

LÉGUMES

ET

CULTURES POTAGÈRES

DE LA

GUYANE FRANÇAISE

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, pp. 544-565.)

Légumes et plantes potagères.

Si les fruits des pays équatoriaux sont plus variés, d'un produit plus régulier et plus abondant que ceux des pays tempérés, il en est tout autrement des plantes potagères. Elles n'ont, en aucune manière, la variété, la haute production, la valeur alimentaire de celles du nord. Une partie des légumes de la Guyane sont des plantes de pays tempérés, que, par les soins minutieux d'une culture jardinière artificielle, on arrive à obtenir sous un climat antipathique à leur constitution; les autres sont des plantes intertropicales, qui sont alors d'une venue facile, mais dont les produits n'ont ni la saveur vive et variée, ni la valeur en économie domestique de nos espèces potagères européennes. C'est pour cela que, dans ces études, j'ai traité des fruits avant les légumes.

Aubergine, *Solanum Melongena* L. *Terong*, Inde. *Mélongène*, *Berengena*. Nom vulg. à Cayenne, *Marie-Jeanne*.

L'Aubergine, appelée vulgairement *Marie-Jeanne* à la Guyane, est l'une des plantes les plus répandues dans les jardins; les noirs

eux-mêmes, qui n'ont pas beaucoup de goût pour les cultures minutieuses et soignées du potager, en ont toujours quelques pieds autour de leur petite case. Cette plante, apportée de l'ancien monde en Amérique, est loin de trouver à la Guyane ses meilleures conditions d'existence; elle y souffre de l'humidité excessive du pays et y réclame une terre très-chargée d'engrais. On ne l'élève qu'au prix de beaucoup de soins, et beaucoup de pieds périssent d'intempéries atmosphériques. Il est certain que, dans tout climat plus sec et plus tempéré, son éducation est beaucoup plus facile.

On multiplie l'Aubergine du semis de ses graines, qui sont, comme on sait, fines. Après la germination, les jeunes plants sont, aussi bien sous l'équateur que dans le nord, longtemps petits, délicats et lents à se développer. Le cultivateur prévoyant doit semer de préférence, à la Guyane, dans la saison sèche. A cette époque, en effet, la plante n'est pas sujette à périr par la pourriture des racines, et elle reçoit plus de lumière; on est obligé, il est vrai, de l'arroser; mais il n'est jamais difficile d'arroser un espace de 2 ou 3 mètres carrés, qui peut contenir plusieurs centaines de petits plants. C'est à peu près à deux mois que les plants ont assez de force pour être repiqués en place. Si le semis a été fait serré, la croissance des jeunes pieds est toujours inégale. On lève alors les individus les plus forts les premiers, et on prend du plant dans le semis à plusieurs reprises, pendant un mois ou deux. C'est au retour des pluies qu'on met en place le jeune plant d'Aubergine; on le plante dans une terre parfaitement ameublie et très-fumée, à une exposition bien éclairée. Quatre ou cinq mois après le semis, on récolte les premiers fruits, et, à partir de ce moment, chaque pied en fournit pendant plusieurs mois. Il y a toujours beaucoup de pieds qui périssent tout à coup par la pourriture des racines, à la suite d'une grosse pluie; d'autres s'épuisent après avoir donné quelques fruits, languissent et sèchent peu à peu. Il faut avoir du jeune plant en réserve pour remplacer les pieds qui meurent, et, à cet effet, il est bon de semer à plusieurs saisons.

Il serait intéressant d'essayer si, parmi les races cultivées dans les Indes orientales, il s'en trouverait de plus rustiques et de plus

propres à supporter le climat équatorial que l'espèce ordinaire.

Les fruits d'Aubergine sont un très-bon légume. Ils m'ont toujours paru très-doux dans la colonie et dépourvus de l'âcreté qu'ils prennent quelquefois dans les pays froids. Il faut les cueillir un peu jeunes; il sont alors plus délicats. On en prépare des plats diversement accommodés, ou bien on en met des quartiers dans divers ragoûts.

La Tomate, *Lycopersicum esculentum*, est si délicate à la Guyane qu'il ne me paraît pas utile de la comprendre parmi les légumes qui entrent réellement dans l'économie domestique de la colonie. On en cultive cependant dans les jardins tenus avec soin.

Calalou, Gombaud, *Hibiscus esculentus*, Quingombo, Quiobo, Ochro.

Le Calalou ou Gombaud est une plante des pays chauds. Il est donc d'une facile venue à la Guyane, pourvu que le sol où on l'a placé soit assez fertile. C'est un légume rustique, mais peu productif, les jeunes fruits verts étant la seule partie de la plante dont on fasse usage. Ces fruits cuits sont doux, visqueux, et de peu de saveur. Ils sont très-aimés des noirs, et tous les créoles en mangent avec plaisir; les Européens les voient d'abord avec répugnance, mais plus tard ils s'y habituent. Il est plus agréable de mettre dans un ragoût quelques fruits de Calalou avec du riz, un peu de poisson, de viande ou des crabes, que de faire un plat exclusif de ces fruits.

Le Gombaud est une plante annuelle qui donne ses premiers fruits verts à 4 ou 5 mois environ, et qui continue alors à en fournir pendant 3 ou 4 mois jusqu'au fort de la sécheresse, époque où il s'épuise et périt. Il faut le placer dans une bonne terre, mais il n'exige pas, comme l'Aubergine, une terre absolument jardinière. On en récolte donc non-seulement dans les jardins et autour des cases, mais encore dans les terres basses desséchées et peut-être dans quelques abatis nouveaux établis sur de très-bonnes terres hautes. Semée de graines, la plante pousse rapidement, s'élève en se garnissant de larges feuilles, fleurit vers 3 mois 1/2 ou 4 mois, à l'aisselle des feuilles supérieures, et commence bientôt à donner de jeunes fruits. Arrivé à sa floraison, le Gombaud ne pousse plus avec autant de vigueur, mais il donne incessamment de

neuves fleurs et de nouveaux fruits que l'on cueille encore verts pour les employer. Pour jouir presque en toute saison de ce légume, il faut en semer à plusieurs reprises; les pieds semés pendant le sécheresse et entretenus par quelques arrosements peuvent entrer en rapport en hiver, et ceux qu'on a semés au milieu de la saison des pluies, conservant encore beaucoup de vigueur à l'arrivée de la saison sèche, continuent à produire plus longtemps. Si on n'a semé le Gombaud qu'au retour des pluies, en novembre ou décembre, on n'a les premiers fruits qu'à la fin de l'hiver ou au printemps, et on cesse d'en récolter vers le milieu de la saison sèche.

Il y a plusieurs variétés de l'*Hibiscus esculentus*; la plus intéressante est une race naine à rapport plus précoce. On en distingue une autre à fruits très-allongés. Hors de l'espace inter-tropical, on peut cultiver le Gombaud dans la zone tempérée chaude; on en voit en Algérie, en Syrie et jusque dans le midi de la France.

Les plantes herbacées des pays équatoriaux, dont on peut employer les feuilles en cuisine, ne formant pas de pommes de feuilles tendres et serrées, et n'ayant, ni cette sapidité vive et variée, ni cette haute utilité en économie domestique qu'ont les légumes du nord, on a dû, pour former les jardins potagers dans les pays chauds, emprunter aux pays tempérés les espèces qui répugnent le moins à végéter sous ces nouveaux climats.

CHOU.

Le Chou, au prix d'une culture jardinière très-soignée, donne, dans les jardins de la Guyane, d'utiles produits. Sa saveur si spéciale, sa valeur nutritive, son usage si commode en économie domestique, le font rechercher des Européens et des créoles, et ce n'est pas une superfluité sur une habitation que d'en cultiver plusieurs carreaux. Il ne fleurit jamais; on le multiplie de boutures. Quand la pomme a été coupée, il pousse au-dessous de la section de petits bourgeons, qui, au bout de quelque temps, ont assez de force pour qu'on puisse les lever et en faire des boutures qui s'enracinent très-promptement. Aussitôt que ces boutures se sont bien enracinées et ont pris de la force, on les replante dans

un carreau bien bêché, bien fumé, et arrosé régulièrement, si l'on est dans la saison sèche. Elles donnent une pomme à 4 mois environ. Les pommes sont beaucoup plus petites et bien moins serrées qu'en Europe; elles pourrissent très-facilement. On doit placer les Choux dans un endroit bien aéré et bien exposé au soleil; l'ombrage d'un arbre placé au voisinage les empêcherait tout à fait de réussir.

On doit savoir aussi qu'ils sont très-recherchés des fourmis et que c'est la première plante qu'elles dévorent dans les jardins où elles peuvent pénétrer. Quelques carreaux bien exposés, bien fumés et bien soignés peuvent rapporter beaucoup, si l'on a soin de faire souvent des boutures et de tenir toujours du plant en réserve pour replanter les planches au fur et à mesure de la récolte. Le Chou réussit beaucoup mieux dans l'espace intertropical, quand on s'éloigne de l'Equateur. Dans les provinces austrocentrales du Brésil, sa culture est beaucoup plus facile qu'à la Guyane et prend une véritable importance.

Quoiqu'on puisse, dans les jardins bien soignés, élever un peu de salade, Laitue et Chicorée, ces plantes sont si délicates à la Guyane et rapportent si peu que je ne crois pas convenable d'en parler ici.

CIBOULE.

La Ciboule tient dans les jardins la place de l'Oignon, qui refuse de végéter sous l'Équateur. Elle pousse facilement quand on la plante sur des carreaux bien fumés et arrosés régulièrement pendant la sécheresse. On la multiplie d'éclats de souche; elle ne fleurit jamais. Elle ne m'a pas paru être recherchée des fourmis.

*Diverses plantes dont les feuilles peuvent se cuire
comme l'Épinard.*

Les feuilles de plusieurs plantes équatoriales peuvent se cuire comme l'Épinard. Telles sont l'Alaman (*Phytolacca*), qui croît sauvage dans les nouveaux abatis, plusieurs Amarantes, la Porcelaine (*Talinum crossifolium*), la Brède (*Solanum oleraceum*). On tirera profit plus facilement de la Baselle, qui, plantée dans les jardins, à la Guyane, végète avec force. On peut cuire encore les

jeunes feuilles de Patate, celles du Chou caraïbe. En général, ces diverses feuilles sont plutôt ajoutées à un plat ou cuites dans un bouillon que destinées à composer un plat spécial. Il est rare qu'on en ait assez sous la main et qu'on puisse prendre le temps nécessaire pour les éplucher. Cette habitude de la cuisine créole de faire cuire ensemble avec du poisson ou de la viande plusieurs légumes différents n'a du reste rien que de très-sain et de très-agréable.

Si l'on ne peut, dans les jardins, à la Guyane, obtenir facilement, comme en Europe, ces grosses pommes de feuilles et cette abondante production de matière végétale verte et tendre que donnent les salades, les Choux et l'Épinard, on peut, par la récolte en vert des jeunes gousses du *Dolichos sesquipedalis* (Dolic-Asperge des jardiniers), se procurer facilement, sur un petit espace de terrain bien fumé, une quantité notable de légumes verts.

CHOU PALMISTE.

Le bourgeon terminal des Palmiers, dépouillé de ses enveloppes extérieures et réduit à cette partie blanche et tendre qui en constitue le cœur, est, comme on sait, un des meilleurs légumes des pays chauds. On le cuit, et alors il ressemble un peu au fond d'Artichaut, ou bien on le mange cru, en salade. Ce n'est pas à la culture qu'on demande ce produit; les Palmiers sont si communs dans les forêts qu'on en trouve à couper quand on en désire. Plusieurs espèces fournissent de très-bons choux; le meilleur moment pour les récolter est l'époque où le bourgeon, qui renferme le germe des jeunes feuilles, a pris un suffisant développement, sans s'être encore ouvert. On détruit l'arbre en prenant le bourgeon; mais les bois renferment comme une pépinière de jeunes individus de Palmiers qui, après un premier développement très-lent, s'élèvent successivement et remplacent les pieds détruits ou morts de vétusté.

COURGES ET CUCURBITACÉES.

Le Giraumon (*Cucurbita moschata*) (très-différent du Giraumon d'Espagne des jardiniers de Paris), est une Cucurbitacée d'une facile végétation, dont les fruits sont très-déliés, mais dont le

produit n'est pas très-considérable. Il se multiplie beaucoup, trace au loin en s'enracinant sur le trajet de ses tiges, et devient en quelque sorte subsponané autour des maisons, là où le voisinage de l'homme a accumulé le terreau et l'engrais qui favorisent sa végétation. Le fruit est assez petit ; la forme, quoique assez variable, en est plus habituellement déprimée. L'écorce est lisse, d'abord d'un vert noirâtre, d'un jaune sombre à la parfaite maturité. La chair est d'un jaune doré, ferme, compacte et ne laisse que très-peu de vide au centre du fruit. Elle est très-délicate, point fibreuse et infiniment supérieure à la plupart des Courges connues en France. On la fait cuire par quartiers dans divers ragoûts. On en prépare aussi des gâteaux très-délicats. Les fruits n'étant ni gros ni très-nombreux, cette espèce ne doit pas être regardée comme bien productive ; mais la qualité en est excellente.

Le *Luffa Petola* RAB., connu aux colonies sous le nom vulgaire de *Courge torchon*, rapporte un fruit allongé dont la chair est mêlée de fibres si fermes et si étroitement entrelacées que ce fruit sec, débarrassé de ses graines, forme une sorte d'éponge végétale grossière, qui peut servir à nettoyer les tables. On emploie en cuisine les très-jeunes fruits, à l'âge où ils n'ont encore que la grosseur d'un cornichon. Ils sont alors tendres et verts et donnent en cuisant une pulpe verte, douce, mais de peu de goût. C'est une plante qui produit abondamment quand elle croît dans un sol très-fumé.

Le petit Concombre à piquants (*Cucumis Anguria*. -- Concombre arada des jardiniers de Paris) est une petite espèce à tiges très-grêles, qui donne des fruits de la grosseur d'une noix, recouverts de longues épines herbacées. Le jeune fruit cuit est tendre et très-agréable. La plante, dans un bon terrain, fructifie beaucoup. C'est le *Pepinhodo mato* des colonies portugaises.

On cultive quelquefois dans les jardins le Concombre d'Europe (*Cucumis sativus*) ; mais c'est une plante qui n'a pas, à la Guyane, la rusticité de l'espèce précédente, et qui demande beaucoup plus de soins.

Les Melons (*Cucumis Melo*) sont d'une culture encore plus délicate. On ne les obtient qu'au prix de grands soins et d'une

culture jardinière minutieuse. Ils ne peuvent donc être comptés parmi les plantes d'une utilité générale. Ils réussissent plus facilement aux Antilles, et mieux encore au voisinage du tropique, surtout sous les latitudes de 30° à 35°.

Le Melon d'eau (*Cucumis Citrullus*), *Pastèque*, *Sandia*, *Melancia*, *Jacé*, etc., vient facilement. En en semant quelques graines dans des abatis nouveaux, on en récolte de fort beaux fruits. Ils sont mûrs à 4 mois. Une terre sablonneuse, mais contenant de l'humus, lui convient parfaitement. On en récolte aussi de très-gros fruits dans les terres basses desséchées. C'est une plante qui craint les grandes pluies.

Il serait bon de répandre à la Guyane la Chayote (*Sechium edule*). Originnaire du Mexique et cultivée dans beaucoup de contrées de la région intertropicale, cette plante n'existe cependant pas actuellement dans les jardins de la colonie. Le fruit vert et de la grosseur d'une mangue, contient une seule graine aplatie et volumineuse. La chair du fruit vert se cuit comme légume, celle du fruit mûr peut se manger crue. Cette Cucurbitacée est très-cultivée dans les jardins d'Algérie.

Le *Lagenaria vulgaris*, vulg. Calebasse-terre, se cultive çà et là à la Guyane. L'écorce dure et demi-ligneuse de ses fruits mûrs sert à faire des vases légers. Le très-jeune fruit pourrait se faire cuire.

Il est probable que plusieurs Cucurbitacées des Indes et de l'Afrique pourraient se cultiver à la Guyane ; mais je ne sais pas s'il y en a parmi elles qui, par la rusticité de leur végétation et la qualité de leurs produits, méritent réellement d'y être introduites.

HARICOTS, POIS DIVERS.

On cultive dans la colonie plusieurs espèces de Doliques et de Haricots, que la langue créole appelle du nom général de Pois, nom auquel s'ajoute une épithète spéciale, qui distingue chaque espèce. Aucune cependant n'appartient au genre *Pisum*.

Ce sont des plantes réellement utiles et d'un produit facile et assuré.

Phaseolus lunatus L., nom vulg. *Pois de sept ans*.

Le Haricot généralement répandu à Cayenne et connu sous le

nom local de *Pois de sept ans*, est le *Phaseolus lunatus* L. C'est le même qui porte à la Guadeloupe les noms de *Pois Sainte-Catherine*, *Pois savon*, etc., et qui est cultivé dans une foule de contrées diverses de l'espace intertropical sous des noms que je ne connais pas. Cette espèce est très-différente de tous les Haricots d'Europe, en ce qu'elle est vivace. On la fait volontiers courir sur des treilles ou des berceaux, ou bien on la laisse se répandre sur un arbre peu élevé. Si le sol est bon, elle dure plusieurs années. On en distingue plusieurs variétés; la meilleure est celle dont les grains sont blancs, larges et aplatis. Dans toutes, les fleurs sont très-petites et d'un blanc verdâtre; les gousses sont courtes, légèrement arquées et ne contiennent que trois ou quatre grains. Le *Pois de sept ans* exige une très-bonne terre; il ne prend un développement vigoureux et durable qu'autour des maisons, là où il est fumé. On s'exposerait à un mécompte complet en semant en plein champ, en terre médiocre. Il donne ses premières gousses environ 4 ou 5 mois après avoir été semé, et dès lors il rapporte de temps en temps, particulièrement au retour des pluies et à l'ouverture de la sécheresse. Pendant les grandes pluies, il ne donne que peu ou point, et le plus souvent ne pousse que des feuilles. Son produit n'est ni très-abondant ni bien régulier. Ce n'est que là où le sol est très-fumé, là où il est palissé avec soin sur une treille et où il est bien exposé au soleil, qu'il donne des produits satisfaisants. On mange les grains arrivés à leur grosseur, mais encore tendres. Cette espèce se prête très-bien à être ainsi employée, puisqu'elle ne donne pas, comme les Haricots annuels, toutes ses gousses à la fois. La qualité en est très-délicate et supérieure à celle des meilleurs Haricots d'Europe. Le grain en est tendre, sans être pâteux, et très-légèrement sucré. Le *Phaseolus lunatus* réussit mieux en s'éloignant de l'Équateur qu'à son voisinage. Il est probable qu'on pourrait le cultiver hors des tropiques, entre 30° et 35° lat.; il deviendrait peut-être annuel sous les latitudes extrêmes; mais, la saison chaude y durant 6 ou 7 mois, il aurait le temps de fructifier.

Les Haricots en usage en France (*Phaseolus vulgaris*, *Phas. tumidus*, *Ph. compressus*) ne peuvent réussir à la Guyane que dans des jardins et au prix d'une culture soignée. On en plante quelquefois et on en fait usage pour être mangés en vert. Ils poussent

très-vite, mais ne rapportent pas longtemps. C'est une culture qui ne peut prendre d'extension.

Dolichos sphaerospermus et *Dol. sesquipedalis*.

Les Doliques cultivés dans la colonie sont le *Dolichos sphaerospermus*, connu à la Guyane sous le nom de *Pois chiche*, aux Antilles sous celui de *Pois canne*, et le *Dolichos sesquipedalis* aux gosses longues et flexibles, que les jardiniers de France ont surnommé *Dolique-Asperge*.

Le *Dolichos sphaerospermus* a deux variétés : une plus petite, à graine blanche, le plus souvent marquée d'une macule noire autour du hile, l'autre plus haute, à grain d'un brun fauve. Ce sont des plantes annuelles, d'une végétation facile et assurée. Elles réussissent particulièrement dans les abatis nouveaux, où l'on en sème souvent au retour des pluies. Elles entrent en rapport à 2 mois ou 2 mois et demi. Leurs gosses, longues, droites et grêles, contiennent un grand nombre de petits grains ovales ou arrondis. Comme leur maturité n'est pas simultanée, mais que la plante fleurit et fructifie pendant deux mois consécutifs ou même plus, il faut cueillir les gosses au fur et à mesure de leur maturité, ce qui implique une récolte minutieuse et lente. On ne peut guère se servir des jeunes gosses en Haricots verts ; elles sont dures et fibreuses de très-bonne heure. Les graines sèches ou demi-mûres se font cuire et sont d'un bon usage, quoiqu'elles ne vailent pas les Haricots, Lentilles ou Pois d'Europe. Je présume que cette plante est d'origine américaine. Serait-elle un de ces Pois farineux qui se cultivaient au Mexique de toute antiquité et qu'on y désignait sous le nom de *Etl* ?

Quoique d'une venue facile, le *Pois chiche* n'a pas une culture étendue, à la Guyane, et ne paraît pas la mériter. Dans les parties moins pluvieuses de l'Amérique, il est peut-être d'un meilleur usage ; on en récolte assez abondamment dans le Vénézuéla. A la Guyane, l'ennui d'une récolte lente et successive, le grand nombre de gosses qui se gâtent pendant les grandes pluies, le désagrément de multiplier dans les cultures une plante qui court au loin et gêne la circulation, et le sarclage, la difficulté de défendre contre les insectes une provision un peu importante de ce grain, si on en avait semé une certaine quantité, sont des raisons suffisantes pour

restreindre sa culture à quelques petits coins de terre, ou même à quelques pieds, que l'on sème successivement à diverses saisons.

Le *Dolichos sesquipedalis* (nom vulg. à Cayenne *Pois ruban*, nom vulg. des livres d'horticulture français *Dolique-Asperge*), est une plante cultivée de toute antiquité en Afrique. On dit, à la Guyane, qu'elle a été introduite du Sénégal dans la colonie, et j'ai entendu dire à des noirs, natifs de l'intérieur du Sénégal, qu'elle était cultivée communément dans leur pays. C'est une plante très-appropriée au climat équatorial et qui, à la condition d'y être plantée dans un sol très-riche, y rapporte abondamment. C'est donc dans les jardins et autour des maisons qu'on peut la planter avec profit. Pour qu'elle acquière son plein développement, il faut bêcher et fumer la terre, arroser pendant la sécheresse, et faire grimper la plante sur des rames régulièrement disposées. A ces conditions, elle pousse avec une force extraordinaire, entre en rapport à deux mois et demi ou trois mois, et continue à donner des gousses en abondance pendant deux mois et même plus, si le sol est richement fumé. La gousse, longue, fine et flexible, est exempte de fibres et se prête très-bien à être cuite en Haricots verts, même quand elle a pris presque tout son développement. A maturité parfaite, elle s'écosse mal et serait d'une cueillette et d'une préparation très-minutieuses. C'est en vert qu'il y a avantage à l'employer. Telle est l'abondante production de cette plante, que j'ai compté sur un carreau 4 kilogramme de gousses vertes par mètre carré. C'est donc l'une des plantes les plus utiles à planter dans les jardins, et on aura soin d'en semer successivement des planches, pour en récolter sans interruption.

Le *Lablab vulgaris* (*Fève d'Egypte*, *Feijao da India*) cultivé aux Antilles sous le nom de *Pois Boucoussou*, n'est pas en usage à Cayenne. Un climat trop pluvieux et la médiocrité des terres hautes y rendraient sa culture peu avantageuse. J'en ai cependant cultivé plusieurs fois dans mon jardin. C'est une plante basse. Elle entre en rapport à 2 mois et demi environ, se cueille à plusieurs reprises, pendant 6 semaines, puis s'épuise et sèche. En très-bon sol elle durerait plus longtemps. La gousse est courte et plate et contient trois grains.

Le *Lablab scanlens* (*Pois Boucoussou grimpant* de la Guadeloupe),

est une plante plus vigoureuse et plus productive, qui mériterait d'être cultivée dans les jardins de la colonie. Planté dans un sol riche et fumé, et répandu sur un treillis, il pousse avec une grande force, dure plusieurs années et rapporte plus que le Pois de sept ans. Son grain, quoique moins délicat, est d'un usage agréable. Cette plante est originaire des Indes; elle est cultivée aux Antilles, d'où j'en avais reçu des graines de mon ami le Docteur Duchassaing. Elle existe peut-être encore dans le quartier de Mana où j'en avais semé dans plusieurs jardins. La gousse, la graine et les fleurs ressemblent beaucoup à ceux du *Lablab vulgaris*, mais la végétation est très-différente; le *Lablab scandens* grimpe très-haut, n'entre en rapport qu'à 5 ou 6 mois et vit plusieurs années dans un bon sol. Il fructifie surtout à l'entrée de la saison sèche et au retour des pluies.

Pois sabre (*Canavalia ensiformis*). On cultive à Cayenne, dans quelques jardins, le *Canavalia ensiformis*, sous le nom de *Pois sabre*. C'est une plante vivace et vigoureuse. Les gousses sont de grandes dimensions et les grains sont gros. Je n'ai pas eu l'occasion de cultiver ni de bien observer cette espèce.

Pois d'Angole (*Cajanus flavus*; *Pois cajongi*, *Ambrevade*). Cette Légumineuse forme un petit arbrisseau buissonneux, qui vit plusieurs années, si le sol est bon, fleurit abondamment et donne un grand nombre de petites gousses contenant 5 ou 6 grains ronds qui se font cuire comme des Pois ou des Lentilles. Semé au retour des pluies, le Pois d'Angole fleurit à l'ouverture de la sécheresse, et dès lors fructifie principalement dans les premiers temps de la saison sèche, au retour des pluies et pendant l'été de mars. Pendant les grandes pluies, il ne pousse que des feuilles, et, au fort de la sécheresse, sa végétation éprouve une sorte de suspension temporaire. Sa plus grande vigueur est dans la première et la seconde année; plus tard, à moins d'être en très-bon sol, il s'épuise graduellement et dépérit. Ce n'est pas une plante très-délicate sur la nature du sol; cependant il ne rapporte abondamment que dans un bon terrain. Le plus grand inconvénient du Pois d'Angole est que ses gousses sont petites et qu'elles ne se prêtent pas à être écosées rapidement. Sa culture à la Guyane se borne à quelques pieds plantés autour des maisons; il est plus

cultivé aux Antilles. On fait souvent cuire ses graines avec un peu de sirop. Ainsi accommodé il rappelle les petits Pois d'Europe.

Le *Cajanus flavus* entre en rapport à environ 5 ou 6 mois ; la prolongation de pluies très-abondantes peut retarder sa fructification. Les grains sont si petits que, malgré le grand nombre de gousses qu'il porte, on doit l'envisager comme une plante médiocrement productive.

Observations générales. Le climat trop pluvieux de la Guyane est peu favorable à la production des légumes secs, ce qui est réellement regrettable, puisque ce sont des matières alimentaires d'une grande valeur nutritive. Les Antilles, Madagascar, l'Inde, les provinces austro-centrales du Brésil et en général tous les pays chauds et modérément pluvieux, se prêtent beaucoup mieux à ce genre de production. Les mêmes espèces y rapportent plus et s'y contentent d'un sol d'une fertilité moindre. On peut cependant assurer d'une manière générale que, malgré le grand nombre de Légumineuses à grain farineux qui sont cultivées dans l'espace intertropical et malgré la bonne qualité et les avantages de plusieurs, les espèces propres aux pays chauds ne présentent pas, au point de vue du grand rapport, de la rusticité, de la facile et prompt récoite, d'aussi grands avantages que les Haricots, les Fèves et les Pois d'Europe, et que les pays tempérés ont, pour la production des légumes secs, la même supériorité que pour la production des céréales.

Piment, *Capsicum conicum*, *Caps. coroides*.

Je dois terminer l'énumération des légumes de la Guyane par cette plante qui excite peu de sympathie en Europe, et qui est cependant d'une véritable nécessité dans les pays chauds. Le Piment, ou plutôt les Piments, car il y en a plusieurs espèces, étaient cultivés de toute antiquité par les Indiens indigènes de l'Amérique. A la Guyane, les Arouagues l'appelaient *Atchi* et les Galibis *Pomi*. Le premier radical se retrouve plus ou moins reconnaissable dans une foule de langues américaines : Haïti, *Aji* ou *Ahi* ; dialecte maypure (Orénoque), *A-hi* ; péruvien, *Uchu*, *Huaica* ; Amérique centrale, *le* ; tupinambaze, *Cui* ; mexicain, *Chilli* ; le second se reconnaît dans le mot caraïbe *Bocmoin*, dans le chaymas (Orénoque), *Pomuey*. D'autres radicaux comme *Coumari*

au Brésil, *Thapi* au Chili..., etc., attestent la richesse des langues américaines en mots pour désigner les Piments, dont l'Amérique paraît avoir été la patrie et qui se sont répandus, depuis sa découverte, dans toutes les autres contrées des pays chauds, où partout ils sont devenus très-communs. La consommation qu'en faisaient et qu'en font encore aujourd'hui, à la Guyane, les indigènes est excessive ; les noirs en font un fréquent usage, et tous les Européens, qui ont fait quelque séjour dans la colonie, sont amenés graduellement par un besoin instinctif à s'en servir aussi. Les espèces cultivées à la Guyane sont généralement vivaces et sous-frutescentes ; leurs fruits sont pour la plupart très-petits et incomparablement plus forts et plus âcres que ceux du Piment annuel (*Capsicum annuum*) cultivé quelquefois dans les jardins d'Europe et dédaigneusement désigné aux colonies sous le nom de *Piment doux*. Les deux espèces qu'on trouve le plus souvent dans les jardins de la Guyane sont le Piment cacarat, à nombreux petits fruits rouges coniques et effilés, *Capsicum conicum*, et le Piment café, *Capsicum conoides*, dont les fruits ronds ou ovales sont noirs avant la maturité et deviennent rouges à la maturité parfaite. L'un et l'autre sont vivaces, s'élèvent à 4 ou 2 mètres et portent en toute saison un nombre incroyable de fruits. La peau du fruit est plus épaisse et plus charnue que dans le *Capsicum annuum*, et l'intérieur ne renferme que peu de graines. Il suffit d'un ou deux pieds plantés auprès de la maison pour fournir amplement aux besoins de ceux qui l'habitent.

Autres épices.

Ayant nommé le Piment, qui ne s'emploie que comme condiment, je dois énumérer aussi les autres plantes destinées à rehausser le goût des aliments qu'on se plaît à faire croître sur les habitations. C'est le Cannellier, au feuillage touffu, dont toutes les parties à l'état frais sont imprégnées du même parfum que l'écorce ; le Giroflier, au port élégant, dont les feuilles fraîches exhalent la même odeur que les boutons de fleurs séchés, connus dans le commerce sous le nom de clous de Girofle ; le Poivrier qui forme liane, grimpe sur les arbres et se couvre de petites grappes de fruits rouges qui noircissent en séchant ; le Gingembre, plante basse, herbacée, dont le rhizome charnu répand un odeur vive et agréable ;

le Poivre de Guinée (*Amomum Melegueta*); la Vanille, le Citronnier, etc.

Si ces plantes aromatiques n'ont pas par elles-mêmes une valeur nutritive, elles n'en ont pas moins une utilité réelle dans l'alimentation. La saveur agréable et excitante qu'elles communiquent aux aliments stimule et facilite la digestion. Les immigrants indous tiennent beaucoup à leur usage, et je crois que l'emploi des épices n'est pas sans profit pour leur santé.

Tableau des légumes de la Guyane classés suivant la nature chimique de leurs produits et leur usage domestique.

Substance végétale verte.	Chou, Salades, Haricots verts, Pois ruban. Aubergine, Calalou, Papaïe verte, jeunes fruits du Jacquier. Petit Concombre à piquants, jeunes fruits de <i>Luffa</i> , <i>Sechium edule</i> . Diverses feuilles succédanées de l'Epinard: Amarante, <i>Talinum</i> , <i>Phytolacca</i> , Pourpier, Baselle, Brède, Chou caraïbe, Patate.
Substance végétale blanche, tendre, prise au cœur d'un bourgeon.	Chou palmiste. <i>Musa ensete</i> (d'Abyssinie.) <i>Musa oleracea</i> , <i>Poiete</i> de la Nouvelle-Calédonie.
Pulpe plus ou moins sucrée.	Banane, Arbre à pain, Giraumon, Courges.
Racines farineuses.	Patate, Igname, Camanioc, Tayoves.
Graines farineuses.	Pois de sept ans, Pois d'Angole, Pois chiches, <i>Phaseolus</i> , <i>Cajanus</i> , <i>Dolichos</i> , <i>Lablab</i> ... etc.

J'ai cru qu'il pourrait être agréable au lecteur de trouver réunis dans un tableau et groupés suivant une classification qui, bien qu'imparfaite, a cependant quelque chose de naturel, tous les légumes qui, dans les pays chauds, concourent à l'alimentation. Des diverses productions végétales que j'énumère, il y en a de plus

faciles et de plus difficiles à produire, de plus riches et de plus pauvres en azote ; mais toutes concourent à la nutrition. Une bonne alimentation doit être variée et nul doute qu'un intelligent usage des légumes des diverses catégories que j'énumère ne soit un élément important de bonne hygiène.

De l'usage comme légume du Ben (Moringa pterygosperma).

Le Ben, dont les graines fournissent une huile employée particulièrement dans la parfumerie, est un arbuste des Indes Orientales, qui a été introduit depuis longtemps en Amérique, et qui est assez répandu aux Antilles. Ses jeunes pousses, ses jeunes gousses, ses racines charnues encore tendres, peuvent se faire cuire comme légumes. Toutes les parties de la plante ont un goût piquant, que l'on compare à celui du Raifort. On fait blanchir les parties vertes avant de les faire cuire. L'affinité de cette plante singulière avec les Capparidées peut faire soupçonner qu'elle a une valeur nutritive assez élevée et qu'elle est plus riche en azote que la plupart des plantes des pays chauds. Je n'ai pas eu occasion de voir le *Moringa* vivant. On dit qu'il croît vite et qu'il est peu délicat sur le sol, pourvu qu'il ne soit pas marécageux. Il est probable toutefois qu'à la Guyane il lui faudrait une meilleure terre qu'aux Antilles et surtout que dans l'Inde.

Curculigo stans GAUD., de la Nouvelle-Calédonie. Ses longues racines charnues sont fort bonnes à manger. Elles rappellent le Salsifis (Vieillard).

Pachyrrhizus (Hiccama, Iguania, Dolique bulbeux). Deux espèces de ce genre, très-voisin des Doliques et des Haricots, donnent des racines charnues, que l'on fait cuire et que l'on mange comme légume. Je n'ai pas eu occasion d'observer cette plante vivante, et je n'ai pas sur elle de renseignements assez précis pour pouvoir dire si c'est un légume bon et digne d'être répandu. Les plantes de la tribu des Phaséolées étant très-riches en azote, il est à présumer que, si la racine est tendre, d'un goût agréable et d'une grosseur suffisante, le *Pachyrrhizus* est une plante utile et très-digne d'être cultivée. S'il n'a pas toutes ces qualités, il ne faudrait pas désespérer de pouvoir les lui procurer par les méthodes horticulturales du perfectionnement des races. Une plante qui fournit à la fois

une racine charnue et des graines comestibles est évidemment une plante à deux fins qui gagnerait à être spécialisée.

Il ne serait probablement pas impossible de faire prédominer le développement de la racine sur la floraison et alors on obtiendrait des racines plus grosses, plus hâtives, plus douces et plus tendres. On dit, que, des deux *Pachyrrhizus* qui se cultivent en Asie, l'un a les graines comestibles, que dans l'autre les graines peuvent faire mal et contiennent un principe nuisible.

Le *Pachyrrhizus articulatus* existe déjà aux Antilles et y est même subspontané.

Radis de Madras (*Mougri*, *Raphanus caudatus*). On cultive dans l'Inde et on vient d'introduire dans les jardins d'Europe le Radis de Madras dont on emploie comme légume les gousses qui sont nombreuses et très-longues. On pourra essayer cette plante dans les jardins de la Guyane.

Le *Musa Ensete* ou Bananier d'Abyssinie, que j'ai cité comme légume propre aux pays chauds, est une belle plante récemment introduite en Europe, mais qui se multiplie rapidement, le climat d'Alger lui permettant de mûrir ses graines. On la sème de graines, car elle ne donne pas de rejets au pied. On emploie comme légume la jeune tige dépouillée de ses enveloppes extérieures. Elle ressemble, dit-on, au Chou d'un Palmier.

Règles générales pour l'établissement et l'entretien d'un jardin potager.

Rien n'est plus agréable, rien même n'est plus utile, sur une habitation, que d'installer de bonnes cultures potagères. Une famille qui aura des légumes en abondance et deux ou trois vaches laitières bien soignées, vivra dans des conditions de bonne alimentation et d'économie d'existence auxquelles ne saurait arriver le planteur qui, trop exclusivement préoccupé des cultures d'exportation, affecte de mépriser tout travail qui n'aboutit pas à la production de denrées vénales.

Je ne saurais trop recommander de ménager autour des maisons un espace d'un demi-hectare, d'un hectare ou de plusieurs hectares dans les habitations de quelque importance, de 10, 15 ou 25 ares

sur les petites propriétés, qui soit tenu en culture permanente, bêché et fumé, planté de légumes, de Bananiers et de quelques arbres à fruit, choisis parmi les plus utiles. La résidence de l'homme fertilise naturellement le sol où il est établi. Il est aussi profitable que facile d'utiliser cette fertilité en entourant d'un jardin sa demeure. A la Guyane, on réalise imparfaitement ce but utile en plantant beaucoup d'arbres à fruit autour des maisons. Les arbres, trop multipliés et choisis sans le discernement nécessaire, sont loin de représenter le profit qu'offriraient des plantations de plantes potagères et de Bananiers, au milieu desquels s'élèveraient quelques arbres à fruit choisis avec intelligence. Les peaux de racine de Manioc, les feuilles mortes, les épluchures, les résidus de cuisine, au lieu d'être jetés au pied de quelques arbres autour desquels ils forment une couche surabondante de terreau, donneraient beaucoup plus de profit si, après avoir été réduits en terreau, ils étaient répandus sur une surface suffisante de culture potagère. Le sol, après une première façon à la bêche, qui serait certainement laborieuse, mais qui se pratiquerait peu à peu, dans des moments de chômage, deviendrait très-meuble et facile à façonner; il se purgerait des hautes herbes vivaces à souche ligneuse, et, au lieu de s'épuiser, s'améliorerait d'année en année. Une partie du terrain, celle que l'on pourrait arroser plus aisément et mieux défendre contre les insectes, serait disposée en carreaux destinés aux semis et à l'élève des plantes potagères plus délicates. On y récolterait particulièrement les légumes d'Europe et on y élèverait des plants destinés à être repiqués, au retour des pluies, sur le reste du jardin. Les parties plus éloignées de la prise d'eau et moins richement fumées porteraient les légumes indigènes qui y pousseraient avec vigueur, et qu'on y obtiendrait en toute saison en quelque sorte, par le repiquage, au retour des pluies, de plants élevés pendant la sécheresse, dans des carreaux arrosés. Les meilleures places seraient consacrées au Pois de sept ans, au *Lablab scandens*, au Gombaud, au Pois ruban; les moindres seraient plantées de Camanioc, de Patates, de Taro. On disposerait en avenue ou en quinconce des pieds de Bananes et de Figues-bananes. Quelques arbres à fruit, choisis parmi les plus utiles, des Cocotiers avant tout, des Arbres à pain, des Paripous, des Papayers,

quelques Manguiers greffés et quelques autres arbres de toutes sortes seraient plantés sur le terrain de manière à ne pas y occuper trop de place et à ne pas étouffer les plantes basses, généralement plus productives que les arbres. La nature des terres et des cultures de l'habitation dictera au planteur le choix ou l'exclusion de certaines espèces. Ainsi celui qui cultivera des terres basses ne devra pas multiplier autour de sa maison les Bananiers qu'il produira facilement en plein champ; celui qui aura à son voisinage des sables riches en terreau et à l'abri de l'invasion des eaux, où les Cocotiers prospèrent naturellement, ne donnera pas place à ces arbres dans son jardin. Dans une habitation de terres hautes et surtout de terres hautes argileuses, les Cocotiers et les Bananiers devront, au contraire, entourer les cases.

Combien une intelligente combinaison de cultures potagères et de plantation intelligente d'arbres à fruit de choix autour des maisons est supérieure à ces avenues somptueuses et à ces forêts superflues d'arbres à fruit plantés sans méthode et sans calcul intelligent des besoins, qu'on trouve sur tant d'habitations!

Tableau de la production potagère présentée dans son rapport avec la succession des saisons.

En toute saison ou à peu près en toute saison, pourvu qu'on ait échelonné des plantations successives :

Bananes, Camanioc, Tayoves, Patates, Chou, Aubergine, Pois ruban, Courges.

Retour des pluies, novembre et décembre :

Quelques racines farineuses plantées tardivement, Pois de sept ans, Chou, légumes d'Europe, Bananes, Ignames arrachées à la fin de la sécheresse et conservées à la case, Arbre à pain.

Pluies d'hiver, janvier, février et une partie de mars :

Pois ruban, Chou, Pois divers, Maïs demi-mûr.

Patates plantées dès les premières pluies, Paripou.

Été de mars, mars et avril :

Patates, Calalou, Aubergine, Pois, Maïs demi-mûr, Paripou.

Pluies de printemps, avril, mai, juin, souvent la plus grande partie de juillet :

Calalou, Aubergine, Patates (plantées en février et mars), Camanioc planté en novembre et décembre.

Saison sèche, fin juillet, août, septembre, octobre :

Abondance de toutes sortes de racines farineuses, Ignames, Patates, Camanioc, Arbre à pain, surtout dans les premiers mois.

Au début de la sécheresse : Pois de sept ans, Pois divers, Calalou, légumes d'Europe, dans les jardins qu'on a soin d'arroser, plus grande abondances de Bananes.

Tableau de production potagère.

NOM DES ESPÈCES.	DATE DE L'ENTRÉE EN RAP- PORT.	QUOTITÉ MOYENNE DE PRO- DUCTION PAR MÈTRE CARRÉ DE SOL OCCUPÉ.
Chou.	à 3 ou 4 mois de la plantation des bou- tures.	1 kilog. par récolte, soit environ 3 kilog. par an.
Radis.	à 4 mois ou 4 1/2 mois.	
Aubergine.	à 4 1/2 mois après le semis (durée du rap- port très-variable).	1 kilog. par an.
Gembaud (<i>Hibiscus es- culentus</i>).	à 4 ou 5 mois.	0 ^k 2, 0 ^k 3?
Courge.	à 4 mois.	environ 1 kilog.
		C'est en raison des fruits peu nombreux et peu vo- lumineux du <i>Cuc. mos- chata</i> que j'admets un chiffre aussi faible.
Pois de septans (<i>Pha- seolus lunatus</i>).	à 4 ou 5 mois.	0 ^k 4.
		Rapport très-variable; ce n'est qu'en très-bonne terre et à bonne exposi- tion qu'on peut obtenir un rendement un peu satisfaisant.
<i>Lablab scandens</i>	à 6 mois.	0 ^k 2.
Pois chiche.	entre en rapport à 2 1/2 mois; dure en- viron 2 mois.	0 ^k 1 par récolte.

NOM DES ESPÈCES.	DATE DE L'ENTRÉE EN RAP- PORT.	QUOTITÉ MOYENNE DE PRO- DUCTION PAR MÈTRE CARRÉ DE SOL OCCUPÉ.
Pois d'Angole (<i>Cajanus flavus</i>).	à 5 ou 6 mois. . . .	0 ^k 05, 0 ^k 1.
Pois ruban. (<i>Dolichos sesquipedalis</i>).	à 2 1/2 mois; durée 1 ou 2 mois.	0 ^k 5 à 1 kilog. par récolte, soit 1 1/2 ou 2 kilog. par an.
Récolté en vert, en très- bonne terre fumée.		
Haricots d'Europe. . .	à 1 1/2 mois ; durée 2 semaines.	0 ^k 5 par récolte.
Cultivés pour récolte en vert.		

Plantes indigènes des pays chauds, de grande culture, qui s'em-
ploient comme légumes dans l'alimentation :

NOM DES ESPÈCES.	ENTRÉE EN RAPPORT.	QUOTITÉ DE PRODUCTION PAR MÈTRE DE SOL OCCUPÉ.
Banane.	Un an après la plantation pour la souche nouvelle- ment plantée; 3, 4 ou 6 mois après la cueillette du régime précédent, pour les souches d'un ou 2 ans.	2 ou 3 kilog.
Patate.	3 ou 4 mois.	0 ^k 5 ou 1 k. ou 1 ^k 1/2 par récolte, soit environ 2 kilog. à 3 k. par an, toute saison n'étant pas favorable à la végétation de la plante.
Camanioc.	5 ou 6 mois.	1 kil.
Arbre à pain.		1 à 2 kilog.
En bon rapport, soit de 7 à 12 ans, en bon sol.		

Culture des légumes d'Europe, à la Guyane.

Pour ne pas mêler aux règles pratiques de la grande culture
les détails minutieux du jardinage, je n'ai dit que quelques mots
de la culture à la Guyane de deux ou trois des plantes potagères
d'Europe qui y réussissent le plus facilement. Je puis, dans ces
notes, être un peu moins bref sur cette matière.

Parmi les légumes des régions tempérées, ceux qui, au prix de

soins suffisants, peuvent donner de bons produits sous l'Equateur, sont le Chou, la Ciboule, le Haricot, le Radis, le Concombre. Ceux qui peuvent encore se cultiver, quoique plus contrariés par le climat, plus sujets à succomber aux intempéries atmosphériques, et à ne donner que des récoltes minimales, sont le Navet, la Carotte, la Tomate, la Salade (Laitue et Chicorée).

Ceux qui ne sont véritablement pas susceptibles de culture sont la Pomme de terre, l'Oignon, l'Asperge, l'Artichaut, le Petit-Pois, la Fève (*Faba vulgaris*), la Lentille.

Les soins que demandent à la Guyane ces plantes, si robustes sur leur sol natal et si délicates sous l'Equateur, peuvent se définir d'une manière générale.

Un sol parfaitement ameubli, très-richement fumé, filtrant bien l'eau et disposé de manière à laisser écouler promptement les eaux surabondantes.

Une exposition bien éclairée et bien aérée, l'éloignement de tout arbre qui pourrait projeter de l'ombre ou envoyer des racines jusque dans les carreaux ; un sarclage attentif pour détruire les mauvaises herbes indigènes.

L'éloignement des insectes destructeurs et particulièrement des fourmis.

Un arrosage régulier dans la saison sèche.

L'attention de ne semer que des graines très-fraîches, et de recevoir souvent d'Europe les graines des espèces qui ne fleurissent pas dans le pays, comme le Radis, le Persil, etc.

On trouve de meilleures conditions pour ces cultures sur la côte, où les pluies sont moins excessives et plus souvent alternées avec des moments de ciel clair ; dans les terres sableuses où le sol est naturellement poreux et se prête mieux à être purgé de mauvaises herbes, non-seulement dans les carreaux mais encore dans les allées et aux alentours du jardin ; au voisinage des bourgs et de la ville, où on trouve un marché pour le placement de ses produits, du fumier d'écurie pour fertiliser la terre, où la propreté du sol et la destruction du bois et des halliers assurent l'éloignement des insectes destructeurs et une plus large circulation de l'air et de la lumière.

Sur les habitations rurales où l'on ne rencontre guère ces con-

ditions et où l'on se soucie peu de distraire des bras des grands travaux pour le soin de cultures d'agrément, on ne trouve en général que des jardins étroits et où l'on n'admet que quelques plantes plus utiles et d'un succès plus assuré, comme des Choux et de la Ciboule.

C'est dans la saison sèche, lorsqu'on peut arroser, que les plantes d'Europe réussissent le mieux, à la Guyane. Les grandes pluies d'hiver et de printemps leur sont très-préjudiciables.



