de l'autorité. Il a sous ses ordres : un commandant militaire, un ordonnateur, un directeur de l'intérieur, un chef du service judiciaire et un directeur du service pénitentiaire.

Un conseil privé est placé auprès du directeur de l'intérieur, sa présidence appartient au gouverneur; il est composé du commandant militaire, de l'ordonnateur, du directeur de l'intérieur, du chef du service judiciaire, de trois conseillers, de trois conseillers suppléants et d'un secrétaire.

De la direction de l'intérieur, dépendent les municipalités, l'instruction publique, l'enregistrement, les hypothèques, les ponts et chaussées, les douanes, les contributions directes et indirectes, la banque, etc.

L'ordonnateur s'occupe du service de la santé, du personnel de la marine, du service du port de Cayenne, de la trésorerie.

L'organisation municipale est établie à l'instar de celle de la mère-patrie.

L'instruction est donnée par le collège de Cayenne, dont les professeurs sont des membres de l'Université; il y a, en outre, plusieurs écoles dirigées par des laïques ou par des congrégations religieuses.

La force armée est représentée par de l'infanterie de marine, une demi-batterie d'artillerie, un escadron de gendarmerie coloniale et un détachement d'ouvriers de l'artillerie de marine.

La justice est rendue dans la colonie : par des justices de paix, un tribunal de première instance, une cour d'assises et une cour d'appel.

On compte dans la colonie 4 avoués, 4 notaires, 5 huissiers, 2 commissaires-priseurs; il y a une chambre des avocats.

La Guyane n'ayant pas été érigée en évêché, se trouve sous le régime des préfectures apostoliques; le personnel ecclésiastique pour le service du culte est fourni par la congrégation du Saint-Esprit et du Sacré-Cœur-de-Marie, il se compose du préfet apostolique et de trente prêtres.

La Guyane est représentée à la Chambre par un député.

Je n'ai pas parlé des oiseaux ni des animaux, ce sont les mêmes variétés que celles qui peuplent la Guyane indépendante : l'agami, le hocco, les poules, les canards, les oies, les vautours, les aigles, les hiboux, les cigognes, les oiseaux-mouches, les colibris, les oiseaux des tropiques, les perroquets, etc.

Les jaguars, les tapirs, les pécaris, les singes, les serpents, les iguanes, le tatou, le fourmilier, les lézards, les caïmans; les insectes sont plus nombreux là que dans la Guyane indépendante; il ne faut pas oublier le vampire ou roussette, sorte de chauve-souris fort dangereuse.

LA GUYANE FRANÇAISE



(Planché 43)

Embarquement des Ananas.

DERNIÈRES NOUVELLES

Depuis que j'ai achevé la publication de la première édition de mon étude sur la Guyane Indépendante, il y a de cela bientôt huit mois, j'ai cherché à m'entourer de renseignements nouveaux, puisant pour cela, aux sources les plus autorisées : j'ai causé avec l'explorateur, M. Henri Coudreau, j'ai correspondu avec une importante maison française de commerce du Para, puis enfin, j'ai écrit aux habitants de Counani eux-mêmes.

L'homme est ainsi fait, il sera toujours attiré par l'inconnu, et aujourd'hui, grâce à la complaisance que j'ai partout rencontrée et grâce aussi à la persévérance avec laquelle j'ai conduit ma petite enquête coloniale et économique, je puis affirmer de nouveau, qu'il n'y a rien d'exagéré dans ce qui a été dit sur la Guyane Indépendante et sur ses ressources ; là, est l'avenir pour le travailleur qui trouvera dans ces contrées hospitalières la fortune et le bonheur qu'il est en droit d'espérer après une existence bien remplie. C'est en juin dernier que j'ai appris par la voie de la presse parisienne le retour en France de M. Henri Coudreau, le savant et hardi explorateur des Guyanes et de l'Amazonie.

Ayant étudié et traité la question de la Guyane indépendante, je fus pris du désir tout naturel, vous en conviendrez, de connaître plus intimement l'homme éminent qui, au péril de sa vie, a révélé à ses contemporains tous les biens que viennent leur offrir les contrées de l'Amérique équinoxiale sur lesquelles il a fourni tant de renseignements utiles.

En réponse à une invitation que je lui fis de venir me voir, M. Coudreau m'écrivit une lettre charmante dans laquelle il m'annonçait que devant passer un mois au milieu de sa famille, à Sonnac, dans la Charente-Inférieure, il se ferait un plaisir de venir chez moi, et, de me consacrer plusieurs jours. Ce qui a fait l'objet de nos conversations se devine facilement ; nous avons parlé de Counani et de ses habitants, de la Guyane Indépendante et de ses richesses. Les quelques jours pendant lesquels j'ai eu le plaisir de posséder M. Coudreau demeureront longtemps présents à ma pensée, de tels moments sont inoubliables.

Le pays est salubre, m'a-t-il dit, l'Européen peut y aller sans crainte ; il n'aura à redouter aucune des maladies qui épouvantent si souvent à tort les pessimistes qui ne voient dans l'émigration qu'un achèvement vers des accidents et des maux presque toujours imaginaires ; l'accueil qu'il recevra sera des plus cordial, il trouvera aide et protection ; allez-y, vous ne regretterez pas d'avoir suivi mes conseils qui sont ceux d'un homme convaincu, etc.

Une question vint ensuite se poser à mon esprit : comment pourra se faire l'écoulement des produits ? Il ne suffit pas, en effet, de récolter, il faut trouver le placement des fruits d'un travail laborieux.

Dans les grands centres d'émigration, à Buenos-Ayres, au Chili et ailleurs, le malheureux émigrant est envoyé bien loin dans l'intérieur, et, s'il récolte des centaines d'hectolitres de céréales, il ne saura à qui les vendre pour en tirer un peu d'argent. Ce n'est qu'à grands frais qu'il parviendra à conduire ses produits dans un centre de population ou dans un port de mer, et les prix qui lui seront offerts seront si peu élevés, que la valeur de la marchandise vendue n'arrivera peut-être pas à couvrir les frais qu'aura nécessité le transport.

Pour trancher cette grave question, je suis entré en relations avec la maison française du Para dont j'ai déjà parlé ; la complaisance que ces honorables commerçants ont mis à me répondre m'a rempli de reconnaissance ; qu'il me soit permis de leur adresser ici tous mes remerciements.

Vous savez, comme nous, m'ont-ils dit, que le contesté Guyanais : Counani et Mapa, sont peu connus ; cependant, ces différents points offrent de grandes ressources, mais tout y est à l'état rudimentaire et, ce qui fait la situation privilégiée de ce pays, c'est qu'il est peu exploité et que les communications ne sont pas établies.

Quant au climat, il est sain et passe pour l'être encore plus qu'il y a une dizaine d'années. Nous chargeons en moyenne vingt-cinq navires par an avec les produits du pays ; c'est vous dire que nous sommes à même de recevoir toutes les denrées que produiront les émigrants établis à Counani.

L'écoulement est donc assuré au cours du jour ; Counani est un port qui, lorsqu'on le voudra, sera en communication avec le reste du monde ; il n'y a donc pas de comparaison possible à établir entre ce pays privilégié, autant qu'il est riche, et ceux qui attirent chaque année un grand nombre de malheureux crédules qui sont bien vite désabusés et qui voudraient revenir dans la patrie qu'ils ont abandonnée dans un moment d'humeur inconsciente.

M. Coudreau est reparti par le paquebot du 10 août dernier ; j'ai reçu de lui une dernière lettre datée de Cayenne (1^{er} septembre 1889) ; il va s'enfoncer dans les régions inconnues de la Guyane Française, son pays, comme il l'appelle en souriant, car il l'aime sa Guyane ; il visitera les tribus indiennes de la région des Tumac-Humac, où il espère recueillir des documents précieux pour son pays et pour la science ; mes vœux l'accompagnent dans son grand et pénible voyage.

D'un autre côté, j'ai écrit aux habitants de Counani, leur demandant s'ils verraient avec plaisir l'arrivée de travailleurs français, ou s'ils les considéreraient comme des importuns et des intrus.

En quelques phrases, ressemblant un peu à une profession de foi de colonisant, je leur expliquai ce qu'ils pouvaient attendre d'une émigration française bien comprise, leur faisant espérer, que si ma présence leur paraissait utile, je ne serais pas éloigné de me rendre au milieu d'eux.

Ces braves gens, qui, d'après ce que m'avaient dit quelques personnes sceptiques, ne devaient pas recevoir mes lettres et encore moins pouvoir les lire, m'ont écrit des pages charmantes où percent à la fois l'affection, l'honnêteté et l'amour de la France.

Cette lettre, qui a été signée par vingt-six des principaux chefs de famille du village, est écrite dans un style correct et en très bon français ; je ne puis résister au désir de la publier, elle terminera ma seconde édition mieux que ne le ferait la plus belle péroraison écrite par un de nos lettrés.

Je la reproduit *in extenso*, en lui conservant son style et son caractère particulier ; l'original demeurera toujours en ma possession comme une preuve de ce que j'ai écrit sur le pays de Counani :

Lettre des habitants de Counani à M. Auguste Cook, manufacturier à Monpont (Dordogne)

Para, le 12 septembre 1889.

CHER MONSIEUR,

En réponse à vos deux aimables lettres, datées des 5 janvier et 5 février derniers, reçues à Counani par le vapeur français *Oyapock*, le 16 juin dernier, par lesquelles vous nous exprimez votre désir de venir chez nous, en même temps que vous nous annoncez l'envoi de feuillets des épreuves de l'impression de votre travail sur le territoire contesté : nous ne faisons qu'approuver la haute intelligence avec laquelle vous travaillez pour le développement du pays, tant par les ouvrages que vous nous avez envoyés, que par les publications que vous nous promettez de faire en faveur de Counani.

Au sujet des autres ouvrages que vous aurez à nous envoyer, nous avons l'honneur de vous assurer que nous ne manquerons pas de les lire avec le plus grand soin à mesure que nous les recevrons et de les distribuer entre nous. Croyez, cher Monsieur, que nous n'oublierons pas d'en remettre, de votre part, aux plus notables habitants de la ville de Mapa.

Nous avons déjà fait demander à M. de Percin, agent de la Compagnie Transatlantique, à Cayenne, la remise de nos paquets ; nous savons que cet envoi nous sera des plus agréables ; nous vous assurons toute notre reconnaissance.

Nous ferons tous les sacrifices possibles pour favoriser l'émigrant français qui arrivera chez nous, où il se trouvera au milieu d'amis ; croyez, cher Monsieur, qu'il ne faut pas vous considérer comme un intrus. nous nous confessons serviteurs dévoués de la France.

Nous avons plusieurs fois pétitionné au gouvernement de Cayenne pour que notre demande d'annexion soit prise en considération. Le 30 juin dernier, nous avons envoyé au gouvernement de la Guyane française une pétition portant vingt-six signatures dont six, après lecture faite en présence des habitants, ont signé de leur main.



Nous ferons tout ce qui dépendra de nous pour éviter une annexion venant du côté du Brésil ; nous faisons grand appel aux émigrants français, espérant, par ce moyen, nous mettre à l'abri des empiétements brésiliens. Les Brésiliens qui habitent le territoire contesté et que le Brésil a tenus dans l'esclavage pendant 300 ans, se garderaient bien de donner leurs voix en faveur du Brésil. Nous n'avons pas pu aller à l'Exposition de Paris, nous le regrettons infiniment. Vous pouvez croire, cher Monsieur, que votre présence ne nous sera pas importune ; nous serons très heureux, dans notre village, de recevoir parmi nous un honorable citoyen français qui projette de travailler dans les intérêts de la France.

Votre profession de foi nous convient en tout et pour tout, comptant que ce que vous ferez sera en faveur de Couanani et de la France ; nous ne voulons pas entendre parler de pavillon couanien ni de Guyane Indépendante, nous voulons, comme nous l'avons déjà demandé, le drapeau de la République française, nous voulons que toute cette vaste contrée entre directement, comme il vient de droit, dans les possessions françaises.

Nous allions oublier de vous dire que nous n'avons jamais aimé l'aristocratie ni les préjugés de couleur et de positions, nous mépriserons des idées contraires ; c'est dans ces conditions que nous acceptons avec la plus grande confiance et le plus grand plaisir votre profession de foi.

Je suis au Brésil, depuis le 27 juillet dernier, pour traiter une affaire ; Monsieur le Représentant de la maison D. C**, m'a parlé au sujet des renseignements que vous lui avez demandés ; il ne saurait vous en donner de bons, n'ayant jamais été à Couanani.

Personne à Couanani ne peut vous donner des renseignements, ni même vous rendre réponse de vos lettres, je vous avoue qu'ils ne savent ni lire ni écrire, il n'y a que moi, comme vous le voyez, qui écris un peu le français.

Vous verrez, ci-joint, la liste des gens qui ont signé notre demande d'annexion et qui ont parfaite connaissance de la lettre que je vous écris.

Je vous prie, Monsieur, d'agréer l'assurance de nos meilleurs sentiments et de notre profond respect.

Signé : PH. TAMPY.

Liste des chefs de famille, gens notables, qui ont signé et approuvé cette lettre :

- | | |
|---|--|
| 1. TRAJAN Cyprien-Benito, capitaine, chef du village. | 13. Ignacio BOTHEL, cultivateur. |
| 2. Pierre de SOUZA, cultivateur. | 14. Manuel-J. da COSTA, marin. |
| 3. Joseph-Raymond ROZAIRE, cultivateur-charpentier. | 15. Romane-A. de LIMO, cultivateur. |
| 4. Joâ-J. de SOUZA, cultivateur. | 16. Désiré-Antonio da COSTA, cultivateur. |
| 5. Firmino do SANTO, charpentier. | 17. Benito-Jose OLIVEIRA, habitant. |
| 6. Antonio do SANTO, charpentier-cultivateur, | 18. Lariano de MACEBO, cultivateur. |
| 7. Ricardo do SANTO, charpentier-cultivateur. | 19. Demetre-Menes de SOUZA, commerçant. |
| 8. Constantiné BARATO, charpentier-cultivateur. | 20. Victor DEMAS, commerçant. |
| 9. Patrocino-A. da SILVA, cultivateur. | 21. Quintiné ROZO, commerçant. |
| 10. Firmino-José DIA, pêcheur. | 22. Sebastiano CAMITO, cultivateur. |
| 11. Zacaria de GORGE, pêcheur. | 23. Philibert TAMPY, commerçant-cultivateur. |
| 12. Manuel REMUNDO, pêcheur. | 24. Porfiro-A. de VALLES, cultivateur. |
| | 25. José-Solano LOPE, travailleur. |
| | 26. Manoel VENANCIO, cultivateur-commerçant. |

Comme il est facile de s'en rendre compte en lisant cette longue et aimable lettre, la France et les Français sont réclamés par les habitants de ce riche pays ; plus de craintes, plus de doutes, un accueil sympathique nous est réservé ; détournons le courant qui entraîne nos compatriotes vers La Plata et le Chili et fondons à Couanani une colonie française, digne de la grande nation qui a toujours marché à la tête de la civilisation.

Comme derniers arguments en faveur de la Guyane en général, je me permettrai de citer quelques chiffres empruntés à la brochure : *Avenir de la Guyane française*, par M. Prosper Chaton, ancien consul de France au Brésil, et qui pendant plus de trente années a habité la région comprise entre Para et le fleuve Maroni; c'est lui qui est le fondateur de Counani, le père de cette jeune cité qui, comme le dit M. Coudreau, étonnera le monde par ses richesses.

Comparons d'abord la mortalité chez les militaires entre la Guyane et nos plus anciennes colonies françaises :

ANNÉES	MARTINIQUE			GUADELOUPE			SÉNÉGAL			RÉUNION			GUYANE FRANÇAISE		
	Effectif	Décès	Proportion P. ‰	Effectif	Décès	Proportion P. ‰	Effectif	Décès	Proportion P. ‰	Effectif	Décès	Proportion P. ‰	Effectif	Décès	Proportion P. ‰
de 1819 à 1827	16028	2437	15,20	14829	2225	15,00	5030	723	14,35	2679	46	1,72	3112	80	2,86
de 1828 à 1837	22854	1721	7,53	21143	1412	6,68	5248	993	18,92	6860	284	4,14	5879	188	3,20
de 1838 à 1848	25113	2250	9,04	24134	2149	8,90	7864	485	6,17	14616	445	3,05	8274	209	2,53

Maintenant, mettons en parallèle quelques colonies anglaises et quelques colonies françaises :

France.....	2.00 pour cent.		Angleterre	1.70 pour cent.
Guyane française....	2.86 »		Guyane anglaise.....	8.40 »
Réunion.....	3.24 »		Maurice.....	3.05 »
Guadeloupe.....	9.63 »		Sainte-Lucie.....	12.28 »
Martinique.....	19.04 »		Dominique.....	13.24 »
Sénégal.....	13.14 »		Sierra-Leone.....	48.30 »

A la Guyane française, les soldats qui veulent travailler pour les particuliers, en obtiennent facilement l'autorisation, ils se portent aussi bien, sinon mieux que ceux qui demeurent confinés au quartier.

Enfin, la durée moyenne de la vie qui, en France, est de trente-deux à trente-trois ans, est la même à la Guyane; ce chiffre est pris dans les déclarations de décès à l'état-civil.

La température à la Guyane n'est pas excessive; variant entre 22°, température de la nuit, et 32°, température de la journée, elle n'éprouve qu'une dizaine de degrés d'écart, tandis que dans les régions tempérées cet écart est souvent du double dans l'espace de quelques heures.

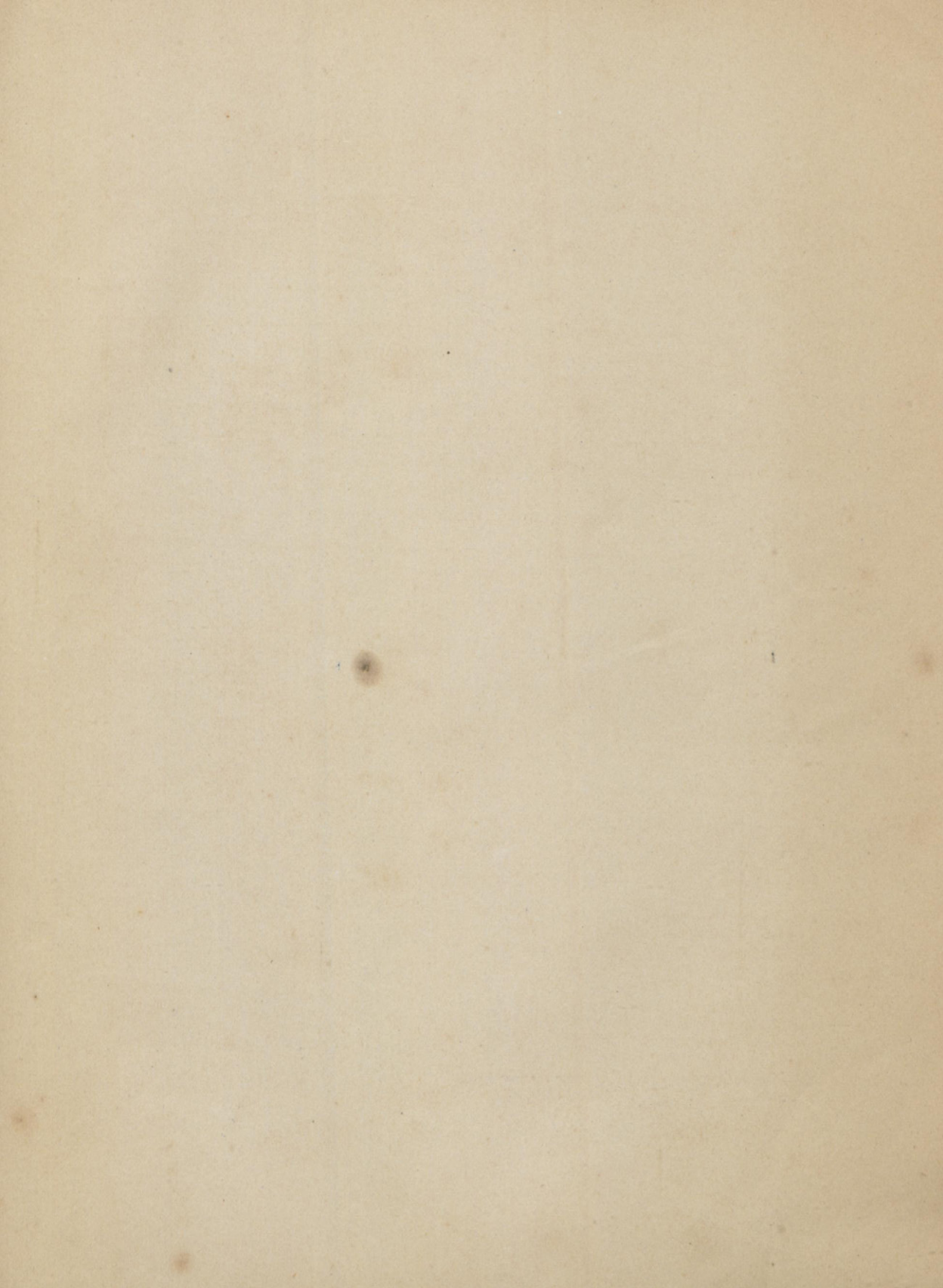
D'après les observations thermométriques, la température est moins élevée en Guyane que pendant l'été, dans le midi de la France et quelquefois même à Paris, où elle a été dépassée bien souvent de quelques degrés. (Cet été, au mois d'août 1889, j'ai vu le thermomètre marquer 35° centigrades à l'ombre, chez moi, dans le département de la Dordogne); seulement, à la Guyane, la température est permanente, ce qui est un bienfait, car la chaleur, jointe à l'humidité, ne fait qu'allier les deux agents principaux de la végétation qui, à leur tour, s'adjoignent les gaz aériformes nécessaires à la création des végétaux.

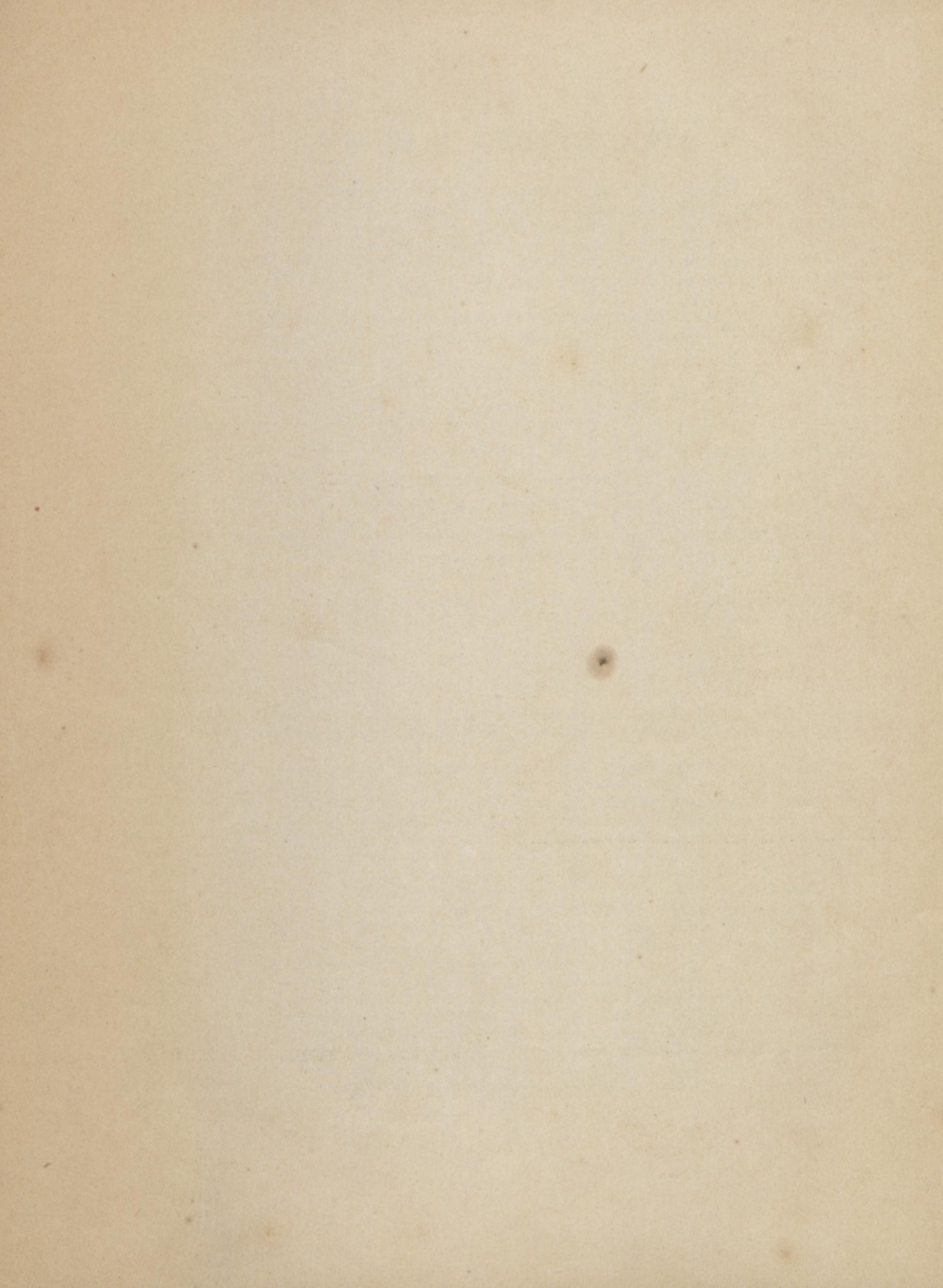
Mais tout ce que je pourrai dire demeurera inutile auprès des personnes qui peuvent avoir des motifs quelconques pour rabaisser la Guyane et lui faire tort dans l'esprit de leurs concitoyens, je m'adresse simplement à tous les gens sensés qui n'ont aucune opposition systématique à faire contre ce riche pays et qui sont prêts à l'étudier avec moi sous tous ses aspects.

Il faut arriver en Guyane vers la fin juin ou au commencement de juillet, c'est alors la belle saison; le colon pourra s'habituer avant la saison pluvieuse et ses défrichements seront faits, ce qui lui permettra de planter avant les premières pluies du mois de novembre.

Octobre 1889.

FIN.





14 Nov. 89



M Compout 13 novembre

Cher Maître.

Je prends la liberté de vous adresser un
exemplaire d'une brochure que je viens de
publier cette année, sur la Guyane Indépendante
le pays visité par M^r Condreau, mon excellent
ami. Je poursuis un but qui est celui-ci :
attirer l'attention des émigrants vers un point
de territoire français ou susceptible de le devenir,
pour les détourner de l'expatriation complète
soit à Buenos-Ayres, soit au Chili.

Monsieur Champion de cette cause patriotique,
qui été amené à entrer en lice, par la lecture
de vos articles sur l'œuvre de la Société française
de Colonisation, sont vous être membre, et moi je
me suis fait inscrire depuis cette année.
Il m'a fallu une grande persévérance
pour arriver à correspondre avec les habitants
de la Guyane Indépendante, enfin j'ai
abouti et je puis prédire aujourd'hui un

excellent accueil et une sincère protection à
ceux qui iront là-bas en se recommandant de
moi. L'écoulement des produits est également assuré,
grâce aux relations que j'ai contractées avec une
bonne maison française du Para.
Les derniers pages de la brochure vous en disent plus
que tout ce que je vous écris.

J'ai fait plus, j'ai entrepris de conduire là-bas
quelques familles d'une honnêteté irréprochable et
de les installer moi-même. Je demande simplement
à la Société française de Colonisation qu'elle
fasse le passage gratuit jus qu'à Cayenne, je
ferai le reste. C'est à dire que je me chargerai de
fournir les vivres, le matériel, les médicaments,
je me chargerai de les guider et de les amener à
une bonne installation. Vous êtes membre de la
Société; si cette question qui est essentiellement
patriotique et d'intérêt de ma part, vous
semble quelque peu attrayante, demandez à
voir mes 3 derniers lettres écrites depuis le
30 octobre écoulé, vous pourrez en outre appuyer
ma proposition de tout le poids de votre
expérience et de votre autorité.

Mais me demandez-vous, pourquoi choisissez-vous ce pays? - Je le choisie parce qu'il offre une foule d'avantages que je ne puis énumérer ici, parce que je suis certain du succès, les produits qui s'y recoltent étant d'un placement facile et rémunérateur, sans être périssables à recueillir. J'ai pris bien des renseignements, j'ai écrit bien des lettres, et j'ai obtenu la certitude qu'il y a là beaucoup à faire.

Les habitants veulent la France, allons-y eux pour les conduire à nous; je me suis lancé dans cette aventure, je ferai tout pour sa réussite, certain que je suis de travailler pour mes compatriotes et pour mon pays. Je ne dis pas allez-y, j'y vais avec ma famille, je demande un peu d'aide d'une oeuvre dont le but est tout tracé.

Si j'ai réussi à vous convaincre, peut-être consentirez-vous à faire un article sur cette oeuvre et ce pays, dans une causerie de journal qui ont la bonne fortune de vous avoir pour collaborateur, vous vulgariserez ainsi cette question si intéressante.

en la présentant aux nombreux Français
qui vous lisent. Je remercie toujours
là pour répondre aux questions qui pourraient
être posées par les intéressés.

De croyez l'assurance de ma parfaite
Considération



BIBLIOTHÈQUE
A. FRANCONI
CAYENNE

J'ai reçu un carnet excellent de la part des
négociants qui m'ont fourni leurs produits =
Armes, vêtements, machines, médicaments, etc.
Tous sont heureux d'être ici, de m'indiquer
sans une œuvre pareille, en me cédant à leur
prix de revient, sans bénéfice, les articles qui
seront utiles et que j'achèterai à mes frais, me
demandant que le passage gratuit pour les
Colons.

Je ne vous envoie pas ma brochure comme œuvre littéraire
et j'ai bien des copies laissées par l'impression,
malgré mes corrections.