

DES VÉGÉTAUX FRUITIERS

CULTIVÉS A LA GUYANE

PAR

M. le D^r SAGOT,

Professeur à l'École de Cluny.

(Extrait du *Journal de la Société centrale d'Horticulture de France*,
2^e Série, VI, 1872, p. 347).

Je ne parlerai que brièvement des végétaux à fruits comestibles qui sont cultivés à la Guyane. Quoique plus nombreux, d'un produit plus assuré et plus régulier que ceux d'Europe, ils n'ont toujours dans l'alimentation qu'un rôle un peu secondaire, et, à part le Bananier et l'Arbre à pain, dont j'ai déjà parlé, et le Cocotier qui mérite d'être l'objet d'un article spécial, on ne peut guère les regarder que comme apportant un agréable surcroît aux ressources alimentaires de la Guyane. Je ne puis donc, dans des articles de la nature de ceux-ci, traiter de ces fruits que rapidement.

Tous les arbres à fruits de la Guyane, à part l'Oranger, sont autres que ceux d'Europe, et sont fournis par des végétaux appartenant à d'autres familles botaniques. La Vigne, le Figuier et le Grenadier sont à peu près les seuls végétaux fruitiers des régions tempérées, dont on puisse voir quelques pieds dans des jardins entretenus avec soin; encore y viennent-ils mal, et leurs produits sont-ils fades et peu abondants.

La plupart des fruits de la colonie sont portés par des arbres, quelques-uns par des lianes ou par des plantes herbacées vivaces. Les uns sont originaires d'Amérique, d'autres y ont été apportés, à une date plus ou moins ancienne, d'Asie ou d'Océanie.

Le climat chaud et humide de la Guyane est très-favorable à la belle végétation des arbres fruitiers ; mais on doit les planter en très-bon sol et les espacer suffisamment. En général, les arbres deviennent très-grands ; mais ils ne fructifient abondamment que s'ils ont assez d'air et s'ils viennent dans une terre riche et fumée. L'absence d'ouragans assure aux arbres une longue existence, et l'étendue du pays, qui permet de consacrer sans regret du terrain à des plantations plus agréables que productives, invite à créer de beaux vergers. La colonie de Cayenne est renommée aux Antilles, comme au Brésil, pour la belle collection d'arbres à fruits qu'on y trouve et pour la beauté des avenues d'arbres qui décorent les habitations.

Sous un climat exempt de saison froide et de longue sécheresse, on a des fruits frais toute l'année. Quand un arbre cesse de produire, une autre espèce entre en rapport, et beaucoup de fruits se récoltent en toute saison.

ANANAS.

L'Ananas est une plante américaine ; les Indiens de la Guyane le cultivaient de toute antiquité. C'est une plante d'un produit rapide, abondant et assuré, mais qui veut une très-bonne terre. Dans un sol médiocre, elle pousse en feuilles, mais ne donne qu'un fruit petit, souvent mal formé, dépourvu de suc et de goût. On plante l'Ananas, soit autour des maisons, soit sur les digues des terres basses où il vient avec beaucoup de force, soit dans les nouveaux défrichés de bonnes terres hautes. L'œilleton terminal d'Ananas, planté en bouture, donne un fruit 18 mois après avoir été mis en terre. Les rejets, pris à la souche et replantés, fructifient un peu plus tôt. On cultive dans la colonie plusieurs variétés, notamment l'Ananas commun ; l'Ananas Maïpouri sans épines et l'Ananas Maïpouri épineux, qui donnent des fruits énormes, l'Ananas pyramidal à écorce d'une couleur orangée très-vive, etc. Les Indiens plantent encore plusieurs variétés particulières.

L'Ananas se mange cru et peut aussi se cuire en compote ou en confitures. C'est un fruit agréable, facile à produire et à multiplier sur les nouvelles habitations ; mais on n'aimerait pas à en

manger journellement. Il a une acidité qui irrite la bouche, quand on en mange plusieurs jours de suite.

C'est le fruit des pays chauds le plus capable de fournir une boisson fermentée de bonne garde. Le vin d'Ananas, bien préparé, est fort et agréable, et a quelque analogie de goût avec les vins de liqueur.

BACOVES OU FIGUES-BANANES.

Je n'ai pas à revenir sur ces plantes, dont j'ai déjà longuement parlé en traitant de la culture du Bananier. Ce que j'ai à faire remarquer ici, c'est que les Bacoves se placent réellement au premier rang des fruits utiles et de grande consommation. C'est un fruit très-sain et qu'on ne se lasse pas de retrouver sur sa table; c'est un fruit qu'on peut produire promptement et en abondance et dont on jouit en toute saison.

ORANGE.

L'Oranger, introduit par les Européens en Amérique, dès les premières années qui suivirent sa découverte, pousse sous l'Equateur avec la plus grande vigueur et donne des fruits en extrême abondance.

On le multiplie, à la Guyane, de semis, ce qui ne fait en aucune manière dégénérer la bonne qualité du fruit. C'est environ 6 ou 7 ans après avoir été semé qu'il fructifie pour la première fois. Il a alors 5 ou 6 mètres de haut, et son tronc a la force de la cuisse. On peut encore le multiplier de rejets, qui s'élèvent de temps en temps des racines des vieux Orangers. Si, sur une nouvelle habitation, on voulait promptement avoir des Oranges, on devrait greffer de jeunes plants qu'on trouve toujours autour des Orangers, soit qu'ils soient sortis spontanément de graines tombées à terre, soit qu'ils se soient élevés sur les racines.

En plantant des Orangers, on doit se rappeler que les racines de cet arbre se répandent au loin en terre, et y forment un réseau très-serré; il faut donc éviter de les planter au voisinage de plantes auxquelles ils pourraient nuire et particulièrement à proximité des carreaux de légumes. Quoique l'arbre pousse avec force, il ne s'élève que peu et ses branches ne s'écartent pas. Il porte de nombreuses et fortes épines. Quoique l'Oranger fleurisse

et fructifie toute l'année, la plus grande quantité de ses fleurs s'épanouit au retour des pluies, en novembre ou décembre, et ses fruits mûrissent en plus grande abondance à l'ouverture de la saison sèche et pendant toute sa durée. Pendant les grandes pluies, les Oranges manquent quelque temps, ou sont mal formées, leur pulpe étant sèche et dépourvue de jus. Dans les localités relativement sèches et à sol sablonneux, les Orangers cessent de produire dans les derniers mois de la sécheresse, mais, pendant les pluies, les fruits sont moins sujets à manquer. L'inverse s'observe dans les localités très-pluvieuses, à sol argileux. De fait on a dans la colonie des Oranges presque toute l'année. La variété cultivée à Cayenne et aux Antilles est un peu différente de celle qui domine dans le Midi de l'Europe ; son écorce est jaune ou jaune-verdâtre et point d'un jaune orangé ; la chair est plus pâle et plus douce. Elle paraît issue de la race des Oranges de Valence. En outre, le climat doit exercer une certaine influence. Sous l'Equateur, les Oranges sont plus sucrées, mais moins rapides. Dans les pays chauds, elles ne se gardent pas, et elles se gâtent quelques jours après avoir été cueillies, si on tarde trop à les manger.

C'est un fruit agréable et rafraîchissant, mais d'une valeur nutritive bien minime. Il faut éviter d'en planter au-delà de ses besoins sur les habitations, à moins qu'on ne soit à proximité d'un marché où l'on puisse vendre des fruits.

L'Orange demi-douce de la Guyane est une espèce que la forme de son fruit et la finesse de sa peau rapprochent de la Mandarine ; mais son goût et son odeur sont différents et moins agréables. L'écorce est jaune orangée et d'une odeur plus pénétrante que douce.

On voit quelques pieds d'Orange amère ou Bigarade qui ne servent pas à grand'chose. On fait des tisanes avec leur fruit. L'écorce et le jus du fruit peuvent encore s'employer en cuisine.

CITRON, LIMON DOUX, CÉDRAT, PAMPLEMOUSE.

Le Citron cultivé à la Guyane, *Citrus spinosissima* MEY., n'est pas le Citron du midi de l'Europe, quoique le jus ait la même acidité et la peau le même parfum. Cette espèce, importée très-anciennement en Amérique et aussi répandue aux Antilles et au

Brésil qu'à la Guyane, est caractérisée par des feuilles plus petites que celles du Citronnier ordinaire, des rameaux plus fins, plus rameux, plus serrés, très-épineux, mais à épines plus courtes, des fleurs blanches en dehors et non pas rosées, des fruits petits, arrondis, à peau très-fine, très-juteux. Sa croissance est très-rapide et il fructifie beaucoup plus jeune que l'Oranger. Il forme un buisson serré et s'élève peu. Il donne toute l'année des fruits en extrême abondance. Ses Citrons sont de très-bonne qualité.

Le Citron doux, *Citrus Limetta*, a, sous une écorce assez épaisse, une pulpe acide mais assez douce pour qu'on puisse la manger.

Une autre variété a la pulpe tout à fait douce, mais fade et sans saveur agréable quoique très-juteuse.

On cultive sur quelques habitations quelques pieds peu nombreux de Pamplemousses, à fruits très-gros, revêtus d'une écorce épaisse, à chair douce ou demi-douce, mais de peu de goût. Je n'ai pas eu occasion de voir l'arbre ni le fruit. Les mêmes arbres portent aux Antilles le nom de Chadèque. Le plus grand usage de ces fruits est de se confire au sucre ou de se préparer en confitures.

On prépare également avec de jeunes Oranges vertes, ou de jeunes fruits verts de Citronnier, une conserve au sucre, très-agréable et très-saine dans les pays chauds où les fonctions digestives éprouvent une débilitation qui réclame l'usage des toniques et des stimulants aromatiques.

MANGUIER.

Le Manguiier, *Mangifera indica*, de la famille des Térébinthacées, a été importé d'Asie en Amérique, à la fin du 18^e siècle. C'est un grand arbre, d'une prompte et puissante végétation. Ses fruits, dont le goût résineux déplaît souvent aux nouveaux arrivés d'Europe, sont cependant les meilleurs des pays chauds.

Le Manguiier commun, dit à Cayenne *Mangue Saint-Michel*, probablement du nom de M. Saint-Michel Dunezat qui en posséda le premier sur son habitation, se sème de noyaux et donne ses premiers fruits à l'âge de 9 ou 10 ans, époque où il a à peu près la force d'un Noyer d'Europe. La chair du fruit est un peu fibreuse. Les fruits se récoltent depuis novembre jusque vers mars ou avril. Le Manguiier commun est l'arbre qui porte aux

Antilles le nom de Mango. Il veut une assez bonne terre, sans cependant être très-délicat sur la qualité du sol. Son épais feuillage donne beaucoup d'ombre.

Les Manguiers greffés, bien supérieurs par la délicatesse, la précocité et la régularité de leurs produits aux Manguiers communs, ont été apportés plus récemment à la Guyane. La plupart proviennent du voyage de M. Perrottet, en 1821, et ont été pris, je crois, en Cochinchine ou aux Philippines. On les greffe par approche entre un jeune Manguier commun, élevé de noyau dans un petit panier d'osier, et un rameau de Manguier greffé. Quand la greffe est prise, on sépare le jeune sujet et on le plante. Le Manguier greffé reste plus bas de tige. Il entre en rapport dès l'âge de 3 ans et donne beaucoup de fruits presque en toute saison. Il faut lui donner plus de soins qu'aux Manguiers communs, le planter en très-bonne terre et lui ménager suffisamment d'air et de lumière; c'est le seul moyen de le faire bien fructifier.

Les Mangues greffées de Cayenne sont certainement le fruit le plus exquis du pays, et elles peuvent soutenir avantageusement la comparaison avec tous les fruits du monde. Il y en a de plusieurs sortes, douées chacune d'un parfum particulier.

Il est arrivé plusieurs fois qu'on a élevé des Manguiers francs de pied du semis de noyaux de Mangues greffées. On obtient alors des arbres élevés, dont le fruit, ordinairement inférieur à la Mangue greffée, dont il se rapproche plus ou moins, est cependant supérieur aux Mangues communes par un parfum plus agréable et une chair tendre et exempte de fibres. La Mangue greffée a tous les caractères d'un fruit perfectionné par la culture, saveur plus douce et plus parfumée, chair plus abondante et plus fine, noyau plus mince. Il est donc peu surprenant que le semis de sa graine donne des résultats peu constants et que l'on n'en obtienne pas toujours des fruits de première qualité. La Mangue commune se reproduit très-fidèlement de semis.

POMME CYTHÈRE.

La Pomme Cythère, *Spondias dulcis* FORST., *Evi* de Taïti, a été introduite à la Guyane venue des îles ces mers du Sud. C'est un arbre d'une croissance rapide. Il lui faut une terre riche pour

donner de beaux et abondants produits. Ses fruits se récoltent depuis l'automne jusqu'au printemps. Élevé de noyau, il fructifie vers 7 ou 8 ans. Je crois qu'on peut aussi le multiplier de boutures ou de marcottes.

Le fruit, très-parfumé, mais doué d'une acidité vive et d'un goût un peu résineux, est très-aimé des créoles, mais ne plaît pas toujours d'abord aux Européens.

MONBIN.

Le Monbin ou Prunier Monbin, *Spondias lutea*, qui croît sauvage dans les forêts, se plante quelquefois autour des habitations. Son fruit petit, ovale, de couleur jaune, présente, autour d'un noyau oblong, une petite quantité d'une pulpe acide et très-aromatique. Si l'on pouvait obtenir par des soins de culture persévérants des races perfectionnées où la chair acquit autour du noyau plus de développement, il pourrait devenir un très-bon fruit.

MONBIN JAMAÏQUE, *Spondias purpurea*.

Le *Spondias purpurea*, appelé à Cayenne *Monbin Jamaïque*, est originaire, dit-on, de Carthagène. Il a été très-multiplié à Saint-Domingue et à la Jamaïque, d'où il a été sans doute apporté à Cayenne. Son fruit violet clair a la forme d'une prune; son goût est agréable. L'arbre se multiplie de boutures.

POMME D'ACAJOU, *Anacardium occidentale*.

Le Pommier d'acajou, qui n'a rien de commun avec l'arbre qui fournit le bois d'acajou, est l'*Anacardium occidentale*.

Il croît sauvage sur le littoral de la Guyane et on en plante quelques pieds sur les habitations. Dans ce fruit, de forme très-singulière, l'amande est extérieure et portée à l'extrémité du fruit; la chair est formée par le pédoncule renflé et devenu pulpeux. C'est un fruit acide et astringent, assez agréable, mais de peu d'usage. L'arbre est peu élevé, d'une croissance rapide. Elevé de graines il rapporte vers 3 ou 4 ans.

Le jus légèrement fermenté peut donner une boisson.

La famille des Anonacées fournit plusieurs fruits :

COROSSOL.

Le Corossoi, *Anona americana* (Guanabano, Sour sop, Zuur sak) est un fruit américain. On dit que c'est à Saint-Domingue qu'on a pris le Corossolier, cultivé aujourd'hui dans toute l'Amérique chaude. Une espèce extrêmement voisine, regardée même par plusieurs botanistes comme une variété, *Anona sphærica*, croît sauvage dans les forêts du littoral de la Guyane et aux Antilles. Son fruit volumineux, de forme plus arrondie, à pointes moins apparentes, peut se manger, quoiqu'il ne soit pas aussi agréable que celui de l'espèce cultivée. Le Corossolier est un arbre peu élevé, d'une croissance et d'une production rapides, mais peu touffu et ne durant pas longtemps. Ses fruits sont très-volumineux, verts, hérissés de petites pointes molles (vestiges des styles); la chair en est blanche, acide et parfumée. Ce n'est que dans un sol très-riche qu'on en obtient de beaux fruits. L'arbre se multiplie par le semis de ses noyaux. Il donne ses premiers fruits à 3 ou 4 ans. C'est un fruit agréable, mais dont on se lasserait, si on en mangeait trop souvent. On mange le fruit cru et on peut en préparer des confitures. Dans quelques colonies espagnoles on emploie les jeunes fruits verts que l'on fait cuire après les avoir pelés.

POMME CANELLE, *Anona squamosa*.

La Pomme canelle, *Anona squamosa* (Sweet sop, Sugar Apple, Ate), est un arbuste ou un arbre peu élevé, d'une végétation analogue à celle du précédent. Son fruit, rond et beaucoup moins volumineux, a une chair peu abondante, mais sucrée, douce et d'un parfum très-délicat. Pour avoir de bons fruits, il faut planter cet arbuste dans une terre légère et très-riche, et lui laisser bien arriver l'air et le soleil. Je crois que c'est sur les bancs de sable de la côte qu'il peut le mieux réussir. Le climat trop pluvieux de la Guyane ne lui convient peut-être pas aussi bien que celui des Antilles et surtout des Antilles septentrionales.

Le Chirimoya du Pérou, qui passe pour le meilleur fruit de la famille des Anonacées, est une espèce très-voisine de la Pomme canelle. Il a été introduit autrefois au jardin botanique de Cayenne. Je ne sache pas qu'il se soit répandu sur les habita-

tions. On le reconnaît à ses feuilles velues. J'en ai mangé des fruits aux Canaries; c'est un fruit excellent. On le cultive à Alger.

ABRIBA, *Rollinia pulchrinervia* DC.

L'Abriba, *Rollinia pulchrinervia*, a été apporté du Brésil. Il est cultivé à Cayenne et n'existe pas, que je sache, aux Antilles. C'est un grand arbuste, ayant le port des Corossoliers; mais la fleur est plus petite et d'une forme différente. Son fruit, que je n'ai pas vu, passe pour plus délicat que le Corossol. Son nom est une altération du mot brésilien *biriba* qui désigne, chez les tribus indigènes, diverses Anonacées à fruit comestible.

On pourrait introduire à la Guyane l'*Anona obtusiflora*, du Brésil, qui donne de très-bons fruits. Il est cultivé depuis longtemps à Haiti.

J'ai préparé avec le fruit du Chirimoya infusé dans l'eau-de-vie une liqueur alcoolique, sucrée, excellente. Elle peut prendre rang parmi les meilleures liqueurs de table. Son parfum est pénétrant et très-délicat, sans analogie avec celui d'aucun fruit d'Europe.

ABRICOTIER D'AMÉRIQUE.

L'Abricotier d'Amérique, *Mammea americana*, est une Clusiacée, qui n'a que le nom de commun avec l'Abricotier d'Europe. C'est un bel arbre, à feuillage touffu. Les fruits en sont arrondis et très-gros. Ils portent, autour de gros noyaux ligneux, une chair jaune, assez ferme, d'un parfum agréable mais faible, et d'une sapidité qui n'est pas vive. On multiplie l'arbre de graines. Sur les pieds qu'on élève il s'en trouve quelquefois qui ne donnent que des fleurs stériles. Il faut les détruire. J'ai entendu dire à des colons qu'on avait vu des pieds chez lesquels les noyaux tendaient à s'atrophier, et où la chair du fruit était devenue plus abondante. Ce fait marquerait une tendance à l'amélioration, qui donnerait à espérer qu'on pourrait obtenir par des soins bien entendus de meilleures races de culture. Ce fruit n'est ni très-commun ni très-recherché à la Guyane. On en a davantage aux Antilles. L'arbre est, dit-on, originaire des grandes Antilles, où les indigènes l'appelaient Mammei.

Le Mangostan, *Garcinia mangostana*, autre Clusiacée, originaire

de l'Asie, donne des fruits réputés très-agréables. Il a été introduit au jardin botanique de Cayenne, mais n'a pas encore été répandu sur les habitations. Il est cultivé aux Antilles et en particulier à l'île de Cuba. Je croirais volontiers que ce n'est pas la meilleure race d'Asie qui a été importée en Amérique et qu'il faudrait en introduire de nouveaux plants.

La famille des Myrtacées fournit à la Guyane plusieurs fruits :

GOYAVE.

La Goyave, *Psidium pomiferum*, est cultivée à la Guyane, où, dans les savanes et les forêts, on trouve des espèces sauvages du même genre, dont on peut manger le fruit. Le Goyavier est un arbre peu élevé, d'une croissance rapide, qui demande une terre riche pour donner des fruits de bonne qualité. Le climat relativement un peu plus sec de la côte lui convient, je crois, mieux que l'intérieur, où son fruit est plus sujet à être piqué des vers. Le Goyavier se multiplie aisément de graines, et autour des arbres on peut toujours lever de jeunes plants qui ont germé spontanément. Il entre en rapport vers 4 ou 5 ans. La principale floraison a lieu au retour des pluies, et la plus grande abondance de ses fruits vers le printemps. Il rapporte cependant en diverses saisons. Le fruit est jaune, très-odorant, d'un goût doux et aromatique, mais un peu fade quand il est cru ; cuit au sucre il devient beaucoup plus agréable et donne une compote très-bonne et du parfum le plus vif.

Le Goyavier réussit mieux aux Antilles qu'à la Guyane et généralement mieux dans les climats chauds et modérément humides que sous l'Équateur.

Il peut se cultiver hors des tropiques jusque vers les latitudes de 32° et 33°. Il réussit bien aux Canaries et à Alger.

Son nom vient du mot indien *Guayaba*, qui le désignait à Haïti.

POMME ROSE, *Eugenia Jambos*.

La Pomme rose, *Eugenia Jambos* L. (Shambu en Malabar), est une autre Myrtacée originaire des Indes Orientales. Son fruit, plus petit que la Goyave, présente une chair douce, d'un goût

faible, d'un parfum de rose très-marqué. C'est un petit arbre qui se multiplie de graines.

CERISE CARRÉE, *Eugenia Michalii* (Pitanga, Brésil).

Arbuste qui donne en abondance un petit fruit rouge, marqué extérieurement de côtes saillantes, acide et aromatique, médiocrement agréable. (Ce qu'on appelle à Cayenne Cerise ronde est une Malpighiacée, *Malpighia puniceifolia*.)

Plusieurs Myrtacées du Brésil méridional, qu'on pourrait introduire à Cayenne, donnent de petits fruits acides et aromatiques, plus ou moins analogues de forme et de couleur à des cerises ou à de petites prunes. On les désigne au Brésil sous les noms de *Jaboticaba*, *Grumichama*, *Araça*.

Plusieurs, et le premier en particulier, donnent des fruits agréables, très-supérieurs à la Cerise carrée. Peut-être trouveraient-ils à la Guyane un climat trop pluvieux, et réclameraient-ils quelques soins, soit un sol ameubli et fumé, et une exposition bien aérée. Ce serait alors sur les bancs de sable de la côte qu'on pourrait les cultiver avec le plus de chances de succès. On pourrait aussi introduire le Myrte Ugni du Chili.

Le *Psidium Cattleyanum*, originaire du Brésil méridional, a été introduit à la Guyane, si ma mémoire ne me trompe pas, par les soins du colonel Charrière.

PASSIFLORES : BARBADINE, MARITAMBOUR.

Deux Passiflores donnent des fruits très-recherchés, la Barbadine, *Passiflora quadrangularis* et la Maritambour *Pass. tinifolia* Juss., espèce très-voisine du *Pass. laurifolia*, Pomme-liane des Antilles, mais donnant un fruit plus délicat. Ce sont des plantes grimpantes, qui s'élèvent en s'appuyant sur un arbre ou sur le treillage d'un berceau. On les multiplie de rejets de souche ou de marcottes. Leur croissance est rapide; elles commencent à rapporter à deux ou trois ans. L'une et l'autre, pour donner de beaux et nombreux fruits, demandent un sol très-riche et fumé. Dans la Barbadine, le fruit est très-gros, ovale, d'un vert pâle; les semences sont entourées d'une gelée diffuente, aqueuse et acide, douée d'un parfum très-délicat. Elle s'écoule quand on a

coupé l'épaisse écorce du fruit. La maturité est indiquée parce que l'écorce s'est un peu ramollie et a pris une nuance plus pâle. La Maritambour a les fruits jaunes, ovales ou arrondis, de la grosseur d'un œuf de pigeon ; son écorce est mince et tendre, les semences sont très-petites et la gelée qui les entoure est du parfum le plus vif et le plus agréable. Son goût rappelle celui de la Fraise. Elle fleurit surtout au retour des pluies et donne ses fruits au printemps. On la trouve sauvage particulièrement sur la côte. Cultivée avec soin, elle donne des fruits plus gros et plus parfumés.

PAPAYER.

Le Papayer, *Carica Papaya* L, type d'une petite famille botanique qui lui emprunte son nom, est un arbre américain. Les Caraïbes l'appelaient *Ababai*, d'où est venu le mot Papaye, et il est désigné par un radical analogue dans plusieurs langues américaines. Les fruits, sans être aussi délicats que quelques autres, sont assez agréables, et leur valeur nutritive est plus grande, parce qu'ils contiennent beaucoup d'albumine. L'arbre est d'une croissance rapide et d'un produit abondant. Il veut une très-bonne terre.

Le Papayer est dioïque, c'est-à-dire que les fleurs mâles et les fleurs femelles (ou plutôt hermaphrodites) sont portées sur des pieds différents. Dans le semis des graines il sort infiniment plus de mâles que de femelles. C'est une plante d'un port très-singulier. Un tronc fin et élancé est terminé par un bouquet de larges et puissantes feuilles découpées. Les fruits viennent sur le bois au-dessous des feuilles, comme dans un Figuier. Ils sont ovoïdes, volumineux, d'un jaune doré. Les graines sont dans une cavité intérieure, nombreuses, petites, faciles à détacher de la chair. Ces fruits ont un goût très-sucré et un parfum qui ne plaît pas d'abord beaucoup aux étrangers, mais qu'on aime plus tard. Dans les pieds mâles, au lieu de fruits, sortent, à l'aisselle des feuilles, de grandes panicules de fleurs d'un jaune pâle, odorantes.

On mange les papayes mûres, soit crues, soit cuites en confitures ; on peut cuire les fruits encore verts comme un légume. L'arbre donne des fruits en toute saison.

Les Papayers se plantent autour des cases, dans une terre très-

fertile et très-fumée. Ils fructifient, je suppose, dès l'âge de 3 ou 4 ans.

La richesse en albumine des fruits, leurs usages économiques variés, leur abondance en toute saison, doivent faire envisager le Papayer comme un arbre très-utile qu'il importerait de multiplier. Le petit nombre de pieds femelles qui sortent dans les semis de graines est le plus grand obstacle à sa propagation. Comme on peut reconnaître de bonne heure les pieds mâles à leur tronc plus fin et plus élancé, et que du reste ils fleurissent dès l'âge d'un an ou deux ans, on pourrait détruire promptement les individus inutiles, et alors faire des semis abondants où il y aurait toujours un certain nombre d'individus femelles qu'on transplanterait avec soin, sitôt qu'on aurait constaté leur sexe.

Il y a plusieurs variétés de Papayer, à fruits plus longs ou plus arrondis, à tige plus haute ou plus basse.

L'arbre peut se cultiver jusque sous les latitudes de 30° ou 32°. J'en ai vu de beaux pieds dans quelques jardins aux Canaries. Leurs fruits étaient très-volumineux et de très-bon goût.

La famille des Sapotacées offre plusieurs fruits renommés et d'une culture générale dans l'Amérique du Sud.

SAPOTILLIER.

Le Sapotillier, *Sopota Achras* (*Nispero* col. Esp.; *Zapote* au Mexique), est l'un des meilleurs arbres à fruit des pays chauds. On le trouve, dit-on, sauvage dans les forêts, à la Jamaïque et au Vénézuéla. C'est un arbre d'une croissance très-lente; on le multiplie par le semis des graines, et il ne donne, dit-on, ses premiers fruits que vers l'âge de 40 ans. Il y a des pieds naturellement très-productifs et d'autres qui le sont fort peu, quelque bon que soit le sol où ils sont plantés. On remarquera que l'arbre donne à la fois des bourgeons courts, portant une rosette de feuilles serrées avec des fruits, et des bourgeons longs, à feuilles espacées, ne formant que du bois. D'après cette disposition du Sapotillier à varier un peu et à être plus ou moins productif, il serait à recommander de prendre les graines destinées aux semis sur des individus donnant des fruits beaux et nombreux. Les fruits se récoltent surtout au

printemps et en été. On en a cependant à diverses saisons. Ils sont arrondis ou ovales, de la grosseur d'un œuf de poule, ou plus volumineux ; leur épiderme est grisâtre, légèrement rugueux et furfuracé ; la chair est douce, fondante et sucrée, d'un parfum très-délicat. Il y a une ou plusieurs semences aplaties, dures et luisantes. C'est un excellent fruit.

AUTRES SAPOTACÉES : *Balata*, *Caïmite*, etc.

Le *Balata*, *Mimusops Balata* G., est un grand arbre qui croît sauvage dans les forêts de la Guyane et dont le fruit est excellent à manger. Ce fruit est vert, lisse, arrondi, de la grosseur d'une Prune moyenne. On y trouve un seul noyau un peu plus gros et plus épais que celui de la Sapotille. La chair est douce, sucrée et très-agréable. La culture améliorerait sans doute le *Balata*. On dit que déjà quelques pieds, plantés sur des habitations, rapportent des fruits plus gros que ceux qu'on trouve dans les bois.

La *Caïmite*, *Chrysophyllum Caïmito*, se cultive à Cayenne et donne des fruits recherchés.

Le Jaune d'œuf, *Lucuma rivicoa*, qui croît dans les forêts, donne un fruit dont la chair jaune, sèche et pâteuse, a été comparée à l'apparence du jaune d'œuf cuit. On le mange, mais ce n'est pas un fruit bien agréable.

Je ne sache pas qu'on cultive à la Guyane le *Lucuma mammosa* ou Sapotille Mamei, qui est commun aux Antilles et dans le Vénézuéla. C'est un fruit passable, très-inférieur à la Sapotille. Il renferme un gros noyau. J'ai eu occasion d'en manger à Vera-Cruz.

On trouverait au Brésil, à la Nouvelle-Grenade et sur le versant oriental des Andes, plusieurs Sapotacées à fruit agréable qu'on pourrait introduire à la Guyane.

AVOCAT.

L'Avocat dont le nom bizarre dérive du mexicain *ahua quatl* ou du Caraïbe *ouaca*, est une Laurinée qui croît sauvage dans la vallée de l'Amazone et peut-être encore dans d'autres contrées de l'Amérique. La culture de cet excellent fruit, pratiquée déjà par les

indigènes, avant l'arrivée des Européens, aux Antilles et au Mexique, s'étend aujourd'hui dans toute l'Amérique intertropicale et dans les parties chaudes de l'ancien monde. L'arbre se cultive sous les noms d'*Aguacate*, *Abacata*, *Avocado*, *Paltas*, *Alligator pear*.

L'Avocat se multiplie facilement de graines, qu'il faut probablement semer très-fraîches. Il croît assez vite et donne du fruit à 5 ou 6 ans. Le fruit présente une pulpe très-fine, grasse, fondante et fraîche, que l'on a comparée à un beurre végétal. Aussi le mange-t-on aussi bien avec du sel qu'avec du sucre. L'arbre fleurit au retour des pluies et donne ses fruits surtout au printemps. Il y a plusieurs variétés, à peau verte ou violette, à fruit plus gros ou plus petit, rond ou de forme allongée. L'Avocat produit beaucoup, s'il est dans un sol riche et à une exposition assez aérée.

Cet excellent fruit se cultive dans tout l'espace intertropical; au-delà du tropique il peut s'avancer jusqu'à 30°, 32°, ou même 35°, mais il rapporte alors très-peu.

COCOTIER.

Je traiterai plus tard de la culture du Cocotier en plantations étendues, au chapitre des plantes oléagineuses; je ne puis l'omettre dans l'énumération des fruits de la Guyane, mais je ne dirai que peu de mots de sa culture dans les vergers, autour des cases. Le Cocotier pousse très-bien et rapporte beaucoup dans le sol très-fertile du voisinage des maisons. Il y vient parfaitement, soit au voisinage de la côte, soit dans l'intérieur. Aussi en voit-on presque toujours quelques pieds autour des plus pauvres cabanes. On le multiplie en mettant en terre une noix fraîche. Il donne ses premiers fruits vers 7 ou 8 ans, et dès lors ne cesse d'en produire à toute saison. Un pied peut donner, en ce sol très-fertile, de 60 à 400 fruits par an. Il est toujours bon d'avoir plusieurs pieds d'âge différent, parce que le Cocotier ne vit pas très-vieux, et qu'il est sujet à mourir parfois subitement. Les pieds âgés sont du reste incommodes pour la récolte.

La noix de Coco se mange ou encore fraîche ou arrivée à maturité : l'amande est appliquée, sur une épaisseur d'un

centimètre, sur le bois de la coque, et quand le bois est brisé elle s'enlève par morceaux. Elle est ferme à la maturité, gélatineuse et crémeuse auparavant. La cavité que laisse l'amande au milieu du fruit est occupée par une eau très-rafraichissante, qui a quelque chose de la fraîcheur de l'eau de seltz et de la douceur du lait. On la fait couler en perçant un des trois trous que le bois du Coco présente à sa pointe. La noix de Coco se mange comme on ferait une amande, mais sa richesse en huile permet de l'employer râpée pour accommoder les aliments. Rien n'est plus agréable que du riz cuit accommodé avec de l'amande de Coco râpée. On prépare encore une conserve sucrée très-agréable avec cette amande cuite avec du sucre.

PALMIER COMON, PATAVOUA.

Plusieurs Palmiers, qui croissent sauvages dans les forêts de la Guyane, donnent des fruits qu'on emploie à former des émulsions laiteuses très-agréables.

Ce sont particulièrement le *Comon* et le *Patavoua*, *Ænocarpus Bacaba* MART. et *Æn. Bataoua* MART. Ces deux Palmiers, qui croissent abondamment dans les bois, donnent des régimes chargés de fruits arrondis ou ovales, qui présentent autour du noyau un peu d'une pulpe sèche, mais riche en huile douce. On jette sur ces fruits de l'eau chaude; on les broie légèrement, puis on verse sur le mélange de noyau et de pâte de l'eau qui forme émulsion. L'émulsion est décantée ou passée au tamis, pour être séparée des pellicules et des noyaux. C'est une sorte de lait que l'on sucre, qui a un goût très-doux et qui est aussi sain qu'agréable.

On prépare de même une émulsion avec les fruits du Pinot ou Ouassay, *Euterpe oleracea*. Elle est colorée en pourpre, et très-rafraichissante. C'est ce que l'on nomme l'Assay au Para.

Le Palmier Paripou, *Guillielmia speciosa*, très-cultivé dans les jardins de la Guyane, donne des fruits qui se mangent cuits avec du sel comme un légume. Leur saveur est extrêmement agréable; leur consistance est farineuse. Une partie des fruits porte un noyau, une partie n'en contient pas. Ces fruits ont la grosseur d'une Prune moyenne. L'arbre est très-épineux; on le multiplie de semis et de rejets. C'est un Palmier qui mérite d'être répandu

dans tous les pays chauds. Le Paripou porte le nom de *Guachi-paens* à la Nouvelle-Grenade.

Parmi les fruits que l'on pourrait encore introduire utilement à la Guyane, il faut citer le Litchi, le Longan, le Ramboutan, de la famille des Sapindacées, de la Chine méridionale et de l'Asie orientale, le Mangostan de l'archipel malais et de toute l'Asie méridionale, dont il faudrait choisir les meilleures races, le Ouampi, de la famille des Aurantiacées, originaire de Chine et déjà cultivé en Algérie.

Le *Durio zibethinus*, d'Asie, de la famille des Bombacées, donne un fruit vanté par certains voyageurs et déprécié par d'autres. L'écorce exhale, dit-on, une odeur d'ail fétide, mais la pulpe qui entoure les graines est douce et de bon goût.

Les sables secs de la côte de la Guyane conviendraient probablement à la culture de certaines espèces qui proviennent de climats moins humides que celui de Cayenne, Litchi, *Cactus*, Chirimoya.... Il faudrait que le pied de l'arbre fût fumé, mais qu'on ménageât autour de lui un espace suffisant de sable nu, bien sarclé.

Un seul insuccès dans la tentative d'introduction d'un fruit ne doit pas toujours absolument décourager. Quelquefois on n'a pas introduit la race la meilleure ; d'autres fois on n'a pas bien choisi l'emplacement où l'on a fait la plantation.

Parmi les fruits sauvages de la Guyane dignes de culture, le Maripoil, *Genipa Meriænae*, de la famille des Rubiacées, me paraît un des meilleurs. L'arbre est peu élevé et fleurit jeune. On pourrait en transplanter de jeunes plants, ou en semer des graines fraîches. Le fruit est rond, vert, hérissé de poils, un peu plus gros qu'une Goyave. La pulpe est brunâtre, sucrée, de goût agréable, mêlée de petites graines.

Si quelque colon voulait entreprendre d'améliorer méthodiquement par la culture quelques-uns des fruits sauvages que l'on mange déjà avec plaisir, je dois rappeler que ce sont surtout les semis de seconde génération, dans les jardins, qui peuvent donner des résultats intéressants. Ainsi la graine sauvage ayant été semée dans un jardin, l'arbre qui en sort ne donne que des fruits encore très-peu améliorés ; mais le semis des graines de ces fruits,

c'est-à-dire la seconde génération en culture, peut donner des améliorations considérables.

La greffe peut rendre la fructification plus précoce et plus régulière. Elle conserve très-fidèlement la race, mais elle n'améliore pas par elle-même le fruit.

Pour les espèces qui comptent des variétés bien distinctes, la fécondation artificielle de l'ovaire d'une race par le pollen d'une autre, puis le semis des graines ainsi métissées, peuvent donner des résultats intéressants.

Il est difficile de dire ce que l'on pourrait obtenir de résultats par la taille. On pourrait essayer si l'arcure des branches verticales, c'est-à-dire si leur rabattement artificiel à la position horizontale ou même un peu déclinée hâterait ou activerait la fructification.

C'est vers le tropique ou un peu au delà, c'est-à-dire dans les climats où la chaleur commence à être insuffisante que la culture pourrait obtenir le plus aisément des races améliorées des fruits des pays chauds. Le ralentissement de l'évolution, qui résulte d'une chaleur insuffisante, permet d'arriver plus aisément à cette anomalie de végétation désirée par le jardinier, l'hypertrophie de la chair du fruit et la diminution ou l'atrophie des graines.



