

Conditions d'utilisation des contenus du Conservatoire numérique

1- [Le Conservatoire numérique](#) communément appelé [le Cnum](#) constitue une base de données, produite par le Conservatoire national des arts et métiers et protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle. La conception graphique du présent site a été réalisée par Eclydre (www.eclydre.fr).

2- Les contenus accessibles sur le site du Cnum sont majoritairement des reproductions numériques d'œuvres tombées dans le domaine public, provenant des collections patrimoniales imprimées du Cnam.

Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n° 78-753 du 17 juillet 1978 :

- la réutilisation non commerciale de ces contenus est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur ; la mention de source doit être maintenue ([Cnum - Conservatoire numérique des Arts et Métiers - https://cnum.cnam.fr](#))
- la réutilisation commerciale de ces contenus doit faire l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service.

3- Certains documents sont soumis à un régime de réutilisation particulier :

- les reproductions de documents protégés par le droit d'auteur, uniquement consultables dans l'enceinte de la bibliothèque centrale du Cnam. Ces reproductions ne peuvent être réutilisées, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

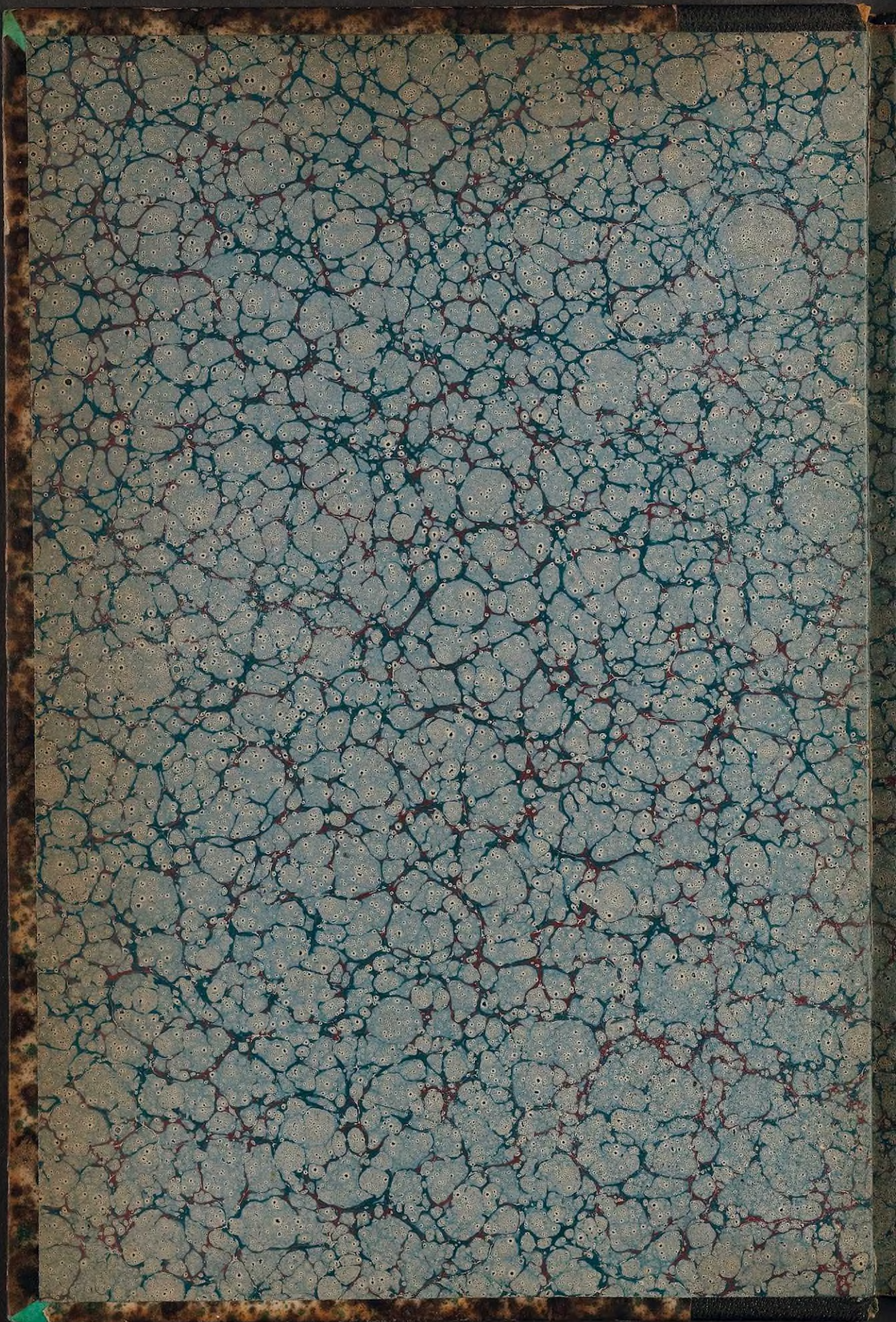
4- Pour obtenir la reproduction numérique d'un document du Cnum en haute définition, contacter [cnum\(at\)cnam.fr](mailto:cnum(at)cnam.fr)

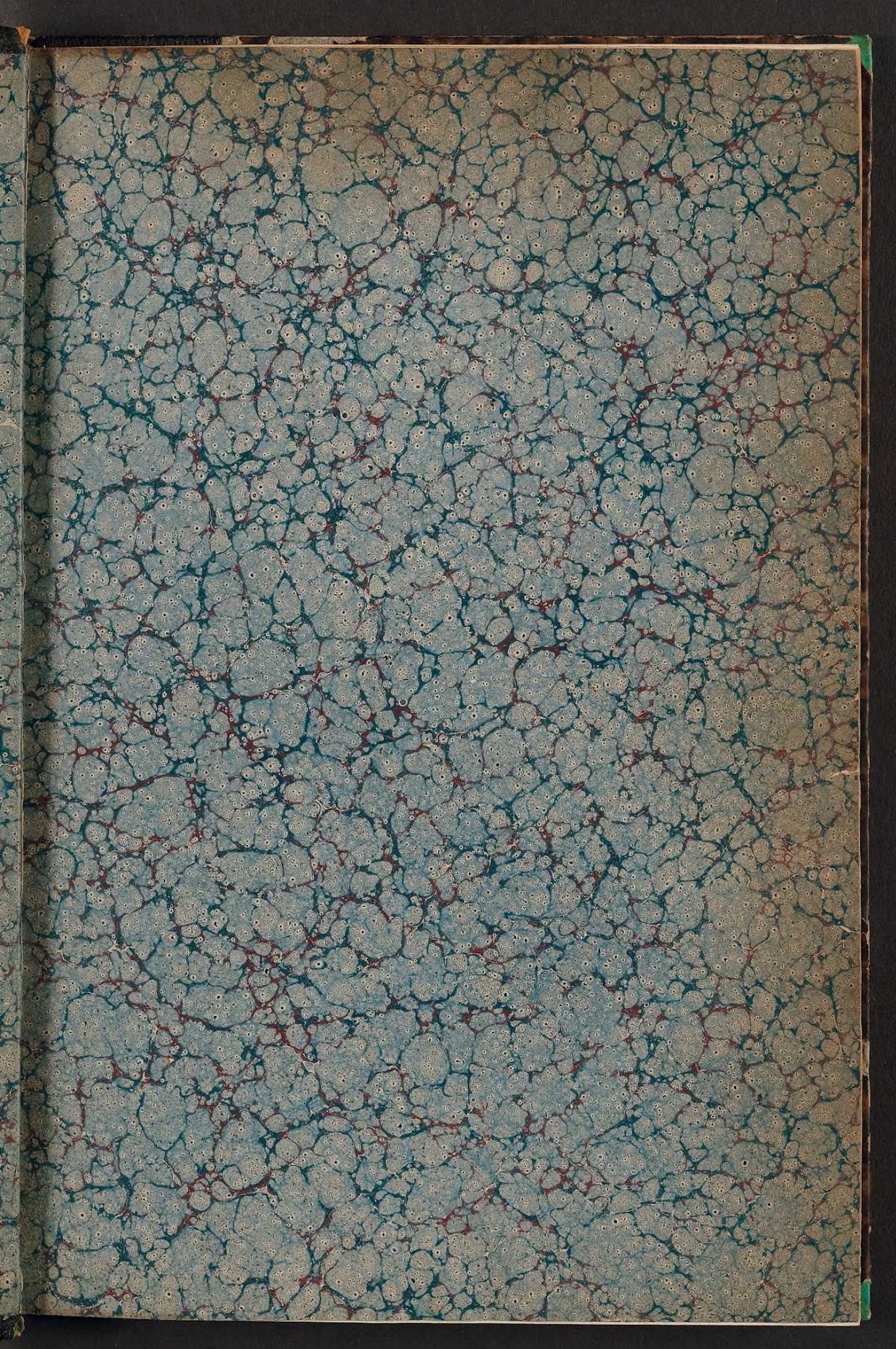
5- L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

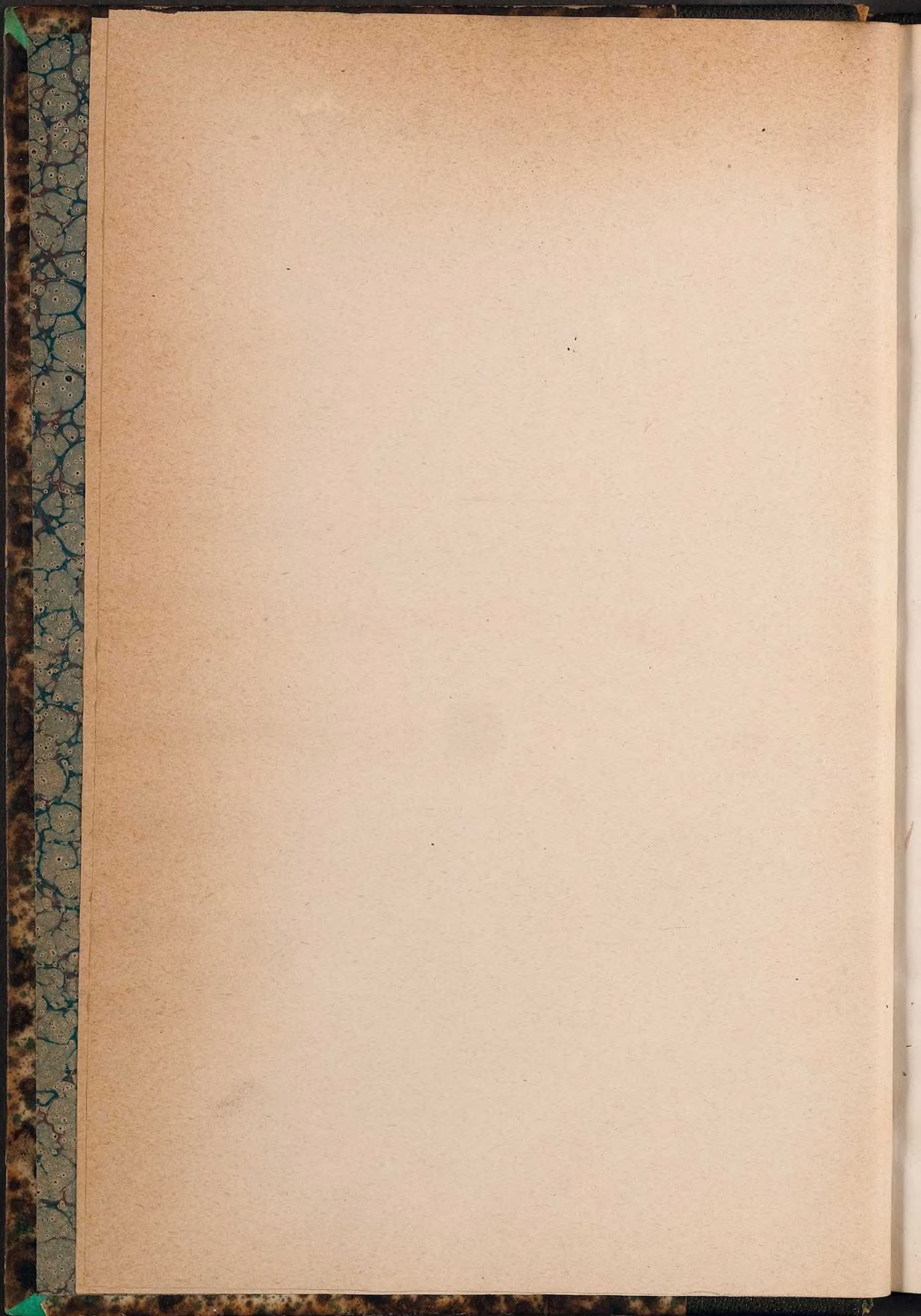
6- Les présentes conditions d'utilisation des contenus du Cnum sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

NOTICE BIBLIOGRAPHIQUE

Auteur(s)	Exposition internationale. 1867. Paris
Titre	Catalogue des produits des colonies françaises : précédé d'une notice statistique
Adresse	Paris : Challamel aîné, éditeur commissionnaire pour l'Algérie et les colonies : A. Appert imprimeur, 1867
Collation	1 vol. ([4]-CXLVII-[4]-155 p.) ; 25 cm
Nombre de vues	317
Cote	CNAM-BIB 8 Xae 144
Sujet(s)	Colonies françaises -- 19e siècle Colonies françaises -- Commerce Exposition internationale (Paris ; 1867)
Thématique(s)	Expositions universelles
Typologie	Ouvrage
Langue	Français
Date de mise en ligne	19/03/2026
Date de génération du PDF	19/03/2026
Recherche plein texte	Disponible
Notice complète	https://www.sudoc.fr/020675321
Permalien	https://cnum.cnam.fr/redir?8XAE144







1 Vol. in 8° Xa¹⁴⁴ 57.

NOTICE STATISTIQUE

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

707 24
707 24

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1867

CATALOGUE

DES

PRODUITS DES COLONIES FRANÇAISES

PRÉCÉDÉ D'UNE

NOTICE STATISTIQUE

PARIS

CHALLAMEL AINÉ, ÉDITEUR

COMMISSIONNAIRE POUR L'ALGÉRIE ET LES COLONIES

30, rue des Boulangers et rue Bellechasse, 27

A. APPERT, IMPRIMEUR

56, passage du Caire, 56

1867

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1889

CATALOGUE

PRODUITS DES CHAMBRES DÉPARTEMENTALES

NOTES ET ADRESSES

PARIS

CHATELAIN, 11, RUE BOULEVARD

COMMUNIQUE AU SÉCRÉTAIRE GÉNÉRAL

LE 15 OCTOBRE 1889



COLONIES D'AMÉRIQUE

MARTINIQUE

Position géographique. — La Martinique fait partie du groupe des petites Antilles désigné sous le nom d'*Iles-sous-le-Vent*. Elle est située entre 14° 23' et 14° 52' 47" de latitude nord et entre 63° 6' 19" et 63° 3' 34" de longitude ouest, à 25 lieues (100 kilom.) de la Guadeloupe et 1.270 lieues marines du port de Brest.

Elle appartient à la France depuis l'année 1635.

Son climat est celui des pays intertropicaux. La température moyenne est de 27° centigrades; le maximum de son élévation de 35° et le minimum de 20°. Au soleil, le thermomètre s'élève jusqu'à 55°. La variation de l'atmosphère est de 6 à 12° suivant la saison; la température varie d'ailleurs suivant l'exposition des lieux.

L'ardeur de ce climat est tempérée par des brises régulières qui soufflent chaque jour: *la brise de mer* et *la brise de terre*. L'humidité de l'air est excessive et la végétation a une activité merveilleuse. Le terme moyen de l'humidité atmosphérique est de 87° 07' à l'hygromètre de Saussure (100° maximum, 60° minimum). La quantité de pluie qui tombe annuellement est de 217 centimètres environ au-dessus du niveau de la mer. On compte 238 jours de pluie au maximum et 223 au minimum.

On distingue deux saisons à la Martinique: la *belle saison* qui dure neuf mois, d'octobre à juillet, et la *saison des pluies* ou *hivernage* qui ne dure que trois mois, du milieu de juillet au milieu d'octobre.

Dans les Antilles, les jours sont à peu près égaux aux nuits. La durée des jours les plus courts est de 11 heures et demie environ, et celle des plus longs d'un peu plus de 12 heures et demie.

Les vents dominants dans l'archipel sont ceux de l'est, du nord et du sud. Le vent d'ouest y est rare et amène des bourrasques. Les vents d'est ou *vents alizés* y règnent presque constamment, principalement pendant mars, avril, mai et juin. C'est de là que dérivent les expressions *au vent* et *sous le vent* employées aux Antilles pour désigner l'orient et l'occident.

La côte est parfois balayée par des grossissements subits de la mer qu'on appelle *ras-de-marée*. Des *ouragans* ou *coups de vents* accompagnés parfois de tremblements de terre sévissent aussi sur l'île.

Le sol offre dans maint endroit des traces volcaniques; sa fertilité varie suivant les localités; gras et argileux dans la partie méridionale de l'île, il est aride et pier- reux dans sa partie nord-ouest.

La plus grande longueur de la Martinique est de 64 kilom. et sa largeur moyenne d'environ 28 kilom. Sa circonférence est de 180 kilom., ou de 320 kilom. en y comprenant les caps dont quelques-uns avancent dans la mer de 8 à 12 kilom. Sa superficie est de 98,782 hectares, un tiers en plaine et le reste en montagnes.

La Martinique est de forme irrégulière; elle offre l'aspect de deux péninsules unies par l'isthme qui est entre le *cul-de-sac français* et le *cul-de-sac royal*; le terrain s'élève graduellement jusqu'au centre occupé par les montagnes. La plus élevée d'entre elles est la *Montagne-Pelée* qui atteint 1,320 mètres. Ces hauteurs sont formées de soulè- vements volcaniques. Les moins élevées sont couvertes de forêts impénétrables. Ces grands bois forment un quart environ de la superficie de l'île. Les forêts du centre sont les plus remarquables, leur élévation au-dessus du niveau de la mer est de 4 à 600 mètres.

La Martinique est arrosée par 75 cours d'eau, dont 5 seulement sont accessibles aux embarcations. Toutes sont encaissées par des escarpements variant entre 20 et 100 mètres de hauteur. Les eaux sont salubres.

On cite plusieurs sources d'eaux minérales dont les eaux sont favorables pour les maladies cutanées, les hépatites et les blessures.

Cultures. — La zone des cultures (1) s'étend à la Martinique depuis le rivage jusqu'à une hauteur de plus de 200^m au-dessus du niveau de la mer.

Les cultures étaient ainsi réparties au 1^{er} janvier 1865 sur le territoire de l'île.

Canne à sucre.	19,514 hectares.
Café.	534 —
Coton.	348 —
Cacao.	548 —
Tabac.	16 —
Vivres.	12,179 —
Total.	33,139 hectares.

Les terres en friches comprenaient :

Savanes.	23,940 hectares.
Bois en forêts.	18,085 —
Dépendances des habitations.	23,618 —
Terrains vagues appartenant au domaine ou aux particuliers.	
Total.	65,643 hectares.

Le nombre des habitations rurales était de 6,497.

Les terres employées aux cultures sont estimées à 39,619,900 fr.

Les habitations représentent en bâtiments et matériel d'exploitation une valeur approximative de. 35,195,400

Les animaux de trait et de bétail existant dans la colonie étaient :

Chevaux, 4,100; ânes, 450; mulets, 4,190; taureaux et bœufs, 15,823; bœufs et moutons, 14,360; boucs et chèvres, 4,054; cochons, 13,855, d'une valeur de. 7,474,294

Ce qui porte le capital engagé à. 82,289,594

Le produit de ces cultures, pendant l'année 1864, a été de 18,215,558 fr., sur laquelle somme la canne à sucre et ses produits représentent une valeur de 17,256,028 fr.

Le nombre total des travailleurs employés à ces cultures a été de 60,404.

Le nombre des immigrants existant dans la colonie était de 15,137, savoir :

Africains, 7,136; chinois, 668; indiens, 7,333.

La Martinique compte 2 villes : Fort-de-France et Saint-Pierre, chefs-lieux de deux arrondissements : la première, siège du gouvernement; la seconde, résidence de l'évêque; 4 grands bourgs; 20 petits bourgs ou villages; en tout 24 communes ou quartiers.

La population de la colonie était, au 1^{er} janvier 1865, de : 137,673 individus.

Commerce. — Les principales denrées et marchandises importées peuvent se résumer comme suit :

Farineux alimentaires, 3,936,000 fr.; *ouvrages en matières diverses*, 3,593,000 fr.; *houille*, 2,249,000 fr.; *tissus*, 2,158,000 fr.; *produits de pêche*, 1,904,000 fr.; *produits et dépouilles d'animaux*, 1,813,000 fr.; *vins et boissons*, 1,579,000 fr.; *denrées coloniales*, 1,294,000 fr.; *huiles d'olives*, 1,240,000 fr.; *compositions diverses*, 1,043,000 fr.; *animaux vivants*, 881,000 fr.; *bois communs*, 758,000 fr.; *mercerie*, 425,000 fr.; *ouvrages en cuir ou en peau*, 400,000 fr.; *chapeaux de paille, dits Panama*, 208,000 fr.

Les principaux articles dont se compose l'exportation, sont :

Sucre brut, 12,845,000 fr.; *eaux-de-vie de mélasse (rhum et tafia)*, 1,562,000 fr.; *cacao en fève*, 750,000 fr.; *produits et dépouilles d'animaux*, 293,000 fr.; *coton en laine*, 113,000 fr.; *café*, 94,000 fr.; *confitures*, 50,000 fr.; *liqueurs*, 45,000 fr.

(1) Nous ne parlerons ici que des cultures importantes. La colonie renferme en outre une grande variété de productions naturelles non encore exploitées.

La valeur totale des importations pour l'année 1865 a été de 28,729,103 fr., savoir :

Importations de France.	16,692,199 fr.	} 28,729,103 fr.
— des colonies et pêcheries françaises. .	2,073,212	
— de l'étranger et des entrepôts de France. .	9,963,692	

La valeur totale des exportations pour la même période a été de 20,748,317 francs, savoir :

Exportations pour la France	17,334,908 fr.	} 20,748,317
— pour les colonies et pêcheries françaises	667,311	
— pour l'étranger	2,746,098	

Total général des importations et des exportations. . . 49,477,420 fr.

Navigation. — Le mouvement général de la navigation, pendant la même période, se traduit par un chiffre total de 1,330 navires. A l'entrée, savoir :

1^o Navires français venant :

de France . . 124 (1) jaugeant 32,411 tx, montés par 1,516 hommes d'équipage.

des colonies et pêchers français	167 (2)	—	20,740	—	2,469	—
-------------------------------------	---------	---	--------	---	-------	---

de l'étranger .	142 (3)	—	39,042	—	3,931	—
-----------------	---------	---	--------	---	-------	---

Soit . .	433 nav.	—	92,193 tx	—	7,916	—
----------	----------	---	-----------	---	-------	---

2^o Navires étrangers de toute provenance, 235 dont 173 d'Angleterre et de ses colonies et 35 des États-Unis. — Total des entrées 668.

A la sortie :

1^o Navires français allant :

en France . . 108 (4) jaugeant 29,146 tx, montés par 1,314 hommes d'équipage.

aux colonies et pêchers français	166 (5)	—	22,279	—	2,672	—
-------------------------------------	---------	---	--------	---	-------	---

à l'étranger. .	153 (6)	—	37,938	—	3,677	—
-----------------	---------	---	--------	---	-------	---

Soit . .	427	—	89,363	—	7,663	—
----------	-----	---	--------	---	-------	---

2^o Navires étrangers pour toute destination, 235, dont 155 pour les colonies anglaises, 12 pour les États-Unis et 27 pour Saint-Thomas. — Total des sorties 662.

Régime constitutionnel. — Le sénatus-consulte du 3 mai 1854 a déterminé le régime administratif des Colonies de la Martinique, de la Guadeloupe et de la Réunion. Un second sénatus-consulte, du 4 juillet 1866, a élargi les bases de l'acte précédent en ce qui concerne particulièrement les attributions des conseils généraux.

Le régime constitutionnel de ces colonies comporte : un gouverneur, un conseil privé, un conseil général, des conseils municipaux et un comité consultatif siégeant à Paris, auprès du Ministre de la Marine et des Colonies.

Les attributions de ces différentes fonctions sont déterminées par les ordonnances organiques des colonies, savoir : pour la Martinique et la Guadeloupe, une ordonnance du 9 février 1827; pour la Réunion, une ordonnance du 21 août 1825.

Régime douanier commun aux colonies des Antilles et de la Réunion. — Originellement, et notamment en vertu des lettres patentes d'octobre 1727, concernant les îles et les colonies d'Amérique, les trois colonies de la Martinique, de la Guadeloupe et de la Réunion étaient soumises au régime restrictif, dans toute la rigueur du principe représenté par le mot *privilège colonial* qui exprimait un monopole réciproque.

Elles ne devaient recevoir et consommer que des produits français, apportés sous pavillon français; elles devaient réserver tous leurs produits d'exportation pour être envoyés en France par navires français.

Une première brèche fut faite à ce système par un *édit du 30 août 1784*, qui permit d'introduire de l'étranger, dans nos colonies, certains produits nécessaires à la consommation, et d'exporter à l'étranger les taffias et les sirops provenant de la fabri-

(1) Dont 40 du Havre, 32 de Marseille, 26 de Bordeaux.

(2) Dont 133 de la Guadeloupe et dépendances, 18 de Saint-Pierre et Miquelon, 13 de Cayenne.

(3) Dont 90 de l'Angleterre et de ses colonies, 23 de Porto-Rico, 10 du Mexique.

(4) Dont 33 pour le Havre, 37 pour Marseille, 23 pour Bordeaux.

(5) Dont 152 pour la Guadeloupe, 9 pour Saint-Pierre et Miquelon, 4 pour Cayenne.

(6) Dont 75 pour l'Angleterre et ses colonies, 15 pour les États-Unis.

cation du sucre. Par cet acte, et plus tard, par l'acte de navigation du 21 septembre 1793, fut d'ailleurs maintenu le principe dominant de la navigation réservée, qui voulait que tous échanges et transports de marchandises entre la France et ses colonies fussent faits par bâtiments français. Jusqu'en 1861, ce principe est resté intact, dans la série des actes qui ont élargi les relations permises de nos colonies avec l'étranger.

Les plus essentiels de ces actes sont, pour les Antilles, les ordonnances royales des 5 février 1826 et 2 août 1838, et deux lois des 12 juillet 1837 et 24 avril 1845. On y trouvera la nomenclature des marchandises que nos colonies pouvaient tirer directement de l'étranger et le tarif des taxes applicables à ces marchandises.

Enfin, la loi du 3 juillet 1861, a définitivement rompu le pacte colonial; ses dispositions sont communes aux trois colonies, de la Martinique, de la Guadeloupe et de la Réunion. Voici les principales :

1^o Extension aux marchandises importées dans les colonies des immunités qui sont accordées en France aux mêmes produits;

2^o Liberté des transports pour les marchandises provenant des colonies ou qui leur sont destinées (sous la réserve de la navigation comprise dans les limites assignées au cabotage colonial);

3^o Surtaxe appliquée à tout navire étranger employé au transport des marchandises provenant des colonies ou expédiées à cette destination.

L'unité servant à l'application de ce droit est le tonneau d'affrètement (dont la composition a été réglée par le décret du 25 avril 1861); voici la quotité de cette surtaxe :

Bâtiments provenant des pays d'Europe, ainsi que des pays non européens situés sur la Méditerranée.	A la Réunion . . . 30 fr.
	Aux Antilles . . . 20 »
Bâtiments des pays situés sur l'océan Atlantique non compris la ville du Cap et son territoire.	A la Réunion . . . 20 »
	Aux Antilles . . . 10 »
Bâtiments des pays situés sur le grand Océan, y compris la ville du Cap et son territoire.	A la Réunion . . . 10 »
	Aux Antilles . . . 20 »

Toutefois, sont affranchis de cette surtaxe dans nos colonies, en vertu de l'acte additionnel de la convention de navigation conclue avec l'Angleterre, en 1826, les bâtiments anglais qui importent directement des produits du sol ou des manufactures du Royaume-Uni, ou de quelqu'autre pays que ce soit, soumis à la domination britannique, l'Inde exceptée.

Par un sentiment naturel d'équité, les tarifs spéciaux, existant dans les grandes colonies, qui contiennent des dispositions favorables à certains produits ont été maintenus, concurremment avec celui de la métropole, pour le cas où l'un serait moins élevé que l'autre et, par conséquent, plus favorable au consommateur.

Outre cette modération de droits profitable à l'habitant, ces colonies puisent, dans le maintien de certains de leurs tarifs spéciaux, la faculté d'importer des comptoirs français situés ou non situés dans les mêmes mers, certains produits de consommation sous des droits réduits, ou même en exemption de droits.

La loi a eu en même temps pour effet d'abroger ce qui, dans les tarifs spéciaux, ne se trouvait pas en parfait accord avec les principes libéraux qu'elle a édictés.

Les produits des colonies à destination de la France, et ceux de la France à destination des colonies peuvent être transportés sous tous pavillons; seulement, lorsque les transports sont effectués sous pavillon étranger, il est perçu une surtaxe de 30 fr. par tonneau d'affrètement, sur les produits à destination ou en provenance de la Réunion; de 20 fr. sur les produits à destination ou en provenance des Antilles. Cette surtaxe disparaîtra le 12 juin 1869 (conformément aux dispositions de la loi du 19 mai 1866 sur la marine marchande). Les colonies peuvent importer sous tous pavillons leurs produits, soit pour l'étranger, soit pour une autre colonie française, pourvu que cette colonie soit située en dehors des limites assignées au cabotage par le décret du 26 février 1862.

Tous les produits des colonies de la Martinique, de la Guadeloupe et de la Réunion, autres que le sucre, les mélasses non destinées à être converties en alcool, les confitures et fruits confits au sucre, le café et le cacao, importés en France par navires français, sont admis en franchise de droits de douane.

Quant au sucre, le plus important des produits des colonies, il n'est plus actuellement protégé à son importation en France, contre le sucre étranger, que par une taxe provisoire, dont la quotité a été déterminée par la loi du 19 avril 1864, en vigueur depuis le 15 juin de la même année, et dont voici les dispositions principales :

Droits perçus (décimes compris) sur les sucres de toute provenance :

	par 100 kilo.
Sucres bruts de toute origine, au-dessous du n° 13.	42 fr.
— du n° 13 au n° 20 inclusivement.	44 »
— assimilés aux raffinés, poudre blanche, au-dessus du n° 20.	45 »
— raffinés dans les fabriques de sucre indigène et dans les colonies françaises.	47 »

Cette loi a admis des *types* qui sont déterminés conformément à la série des types de Paris.

Tout en posant de nouveau le principe de la péréquation des droits, elle a accordé, aux sucres coloniaux de la Réunion et des Antilles, une détaxe de 5 fr. par 100 kilos, jusqu'au 1^{er} janvier 1870.

Elle a, en outre, soumis à une surtaxe de 2 fr. par 100 kil., les sucres importés des pays hors d'Europe par navires étrangers, et les sucres importés des pays et des entrepôts d'Europe, quel que soit le mode de transport.

Le système du *Drawback* a été supprimé et remplacé par un système d'admission temporaire en franchise, obligatoire seulement à l'égard des sucres raffinés pour l'exportation et donnant lieu à des obligations cautionnées.

Les sucres coloniaux et étrangers ne sont admissibles au raffinage pour l'exportation, que lorsqu'ils sont importés directement par mer des pays hors d'Europe.

Les *cafés* provenant des colonies françaises paient un droit d'importation de 36 fr., et ceux de l'étranger un droit de 50 fr. 40 cent. (décimes compris). Le droit sur les *cacaos* de nos colonies est de 24 fr., et de 30 fr. pour ceux de provenance étrangère.

Taxes spéciales à la Martinique. — *Entrepôts* : Deux entrepôts sont ouverts à la Martinique, l'un au port de Saint-Pierre, l'autre à Fort-de-France (loi du 12 juillet 1837; ordonnance du 31 août 1838).

Ces entrepôts peuvent recevoir les marchandises françaises et les marchandises étrangères de toute nature, même celles qui sont prohibées en France.

Les marchandises provenant d'Europe ou des pays européens, situés sur la Méditerranée, ne sont admissibles dans les entrepôts qu'autant qu'elles sont importées directement des lieux de production ou des entrepôts de France par bâtiments français.

Les marchandises d'autres provenances peuvent être importées par tous pavillons.

Les marchandises qui, au sortir des entrepôts des colonies, sont déclarées pour les ports de France, doivent être expédiées sous les formalités applicables aux mutations d'entrepôts.

Les marchandises non admissibles pour la consommation des colonies ne peuvent être apportées dans les entrepôts, ni leur réexportation s'effectuer que par bâtiments de 25 tonneaux au moins (loi du 12 juillet 1837; ordonnance du 31 août 1838; arrêté local du 18 novembre 1829; décision ministérielle du 10 avril 1840).

Droit à la sortie sur les produits coloniaux :

Point de droit de douane à la sortie des produits de la colonie ni à la réexportation des marchandises françaises.

Droit de sortie en remplacement de la taxe directe sur les terres et bâtiments employés à la culture et à la fabrication des denrées d'exportation :

Pour les sucres et sirops	2 1/2 p. % de la valeur.
Pour les tafias	1 p. % —

Droit de tonnage : Un décret du 1^{er} février 1867 a autorisé la colonie de la Martinique à percevoir, pendant dix années, sur les navires de toutes provenances et de tous pavillons entrant à Fort-de-France, des droits dont le maximum est fixé ainsi qu'il suit :

		par tonneau.
Bâtiments français ou étrangers venant de France, des possessions françaises ou de l'étranger	de long cours ou de grand cabotage	avec chargement pour la consommation ou l'entrepôt. 2 ^{fr} 50
		avec 2/3 de chargement en bois, en poissons salés ou en riz. 1 50
		sur lest 1 »

Ces droits pourront, avant l'expiration du délai fixé, être diminués ou supprimés par arrêté du Gouverneur rendu après délibération conforme du conseil général.

Droits de navigation :

				par tonneau.
	Bâtiments venant de France ou des possessions françaises..			exempts
Droit de tonnage.	Bâtiments français et étrangers venant de l'étranger	de long cours et de grand cabotage	avec chargement pour la consommation ou l'entrepôt..	2 ^f 90
			avec 2/3 de chargement en bois	1 60
			sur lest	» 20
			chargés.	1 15
			sur lest.	» 20
Droit d'expédition			» »	
Droit de congé des bâtiments français et droit de passe-port par acte des bâtiments étrangers.			6 »	
Permis de charger et de décharger : bâtiments au mouillage sans distinction de pavillon			5 »	
Droits sanitaires. Bâtiments de toute provenance			de 100 tonneaux et au-dessous	6 »
			de 100 à 150 tonneaux inclusivement.	9 »
			de plus de 150 à 200 tonneaux inclusivement.	12 »
			de plus de 200 tonneaux.	15 »
Droits de francisation	Bâtiments de construction française et bâtiments de construction étrangère dans le cas où la francisation est autorisée par la loi		au-dessous de 100 tx.	» ^f 09 par tonneau.
			de 100 et moins de 200 tx. 10 » par bâtiment.	—
			de 200 à 300 inclusivement. 24 »	—
			pour chaque 100 tonneaux	—
			au-dessus de 300	6 » —

Taxes accessoires de navigation :

DROIT DE PILOTAGE (1)	PAR BATIMENT FRANÇAIS venant de France ou des possessions françaises.		PAR BATIMENT FRANÇAIS ou étranger venant de l'étranger.	
	F.	C.	F.	C.
30 tonneaux et au-dessus	14	60	17	50
31 tonneaux à 60.	29	15	35	»
61 — à 100.	43	75	52	50
101 — à 150.	52	50	78	75
151 — à 200	70	»	96	25
201 — à 250.	87	50	113	75
251 — à 300.	105	»	131	35
301 — à 350.	122	»	148	75
351 — et au-dessus	140	»	166	25

(Décret colonial du 4 septembre 1847).

Droit de pesage sur les marchandises qui passent directement à la consommation :

Par colis du poids de 100 kilos et au-dessous.	» ^f 25
— — 101 — à 150 kilos.	» 40
— — 151 — et au-dessus.	» 50

Droit de francisation exceptionnelle :

Pour les bâtiments de construction étrangère destinés exclusivement au cabotage des colonies, par tonneau. 12 »

(1) Lorsqu'un navire a payé tous les droits de navigation dans un port, il doit être assujéti de nouveau au droit de pilotage dans un autre port où il entre pour embarquer des passagers, s'il prend un pilote pour venir au mouillage.

Droit de mouillage provisoire :

Pendant trois jours seulement sur chaque rade de la colonie. 11 fr.

Droit de jaugeage et de mesurage sur bâtiments français et étrangers :

<i>Jaugeage</i> par bâtiment de 30 tonneaux et au-dessous. . .	{ non ponté. . . 20 »
	{ ponté. . . 30 »
Par bâtiment de 31 à 50 tonneaux.	{ non ponté. . . 30 »
	{ ponté. . . 40 »

Bâtiment ponté ou non ponté de 51 à 75 tonneaux inclusivement. 50 »

Par chaque tonneau en sus de 75. 1 10

Mesurage à l'importation ou à l'exportation par bâtiment étranger, par millier de merrains. » 55

Par 100 mètres de planches, madriers et bois équarris. » 15

Par hectolitre de rhum, tafia ou sirop. » 20

Droit annuel sur les caboteurs employés dans les colonies :

Par tonneau. 1 »

Droit de phare sur tout navire arrivant à Fort-de-France :

Par bâtiment français ou étranger naviguant au long cours ou au grand cabotage. 10 »

Par caboteur français naviguant hors des eaux de la colonie au petit cabotage. 3 »

Droit d'interprète :

Bâtiment étranger de toute provenance (Arrêté local du 18 novembre 1856.)	{	de 30 tonneaux et au-dessous.	10 »
		de 31 à 40 tonneaux	15 »
		de 41 à 60 —	20 »
		de 61 à 80 —	25 »
		de 81 à 100 —	35 »
		de 101 à 150 —	40 »
		de 151 à 200 —	45 »
		de 201 tonneaux et au-dessus.	60 »

Droits d'amarrage sur les corps morts à Saint-Pierre :

Par bâtiment français ou étranger au long cours, par voyage. 20 »

— — au grand cabotage. 5 »

— — au petit cabotage. 3 »

Par bâtiment français faisant le cabotage entre la Martinique et la Guadeloupe, par voyage. 2 »

Par bâtiment français appartenant au port de Saint-Pierre et faisant la navigation autour de l'île et le petit cabotage, par an. 20 »

Les mêmes appartenant aux autres ports de la colonie, par an (les droits acquittables au premier voyage de chaque semestre). 20 »

(Décret colonial du 4 septembre 1847 et arrêté local sur l'assiette des contributions locales).

Droit d'entrepôt :

Les marchandises reçues à l'entrepôt paient un droit de magasinage de 1 p. % de la valeur par an.

Ce droit est dû alors même que les marchandises resteraient dans l'entrepôt moins d'un an.

Le droit est le même pour celles qui, étant admissibles dans la colonie, y passent à la consommation.

La prise du plomb pour les mutations d'un entrepôt à un autre de la même colonie, ou d'une colonie à une autre, est fixée à 50 cent.

(Article 28 de l'ordonnance du 31 août 1838; décret colonial du 4 septembre 1847.)

Droit d'octroi :

Un droit d'octroi municipal est perçu à l'entrée des denrées de consommation dans la colonie, d'après mercuriale et liquidation de la douane, et le produit en est réparti par trimestre entre toutes les communes de l'île. Il est préalablement prélevé sur ce produit une somme de 25 p. % destinée à former un fonds commun ou de réserve pour les besoins extraordinaires des communes.

La quotité du droit est déterminée chaque année par l'établissement du budget local.

Sont dégrevés de la taxe, les objets ci-après, destinés aux besoins de l'agriculture :

Mules et mulets, bois feuillard, houilles crues et carbonisées, futailles vides et démontées, charriots et tombereaux, guano, tonneaux de graisse et autres engrais, noir animal, huile de pieds de bœuf, semailles, charrues, herses, hache-paille, bêches, faucilles, faux, houx, pelles, pioches, rateaux, sarcloirs, serpes, serpettes, socs de charrue, pièges à rats, coutelas, chaudières à sucre, machines et mécaniques pour l'agriculture et la fabrication du sucre.

Courrier. — La Martinique est reliée à la France par un service régulier de paquebots français partant de Saint-Nazaire le 8 et le 16 de chaque mois et arrivant à Fort-de-France, le 24 du même mois et le 2 du mois suivant.

Le prix des passages à bord de ces paquebots de Saint-Nazaire à Fort-de-France et réciproquement est ainsi fixé :

<i>Passages de chambre :</i>	Cabines de spardeck et cabines à 2 couchettes.	925 fr.
	Cabines à 4 couchettes.	800 »

La différence dans le prix résulte uniquement de la désignation des cabines ; les autres conditions sont communes.

Passage de 2^e cabine d'avant (nourriture de second officier). 450 »

Prix des correspondances à destination de la Martinique (décret du 7 septembre 1863) :

Lettres ordinaires affranchies jusqu'à destination (affranchissement facultatif, par poids de 10 grammes ou fraction de 10 grammes). » 50

Lettres ordinaires non affranchies (même poids ou fraction du même poids). » 60

Lettres chargées, affranchies jusqu'à destination (affranchissement obligatoire par poids de 10 grammes ou fractions de 10 grammes). 1 »

Echantillons et imprimés (affranchissement obligatoire), par chaque poids de 40 grammes ou fraction de 40 grammes. » 12

Papiers de commerce et d'affaires (affranchissement obligatoire), par poids de 200 grammes » 60

GUADELOUPE

Position géographique. — La Guadeloupe, comme la Martinique, fait partie du groupe des Petites-Antilles ou Iles-sous-le-Vent. Elle est située entre $15^{\circ} 59' 30''$ et $16^{\circ} 40'$ de latitude nord, et entre $63^{\circ} 20'$ et $64^{\circ} 9'$ de longitude ouest du méridien de Paris, à 100 kilom. au nord-ouest de la Martinique, et à 1,250 lieues marines du port de Brest.

Topographie. — Cette île est divisée en deux parties par un bras de mer qu'on appelle la *Rivière-Salée*; la partie située à l'ouest du canal est la *Guadeloupe* proprement dite; la partie située à l'est porte le nom de *Grande-Terre*.

On rattache administrativement à la Guadeloupe et dépendances les îles de Marie-Galante, des Saintes, de la Désirade et les deux tiers environ de l'île Saint-Martin.

L'île de Marie-Galante, qui porte le nom du vaisseau que montait Colomb quand il la découvrit, est située par 16° de latitude nord, et $63^{\circ} 3'$ de longitude ouest, à l'est de la Guadeloupe d'où elle est distante de 20 kilom.;

Les Saintes se composent de deux îles appelées, Terre-de-Haut et Terre-de-Bas, et de trois îlots. Elles gisent entre les $15^{\circ} 51' 25''$ de latitude nord, et les $64^{\circ} 1' 40''$ de longitude ouest, à 16 kilom. au sud-est de la Guadeloupe;

La Désirade, à 8 kilom. nord de la Guadeloupe, se trouve par les $16^{\circ} 20'$ de latitude nord, et $63^{\circ} 22'$ de longitude ouest;

L'île de Saint-Martin, située à 110 kilom. au nord de la Guadeloupe, par $18^{\circ} 4'$ de latitude nord, et $65^{\circ} 25'$ de longitude ouest, appartient, partie aux Hollandais, partie aux Français, qui se la partagèrent en 1648; le côté nord échu à la France.

Météorologie. — La température moyenne de la Guadeloupe et dépendances, est, à l'ombre, de $27^{\circ} 1/2$ centigrades. Le maximum de son élévation varie suivant la saison, entre 33 et 36° , et le minimum entre 20 et 27° ; au soleil, le mercure monte quelquefois jusqu'à 55° ; le terme moyen de son élévation est de 44° .

Du reste, la température varie suivant l'exposition des lieux; elle est plus basse de 3° environ sur la côte nord de l'île; sur le plateau de la Soufrière, le plus élevé de l'île et situé à 1,500 mètres environ au-dessus du niveau de la mer, elle n'est que $22^{\circ} 5'$, lorsqu'au pied de la montagne le thermomètre marque 37° .

Comme à la Martinique, la variation journalière du thermomètre est de 6 à 12° centigrades, suivant la saison.

Les mois les plus chauds sont : juillet, août et septembre; les moins chauds : décembre, janvier et février.

L'action bienfaisante de la brise du nord et de la brise de mer se fait sentir, à la Guadeloupe, au même degré qu'à la Martinique.

L'humidité atmosphérique est égale dans les deux colonies, et elle a la même action destructive.

La quantité moyenne de pluie tombant à la Guadeloupe chaque année est de 219 centimètres au-dessus du niveau de la mer. On compte 223 jours de pluie au maximum, 179 au minimum, en moyenne 199 jours. Le terme moyen de l'humidité atmosphérique est de 86, 3 à l'hygromètre de Saussure.

La même division dans les saisons se fait sentir à la Guadeloupe : *saison sèche*, d'une durée de 9 mois, d'octobre à juillet; *saison pluvieuse* ou hivernage, durant 3 mois, de la mi-juillet à la mi-octobre. C'est l'époque des bouleversements, des chaleurs excessives, des tremblements de terre.

Les jours ont une durée moyenne de 12 heures 56 minutes.

La direction générale des vents est conforme à celle mentionnée pour la Martinique. Il en est de même pour l'élévation de la mer pendant le *flux* et le *reflux* en toutes saisons; et pour les *ras-de-marées*.

Les ouragans et les tremblements de terre sont fréquents à la Guadeloupe; quelques-uns de ces fléaux ont fait dans la colonie d'horribles ravages.

Configuration. — L'île a, d'ailleurs, une origine volcanique; son sol, fort accidenté et coupé de ravins et de mornes, n'est favorable à la culture que dans les portions accessibles qui avoisinent le rivage; c'est là que sont établies les habitations.

La superficie de la colonie est de 138,212 hectares; sa longueur, du nord au sud, de 20 à 24 kilom.; le développement de ses côtes de 160 à 180 kilom. :

Le plus important des groupes d'îlots semés entre la Guadeloupe et la Grande-Terre est celui des îles de la Petite-Terre, dont la superficie est de 435 hectares.

L'île de Marie-Galante, la plus grande des dépendances de la Guadeloupe, est de forme circulaire, d'une circonférence d'environ 56 kilom.; sa longueur, du nord au sud, est de 16 kilom.; sa largeur, de 14 kilom.; sa superficie, de 15,344 hectares. Ses côtes sont abruptes et peu accessibles, sauf la côte du sud-ouest.

Les Saintes forment un groupe d'îlots de 8 kilom. de longueur, de l'est à l'ouest; de 4 kilom. de largeur, et de 1,256 hectares de superficie. Ces îlots portent les noms de Terre-de-Haut, Terre-de-Bas, le Grand-Îlot, la Coche et l'Îlot-à-Cabrit.

La *Désirade* de forme irrégulière, a 8 kilom. de long, 4 de large et 16 de circonférence. Sa superficie est de 4,330 hectares.

La partie de *Saint-Martin* qui appartient à la France a une superficie de 5,371 hectares et contient d'importantes salines; il faut y joindre l'îlot *Tintamarre* situé au nord-est de Saint-Martin, et d'une surface de 175 hectares.

En résumé, la superficie totale de la Guadeloupe et dépendances, est de 164,513 hectares, y compris les petites îles, et les îlots qui en dépendent.

La chaîne de montagnes boisées qui traverse la Guadeloupe proprement dite, se compose d'une série de pitons dont quelques-uns sont des volcans éteints d'une hauteur moyenne de 900 à 1,000 mètres. D'autres, tels que la *Soufrière*, d'une hauteur de 1,557 mètres, forment des volcans encore en activité d'où s'échappent quelques étincelles, des flammes et du soufre.

Le sol de la *Grande-Terre* est généralement plat; les quelques collines qu'on y remarque forment une petite chaîne dont les sommets ne dépassent pas 35 mètres dans leur plus grande élévation.

Une chaîne de montagnes, appelée *Barre-de-l'Île*, traverse *Marie-Galante* de l'est à l'ouest; ses cimes, couvertes de forêts, ne dépassent pas 300 mètres.

Le morne le plus élevé des *Saintes*, îles dont le sol est très montueux, atteint 314 mètres. Il est situé dans la *Terre-de-Haut*.

Le sol de la *Désirade* est formé d'un groupe de montagnes taillées à pic d'un côté, et de l'autre s'abaissant vers la mer. Cette île sert de centre à un foyer volcanique aujourd'hui éteint.

La *Guadeloupe* proprement dite est arrosée par une cinquantaine de ruisseaux et 17 rivières principales. La rivière *Goyave* et la rivière *Lézard* sont les deux plus importantes; elles sont navigables pour les petites embarcations, et très utiles pour le transport des denrées dans la colonie. Les autres cours d'eau sont peu considérables, sauf dans la saison des pluies; ils forment alors de vrais torrents. Ils servent de moteurs aux usines à sucre qui n'emploient pas la vapeur. Ils sont généralement poissonneux.

La *Rivière-Salée* qui sépare la Guadeloupe proprement dite de la Grande-Terre, n'est qu'un bras de mer d'une largeur variable entre 27 et 110 mètres et d'une longueur de 8 kilom. Ce canal, d'une faible profondeur, ne peut servir qu'à la navigation d'embarcations dont le tirant n'excède pas 4 pieds 1/2.

La Grande-Terre, ne compte pas une seule rivière, mais seulement quelques sources et ruisseaux insuffisants pour les besoins des habitants qui sont contraints de recueillir les eaux pluviales dans des réservoirs et des citernes. Les puits n'y donnent qu'une eau saumâtre, impropre à l'alimentation.

Le même inconvénient existe à Marie-Galante où les montagnes peu élevées, ne peuvent alimenter que quelques ruisseaux, et aux Saintes où il n'existe qu'une seule source qui tarit dans les sécheresses.

A la *Désirade*, au contraire, on trouve des sources abondantes, et d'une eau excellente. L'île Saint-Martin est également assez bien partagée de ce côté, bien que l'eau y soit moins limpide qu'à la *Désirade*.

Il existe à la Guadeloupe de nombreuses sources d'eaux thermales d'un usage efficace contre les douleurs rhumatismales, les maladies de peau, les fièvres intermittentes et les affections dyssentériques chroniques.

Mouillages et Ports. — Les bons mouillages sont rares à la Guadeloupe; les rades de la Basse-Terre et de la Baie-Mahaut méritent seules ce nom, encore la première, sujette à de fréquents ras-de-marée, est-elle d'une difficile tenue, même pour les petits bâtiments qui y sont exposés au mauvais temps; la seconde, située sur la côte nord-est, près d'une des embouchures de la Rivière-Salée, est environnée d'écueils et ne peut recevoir que de petits navires.

La Grande-Terre, plus favorisée, a deux rades assez belles, le port de la Pointe-à-Pitre dont la baie n'a pas moins de 4,500 mètres de long sur 1,200 de large et peut offrir un excellent abri d'hivernage à un grand nombre de bâtiments; son seul inconvénient est le peu de largeur de sa passe, ce qui force les navires à voiles à se faire remorquer pour en sortir. La rade du Moule, située sur la côte est, à 10 lieues de la Pointe-à-Pitre, est la seule qui existe sur cette côte inaccessible depuis la Pointe-des-Châteaux jusqu'à l'Anse-Bertrand. L'entrée en est difficile; les ras-de-marée s'y font sentir; mais elle peut fournir un bon abri à 6 ou 7 navires; les bâtiments de 300 tonneaux peuvent y entrer.

Marie-Galante n'a qu'un seul mouillage, celui de Grand-Bourg ou Marigot, sur la côte sud-ouest; il est d'un difficile accès à cause des récifs qui en bordent l'entrée.

La rade des Saintes, en revanche, peut être considérée comme une des plus sûres des Antilles. Elle serait susceptible, en cas de besoin, d'abriter des flottes entières.

Il n'y a, à la Désirade, qu'une petite anse assez bonne.

Saint-Martin a trois mouillages, dont le meilleur est la baie du Marigot, au chef-lieu de la colonie. La rade a 4 kilomètres de circuit et abriterait des vaisseaux de tous rangs. Les bâtiments de 200 tonneaux peuvent venir y mouiller à une portée de fusil du débarcadère.

Cultures. — Le sol de la Guadeloupe proprement dite, est composé de terres légères et faciles à cultiver, dont la fécondité tient moins à leur qualité, qui est médiocre, qu'à l'influence du soleil et à l'abondance des eaux qui les arrosent. Elles reposent sur un fond d'argile.

Le sol de la Grande-Terre est gras et fertile; il a une base calcaire. Malgré le manque d'eau, il est d'une grande fécondité. Marie-Galante est, sous le rapport de la production, dans les mêmes conditions que la Guadeloupe. Les Saintes et la Désirade sont peu productives. Saint-Martin, quoique exposé à de fréquentes sécheresses, est plus susceptible de culture.

La superficie totale de la Guadeloupe et dépendances est de 165,233 hectares, y compris les petits îlots semés sur la côte de la Grande-Terre. savoir :

Guadeloupe proprement dite	82,289 hectares.
Grande-Terre.	55,923 —
Ile de la Petite-Terre et autres îles.	435 —
Marie-Galante.	15,344 —
Les Saintes	1,256 —
La Désirade.	4,330 —
Saint-Martin (y compris l'îlot Tintamarre).	5,546 —
	<u>165,323 hectares.</u>

Au 1^{er} janvier 1865, les cultures étaient ainsi réparties sur ce territoire :

Canne à sucre.	18,384 hectares.
Café.	2,307 —
Coton.	3,679 —
Cacao.	550 —
Girofle et Poivre.	6 —
Roucou.	270 —
Manioc.	4,265 —
Autres vivres.	4,591 —
Tabac.	15 —
Nopal et cassier.	2 —
Total pour les cultures	<u>34,069 hectares.</u>

Les terres en friches comprennent :

Savanes.	16,643 hectares.
Bois et forêts.	28,211 —
Dépendances des habitations ou du domaine public.	85,590 —
Total.	<u>130,444 hectares.</u>

Le nombre des habitations rurales était de 6,534, estimées à. . . . 97,439,250 fr.

Dans cette somme, les terres employées aux cultures figurent pour une valeur approximative de. . . . 48,588,600 fr.

Les bâtiments et le matériel d'exploitation pour. . . . 38,581,725 »

Les animaux de trait et le bétail pour. . . . 10,268,925 »

On comptait dans la colonie : 3,977 chevaux ; 688 ânes ; 4,692 mulets ; 8,875 tau-

reaux et bœufs, 7,921 buffles et vaches; 9,247 béliers et moutons; 9,836 boucs et chèvres; 15,677 cochons.

Le produit brut de ces cultures a été d'environ 17,500,000 fr., dans lesquels la canne à sucre et ses produits sont compris pour une valeur de 12,775,000 fr.

Le nombre total des travailleurs employés à ces cultures a été, pendant 1864, de 67,048.

La Guadeloupe compte deux villes (la Basse-Terre et la Pointe-à-Pitre); la première est le siège du gouvernement et de l'évêché; trois arrondissements, dont les deux premières villes de la Guadeloupe et Marie-Galante sont les chefs-lieux; huit grands bourgs et vingt-trois petits bourgs ou villages, formant en tout trente-deux communes ou quartiers.

Population. — La population de la Colonie et de ses dépendances, au 1^{er} janvier 1865, était de 139,505 habitants, savoir :

Guadeloupe	119,896 habitants.
Marie-Galante	13,106 —
Les Saintes	1,425 —
La Désirade	1,788 —
Saint-Martin	3,290 —
Total	139,505 habitants.

Dans ce chiffre sont compris les immigrants introduits à cette même date, soit 13,183 individus.

Commerce. — Les principales denrées et marchandises dont se composaient les importations effectuées à la Guadeloupe en 1865, sont les suivantes :

Farineux alimentaires, 3,085,000 fr.; *ouvrages en matières diverses*, 3,059,000 fr.; *filts de toute sorte*, 1,847,000 fr.; *produits de pêche*, 1,684,000 fr.; *boissons*, 1,120,496 fr.; *produits et dépouilles d'animaux*, 1,029,000 fr.; *sucs végétaux*, 768,000 fr.; *compositions diverses*, 747,000 fr.; *denrées coloniales*, 746,000 fr.; *bois de construction et autres*, 528,000 fr.; *pierres, terres et combustibles*, 480,000 fr.; *animaux vivants, mulets, bœufs, etc.*, 433,000 fr.

Les principaux articles figurant à l'exportation de la même année ont été : *sucre brut*, 9,876,000 fr.; *sucre assimilé au raffiné (poudres blanches)*, 3,559,000 fr.; *café*, 1,207,000 fr.; *coton en laine*, 1,021,000 fr.; *rhum et tafia*, 685,000 fr.; *roucou préparé*, 524,000 fr.; *cacao*, 257,000 fr.; *vanille*, 37,000 fr.; *bois de teinture*, 25,000 fr.

La valeur totale des importations a été de 18,878,668 fr.; savoir :

De France	12,896,532 fr.	} 18,878,668 fr.
Des colonies et pêcheries françaises	2,162,975	
De l'étranger et des entrepôts de France	3,819,161	

Celle des exportations s'est répartie comme suit :

Pour France	17,337,001	} 18,493,591 »
Les colonies et pêcheries françaises	675,399	
L'étranger	481,191	
Total général	37,372,259 fr.	

Navigation. — Le mouvement général de la navigation se traduit par un chiffre total de 1,064 navires; savoir, à l'entrée :

1 ^o Navires français venant	de France	74 (1)	jaugeant	19,049 tx	et montés par	893 hommes.
	des colonies et pêchers français	175 (2)	—	22,774	—	2,565 —
	de l'étranger	107 (3)	—	6,393	—	1,012 —
Soit		356	jaugeant	48,216 tx	et portant	4,470 hommes.

2^o Navires étrangers de toute provenance, 191, dont 141 de l'Angleterre et de ses colonies, 22 des Etats-Unis — Total à l'entrée, 547.

(1) Dont 30 du Havre, 16 de Marseille, 17 de Bordeaux et 17 de Saint-Nazaire.

(2) Dont 132 de la Martinique et 49 de Saint-Pierre et Miquelon.

(3) Dont 60 des colonies anglaises, 33 des colonies espagnoles, 6 de Saint-Thomas.

A la sortie :

1° Navires français allant	En France. . .	89 (1)	jaugeant	23,709 tx	et montés par	1,073 hommes.
	aux colonies et pêcheurs français	122 (2)	—	15,863	—	1,996 —
	à l'étranger. .	119 (3)	—	8,368	—	1,124 —
Soit . . .		330	jaugeant	47,940 tx	et portant	4,193 hommes.

2° Navires étrangers pour toute destination, 187, dont 131 pour les colonies anglaises. — Total à la sortie, 517.

Taxes spéciales à la Guadeloupe. — La loi du 3 juillet 1861 règle, à la Guadeloupe comme à la Martinique, le régime douanier de la colonie.

Le tarif appliqué dans ces établissements est de tous points identique.

Voici le tarif spécial à la Guadeloupe.

Entrepôts. Deux entrepôts sont ouverts à la Guadeloupe, l'un au port de la Basse-Terre, l'autre à celui de la Pointe-à-Pitre.

Les dispositions appliquées aux entrepôts de la Martinique régissent également ceux de la Guadeloupe.

Droit à la sortie (Etabli en remplacement de la taxe directe sur les terres cultivées et denrées destinées à l'exportation), savoir :

Sucre (sirop franc de droit).	2 fr. par 100 kilog.
Café.	3 » —
Cacao	2 » —
Roucou.	1 » —
Alcool.	1 50 l'hectolitre.

Droits de navigation : Les dispositions édictées pour la Martinique en cette matière sont applicables à la Guadeloupe.

Taxes accessoires de navigation :

Droit de phare sur tous les bâtiments de commerce français et étrangers au long cours et au grand cabotage (arrêté du 4 décembre 1854) (4) » 30

Pilotage :

Bâtiments français venant de France ou des possessions françaises :

70 à 100 tonneaux inclusivement.	43 ^f 75
101 à 150 — — — — —	52 50
151 à 200 — — — — —	70 »
201 à 250 — — — — —	87 50
251 à 300 — — — — —	105 »
301 à 350 — — — — —	122 50
351 à 400 — — — — —	140 »

Bâtiment français ou étranger venant de l'étranger :

	Pilotage	Droit d'interprète
60 à 100 tonneaux inclusivement.	52 ^f 50	30 fr.
101 à 150 — — — — —	78 75	35 »
151 à 200 — — — — —	96 25	45 »
201 à 250 — — — — —	113 75	60 »
251 à 300 — — — — —	131 35	80 »
301 à 350 — — — — —	148 75	105 »
351 à 400 et au-dessus.	166 25	135 »

Le droit d'interprète porté au tableau ci-dessus est augmenté de moitié en sus dans les ports de la Basse-Terre et de Marie-Galante et demeure fixé à 5 fr. pour tous les bâtiments au-dessous de 60 tonneaux.

(1) Dont 43 pour le Havre, 14 pour Marseille, 14 pour Bordeaux et 17 pour Saint-Nazaire.

(2) Dont 121 pour la Martinique et 10 pour Saint-Pierre et Miquelon.

(3) Dont 53 pour les colonies anglaises, 30 pour les colonies espagnoles, 22 pour Saint-Thomas et 7 pour la Venezuela.

(4) Ce droit est dû par les bâtiments sur lest comme par ceux qui sont chargés. La perception a lieu sur tous les points de la colonie, mais elle n'est exercée qu'une seule fois dans le cours du même voyage, lors même que les différents navires relèveraient successivement pour les divers points de la colonie (décision ministérielle du 20 janvier 1840).

Droit d'expédition annuelle sur les caboteurs au-dessous de 60 tonneaux, 1 fr. par tonneau, ci 1 fr.

Droit de francisation exceptionnelle sur les navires de construction étrangère destinés exclusivement au cabotage des colonies, 12 fr. par tonneau (arrêté du 14 décembre 1842), ci 12 fr.

Droit de mouillage pour un séjour de soixante-douze heures sur rade (arrêté du 6 février 1849) (1).

A l'égard des bâtiments caboteurs qui font des voyages habituels autour de l'île, ils ne sont tenus à cette redevance qu'au premier voyage de chaque trimestre (arrêté du 8 décembre 1848).

Droit d'entrepôt : Droit de magasinage sur les marchandises entreposées qui sont réexportées ou livrées à la consommation 2 p. % de la valeur par an.

Ce droit est dû, lors même que les marchandises séjournent moins d'un an en entrepôt, et la liquidation en est établie d'après la valeur déterminée au moment de l'entrée dans les magasins (arrêté local du 8 avril 1853.)

Droit d'octroi : Un droit d'octroi municipal est perçu à l'entrée des denrées de consommation dans la colonie, après liquidation de la douane et le produit en est réparti, à l'expiration de chaque trimestre, entre les communes au *pro rata* de la population imposable de chacune d'elles, addition faite de l'effectif de la garnison et des immigrants qui s'y trouvent en résidence (arrêtés des 8 novembre 1848 et 12 novembre 1859).

La quotité de ces droits est déterminée par le budget local établi chaque année par le conseil général.

Un droit supplémentaire d'un décime est perçu au profit des communes (budget local de 1864).

Droit affecté spécialement à la construction des quais à la Basse-Terre :

1°. 2°. 3°. Sur chaque bâtiment mouillant sur la rade de la Basse-Terre (arrêté local du 8 novembre 1848) :

Par barque et grande pirogue	5 fr.
Par bâtiment au-dessous de 50 tonneaux	10 »
— au-dessus de 50 et au-dessous de 150	25 »
— de 150 tonneaux et au-dessous de 300	40 »
— de 300 tonneaux et au-dessus	50 »

Droit affecté spécialement à l'entretien des quais à la Pointe-à-Pitre (arrêté local du 8 novembre 1848, modifié par décision du conseil principal du 15 août 1858).

1° Par bâtiment entrant dans le port :

Au-dessous de 50 tonneaux	10 fr.
— de 50 à 150 tonneaux	25 »
— de 150 à 300 tonneaux	40 »
— de 300 et au-dessus	50 »

Droit affecté à l'entretien du débarcadère du Grand-Bourg (Marie-Galante).

1°. 2°. Sur chaque bâtiment entrant dans le port :

Par bâtiment de 60 tonneaux et au-dessous	5 »
— de 60 à 100 tonneaux	20 »
— de 200 et au-dessus	25 »

Divers droits de port sont, en outre, perçus à titre de contribution municipale dans les villes de la Basse-Terre, de la Pointe-à-Pitre et de Marie-Galante. Ces droits, qui ont la même affectation, portent sur les caboteurs et sur les embarcations.

Droits sur les papiers du service de la Douane :

Droit de 75 c. Commission d'employé; actes de francisation; congé de navire français; passe-port de navire étranger; acquit à caution de mutation d'entrepôt par terre et par mer; acquit à caution destiné à accompagner les chargements de denrées au-delà de la colonie.

Droit de 25 c. Quittance de droit au-dessus de 10 fr.

Droit de 5 c. Quittance de droit de 10 fr. et au-dessous; permis de réexportation d'entrepôt à destination de l'étranger; permis de transbordement; certificat d'origine; expédition simple délivrée pour le cabotage intérieur.

(1) Après les soixante-douze heures, si le navire n'a fait aucune opération de commerce, il est traité comme s'il était venu sur lest et soumis au droit de tonnage de 20 cent. par tonneau.

Il est perçu une redevance de 30 cent. par tonneau sur tout bâtiment entrant dans le port.

Dispositions spéciales à Saint-Martin : Les marchandises françaises et étrangères sont admises *par mer* en franchise de droit dans la partie française de Saint-Martin. Les marchandises du crû de la colonie (sauf les sucres, mélasses et tafias) et celles provenant de l'importation sont expédiées en franchise. Les bâtiments français ou étrangers ne sont soumis à Saint-Martin, à aucun *droit de port ou de navigation* (arrêté du 1^{er} février 1860).

Courriers. — Comme la Martinique, la Guadeloupe est desservie par les paquebots français de la ligne du Mexique, partant de Saint-Nazaire le 8 et le 16 de chaque mois et touchant, à l'aide d'une ligne annexe :

Le premier, à la Basse-Terre le 23, à la Pointe-à-Pitre le 24 du même mois ; le second, à la Pointe-à-Pitre le 2 et à la Basse-Terre le 3 du mois suivant. Le prix des correspondances par cette voie entre la Guadeloupe et la France et réciproquement est déterminé ainsi qu'il suit :

<i>Lettres ordinaires</i>	<i>affranchies</i> 50 c.	} pour chaque poids de 10 gr. ou fraction de 10 gr. excédant.
—	<i>non affranchies</i> 60 c.	
<i>Lettres chargées</i> (affranchissement obligatoire) 1 fr. pour chaque poids de 10 gr. ou fraction de 10 gr. excédant.		
<i>Échantillons et imprimés</i> (affranchissement obligatoire) et pour chaque poids de 40 gram. ou fraction de 40 gram. excédant.		12 c.
<i>Papiers de commerce et d'affaires</i> (affranchissement obligatoire) et par chaque 200 gram. ou fraction		60 c.

GUYANE FRANÇAISE

La Guyane est formée de la portion de l'Amérique du Sud, comprise entre l'Orénoque et l'Amazone; elle est divisée en trois parties : la plus au nord appartient à l'Angleterre, et s'étend de l'Orénoque au Corentin; la partie intermédiaire appartient à la Hollande, et occupe le terrain compris entre le Corentin et le Maroni; enfin, la partie la plus au sud est la Guyane française; elle s'étend du Maroni à l'Amazone. C'est la seule dont nous ayons à nous occuper ici.

Topographie et Hydrographie. — Le vague des limites de la Guyane française ne permet d'évaluer sa superficie que très imparfaitement : en prenant pour frontière au sud le premier cours d'eau au-dessus de l'Amazone, et à l'ouest le Rio-Branco et le Rio-Négre, elle ne comprendrait pas moins de 72,000 kilom. de superficie. L'île, où est située le chef-lieu de la colonie, et qu'on nomme l'île de Cayenne, a 12 lieues de tour : elle est formée par les rivières de Cayenne et du Mahury, qui se jettent à la mer à 2 lieues de distance, et par un canal naturel appelé rivière du Tour-de-l'Île, qui rejoint ces deux cours d'eau à 2 ou 3 lieues de leur embouchure. Les côtes de la Guyane sont bordées par onze îles, dont la principale est l'île *Maraca*, près des bouches de l'Amazone et en face du territoire contesté. Les autres sont, en remontant vers le nord, le *Grand-Connétable*, rocher d'un kilomètre de circonférence, situé vis-à-vis de l'embouchure de l'Approuague; le *Petit-Connétable*, à un myriamètre du premier; à égale distance, les *Mamelles* ou les *Deux-Filles*, îlots boisés, faisant partie du groupe des îles de *Remire*, qui comprend, en outre, l'île de la *Mère*, l'îlot dit le *Père*, et enfin le *Malingre*.

A 9 milles du Malingre, on rencontre l'*Enfant-Perdu* rocher de deux encablures de tour.

A 22 milles au nord sont les îles du *Salut*, vis-à-vis l'embouchure du Kourou, à 27 milles de la rade de Cayenne. Ces îles sont au nombre de trois : l'île *Royale*, de 4 à 5 milles de longueur; l'île *Saint-Joseph* et l'île du *Diable*. C'est ce groupe d'îles, et particulièrement l'île Royale, qui fut choisi pour servir de dépôt et de première étape à la transportation. Des aménagements y ont été établis en conséquence. Les îles de Remire furent ensuite désignées pour le même usage et comme déversoir des îles du Salut. L'île Royale offre, comme pénitencier d'attente, des avantages tout particuliers : une rade accessible même aux grands bâtiments, un climat rendu supportable par les brises de mer, la proximité du continent et des approvisionnements d'eau suffisants. C'est de ce point que partent, pour rayonner sur la Grande-Terre, les contingents successifs de condamnés appelés à former les établissements pénitentiaires et agricoles. Ainsi furent successivement tentés des essais de culture par les transportés à la Montagne-d'Argent, à Saint-Georges, dans l'Oyapock, à Sainte-Marie, à Saint-Augustin et à Saint-Philippe, sur les bords de la Comté, et en dernier lieu, avec plus de succès, sur les bords du Maroni. L'île Royale, après l'abandon de quelques-uns de ces établissements, est restée le chef-lieu de la colonie pénale, elle a continué, jusqu'à ces derniers temps, à recevoir les convois successifs de transportés expédiés à la Guyane française.

Le sol de cette colonie présente deux configurations bien tranchées : les *terres hautes* et les *terres basses*; les *terres basses* s'étendent du rivage aux premières cataractes des rivières; elles sont formées d'alluvions, souvent noyées, mais peuvent devenir très productives au moyen de dessèchements; les *terres hautes* commencent aux premiers sauts et se continuent, en s'élevant toujours, jusque dans l'intérieur où elles atteignent à de hautes chaînes de montagnes granitiques; elles sont composées d'une espèce d'argile et couvertes de bois impénétrables.

Les forêts de la Guyane commencent à 15 ou 20 lieues des côtes, on en ignore l'étendue. Elles sont formées d'une immense variété de bois propres à tous les travaux d'ébénisterie, de menuiserie, de construction, de charonnage, de charpente et de teinture.

L'exposition coloniale possède de beaux échantillons de ces bois, encore fort peu exploités, et qui pourraient fournir de précieux éléments au commerce et à l'indus-

trie. On y rencontre, en outre, de nombreuses essences d'arbres et d'arbustes produisant des substances aromatiques et médicinales.

Les forêts des terres basses ou d'alluvion ne fournissent guère que des bois de peu de valeur, tels que les palétuviers et les manguiers.

On compte à la Guyane 22 fleuves ou rivières, savoir : en partant du nord : le *Maroni*, la *Mana*, l'*Organabo*, l'*Iracoubo*, le *Conanama*, le *Courassani*, le *Sinnamary*, le *Kourou*, le *Macouria*, la rivière de *Cayenne*, le *Mahury*, la rivière de *Kaw*, l'*Approuague*, l'*Ouanari* et l'*Oyapock* ; et sur le territoire contesté : l'*Ouassa*, le *Cassipour* ou *Cachipour*, le *Conani*, le *Carsewène*, le *Mayacaré*, le *Mannaye* et le *Carapapouri*.

Les deux principaux de ces cours d'eau sont : le *Maroni* et l'*Oyapock* ; on ne connaît pas au juste le lieu où ils prennent leur source, et par conséquent leur étendue ; ils sont à 70 lieues de distance l'un de l'autre à leur embouchure, et paraissent se rapprocher considérablement à leur naissance. Ces cours d'eau, accessibles aux pirogues, ne peuvent pas être remontés par les bâtiments d'un certain tonnage au-delà de 15 ou 20 lieues, limites où commencent les cascades.

On trouve, en outre, à la Guyane, un grand nombre de canaux naturels ou de *criques*, sortes de ruisseaux formés par les pluies et entretenus par les marées. On y rencontre des marais ou *piripris* en grand nombre, et quelques lacs dont les principaux sont ceux de *Mepecucu*, de *Macari* et de *Mapa*, dans le voisinage du cap Nord. La France a entretenu pendant quelque temps un poste dans une île située au milieu du dernier de ces lacs.

De vastes *savanes*, ou terrains découverts, et souvent noyés, s'étendent entre les rivières, et principalement entre l'*Oyapock* et la rivière des *Amazones*.

Les côtes de la Guyane sont plates, et forment presque partout de bons mouillages, mais il n'y a, à proprement parler, de rades que celle de Cayenne, qui offre un bon abri aux bâtiments de commerce, et celle de l'île Royale du Salut, qui peut contenir de grands bâtiments. En dehors de ces abris, les navires ne peuvent se garantir des mauvais temps dans les embouchures des rivières, sauf dans celle de l'*Approuague* où ils trouvent seulement 13 pieds d'eau.

Sept canaux creusés de main d'homme servent à la fois, à marée basse, à l'écoulement des eaux voisines, et à marée haute, à la navigation ; les principaux sont : la crique *Fouillée*, qui traverse l'île de Cayenne et met en communication la rivière de Cayenne et le *Mahury* : elle a 8,000 mètres de longueur ; le canal *Torcy*, creusé dans les *savanes* de la rive droite du *Mahury* : il a 6,000 mètres de longueur ; le canal *Laussat* qui borde la ville de Cayenne, et aboutit des deux côtés à l'Océan.

Quatorze ponts mettent en communication les différents points de la colonie, et sont répartis, savoir : un sur la rivière de *Macouria*, trois sur le canal *Laussat*, un sur la crique *Fouillée* et neuf autres sur différentes criques.

Météorologie. — La chaleur est très forte à la Guyane et l'humidité y est excessive : la température moyenne est de 25 à 30° centigrades ; le thermomètre monte quelquefois à 36 ou 37°, mais ne descend jamais au-dessous de 18°. Ces causes, qui influent énergiquement sur la santé, rendent l'acclimation difficile pour les Européens. Néanmoins, jusqu'en 1854, la fièvre jaune n'avait jamais sévi dans cette colonie : elle fit son apparition au milieu de l'œuvre de la transportation, et exerça, dès l'abord, de grands ravages sur les condamnés. On a attribué cette invasion à l'agglomération d'hommes de race blanche, sans pouvoir cependant justifier complètement cette assertion.

On ne connaît que deux saisons à la Guyane : la *saison sèche*, qui commence en juin ou juillet, finit en novembre ou décembre, et dure de 5 à 6 mois ; la *saison pluvieuse*, qui dure de 8 à 9 mois.

Les pluies sont quelquefois interrompues en mars par quelques semaines de beau temps, c'est ce qu'on appelle l'*été de mars*.

Il tombe en moyenne 120 pouces d'eau par an à la Guyane, et l'humidité y est entretenue par les marais, les criques et les nombreuses rivières, de même que par la mer qui couvre et découvre alternativement certaines parties de la plage.

Les vents dominants sont ceux du nord-nord-est et du sud-est. Pendant la saison sèche, les vents soufflent de l'est au sud. Ils tournent vers l'est à la fin de cette saison ; ils soufflent de l'est au nord pendant le temps des pluies.

Les *ouragans* sont inconnus à la Guyane ; les *ras-de-marée* s'y font sentir assez faiblement en novembre et décembre. Depuis longtemps, on n'a éprouvé que deux secousses de tremblement de terre, en 1794 et en 1829.

Les marées se font sentir à 7 ou 8 lieues des côtes. Leur hauteur moyenne est de 2^m66 ; leur maximum est de 3^m16 et leur minimum de 2^m16.

Le soleil se lève au solstice d'été à 5 heures 51 minutes et se couche à 6 heures 9 minutes ; au solstice d'hiver, il se lève à 6 heures 9 minutes et se couche à 5 heures 51 minutes. Le jour le plus long est donc de 12 heures 18 minutes, et le plus court de 11 heures 42 minutes.

Comme nous l'avons dit, il est fort difficile d'évaluer la superficie de la Guyane, puisque ses bornes ne sont point encore fixées. Le territoire qu'elle occupe est énorme, mais aujourd'hui peu cultivé.

Cultures. — Au 1^{er} janvier 1866, les cultures étaient ainsi réparties sur une faible portion de ce vaste territoire :

Canne à sucre.	444 hectares.
Café.	640 —
Coton.	30 —
Cacao.	209 —
Girofle.	188 —
Roucou.	1,058 —
Fourrages.	45 —
Poivre, Cannelle, muscade et vanille.	3 —
Carapas.	13 —
Cocos.	3 —
Vivres.	4,408 —
Total.	7,041 hectares.

Le nombre des habitations rurales ou exploitations industrielles était de 1,478, et comprenait :

Sucreries.	12
Caféries.	57
Roucouries.	401
Girofleries.	32
Cacaoteries.	19
Cotonneries.	3
Hattes et ménageries.	170
Porcheries.	17
Briqueteries.	2
Chantiers.	17
Vivres.	748

Elles représentaient en terres une valeur de. 2,187,060 fr.

En bâtiments et matériel d'exploitation, une valeur de. 3,870,100 »

Le nombre des animaux de trait et de bétail existant dans la colonie était de 107 chevaux ; 26 ânes ; 107 mulets ; 1,025 bœliers et brebis ; 5,510 cochons ; 585 taureaux ; 466 bœufs ; 2,940 vaches ; 794 veaux ; 950 génisses ; d'une valeur approximative de 1,023,250 »

Ce qui porte le capital engagé à. 7,080,410 fr.

Le nombre des travailleurs employés sur les diverses habitations a été de 7,781.

La Guyane ne renferme qu'une ville, celle de *Cayenne*, qui en est le chef-lieu. Elle compte quatorze communes ou quartiers.

Population. — La population de la colonie, au 1^{er} janvier 1866, se décomposait ainsi :

Sexe masculin.	8,858
— féminin.	9,287
Total.	18,145

A ce chiffre il y a lieu d'ajouter :

Les tribus indiennes montant à.	1,800
Les indiens réfugiés brésiliens.	300
Les militaires de toutes armes, les fonctionnaires, les surveillants.	1,295
Les Frères de Ploërmel.	17
Les Dames de Saint-Paul et de Saint-Joseph.	78
Les transportés de toute catégorie en liberté surveillés.	274
Les immigrants indiens.	1,490
— chinois.	70
— africains.	963
Total.	24,432

Le nombre des transportés existant dans la colonie, au 1^{er} janvier 1866, était d'environ 7,000 individus.

Transportation. — On sait qu'un décret du 8 décembre 1851, a désigné la Guyane française pour recevoir les repris de justice en rupture de ban et les affiliés aux sociétés secrètes. Cet acte fut le point de départ d'une série de mesures administratives ou de décrets du pouvoir, qui consacrèrent la Guyane à la réception comme transportés, et pour être employés à la colonisation, des condamnés des catégories jugées les plus dangereuses. Cette mesure, qui reçut une exécution immédiate, et fut conduite pendant six années avec autant de prudence que d'habileté, devait, contrairement à toutes les prévisions, rencontrer dans l'invasion inattendue de la fièvre jaune, un obstacle terrible qui, pendant un moment, parut devoir compromettre complètement la continuation de cette œuvre. L'abandon de la Guyane annoncé par l'Empereur à l'ouverture de la session du Corps législatif, le 18 février 1857, ne fut pas consommé. Une amélioration sensible qui se manifesta subitement dans l'état sanitaire des condamnés, détermina le Gouvernement à expédier de nouveaux convois de transportés. Ce bon état sanitaire s'est maintenu depuis lors, et des essais de culture entrepris avec soin dans le Maroni par les bras des condamnés, font espérer une véritable application pratique de la colonisation pénale.

Commerce. — Les principales importations effectuées à la Guyane en 1865, représentent les articles suivants: vins, 1,739,000 fr.; *farineux alimentaires*, 1,545,000 fr.; *produits et dépouilles d'animaux*, 1,091,000 fr.; *tissus de toute sorte*, 1,074,000 fr.; *vêtements et pièces de lingerie cousues*, 1,001,000 fr.; *animaux vivants*, 607,000 fr.; *compositions diverses*, 378,000 fr.; *produits de pêche*, 240,000 fr.; *houille*, 198,000 fr.; *huiles fixes pures*, 171,000 fr.; *tabac en feuilles*, 134,000 fr.

Les principales exportations ont été comme suit: *Roucou préparé*, 979,000 fr.; *sucres bruts*, 144,000 fr.; *bois communs*, 157,000 fr.; *bois d'ébénisterie*, 112,000 fr.; *vessies natatoires*, 63,000 fr.; *girosfle*, 41,000 fr.; *café*, 23,000 fr.; *peaux brutes*, 32,000 fr.; *cacao*, 28,000 fr.;

La valeur totale des importations a été de. 8,886,449 fr.

Savoir :

Importations de France.	7,211,454 fr.
— des colonies et pêcheries françaises .	53,522 »
— de l'étranger et des entrepôts de France.	1,621,473 »

La valeur des exportations a été de. 1,529,768 »

Savoir :

Exportations pour la France.	1,387,045 fr.
— pour les colonies et pêcheries françaises.	7,288 »
— pour l'étranger.	135,435 »

Total général de la valeur des importations ou des exportations. 10,416,217 fr.

Navigation. — Le mouvement général de la navigation a employé, entrée et sortie réunies, un total de 195 navires, savoir :

A l'entrée :

1 ^o Navires français venant	{	de France.	41 (1)	jaugeant	11,006 tx	et montés par	495 hommes.
		des colonies et	5 (2)	—	2,004	—	281
		pêcher ^{es} franç ^{es}					
		de l'étranger.	7 (3)	—	818	—	60
		Soit.	53	jaugeant	13,828 tx	et montés par	836 hommes.

2^o Navires étrangers de toute provenance, 46; dont 21 du Brésil, 13 des Etats-Unis et 8 de Surinam. — Total à l'entrée, 99.

(1) Dont 14 de Saint-Nazaire, 12 de Marseille, 13 de Bordeaux.

(2) Dont 4 de la Martinique et 1 de Pondichéry.

(3) Dont 3 du Brésil et 2 des Etats-Unis.

A la sortie :

1 ^o Navires français allant	en France. . .	20 (1)	jaugeant 5,205 tx et montés par 236 hommes.		
	aux colonies et pêcher ^s franç ^{es}	8 (2)	—	2,227	— 237 —
	à l'étranger . .	24 (3)	—	5,975	— 289 —
	Soit. . .	52	jaugeant 13,407 tx et montés par 762 hommes.		

2^o Navires étrangers pour toute destination, 44, dont 21 pour le Brésil, 18 pour Surinam et 4 pour les États-Unis. — Total à la sortie, 96 navires.

Gouvernement et Administration. — A la Guyane française le gouvernement et l'administration ont été réglés par une ordonnance royale du 27 août 1825, modifiée par deux autres ordonnances des 24 septembre 1831 et 22 août 1833, et par deux décrets des 27 avril 1848 et 28 mai 1853.

Les sénatus-consulte des 3 mai 1854 et 4 juillet 1866, qui ont réglé l'organisation des Antilles et de la Réunion, ne sont pas applicables à la Guyane. Aux termes de l'art. 18 du premier de ces actes, cette colonie demeure placée sous le régime des décrets impériaux.

Régime commercial. — *Droits de douane.* Un décret du 24 décembre 1864 a réglé le régime commercial de la Guyane française. Voici les dispositions essentielles de cet acte :

Le port de Cayenne est ouvert à tous les bâtiments français et étrangers.

Les marchandises et denrées de toute nature et de toute provenance y sont admises par tous pavillons au droit de 3 p. %. Importées par navires étrangers, elles acquittent, en outre, une surtaxe de pavillon réglée ainsi qu'il suit par tonneau d'affrètement :

Venant des pays d'Europe, ainsi que des pays non européens, situés sur la Méditerranée.	10 fr.
Venant des pays situés sur l'Océan Atlantique y compris la ville du Cap et son territoire.	10 »
Venant d'ailleurs.	20 »

Les marchandises importées à Cayenne peuvent être mises en entrepôt fictif pendant un an; à l'expiration de ce délai, les droits seront liquidés d'office.

Les produits et denrées de la colonie et ceux qui y ont été importés peuvent être exportés sous tous pavillons et pour toute destination.

Toutefois, lorsque les transports sont effectués sous pavillon étranger, il est perçu une taxe, par tonneau d'affrètement, de 10 fr., pour les produits importés en France, en Algérie, à la Martinique et à la Guadeloupe, et de 20 fr. pour les produits importés à la Réunion.

La réexportation des marchandises ayant acquitté le droit de consommation ne donne lieu à aucun remboursement.

Est autorisée l'admission en franchise des approvisionnements pour les besoins des pénitenciers et qui sont tirés de l'étranger (dépêche ministérielle du 31 juillet 1852).

Droits de sortie : Les denrées du crû de la colonie sont exemptes de tous *droits de douanes* à la sortie; elles paient seulement, pour tenir lieu de l'impôt foncier, les droits mentionnés ci-après (décret colonial du 11 juin 1845; arrêté local du 9 août 1848).

Sucre brut ou terré, pour 100 kilos, par navires français.	» ^f 70
— — — par navires étrangers.	1 30
Café, pour 100 kilos, par navires français.	2 50
— — — par navires étrangers.	5 50
Coton, pour 100 kilos, par navires français.	2 »
— — — par navires étrangers.	3 50
Roucou, pour 100 kilos, par navires français.	3 »
— — — par navires étrangers.	3 »

(1) Dont 8 pour le Havre, 6 pour Marseille, 3 pour Rochefort.

(2) Tous pour la Martinique.

(3) Dont 14 pour Saint-Domingue et 4 pour le Brésil.

Girofle, pour 100 kilos, par navires français.	2 ^{fr} 35
— — — par navires étrangers.	4 90
Griffes de girofle, pour 100 kilos, par navires français.	» 10
— — — par navires étrangers.	» 40
Tafia, pour 1,000 litres, par navires français.	» 50
— — — par navires étrangers.	» 50
Cacao, pour 100 kilos, par navires français.	» 45
— — — par navires étrangers.	1 80
Couac, pour 100 kilos, par navires français.	» 10
— — — par navires étrangers.	» 40
Mélasses, pour 1,000 kilos, par navires français.	» 50
— — — par navires étrangers.	» 50
Peaux de bœufs, pour chaque, par navires français.	» 05
— — — par navires étrangers.	» 20

Sont exempts de tous droits à l'exportation, soit pour la France, soit pour l'étranger :

Bois, poivre, canelle, piment, gingembre, vanille, indigo, muscades, curcuma, objets d'histoire naturelle, tortues, œufs frais.

L'exportation du bétail est prohibée.

Droits de magasinage. Un arrêté local du 3 mars 1845, a réglé le tarif des droits de magasinage.

Ces droits varient suivant la nature des objets admis en magasin.

Droits de navigation :

	par tonneau.
Droit de francisation.	bâtiments de 100 tonneaux et au dessous . . . 60 fr.
(Arrêté local du 30 décembre 1837).	de 101 à 200. 75 »
	de 201 à 300. 90 »
	au-dessus de 300, par 100 tonneaux en sus. 15 »
Droit de congé.	voyage de long cours, par bâtiment. 20 »
(Arrêté local du 30 décembre 1837).	voyage de grand et petit cabotage. 15 »

Taxes accessoires de navigation :

Droit de pilotage (Arrêté local du 10 août 1830)	à l'entrée si le navire mouille en grande rade ou dans le port	au-dessous de 50 tonneaux, par bâtiment. . .	30 »
		de 50 à 99.	40 »
		de 100 à 149.	50 »
		de 150 à 199.	60 »
		de 200 à 299.	75 »
Droit de pilotage (Arrêté local du 16 août 1830)	en rade. . . .	de 300 à 399.	90 »
		de 400 et au-dessus, par 100 tonneaux en sus.	15 »
		Transport du pilote en grande rade à la demande du capitaine, quand le voyage ne sera pas suivi de l'entrée du bâtiment même dans le port, pour une marée. . . .	10 »
		Changement de mouillage dans la petite rade de Cayenne.	6 »
		Séjour du pilote à bord d'un navire, soit sur la réquisition du capitaine, soit pour cause de quarantaine, par 24 heures, indépendamment de la nourriture qui sera fournie au pilote à bord, aux frais du navire. . . .	6 »
		Pilotage de la petite rade de Cayenne à la pointe de Macouria, quel que soit le tonnage du navire, et <i>vice versa</i> pour le retour.	30 »
	à la sortie. . .	Mêmes droits qu'à l'entrée.	

Courriers. — La Guyane est mise en communication avec la France par deux voies régulières :

1^o *Paquebots Français*, partant de Saint-Nazaire le 8 de chaque mois (départ de Paris le 7); voici quel est le coût des correspondances acheminées par cette voie :

<i>Lettres ordinaires</i> (affranchissement facultatif) lettres affranchies. . .	» 50 ^e p. 10 gr.
— — — — — non aff.	» 60 p. 10 gr.
<i>Lettres chargées</i> (affranchissement obligatoire).	1 10 p. 10 gr.

<i>Echantillons</i> (affranchissement obligatoire)	» 12 ^c p. 40 gr.
<i>Papiers de commerce et d'affaires</i> (affranchissement obligatoire.) .	» 60 p. 200 gr.
<i>Imprimés</i> (affranchissement obligatoire).	» 12 p. 40 gr.

2^o *Paquebots Anglais*, partant de Southampton les 2 et 17 (de Paris les 1^{er} et 16).

<i>Lettres ordinaires</i> (affranchissement facultatif) lettres affranchies.	» 70 ^c p. 10 gr.
— — — — — non aff. . .	» 80 p. 10 gr.
<i>Lettres chargées</i> (affranchissement obligatoire).	1 10 p. 10 gr.
<i>Echantillons</i> (affranchissement obligatoire).	» 12 p. 18 gr.
<i>Papiers de commerce et d'affaires</i> (affranchissement obligatoire).	» 60 p. 200 gr.
<i>Imprimés</i> (affranchissement obligatoire).	» 12 p. 40 gr.

Les correspondances destinées à cette colonie peuvent encore, en cas de mention particulière, être expédiées par la voie des bâtiments de commerce partant des ports de France.

<i>Lettres ordinaires</i> (affranch. facultatif). Lettres affranchies.	» 30 ^c jusqu'à 10 gr.
— — — — — non aff. . .	» 40 jusqu'à 10 gr.

Les lettres dont le poids dépasse 10 gr. supportent : 1^o une taxe fixe d'un décime pour port de voie de mer ; 2^o la taxe applicable aux lettres du même poids circulant en France.

<i>Imprimés</i> (affranchissement obligatoire). Taxe au dép. de France.	» 04 ^c p. 40 gr.
— — — — — Taxe à l'arr. en France.	» 08 p. 40 gr.

SAINT-PIERRE ET MIQUELON

Topographie — Les îles Saint-Pierre et Miquelon sont situées dans l'Océan Atlantique septentrional, à 378 myriamètres du port de Brest. La moyenne des traversées d'aller, pour les navires à voiles, est d'environ un mois; celle des traversées de retour de 20 jours seulement. Cette différence est due aux vents d'ouest qui sont les plus fréquents dans ces parages; leur continuité contrarie l'arrivée et facilite le départ.

L'île Saint-Pierre gît par 46° 46' de latitude nord et 58° 30' de longitude ouest de Paris, au sud-est de l'île Miquelon et à 5 ou 6 lieues de la côte occidentale de Terre-Neuve. Elle est de forme très-irrégulière, et mesure seulement 7 kilomètres 1/2 dans sa plus grande longueur et 5 kilomètres 1/2 dans sa plus grande largeur. Sa superficie est de 2,600 hectares.

Elle est hérissée de montagnes dont la plus haute a 204 mètres d'élévation; elle est stérile dans la plus grande partie de son étendue; on n'y rencontre que quelques rares sapins qui croissent sur un dépôt de tourbe entre les anfractuosités des petites éminences de l'île et atteignent à peine 2 mètres de hauteur. Ses vallées renferment quelques étangs salés très poissonneux, et dont trois communiquent avec la mer; ce sont l'étang du *Cap-Noir*, l'étang du *Savoyard* et l'étang *Bouleau*. Il y a aussi un grand nombre d'autres étangs dans l'intérieur, même sur les grandes montagnes; on y pêche des truites et des anguilles.

Les seuls cours d'eau que possède Saint-Pierre sont quelques ruisseaux qui descendent des étangs de l'intérieur; ils sont grossis par la fonte des neiges et fournissent une eau excellente.

Les côtes de l'île Saint-Pierre sont presque inabordables dans la plus grande partie de leurs contours; la seule rade qu'elles offrent est celle de Saint-Pierre où est situé le bourg de ce nom, unique centre de population de l'île.

Cette rade, comprise entre le *Cap-à-l'Aigle* à l'est, la *Pointe-à-Philibert* au sud-ouest et l'*Île-aux-Chiens* au sud, communique avec la mer par trois passes; l'une nord-est, large de 900 mètres au minimum et présentant un fond de 10 à 20 mètres; l'autre sud-est, de 500 mètres de large, de 7 à 13 mètres de profondeur; et la troisième, appelée *Passé-aux-Flétans* large de 400 mètres et profonde de 10 à 13 mètres, mais de difficile abord. Préservée du côté du large par l'*Île-aux-Chiens*, la rade de Saint-Pierre offre un excellent abri, surtout du mois d'avril à celui de décembre. Elle est accessible aux navires de la plus grande dimension et même aux vaisseaux de guerre.

Le port du *Barachois* formé par la rade, à son extrémité ouest-sud-ouest, pourrait recevoir une très grande quantité de navires; mais son entrée, qui n'offre que 4 à 5 mètres de fond et 2 mètres seulement dans les basses mers, ne le rend accessible qu'aux bâtiments d'un faible tirant d'eau.

Le bourg de Saint-Pierre s'étend devant le port, au pied d'une colline; il occupe 1 kilomètre environ de longueur; les maisons sont bâties en bois, ainsi que les autres bâtiments qui en dépendent. Quatre édifices seulement ont été construits en briques depuis quelques années, ce sont : l'hôpital de la marine, la caserne de gendarmerie, la prison et le magasin général. Du bourg à la mer, l'espace est occupé tout autour du port par des grèves concédées par le gouvernement, sur lesquelles sont établies des sécheries.

Au nord de Saint-Pierre sont les deux *Miquelon*; la plus grande appelée seulement de ce nom, et la plus petite nommée, plus ordinairement dans le pays *Langlade*; elles formaient autrefois deux îles, mais la mer a comblé la passe qui les séparait et les a réunies en une seule qui a 40 kilomètres de longueur sur 11 de largeur et présente une superficie totale de 18,423 hectares.

Les deux Miquelon sont hérissées de montagnes, comme Saint-Pierre, et aussi peu fertiles. On y rencontre également un grand nombre d'étangs dont 2 communiquent avec la mer, le *Grand-Étang* et l'étang du *Chapeau* sur le territoire de la grande Miquelon. Elle est également arrosée par quelques ruisseaux dont le plus important est celui auquel on donne le nom de *Belle-Rivière*, et qui traverse la petite Miquelon ou Langlade, en y entretenant une certaine fécondité.

Au sud de la grande Miquelon se trouve le *Barachois*, lac salé qui communique avec la mer par un canal d'une profondeur de 2 mètres seulement et qui n'est accessible qu'aux petites embarcations.

Une barre de sable qui se déplace souvent dans les coups de vents d'est en rend l'entrée fort difficile et il s'y perd quelquefois des bâtiments. Il y a dans ce Barachois des bancs de sable où les pêcheurs vont chercher des espèces de palourdes bivalves nommées *coques* dans le pays et qui sont un excellent appât pour prendre la morue. On y voit aussi, pendant l'été, une assez grande quantité de phoques; mais, jusqu'à présent, aucun essai sérieux n'a été tenté pour leur faire la chasse. L'hiver, ce Barachois est gelé comme les autres étangs.

La rade de Miquelon est située à l'extrémité nord de l'île; elle est formée par une baie dont l'ouverture regarde l'est et n'a pas moins de 3,700 mètres du nord au sud, sur une profondeur de 2,800 mètres de l'est à l'ouest. Elle n'offre aucun abri contre les vents du large; seulement la tenue y est bonne.

Au fond de la rade est le bourg de Miquelon, distant de celui de Saint-Pierre de 40 kilomètres; c'est le seul centre de population de l'île.

Langlade ne possède que quelques fermes, dont une établie par le gouvernement à l'embranchure de la Belle-Rivière.

Cinq îlots dépendent de Saint-Pierre, ce sont: le *Grand-Colombier*, au nord-est de l'île, montagne escarpée et d'un difficile accès, ainsi nommée à cause du grand nombre d'oiseaux de mer, (godes et surtout pingouins-macareux appelés dans le pays *calculots*), qui viennent tous les ans, au mois de mai, faire leurs nids dans des trous sur les flancs de la montagne. Un fait assez remarquable, c'est l'adoption qu'ils ont faite de cet îlot, on n'en trouve pas un seul sur les autres; l'*Île-aux-Chiens* qui ferme la rade de Saint-Pierre et a 4,000 mètres de circonférence, elle forme, du côté de la rade, de belles grèves sur lesquelles 5 à 600 pêcheurs font sécher leur morue; l'*Île-aux-Vainqueurs*, l'*Île-aux-Pigeons*, à l'est, et l'*Île-Massacre*, en rade de Saint-Pierre. C'est entre ces deux îles et l'Île-aux-Chiens que se trouve la Passe-aux-Flétans.

Météorologie. — Le climat des îles Saint-Pierre et Miquelon est très sain, bien que la température y soit souvent fort rigoureuse. Le thermomètre centigrade qui atteint parfois, en août, jusqu'à 24° de chaleur, descend parfois en janvier et février jusqu'à 22 et même 24° au-dessous de zéro; cependant ces derniers froids sont très rares.

Les mois les plus chauds sont juin, juillet et août; le mois le plus froid est février.

L'hiver, qui prélude en novembre, dure cinq à six mois; la neige commence à tomber dès le mois de novembre, mais ce n'est guère qu'à la fin de décembre qu'elle couvre la terre pour ne plus fondre qu'en avril. Lorsqu'elle tombe avec un de ces coups de vent qui sont fréquents dans le pays en janvier, février et mars, elle se convertit en poussière fine que l'on désigne sous le nom de *poudrin* et au milieu de laquelle il est difficile de respirer. Il est arrivé plusieurs fois que des hommes surpris par ce poudrin à une certaine distance des habitations, sont morts asphyxiés.

Le printemps ne commence guère que vers la fin de mai, mais alors la végétation se dédommage et prend une activité inouïe.

Les variations de température sont fréquentes à Saint-Pierre et Miquelon; cela tient à l'inconstance des vents. Ils règnent communément du sud au nord en passant par l'ouest. En avril, ils remontent vers l'est. Pendant la belle saison, les vents de nord-ouest amènent le beau temps; les vents de sud-est, de sud et de sud-ouest sont les mauvais vents; les plus impétueux sont ceux de nord-est et de sud-est; les premiers sont appelés *anordies*, et les seconds *assuéties*.

Les orages sont fort rares dans ce pays, mais on y voit souvent des *aurores boréales* dont quelques-unes embrasent toute l'atmosphère et présentent un admirable spectacle.

L'établissement de la haute mer dans le port de Saint-Pierre a lieu à 8 h. 33' et l'unité de hauteur est de 1 mètre.

Les jours les plus longs sont ceux du solstice d'été; en juin, la durée de la nuit est de 3 heures à peine.

La hauteur moyenne du baromètre est de 758 (octobre) à 751 (novembre).

Les maladies sont rares à Saint-Pierre et Miquelon; les plus fréquentes sont la *gastrite*, l'*érysipèle*, l'*apoplexie*, les *éruptions cutanées*, la *goutte* et les *panaris*. La plupart de ces affections sont moins dues au climat qu'aux habitudes et au genre de vie des habitants. Les excès de boissons produisent les accidents les plus fréquents.

Il n'est pas rare de rencontrer dans ces îles des centenaires; le nombre des octogénaires y est relativement considérable.

Population. — La population des deux colonies se compose de deux éléments principaux : la *population sédentaire* et la *population flottante*; cette dernière comprenant les hivernants, les fonctionnaires, la garnison et les marins appartenant aux bâtiments en pêche.

La population sédentaire se compose : 1^o des anciens habitants rapatriés en 1816 et fort misérables en général, ils s'occupent de pêche; 2^o d'anciens Acadiens, qui habitent Miquelon et sont exclusivement pêcheurs; 3^o de Normands, de Basques, de Bretons, qui entretiennent peu de relations entre eux.

Les *pêcheurs hivernants* ou *consortés* viennent dans la colonie aux frais des armateurs, qui leur avancent leur passage, leurs vivres et leurs instruments. Après quelques années de séjour, pendant lesquelles ils se livrent avec activité aux opérations de pêche, ils remboursent en morue les avances qui leur ont été faites et le prix de leur passage de retour en France, et ils sont remplacés, chaque année, par de nouveaux venus.

Outre cet élément flottant, il faut mentionner aussi les *passagers* qui ne séjournent que pendant la saison de la pêche, et les marins des bâtiments pêcheurs.

Cette population se décomposait ainsi pour 1865 :

Population sédentaire :	Saint-Pierre	2,167	
—	Miquelon et Langlade	740	2,907
Population flottante :	Saint-Pierre	797	
—	Miquelon et Langlade	95	892
	Total		3,799 individus.

La population flottante se décompose ainsi qu'il suit :

Fonctionnaires et leurs familles	109
Troupes	22
Gendarmes et leurs familles	42
Agents divers et leurs familles	67
Marins et leurs familles	96
Hivernants et leurs familles	405
Étrangers et leurs familles	151
Total	892

Cultures et ressources locales. — Les îles Saint-Pierre et Miquelon ne sont pas une colonie à cultures : l'île Saint-Pierre n'est, pour ainsi dire, qu'un rocher dépourvu de terre végétale. Quelques terres rapportées autour des habitations permettent d'y établir des potagers où les légumes de l'Europe croissent assez convenablement.

Langlade est plus favorable aux opérations agricoles; on y rencontre des plaines où croît une herbe touffue, excellente pour les bestiaux. Une dizaine de fermes, établies sur ce point, fournissent à l'alimentation publique une partie de son approvisionnement en viandes fraîches et en légumes; le reste est apporté du golfe Saint-Laurent par les Anglais.

On trouve, à Saint-Pierre et à Miquelon, une assez grande variété d'oiseaux, tels que l'*ortolan*, la *bécassine*, la *perdre des neiges* ou *lagopode*, le *courlis*, le *pluvier doré*, qui n'est pas noir comme en Europe, mais gris et rougeâtre, et une grande quantité d'oiseaux de mer. Les *chiens* de Terre-Neuve sont d'un grand secours pour la chasse de ces derniers.

A Saint-Pierre on ne trouve, en fait d'arbres, que quelques rares sapins tortueux et rabougris; en fait d'arbustes, que des genévriers, des framboisiers et des groseillers sauvages. A Langlade, on rencontre quelques bouquets de bois; le sapin y atteint 10 à 12 mètres; on voit aussi quelques bouleaux et quelques sorbiers dans les jardins; on y cultive avec succès les groseillers, les framboisiers et les fraisiers, qui y donnent d'excellents fruits.

Les caboteurs anglais de la côte de Terre-Neuve approvisionnent les deux îles de bois de chauffage; on y brûle aussi beaucoup de charbon de terre qui vient des mines de Sydney et du cap Breton; le prix de ces deux articles n'est pas très élevé. Le bois, qui n'est à la vérité que du bouleau, se vend ordinairement de 5 à 6 francs le stère et le charbon de 20 à 24 francs le tonneau.

Les îles Saint-Pierre et Miquelon n'ont d'autre industrie que la pêche et la prépa-

ration de la morue; elle occupe tous les pêcheurs hivernants. On y construit des goëlettes et des petites embarcations, mais seulement pour la pêche locale. La plupart des ouvriers de profession qu'on y rencontre sont envoyés par le gouvernement envers lequel ils contractent des engagements qui les astreignent à un certain temps de séjour.

Commerce, importation et exportation. — La morue à tous les états : morue sèche, morue verte, morue fraîche et les produits qu'elle fournit ; l'huile, les langues, les rogues ou œufs qui servent d'appâts pour la pêche de la sardine, sont les principaux objets de commerce de notre colonie.

Les principales importations effectuées à Saint-Pierre et Miquelon, en 1865, se composaient des articles ci-après :

Harengs et capelans, 850,000 fr.; *sel de pêche*, 725,000 fr.; *produits et dépouilles d'animaux*, 347,000 fr.; *farineux alimentaires*, 346,000 fr.; *bois communs*, 303,000 fr.; *boissons*, 272,000 fr.; *denrées coloniales*, 250,000 fr.; *filets et ustensiles de pêche*, 120,000 fr.; *cordage de chanvre*, 106,000 fr.; *huiles fixes d'olive et de graines grasses*, 85,000 fr.; *animaux vivants*, 93,000 fr.; *boucauts en bottes*, 65,000 fr.; *quincaillerie*, 64,000 fr.; *chaussures*, 51,000 fr.

Les exportations ont consisté presque exclusivement en produits de la pêche; elles comprennent les articles suivants :

Morue verte, 1,931,000 fr.; *morue sèche*, 5,748,000 fr.; *huile de morue*, 655,000 fr.; *issues de morue*, 73,000 fr.; *rogues*, 10,000 fr.; *boucauts montés*, 76,000 fr.; *bois communs*, 120,000 fr.

La valeur totale des importations a été de 4,441,817 fr. qui s'est répartie comme suit :

De France	1,850,167 fr.
Des autres colonies françaises	31,440 »
De l'étranger	25,60,210 »

La valeur totale des exportations s'est élevée à 9,218,278 »

Savoir :

Pour la France	3,941,826 fr.
Pour les colonies françaises	3,658,651 »
Pour l'étranger	1,617,801 »

Total général des importations et des exportations 13,660,095 fr.

Le mouvement général de la navigation auquel le commerce a donné lieu se traduit par un chiffre total de 1,002 navires, savoir :

A l'entrée :

1° Navires français venant	{	de France	196 (1)	jaugeant 31,768 tx et montés par 3,930 hommes.				
		des colonies françaises	151 (2)	—	27,759	—	—	—
		de l'étranger	14 (3)	—	1,849	—	—	—
		Soit	361	jaugeant 61,376 tx et montés par — hommes.				

2° Navires étrangers de toute provenance, 152; dont 32 des Etats-Unis et le reste des possessions anglaises. — Total des navires à l'entrée, 513.

A la sortie :

1° Navires français allant	{	en France	74 (4)	jaugeant 9,048 tx et montés par (7) — hommes				
		aux colonies françaises	270 (5)	—	49,250	—	—	—
		à l'étranger	23 (6)	—	3,567	—	—	—
		Soit	367	jaugeant 61,865 tx et montés par — hommes.				

(1) Dont 53 de Saint-Malo, 47 de Granville, 30 de Fécamp et 14 de Dieppe.

(2) Dont 133 du banc de Terre-Neuve, 8 de la Martinique et 6 de la Guadeloupe.

(3) Dont 9 des Etats-Unis.

(4) Dont 17 pour Granville, 16 pour Saint-Malo, 12 pour Bordeaux.

(5) Dont 211 pour le banc de Terre-Neuve, 24 pour la Guadeloupe et 21 pour la Martinique.

(6) Dont 49 pour Sydney, 21 pour la Nouvelle-Ecosse et le reste pour les autres îles ou possessions anglaises.

(7) Les bâtiments arrivent au printemps dans la colonie avec le nombre d'hommes d'équipage nécessaire à toutes les opérations de la pêche, mais tous ces hommes ne restent pas à bord; la plupart d'entre

2° Naviresétrangers pour toute destination, 122, tous pour les possessions anglaises du nord Amérique. — Total à la sortie, 489.

Régime administratif. — Les îles Saint-Pierre et Miquelon, sont régies, au point de vue du gouvernement et de l'administration, par l'ordonnance organique du 18 septembre 1844.

En vertu de cet acte, le commandement et l'administration supérieure de la colonie sont confiés à un commandant résidant à Saint-Pierre et duquel relèvent tous les chefs de *service*. Il est assisté d'un conseil d'administration.

Législation de la pêche, primes. — Le commerce des morues, qui est l'élément vital de Saint-Pierre et Miquelon, se fait principalement avec la France et ses colonies.

Ces expéditions ont lieu, dans nos colonies des Antilles, de mai à janvier. Ces produits rencontrent la concurrence des Américains et des Anglais. Les premiers, favorisés par leur plus grande proximité des lieux de consommation, et par leur situation géographique, qui leur permet d'établir un mouvement régulier et constant d'importation; les seconds, par la pêche abondante qu'ils font sur l'immense quantité de côtes qu'ils possèdent dans l'Amérique du Nord, sont en mesure de livrer la morue à des prix inférieurs à ceux de la morue française.

Une protection a donc dû être établie sur notre commerce afin de balancer ces avantages. Elle consiste : 1° dans le droit d'entrée qui était autrefois de 7 fr. par 100 kilogrammes et qui n'est plus que de 3 fr. aujourd'hui, auquel la morue étrangère est soumise à son introduction dans nos colonies; 2° dans les primes qui sont allouées, tant aux armements pour la pêche de la morue, qu'à l'importation des produits de cette pêche dans nos établissements d'outre-mer.

La législation des primes, actuellement en vigueur, a pour base la loi des 24 juin, 9 et 22 juillet 1851, rendue exécutoire le 1^{er} janvier 1852, et applicable primitivement jusqu'au 30 juin 1861, mais qui a été prorogée jusqu'au 30 juin 1870 par la loi du 18 juillet 1860.

Aux termes de l'article 17 de cette loi, les primes d'armement restent fixées, pour chaque homme d'équipage, à 50 fr. pour les expéditions de pêche avec sécherie, soit à la côte de Terre-Neuve, soit à Saint-Pierre et Miquelon, soit sur le banc de Terre-Neuve, ou de pêche sans sécherie dans les mers d'Islande; à 30 fr. pour la pêche sans sécherie sur le grand banc de Terre-Neuve; et à 15 fr. pour la pêche au Dogger-Bank.

Quant aux primes sur les produits, elles sont ainsi réglées :

Par quintal de morue sèche de pêche française :

20 fr. pour les morues expédiées soit directement des lieux de pêche, soit des entrepôts de France, à destination des colonies françaises, de l'Amérique et de l'Inde, des établissements français de la Côte occidentale d'Afrique et des autres pays transatlantiques, dans les ports où il existe un consul français.

16 fr. pour les morues expédiées soit directement des lieux de pêche, soit des ports de France, à destination des pays européens et des états étrangers, sur les côtes de la Méditerranée, moins la Sardaigne et l'Algérie.

16 fr. pour l'importation aux colonies françaises de l'Amérique, de l'Inde et autres pays transatlantiques, des morues exportées des ports de France sans y avoir été entreposées.

12 fr. pour les morues expédiées soit directement des lieux de pêche, soit des ports de France, à destination de la Sardaigne et de l'Algérie.

La prime de 20 fr. continue à être allouée par quintal métrique de roques de pêche française, que les navires pêcheurs rapporteront en France.

L'article 2 de cette loi dispose également que les navires armés pour la pêche avec sécherie, soit sur les côtes de Terre-Neuve, soit à Saint-Pierre et Miquelon, soit au grand banc de Terre-Neuve, devront avoir un *minimum* d'équipage, et que les navires expédiés pour la pêche sans sécherie, non assujettis par conséquent à la condition du minimum d'équipage, devront rapporter en France la totalité des produits de leur pêche, et qu'ils ne seront autorisés à déposer momentanément, tout ou partie de ces produits à Saint-Pierre, que dans les cas d'avaries dûment constatées, et lorsque l'expédition en sera forcément retardée faute de moyens de transbordement.

Un décret rendu le 29 décembre 1851 (inséré au bulletin des lois, n° 476) a réglé

eux débarquent à Saint-Pierre, soit pour la sécherie, soit pour la pêche locale, etc. A l'automne, au lieu de repasser sur les navires auxquels ils appartiennent, le plus souvent les marins ainsi débarqués se rendent en France, *comme passagers*, sur d'autres bâtiments, et il en résulte que le chiffre des équipages à la sortie est de beaucoup inférieur au chiffre des équipages à l'entrée. C'est pour éviter tout malentendu à cet égard que l'on n'a pas rempli cette colonne.

de la manière suivante, relativement au minimum d'équipage, les conditions des armements de pêche avec sécherie ;

Pêche à Saint-Pierre et Miquelon et sur les côtes de Terre-Neuve	Navires au-dessous de 100 tonnes.	20 hommes au moins.		
	Navires de 100 à 158 tonneaux exclusivement.	30	—	—
	Navires de 158 tonneaux et au-dessus	50	—	—
Pêche du grand banc de Terre-Neuve	Navires de moins de 158 tonneaux	30	—	—
	Navires de 158 tonneaux et au-dessus.	50	—	—

Un autre décret de la même date (également inséré au bulletin des lois, même numéro) a déterminé, ainsi qu'il suit, le temps minimum que les navires armés pour la pêche de la morue pourront désormais passer sur les lieux de pêche :

Pêche avec sécherie . . .	à Saint-Pierre et Miquelon	30 jours.
	à la côte de Terre-Neuve	30 —
	au grand banc de Terre-Neuve	30 —
Pêche sans sécherie . . .	En Islande, 20 jours pour les navires de 80 tonneaux et au-dessous ;	
	40 jours pour ceux au-dessus de 80 tonneaux ;	
	Au grand banc de Terre-Neuve, 25 jours ; Au Dogger-Bank, 30 jours.	

Un troisième décret, du 15 janvier 1852, a déterminé les conditions de l'examen imposé aux marins qui désirent se faire recevoir patrons-pêcheurs d'Islande.

Enfin, un quatrième décret, du 16 février 1852, complétant cette législation, a réglé les conditions de dépôt momentané à Saint-Pierre de Terre-Neuve, des produits de pêche des navires expédiés de France sans minimum d'équipage.

Ce dépôt est autorisé dans les cas suivants :

1^o Lorsque les avaries survenues aux navires pêcheurs les mettent hors d'état de conserver à bord les produits de leur pêche sans les exposer à une détérioration complète ;

2^o Lorsque les moyens de transbordement viennent à manquer, par suite de retards éprouvés dans leur navigation par les navires de transport, d'avaries qui ne permettraient pas à ces navires de prendre charge sans être réparés, de leur condamnation pour innavigabilité ou de leur perte totale.

Enfin, la loi du 21 juillet 1860 a introduit, dans la législation sur les primes, une disposition favorable aux armements locaux. Les goëlettes armées dans les colonies sont désormais assujetties à un minimum d'équipage, et participent, par ce fait, à la prime d'armement, laquelle peut leur être payée à Saint-Pierre.

La situation des habitants a trouvé une amélioration sensible dans la modification apportée par un décret du 7 novembre 1861 à la constitution des grèves employées à la sécherie des morues ; ces grèves avaient été frappées d'aliénation en vertu des ordonnances des 2 mai 1819 et 26 juillet 1823. Cet acte a reconnu la propriété aux détenteurs, moyennant le paiement préalable d'une taxe variant entre 5, 10, 15 et 20 fr. environ par mètre carré, suivant la localité : cette taxe a elle-même été supprimée par un second décret du 6 juin 1863.

Industrie et produits de la pêche. — Ainsi que nous l'avons dit, la pêche et la préparation de la morue sont la seule industrie de Saint-Pierre et Miquelon. Elle occupe la totalité des pêcheurs hivernants et la presque totalité des habitants sédentaires.

La pêche de Saint-Pierre et Miquelon proprement dite, est celle dont les produits sont exclusivement séchés et préparés sur les grèves de la colonie, et expédiés à la fois par les pêcheurs sédentaires, les pêcheurs hivernants et les marins et passagers venus de France chaque année.

Cette pêche a occupé, pendant l'année 1865 :

46 navires, montés par	1,542 hommes d'équipage.
708 embarcations, montées par . .	1,691 passagers venus de France, inscrits ou non inscrits.
	586 pêcheurs hivernants inscrits en France.
	601 habitants des deux îles.
754 { navires et embarcations, }	montés par 4,420 hommes d'équipage.

Auxquels il y a lieu d'ajouter 23 navires inscrits en France avec salaison à bord et portant 436 hommes d'équipage, soit ensemble 777 navires ou embarcations et 4,856 marins ou pêcheurs (1), et le produit total de la pêche a été de 12,260,892 kilogrammes de morue sèche, 6,033,842 kilogrammes de morue verte, et 503,720 kilogrammes d'huile.

Chaque année, dès la fin de février, tandis que la majeure partie des pêcheurs hivernants va chercher dans le Barachois la *coque* ou *boitte* qui sert d'appât, les habitants sédentaires, aidés des autres pêcheurs ordinaires, donnent leurs soins à la bonification de la morue emmagasinée à la suite de la pêche de l'année précédente, et préparent tout ce qui est nécessaire pour l'*emboucautage* et le chargement des cargaisons dont les navires qui arrivent d'Europe en avril commencent alors l'exportation directe pour les colonies françaises et les autres marchés (2).

Tous les ports de France, de Morlaix à Granville, font chaque année de nombreux armements pour la pêche dans les parages de Saint-Pierre et du grand banc de Terre-Neuve; la population entière de ce littoral y est intéressée, et on voit que cette industrie procure à la métropole, comme à la colonie, de précieuses ressources; elle a, en outre, l'inappréciable avantage de former un grand nombre de marins consommés.

La diminution dans la quantité et surtout dans la grosseur des morues pêchées a inspiré aux armateurs d'assez graves inquiétudes. Pour diviser les chances d'un succès plus éventuel on pêche aujourd'hui sur trois points éloignés les uns des autres, avec des procédés particuliers. Ces différents modes d'équiper les navires ont pris le nom des lieux où séjournent les bâtiments, pendant la durée de la pêche; on arme pour le *banc*, pour le *golfe*, ou pour la *côte est*. Les navires sont divisés en trois séries d'après le tonnage, la première comporte des équipages de cinquante à quatre-vingts hommes; la seconde de trente à cinquante, et la troisième de vingt à quarante. Les équipages de ces bâtiments sont beaucoup plus nombreux, toute proportion gardée, que ceux des navires de guerre de même dimension (3).

Les bâtiments qui pêchent sur le grand banc de Terre-Neuve quittent les premiers la France; ils ouvrent la campagne de pêche. Ils se rendent directement à Saint-Pierre et Miquelon, y déchargent le sel nécessaire à la préparation du poisson et une partie de leur équipage chargé de préparer la grève ou grave sur laquelle les produits de la pêche doivent être séchés.

Le navire se dirige ensuite vers le grand banc sur lequel il mouille par des fonds considérables. Là il met toutes ses chaloupes à la mer, et la pêche commence. Des lignes de 300 à 400 mètres de longueur, garnies d'hameçons de distance en distance, et dont le bout reste fixé à bord des bâtiments, sont embarquées dans les chaloupes; les embarcations prennent des directions divergentes, et s'éloignent en laissant filer les lignes de pêche; arrivé à l'extrémité on y fixe un *orin* avec une bouée pour pouvoir la relever par le bout. Les chaloupes regagnent ensuite le bâtiment, et ce n'est que plusieurs heures après qu'elles en repartent pour aller à la recherche des bouées et retirer les lignes. Lorsqu'une d'elles a été rencontrée, elle est hissée à bord de l'embarcation qui se dirige vers le navire en ramassant la ligne et en décrochant les morues prises à ses nombreux hameçons. Cette opération exige beaucoup de soin pour ne pas embrouiller les cordes et les hameçons; elle est longue et fatigante, elle entraîne les chaloupes à plusieurs kilomètres des navires, et il est peu d'années où quelques-unes d'entre elles ne disparaissent surprises par un coup de vent.

Enfin, après six semaines ou deux mois d'un incessant labeur, le navire a fait ce qu'on appelle une pêche; il retourne à Saint-Pierre et décharge son poisson, reprend du sel, et pendant que les hommes qu'il a déposés dans la colonie à son arrivée et qu'on nomme *gravières* font sécher le produit de cette première opération, il retourne sur le grand banc et se remet à l'œuvre. Quand les années sont favorables, un navire de 100 à 150 tonneaux fait ainsi trois pêches donnant environ 100,000 morues; les grands bâtiments n'en font que deux.

(1) Indépendamment des 69 navires employés à la pêche, jaugeant 9,611 tonneaux et montés par 1,978 hommes d'équipage, il convient d'en ajouter d'abord 79 jaugeant 12,391 tonneaux et montés par 714 hommes qui ont été employés à transporter la morue, et 48 jaugeant 9,566 tonneaux et montés par 1,188 hommes, qui ne sont venus dans la colonie que pour y prendre de la boitte ou simplement en relâche; ce qui fait en tout 196 bâtiments, 31,768 tonneaux et 3,880 hommes d'équipage, plus 708 embarcations et 2,878 pêcheurs de diverses catégories.

(2) *Revue statistique* publiée en 1840 par les soins du Département de la Marine.

(3) Ces renseignements sur la grande pêche sont extraits d'un travail de M. Heurtault, lieutenant de vaisseau, publié dans la *Revue maritime et coloniale* du mois de mars 1864.

La morue prise tardivement ne peut être suffisamment séchée à Terre-Neuve; elle est apportée en France; une partie est consommée en cet état, le reste est séché sur différents points de la côte, mais particulièrement à Bordeaux dont le climat est plus favorable que celui de la Manche et où existent des sécheries considérables.

Les époques des départs de la France pour la pêche de Terre-Neuve ont été fixées par l'administration de la marine de manière à ce que, dans les années ordinaires, les bâtiments trouvent les parages où ils se rendent à peu près dégagés des glaces. Nul ne peut partir pour la pêche avant le 1^{er} mars, jour du départ des *Banquiers* (pêcheurs du grand banc).

Les *Golfiers*, pêcheurs du golfe formé par la côte ouest de Terre-Neuve, forment le second départ qui a lieu dans les premiers jours d'avril.

Là, comme sur la côte est, le navire a besoin d'un point à terre pour préparer et sécher la morue. Tous les ports, tous les havres, toutes les baies qui découpent ces côtes n'offrent pas la même sécurité pour le bâtiment, la même facilité pour la pêche, les mêmes ressources pour la préparation du poisson. Pour remédier à ces inconvénients et empêcher les luttes, tous les cinq ans les armateurs qui veulent se livrer à ce commerce se réunissent à Saint-Servan, sous la présidence du chef du service de la marine. Chacun donne les noms des bâtiments qu'il expédiera et la série de pêche à laquelle ils appartiennent. Ces noms sont mis dans une urne, la liste des havres est dressée avec le nombre et l'importance par série des bâtiments qu'ils peuvent contenir. On procède alors au tirage au sort.

Ces places sont données pour cinq ans et une amende atteint l'armateur qui n'expédierait pas un navire mis au tirage. Les capitaines des bâtiments savent ainsi, au départ, sur quel point du golfe ou de la côte ils doivent se diriger.

Chaque havre contient autant d'habitations qu'il comporte de navires. Ces habitations, sortes de cabanes en planches et charpentes sont une propriété commune, entretenue à frais communs; elles se composent de logements pour les officiers et les équipages, et de hangars. On y aborde à l'aide de *chauffauds*, sorte de ponts sur pilotis s'avancant dans la mer et qui servent également à la préparation du poisson.

Le mode de pêche est varié dans le golfe; outre les navires ayant des points à terre, on y rencontre des bâtiments appelés *Défileurs* qui sont presque continuellement sous voiles et préparent leur pêche à bord; ils mouillent de temps à autre pour faire sécher leur poisson à terre. Ce mode de pêche est une sorte de moyen terme entre celle du grand banc et celle qu'on pratique à la côte est et dans les havres du golfe.

C'est également dans le golfe que vont pêcher les goëlettes locales de Saint-Pierre, armées tant par les habitants que par les armateurs de France. Ces petits bâtiments restent constamment à Terre-Neuve; leurs équipages, composés de six hommes, leur sont expédiés de France par les premiers navires et reviennent par les derniers qui quittent la colonie.

Le départ des pêcheurs de cette catégorie est fixé au 20 avril.

La côte abonde en poissons de différentes espèces tels que le *hareng*, le *maquereau*, le *saumon* et le *capelan*; les *phoques* y apparaissent également en certaines saisons soit en haute mer, sur les banquises, soit dans les détroits et les baies de la grande île de Terre-Neuve. Notre marine néglige cette pêche comme offrant des bénéfices plus aléatoires et il en résulte que notre établissement de Saint-Pierre et Miquelon n'a d'autre objet de commerce sérieux que la morue.

La quantité de morue sèche expédiée de Saint-Pierre et Miquelon est d'environ 20,000 quintaux représentant, au prix de 20 fr. adopté par la douane, une valeur de 3,500,000 à 4,000,000 fr.

Ces expéditions se répartissent de la manière suivante, d'après une moyenne prise sur les sorties en douane des cinq années consécutives entre 1855 et 1860 :

	quintaux.	kilogrammes.
Pour la France, morue en grenier, sans prime	5,085	soit 254,250
Pour la Martinique, en boucauts, 10 fr. de prime. . .	62,086	— 3,104,300
Pour la Guadeloupe, — — — . . .	52,604	— 2,630,200
Pour la Réunion et Maurice, — — — . . .	22,905	— 1,145,250
Pour les Etats-Unis, — — — . . .	47,375	— 2,368,750
Pour autres destinations, — — — . . .	9,933	— 496,650
	199,988	soit 9,999,400

On évalue à 30 mille quintaux par an, la morue verte exportée pendant la même période.

Douanes, Taxes locales. — Les marchandises françaises et les marchandises étrangères importées par navires français sont reçues aux îles Saint-Pierre et Miquelon en exemption de tous droits d'entrée.

Il est perçu sur les marchandises étrangères importées dans la colonie par navires étrangers et par bâtiments français venant des pays étrangers hors d'Europe, un droit de 2 p. % de la valeur. Ce droit est de 1 p. % sur les importations par bâtiment français venant des pays d'Europe ou des colonies françaises.

Les bestiaux, les bois de chauffage, le capelan et le hareng ne sont point assujettis à ce droit et entrent en franchise (arrêtés des 14 août 1845 et 7 mai 1846 ; délibération du Conseil d'administration de la colonie du 6 juin 1863 ; arrêté du 29 novembre 1864).

Les sels étrangers destinés à l'approvisionnement des navires armés pour la pêche de la morue sont également affranchis de toutes taxes (décret du 16 avril 1848, promulgué par arrêté du 9 juin 1848).

Aucune marchandise ne peut être importée dans la colonie sans un manifeste du capitaine qui exprime la nature de la cargaison avec les marques et numéros en toutes lettres des caisses, balles, barils, boucauts, etc., etc. (loi du 4 germinal an II, titre II et arrêté du 14 août 1845).

Il est défendu d'introduire aux îles Saint-Pierre et Miquelon et dépendances, sous quelque prétexte que ce soit, de la morue, de l'huile et tout autre produit de pêche étrangère.

Tous produits de pêche qui auront été préparés ailleurs que sur les possessions françaises, sont considérés comme produits de pêche étrangère, même quand ils auraient été pêchés par des français (arrêté du 8 juillet 1828).

Les capitaines sont tenus, sous peine de 100 fr. d'amende, de remettre leur manifeste au bureau de la douane dans les vingt-quatre heures de leur arrivée.

Toutes les marchandises entrant ou sortant, doivent être déclarées à la douane. La marchandise non déclarée est saisie pour la confiscation en être prononcée avec amende de 15 à 100 fr. (loi du 22 août 1797, titre II, article 5 et arrêtés des 14 août 1845 et 5 novembre 1849).

Les embarcations des bâtiments armés pour la pêche ne peuvent embarquer que les vivres, provisions, ustensiles nécessaires à l'exercice de cette industrie, sous peine de confiscation des marchandises embarquées contrairement à cette disposition, et, en outre, d'une amende de 15 à 100 fr. (arrêtés des 14 août 1845 et 5 novembre 1849).

Sont considérés comme bâtiments pêcheurs, ceux qui s'expédient pour les havres de Terre-Neuve et sont affectés au transport des pêcheurs et produits de leur pêche.

Tout bâtiment expédié pour un port étranger ne peut rapporter en retour aucuns produits de pêche sous peine de les voir considérés comme produits de pêche étrangère et d'être poursuivi conformément aux dispositions de l'arrêté du 8 juillet 1848 (arrêté du 4 août 1849).

Droits et taxes accessoires de navigation. — En cas de relâche volontaire ou forcée, tout bâtiment acquittera la taxe unique de 10 fr. représentant le droit porté au tarif du 27 décembre 1847 sous la dénomination de *droit de feu*.

Dans le cas où le navire entré en relâche volontaire ferait quelque opération de commerce, il perdrait le bénéfice de la disposition ci-dessus et devrait acquitter les droits ordinaires du tarif du 27 décembre 1847 (arrêté local du 5 décembre 1859 approuvé par décision du 5 mars 1860).

TARIF

BÂTIMENTS.	PILOTAGE. (1)	TONNAGE.	FEU.	SANTÉ.	DOUANE.	OBSERVATIONS.
<i>Bâtiments français,</i>	F. C.	F. C.	F. C.	F. C.		(1) Ancien droit d'ancre.
de 30 à 40 tonneaux . .	6 75					
de 50 à 149 tonneaux . .	11 »	0 50	10 »	10 »		
de 150 tx et au-dessus . .	13 50					
<i>Bâtiments étrangers.</i>						
de 30 tx et au-dessous . .	»	»	»	»		Les navires français expédiés des ports des Etats-Unis sont soumis aux mêmes droits que les navires américains.
de 31 à 49 tonneaux . .	20 »				2 p. 5/10 sur la valeur des cargaisons importées.	
de 50 à 79 tonneaux . .	30 »	0 60	10 »	10 »		
de 80 tx et au-dessus . .	40 »					

NOTA. — Sont exempts des droits fixés par le tarif du 27 décembre 1847 :

- 1° Les bâtiments au-dessous de 30 tonneaux quels qu'ils soient ;
- 2° Les bâtiments de tous tonnages arrivés dans la colonie pour la pêche et le cabotage ;
- 3° les bâtiments étrangers dont la cargaison sera entièrement composée de bois de chauffage et de bestiaux.

Les bâtiments pêcheurs ne paient le droit qu'une fois, à leur arrivée en France (arrêté du 9 décembre 1837, maintenu en ce qui concerne ces exceptions par arrêté du 27 décembre 1847).

Droits de francisation, par tonneau, 9 cent. (arrêté du 17 juillet 1843).

Aux droits de francisation se rattache une perception pour le jaugeage des bâtiments soumis à cette formalité. Cette perception a été fixée à 15 cent. par tonneau par l'arrêté du 8 septembre 1843 et convertie en un droit réversible aux officiers jaugeurs par arrêté du 4 mai 1844, dépêche ministérielle du 10 février 1844, n° 12.

NOTA. — Le commandant accorde la francisation pure et simple aux bâtiments de construction française et à ceux qui, construits à l'étranger, se trouvent dans les conditions déterminées par l'acte de navigation du 27 vendémiaire an II.

A l'égard des bâtiments désignés étrangers qui ne remplissent pas ces conditions, la francisation ne peut leur être accordée qu'à titre exceptionnel et seulement en vue d'une navigation restreinte dans les limites du cabotage local.

Le commandant l'accorde définitivement pour les bâtiments au-dessous de 60 tonneaux ; pour ceux de 60 tonneaux et au-dessus, il ne peut statuer que provisoirement et sauf l'approbation ministérielle (arrêté du 17 juillet 1843).

Droit spécial aux navires métropolitains. Tout navire expédié de la métropole qui se rend avec ou sans escale, dans l'un des ports de la colonie, autrement qu'en relâche, paie un droit de 25 cent. par tonneau de jauge. Ce droit est de 50 cent. pour les navires armés sans sécherie (arrêtés des 18 juillet 1863 et 31 décembre 1866).

La liquidation de ce droit est faite par le fonctionnaire chargé du service de la douane en même temps que celle des taxes de port et de navigation.

Droits de carénage. Location du ponton par jour et par tonneau de jauge :

- Pour les bâtiments nationaux 20 c.
- Pour les bâtiments étrangers moitié en sus.

Le prix de la journée de location est augmenté de moitié quand le ponton doit servir en outre d'allège ou de magasin de dépôt de tout ou partie de la cargaison ou du matériel du navire abattu. Si le ponton n'est employé que comme magasin

de dépôt, le prix de location est de la moitié de celui fixé (arrêté local du 18 mars 1852).

Corps morts de la rade. Droits de location par jour :

Bâtiments français.	5 fr.
Bâtiments étrangers.	10 »

(Arrêtés des 17 novembre 1836 et 14 mai 1849.)

Contribution des patentes. Un droit de patente de 60 cent. par tonneau de jauge est appliqué aux goëlettes attachées aux îles Saint-Pierre et Miquelon (arrêtés des 27 décembre 1847, 21 octobre 1859 et 3 novembre 1860).

Patente de sécherie (1). Tout établissement de pêche recevant des navires métropolitains donne lieu au paiement d'un droit de patente sous le titre de patente de sécherie, dont le taux est de 50 fr. par an.

NOTA. — Ne sont point assujettis à la patente de marchand, de forgeron, de voilier, etc., etc., les armateurs qui ne font de fournitures qu'à leurs navires et aux équipages des navires armés par eux, mais ils ne peuvent effectuer de fournitures à autrui qu'après s'être munis d'une patente basée sur la nature et l'importance du commerce ou de l'industrie qu'ils veulent exercer (arrêté du 18 juillet 1863).

Classe des patentés :

1 ^{re} Classe (commerçants faisant 300,000 fr. d'affaires et au-dessus). . .	600 fr.
2 ^e — — — — — de 200,000 fr. à 300,000 fr.	400 »
3 ^e — — — — — de 150,000 » à 200,000 »	300 »
4 ^e — — — — — de 100,000 » à 150,000 »	200 »
5 ^e — — — — — de 50,000 » à 100,000 »	150 »
6 ^e — — — — — de 20,000 » à 50,000 »	100 »
7 ^e — (commerçants faisant moins de 20,000 fr. par an et diverses industries.	50 »
8 ^e — (diverses professions)	25 »
9 ^e — — — — —	15 »
10 ^e — — — — —	10 »

Licences de cabaretiers. — 600 fr. pour Saint-Pierre;

160 fr. pour Miquelon.

(Arrêtés locaux des 21 octobre 1852, 26 mars 1863 et 24 août 1864).

Impôt foncier. — Un impôt de 5 p. % par an atteint la valeur locative des grèves et autres établissements industriels ou commerciaux. Celle des maisons et celle des propriétés rurales est frappée également d'un impôt de 5 p. % et de 2 p. % (décret du 7 novembre 1861; arrêté local du 6 septembre 1862).

Impôt de consommation sur les alcools et boissons spiritueuses :

- »^f 05 par litre d'alcool au degré consommable;
- » 10 par litre au degré 3/6 et au-dessus.

Impôt de consommation sur les tabacs :

- »^f 20 par kilogramme.

10 » par mille de cigares (arrêté local du 31 décembre 1866).

Courriers, service postal. — Les lettres adressées aux îles Saint-Pierre et Miquelon sont expédiées, soit par les bâtiments du commerce partant des ports de France, principalement au printemps, c'est-à-dire aux époques de pêche, soit par les paquebots anglais.

Taxes des lettres par les bâtiments du commerce,

<i>Lettres ordinaires</i> affranchies, jusqu'à 10 grammes	» ^f 30
— — — — — non aff. — 10 —	» 40

Les lettres dont le poids dépasse 10 grammes supportent :

1^o Une taxe fixe d'un décime pour port de voie de mer; 2^o la taxe applicable aux lettres du même poids circulant en France de bureau à bureau.

(1) Ce droit a remplacé la *patente d'armement* établie par arrêté local du 3 novembre 1860.

Imprimés (affranchissement obligatoire).

Taxe au départ de France par 40 grammes.	» ^f 04
Taxe à l'arrivée en France par 40 —	» 08

A moins d'indication contraire apposée sur l'adresse par les expéditeurs, les correspondances qui peuvent être transmises avec avantage par la voie d'Angleterre, sont comprises dans les dépêches du bureau ambulant de Paris à Calais, expédiées chaque semaine, les jeudi et vendredi, à partir du jeudi 7 et du vendredi 8 janvier 1864

<i>Lettres ordinaires</i> affranchies jusqu'à destination.	» ^f 80 par 40 gr.
— — non affranchies.	» 90 — —
<i>Lettres chargées</i> (affranchissement obligatoire).	1 60 — —
<i>Imprimés</i> (affranchissement obligatoire)	» 12 — —

NOTA. — Par exception, les correspondances peuvent être expédiées par la voie d'Angleterre en dehors des dépêches du bureau ambulant de Paris à Calais, lorsqu'elles portent sur l'adresse les mots : voie d'Angleterre.

<i>Lettres ordinaires</i> (affranchissement obligatoire).	» ^f 80 par 7 1/2 gr.
<i>Imprimés</i> (affranchissement obligatoire)	» 12 par 40 —

COLONIES D'AFRIQUE

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES

Le gouvernement du Sénégal et dépendances comprend, outre le bassin du grand fleuve qui porte ce nom, et le vaste territoire qui en dépend, l'île de Gorée, Dakar, et un grand nombre de postes échelonnés sur la côte occidentale d'Afrique depuis Portendick (par $18^{\circ} 17' 28''$ de latitude nord, et $18^{\circ} 26' 51''$ de longitude ouest), jusqu'à Sierra-Leone (par $8^{\circ} 30' 40''$ de latitude nord et $15^{\circ} 29' 17''$ de longitude ouest.)

Nous allons énumérer successivement ces différents établissements.

Etablissements français. Dans le but de protéger son commerce sur toute l'étendue du fleuve, la France a établi, de distance en distance, des postes fortifiés, occupés par un commandant et quelques soldats d'infanterie de marine.

Ces postes sont :

Saint-Louis, chef-lieu de la colonie, siège du gouvernement, est situé sur un îlot de sable formé par le Sénégal qui se jette à la mer à 6 kilomètres de la ville.

Cette île a une superficie de 34 hectares; elle est stérile.

Les abords de Saint-Louis, du côté de l'est, sont faciles pour les navires, ils sont obstrués du côté de l'ouest. Le bras du fleuve de ce dernier côté a 200 à 300 mètres de largeur et coule parallèlement à la mer dont il n'est séparé que par une langue de sable de 400 à 500 mètres de largeur nommée Pointe-de-Barbarie, sur laquelle est bâtie en face de Saint-Louis.

Richard Toll, bâti sur la rive gauche du Sénégal, du côté du Oualo, à une trentaine de lieues de Saint-Louis par le fleuve, et à 20 lieues environ en ligne droite.

Dagana, construit du même côté du fleuve, à 6 lieues environ au-dessus de Richard Toll. Il existe sur ce point une caserne et un mur bastionné qui datent de 1821 (par $16^{\circ} 30' 00''$ de latitude nord et $17^{\circ} 51' 04''$ de longitude ouest.)

Podor, bâti en 1743 et reconstruit en 1854, toujours du même côté du fleuve, sur la pointe occidentale de l'île à Morfil, dans le pays de Dimar, et à 60 lieues de Saint-Louis par le fleuve (par $16^{\circ} 39' 30''$ de latitude nord et $17^{\circ} 17' 30''$ de longitude ouest.)

Saldé, construit en 1859, toujours sur la rive gauche du fleuve, à l'autre extrémité de l'île à Morfil dans le Fouta (par $16^{\circ} 11' 30''$ de latitude et $16^{\circ} 14' 05''$ de longitude ouest.)

Matam, occupé en 1857 sur la même rive à l'extrémité du Fouta, dans le Damga ou Fouta Damga dont il a assuré la soumission (par $15^{\circ} 40' 10''$ de latitude nord et $16^{\circ} 36' 33''$ de longitude ouest).

Bakel, bâti en 1820, toujours sur la même rive, dans le Gadiaga (Pays de Galam), et à 200 lieues de Saint-Louis. Un village indigène et quelques commerçants européens sont établis à l'abri de ce poste, qui a été le centre du commerce de ce pays (par $14^{\circ} 53' 13''$ de latitude nord, et $14^{\circ} 49' 2''$ de longitude ouest).

Médine, établi en 1855 dans le Khasso, à 15 ou 18 lieues de Bakel et à proximité des anciennes mines d'or du Bambouk (par $14^{\circ} 20' 10''$ de latitude nord et $13^{\circ} 44' 09''$ de longitude ouest).

Ces forts assurent notre navigation dans ce vaste fleuve, et secondés dans leur action par des vapeurs qui croisent constamment sur ses eaux, ils s'opposent aux incursions des Maures sur la rive gauche.

Les autres postes, disséminés sur le territoire qui forme le Sénégal proprement dit, ou sur la partie de la côte soumise à la juridiction de cette colonie sont :

Mérinaghen, construit en 1842 sur les bords du lac de Guier (Paniéfoul) à l'entrée du Cayor (par $15^{\circ} 57' 15''$ de latitude nord et $18^{\circ} 18' 20''$ de longitude ouest).

Le Comptoir de *Portendick*, entre la rivière Saint-Jean et le Sénégal, dans l'ancien pays des Gommès, à 50 lieues de Saint-Louis, cédé aux Français par les Maures en 1717; possession que confirma le traité de la Haye (13 janvier 1727).

Par traité passé en 1857 les Anglais ont renoncé au droit de commercer sous voile depuis l'embouchure de la rivière Saint-Jean jusqu'à Portendick, en échange de la factorerie d'Albréda qui leur a été cédée par la France. (Portendick est situé par $18^{\circ} 17' 28''$ de latitude nord et $18^{\circ} 26' 54''$ de longitude ouest.)

Dans le Cayor s'élèvent les postes de *Lompoul*, *M Boro*, *M Bidjen*, et un quatrième poste doit être prochainement construit au centre de ce pays, sur un point à déterminer.

Gorée. Cette île est située par $14^{\circ} 39' 55''$ de latitude nord et $19^{\circ} 45' 00''$ de longitude ouest. Ce n'est, à proprement parler, qu'un immense rocher d'environ 880 mètres dans sa plus grande longueur du nord-nord-ouest au sud-sud-est et de 215 mètres de largeur moyenne. Sa circonférence est évaluée à 2,250 mètres et sa superficie à 17 hectares. La situation de Gorée en fait un poste fort important au point de vue militaire et maritime. Le sud de l'île, élevé de 250 mètres au-dessus du niveau de la mer, supporte un fort; la partie nord qui s'abaisse brusquement est occupée par des batteries et les édifices de la ville; cette position la met à l'abri de tout coup de main.

La nature du sol de Gorée ne se prête, d'ailleurs, à aucune culture utile ou d'agrément. Deux sources, situées au pied du rocher du sud, ne peuvent suffire aux besoins des habitants qui doivent s'approvisionner d'eau, de bois et de denrées à la côte voisine. Son port est d'une bonne tenue et d'un bon abri pour les bâtiments qui naviguent dans ces parages et pour les croiseurs de la station. Un embarcadère a été établi dans le nord-est de l'île.

Gorée passe, à juste titre, pour le plus salubre des points que nous possédons à la côte d'Afrique.

La ville de Gorée occupe la plus grande partie de la superficie de l'île. Elle renferme une vaste caserne pouvant contenir deux cents hommes. Les rues sont étroites, mais bien percées et bien entretenues. La ville est presque entièrement construite en pierres et en briques.

Dakar est situé sur la Grande-Terre à la pointe extrême de la presqu'île du Cap-Vert en face de Gorée dont il est séparé par un canal de 2 kilom. Dakar forme aujourd'hui un très beau port qui sert d'escale aux bâtiments des messageries impériales affectés à la ligne du Brésil. Une ville commerciale s'est formée sur ce point qui prend chaque jour de l'extension et tend à devenir l'établissement le plus important de notre colonie.

Rufisque, à 12 kilom. au sud de Gorée, dans le Diander a été réoccupé en 1859. (Il git par $14^{\circ} 43' 00''$ de latitude nord et $19^{\circ} 38' 45''$ de longitude ouest.) Il forme un petit port pour les caboteurs.

Portudal, à 40 kilom. au sud de Gorée, dans le pays de Baol, réoccupé à la même époque, est protégé par une tour crénelée. (Il git par $14^{\circ} 27' 30''$ de latitude nord et $19^{\circ} 23' 20''$ de longitude ouest.)

Joal, à 80 kilom. au sud de Gorée, dans le Sine, ancienne possession française comme les deux comptoirs précédents. Ce port a été réoccupé en même temps que ceux-ci. Il est composé d'une tour crénelée. (Il git par $14^{\circ} 12' 30''$ de latitude nord et $19^{\circ} 13' 00''$ de longitude ouest.)

Kaolakh, construit en 1850 dans le Saloum, sur les bords du fleuve qui porte le nom de ce pays, à 120 kilom. de son embouchure. (Il git par $14^{\circ} 02' 00''$ de latitude nord et $18^{\circ} 20' 00''$ de longitude ouest.)

Dans la Casamance, rivière au-dessous de la Gambie, à 235 kilom. de Gorée, nous possédons deux postes :

Carabane sur l'île de ce nom, achetée par la France aux indigènes en 1836, est située à 6 kilom. de l'embouchure de la Casamance, par $12^{\circ} 32' 30''$ de latitude nord et $19^{\circ} 09' 00''$ de longitude ouest.)

Sedhiou, sur la rive droite de la Casamance, à 180 kilom. environ de son embouchure, dans le pays de Boudhié. Le territoire qu'occupe le fort a été cédé à la France par les chefs du pays, le 24 mars 1837. (Il git par $12^{\circ} 36' 00''$ de latitude nord et 18° de longitude ouest.)

Dans le Rio-Nuñez, fleuve qui se jette à la côte, à 440 kilom. au-dessous de la Casamance, nous possédons un poste récemment construit :

Déboké, Boké ou *Kakandi*, dans le pays des *Landoumas*, situé à la limite de la navigation de cette rivière par les bateaux à vapeur (par 10° 53' 30" de latitude nord 16° 20' 30" de longitude ouest).

Dans le Rio-Pongo, cours d'eau dont l'embouchure est à 130 kilom. au-dessous de celle du Rio-Nuñez, il est question de construire une tour de protection sur un point à déterminer, peut-être à Bangalong (par 10° 18' 15" de latitude nord et 16° 20' 00" de longitude ouest).

Dans la Mellacorée, fleuve situé à la côte occidentale d'Afrique, un peu au-dessus de Sierra-Leone, deux traités passés, le premier, le 12 novembre 1865 avec Malaghuy, le second, le 30 décembre 1866 avec Bokauy, son successeur, chef de la principale peuplade qui occupe ses bords, nous assurent la suzeraineté. Ce protectorat s'exerce, quant à présent, par l'envoi périodique dans ce pays, d'un vapeur de guerre pendant le temps de la traite.

Divisions territoriales. — Voici quelles sont les contrées sur lesquelles ces différents postes assurent notre juridiction.

Les pays traversés par le fleuve du Sénégal, sont : sur la rive gauche, le pays de *Cayor*, qui se prolonge sur la côte d'Afrique jusqu'au cap Vert. Son principal village est *Gandiole*. C'est un pays généralement plat et sablonneux.

Deux des provinces de ce pays, le *Diander* et le *Gangouné* ainsi que *Gandiole* ont été annexés à la colonie en 1861.

Deux autres, le *N'Diambour* et le *Saniokhor* l'ont été en 1864; les provinces du centre ont eu le même sort l'année suivante.

Le *Oualo* commence à l'ouest du *Cayor*, à 12 kilom. au-dessus de l'embouchure du Sénégal et s'étend à 160 kilom. au-dessus de Saint-Louis, jusqu'à *Dagana*; il est arrosé par une foule de *marigots* ou petits bras du fleuve.

Il a été annexé à la colonie en 1856, en même temps que le village de *Dagana* et les îles de *Thiong* et de *N'diogo*.

Le *Dimar* à la suite du *Oualo*, en remontant le fleuve sur la rive gauche, a été annexé à la colonie en 1859.

Le *Fouta* s'étend depuis la limite supérieure du *Oualo* jusqu'au pays de *Galam*. Il comprend trois provinces séparées les unes des autres : Le *Fouta* proprement dit au centre, le *Fouta-Toro* à l'ouest et le *Damga* à l'est; ces deux dernières provinces furent placées sous la protection de la France en 1860. Le *Fouta* est habité par la race Maure des *Peulhs* ou *Fouls*.

Le *Khasso* est situé au nord du Sénégal, sur la rive méridionale du fleuve, dans le voisinage des cataractes du *Férou*. Il est également habité par les *Peulhs*.

Le *Kaarta*, également au nord du Sénégal, occupe sur la rive droite une portion du pays situé au-dessus du *Khasso*.

Le *Bondou* au sud-est du *Fouta-Toro* est occupé également par les *Peulhs*. Il s'étend le long de la rive gauche de la rivière de *Falémé*, vaste affluent du Sénégal, et est séparé du fleuve par le pays de *Galam*.

Le *Galam* ou *Gadiaga*, borde le fleuve sur une faible profondeur. Il appartient aux *Saracolets*. La *Falémé* le partage en deux provinces : celle de *Guor* et celle de *Kaméra*.

Le *Bambouk*, situé sur la rive droite de la *Falémé*, occupe le pays placé entre cette rivière et le Sénégal. Il appartient aux *Mandingues* et possède plusieurs villes : *Fara-bana*, *Natacon*, *Niagala*, etc.

Le *Fouta-Dialon* occupe le pays des montagnes où prennent leur source le Sénégal, la Gambie, la *Falémé* et le *Rio-Grande* : il est habité par les *Peulhs*.

La rive droite du Sénégal, depuis Saint-Louis jusqu'à la hauteur de *Bakel*, est parcourue par trois grandes tribus de Maures nomades, ce sont :

Les *Trarzas*, dont le territoire est compris entre la rivière *Saint-Jean* et le fleuve du Sénégal qu'il longe jusqu'à 160 kilom. de son embouchure. C'est dans ce pays que croissent les forêts qui produisent la gomme que les *Trarzas* vendent aux commerçants français.

Les *Braknas* occupent une contrée du désert qui longe le fleuve à partir du lac *Cayor* jusqu'à une profondeur inconnue : leur pays contient également des forêts de gommiers.

Les *Douaïchs* s'étendent le long du fleuve tout à fait à l'est; ils portent leurs gommages à *Bakel*.

Le fleuve, comme on le voit, partage les peuplades qui occupent ses bords, en deux races bien distinctes (indépendamment des subdivisions à l'infini dont chacune d'elles est susceptible); ce sont, sur la rive droite, les Maures nomades et

musulmans, sur la rive gauche, les nègres de toute origine, musulmans ou fétichistes.

Les autres contrées sont, en suivant la côte :

Le *Diander*, en face de Gorée, sur la terre ferme. Cette province, séparée du Cayor et annexée au Sénégal en 1861, a pour port Rufisque.

Un peu au-dessus se trouve Dakar, dont nous avons parlé plus haut.

Le *Baol* et le *Sine*, anciennes dépendances du Sénégal, ont été réoccupées en 1859; ils possèdent chacun un comptoir : Portudal et Joal.

Le *Saloum*, au sud du Sine, est traversé par la rivière de ce nom; il est défendu par le poste de Kaolakh. Ce pays qui fait partie du *Djolo*, s'étend jusqu'à la Gambie, il est peuplé de Djolofs et de Maningues conquérants.

La *Casamance* est occupée par deux comptoirs français : Carabane et Sédhiou. Les bords sont habités par les nègres de la race Yolla. Nous y possédons, à l'entrée du fleuve, sur la rive droite, l'île de Djogué; sur la rive gauche, le territoire et l'île de Carabane, ainsi que l'île de Guimbéring, dans le haut de la rivière; sur la rive droite, le *Boudhié*, le *Pakao*, le *Yassi* et sur la rive gauche, le *Souma* et le *Kara-kounda*.

Le *Rio-Nuñez*, dont nous avons déterminé plus haut la position, traverse le pays des Landoumas et celui des Nalous, les premiers occupent le haut pays et les seconds le bas de la côte.

Douka est le roi des Landoumas et Youra celui des Nalous, le premier habite le village de Wakaria; le poste de Boké est construit sur son territoire. Les caravanes du Fouta-Diallon viennent s'y approvisionner. Le pays nous a été cédé par traité le 21 janvier 1866.

Le *Rio-Pongo* a été occupé par nous en vertu d'un traité du 21 février 1866. Les bords inférieurs sont habités par les Soussous qui possèdent un grand nombre de villages sur les marigots qui bordent les rives du fleuve.

La *Melliacorée*, qui a récemment accepté notre suzeraineté, traverse le pays de Moréah, contrée arrosée, en outre, par les rivières *Bereïre*, *Fannah*, *Forécareah* et leurs affluents.

Tout ce pays nous est soumis et les étrangers peuvent s'y établir et y commercer au même titre que les français.

Division politique. — Au point de vue politique, le Sénégal et dépendances est divisé en deux arrondissements et douze cercles, savoir :

Arrondissement de Saint-Louis, comprenant les cercles de Saint-Louis, Dagana, Podor, Mérimaghen, Saldé, Matam, Bakel et Médine.

Arrondissement de Gorée, comprenant les cercles de Gorée (et les postes de Dakar, Rufisque, Portudal et Joal), de Mbidjem (postes de Thies et de Pout), de Kaolakh, de Sédhiou (poste de Carabane). Il va être formé, en outre, comme dépendances de ces arrondissements des cercles à Boké, Rio-Nuñez, et dans la Mellacorée.

Configuration du sol. — Les contrées que traverse le fleuve du Sénégal sont de nature fort différente comme composition du sol et comme productions.

Les terrains du bas Sénégal, jusqu'à 80 ou 100 kilom. de Saint-Louis, sont de formation alluvionnaire et présentent des plaines salées où la mer s'infiltré. La végétation, qui croît sur les buttes de sable disséminées de distance en distance sur ce sol plat, ne compte que peu d'arbres de haute taille, mais on y trouve un grand nombre d'arbustes épineux. Les environs immédiats de Saint-Louis sont sablonneux et nus : les bords des marigots sont seuls boisés.

Plus loin, les rives du fleuve sont bordées de bois de 3 kilom. de profondeur; ils s'étendent sur la rive droite, jusqu'au village de Saldé, à l'extrémité orientale de l'Île-à-Morfil.

En approchant de Bakel, on trouve des terrains de formation première, des roches siliceuses et un sol riche. Les forêts deviennent clair-semées surtout sur les terrains élevés.

Si l'on descend vers le Cayor, après quelques plaines peu fertiles, on rencontre d'excellents pâturages, de nombreux cours d'eau et des forêts d'arbres magnifiques.

Cours d'eau. — Le Sénégal prend sa source dans la Fouta-Djalon près des sources de la Gambie par 10° 40' de latitude nord et 13° 37' de longitude ouest. Son embouchure, qui varie souvent de 8 à 12 kilom., est par 18° 52' de longitude ouest et 15° 50' de latitude nord. Il fait de nombreux circuits; on estime son parcours à 1,600 kilom. environ. Sa largeur varie entre 15 ou 1,800 mètres et 600 mètres; sa profondeur est de 10 à 12 mètres jusqu'à la distance de 320 kilom. Sa pente est peu consi-

dérable; la marée s'y fait sentir à une quarantaine de lieues (160 kilom.): il coule à niveau dans sa partie inférieure, mais ses rives commencent à s'encaisser à 60 kilom. de son embouchure.

Tous les ans, vers le milieu de juillet, le fleuve déborde sur les plaines voisines; ses eaux croissent jusqu'à la fin de septembre; la crue dure un mois et atteint toujours la même hauteur relative: de 2 pieds aux environs de Saint-Louis; de 4 mètres à Dagana, de 9 à 10 mètres au-dessous des cataractes du Felou, elle atteint jusqu'à 13 mètres dans le pays de Galam. Navigable par des navires de 8 à 9 mètres de tirant d'eau jusqu'aux cataractes du Felou, il cesse, à partir de ce point, de l'être même les embarcations.

Le Sénégal a un grand nombre de petits affluents ou *marigots*; de ce nombre sont ceux de *Gorom* et de *Kask* qui, sortis du fleuve à 80 kilom. de Saint-Louis, le rejoignent, le premier à 32 kilom., le second à 8 kilom. de cette ville et forment de grandes îles souvent inondées. Un barrage, pratiqué en novembre 1866, sur le marigot de *Lampsar*, a eu pour effet de créer, dans une contrée où il n'y avait que des eaux salées pendant 6 mois de l'année, un bassin d'eau douce de 50 kilom. de longueur. L'origine de ce bassin n'est qu'à 16 kilom. de Saint-Louis; autrefois il fallait, durant la même période, remonter jusqu'à 120 kilom. de Saint-Louis pour trouver des eaux potables. A 40 kilom. de l'embouchure du fleuve est la rivière de *Tawèi* qui le fait communiquer avec le lac *Panié-foul*. Une autre déviation du Sénégal forme l'île-à-Morfil qui commence à Podor et finit à Saldé.

Le Sénégal est très poissonneux.

Au-dessus de Bakil se jette la Falémé, bras important du Sénégal qui sépare le Bondou du Bambouk.

La rade du fleuve est d'une bonne tenue, mais la *barre* qui en ferme l'entrée en rend le passage très dangereux. Cette barre se déplace, comme l'embouchure elle-même du fleuve; elle n'est guère praticable que du mois d'avril à la fin de septembre. Mais les ras-de-marée, plus fréquents à cette époque, en rendent le passage difficile.

Les lacs connus du Sénégal sont:

Le lac *Cayar*, sur la rive droite, chez les Trarzas, qui communique au fleuve par le marigot de Guédaio.

Le lac de *Guier* ou *Panié-Foul*, situé dans le Oualo, et qui a une longueur de 28 à 30 kilom. sur une largeur moyenne de 2,000 mètres et 2 à 3 mètres de profondeur. Il est très poissonneux et bordé de rizières.

Il existe, en outre, plusieurs étangs salins, notamment ceux de Gandiole dans le Oualo; leurs produits ne sont pas exploités.

Le premier cours d'eau qu'on rencontre en longeant la côte, au-dessus de Dakar est la rivière *Saumone* près du village de ce nom, elle n'offre aucune importance et est obstruée par des roches et des bancs de coquilles.

La rivière de *Saloum*, qui débouche à la côte un peu au-dessus de la pointe de Sangomar, court au nord pendant 10 à 12 milles avant de se répandre dans le nord-est; les passes de la barre qui en ferme l'entrée sont fort étroites et profondes de 4 mètres, 9 à marée haute.

La *Casamance*, qu'on suppose être une branche de la Gambie, se jette à la mer à 48 kilom. au-dessous de ce fleuve. Sa largeur est, par endroits, de 2 ou 3 milles; mais son peu de profondeur et les bancs de sable qu'elle renferme en rendent la navigation difficile. Elle est accessible aux grands navires jusqu'au barrage de Piédras, point intermédiaire entre le village de Ziguinchor à 40 kilom. de l'embouchure et Sedhiou à 120 kilom. Les fonds sont de 2^m30.

Le *Rio-Nuñez* vient du Fouta-Djalon. Sa source est située à environ 8 milles du village de Boqué où le bassin offre déjà 2^m à 2^m05 de profondeur et où les petits bâtiments peuvent amortir. Au-delà de Boqué, les canots ne peuvent remonter que durant 1 mille 1/2 à 2 milles, le lit est très peu profond et rempli de sable.

Le fleuve débouche dans un bassin où se jettent les rivières Compony, Kassagoua et Cappatchez. La navigation en est difficile.

Le *Rio-Pongo*, prend vraisemblablement aussi sa source dans le Fouta-Djalon. Il forme à son embouchure un delta dont deux des branches seulement sont fréquentées, on les nomme *Mud-Bar* et *Sand-Bar* (barre de vase et barre de sable). Toutes deux ont des passes fort étroites. Le delta formé d'îles marécageuses est pernicieux, surtout en novembre et décembre. Le haut de la rivière, qui est très pittoresque, est navigable jusqu'à Bangalong.

La *Mellacorée* prend vraisemblablement sa source dans l'un des versants venant de la chaîne de Kong d'où sortent la rivière de Sierra-Leone, le Niger et un grand

nombre d'autres cours d'eau. Elle est navigable, dans un parcours de 8 lieues marines, pour des navires tirant 4 mètres d'eau. Ses abords et le chenal étroit compris entre ses deux rives présentent de grandes difficultés.

Météorologie. — La température est fort variable au Sénégal, non seulement suivant les contrées, mais selon les saisons et les heures du jour. Les nuits sont partout extrêmement fraîches comparativement.

A Saint-Louis, le thermomètre atteint	34° 68 cent.	et descend à 14° :	moyenne.	24° 75.
A Richard-Toll,	—	40°	—	11° — 26° 63.
A Dagana,	—	36° 56	—	19° — 27° 81.
A Bakel,	—	37° 31	—	20° 87 — 27° 50.
A Gorée	—	32° 81	—	17° — 24° 87.

Les mois les moins chauds sont décembre, janvier et février; les plus chauds, mai, juin, juillet, août, septembre et octobre.

On ne connaît que deux saisons au Sénégal.

La *saison sèche* qui dure huit mois, commence à Saint-Louis en fin octobre, à Gorée au 15 novembre; elle finit pour les deux à la mi-juin. Il ne tombe pas une goutte d'eau à cette époque, mais la nuit règnent des brouillards et des rosées abondantes qui imprègnent l'air d'humidité; la *saison des pluies* ou *hivernage*, qui dure 4 mois, commence en juin et finit à la fin d'octobre; de juin à la fin de septembre tombent les plus fortes pluies.

Les vents régnants, de novembre à mai, soufflent du nord-est au nord-ouest en passant par le nord. Ils sont très humides la nuit. De juin à la fin d'octobre, ils soufflent de l'est au sud-est en passant par le sud; ils sont interrompus par les *tornades* qui se dirigent du nord-est à l'est-sud-est et forment des grains fréquents pendant la saison des pluies. Durant la saison sèche règne parfois le vent d'est, appelé *Harmattan* qui est d'une sécheresse extrême et est imprégné du sable du désert.

Il n'y a pas d'*ouragans* au Sénégal, mais seulement des *grains*. Les *ras-de-marée* quoique fréquents y causent peu de sinistres.

On n'a connaissance que de deux secousses de tremblement de terre en 1832 et 1836.

La *hauteur* de la *pleine mer* est de 1 mètre à Saint-Louis et de 2 pieds 1/2 dans la rade de Gorée, la marée s'établit à 11 heures à Saint-Louis et à 7 heures 3/4 à Gorée.

Les maladies les plus communes dans ce pays, sont : la dysenterie, les fièvres, les hépatites, les ophtalmies, etc. La fièvre jaune n'y a fait que de rares apparitions, notamment en 1830 et au commencement de 1867.

Population. — La population du Sénégal, se compose d'une foule d'éléments.

Outre les blancs, indigènes libres et mulâtres de Saint-Louis, on compte un grand nombre de races, que dominent deux souches principales : les *Maures* et les *Nègres*.

Les Maures, forment, ainsi que nous l'avons dit, trois grandes tribus. Toutes professent la religion musulmane, parlent l'arabe et mènent la vie nomade du désert. Elles ont de nombreux troupeaux.

La race Nègre, est la souche d'un grand nombre de peuplades, qui habitent la rive gauche et dont les principales, sont : les *Djolofs* ou *Yolofs*, nègres du Oualo et du Cayor, forts, robustes, bien faits, mais paresseux, laissant cultiver leurs terres par les esclaves. Les *Peulhs* ou *Fouls* ont le teint cuivré; ils habitent le *Fouta*, et sont gouvernés par un Almamy. Les *Mandingues*, parmi lesquels les *Bambaras*, race analogue à celle des Djolofs, occupent le Kaarta, et le Bambouck, et jusqu'aux rives de la Gambie; ils sont habiles commerçants.

La population du Sénégal et dépendances est ainsi répartie :

Arrondissement de Saint-Louis,

Cercle de Saint-Louis. Ville de Saint-Louis et faubourg . . .	14,386 habitants
dont 336 européens et 560 chrétiens-indigènes.	
Reste du cercle y compris la moitié du Diambour, le Cayor et le Saniokor	60,000 —
Cercle de Dagana. Ville de Dagana	3,500 —
— Reste du cercle	11,500 —
Cercle de Mérinaghen. Village de Mérinaghen	300 —
— Reste du cercle, y compris la moitié du Diambour	20,000 —

A reporter. 109,686 habitants.

	<i>Report</i>	109,686 habitants.	
Cercle de Podor. Ville de Podor		600	—
— Reste du cercle		2,400	—

Arrondissement de Gorée,

Cercle de Gorée. Ville de Gorée.	2,878	—
— dont 144 européens, 2,768 chétiens-indigènes.		
— Ville de Dakar.	2,912	—
— Reste du cercle	12,842	—
Cercle de M'bijem. Poste et village.	20,000	—
Cercle de Karolakh. Poste et village	500	—
Cercle de Sédhiou. Ville de Sédhiou	1,800	—
— Reste du cercle.	2,000	—
Troupes indigènes.	1,000	
Marins indigènes	300	
Militaires et marins européens.	1,500	

Arrondissement de Bakel,

Cercle de Bakel. Ville de Bakel.	2,000	—
— Reste du cercle.	500	—
Cercle de Médine. Poste et village	300	—
Cercle de Saldé. Tour et village.	600	—
Cercle de Matam, Tour et village	600	—

Total général. 162,398 habitants

Commerce. — Les principales importations effectuées au Sénégal (Saint-Louis et Gorée), en 1865, représentent les articles suivants : *Tissus de toutes sortes*, 7,777,000 fr.; *boissons*, 2,225,000 fr.; *farineux alimentaires*, 1,354,000 fr.; *tabac en feuilles*, 1,150,000 fr.; *arachides*, 1,074,000 fr.; *habillements et pièces de lingerie cousues*, 931,000 fr.; *outils et ouvrages en divers métaux*, 594,000 fr.; *sucres bruts et raffinés*, 441,000 fr.; *armes de toutes sortes*, 348,000 fr.; *bois communs*, 275,000 fr.; *peaux brutes de bœuf*, 244,000 fr.; *ouvrages en peau ou en cuir*, 240,000 fr.; *munitions de guerre*, 212,000 fr.; *viandes salées*, 207,000 fr.; *mercerie*, 194,000 fr.; *huile d'olive*, 194,000 fr.; *fer, fonte et acier*, 152,000 fr.; *succin*, 148,000 fr.; *houille crue*, 125,000 fr.; *vitifications*, 107,000 fr.

Les principales exportations, effectuées, pendant la même année, représentent les articles et valeurs, ci-après :

Gommes pures, 4,396,000 fr.; *arachides et noix de Touloucouna*, 3,292,000 fr.; *huile de Palme*, 2,130,000 fr.; *peaux brutes grandes*, 1,822,000 fr.; *cire jaune et brune* 500,000 fr.; *bois d'ébénisterie*, 264,000 fr.; *graines oléagineuses, autres qu'arachides*, 210,000 fr.; *or et argent en lingots*, 196,000 fr.; *caoutchouc et gutta-percha*, 66,000 fr.; *bœufs vivants*, 41,000 fr.; *coton en laine*, 31,000 fr.; *cacao*, 30,000 fr.; *café*, 25,000 fr.; *dents d'éléphants*, 20,124 fr.

La valeur totale des importations pour l'année 1865, a été de . . . 16,940,697 fr. et s'est répartie comme suit :

De France.	10,090,113 fr.
Des colonies	2,940,125 »
De l'étranger et des entrepôts de France.	3,910,459 »

La valeur totale des exportations, pour la même période, a été de : 17,759,023 » et s'est répartie comme suit :

Pour France.	12,883,865 fr.
Pour les colonies et pêcheries françaises.	1,728,252 »
Pour l'étranger.	3,146,906 »

Importations et exportations réunies. 34,699,720 fr.

Le mouvement général de la navigation se traduit par un chiffre total de 1456 navires, savoir :

A l'entrée :

1 ^o Navires français venant	de France . .	113 (1)	jaugeant 28,006 tx et montés par 1,304 hommes.		
	des colonies et pêchers français	169 (2)	— 12,926	—	1,243 —
	de l'étranger .	374 (3)	— 13,616	—	2,454 —
Soit		656	jaugeant 54,548 tx et montés par 5,001 hommes.		

2^o Navires étrangers de toute provenance, 53, dont 24 des Etats-Unis. — Total des navires à l'entrée, 709.

A la sortie :

1 ^o Navires français allant	en France . .	69 (4)	jaugeant 17,460 tx et montés par 803 hommes		
	des colonies et pêchers français	175 (5)	— 15,656	—	1,369 —
	à l'étranger . .	457 (6)	— 28,570	—	3,183 —
Soit		701	jaugeant 61,686 tx et montés par 5,355 hommes.		

2^o Navires étrangers pour toute destination 46, dont 15 pour les États-Unis, 19 pour Sainte-Marie. — Total des navires à la sortie, 747.

Gouvernement et Administration. — Le gouvernement et l'administration du Sénégal ont été réglés par une ordonnance royale du 7 septembre 1840 et par un décret du 27 avril 1848.

Régime commercial. — *Douanes. Saint-Louis.* Un décret du 24 décembre 1864, a déterminé le régime commercial du Sénégal et dépendances. En voici les dispositions :

Les marchandises de toute nature et de toute provenance peuvent être importées par tout pavillon à Saint-Louis (Sénégal) et à l'île de Gorée.

A Saint-Louis elles sont soumises à une taxe de 4 p. % de la valeur.

A Gorée, elles sont admises en franchise de tous droits de douane et de navigation.

L'accès du fleuve du Sénégal, au-dessus de Saint-Louis, continue à être interdit aux bâtiments étrangers.

Les marchandises importées à Saint-Louis, jouissent, pendant un an, du bénéfice de l'entrepôt fictif. A l'expiration de ce délai, les droits sont liquidés d'office.

Les produits chargés dans les ports de Saint-Louis et de Gorée peuvent être exportés pour toute destination et par tout pavillon.

Les produits chargés dans les ports de Saint-Louis et de Gorée sur des navires étrangers sont, à leur importation en France, assujettis à une surtaxe de pavillon de 20 fr. par tonneau d'affrètement, conformément aux dispositions de la loi du 3 juillet 1861, concernant le régime des douanes des Antilles françaises et de la Réunion.

Droit de sortie. Les produits du fleuve exportés par bâtiment français paient 2 p. % de leur valeur.

Droits de navigation : Taxes accessoires de navigation.

Droits annuels sur les embarcations du fleuve :

<i>Droits de tonnage</i> (arr. local du 15 mai 1837)	bâtiments de 10 tx et au-dessus, par tonneau.	2 ^f 50
	— au-dessous de 10 tx	1 25
<i>Droits de congés</i> (arr. local du 22 janvier 1829)	bâtiments pontés, par an	6 »
	— non pontés —	1 »

(1) Dont 53 de Marseille, 39 de Caen et 12 du Havre.

(2) Dont 1 de Pondichéry et tout le reste de Saint-Louis à Gorée et *vice-versa*.

(3) Dont 21 du Cap-Vert, 78 de Sainte-Marie et Côte-Sud, 20 de Sine et Saloum, 225 de la Petite-Côte et 6 d'Angleterre.

(4) Dont 33 pour Marseille, 29 pour Bordeaux et 7 pour le Havre.

(5) Voir la note mise au mouvement des entrées.

(6) Dont 13 pour les îles du Cap-Vert, 124 pour Sainte-Marie, 23 pour Sine et Saloum et 270 pour la Petite-Côte.

<i>Droit de tonnage.</i>	{ chalands pontés de tout tonnage, par tonneau	2 ^{fr} 50
	{ — non pontés — — — — —	1 25
<i>Congé</i>	{ chalands pontés de tout tonnage, par an	6 »
(arr. local du 30 juin 1853)	{ — non pontés — — — — —	1 »
<i>Droits d'ancrage.</i> Bâtiments venant de France à Saint-Louis par tonneau		50
(Arrêté local du 13 mai 1837.)		
<i>Droits de francisation</i>	{ au-dessous de 100 tonnes, par bâtiment.	9 »
	{ de 100 à 199 — — — — —	18 »
	{ de 200 à 299 — — — — —	24 »
	{ de 300 et au-dessus, en sus par 100 tonnes	6 »
(Arrêté du 22 janvier 1829.)		
<i>Droits de francisation</i>	{ bâtiments de construction étrangère	au-dessous de 30 tonnes, par bâtiment. . . 150 »
	{ dans le cas où la francisation est autorisée par la loi	
	{ au-dessus de 30 — — — — —	par tonneau. . . 5 »
(Arrêté local du 22 février 1854.)		
<i>Droits de congé</i>	{ bâtiment de long cours, par voyage.	6 »
	{ — de grand et de petit cabotage, par an.	6 »

Les *droits de pilotage* ont été modifiés comme suit par un arrêté du 30 mars 1855 :

<i>Navires d'Europe</i> , par tonneau de jauge	{ pour les 100 premiers tx.	1 »
	{ pr le nombre de tx excédant.	» 75
<i>Caboteurs</i> , par tonneau de jauge.		» 75

Gorée et dépendances. Importations et exportations. — Les marchandises de toute espèce et de toute provenance peuvent être importées à Gorée et en être exportées par navires de tout pavillon et en franchise de droits de douane.

Droit de sortie (en remplacement de l'impôt foncier). Un arrêté du gouvernement du Sénégal et dépendances, du 26 avril 1866, a édicté les dispositions suivantes à compter du 1^{er} janvier 1867 :

Un droit de 4 p. % est établi sur la valeur des produits coloniaux, exportés des dépendances de Gorée, c'est-à-dire, de la côte comprise entre le cap Vert et la pointe Sangomar et des rivières Saloum, Casamance, Rio-Nuñez et Rio-Pongo.

La valeur des produits coloniaux est fixée par les mercuriales, établies semestriellement par les commissions qui en sont chargées.

Les produits coloniaux, transportés d'un point à un autre de ceux indiqués à l'article précédent, ne sont pas soumis au droit d'exportation, mais lorsque lesdits produits sont expédiés sur tous autres points dans la colonie, le droit est perçu comme à leur sortie définitive pour l'extérieur.

Le droit d'expédition est liquidé par l'administration des Douanes, sur les déclarations faites par les chargeurs.

Il est perçu au moment de l'expédition des bâtiments.

Toutefois, les chargeurs peuvent être autorisés à le faire acquitter au Trésor, à Gorée, par leurs maisons centrales, établies audit lieu.

Taxes accessoires de navigation (arrêté du 26 avril 1866) :

Des taxes accessoires de navigation sont établies sur les bâtiments qui arrivent à Gorée, à Dakar et à Rufisque, et qui y font des opérations commerciales.

— Les taxes représentant les *droits de phare*, de *quai* et de *visite sanitaire*, sont réunies dans une fixation unique de 2 fr., par tonneau de jauge.

— Sont exempts des dites taxes :

1^o Les bâtiments qui viennent essayer le marché et restent au mouillage provisoirement, sans faire aucune opération de commerce ;

2^o Les bâtiments qui viennent en relâche forcée, quelle que soit la durée de leur séjour, pourvu qu'ils ne se livrent à aucune opération de commerce ; et 3^o les bâtiments de passage qui viennent simplement se ravitailler, notamment les paquebots des messageries impériales.

— Les bâtiments qui ont payé les taxes accessoires de navigation, dans un des trois ports indiqués ci-dessus, et qui viennent continuer leurs opérations de déchargement ou de chargement dans l'un, ou successivement dans les deux autres ports.

ne sont plus assujettis auxdites taxes, qui ne sont exigibles que pour un seul et même voyage.

Les bâtiments affectés au petit cabotage, sont seuls exemptés de ces taxes.

Droit de tonnage (arrêté du 26 avril 1866). Les bâtiments immatriculés au port de Gorée, et faisant le petit cabotage, sont soumis, au même droit de tonnage que les bâtiments inscrits au port de Saint-Louis (voir ci-dessus).

Droit de magasinage des poudres (arrêtés du 1^{er} juillet 1862 et du 26 avril 1866). Il est perçu sur les poudres de commerce, déposées dans les poudrières et autres magasins de l'État, dans toutes les places de la colonie, un droit d'emmagasinage de 0,15 c. par kilogr., une fois payé.

Postes-Courriers. Le Sénégal est mis en communication régulière avec la France, par une ligne de paquebots français.

Le paquebot part de Bordeaux, le 25 de chaque mois, touche à Lisbonne le 28, à Dakar vers le 10 du mois suivant, et de là se dirige vers le Brésil où, il arrive à Rio-Jeneiro le 20, à Buenos-Ayre, le 1^{er} du mois suivant.

Voici les prix des correspondances acheminées par cette voie à destination du Sénégal.

Lettres ordinaires (affranchissement facultatif) lettres affranchies. » 50^e p. 10 gr.
non aff. . . » 60 p. 10 gr.
Lettres chargées (affranchissement obligatoire) 1 10 p. 10 gr.
Echantillons » 12 p. 40 gr.
Papiers de commerce et d'affaires (affranchissement obligatoire). . » 60 p. 200 gr.
Imprimés (affranchissement obligatoire). » 12 p. 40 gr.

Service postal du bas de la côte (du 1^{er} juillet au 1^{er} novembre) :

Un aviso à vapeur de l'État, part de Saint-Louis pour Gorée, le 28 de chaque mois. Il séjourne à Gorée, d'où il part immédiatement après l'arrivée du courrier français d'Europe (vers le 10) pour Kaolakh, Carabane et Sédhiou.

Il effectue son retour, en partant le 23 de Sédhiou pour Carabane, le 25 de Carabane pour Gorée, et de ce dernier point pour Saint-Louis, aussitôt après l'arrivée du courrier français.

L'avis à vapeur de l'État partant de Gorée pour la côte, immédiatement après l'arrivée du courrier d'Europe, touche à Kaolackh, à Carabane et à Roppas (Rio-Nuñez). Il séjourne à cette dernière escale 3 jours au moins, et en repart, pour effectuer son retour à Gorée, en touchant à Boulama, à Bissao, à Carabane, à Sainte-Marie de Bathurst (Gambie). Il continue pour Saint-Louis, aussitôt l'arrivée à Gorée du courrier d'Europe.

Du 1^{er} novembre au 1^{er} juillet un autre bateau à vapeur, relie Carabane à Sédhiou, en quittant la première station immédiatement après l'arrivée du courrier de Gorée, et en repartant le 22 de Sédhiou pour Carabane.

Le prix des passages (non compris la nourriture, qui est à la charge des passagers) de Saint-Louis à Gorée et vice-versâ, est fixé à : 1^{re} classe 20 fr.; 2^e classe 12 fr.

De Gorée aux établissements de la côte sud et vice-versâ, le prix des passages est fixé par le tableau suivant :

	A GORÉE.		A K OLAKH		A STE-MARIE DE BATHUNE en Gambie.		A CARABANE		A SÉDHIU		A BISSAC DE BOULAM.		A ROPPAR	
	1 ^{re} cl.	2 ^e cl.	1 ^{re} cl.	2 ^e cl.	1 ^{re} cl.	2 ^e cl.	1 ^{re} cl.	2 ^e cl.	1 ^{re} cl.	2 ^e cl.	1 ^{re} cl.	2 ^e cl.	1 ^{re} cl.	2 ^e cl.
	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.
DE GORÉE	»	»	25 »	12 50	30 »	15 »	40 »	20 »	50 »	25 »	60 »	30 »	100 »	50 »
DE KAOLAKH	25 »	12 50	»	»	5 »	2 50	15 »	7 50	25 »	12 50	35 »	17 50	75 »	37 50
DE STE-MARIE DE BATH. EN GAMBIE	30 »	15 »	5 »	2 50	»	»	10 »	5 »	20 »	10 »	30 »	15 »	70 »	35 »
DE CARABANE	40 »	20 »	15 »	7 50	10 »	5 »	»	»	10 »	5 »	20 »	10 »	60 »	30 »
DE SÉDHIU	50 »	25 »	25 »	12 50	20 »	10 »	10 »	5 »	»	»	30 »	15 »	70 »	35 »
DE BISSAO ET BOULAMA.	60 »	30 »	35 »	17 50	30 »	15 »	20 »	10 »	30 »	15 »	»	»	40 »	20 »
DE ROPPAS (RIO NUNEZ)	100 »	50 »	75 »	37 50	70 »	35 »	60 »	30 »	70 »	35 »	40 »	20 »	»	»

ETABLISSEMENTS DE LA COTE-D'OR ET DU GABON

Un décret du 26 février 1859, en rattachant au gouvernement du Sénégal, la colonie de Gorée qui en avait été distraite par un acte du 1^{er} novembre 1854, a réduit l'action supérieure du chef de la division navale des côtes occidentales d'Afrique, aux comptoirs français situés au-dessous de Sierra-Léone.

Le siège de ce gouvernement supérieur est au Gabon; de cet établissement relèvent ceux de Grand-Bassam, Dabou à Assinie situés à la Côte-d'Or.

Nous allons donner un aperçu de la situation et des ressources de chacun de ces petits établissements.

GABON.

Topographie. — Situé dans le golfe de Guinée, à l'extrémité de celui de Biafra, sur la côte qui porte son nom, ce comptoir, sis par 0° 30' de latitude nord et 7° 00' de longitude est, a été établi sur la rive droite de la rivière du *Gabon* sur un terrain cédé à la France par le chef Louis, en vertu d'un traité conclu le 18 mai 1842.

Cette possession s'est complétée par la cession du territoire du cap *Lopez*, qui nous a été consentie, le 1^{er} juin 1862, par le roi et par les principaux chefs de ce pays. Plus récemment encore, les chefs de *Sangatang*, et d'*Isambey*, anciens foyers de traite ont reconnu notre souveraineté. Cet exemple vient d'être suivi par ceux de la rivière *Danger* et des îles *Elobey*, points situés au nord du Gabon.

L'estuaire du Gabon forme une magnifique rade de 25 milles de longueur sur une largeur moyenne de 8 à 10 milles qui peut fournir un abri sûr à un bon nombre de navires. Il reçoit plusieurs rivières dont les principales sont celles de *Como* et de *Rhamboë*. Ces deux cours d'eau et leurs affluents ont été assez incomplètement explorés jusqu'à ce jour pour porter à croire qu'ils offriraient au commerce des débouchés aussi fructueux qu'inattendus. Le premier, qui reçoit le tribut des eaux du *Bogoé*, se déverse dans le Gabon un peu au-dessus de la rivière de *Rhamboë*. Celle-ci se jette dans le même estuaire (sur la rive gauche), au point dit *Chinchira*, centre du commerce de cette partie du pays.

Le *Como* est l'objet d'un certain mouvement d'affaires pour la protection desquelles on a établi, non loin de l'île *Ningué*, un ponton qui sert de poste flottant. Le bâtiment de guerre la *Recherche* est employé, en ce moment, à cet usage. La navigation de la rivière est facile jusqu'au mouillage du poste; au-dessus elle ne peut employer que des bâtiments d'un faible tirant d'eau.

Deux autres cours d'eau importants dépendent de notre établissement :

Au nord la rivière *Moundah* ou *Mondah* se jette dans la mer non loin du cap *Esterias* à 25 milles au-dessus du Gabon. Elle fut comprise dans la cession à nous faite par le traité général passé le 1^{er} avril 1844, avec tous les chefs de l'estuaire. Il est question d'établir un poste fortifié à l'entrée de ce cours d'eau, l'un des affluents du Gabon.

Au sud l'*Ogoway* ou rivière *Nazareth*, se jette dans la mer un peu au-dessous du cap *Lopez* (dont on lui donne également le nom), à 60 milles environ des bouches du Gabon. Son cours général prend la direction du nord-ouest au sud-est. Le volume considérable de ses eaux, sa largeur et sa profondeur font supposer que cette rivière parcourt une étendue considérable de pays. On a prétendu qu'elle communiquait avec les grands lacs de l'intérieur. Sa distance de la rivière *Rhamboë* par l'intérieur n'est guère que de 30 lieues. Elle atteint 1,200 mètres de large, mais ses bouches présentent quelques difficultés à cause du peu de profondeur des eaux.

La population du Gabon se compose de plusieurs familles de race noire, savoir : les *Gabonnais*, de race *Pongwé*, sont les plus voisins de notre établissement; ils nous sont complètement soumis. Leur nombre ne dépasse pas 3,000. Ils font le courtage avec les populations de l'intérieur; les *Boulous*, autre tribu de courtiers, tendant à être absorbés par leurs voisins, les *Bakalais*, puissante nation, dont on n'estime pas la population à moins de 60,000 individus. Ces derniers se livrent à diverses cultures, mais surtout à la chasse aux *éléphants*. Ils recueillent la graisse des os cellulaires, les défenses et les dents qu'ils échangent, par la rivière *Rhamboë*, dont ils habitent les bords, contre des *fusils*, des *poteries* et des *étoffes*. Près d'eux sont les *Enengas*, de race *Pongwé*, comme les *Gabonnais*, dont ils parlent la langue. Leur pays s'étend à 4 ou 5 kilomètres au-delà du pays *Bakalais*; leur principal village se nomme *Alegouma*.

Ces diverses tribus sont dominées par les *Pahouins*, grande peuplade guerrière qui occupe les bords du *Como* et tend à refouler ou à chasser toutes les autres. Ils

fournissent à nos traitants la plus grande partie des objets de troque : *ivoire, bois de teinture, ébène, cire*, qui nous sont vendus par les courtiers indigènes. Ils se rapprochent peu à peu de notre comptoir où ils semblent disposés à prendre désormais de l'emploi comme travailleurs, et commencent à entretenir avec nous des relations suivies.

Produits naturels. Commerce.— Le pays occupé par notre comptoir est d'une grande fertilité et d'un luxe de végétation inouï.

Les contrées qui l'avoisinent, encore peu connues et insuffisamment explorées, seraient susceptibles de fournir au commerce d'immenses ressources. Indépendamment des produits communs aux autres points de la côte, tels que la *cire*, le *caoutchouc*, le *bois rouge*, la *gomme copale*, l'*ébène* qu'on s'y procure à très bas prix, le Gabon renferme des ressources naturelles peu ou point exploitées, telles que le *Combo*, le *M'poga*, l'*Oddjengé*, le *Dika*, l'*Ouaré*, etc.

Des essais de naturalisation entrepris en 1850, démontrent en outre que ce pays se prêterait à toutes les cultures coloniales.

Les *bœufs* de la petite espèce de Quita, les *chevaux* et les *cochons* s'y acclimatent facilement. On y trouve à prix modéré des *moutons* de la race morvan, des *cabris* et une grande quantité de *volailles*. Les bois de l'intérieur regorgent de *gibier*; le *poisson* est abondant sur la rive gauche de l'estuaire.

Les principales marchandises servant d'ordinaire à l'achat des produits de ce pays sont :

Romals (achetés en Angleterre); *liménéas* (achetés à Rouen); *madapolam*; *chiloe*; *fusils Anglais* peints en rouge; *fusils français* de munition; *poudre de traite* (le baril de 5 livres); *eau-de-vie de traite*; *pipes communes*; *barrettes en cuivre jaune*; *barres de fer*; *tabac en feuilles*; *assiettes communes*; *clochettes*; *rasoirs de traite*; *foulards communs en soie*; *chapeaux de paille* communs et plus fins; *chemises de couleur* très communes; *chemises blanches*; *chaudrons en cuivre à anses de fer*; *bonnets de coton rouges ou bariolés*; *couteaux flamands*; *bouteilles de vin blanc, d'anisette, d'huile d'olive, de gin*; *papiers peints*; *casquettes*; *hachettes*, etc., etc.

Le Gabon est plutôt un entrepôt commercial qu'un lieu d'échange. Les factoreries ont un établissement fixe dans notre comptoir, à l'abri de notre protection, où elles emmagasinent leurs produits, pour rayonner de là, à l'aide de goëlettes et de côtres, vers les divers points de traite de l'intérieur et de la côte. La meilleure saison pour ces opérations est la saison sèche (de mai à septembre).

Plusieurs maisons anglaises et américaines sont établies au Gabon. Les Américains y ont accrédité un agent officiel.

Le mouvement commercial de cet établissement, sous tous pavillons, a donné en 1866 les chiffres suivants :

Importations sous pavillon français . . .	318,000 fr.	944,000 fr.	1,545,000 fr.
— — étranger. . .	626,000 »		
Exportations sous pavillon français . . .	168,000 »	601,000 »	
— — étranger. . .	433,000 »		

Ce mouvement s'est effectué par 69 navires entrés et sortis dans le courant de l'année. Sur ce nombre, 16 navires étaient français, et affrétés par le gouvernement pour apporter du charbon de terre et des objets de matériel; 40 navires étaient anglais et le reste portugais, américains et hambourgeois. L'ensemble du tonnage de ces 69 navires a atteint le chiffre de 22,000 tonneaux. L'effectif total moyen des équipages a été de 481 hommes, dont 158 Français.

Régime administratif. — Les établissements français de la Côte-d'Or et du Gabon, sont régis par les ordonnances des 7 septembre 1840 et 13 février 1846, rendues applicables à ces établissements par décret du 1^{er} décembre 1854. Ces dispositions ont été complétées par un décret du 5 mars 1859, et des instructions ministérielles du 7 mars de la même année.

Régime commercial. — Le port du Gabon est placé sous le régime de la franchise. Il est ouvert au même titre à tous les pavillons; la navigation intérieure des rivières est seule réservée au pavillon français.

Un arrêté du 8 décembre 1866 a déterminé, ainsi qu'il suit, le droit de patente et de licence pour les négociants de toute origine :

Patente de négociant	800 fr.
— de marchand détaillant . . .	400 »
Droit annuel de licence	600 »

GRAND-BASSAM ET DABOU.

L'établissement de Grand-Bassam, situé sur la Côte-d'Or, par 5° de latitude nord et 6° de longitude ouest, non loin de la rivière du même nom, a été occupé par la France, en vertu d'un traité passé le 13 février 1842, avec le chef Piter et les chefs Guachi et Waka.

Deux conventions postérieures, des 7 mars et 22 avril 1844, signées, la première par Aka, roi du pays limitrophe, et la seconde par Gadji, roi de *Piquini-Bassam*, agrandirent notre territoire et élargirent notre action sur ce pays.

Le comptoir est construit à l'entrée de la rive droite de la lagune dite d'*Ebrié*. Cette lagune pénètre à 10 kilomètres dans les terres, puis se dirige de l'est à l'ouest, parallèlement à la côte, sur une longueur d'environ 110 milles. A son embouchure, ses rives sont basses, sablonneuses, couvertes de mangliers et inhabitées.

Le premier village qu'on rencontre sur son parcours est celui de Grand-Bassam : il est placé sur la rive droite, près de l'embouchure de l'*Ackba*, à 4 kilomètres de la mer. Un chemin, tracé par les indigènes, le met en communication avec le poste. La rive droite, qui semble formée par les sables que les brisants ont amoncelés, reste basse et peu habitée ; elle est envahie par les broussailles où se mêlent de temps en temps quelques palmiers ; la rive gauche, au contraire, s'élève rapidement depuis *Abra*, situé au confluent du Potou (cours d'eau qui se déverse dans la lagune), jusqu'à *Tiakba*, à l'autre extrémité du lac ; les villages se succèdent sans interruption.

Les nombreuses pêcheries qui couvrent la rivière, témoignent des occupations des habitants. Ils chargent leurs pirogues de poissons secs qu'ils vont vendre dans le haut de la lagune ; ce poisson est échangé contre l'huile de palme de l'intérieur.

La rive gauche est découpée dans tous les sens ; elle présente un très grand nombre de criques qui facilitent les communications entre différentes peuplades ; elles servent de débouché aux cours d'eau de l'intérieur. Plusieurs sont encore inexplorées.

L'*Ackba* et le *Potou* sont les affluents principaux de la lagune ; ce sont des fleuves larges et profonds qui ont, dit-on, un très grand parcours, et dont on place les sources au pied des montagnes de Kong ; ils sont peu connus. L'*Ackba* n'a été remonté que jusqu'à Alépé, à 12 lieues au nord de Grand-Bassam. La partie explorée est riche et peuplée, et ces cours d'eau offrent le grand avantage de venir déboucher dans la lagune à côté de notre comptoir. L'aspect du pays, ses nombreux villages, les palmiers qui apparaissent de tous côtés ne permettent pas de mettre en doute l'importance de ce fleuve.

DABOU.

Le poste de *Dabou* a été construit dans la lagune, au fond de la crique du même nom, sur un terrain cédé par les chefs de Débrimou. C'est une position élevée, aérée et qui commande le pays. Sa prise de possession eut lieu le 10 octobre 1853. Il se compose d'un fort et d'une enceinte bastionnée. De larges sentiers, récemment tracés, le mettent en communication avec les villages voisins sur lesquels s'exerce son autorité ; l'un, se dirigeant à l'est, conduit à *Bouba* et *Abobo*, peuplés de pêcheurs ; l'autre, se dirige au nord vers *Kataéré* et *Debrimou* ; ce dernier village est peuplé de 1,500 à 2,000 âmes. En arrière du fort, s'étendent de vastes plateaux alternativement couverts d'herbes et de forêts. Ces régions, complètement inexplorées sont, dit-on, très peuplées ; on cite plusieurs villages qui font un commerce d'échange avec les chefs de la lagune.

Du haut des petites collines qui entourent le poste, la vue s'étend fort loin et domine plusieurs lignes de forêts successives, ce sont ces forêts qui fournissent l'énorme quantité d'huile de palme qui s'exporte par l'intermédiaire des *Jack-Jack*. Dabou est au centre de cette production et admirablement placé pour en profiter.

La baie de Dabou offre un excellent abri ; la profondeur de l'eau y est de 4 mètres en moyenne, et l'on peut y mouiller par 2 mètres et demi à deux encablures de terre, en face du fort ; elle a deux milles et demi de longueur et une largeur égale. On n'y compte que deux villages, celui d'*Naf* sur la côte est, et celui de *Daboitier* sur la côte ouest.

Indépendamment de l'*huile de palme*, la lagune fournit une quantité notable d'*or*.

C'est pour nous assurer la facile exploitation de ces produits qu'ont été construits les deux postes fortifiés de Grand-Bassam et de Dabou, le premier commandant l'entrée de la lagune, le second situé au centre du pays producteur.

La lagune de Grand-Bassam ou d'Ebrié offre un développement qui n'est pas inférieur à 20 myriamètres sur une profondeur variable.

La barre de l'établissement, seul accès de ce grand lac, a éprouvé, dans ces derniers temps, quelques modifications qui la rendent plus difficile à franchir que par le passé; elle présente deux coudes très brusques en sens contraire, sur un parcours de 150 mètres, et la moindre hésitation à obéir au gouvernail peut causer la perte du bâtiment engagé dans la passe. Les petits vapeurs attachés au comptoir, et qui sont familiers avec ce genre de navigation, donnent, quand leur service le leur permet, la remorque aux bâtiments de commerce qui veulent pénétrer dans la lagune. Le parcours du grand lac n'offre pas de dangers, et peut se faire, soit à l'aide de vapeurs, soit avec des chalands ou des pirogues.

Commerce. — Les éléments de commerce sont les mêmes pour les deux comptoirs : ainsi que nous l'avons dit, deux produits principaux s'offrent aux échanges, l'or et l'huile de palme. L'or se recueille surtout dans le pays supérieur arrosé par le Grand-Bassam; l'huile de palme s'exploite par la lagune d'Ebrié. Le débouché du marché français pour l'huile de palme est illimité; la question à résoudre consiste à faire affluer vers notre comptoir la part de produits que les Américains et les Anglais prélèvent sur cette côte au moyen de communications avec les Jack-Jack, indigènes qui servent d'intermédiaire entre les producteurs et les traitants. Cette concurrence, d'ailleurs, est loin d'épuiser la production du territoire qui relève de nous et notamment de la partie qui avoisine notre comptoir. Il reste à nos commerçants, qui veulent se soustraire à l'entremise des courtiers noirs, un vaste champ à exploiter, et dans des conditions d'autant plus favorables qu'ils se maintiendront plus à portée de notre influence et de notre protection.

Les indigènes producteurs seraient les premiers à repousser l'intermédiaire des Jack-Jack, si les négociants français venaient s'adresser directement à eux et trafiquer sur leurs villages.

Le commerce de l'huile de palme présente des bénéfices considérables, même aux traitants qui emploient des courtiers indigènes. Au prix d'achat des marchandises de France, le tonneau d'huile coûte 250 fr.; en y ajoutant les frais de séjour, de transport, il ne peut dépasser 500 fr.; et il se vend en Europe de 1,100 à 1,200 fr., quel produit présente de semblables bénéfices?

A ce produit il faut ajouter, outre l'or, l'ivoire et les bois de teinture, le roucou, qu'on trouve à l'état sauvage.

Malgré ces avantages, et bien que le commerce français jouisse, dans ces établissements, d'une franchise absolue et d'un privilège exclusif, nos traitants négligent ces parages pour se porter sur des points moins riches sans doute et moins favorisés.

Objets d'échange. — Les principaux objets d'échange employés à la Côte-d'Or sont : les étoffes *liménéas*, *satin streep*, *tom coffee*, *romals*, *indienne*, *madapolam*, les *barils de poudre*, (de 5 livres), les *fusils de troque ou de traite de l'Etat*, les *fusils longs en bois noir*, le *tafia*, le *tabac*, les *cadenas en fer*, le *fer en barres*, les *sabres-manchettes*, les *pierres à fusils*, les *pipes en terre*, les *marmites*, les *caisses à savon*, les *masses de perles*, (blanc de lait).

Ces objets forment les pacotilles, à l'aide desquelles s'opèrent les échanges. A ces objets, il faut ajouter les dons, à titre de cadeaux ou *Dasch*, qui varient suivant les circonstances et l'importance des transactions. A Dabou, on donne comme *dasch* un litre de *tafia* par Krou (environ 30 litres) d'huile.

ASSINIE.

Le poste d'Assinie gît par 5° 07' 47" de latitude nord (1), il est situé à 28 milles (9 lieues environ) de celui de Grand-Bassam, également sur la Côte-d'Or. Il a été occupé par la France, le 4 juin 1843, à la suite d'une convention intervenue entre le commandant de la *Malouine* et les quatre chefs, Agiri, Peter, Quachi et Assino Goa.

L'établissement, commencé le 5 juillet 1843, est situé sur la rive droite de la *rivière d'Assinie*.

Ce cours d'eau se jette dans la mer à six lieues dans l'est du Grand-Bassam. La barre est plus longue que celle de cette dernière rivière, et elle est rendue plus difficile par le coude de l'Assinie; elle court ensuite pendant près de 7 milles parallèlement à la mer.

Le poste est établi sur le point où la rivière s'élargit pour former le grand lac d'Ahy,

(1) La longitude exacte n'a pas été déterminée.

dont une portion communique avec Appollonie. Au-delà du lac, la rivière conserve une largeur de plusieurs milles, pendant tout son parcours dans le royaume d'Atacla, dont le chef Amatifou nous a concédé la suzeraineté, puis elle pénètre dans le pays des Achantis. Cette dernière partie de son cours est complètement inconnue, mais, dans toute l'étendue de nos possessions, elle est navigable pour les petits bâtiments de commerce qui peuvent franchir la barre.

Assinie est moins important que Grand-Bassam comme population et comme produits, mais sa possession intéresse la sécurité du second de ces établissements.

Une communication par eau semble exister entre eux.

La population d'Assinie est très paisible: Amatifou se rend plusieurs fois par an au comptoir pour recevoir ses *Coutumes*, et les naturels n'ont jamais manqué d'apporter leurs produits toutes les fois qu'un négociant français les a recherchés.

Commerce. — On fait à Assinie le commerce de l'or, de l'ivoire, et des *pelletteries*. Le *colon* pousse naturellement dans les broussailles, on en trouve dans tous les villages et il est très estimé. Les forêts de l'intérieur sont admirables de végétation: les *bois de haute futaie*, les *bois de teinture* de toutes couleurs, les *arbres à gomme*, à *résine*, y abondent.

Nos négociants paraissent peu disposés à former des factoreries à Assinie, malgré le vif désir des indigènes d'entrer en relations avec eux. Ceux-ci ne pouvant apporter l'huile à Grand-Bassam à cause de la distance, et ayant un pressant besoin de nos produits, vont les acheter dans ce dernier comptoir *avec de l'argent français*.

A Assinie, comme à Grand-Bassam et à Dabou, le commerce est exclusivement réservé au pavillon français, qui y jouit de la franchise la plus complète.

L'action administrative se borne à exiger des capitaines des navires qui viennent trafiquer dans ces établissements, indépendamment du dépôt des papiers de bord, des déclarations sommaires destinées à servir de base aux relevés du commerce et de la navigation.

Les produits de nos comptoirs de la Côte d'Or et du Gabon jouissent, à leur entrée en France, d'une immunité de droits complète.

Postes-Courriers. — Ces établissements sont mis en communication rapide avec la France par les *paquebots anglais*, partant de Liverpool le 24 de chaque mois pour Bonny (côte de Guinée) et Fernando-Pô. Les lettres doivent être expédiées de Paris le 22.

Celles destinées aux comptoirs de la Côte-d'Or sont déposées au *Cap Coast-Castle* (colonie anglaise) et puis, transportées à Assinie par la voie de *Saint-Georges d'Elmtra*, et de là à Grand-Bassam et à Dabou.

Celles destinées au Gabon sont déposées à Fernando-Pô, et transportées à notre établissement par un bâtiment de la station. Un bureau de poste est établi à Assinie pour le premier service, et un autre au Gabon.

Voici le coût des correspondances acheminées par cette voie, pour ces 4 destinations :

<i>Lettres ordinaires</i> (affranchissement facultatif,)	lettres affranchies.	» 70 p.	10 gr.
—	— non aff. . .	» 80 p.	10 gr.
<i>Lettres chargées</i> (affranchissement obligatoire.)		1 40 p.	10 gr.
<i>Papiers de commerce et d'affaires</i> (affranchissement obligatoire.)		» 60 p.	200 gr.
<i>Echantillons et imprimés</i> (affranchissement obligatoire.)		» 12 p.	40 gr.

ILE DE LA RÉUNION

Topographie et Hydrographie. — L'île de la Réunion est située dans l'Océan indien, par 20° de latitude sud, et 53° 10' de longitude est, à 35 lieues de Maurice, 140 de Madagascar, 301 de la côte orientale d'Afrique et à 1,200 lieues de Pondichéry. La distance de cette île au port de Brest est de 3,250 lieues marines. Elle est sur le chemin des navires qui se rendent de l'Europe aux Indes orientales.

Elle a 71 kilomètres de longueur et 50 kilom. de largeur. Le développement de ses côtes est de 207 kilomètres.

L'île est de forme elliptique. Elle présente, dans son ensemble, l'aspect d'une double chaîne de montagnes réunies par la plaine des Cafres, située à 1,600 mètres au-dessus du niveau de la mer. Cette chaîne s'exhausse autour de deux centres principaux, dont l'un a pour cime le *Piton-des-Neiges*, volcan éteint qui s'élève à 3,865 mètres au-dessus du niveau de la mer, et l'autre le *Piton-de-Fournaise*, volcan encore en activité dont le cratère a 2,625 mètres d'élévation.

La Réunion est ainsi divisée en deux parties qui diffèrent essentiellement comme climat et comme production. Les vents soufflant généralement de l'est au sud, la moitié de l'île est exposée à des vents réguliers, tandis que l'autre en est abritée par les montagnes. De là la division de la colonie en *partie du vent* et *partie sous le vent*. La première comprend les communes de *Saint-Denis*, *Sainte-Marie*, *Sainte-Suzanne*, *Sainte-Rose*; la seconde, celles de *Saint-Philippe*, *Saint-Joseph*, *Saint-Louis*, *Saint-Leu* et *Saint-Paul*.

La portion de l'île que domine le Piton-des-Neiges est la plus fertile et la mieux cultivée; c'est dans cette partie qu'est située la ville de Saint-Denis, chef-lieu de l'île et siège du gouvernement.

L'île de la Réunion n'a pas de plaines, mais seulement quelques vallées; le sol est essentiellement montueux, mais les déclivités douces des montagnes ont permis d'étendre fort loin les cultures. Les forêts qui, lors de l'occupation de l'île descendaient jusqu'à la mer, ont disparu peu à peu sous l'envahissement progressif des cultures, elles n'occupent plus qu'une partie fort restreinte des hauts sommets. Ces défrichements excessifs ont produit une certaine influence fâcheuse sur l'état sanitaire de la colonie. Outre qu'il faut attribuer à l'absence d'arbres les exhalaisons que produisent les fortes pluies descendant des montagnes, on y trouve également la cause des sécheresses plus fréquentes qui désolent les campagnes. Des mesures ont été prises, par un arrêté du 8 avril 1853, contre ces abatis mal entendus et des plantations nouvelles ont même été ordonnées.

La Réunion possède cependant encore des forêts qui s'étendent sur 3 à 6 kilomètres de profondeur dans l'espace compris entre la limite extrême des terres cultivées et la chaîne de montagnes de l'île, à 4 ou 500 mètres du niveau de la mer. On évalue ces massifs de bois à 57,700 hectares. Ils sont mieux conservés dans la partie *sous le vent* que dans l'autre portion de l'île.

Un certain nombre d'essences ont considérablement diminué par le fait de l'exploitation, et les arbres de grandes dimensions sont assez rares dans l'île. On en compte, néanmoins, un très grand nombre de variétés qui peuvent encore être l'objet d'un commerce important; leur exploitation ne présente pas de bien grandes difficultés malgré l'inégalité du sol qui les nourrit, et leur croissance s'opère avec une extrême rapidité.

L'Exposition coloniale possède de remarquables échantillons de ces bois, entre autres de ceux propres à l'ébénisterie et à la sculpture.

Outre un grand nombre de torrents, à sec pendant la belle saison, on compte à la Réunion 4 rivières principales qui prennent toutes leurs sources dans la chaîne de montagnes du centre et rayonnent vers la circonférence de l'île. Les principales, sont : la rivière *Sainte-Suzanne*, la seule que l'on puisse remonter en bateau jusqu'à un kilomètre; les rivières *Saint-Denis*, *des Pluies* et *du Mât*. Cette dernière a un parcours de 4 myriamètres, sur une largeur de 20 et une profondeur commune d'un mètre. Toutes sont encaissées et ont un courant rapide qui en fait de vrais torrents dans la saison des pluies.

La Réunion possède de nombreuses *sources minérales*, dont quelques-unes produisent des dépôts calcaires sur les plantes et sur les végétaux, et plusieurs *sources thermales*, dont les principales sont celles de *Salazie*, dans le bras sec, et celle de *Cilaos*, dans le bras des étangs. Elles ont des propriétés analogues à celles de Vichy. Leur température constante est, pour la première de 31,5 et pour la seconde, 38,9 degrés.

Les sources de Salazie sont très fréquentées, on a le projet d'y établir un hôpital militaire. Une troisième source, celle de *Mafat*, a des propriétés sulfureuses utilisées avec succès pour la guérison des affections cutanées; sa température est de 30 degrés.

Il y a, à la Réunion, quatre *étangs* ou anciens cratères remplis d'eau, qui communiquent avec la mer pendant la saison des pluies. Les deux principaux, sont : l'*étang de Saint-Benoît* et le grand *étang de Saint-André*; ils mesurent à peine 2,000 mètres de longueur chacun.

Le sol de la Réunion est très fertile; il a une base volcanique recouverte d'un humus fécond formé des débris végétaux apportés successivement par les pluies.

Les galets, roulés par les torrents amassés sur les côtes de la Réunion et poussés par les vents régnants, forment sous le vent de l'île une pointe fort avancée et incultivable, qu'on nomme la *Pointe-des-Galets*. Du même côté, se rencontrent encore des plages de sables stériles, et au sud-est, autour du *Piton-de-Fournaise*, près de Sainte-Rose, s'étendent, sur plus de 7 kilomètres de large, des terres couvertes de scories de lave sans végétation possible et qu'on appelle le *Grand-Brûlé*.

La principale culture de la colonie est celle de la *canne à sucre*. Une maladie terrible causée par l'invasion d'un insecte parasite (*le borer*) a sévi dans ces dernières années sur cette plante et entravé le développement des magnifiques entreprises industrielles à laquelle elle donnait lieu.

Cette fâcheuse circonstance fait encore sentir ses effets, mais elle ne saurait longtemps compromettre une prospérité qui repose sur l'intelligente initiative et les courageux efforts d'une population animée d'un rare esprit d'entreprise. Nul doute que la Réunion ne sorte triomphante de cette épreuve, comme de celles qu'elle a eu jusqu'ici à traverser. Déjà l'attention des habitants s'est portée sur le développement des cultures secondaires qui ont fait autrefois la richesse de l'île, telles que le *coton*, le *tabac*, le *cacao*, la *muscade*, le *bétel*, le *café*; auxquelles vient s'ajouter, au grand profit des colons, la production de la *vanille*.

L'île abonde en fruits délicieux parmi lesquels on distingue surtout la *mangue*, le *mangoustan*, le *litchi*, l'*atté* et l'*avocat*. Une partie des fruits d'Europe, le *blé* et presque tous nos légumes y croissent facilement. On trouve dans les rivières et ruisseaux, une grande *variété de poissons comestibles*; tels que les *chittes*, les *gouramis*, les *anguilles* et plusieurs sortes de *crevettes*. Les côtes fournissent quelques *tortues*, des *crabes*, des *langoustes*, des coquillages et une quantité de poissons qu'on peut évaluer à 150,000 kilogrammes par année.

Quant aux animaux destinés à l'alimentation publique, ils proviennent presque tous de Madagascar. Ce sont généralement les anciens affranchis qui s'occupent de la production des légumes, de l'élevage des volailles et de la pêche. Les immigrants de diverses origines sont plus particulièrement employés aux travaux de grande culture.

La Réunion, ainsi que nous l'avons dit, ne possède pas de port; elle n'a que des rades foraines d'une tenue difficile. On en compte douze dont les principales sont : celles de *Saint-Denis*, de *Saint-Paul*, de *Sainte-Marie*, et surtout de *Saint-Pierre* où l'on pousse activement les travaux qui doivent en faire un port. Des essais entrepris pour rendre la *rade de Saint-Gilles* propre au mouillage des grands vaisseaux ont dû être abandonnés. Les rades où le mouillage est autorisé sont, outre les 4 déjà citées, celles du *Butor*, de *Sainte-Suzanne*, *Bois-rouge*, *Chamborne*, *Bourbier*, *Saint-Benoît*, *Sainte-Rose*, *Manapany*, *Saint-Louis*, *l'Étang-Salé*, *Saint-Leu*, *Saint-Gilles* et la *Possession*.

Il n'existe pas de canaux navigables dans la colonie; ceux qu'on y a ouverts ne servent qu'aux irrigations : le plus étendu est celui de *Saint-Étienne*, il a 255 mètres de longueur; il met en communication la rivière *Saint-Étienne* et la rivière *d'Abord* et fournit d'eau la ville de Saint-Denis.

Un grand nombre de ponts, dont plusieurs en fer, suspendus avec une grande hardiesse, permettent partout de franchir les eaux et quelques torrents qui sillonnent l'île de profondes ravines.

Outre de nombreux chemins vicinaux, qui se dirigent dans tous les sens et mettent en communication tous les points de la zone des cultures, une belle route, qui part de Saint-Pierre et aboutit à Saint-Benoît, traverse l'île dans toute son étendue, et une route de ceinture, partout carrossable, entoure la colonie avec un développement de 232 kilomètres et met toutes les communes en communication entre elles.

Météorologie. — L'île de la Réunion, quoique placée sous la zone torride, est un des pays les plus favorisés pour la beauté du climat et la salubrité de la température. Il n'y règne aucune maladie endémique ; les fièvres et les autres affections des pays chauds y sont presque inconnues. La chaleur, quoique élevée, y est tempérée par la brise rafraîchissante qui vient de la mer ; la partie du vent est particulièrement bien traitée sous ce rapport. L'acclimatement y est facile et assuré pour l'européen qui peut y parvenir à un âge avancé. La moyenne de la mortalité y est plus faible qu'en France.

Deux saisons distinctes y partagent l'année : l'*hivernage*, de décembre à mai, marqué par une forte chaleur et de grandes pluies et la saison sèche, de mai à novembre, pendant laquelle la chaleur est plus tempérée. Le thermomètre ne dépasse pas 32° centigrades ; sa hauteur minimum est de 16° 25, la moyenne est de 22 et 23° centigrades. Le soleil passe au zénith, vers le 1^{er} décembre et vers le 10 janvier. La direction commune des vents est celle de l'est-sud-est au sud-sud-est ; ils soufflent quelquefois du nord-ouest et de l'est vers le sud. C'est l'époque des tempêtes et des ras-de-marée, qui y sont fréquents et sont fort dangereux, surtout à Saint-Paul. Le maximum de la marée n'est que de 1^m10.

Des ouragans violents exercent quelquefois de terribles ravages dans l'île. On n'en compte pas moins de 56 depuis 1672 : parmi les plus désastreux, on cite ceux de 1751, 1772, 1773 et 1774, qui détruisirent toutes les plantations de caféiers et bouleversèrent les plantations de vivres ; celui de 1786, qui porta la désolation dans la colonie ; celui de 1800, qui fut désastreux pour les plantations de caféiers, de girofliers et de maïs.

Les 16 et 17 janvier 1858, un ouragan accompagné d'un ras-de-marée, a causé de sérieux dégâts dans la colonie. Les plantations de maïs, les fruits et les vivres, ainsi que les cannes ont eu particulièrement à souffrir de ce double fléau.

C'est ordinairement de décembre à avril que se produisent ces terribles phénomènes qui ruinent le présent et compromettent parfois l'avenir des petites cultures, par les dégradations qu'ils font subir au sol.

De mai en juillet, époque des grands vents, surviennent des *ras-de-marées* dont la durée est ordinairement de 24 heures, le débarquement est alors très difficile et parfois même impossible.

Cultures. — La superficie totale de l'île de la Réunion est, ainsi que nous l'avons dit, de 231,550 hectares.

Au 1^{er} janvier 1866, les cultures étaient ainsi réparties sur ce territoire :

Cannes à sucre	48,127	hectares
Café	2,056	—
Coton	490	—
Cacao	15	—
Girofle	202	—
Vanille et autres épices	487	—
Maïs	18,448	—
Manioc	2,067	—
Patates	527	—
Songes	505	—
Riz	59	—
Légumes secs	2,016	—
Pommes de terre	805	—
Tabac	712	—
Blé	12	—
Cultures diverses, comprenant : ambrevades, avoines, mûriers, jardinage	2,429	—
Total	78,957	hectares

Les terres en friches comprenaient :

Savanes	17,734 hectares
Bois et forêts	55,173 —
Dépendances des habitations.	8,549 —
Terrains vagues	15,582 —
Dépendances du domaine	55,555 —
Total	152,593 hectares

Le nombre des habitations rurales était de 7,566,
dont 110 Sucreries, comportant 111 moulins à vapeur et 57 guildiveries ;
347 Caféries ;
7,109 Autres cultures.

Ces habitations représentent, en bâtiments et matériel d'exploitation, une valeur approximative de 43,235,000 fr.

Les terres en culture représentent, sur le pied de 2,065 fr. en moyenne, une valeur de 163,031,553 »

Le nombre des animaux de trait et du bétail existant dans la colonie était de :

4,714 chevaux, 1,017 ânes, 8,917 mulets, 5,997 taureaux et bœufs,
5,794 béliers et moutons, 11,822 boucs et chèvres, 46,867 cochons.
D'une valeur approximative de 13,842,485 »

Ce qui représente pour la valeur totale du capital engagé. 220,109,038 fr.

Le nombre des travailleurs employés à ces cultures pendant la même période était de 99,164.

Population. — La population totale de la Réunion était, pour la même période, de 183,089 habitants répartis sur 13 communes dont voici les noms : Saint-Denis, ville principale, chef-lieu du gouvernement et siège de l'évêché ; sa population est de 36,000 habitants environ ; Sainte-Marie, Sainte-Suzanne, Saint-Paul, seconde ville comme importance ; Saint-Leu, Saint-Louis, Saint-Pierre, autre ville pour laquelle s'étudie un projet de port ; Saint-Joseph et Saint-Philippe, Saint-André, Salazie, Saint-Benoît et Sainte-Rose.

Le tableau ci-dessous fera connaître quelle était, au 1^{er} janvier 1866, la situation de l'immigration de toute provenance à l'île de la Réunion.

Indiens hommes.	41,174	}	51,967
— femmes.	7,042		
— enfants du sexe masculin.	2,072		
— — féminin.	1,679		
Chinois hommes.	1,045	}	1,061
— femmes.	11		
— enfants du sexe masculin.	2		
— — féminin.	3		
Africains hommes.	17,587	}	24,444
— femmes.	5,211		
— enfants du sexe masculin.	945		
— — féminin.	701		
Total général.	77,472		

Ce dernier chiffre se trouve déjà compris dans le total de la population, indiqué plus haut.

Commerce. — Les principales denrées et marchandises importées à la Réunion en 1865, sont comme suit :

Farineux alimentaires, 8,242,000 fr., dans lesquels le riz figure pour plus de 8 millions ; *tissus*, 4,634,000 fr. ; *boissons*, 2,689,000 fr., dont plus de 2,500,000 fr. pour les vins ; *produits et dépouilles d'animaux*, 2,208,000 fr. ; *habillements et lingerie cousues* 1,221,000 fr. ; *animaux vivants*, 1,031,000 fr. ; *ouvrages en peau ou en cuir*, 834,000 fr. ; *mercerie*, 799,000 fr. ; *produits de pêche*, 715,000 fr. ; *outils et ouvrages en divers métaux*, 489,000 fr. ; *huiles fixes*, 421,000 fr. ; *savons ordinaires*, 313,000 fr. ; *bois communs*, 300,000 fr. ; *teintures et tannins*, 296,000 fr. ; *papier et ses applications*, 289,000 fr. ; *houille crue*, 262,000 fr. ; *meubles*, 251,000 fr. ; *vitrifications*, 206,000 fr. ; *médicaments*, 204,000 fr. ; *peaux préparées*, 150,000 fr. ; *acide stéarique ouvré*, 142,000 fr. ; *parfumerie*, 113,000 fr.

Les principales exportations de la colonie, pendant la même année, ont été comme ci-après :

Sucre, 20,297,000 fr.; *vanille*, 1,223,000 fr.; *gommes pures exotiques*, 507,625 fr.; *cafés*, 250,000 fr.; *lichens tinctoriaux*, 196,372 fr.; *coton en laine*, 70,634 fr.; *girofle*, 27,000 fr.; *peaux brutes*, 45,000 fr.; *copal et dammar*, 8,837 fr.; *safran*, 7,200 fr.; *soies en cocons*, 4,788 fr.

La valeur totale des importations s'est élevée à 27,783,498 fr.; savoir :

De France.	14,431,133 fr.	} 27,783,498 fr.
Des colonies et pêcheries françaises.	1,342,314 »	
De l'étranger et des entrepôts de France.	12,010,051 »	

La valeur totale des exportations a été de 24,532,920 fr.; savoir :

Pour France	20,864,776 fr.	} 24,532,920 »
Les colonies et pêcheries françaises.	309,050 »	
L'étranger.	3,359,094 »	
Total général.	52,316,418 fr.	

Le mouvement général de la navigation se traduit par un chiffre total de 582 navires, savoir :

A l'entrée :

1 ^o Navires français venant	de France.	45 (1)	jaugeant 19,039 tx et montés par	719 hommes.
	des colonies et pêcher ^s franç ^{es}	14 (2)	— 3,507 —	209 —
	de l'étranger.	215 (3)	— 66,623 —	5,223 —
	Soit	274	jaugeant 89,169 tx et portant	6,151 hommes.

2^o Navires étrangers de toute provenance.

15, dont 11 de Maurice et 4 de Sydney. — Total des navires entrés, 289.

A la sortie :

1 ^o Navires français allant	En France.	78 (4)	jaugeant 33,451 tx et montés par	1,226 hommes.
	aux colonies et pêcher ^s franç ^{es}	26 (5)	— 10,427 —	416 —
	à l'étranger.	174 (6)	— 48,024 —	4,574 —
	Soit	278	jaugeant 91,902 tx et portant	6,216 hommes.

2^o Navires étrangers pour toute destination.

15, dont 11 pour Maurice et 2 pour Sydney. — Total des navires sortis, 293.

Ports ouverts. — Nous avons indiqué plus haut quels sont les ports de la colonie ouverts au commerce.

Les bâtiments français peuvent, avec l'autorisation de la Douane, se rendre sur les autres rades de l'île pour y débarquer des marchandises d'encombrement et y embarquer des denrées coloniales (arrêté du 7 août 1829, dépêche ministérielle du 29 janvier 1847).

Taxes de Douane et de navigation. — *Droits d'entrée.* A la Réunion, comme aux Antilles, la législation douanière ressort de l'application parallèle des dispositions édictées par la loi du 3 juillet 1861, et de celles contenues dans le tarif spécial à la colonie.

Nous avons fait connaître, à l'article *Martinique*, les principes généraux de la loi commune à nos trois établissements. Voici ceux du tarif spécial de la Réunion et les résultats que fournit leur comparaison avec les premiers.

Les *marchandises importées* de *Chine* à la Réunion étaient admises par navires français exclusivement, au droit de 12 p. % de la valeur.

(1) Dont 13 de Saint-Nazaire, 12 de Marseille, 10 de Bordeaux et 8 du Havre.

(2) Dont 4 de Saint-Pierre et Miquelon, 4 de Pondichéry.

(3) Dont 102 Maurice, 45 de Calcutta, 38 de Madagascar, 12 de Suez, 6 de Buenos-Ayres.

(4) Dont 54 pour Saint-Nazaire, 12 pour Bordeaux, 7 pour Marseille et 4 pour le Havre.

(5) Dont 16 pour Pondichéry, 1 pour la Guadeloupe.

(6) Dont 81 pour Maurice, 40 pour Madagascar, 24 pour Calcutta, 8 pour Pointe-de-Galles, 3 pour Cadix.

Ces produits sont prohibés à l'entrée en France.

Mais, depuis la loi du 3 juillet 1861, le *pavillon étranger* est admis, au même titre que le *pavillon français* à l'importation de ces objets dans la colonie, sous paiement des mêmes droits

Les *marchandises importées par navires français de Mayotte et dépendances à la Réunion*, jouissent de la remise de $\frac{3}{4}$ des droits du tarif colonial.

Ces possessions se trouvant situées dans les limites du cabotage de la Réunion, la navigation entre elles et cette colonie est réservée au pavillon national.

Les *marchandises importées par navires français de Mascate et de Madagascar à la Réunion*, sont favorisées de la remise de la moitié des droits du tarif colonial.

L'état de Mascate, qui a le bénéfice d'un traité, a le choix pour ses produits importés à la Réunion, entre le tarif colonial et le tarif métropolitain ; toutefois, ce traité n'a d'action que sur l'application du tarif colonial, et de même que Madagascar, ce pays rentre dans le droit commun résultant de la loi du 3 juillet 1861.

Pour les *entrepôts*, les modifications introduites par la loi sont identiques à celles consignées à l'article Martinique auquel nous croyons devoir renvoyer le lecteur.

Droits de navigation. Droits de douane (ordonnance royale du 18 octobre 1846, art. 6).

Droits de tonnage (1) :

		par tonneau
Bâtiments français	venant de France, des possessions françaises ou de l'étranger, sauf les exceptions ci-après.	exempts
	venant des possessions britanniques	{ chargés 2 fr.
	autres que l'Inde et Maurice.	{ sur lest » 20
	caboteurs de la Réunion venant de Maurice	{ chargés 1 »
		{ sur lest » 20
Bâtiments étrangers (2)	de Mascate	exempts
	caboteurs de Maurice	{ chargés 1 »
		{ sur lest » 20
	pour autres.	{ chargés 2 »
		{ sur lest » 20

Droit de congé ou de passeport :

Congé des bâtiments français	l'acte.	6 »
Passeport des bâtiments étrangers {	de Mascate, caboteurs de Maurice et navires anglais venant des possessions britanniques autres que l'Inde	l'acte. 6 »
	pour autres	20 »

Droit de charger ou de décharger (3) :

Bâtiments français	le bâtiment.	exempt
— étrangers	—	5 »

Droit de francisation (4) :

Bâtiments de construction française et bâtiments de construction étrangère dans le cas où la francisation est autorisée {	au-dessous de 100 tonneaux	le tonneau. » 09
	de 100 tx et moins de 200.	le bâtiment 18 »
	de 200 à 300 tx inclusivement.	— 24 »
	pour chaque 100 tonneaux au-dessus de 300.	6 »

(1) Sont exempts du droit de tonnage : 1° Les navires en relâche qui reprendront la mer sans aucun chargement ni déchargement de marchandises (ordonnance royale du 18 octobre 1846, art. 6).

2° Les navires français qui, expédiés de France pour la Réunion, ont fait escale au cap de Bonne-Espérance, qu'ils aient ou non chargé des marchandises dans cette possession anglaise (décision ministérielle des 14 juin et 23 août 1848).

(2) Le droit de tonnage est dû par les navires étrangers dans chaque port où ils opèrent successivement des débarquements. Ce droit n'est pas exigible s'ils ne font que charger (décision ministérielle du 15 mai 1825).

(3) Que les bâtiments fassent la double opération de charger et décharger ou une seule des deux, le droit est invariablement perçu à raison de 5 fr. par bâtiment (décision du 30 octobre 1852).

(4) Le gouverneur peut autoriser la francisation, soit provisoirement, soit définitivement. Provisoirement, lorsqu'il s'agit de bâtiments de construction étrangère au-dessus de 60 tonneaux.



Droit sanitaire :

Bâtiments français de Mascate,	de 100 tonneaux et au-dessous. . . le tonneau	6 fr.
caboteurs de Maurice et	de plus de 100 à 150 tx inclusiv. —	9 »
bâtiments anglais venant des	de plus de 150 à 200 tx —	12 »
possessions britanniques	de plus de 200 tonneaux. —	15 »
autres que l'Inde		
Tout autres, le tonneau	Le double des droits ci-dessus.	

Droit de pilotage (sans distinction de pavillon) :

Navires de 100 tonneaux et au-dessous, par tonneau	0 50
— au-dessus de 100 tonneaux par mètre de tirant d'eau.	25 »

(Arrêté du Gouverneur du 27 décembre 1860).

Droit annuel :

Sur les bateaux caboteurs de la colonie (arrêté local du 18 juillet 1849), le tonneau.	1 »
--	-----

Droit de jaugeage des bâtiments français et étrangers :

De 30 tonneaux et au-dessous, { non pontés, arrêté local du 18 juillet 1849, par navire. . .	20 »
— — — — — { pontés, — — — — —	30 »
De 31 à 50 tonneaux, non pontés, — — — — —	30 »
— — — — — { pontés, — — — — —	40 »
De 51 à 75 tonneaux exclusivement pontés ou non pontés, —	50 »
Par chaque tonneau au-dessus de 75, — — — — — par tonneau. . .	1 »

Droit de Francisation :

Des bâtiments étrangers — — — — —	» 50
-----------------------------------	------

Droit de Phare :

Sans distinction de nationalité des bâtiments de l'extérieur (décret colonial du 23 novembre 1843), par tonneau	» 20
---	------

Droit d'Aiguade :

Sans distinction de nationalité des bâtiments qui prennent l'eau à l'Aiguade (arrêté local du 23 octobre 1843), le kilolitre.	2 »
---	-----

Droit de halage et d'acostage sur les bateaux (de pêche exceptés) (1) :

De 1 à 10 tonneaux, arrêté local du 18 juillet 1849, par voyage.	3 50
— — — — — par mois.	10 »
De 7 à 8 rames, — — — — — par voyage.	3 30
— — — — — par mois.	10 »
De 5 à 6 rames, — — — — — par voyage.	2 30
— — — — — par mois.	6 60
De 3 à 4 rames, — — — — — par voyage.	1 30
— — — — — par mois.	5 »

Droits de visite sanitaire et de garde à bord des bâtiments :

Pour visites et constatations { nav. français. } arrêté local { membre présent { 15 »
de provenance { — étrangers } du 18 juillet { à la commission { 22 50
à bord des bâtiments en rade { — — — — — } 1849 { jour de séjour { — — — — —
Pour le séjour d'un garde { — français — — — — — 5 »
de santé à bord d'un navire { — étranger — — — — — 7 50
en quarantaine { — — — — — — — — — — —

pouvant être employé au cabotage local, mais sous la condition que ces bâtiments n'aient aucun droit à être traités en France comme français.

Définitivement, lorsque les bâtiments sont au-dessous de 60 tonneaux et destinés à être employés au cabotage. L'autorité locale a, en outre, la faculté d'accorder la francisation aux navires provenant soit de prise, soit de confiscation, ou qui, jetés sur les côtes de la colonie, y auraient reçu des réparations dont la valeur s'élèverait au quadruple du prix de vente (conformément à la loi du 27 vendémiaire an xi, et à la décision ministérielle du 29 juin 1833).

(1) Ce droit n'est exigible qu'à Saint-Denis (décision du gouverneur du 40 mars 1826).

Pour le séjour d'un pilote ou préposé des douanes à bord d'un bâtiment infecté	{ nav. français. } arrêté local du 18 juillet 1849	{ membre présent } à la commission	6 fr.
	{ — étrangers }	{ jour de séjour }	9 »
Pour le séjour d'un officier de santé à bord d'un bâtiment infecté	{ — français } —	—	20 »
	{ — étranger } —	—	30 »
Pour visites et constatations de provenance à terre par membre présent à la commission	{ — français } —	visite ou journée	15 »
	{ — étranger } —	—	15 »

Droits d'expédition (arrêtés locaux des 18 juillet 1849 et 27 décembre 1851).

Désignation des expéditions.	Quotité du droit.
Acte de francisation	5 fr.
Manifeste	1 »
Permis de navigation autour de l'île (navires en provenance ou à destination de l'extérieur).	1 »
Permis d'embarquement, de débarquement, de sortie et d'entrepôt.	» 25
Permis de pêche.	» 25
Acquit-à-caution et passavant pour l'extérieur.	1 »
Acquit-à-caution et permis de navigation pour cabotage (1) autour de l'île.	» 25
Acquit de paiement	» 15

Taxe coloniale (2). — Un droit colonial, destiné à remplacer la contribution foncière, fixée à 4 p. % de la valeur, est perçu à la sortie des denrées et productions de la colonie dont le détail suit :

Sucre (3), *Café*, *Girofle* (clous, griffes, essence de), *Muscades* et *Maïs*, *Légumes secs*, *Pommes de terre* et *Oignons*, *Miel*, *Chocolat*, *Sacs de Vacoa* (décret colonial du 7 décembre 1843, et arrêtés locaux des 29 décembre 1848 et 27 décembre 1861).

Primes. — Il est accordé une prime à l'exportation de la *Soie* produite et récoltée dans la colonie : soie grège, doupions non compris.

Le taux de cette prime est déterminé annuellement par un arrêté local. Fixée à 16 francs par le décret colonial du 28 avril 1846, elle a été maintenue à ce chiffre jusqu'à nouvelle décision (arrêté du 18 avril 1864).

La prime qui existait sur la *vanille* a été supprimée, par arrêté du 18 janvier 1859.

Entrepôts. — I. *Entrepôt réel* : Un entrepôt réel de douane est établi au port de Saint-Denis, tant pour recevoir les marchandises admissibles à la consommation (4) que celles qui sont prohibées dans la Colonie et en France (ordonnances royales des 18 décembre 1839 et 18 novembre 1846).

Les marchandises venant d'Europe ou des pays européens situés sur la Méditerranée, sont admissibles par tout pavillon à l'entrepôt de Saint-Denis (conséquence de la loi de 1861). Les réexportations peuvent s'effectuer également par tout pavillon. Les marchandises non admissibles à la consommation dans la colonie ne peuvent être apportées à l'entrepôt, ni leur réexportation s'effectuer que par bâtiments de 50 tonneaux au moins (loi du 12 juillet 1837, art. 4).

(1) Les acquits-à-caution et les passavants actuellement délivrés aux bateaux de côte, ayant été substitués aux permis qui accompagnaient les marchandises transportées par cabotage autour de l'île, se remboursent au prix de ces permis, c'est-à-dire à 0,15 c.

(2) Ce droit est perçu d'après des mercuriales qui fixent mensuellement la valeur des denrées et productions et qui sont établies par une commission spéciale et arrêtée définitivement par le gouverneur en conseil (arrêté du 4 octobre 1855).

(3) L'évaluation des sucres pour la perception de la taxe de sortie est établie d'après trois catégories spécifiées comme suit :

1° Sucres cristallisés cuits dans le vide quelle que soit la nuance ;
2° Sucres bonne quatrième et au-dessus ;
3° Sucres de qualité inférieure au-dessous de bonne quatrième.

Le classement des sucres exportés dans l'une des deux dernières catégories est déterminé à l'aide d'un seul type bonne quatrième formé par la commission des mercuriales (arrêté du gouverneur du 27 décembre 1861).

(4) Les réexportations à destination de Mayotte et des autres établissements français, sont soumises aux formalités prescrites en pareil cas pour les expéditions pour la Métropole, c'est-à-dire au plom-bage et à l'acquit-à-caution (décision ministérielle du 16 août 1849).

II. *Entrepôt fictif* : Les marchandises françaises, passibles du droit d'octroi, peuvent être mises en entrepôt fictif.

Les huiles destinées à la fabrication des savons à Saint-Denis sont également admises en entrepôt fictif, aux mêmes conditions que celles déterminées pour l'octroi (décision du Gouverneur du 15 mars 1853).

Droit de Magasinage. — Les marchandises déposées à l'entrepôt sont passibles à leur sortie de droits de magasinage qui varient suivant leur nature. Il n'est pas admis de fraction au-dessous du dixième de tonneau quant à l'encombrement et au-dessous de la quinzaine quant à la durée du séjour (arrêté local du 24 mars 1852).

Réfaction des tares. — Des tares légales sont admises pour la perception des droits à la sortie (arrêtés locaux des 31 juillet et 6 novembre 1851).

Elles sont fixées comme il suit, savoir :

Pour le sucre, par balle de	50 à 60 kil. net.	} et dans cette proportion quand les balles excèdent 65 kil.
En sacs doubles de vacoa	3 kil.	
Pour le café, par balle de	50 kil. net.	}
En sacs doubles de vacoa.	2 kil. 50 gr.	
Pour le girofle, par balle de	30 kil.	} et dans cette proportion quand les balles pèsent plus.
— en sacs doubles de vacoa.	2 kil.	
— par balle de	30 à 50 kil. net.	
— en sacs doubles de vacoa.	3 kil.	

Il est facultatif au commerce de régler sur tare réelle.

NOTA. — Aucune disposition particulière n'ayant fixé les tares légales pour l'entrée, on applique, dans ce cas, celles du tarif général de France.

Courriers postaux. — La Réunion est mise en communication régulière avec la France par un courrier mensuel dont voici l'itinéraire (aller et retour) :

	Dates d'arrivée.	Dates de départ.
Marseille	»	9, 2 h. s.
Messine	12	12,
Alexandrie	16	»
Suez	»	17, 4 h. s.
Aden	23	23,
Mahé (Seychelles)	30	30,
Saint-Denis (Réunion)	5	5,
Port-Louis (Maurice)	6,	18, 4 h. s.
Saint-Denis (Réunion)	19,	19,
Mahé (Seychelles)	24	24,
Aden	1	1,
Suez	7	»
Alexandrie	»	9,
Messine	13	13,
Marseille	15	»

Il existe également un courrier anglais suivant le même itinéraire. Le départ de Marseille a lieu le 28 et de Paris le 27 de chaque mois.

Voici quel est le prix des correspondances expédiées par ces deux voies :

1^o *Paquebots Français :*

<i>Lettres ordinaires</i> (affranchissement facultatif) lettres affranchies.	» 50 ^c p. 10 gr.
— — — — — non aff.	» 60 p. 10 gr.
<i>Lettres chargées</i> (affranchissement obligatoire).	» 10 p. 10 gr.
<i>Echantillons</i> (affranchissement obligatoire).	» 12 p. 40 gr.
<i>Papiers de commerce et d'affaires</i> (affranchissement obligatoire).	» 60 p. 200 gr.
<i>Imprimés</i> (affranchissement obligatoire).	» 12 p. 40 gr.

2^o *Paquebots Anglais :*

<i>Lettres ordinaires</i> (affranchissement facultatif) lettres affranchies.	» 70 ^c p. 10 gr.
— — — — — non aff.	» 80 p. 10 gr.
<i>Lettres chargées</i> (affranchissement obligatoire).	» 1 40 p. 10 gr.
<i>Echantillons</i> (affranchissement obligatoire).	» 12 p. 40 gr.
<i>Papiers de commerce et d'affaires</i> (affranchissement obligatoire).	» 60 p. 200 gr.
<i>Imprimés</i> (affranchissement obligatoire).	» 12 p. 40 gr.

MAYOTTE ET DÉPENDANCES

Topographie. — L'île de Mayotte est située par 12° 45' de latitude sud et 43° de longitude est.

Elle occupe, dans sa plus grande dimension, une étendue de 0° 25' nord et sud et se trouve réduite, sur quelques-uns de ses points, à une largeur de 2 lieues (environ 8 kilomètres). Ses bords sont hérissés de caps et bachés de ravines profondes où la mer pénètre quelquefois assez loin; on peut se figurer Mayotte comme un poisson dont l'arête aurait été mise à nu dans le milieu du corps, tandis que les deux extrémités auraient conservé leur enveloppe charnue.

Elle s'étend, comme nous l'avons dit, du nord au sud; elle est traversée dans toute sa longueur par une chaîne de montagnes dont plusieurs points sont élevés de 600 mètres environ; son sol, d'origine volcanique, est inégal, onduleux, coupé de ravins très profonds, formant autant de torrents pendant la saison des pluies, et desséchés pendant le reste de l'année.

En s'approchant de la mer, le terrain s'abaisse d'une manière un peu brusque et se termine, dans la majeure partie de l'île, en marais fangeux recouverts de palétuviers noyés par chaque marée.

Dans l'intérieur, à l'ouest de la chaîne principale, on remarque plusieurs plateaux, particulièrement deux assez étendus et à l'abri des dégâts que produisent les pluies abondantes de l'hivernage. Cette partie de l'île est la plus favorable aux cultures, tant à cause de sa position qui la met à l'abri des vents généraux, qu'à cause de son élévation moyenne qui lui permet de conserver plus longtemps l'humidité si nécessaire pendant la germination des graminées.

En général, les sommets des monts les plus élevés sont stériles, on n'y voit que quelques arbres rabougris et clair-semés; il n'en est pas de même des versants, qui présentent une végétation d'autant plus belle qu'on se rapproche des bas fonds où serpentent les cours d'eau; c'est surtout dans ces portions de terrain que les naturels avaient établi leurs cultures. Ils y ont pratiqué des défrichements souvent regrettables à cause du moyen par eux employé, et qui consiste à incendier les bois.

Villages. — Il n'existait, à notre arrivée à Mayotte, qu'un seul grand village, nommé Choa, situé à l'est de l'île, près de son extrémité nord, sur un promontoire assez élevé aux bords de la mer. Depuis notre occupation, les naturels plus confiants, ont rebâti d'abord leur ancienne capitale (Chingoni), située à la partie ouest de l'île, près d'une sorte de marais qui prend, à la saison des pluies, les dimensions d'un petit lac. Aujourd'hui le nombre des villages s'est considérablement accru; on cite, entre autres, ceux de Koëni, de Jongoni, Dopani, etc.

Pamanzi. La rade principale devant Choa présente un bon mouillage; une source abondante d'eau très salubre vient se jeter à la mer à une très faible distance et offre une aiguade commode. La rade est bornée à l'est par l'île de Pamanzi, îlot stérile et montagneux qui présente seulement à sa partie nord-ouest une plaine recouverte de palétuviers, baignés par la marée; c'est la seule partie de l'îlot susceptible de culture. Son point le plus culminant offre un vaste cratère éteint dont le fond est rempli d'une eau bourbeuse et salée.

Dzaoudzi. Sur un tertre élevé, isolé et réuni à Pamanzi par une langue de terre très étroite, entièrement recouverte à marée haute, se trouve le village de Dzaoudzi, ancienne résidence d'un pacha. Ce village, habité au début par quelques arabes, a reçu la plus grande partie de la population européenne de Mayotte, la garnison, un hôpital construit dans un endroit salubre et tous les bâtiments publics servant au gouvernement et à l'administration. On estime que ces constructions ont coûté de 5 à 6 millions. Dzaoudzi est le chef lieu de l'île. La rade, située au nord-est, et qui porte le nom de Dzaoudzi, est d'une bonne tenue, elle a 80 brasses de fond, sable et vase.

Mamoutzou. La presqu'île qui porte ce nom est située, également à la côte, en face de Pamanzi. Sa configuration l'avait fait choisir pour l'établissement d'une ville commerciale (projet élaboré en 1844 et repris en 1863). Il existe une aiguade qui possède, dans un bassin voûté, une réserve de 50,000 litres d'eau. Le produit des

sources qui alimentent ce bassin est de 6 à 7 décilitres par seconde. Tout près de ce bassin coulent d'autres sources dont les produits réunis donnent une quantité d'eau à peu près équivalente. Les deux rivières de M'sapéré et de Koëni donnent en outre à ce pays un approvisionnement d'eau considérable. A ces avantages se joignent un accès facile pour les navires et une grande fertilité du sol.

Le commandant de la colonie possède déjà un pavillon sur ce point plus salubre que Dzaoudzi.

Une citerne fournit seule de l'eau à Dzaoudzi et cette eau est de mauvaise qualité. Il faut donc, pour les besoins de la population, envoyer chercher de l'eau à Mayotte. Ce service se fait régulièrement chaque jour au moyen de deux chaloupes. Mais le personnel se trouve rationné comme à bord d'un navire.

On a formé, en 1844, le projet de faire de Dzaoudzi le centre d'une des plus fortes places du monde en occupant le *Morne aux Indiens* et le *Morne Mirandol*, en fortifiant *Choa*, les îles *Mougnamer*, *Bougi*, *Bandali*, etc., etc.; ce projet a du être abandonné, l'importance de l'île ne justifiant pas, quant à présent, de tels travaux.

Longoni. La baie de Longoni est une des plus belles de Mayotte, elle offre aux bâtiments un bon mouillage; une rade spacieuse, d'excellente eau, du bois de chauffage et de mâture facile à faire, et des poissons de table pour les équipages. Un ruisseau y débouche; elle est obstruée par les palétuviers.

Mayotte a sur Nossibé l'avantage d'un port magnifique, point de relâche naturel de tous les navires allant dans l'Inde par le canal de Mozambique. Sa situation même, à 60 lieues plus à l'ouest, permet aux navires qui, de ce point se rendent à *Bombetock* d'avoir, par toute mousson, les *vents traversiers*; la distance de chacune des deux îles à ce port étant d'ailleurs à peu près égale.

Routes. — La presque totalité des habitations sucrières de Mayotte sont établies sur le bord de la mer. Les navires qui ont à y prendre un chargement ou à y déposer du matériel, peuvent venir à peu de distance, et ces opérations s'y font avec la plus grande célérité, grâce à la ceinture de madrépores qui entoure l'île à distance et la garantit de la mer du large. Il résulte de cette heureuse circonstance que les routes n'ont pas à Mayotte le même degré d'importance qu'elles peuvent avoir ailleurs, puisque les produits de la culture n'ont pas à voyager pour aller chercher tel ou tel point favorable d'embarquement.

L'attention de l'administration s'est, néanmoins, portée, depuis quelque temps, sur la question des voies de communication et on poursuit, en ce moment, la construction de deux routes principales; l'une partant de *Passamenti*, suit le bord de la mer jusqu'à *Débéné*, là elle s'élève par des pentes peu sensibles jusqu'au point central de l'île d'où elle prend la direction du nord-ouest. Cette route traverse l'île dans sa partie centrale qui est aussi la moins étendue en largeur; elle met en communication les concessions qui bordent le littoral ouest de Mayotte avec celles de l'est, et desservira, en outre, les exploitations plus vastes entreprises dans l'intérieur: *Dzoumougné*, *Combani*, *Benjoni*, *Bandaconni* et quelques autres de moindre importance; de plus, elle pourra plus tard, au fur et à mesure des progrès de la colonisation, être prolongée dans le sud où jusqu'ici aucune plantation n'a encore été faite. Déjà praticable sur un développement de 18 à 20 kilomètres, ce tracé a l'avantage de servir les intérêts généraux en même temps que les intérêts particuliers de tous les habitants dont il cotoie les propriétés.

Ce chemin se divise en deux branches: celle de *Mamoutzou* à *Ajangua* au sud est complètement achevée; elle possède deux grands ponts à *Passamenti* et *Débéné*, trois petits ponts en pierre à *Choa*, à *Monssapéré* et à *Loujani*, 4 ponceaux en maçonnerie; celle du nord est ouverte sur un parcours de 600 mètres, à partir de *Koëni*; le tracé est achevé jusqu'à *Longoni*, concession voisine de *Mahoni* et *Dzoumougné*.

L'autre route conduit de *Passamenti*, à *Combani* et à *Soulou*; elle est achevée sur tout ce parcours, avec deux ponceaux sur la concession de *Passamenti*.

L'achèvement de ces routes permettra aux petites concessions de se mettre en communication avec les grandes usines pour la manipulation de leurs cannes.

Hydrographie et Météorologie. — Les courants autour de Mayotte sont très variables en force et en direction, suivant les localités. Néanmoins, leur direction est presque toujours celle de la côte près de la côte, et celle des récifs près des récifs; leur vitesse a quelquefois 3 nœuds 1/2 dans les passes.

Le flot porte au sud-ouest ou au sud, selon la position; le jusant porte au nord-est ou au nord dans les passes; ils suivent la direction des passes au commencement du flot et à la fin du jusant.

Dans les baies, le flot entre, le jusant sort.

La chaleur est moins accablante à Mayotte qu'à Nossi-Bé. Il règne pendant le jour une brise du sud-est, et le soir une brise du sud-ouest qui ne rencontrent aucun obstacle. Comme elles viennent du large, elles produisent un abaissement relatif de température.

La hauteur moyenne du thermomètre est de 27° centigrades.

Dans la partie sud de l'île, les pluies sont moins abondantes pendant l'hivernage que dans l'est. C'est le contraire pendant la belle saison.

Climat. — Le climat de Mayotte est loin d'être sain. Les européens ne peuvent s'y livrer à aucun travail de culture; ils y sont exposés aux principales maladies des contrées tropicales, telles que les *dyssenteries*, les *hépatites*, les *fièvres* et les *coliques sèches*.

Cultures. — On estime la superficie de Mayotte à 15 ou 20,000 hectares. Son sol est très fertile et particulièrement propre à la culture de la canne à sucre. Cette plante y atteint son maximum de développement en 9 à 10 mois. Plantée en septembre elle peut être portée au moulin en juin.

L'*indigotier* croît naturellement à Mayotte. Il suffit de lui procurer, par des soins bien entendus, une plus vigoureuse végétation. Une usine fondée en 1853, à Nossi-Bé, était en état, en 1855, de produire 100 livres d'indigo par jour avec 60 travailleurs, 12 bœufs et 4 charrettes. Elle eut doublé son rendement en augmentant son personnel et le charroi dans une faible proportion. L'entreprise a été abandonnée; l'expérience qu'elle a faite ne subsiste pas moins; avec plus de persévérance, on eut sans doute maintenu et développé ces résultats déjà fort encourageants.

Le *cocotier* existait à Mayotte à l'état de bouquets, il eut donné de bons produits, si la culture de la canne ne l'eut fait bannir de l'île. On se demande encore si la canne, qui nécessite une dépense considérable de manipulation, un nombreux personnel et des soins de culture continuels, remplace partout avec profit les faciles avantages que peut donner le cocotier. En plein rapport, un cocotier produit communément 35 à 40 fruits par an; le prix varie de 30 à 40 fr. le millier; 10 pieds de cocotier suffisent pour donner ce rendement. Un hectare pouvant recevoir 500 cocotiers (et même 800), le rendement serait de 1,500 fr. par hectare.

Quelques concessionnaires ont repris cette culture et s'occupent de propager cet arbre sur leurs terres, mais il faut attendre huit ans pour obtenir un produit.

On suppose que le cotonnier réussirait bien sur les terres légères de Pamanzi. Des essais ont été projetés par l'administration locale.

Le riz est la culture indigène la plus développée de Mayotte. Il faut à cette plante très-épuisante, ou une terre vierge couverte d'une couche épaisse de détritus végétaux, ou un terrain alluvionnaire inondé périodiquement. Elle se développe dans des émanations miasmatiques dangereuses et demande, d'ailleurs, trop de soin pour les indigènes.

Le riz ne demanderait beaucoup de soin que s'il était semé dans des terrains déjà cultivés. — La culture du riz, qui ne peut se faire que difficilement deux années de suite dans le même sol, a donné lieu pendant longtemps à de nombreux abus : vers la fin de la saison sèche, en juillet et août, les cultivateurs mettaient le feu aux herbes desséchées par le soleil, sans se préoccuper de limiter l'incendie qui, parfois, dévorait 5 à 6 lieues carrées. Ces feux, ainsi allumés, duraient souvent des semaines entières. Les bois de construction, ainsi consumés, laissaient le sol nu exposé aux ravages des pluies qui enlevaient l'humus et aux ardeurs dévorantes du soleil.

Des arrêtés locaux ont dû, sans proscrire absolument ce mode de défrichement, limiter et soumettre à la surveillance les incendies allumés dans les bois.

En l'absence de documents récents sur la valeur des cultures de Mayotte pour l'année 1865 (1), les renseignements suivants empruntés à un état de statistique agricole provenant de la colonie pour 1859, nous ont paru offrir quelque intérêt.

A cette date, la superficie totale des concessions de terrains faites dans l'île représentait 9,518 hectares dont 804 étaient plantés en cannes à sucre et 6 seulement en caféiers.

Les habitations rurales au nombre de 22, dont 17 sucreries et 5 caféries, employaient 1,233 travailleurs.

Sur les 17 sucreries, on en comptait 8 possédant des moulins à vapeur et trois distilleries.

(1) Ces renseignements sont extraits des tableaux de statistique coloniale publiés pour 1862. Le même recueil ne contenant pour les années suivantes aucun renseignement certain sur les cultures, on a dû y suppléer par voie d'induction, comme on le verra plus loin à l'article commerce.

Les produits récoltés en 1859 ont fourni les résultats suivants en quantités et valeurs :

Sucre	1,311,000 kilogrammes	786,600 fr.
Sirops et mélasses.	50,000 litres	12,500 »
Rhum.	16,000 —	14,850 »
Café.	700 kilogrammes	1,400 »
Valeur totale.		815,350 »
Les frais d'exploitation se sont élevés à		530,000 »
Valeur nette		285,350 fr.

Le relevé numérique des différentes espèces d'animaux de trait et de bétail existant dans l'île, indique 5 chevaux, 12 ânes, 3 mulets et 413 bœufs (1).

La valeur approximative des terres employées aux cultures était de	150,000 fr.
Celle des bâtiments et du matériel d'exploitation de	2,307,000 »
Et celle des animaux de trait et de bétail de	43,800 »
	2,500,800 fr.

Voici quelle était, au 1^{er} janvier 1863, la répartition des cultures et des travailleurs sur les diverses concessions de Mayotte (on verra que cet état accuse une augmentation sensible dans le chiffre de la production et celui des bras employés comparés aux résultats et dépenses).

NOMS des CONCESSIONS	NATURE du TITRE	NOMBRE d'hectares concedés	TERRAINS CULTIVÉS		PRODUITS		NOMS des CONCESSION ^{tes} .	Travailleurs		NATURE des INSTALLATIONS
			cannes à sucre	caféiers	sucre tonneaux	café kilogram.		blancs	nègres	
Koëni.	définitif.	1,392.00	100	4	207	»	Compagnie des Comores.	2	230	Usine et alambic.
Débéné.	id.	1,645.88	25	»	60	»	Id.	4	51	Usine
Issoudjou.	définitif et provisoire.	511.84	80	2	275	300	Sohier de Vaucouleurs.	4	164	Usine, alambic.
Passamenty.	définitif et provisoire.	507.50	70	3	95	300	Halley.	4	49	»
M'Sapéré.	définitif.	155.70	35	4	40	100	Denis frères.	3	24	Usine, moulin à manège.
Mamoutzou.	provisoire.	470.00	90	»	200	»	Le Restif des Tertres.	2	193	Usine, roue hydraulique.
Ajungua.	définitif.	470.00	90	»	200	»	Artaux et Rey.	2	47	Usine, moulin à vapeur.
Loujani.	id.	203.00	50	»	135	»	Duperrier.	6	318	Usine, alambic.
Dzoumougné.	id.	1,000.00	140	4	225	100	M'Mennechet.	»	18	»
Mahony.	provisoire.	500.00	»	»	»	»	A. Thomas.	»	»	»
Congo.	id.	180.00	»	»	»	»	Le Restif des Tertres.	»	»	V. Ajungua.
Vounzé.	définitif.	152.00	»	»	»	»	E. Thomas.	»	»	»
Chingony.	provisoire.	800.00	»	»	»	»	Bédier fils.	2	183	Usine.
Soulou.	définitif.	400.00	90	»	235	300	Viguerie et Toudic.	4	102	Usine.
Combany.	provisoire.	1,200.00	100	»	225	»				
A reporter.		9,117.92	780	8	1,697	1,100		27	1,379	

(1) On ne tient pas compte ici des troupeaux des indigènes, lesquels comptent 1,500 têtes de bétail environ.

NOMS des CONCESSIONS	NATURE du TITRE	NOMBRE d'hectares concedés	TERRAINS CULTIVÉS		PRODUITS		NOMS des CONCESSIONNES	Travailleurs		NATURE des INSTALLATIONS
			cannes à sucre	caféiers	sucres tonneaux	café kilogram.		blancs	noirs	
Report.....		9,117.92	780	8	1,697	1,400		27	1,379	
Benjany.....	définitif.	630.00	40	»	125	»	Brulon Faymoreaux L. Boursier.	3	123	Usine à vapeur.
Mohila.....	id.	65.00	»	»	»	»	Mohammed ben Amadi.	»	»	»
Mamoutzou...	id.	6.65	»	»	»	»	les P. Jésuites	»	»	»
Miangany et Cangany....	provisoire.	245.00	»	»	»	»	V ^e Gallas de Cambourg frères.	»	»	»
Irony.....	id.	200.00	30	»	60	»	Faymoreaux.	1	62	»
Chiriny.....	id.	330.00	»	»	»	»	»	»	»	»
Rouvény.....	id.	80.00	»	»	»	»	les P. Jésuites	»	33	»
M'Sapéré.....	id.	11.00	4	»	5	»	Daullé.	»	»	»
Cavany.....	id.	194.00	37	»	45	»	Daullé.	»	45	»
Miambany....	id.	196.00	»	»	»	»	de Cambourg frères.	»	»	»
Dapany.....	id.	245.00	»	»	»	»	de Cambourg frères.	»	»	»
Longoni.....	définitif.	98.00	15	»	5	»	Monestier et Arnoux.	»	28	»
Mouzony-Abéja	provisoire.	49.00	»	»	»	»	Brisse.	»	»	»
Bandely.....	id.	98.10	»	»	10	»	Succession Gauthier.	»	14	»
Andé.....	définitif.	48.00	8	»	8	»	Coulon.	1	41	»
Couconny....	provisoire.	147.00	10	»	5	»	Artaux et Chaulier.	1	32	»
Bandamagy...	id.	55.47	»	»	»	»	Saïd Omar.	»	10	»
Méhang-Mouzy	id.	68.00	»	»	»	»	Hugon et Floris.	»	11	»
Chicony.....	définitif.	98.00	»	»	»	»	Liot et Derdienne.	»	18	»
Tiriny.....	id.	132.00	»	»	»	»	Muller.	»	»	»
Bambosud....	id.	49.00	»	»	»	»	Didelot de la Forte.	»	»	»
Acua.....	id.	49.00	»	»	»	»	Von Behrens.	»	10	»
Soha.....	id.	55.47	»	»	»	»	Champy.	»	»	»
		12,267.61	924	8	1,960	1,400		33	1,806	

Concessions. — Les terres sont cultivées à Mayotte en vertu de concessions accordées suivant les conditions spécifiées dans un décret du 5 mars 1856 et dont le principe est une taxe progressive qui, partant de 5 francs par hectare au-dessous de 50 hectares, a pour limite 25 fr. par hectare pour les concessions de 400 hectares et au-dessus.

Voici au surplus le texte de cet acte qui régit la matière tant à Mayotte qu'à Nosibé :

Art. 1^{er}. A partir de la publication du présent décret, les concessions de terre qui seront faites à Mayotte et dépendances seront soumises à la taxe de concession suivante :

5 francs par hectare concédé au-dessous de 50 hectares				
10	—	—	100	—
15	—	—	200	—
20	—	—	300	—
25	—	—	400	— et au-dessus.

Art. 2. Un décret rendu sur le rapport du ministre de la marine et des colonies statuera sur les demandes de concessions de terre au-dessus de 400 hectares. Ces concessions continueront à être faites sous les réserves et conditions exprimées à l'art. 2 de l'ordonnance du 21 octobre 1845 (1).

Art. 3. Toute demande de concession devra être accompagnée du plan régulier du terrain à concéder; le demandeur supportera les frais de ce travail, lors même qu'il ne pourrait être fait que par les soins de l'administration.

Art. 4. Le concessionnaire devra, après avoir au préalable acquitté le montant de la taxe, requérir sa mise en possession au bout de trois mois s'il est à la Réunion, et de six, s'il est en France, à partir de la date de la concession, sous peine de déchéance. La taxe, dans tous les cas, demeure acquise au Trésor.

Art. 5. Un titre définitif de propriété sera remis au concessionnaire dès son entrée en possession; mais sous la réserve énoncée en l'art. 6 du présent décret.

Art. 6. Aucun concessionnaire ne pourra aliéner l'immeuble à lui concédé qu'après sa complète mise en valeur.

Art. 7. Les concessionnaires, soit nouveaux, soit anciens, étant depuis plus de trois ans en possession de leurs terres, paieront un impôt annuel de 1 fr. par hectare concédé.

Art. 8. Les concessions provisoires faites avant la promulgation du présent décret, en vertu de l'ordonnance du 21 octobre 1845, seront rendues définitives, mais resteront soumises à la réserve formulée en l'art. 6.

Art. 9. Sont abrogés les art. 4, 6 et 7 de l'ordonnance du 21 octobre 1845, relative aux concessions de terre à Mayotte et dépendances. Sont maintenues les autres dispositions en tout ce qu'elles n'ont pas de contraire au présent décret.

Population. — La population de Mayotte se compose, pour la plus grande partie, de *Sakalaves* et d'*Antalotes*, d'*Arabes* et d'*Africains*; la race européenne y est représentée, en dehors des fonctionnaires civils et militaires, par une quarantaine de colons ou employés d'habitations (sans tenir compte de leur famille). On estime la population indigène à 7,122 individus (recensement de 1858) (2).

Les indigènes ont, pour la plupart, adopté les mœurs musulmanes, ils s'abstiennent de liqueurs fortes (3) et pratiquent la polygamie. Ils ne connaissent point les liens de la famille, et ils ont, sur divers points de l'île, plusieurs femmes dont ils exploitent les vices. Ils se montrent peu résolus au travail et redoutent, en général, le voisinage des concessions et le contact des Européens. Aussi déplacent-ils souvent leurs villages.

Des mesures sont prises pour obvier à la tendance nomade que manifestent les Mayottais et pour les amener à adopter une résidence; des chefs de village, à solde fixe, sont institués dans ce but.

Il se produit, d'ailleurs, en ce moment un fait qui fait l'honneur à notre administration: les populations de l'Arabie méridionale et de la côte occidentale d'Afrique, exaspérées des vexations des croiseurs anglais, cherchent un refuge sur notre territoire où elles émigrent en famille.

Un règlement de travail du 2 octobre 1855 a assujéti les indigènes à des engagements de 3 à 5 ans qu'ils contractent avec les concessionnaires. Cette mesure, d'une exécution difficile, ne produit pas un nombre suffisant de travailleurs, et il est nécessaire d'avoir recours à l'immigration.

La sobriété des indigènes égale leur paresse (4). Ils se nourrissent de riz, de patates, de manioc et de tubercules de songes que l'île produit à l'état sauvage. Ils consom-

(1) Voici cet article qui renferme une disposition commune à toutes nos colonies.

Le littoral de chaque île, sur une profondeur de quatre verges à partir du point où croît la première végétation, est déclaré à perpétuité inaliénable.

(2) M. Passot, commandant de l'île en 1841, estimait à 5 ou 600 le nombre des *Sakalaves* libres, et à 700 celui des *Antalotes*, le reste formant ce qu'on appelait les indigènes de Mayotte et les esclaves.

(3) Cette circonstance fait que les colons de Mayotte ne tirent presque aucun parti de leurs sirops de résidus que distillent avec avantage ceux de Nossibé.

(4) Mayotte, dans la langue du pays, *Mahoré*, signifie paresseux, indolent.

ment également des bœufs, des volailles, du poisson et des mollusques. Le peu de soin qu'ils ont d'eux-mêmes et l'indolence qui les ronge, les rendent accessibles à une foule de maladies; la plus commune et en même temps la plus dégoûtante est la *lèpre*. Celle qu'on remarque le plus est la *lèpre tuberculeuse*.

La *gale* n'est commune que chez les engagés introduits du dehors, on l'y observe d'ailleurs presque toujours sous l'aspect simple; on y rencontre quelques *affections des yeux et des maladies syphilitiques*, ces dernières en petit nombre. Les *fièvres* sévissent parfois dans les premiers mois de l'hivernage, ainsi qu'à la fin des pluies.

Les travaux d'assainissement accomplis dans ces derniers temps ont modifié cet état de choses dans un sens favorable.

Immigration. — Les colons de Mayotte se voient contraints de chercher, en dehors de la population locale, les bras nécessaires à leurs cultures. Les recrutements à la côte de Mozambique et à Madagascar ayant été prohibés à cause des difficultés de toutes natures qu'ils rencontraient dans ces pays où l'immigration prend trop facilement le caractère de la traite, les colons ont été autorisés à faire venir des travailleurs des Comores, îles voisines, où l'esclavage n'existe que sous forme mitigée.

L'immigration de cette origine a donné les résultats suivants, pendant les années 1861, 1862, 1863 (à la date de juin de cette dernière) :

1861.	7 armements	551	travailleurs introduits à Mayotte.
1862.	3 —	454	— — —
1863.	1 —	62	— — —

Soit 1,067 travailleurs introduits en deux ans et demi.

On compte, en ce moment, dans l'île, environ 3,000 engagés, tant indigènes qu'immigrants.

Au moment de l'embarquement des engagés des Comores, on paie à chaque chef de l'île où il s'effectue, de 3 à 5 piastres de prime par tête d'émigrant. Ces travailleurs reviennent aux propriétaires en moyenne à 200 fr. environ (y compris la somme payée au chef).

Les salaires sont d'environ 5 fr. par mois; les engagements sont de 10 ans.

Commerce. — Le commerce de Mayotte n'offre pas encore une bien grande importance; il suit le lent développement des cultures et de la colonisation (1). L'île, placée sous un régime de franchise absolue, reçoit et exporte, sous tous pavillons, des produits et marchandises de toute nature. L'absence de tous moyens de contrôle et de tout service douanier, rend fort difficile la constatation exacte d'un mouvement d'échange dans lequel entre pour une forte part le cabotage local qui se fait à l'aide de boutres arabes avec la côte orientale d'Afrique et la côte de Madagascar.

Nous ne pouvons donc donner, comme chiffres officiels, pour 1865, que ceux des états d'importation et d'exportation du commerce français, extraits du tableau général de la Douane de France, et dans lequel les trois îles de Mayotte, Nossi-Bé et Sainte-Marie se trouvent confondues.

D'après ce document métropolitain, les importations des trois îles en France (commerce général), s'élèvent à 1,451,182 fr.

Et les exportations de France pour les mêmes îles (commerce spécial),
à 273,514 »

Soit, ensemble. 1,724,696 fr.

Les importations se composaient des articles ci-après :

Sucre brut 1,989,484 kilogrammes 976,844 fr. (2)

(1) Le percement de l'isthme de Suez peut donner à cette île une grande importance commerciale.

(2) Depuis 1862, l'administration locale n'ayant fourni aucun renseignement sur les cultures, l'état ci-dessus des importations de la colonie en France permet d'apprécier, quoique imparfaitement, l'importance des produits récoltés et les progrès réalisés par l'industrie agricole de Mayotte et dépendances. En effet, d'après les tableaux généraux du commerce de France, les importations en sucre de Mayotte et dépendances, de 1862 à 1865, ont été comme suit :

1862	1,868,430 kil.	1,158,432 fr.
1863	2,189,633 »	1,313,780 »
1864	1,449,272 »	811,593 »
1865	1,989,484 »	976,844 »

Si la comparaison de ces chiffres fait ressortir, quant au sucre qui constitue la principale production

<i>Graines oléagineuses</i>	207,000 kilogrammes	104,850 fr.
<i>Riz</i>	258,102 —	103,240 »
<i>Cire jaune</i>	20,903 —	98,244 »
<i>Peaux brutes grandes</i>	50,508 —	71,721 »
<i>Bois d'ébénisterie</i>	165,475 —	49,643 »
— <i>de construction</i>	653 —	37,221 »
<i>Autres articles</i>	» —	9,419 »

Les exportations comprenaient les articles suivants :

Outils et ouvrages en métaux, 30,773 fr.; *machines et mécaniques*, 2,613; *eaux-de-vie, esprits et liqueurs*, 9,153 fr.; *vins*, 33,248 fr.; *houille crue*, 25,998 fr.; *câbles en fer*, 12,189; *vianes salées*, 17,101; *articles non dénommés*, 142,439 fr.

Le mouvement de navigation auquel a donné lieu le commerce avec la métropole s'est effectué par 12 navires, savoir :

<i>A l'entrée</i> : 5 navires jaugeant 2,058 tonneaux et montés par 80 hommes.	
<i>A la sortie</i> : 7 — 2,427 — — 99 —	

Des 5 navires de l'entrée, 4 proviennent de Saint-Nazaire, et 1 de Marseille.

Des 7 de la sortie, on en compte 1 pour Dunkerque, 2 pour le Havre, et 4 pour Nantes et Saint-Nazaire.

Les bulletins trimestriels de commerce et de navigation des trois îles ci-dessus, en déterminant l'ensemble de leurs opérations commerciales respectives, permettront d'évaluer approximativement la part afférente à chacune dans le chiffre du commerce avec la métropole.

En ce qui concerne Mayotte, les bulletins de commerce et de navigation de 1865 constatent :

Une importation de	548,437 fr.
Et une exportation de	1,133,984 »
Ensemble	1,682,421 fr.

Ce total, comparé à celui de 1864, qui est de 1,133,481 fr., présente une augmentation de 548,940 fr. qui ne permet pas de penser que la production du sucre ait diminué à Mayotte, car, dans le chiffre des exportations de cette île, d'après les documents coloniaux, cette denrée figure à elle seule pour une somme de 1,077,482 fr.

Navigation. — Le mouvement de navigation auquel ce commerce a donné lieu a employé (*entrée et sortie réunies*), 278 navires ou boutres, jaugeant 14,962 tonneaux et montés par 4,668 hommes d'équipage.

Dans ces chiffres :

Le pavillon français figure pour 122 navires, 9,814 tonneaux et 1,984 hommes.

Le pavillon étranger, — 156 — 5,148 — 2,684 —

Commerce par boutres arabes. — Une grande partie du commerce entre Zanzibar, Mayotte et Nossi-Bé s'effectue au moyen de *boutres arabes*. Par une exception, faite en vue de favoriser ce cabotage, les boutres qui se livrent à ces échanges, sous pavillon français, sont affranchis de tous droits de chancellerie. Notre consul à Zanzibar, exerce donc gratuitement son ministère à leur égard. (Voir *Francisation*.)

Régime administratif. — L'ordonnance royale du 28 avril 1843, concernant les établissements français de l'Océanie, servit d'abord de point de départ à l'organisation administrative de Nossi-Bé et dépendances (dépêche au gouverneur de Bourbon, du 12 mai 1843; dépêche au commandant supérieur de Nossi-Bé et dépendances du 19 septembre 1843). Le régime administratif de cet établissement est aujourd'hui calqué sur celui du Sénégal (voir cette colonie).

Douanes. — Taxes locales. — Les établissements de Mayotte et dépendances sont placés sous le régime de la franchise, aux termes des instructions ministérielles du 12 mai 1843 (1), dont voici le texte :

de ces îles une différence en plus de 200,000 kil. et de 337,000 fr. en faveur de 1863, relativement à 1863, on remarquera que le déficit en sucre de cette dernière année se trouve compensé par les *graines oléagineuses*, par le *riz* et par les *bois d'ébénisterie* et de *construction*, sans parler de la *cire jaune* et d'autres produits non dénommés ou étrangers à la culture, qui élèvent à 1,431,182 fr. le total des importations de Mayotte et dépendances en France pour 1863, tandis que ce chiffre n'avait été que de 1,404,351 en 1863 et de 988,711 en 1864.

(1) Adressées au gouverneur de Bourbon alors chargé de l'administration supérieure de Nossi-Bé, puis de cette île et de Mayotte.

« J'approuve les considérations qui ont fait prévaloir, jusqu'à présent, pour le port de Nossi-Bé le régime d'une franchise absolue; le seul moyen de donner de l'importance à notre établissement, c'est d'y attirer, par tous les moyens possibles, un mouvement commercial d'une certaine importance. Il ne faut pour cela exclure aucune marchandise, aucun pavillon; il faut rendre entièrement libres les exportations comme les importations. S'il y avait lieu de faire une exception, elle devrait avoir uniquement pour objet de réserver à l'île Bourbon, en cas de nécessité, les riz de Nossi-Bé : dans ce but, le commandant de l'île serait autorisé à établir, quand les circonstances l'exigeraient, un droit ou même une prohibition passagère sur les riz, mais en appliquant uniquement cette défense aux bâtiments étrangers (1).

« Il est à désirer que tous les échanges soient, autant que possible, concentrés à Hellville, et qu'il ne se fasse ni importation ni exportation par les autres points du littoral. Ce résultat sera sans doute difficile à obtenir dans les premiers temps, à cause du facile accès que présentent les côtes de l'île et du peu de moyens de surveillance et de police que le commandant aura à sa disposition; vous n'épargnerez rien pour arriver à soumettre à cet égard la population indigène à des habitudes régulières de centralisation qui peuvent seules, au surplus, la faire arriver peu à peu à une véritable intelligence des opérations commerciales. »

La même dépêche prescrivait de prendre les mesures nécessaires pour assurer la surveillance des navires indigènes autorisés à naviguer sous pavillon français. Un arrêté, relaté ci-après, règle cette matière.

Le bénéfice de cet acte, ainsi que celui de la liberté édictée par la dépêche relatée plus haut fut étendu aux deux îles.

Une ordonnance du 14 novembre 1847 a fixé, ainsi qu'il suit, le régime à l'exportation des produits du crû de Mayotte et dépendances.

I. *Les sucre, café, cacao, girofle, coton et laine* importés directement en France par navires français de Sainte-Marie de Madagascar, Mayotte, Nossi-Bé, Taïti et Nouka-Hiva paient les droits afférents aux denrées de même espèce récoltées à la Réunion, lorsqu'ils sont accompagnés de certificats prouvant qu'ils proviennent du crû de ces îles (2).

II. *Les graines oléagineuses et les huiles de palme, de coco, de Touloucouna, d'Illipé* qui sont directement importées des mêmes îles sous pavillon français acquittent, à leur arrivée en France, les mêmes droits que celles provenant des autres établissements français dans l'Inde.

III. *Les autres produits naturels*, qui sont importés directement, sous pavillon français, des îles susdites, jouissent, à leur entrée en France, de la réduction d'un cinquième des droits calculés sur ceux de la provenance la plus favorisée, autre que les colonies françaises et les pays situés au-delà des îles et passages de la Sonde.

IV. Sont exemptés de cette disposition les produits dénommés aux art. 1 et 2, les *indigos, poivres, thés, résines, laques et curcumas*

Francisation. — Un arrêté local du 5 février 1846 a déterminé les conditions suivantes pour admettre les navires locaux au bénéfice de la francisation.

Les propriétaires de *boutres* ou *daws* armés à Mayotte et dépendances et employés à la navigation intérieure ou extérieure de la colonie sont tenus de se présenter au bureau du commissaire pour déclarer le nom, l'équipement et l'âge présumé desdits boutres ou daws, lesquels sont soumis à la formalité du jaugeage. Il leur est délivré un certificat constatant que cette déclaration a été faite, et le numéro sous lequel l'enregistrement a eu lieu.

Aucun bâtiment ne peut être armé à Mayotte et dépendances, s'il n'est la propriété, au moins pour moitié, d'individus placés sous la domination française, et si ces derniers n'ont obtenu du commandant supérieur un acte de francisation et un congé à l'effet de faire naviguer ce bâtiment sous pavillon national.

Pour obtenir les papiers de navigation, les propriétaires ou armateurs doivent établir, sous serment, le fait de la propriété, comme il est dit ci-dessus.

Ces navires ne peuvent naviguer sans avoir à bord leur acte de francisation. Aucun d'eux ne peut partir d'un port français quelconque si son capitaine n'est Français, si son équipage n'est composé, au moins par moitié, de sujets français, sans distinction d'origine, et s'il n'a à bord son acte de francisation et son congé.

(1) Cette mesure paraît n'avoir jamais été appliquée à cause des engagements des colons avec la place de Nantes.

(2) Même régime pour la vanille de Mayotte (décret du 7 juillet 1859).

Tout bâtiment autorisé à naviguer sous pavillon français doit être pourvu d'un rôle d'équipage arrêté par l'autorité du lieu d'armement et portant les noms du capitaine, des matelots et des passagers.

La durée du congé et du rôle d'équipage est fixée à un an, à moins de nécessité dûment constatée de les renouveler dans l'intervalle.

Le nom du navire doit être inscrit, s'il est possible, à l'arrière.

Les papiers de bord doivent être déposés chez les consuls français des pays où les boutres viennent opérer, pour être repris au départ desdits bâtiments.

Les formalités consulaires sont remplies sans frais.

Des pénalités et amendes sont stipulées contre tout manquement à ces dispositions.

NOSSI-BÉ

L'île de *Nossi-Bé*, qui relève administrativement de Mayotte, est située à 60 lieues de cette colonie. Un bon vapeur peut franchir en 24 heures la distance qui sépare ces deux établissements.

Configuration. — Le point culminant de Nossi-Bé est à sa partie sud. Il est élevé de 453 mètres au-dessus du niveau de la mer, et s'aperçoit à une distance de 12 à 15 lieues. Ce sommet est couvert de forêts qui dominent tout le côté sud ; il n'est à nu que dans la partie ouest, où les défrichements par le feu ont détruit un grand nombre d'arbres. Cette montagne s'appelle Loucoubé. Plusieurs mornes d'une moindre élévation et tapissés d'herbe, occupent le centre de l'île. D'autres, par leur forme de cône tronqué, attestent la présence de volcans éteints. Le sol est d'ailleurs d'origine volcanique ; on rencontre partout des traces de laves. Plusieurs de ces mornes recèlent des lacs dont quelques-uns ont une certaine étendue.

Les points les mieux cultivés sont ceux qui avoisinent le rivage et où une plage de sable permet aux équipages d'accoster. La partie nord seulement est plus aride et présente des pointes dépourvues de verdure et hérissées de roches noires et aiguës.

Nossi-Bé ne possède point de rivière navigable, mais seulement quelques ruisseaux importants, d'une eau potable toute l'année. Ils prennent leur source dans les lacs dont nous avons parlé tout-à-l'heure. L'un d'eux passe au pied du plateau d'*Hellville* où est établi le chef-lieu de la colonie et le siège du gouvernement.

On rencontre également à Nossi-Bé plusieurs *aiguades* où les bâtiments peuvent s'approvisionner d'eau avec facilité. Ce sont des filets d'une eau fraîche et serpentant entre des roches.

Deux de ces aiguades sont situées près du mouillage, à l'ouest de la forêt, dans de petites anses de sables où abordent facilement les embarcations ; la troisième, qui est la plus abondante, est située près du mouillage de la côte sud, entre la pointe de Tafoudrou et la pointe Loucoubé ; mais elle a l'inconvénient de ne pouvoir être approchée qu'à marée basse.

Météorologie. — La température de Nossi-Bé est à peu près la même que celle de Mayotte, mais elle offre peut-être de meilleures conditions de salubrité que cette dernière. Les pluies y sont plus fréquentes surtout qu'à Dzaoudzi.

Le thermomètre y varie entre 29° et 17° au plus bas.

Le baromètre y est peu sensible, ses variations au bord de la mer sont de 0,754^m/5 à 0,765^m/4, la moyenne annuelle est de 0,759^m/4.

Des observations faites dans la rade de Passandava, sur la direction générale des vents, ont donné les résultats suivants : le matin on ressent une petite fraîcheur de l'est-sud-est au sud-sud-est qui tombe vers les huit ou neuf heures pour reprendre vers le sud un peu plus tard, en inclinant vers le sud-ouest ; à cette faible brise ou au calme, succède vers une heure de l'après-midi, le vent du large qui, plus ou moins frais, mais jamais fort, souffle de l'ouest jusqu'à l'entrée de la nuit ; il tombe alors en passant au nord-ouest et au nord, ou il faiblit tout à fait. A une heure plus ou moins avancée dans la nuit, se lève une petite brise de terre variable dans sa direction et quelquefois assez fraîche à l'époque des *syzygies* ; elle dure jusqu'au jour.

Sur la côte ouest et sur la côte nord les brises du large sont plus fraîches qu'en rade et commencent plutôt. Sur la côte est, au contraire, la brise du large est tardive, et prend forcément, à cause de la configuration des terres, la direction du nord-ouest et même du nord.

Les marées sont fort régulières à Nossi-Bé, le flot et le jusant y ont une égale durée et le temps de l'étalement est en raison inverse de la montée de l'eau, c'est-à-dire, qu'aux *syzygies*, la mer à peine haute commence à descendre, tandis qu'aux *quadratures* elle reste stationnaire pendant environ 30 ou 40 minutes.

L'heure de l'établissement de la marée est de 4 h. 36 les jours de nouvelle et de pleine lune, et la mer marne de 4^m49 aux équinoxes.

Comme en Europe, les grandes marées n'arrivent que 24 ou 36 heures après les syzygies.

Les courants varient en direction et en vitesse, selon la configuration des côtes, mais en général, le flot porte à l'est et le jusant à l'ouest, avec une vitesse moyenne de cinq dixièmes de nœud à un nœud cinq dixièmes, rarement au-delà, si ce n'est dans le chenal entre Nossi-Cumba et la Grande-Terre où il va jusqu'à deux nœuds et 2 nœuds 5 dans les grandes marées. Il en est de même, mais à un moindre degré, entre Nossi-Cumba et la côte sud de Nossi-Bé.

Sur la rade de Passandava, ou grande rade, les courants sont presque insensibles, étant en dehors de la ligne que suivent ceux de la passe, leur direction se rapproche du sud-est et du nord-ouest, en tournant suivant l'heure de la marée.

Sur la côte, le flot porte au nord-est et le jusant au sud-ouest, mais irrégulièrement. A la côte nord, les courants reprennent leur direction est de flot, ouest de jusant, avec une vitesse aussi grande qu'à la côte sud.

Sur la côte ouest ils sont modérés et longent à peu près la terre, en se rapprochant des points qu'ils doivent contourner.

L'espace compris entre la partie méridionale de Nossi-Bé, la côte nord-ouest de Nossi-Cumba et la petite île Tani-Keli est le meilleur mouillage de Nossi-Bé, en y comprenant la baie de Passandava : des flottes entières pourraient trouver un abri sur ce point.

Cette dernière anse offre partout un fond de vase ou de sable vaseux. La profondeur de l'eau y est de 12 à 25 brasses et la mer toujours belle. Au mouillage, situé à trois ou quatre encablures de terre, on a de 10 à 13 brasses d'eau. On y est parfaitement à l'abri avec les vents depuis l'ouest-nord-ouest jusqu'au sud passant par le nord et l'est ; mais avec ceux du sud-ouest et de l'ouest, s'ils sont frais, on a un peu de mer qui rend l'abord de la plage difficile.

En avançant un peu dans le nord, vers le village des Antalotes, jusqu'à n'avoir que 5 à 6 brasses d'eau de basse mer, on est exposé aux vents d'ouest, ce mouillage est celui que prennent les petits bâtiments arabes qui font le cabotage.

On rencontre encore, sur les côtes, plusieurs anses, pouvant servir d'abri aux bâtiments ; ainsi devant *Helville*, à la pointe d'*Ambanourou* ; devant l'île *Sakatia*, à *Bé-Foutaka*, au nord-ouest de l'île ; à *Vatou-Jacari*, sur la côte est ; à *Tandraka*, etc.

Nossi-Bé ne possède point de port proprement dit, mais elle offre d'excellents abris où les bâtiments peuvent réparer des avaries dans les œuvres mortes. Les boutres arabes, jaugeant 30 à 40, parfois jusqu'à 80 tonneaux qui font le cabotage entre Mozambique, Zanzibar, les Comores et la côte nord-ouest de Madagascar, viennent s'y échouer et y faire à leurs coques les réparations utiles. Les forêts de la Grande-Terre peuvent fournir les bois de mâture nécessaires aux navires de 2 à 400 tonneaux.

Population.— La population de Nossi-Bé est formée de *Sakalaves* chassés par les Ovas de la grande terre de Madagascar dont ils ont occupé jadis la plus grande partie. La peuplade établie à Nossi-Bé et composée de 15,000 individus environ, a eu autrefois son moment de gloire. Les rois Sakalaves, dont l'origine remonte à plusieurs siècles, dont la famille est la plus ancienne de la grande île, qui se disent petits-fils de l'or (*Zafi-Voula-Maini*), ont régné sur la moitié de Madagascar. *Vihini*, l'une des reines de cette race, qui mourut en 1811, à l'âge de quatre-vingt-dix ans, après en avoir régné cinquante, avait conquis toute la côte ouest, et plusieurs provinces de l'est et de l'intérieur étaient ses tributaires. *Adriansouly*, était petit-fils de la reine Vihini. Il s'était lié à Radama par les liens du sang ; il eut le tort de laisser prendre sur ses sujets, par le chef Ova, un ascendant dont celui-ci ne tarda pas à abuser. Une armée commandée par Ramanateka, cousin de Radama, et dirigée par l'agent Hastey, chassa bientôt le malheureux roi Sakalave de Marouvaye, de sa capitale, et le refoula loin des côtes de la vaste baie de Bombetok. Adriansouly abandonna alors ses sujets pour aller chercher du secours près de l'iman de Mascate et du sultan des Comores qui lui firent de belles promesses non suivies d'effets. Quant il revint à Madagascar, un an après, il trouva de nouveaux chefs nommés à sa place et peu disposés à renoncer à leur autorité ; les Ovas se présentèrent, le battirent encore et le forcèrent à quitter le pays, ce qu'il fit en abandonnant ses droits à sa sœur *Quantizi*. C'est à la suite de cette fâcheuse campagne qu'il vint

occuper Mayotte, où nous le trouvâmes, lors de notre prise de possession de cette île, disposé à faire marché de ses sujets et argent de sa couronne.

La jeune reine *Tsoumeké*, qui avait succédé à Ouantizi, sa grande tante, eut bientôt avec les Ovas un sujet de guerre qui amena la reprise des hostilités. Contrainte elle-même à la fuite, elle abandonna le poste de Mourounsangue qu'elle occupait, et se retira à Bavatoubé (Dalrymple).

Ne se croyant pas encore en sûreté sur ce point, elle eut recours à l'iman de Mascate à qui elle céda tous ses droits sur la côte ouest de Madagascar. En exécution de cette convention, l'iman envoya cent cinquante hommes de troupes pour tenir garnison à Bavatoubé. La présence des arabes rendit aux Sakalaves la confiance en leur bravoure; ils attaquèrent les Ovas à leur tour, leur firent éprouver des pertes considérables, et auraient certainement repris Mourounsangue, si la division, qui existait parmi les chefs arabes, n'eût jeté la perturbation dans leur garnison de Bavatoubé. A la suite d'un combat singulier entre le chef des troupes et le chef des soldats arabes, une mêlée générale faillit avoir lieu entre les matelots et les guerriers musulmans. Des capitaines de bâtiments marchands, présents sur ce point, s'étant interposés, les deux antagonistes furent embarqués pour Mascate sur deux navires différents, et leurs soldats ne tardèrent pas à les suivre.

Réduits à leurs seules forces, les Sakalaves quittèrent Bavatoubé et vinrent se réfugier avec leur jeune reine à Nossi-Bé, peu de temps avant l'époque où M. Pas-sot s'y présenta pour l'explorer par ordre du gouvernement français. Ainsi, Mayotte et Nossi-Bé furent toutes deux cédées à la France par des princes de la même famille, derniers descendants d'une dynastie ancienne et derniers représentants de la puissance des Sakalaves sur Madagascar. Cette population, très douce et capable d'une certaine bravoure, a dû céder la place aux Ovas conquérants et féroces qui dominent aujourd'hui complètement sur la grande île Malgache.

Le Sakalave, tel que nous l'avons trouvé à Nossi-Bé et à Mayotte, n'a point de religion, point de loi écrite. Livré à lui-même, il est turbulent, enclin au vol, à la cupidité, à l'ivrognerie; conduit par un chef juste et sévère, il devient docile, intelligent et laborieux.

Il aime les voyages et entreprend parfois, dans sa frêle pirogue, des courses de 50 lieues sur les côtes de Madagascar, même jusqu'aux Comores.

Sa nourriture se compose de riz cuit dans l'eau; sauf un goût prononcé pour les boissons, il est d'une sobriété remarquable. Lorsque le riz lui manque, quelques patates ou des racines de manioc suffisent à son repas, et ce repas il le trouve partout, ce qui ne contribue pas pour peu à sa paresse. Son vêtement se compose d'une pagne, tissée par les femmes, faite avec des fils de *raphia* agréablement nuancés.

Cette facilité d'existence, jointe à une douceur de climat qui rend pour ainsi dire inutile l'usage des vêtements, entretient chez les indigènes une paresse difficile à vaincre. La population esclave, composée de Mozambiques, et formant une bonne partie des habitants de l'île, paraissait seule, au début, susceptible de fournir des bras à la culture. L'abolition de l'esclavage, en effaçant toute distinction d'origine, a fusionné ces deux races, et des réglemens ont astreint au travail les populations de toute origine.

Cette mesure doit, surtout à Nossi-Bé, produire d'excellents résultats, car l'île semble, par sa plus grande salubrité et par la fertilité de son sol, plus particulièrement réservée aux travaux agricoles, aux productions coloniales et au commerce d'échange.

Productions. — Le sol de Nossi-Bé se prête, en effet, à toute espèce de culture; la terre y est très riche, d'un travail facile, et la végétation luxuriante et vigoureuse.

Le *café*, le *sésame*, la *canne à sucre*, l'*indigo* y viennent très bien et sans réclamer trop de soins. Le *riz*, la *patate*, le *manioc*, l'*igname* y croissent sans culture.

Bien qu'approvisionnés ainsi, sans efforts, des aliments indispensables, les Sakalaves ne perdaient pas de vue leurs droits sur leur ancien territoire de Madagascar et les exerçaient parfois encore aux dépens des Ovas eux-mêmes.

Ainsi, à l'époque des semailles, ils descendaient par milliers et en armes sur la côte de la grande île; ils élevaient des cases en feuilles de *ravenal*, s'organisaient militairement, plaçaient des postes avancés, des sentinelles et se livraient à la culture, à l'abri de cet appareil martial. La récolte terminée, ils embarquaient leur riz

sur leurs pirogues et laissaient le pays désert jusqu'à la saison suivante. Trouvant dans cette vie nomade la satisfaction de leurs goûts et le moyen d'assurer leur subsistance, les Sakalaves négligeaient d'accroître leur bien-être en s'adonnant, sur leur île, à la culture de produits autres que ceux que le climat fait naître spontanément. Leurs incursions se poursuivirent encore quelque temps après notre prise de possession. Les Ovas ne les voyaient pas sans un profond déplaisir et nourrissaient, à cet égard, des projets de vengeance qui devaient se traduire tôt ou tard par des actes. Depuis la mort de Ranavalô les Nossi-Béens vont tout à leur aise chaque année planter du riz à Madagascar.

Cependant des colons européens étaient venus de la Réunion et de Maurice commencer l'œuvre de la colonisation et exploiter, à l'abri de notre pavillon, les concessions de terre que le gouvernement leur avait assurées. La canne à sucre, plantée par eux tout d'abord, promettait de beaux résultats; l'indigo et le sésame se développaient à souhait et le café donnait des produits d'une qualité jugée supérieure.

Les mesures prises par le commandant du poste pour prévenir les excursions des indigènes sur la grande terre, et les moyens employés pour les attacher au sol commençaient à produire leurs fruits, lorsque s'accomplit la tentative dès longtemps préparée par les Ovas et dont le but était la destruction de notre établissement.

La colonie naissante de Nossi-Bé fut tout à coup attaquée (1849) par un grand nombre de pirates et d'insulaires de Madagascar, et un instant sérieusement menacée.

L'énergie de la garnison, secondée par la population européenne et indigène, put seule préserver contre un hardi coup de main le poste d'Hellville, en ce moment presque sans défense. Les agresseurs furent vivement repoussés, et reçurent une leçon terrible qui les éloigna pour quelque temps de notre établissement.

Mais cette sécurité ne pouvait être que momentanée; des incursions partielles faites sur les côtes de Nossi-Bé par nos ennemis du voisinage, coûtaient parfois la vie à quelque habitant et jetaient le désordre dans les populations. Il fallait mettre pour l'avenir notre possession à l'abri de tout danger de cette nature.

C'est alors que, sous la direction de M. Berg, lieutenant de vaisseau, commandant particulier de l'établissement, sont commencés des travaux de fortifications ayant pour but de protéger efficacement notre jeune colonie.

La population fut répartie en 8 bourgs ou villages, entourés de palissades de quinze pieds d'élévation avec fossés extérieurs : cet appareil militaire n'exclut pas des prévisions d'organisation intérieure : ainsi au centre de chaque village tiré au cordeau, une grande case est construite pour le service du culte.

Les indigènes convoqués dans un grand cabar général, accueillent avec enthousiasme ce système de fortifications et l'exécutent de leurs mains.

Des ouvrages de défense permanents sont construits sur la pointe de Taffoundrou, à l'est d'Hellville, lieu habituel des descentes des Ovas. Un fort ou blockhaus est, en outre, construit à Hellville; il est défendu par une pièce de canon et une petite garnison composée de 2 soldats blancs et de quelques soldats noirs.

Ce système de défense rendit aux indigènes et aux colons la sécurité et la confiance, et, dès 1850, une ardeur de travail jusqu'alors inconnue se manifesta chez les uns et chez les autres. Pour assurer cette tranquillité, les prescriptions les plus sévères furent publiées dans les villages, contre tout habitant qui serait prévenu d'avoir fait sur la grande terre, soit isolément, soit en compagnie de Nossi-Falliens, une expédition de la nature de celles dont nous avons parlé plus haut; tout individu convaincu de ce fait, devait être impitoyablement expulsé de la colonie. De plus, tout indigène des îles voisines qui réclamait la faveur de résider à Nossi-Bé devait l'acheter par une soumission complète aux ordres du commandant et aux règlements mis en vigueur.

Ces mesures combinées devaient assurer l'avenir de la petite colonie. A la consternation succède un élan général; la surface de Nossi-Bé, qui a 18 lieues de tour, se couvre de plantations de riz, de manioc, patates douces, maïs, sésame, indigo, café et canne à sucre. Toute la lisière de la grande terre, sur une longueur de près de 15 lieues, est plantée et ensemencée.

Il résulta de ces travaux que les vivres devinrent en peu de temps d'une abondance telle, qu'ils purent suffire à tous les besoins.

Le contact des Européens ne tarda pas à développer chez le Sakalave les mille besoins factices des peuples civilisés dont la satisfaction réclame la possession de l'ar-

gent. Ce fut pour lui un stimulant à contracter des engagements de travail; mais son inconstante paresse prit bientôt le dessus.

Commerce. — Les éléments de commerce avec Nossi-Bé sont les *étouffes*, le *rhum*, les *ustensiles de ménage* et les *bijoux*. Pour se les procurer, les Sakalaves cultivent et vendent à l'Européen fabricant et usinier.

Les frais de culture sont peu de chose à Nossi-Bé: on peut en juger par ceux que nécessite la plantation de l'indigo; pour mettre en rapport un hectare de terre, il faut déboursier, la première année 150 fr. pour un défrichement et trois nettoyages, semis, etc.; la deuxième année, 25 fr. pour deux nettoyages, et ainsi de suite pour la troisième année. L'indigo donne trois ou quatre coupes, suivant la saison, et l'hectare donne 50 kilogrammes pour les trois coupes. Cette dépense disparaît complètement pour les indigènes, dont la main-d'œuvre n'a pas de valeur.

Le commerce, sur la côte de Mozambique et sur la côte orientale d'Afrique, en Arabie comme à Madagascar, se fait au moyen d'échanges dans des conditions connues des commerçants de Nossi-Bé.

Les principaux éléments d'échange sont: les *tissus blancs en coton*, appelés *toiles hamy*, importés par les navires américains et coûtant 40 centimes le mètre, ou 11 fr. 50 cent. les 30 yards, ce chiffre qui a été jusqu'ici le minimum extrême des Américains, serait susceptible d'être abaissé et, si les fabricants français pouvaient livrer ce tissu dans de meilleures conditions ou simplement au même prix, on pourrait leur offrir, pour cet article, un écoulement qui irait à un million de francs, tant à la grande terre, qu'à la côte d'Afrique.

Après cet article, il faut classer les *cotons peints*, pour lesquels la fabrication française n'a pas de concurrence sérieuse, le teint étant supérieur à celui des autres provenances et bien connu et apprécié des acheteurs.

Les *fusils français*, capucines et bassinets en fer, sont préférés aux fusils étrangers; ils se vendent aux naturels 30 fr., et encore davantage par échange, ce qui constitue en sus un bénéfice considérable pour le traitant.

La *poudre*, dont la vente se fait en grande partie par les Américains, se vend aux traitants à raison de 15 fr. les 25 livres et aux naturels à raison de 30 fr. Nous pourrions très-certainement faire une concurrence sérieuse aux étrangers sur cet article. Il faut que le grain de poudre soit d'une grosseur moyenne.

Les *marmites de fonte de fer* sont vendues aux négociants de Nossi-Bé à raison de 30 fr., et de 90 fr. aux naturels; ces derniers préfèrent, en général, celles de provenance française, en raison de la forme, et aussi à cause de la grande épaisseur des parois. C'est un article fort important; il peut s'en écouler pour près de 100,000 fr. par an.

Le *plomb*, les *pierres à fusil* trouvent encore un placement avantageux.

La *verroterie*, les *bijoux de femmes* (mais appropriés et faits sur un modèle donné) sont encore d'excellents objets de traite.

Les bâtiments qui font ces importations reçoivent en échange des *bois de construction* et d'*ébénisterie*, du *riz*, de l'*écaille de tortue caret*, de la *cire*, de l'*orseille* de Madagascar, etc., etc., lorsqu'ils ne se font pas payer en numéraire.

Outre ces ressources d'exportation, Nossi-Bé offre aux concessionnaires tous les avantages désirables pour leur alimentation, la mise en culture de leurs terrains et l'édification des bâtiments d'exploitation.

Indépendamment du riz, on trouve dans l'île des légumes de toutes sortes, tels que: les *embrevades*, les *haricots*, les *choux*, les *carottes*, les *pois*, les *salades*, les *brinzelles*, etc., etc. On y rencontre aujourd'hui à peu près tous les fruits des tropiques.

Les indigènes élèvent en assez grand nombre des *porcs* et des *volailles* qui multiplient aisément. La *pentade* et la *sarcelle* sont très-communes sur les hauteurs et les marais de l'île; les indigènes ne se livrent qu'à la chasse au lacet.

On y rencontre aussi des *cailles*, des *merles*, des *tourterelles* et plusieurs variétés d'*oiseaux de mer*.

Il y a dans l'île beaucoup de *bœufs*: aussitôt que le Sakalave un peu aisé a de l'argent, il l'emploie à se former un troupeau, et il s'en sert d'abord pour la plantation du riz dans les marais. Il tue lui-même l'animal qu'il destine à la boucherie.

Le prix ordinaire du bœuf de boucherie est de 40 fr., et celui des bœufs de trait ne dépasse pas 60 fr. par tête d'animal.

Quant au prix de la main-d'œuvre, les hommes travaillant sur les habitations sont payés 7 fr. 50 cent. par mois et reçoivent la ration de riz qui est évaluée à 2 fr. 50 cent. par mois à Nossi-Bé.

On trouve également parmi les indigènes quelques ouvriers de divers corps d'état tels que charpentiers, maçons, etc., etc. Ces hommes, qui se sont formés sur les chantiers du gouvernement, ne sont pas très habiles dans leur profession, mais peuvent néanmoins rendre de bons services, surtout pour les gros ouvrages.

Les ouvriers blancs, créoles, mulâtres ou noirs, établis dans le pays, les uns comme charrons ou maçons, les autres comme couvreurs ou charpentiers, quand il sont dressés à leur spécialité de travail, retirent de bons bénéfices de leur industrie.

Le salaire journalier du manœuvre indigène est de 50 centimes ; celui de la journée des ouvriers charpentiers, maçons et indigènes, varie entre 60 centimes et 1 franc, suivant le degré d'aptitude et de force de chacun. Les ouvriers blancs n'ayant point de concurrents, se font bien payer et travaillent généralement à forfait.

Quelques engagés, provenant de Mozambique et introduits à diverses époques, reçoivent un salaire de 5 à 10 francs par mois. Les contrats d'engagement de ces travailleurs reviennent généralement de 150 à 200 francs par travailleur.

Matériaux de construction. — Les matériaux de construction sont communs à Nossi-Bé ; la *chaux* s'y fabrique en quantité avec les madrépores qui abondent sur la côte. Les indigènes exploitent ce genre d'industrie et fournissent la chaux en poudre au prix excessivement modique de 10 francs le mètre cube.

Les *moëllons* propres à bâtir abondent sur presque tous les points de l'île. Dans diverses parties, ils couvrent la surface du sol, et leur valeur se réduit au temps employé pour les ramasser. On trouve également à Nossi-Bé des carrières abondantes de roches basaltiques et granitiques. Le prix moyen des moëllons rendus à pied-d'œuvre, n'excède pas 4 francs par mètre cube.

On trouve de la *pierres de taille* sur diverses parties de la côte ; son extraction est facile, mais elle est d'un assez faible échantillon. Il n'y a pas eu jusqu'ici d'exploitation régulière de cette espèce de matériaux, qui n'a pas encore de prix courant.

Le *granit* de Nossi-Bé est dur et la taille en est difficile, cependant, il peut être employé avec avantage pour les ouvrages qui exigent beaucoup de solidité, et quand on n'est pas obligé de regarder de trop près à la dépense.

L'extraction du granit de l'île est d'ailleurs aisée. La difficulté de la taille s'oppose seule à l'emploi de cette pierre dans les ouvrages ordinaires. Avec des ouvriers plus expérimentés, on en tirerait assurément un grand parti.

Il existe à Nossi-Bé des terres argileuses avec lesquelles on fabrique d'excellentes *briques* qui reviennent à 43 francs le mille.

Il n'existe plus dans l'île d'autres bois que celui de *Loucoubé* déjà éclairci et exploité par le gouvernement, mais les Sakalaves vont couper des bois dans les inépuisables forêts de Madagascar. Ils en tirent outre le *tacamahaka*, des *nattes* de toutes qualités, l'*ébène* ou *faux gaïac* et l'*osime* qui durcit à l'eau comme le bois de fer, beaucoup de bois d'ébénisterie, comme le *faux palissandre*, le *bois de rose* et aussi le *tourtour*, sorte d'acajou qui tend aujourd'hui à remplacer, à la Réunion, le *natte rouge* dans la fabrication des meubles de luxe.

Cultures. — La superficie des terres cultivables est évaluée en totalité à 15,000 hectares environ dont 7,900 hect. 95 cent. au 1^{er} janvier 1865 sont concédés.

Le sol de l'île est moins favorable à la culture de la canne que celui de Mayotte, le système destructif employé par les indigènes pour la plantation du riz, y ayant été pratiqué sur une plus grande échelle encore. La terre est généralement plus légère qu'à Mayotte.

Quelques colons, frappés de ces inconvénients, ont essayé de la culture du caféier, ils s'en trouvent bien. La qualité du café de Nossi-Bé est assez estimée et ne diffère que bien peu de celui de l'Yemen.

La population indigène de la colonie travaille volontiers, mais d'une façon inégale et sans vouloir contracter d'engagement. Le travail est, d'ailleurs, à un prix extrêmement modique, la journée se paie 50 centimes sans autres frais.

Chaque usine de Nossi-Bé a son alambic. Le rhum fabriqué est de qualité inférieure. Ces spiritueux s'écoulent sur la grande terre de Madagascar. Quelques habitants trouvent dans ce seul produit le moyen de payer le salaire de leurs ouvriers.

Voici quel était au 1^{er} janvier 1863 l'état des concessions et la répartition des cultures et des travailleurs sur chacune d'elles ainsi que l'indication approximative des produits récoltés :

NOMS des CONCESSIONS	NOMBRE D'HECTARES CULTIVÉS		PRODUITS EN 1861		NOMS des Concessionnaires	TRAVAILLEURS			NATURE des INSTALLATIONS.
	cannes	café	sucré	café		engagés	non engagés	blancs	
Antourtour.....	80	»	60 tx.	»	Antié.	»	50	»	Usine à vapeur avec alambic.
Ampombilave....	4	»	»	»	Bohler et C ^e .	»	»	»	Usine hydraul. abandonnée.
Ampombilave....	70	14	120 tx 250 hectol. de rhum	»	Boisdemetz.	140	8	3	Deux usines à vapeur et un alambic.
Androidroit.....	10	»	»	»	Datin et C ^e .	47	»	1	Fait manipuler par Passandava
Ampacimène.....	»	5	»	»	Descourtis.	5	10	»	Aucune.
Dzamanzar.....	18	»	»	»	Escudié, repr ^t de Desprez père et fils.	3	18	»	Doit manipuler à Passandava.
Antsarakakoulou.	23	»	»	»	Escudié, représentant de Ménardiére.	»	22	»	Id.
Antourtour.....	40	»	96 tx 160 hectol. de rhum.	»	Id.	50	40	»	Usine hydraul. avec alambic.
Ankarenkéli....	2	semis	15 tx.	»	Fardoux.	98	»	1	Usine à vapeur
Ankiabé.....	20	semis	»	»	Leblanc et C ^e .	12	60	1	Usine à vapeur un alambic.
Sahoulany.....	90	11	»	»	Ménardiére.	250	40	1	Deux usines, un alambic.
Passandava.....	50	»	15 tx.	»	Menon.	135	15	1	Deux usines, un alambic.
Ampombilava....	24	6	28 tx.	1,200 kil.	Mézence.	22	5	»	Aucune plant ^{on} de café.
Ampacimène.....	»	4	»	quelques kilos.	O'Neill.	4	8	»	Aucune.
Dzabal.....	5	»	30 hectol. de rhum.	»	Paulien et C ^e .	2	12	»	Alambic, moulin en bois.
Ampombilave....	13	»	produits compris dans l'habitation Ménardiére.	»	Pères Jésuites.	»	13	»	Aucune.
Fascène.....	»	»	»	»	Pères Jésuites.	153	53	8	Tentative faite pour grouper la population de l'île.
Djabal.....	3	»	»	»	Pervillé.	»	2	»	Fait manipuler ses cannes à la Guildeverie Paulien.
Ampombilave....	17	3	produits confondus avec ceux de Bois- demetz.	»	Pervillé.	»	15	»	Aucune.
Ampacimène.....	»	5	»	»	Paulien.	17	»	»	Ce concession- naire possède un troupeau de 100 bœufs.
Vouririki.....	3	»	plantation de cannes.	»	Lestang.	»	12	»	
						938	383	16	
						1,321			

A ces cultures, il convient d'ajouter environ 3,000 hectares de riz plantés par les indigènes et fournissant une récolte qu'on peut évaluer à 7 millions de kilogrammes qui, au prix de 7 francs les 100 kilogrammes donnent une valeur approximative de 500,000 francs.

Sur cette quantité 500,000 kilogrammes sont exportés.

Mouvement commercial. — Le commerce de Nossi-Bé se fait principalement pendant les premiers mois de l'année. Il diminue pendant le deuxième semestre pour reprendre ensuite en février et mars, époque de l'arrivée des boutres arabes qui l'alimentent au moins pour la plus grande partie.

D'après les bulletins trimestriels de Nossi-Bé pour l'année 1865, le commerce de cette île se traduit par les chiffres suivants :

Importations	249,482 fr.
Exportation	542,841 »
Ensemble	792,323 fr.

Les documents ci-dessus ne donnent la nomenclature des marchandises que pour les deux derniers trimestres de l'année.

Les principaux articles que l'on y trouve indiqués sont, à l'importation : *Riz en paille*, 18,060 fr.; *Vitrification*, 16,545 fr.; *Boissons*, 11,495 fr.; *Parapluies* 9,000 fr.; *Savons ordinaires*, 7,450 fr.; *Bois communs et d'ébénisterie*, 6,951 fr.; *Tissus*, 1,952 fr.; *Cire*, 1,945 fr.; *Chaussures*, 1,975 fr.; *Effets confectionnés*, 1,647 fr.; *Sacs vides*, 1,182 fr.; *Ecaille*, 720 fr.; *Orseille*, 728 fr.

A l'Exportation : *Sucre*, 376,973 fr.; *Riz*, 49,140 fr.; *Tissus*, 22,110 fr.; *Bois d'ébénisterie*, 20,467 fr.; *Bois communs*, 7,040 fr.; *Cire* 14,440 fr.; *Peaux brutes*, 13,198 fr.; *Café*, 12,500 fr.; *Ecaille*, 9,460 fr.; *Poudre à tirer*, 7,255 fr.

Ce commerce a donné lieu à un mouvement de navigation qui a employé (*entrées et sorties réunies*), 51 navires jaugeant 5,107 tonneaux et montés par 658 hommes.

Le pavillon français figure dans ces chiffres pour 18 nav. 3,959 tx. et 280 hommes. Le pavillon étranger. pour 33 nav. 1,148 tx. et 378 hommes.

Population. — La population totale de la colonie est de 15,000 habitants répartis sur plus de 50 villages.

La population flottante composée de Sakalaves, d'Antalotes et autres peuplades de la grande terre fournit à peu près un mouvement annuel de 1,200 arrivées et 1,250 départs.

Le nombre des travailleurs engagés sur les habitations était, ainsi que nous l'avons vu, de 938 au 1^{er} janvier 1863, auquel chiffre il y a lieu d'ajouter 383 travailleurs non engagés et 16 cultivateurs ou employés blancs; ce qui fait, pour les indigènes un total de 1,321 individus.

Les mêmes règlements de concession et de travail qui existent à Mayotte sont appliqués à Nossi-Bé et la durée des engagements, fixée de 3 à 5 ans pour les indigènes, est de 5 ans pour les étrangers.

Dépendances. — On considère comme formant une dépendance de Nossi-Bé, et par conséquent de Mayotte, l'île *Nossi-Mitrou*, *Mitchou* ou *Minou* et celle de *Nossi-Falli*. Ces îlots cédés à la France, représentée par le capitaine Passot, commandant de Nossi-Bé, par les princes Simiare et Adriansala, souverains de ces deux îles, n'offrent aucune importance au point de vue agricole et commercial.

SAINTE-MARIE DE MADAGASCAR

Topographie et hydrographie. — L'île de Madagascar est placée à l'entrée de l'océan indien, sur la route de la mer Rouge, du golfe Persique, de l'Indoustan, du Bengale et des îles de la Sonde. Elle git entre les 12° 12' et 25° 45' de latitude sud, et les 41° 20' et 48° 50' de longitude est. Elle est distante de 150 lieues de la Réunion, 190 lieues de Maurice, de 85 lieues de la côte orientale d'Afrique, dont elle est séparée par le canal de Mozambique. Elle est à 2,000 lieues environ du port de Brest.

On évalue sa longueur à 285 lieues, sa largeur moyenne à 40 lieues et sa superficie à 25,000 lieues carrées.

Elle est coupée, dans toute sa longueur, par trois chaînes de montagnes dont les points les plus élevés n'ont pas moins de 2,000 à 2,400 mètres de hauteur.

La France a possédé, sur la côte orientale de cette grande île, un grand nombre de comptoirs, parmi lesquels nous citons : le *Port-Dauphin*, *Manghafia* ou *Sainte-Luce*, *Tamatave*, *Foulpointe*, *Fénérif*, l'île *Sainte-Marie*, la *Pointe-à-Larrée*, *Tintingue*, *Louisbourg* ; dans la baie d'Antongil : *Manakar*, *Marancette* ou *Port-Choiseul*, l'île *Marosse* ; sur divers autres points et transitoirement *Antsirak*, *Angoutsy* et les bords du *Fanzahire*. De ces diverses possessions, nous ne conservons plus que *Sainte-Marie*.

Deux établissements ont été également formés depuis 1840, du côté ouest de Madagascar, ainsi que nous l'avons dit en son lieu, ce sont Mayotte et Nossi-Bé.

L'île Sainte-Marie, appelée par les Malgaches *Nossi-Ibrahim*, est située par 16° 45' de latitude sud et 48° 15' de longitude est, à 5 kilomètres de la côte orientale de Madagascar pour la partie la plus étroite du canal qui la sépare de l'île, en face de la Pointe-à-Larrée et à 16 kilomètres vis-à-vis de Tintingue. Elle a 48 kilomètres de long sur 8 à 12 kilomètres de large ; son périmètre mesure 100 kilomètres environ ; sa superficie est de 90,975 hectares. Elle est divisée, par un bras de mer, en deux parties, dont la plus petite appelée l'îlet, n'a pas plus de 8 kilomètres de tour.

Sainte-Marie est bordée par deux chaînes de récifs ; l'une, qui parcourt sa côte est sur une longueur de 32 kilomètres, la défend de la violence de la mer ; l'autre, moins étendue, borde une partie de la côte ouest et va rejoindre la première à 4 kilomètres au sud de l'îlet.

Ports et baies. — La principale baie qui s'ouvre entre ces récifs, est celle de *Port-Louis*, défendue à son entrée par l'îlot *Madame*, long de 200 mètres et large de 125 mètres environ, et qui porte quelques fortifications, des batteries et les bâtiments du personnel civil et militaire de la colonie. Plus loin, au sud-est, on rencontre, toujours dans la baie, l'île *aux Forbans*, réunie à la côte Sainte-Marie par une jetée en pierres construite en 1832. De chaque côté de l'îlot Madame, la rade forme deux passes de profondeur irrégulière qui donnent entrée dans la rade ; celle du sud-ouest, appelée passe des Pêcheurs, sert aux petits bâtiments ; celle du nord-est, peut livrer passage aux plus grands navires. Cette rade est d'un excellent abri pour les bâtiments qui approchent la côte de très près. Elle contient une aiguade donnant une eau excellente.

L'autre mouillage est la baie de *Lokensy* ou *Loukensy*, en face de Tintingue. Les plus gros vaisseaux peuvent y mouiller ; mais elle est exposée aux vents du nord et du nord-est. On y trouve de l'eau en abondance.

Sauf dans quelques parties où se dressent des falaises basaltiques, les côtes de Sainte-Marie sont basses et formées d'un sable fin couvert de végétation.

Sainte-Marie est formée de petits monticules réunis en quatre chaînes principales, dont deux sont basaltiques ; les deux autres se composent de tuf recouvert d'un sable quartzeux. Leurs pentes sont douces, leur élévation varie de 50 à 60 mètres ; on peut les cultiver presque dans toute leur hauteur.

Le bras de mer qui sépare Sainte-Marie de Madagascar a 30 milles de long sur une largeur qui varie de 10 à 12 milles, sauf à l'endroit où se projette la Pointe-à-Larrée en face de laquelle le canal n'est plus que de 3 milles de large. C'est ce bras de mer qui forme, dans presque toute sa longueur, un véritable port assez abrité des vents régnants et de la mer du large pour que de petites pirogues puissent journellement le traverser sans péril.

Le sol de Sainte-Marie est assez peu propice à la culture, sauf une zone intérieure d'une superficie de 18 à 20,000 hectares où peuvent se développer toutes les cultures coloniales; il est bien arrosé par des sources nombreuses qui forment des ruisseaux et n'atteignent jamais les proportions d'une rivière. On rencontre, surtout aux bords de la mer, des marais dont le voisinage est assez insalubre. Le sol recouvre quelques gisements de fer et fournit tous les matériaux de construction. Les bois occupent 20 à 30 mille hectares de l'île vers la partie centrale; on en rencontre également sur les bords du rivage. Les plus précieux sont, comme à Madagascar, les *Nattes*, le *Tacamaka*, le *Filao*, le *Porcher*, le *Badamier*.

L'île contient une trentaine de villages, disséminés au bord de la mer et dans l'intérieur, et formés de cases en bois, recouvertes, comme à Mayotte et à Nossi-Bé, de feuilles de *ravenal*. Ces villages sont très proprement tenus.

Il n'entre pas dans notre plan d'énumérer les richesses considérables et peu connues d'ailleurs, de Madagascar; elles sont de toute nature. Outre les fruits des régions équatoriales, la grande île possède des espèces particulières extrêmement variées; on peut y cultiver beaucoup de végétaux d'Europe. Le riz, les troupeaux, le gibier, le poisson forment les éléments de la nourriture des indigènes. Des bois immenses et d'essences précieuses occupent une grande partie de son territoire. Le règne minéral y paraît extrêmement varié; outre le cristal de roche, on y rencontre le fer, l'or, l'argent, le platine et la houille.

L'île Sainte-Marie occupe une position centrale par rapport aux différents ports de la côte orientale de Madagascar et peut communiquer facilement avec Tamatave, Foulpointe, Ténérif, Tintingue et la baie d'Antongil; on peut dire qu'elle commande toute la côte de la grande terre.

Météorologie. — Le climat de Sainte-Marie, comme celui de Madagascar, est très-humide et malsain; c'est la principale difficulté que la colonisation rencontre dans ces parages.

Les mois les plus chauds sont janvier et février; les variations du thermomètre sont très-sensibles pendant cette saison; il atteint jusqu'à 37° 1/2 pendant le jour et descend la nuit à 21 et même 20 degrés. Cette différence de température, qui est commune à tous les points de la grande île, constitue un grave obstacle à l'acclimatation et engendre une foule de maladies.

A Sainte-Marie, le maximum du thermomètre est de 27 degrés; le minimum est de 21° 30.

Comme dans les autres contrées tropicales, on ne compte à Sainte-Marie que deux saisons : 1° la *saison pluvieuse* qui commence en mars et finit en août (pendant cette saison, les vents généraux soufflent du sud ouest au sud-est, quelquefois d'est et de nord-est, surtout en février et mars); 2° la *saison sèche* qui règne d'août à février. La direction des vents, pendant cette seconde période, varie entre le sud-est, l'est, le nord et le nord-est. La brise de l'ouest souffle généralement tous les matins; celle du large ne commence à se faire sentir qu'à midi.

Les *ouragans*, assez fréquents à Madagascar, n'y sont pas généralement aussi dangereux ni aussi redoutables qu'à la Réunion; ils se localisent davantage. Celui du 27 février 1857 est un des plus violents qu'on ait ressentis.

Les *ras-de-marée* sévissent souvent sur la côte orientale de Sainte-Marie, mais ne se font jamais sentir dans le canal et dans la rade.

A Madagascar, la mer s'élève à un mètre dans les plus fortes marées, sur la côte orientale; elle atteint à la côte occidentale 2 à 3 mètres.

A Sainte-Marie, la différence maximum entre la basse et la haute mer n'est pas de plus de 13 décimètres. La mer, en temps ordinaire, ne marque que 65 centimètres. Aux nouvelles et pleines lunes, la mer est haute à deux heures du soir.

Population. — La population de Sainte-Marie se compose de *Malgaches* chassés de la grande terre par les Ovas, peuple conquérant qui occupe l'intérieur de Madagascar, et a étendu successivement sa domination sur l'île entière. Placés à l'abri de notre influence, ces naturels s'occupent de cultures; la tranquillité dont ils jouissent attire d'assez fréquentes émigrations des tribus opprimées de la côte orientale.

Au mois de septembre 1856, un arrêté du commandant de l'île a organisé le travail et la police et entraîné la population de l'île à des engagements ayant pour but de relever de leur chute les anciens établissements agricoles et industriels et de faire cesser l'état d'oisiveté des anciens esclaves.

Cet acte a été accueilli sans contestation par la population naturellement douce et docile.

Nous n'avons rien à dire du commerce, non plus que de la production de Sainte-Marie.

La population de Sainte-Marie se compose de 5,743 individus, dont 10 Européens, 8 Créoles de la Réunion, 5,682 indigènes et 43 fonctionnaires :

Immigration. — Le commandant de Sainte-Marie a été autorisé, par dépêche ministérielle du 24 octobre 1864, à engager un certain nombre de travailleurs à Mayotte et à Nossi-Bé pour les besoins de l'établissement qu'il dirige. Ces travailleurs peuvent être pris soit dans la population locale indigène, soit parmi les immigrants étrangers introduits à Mayotte et à Nossi-Bé, et du consentement de ces derniers.

Ces opérations sont, d'ailleurs, soumises aux actes et règlements qui régissent la matière dans les établissements de Mayotte et dépendances et ne peuvent s'effectuer que sous les réserves expressément stipulées pour cette dernière colonie.

Cultures. — Le plus grand reproche, peut-être le seul qu'on puisse faire à Sainte-Marie, est son extrême insalubrité. Mais cette condition climatérique peut s'améliorer avec les progrès de la population et de la culture. On ne peut douter que la main de l'homme ne soit, dès à présent, assez puissante pour modifier considérablement les conditions sanitaires sur un espace aussi restreint.

Une société qui s'est formée récemment pour la colonisation, a défriché et planté en cannes environ 80 hectares de terre. Cette entreprise, tentée avec des capitaux insignifiants et dont les commencements sont des plus modestes, doit prospérer, si elle continue à être dirigée avec la même économie et la même sagesse.

L'île de Sainte-Marie est entourée par un chemin de ceinture propre à faciliter les communications et l'écoulement des produits.

Commerce. — Le commerce de Sainte-Marie, fort peu important d'ailleurs, est confondu avec celui de Mayotte et de Nossi-Bé, dans le tableau général du commerce de la France, que nous avons résumé au chapitre de Mayotte et dépendances. Nous y renvoyons le lecteur, tout en donnant ici, comme pour les deux autres îles, l'analyse des bulletins trimestriels de cet établissement.

D'après ces documents coloniaux, le mouvement commercial de 1865 se traduit par les chiffres ci-après :

Importations	514,848 fr.
Exportations	5,352 »
Total	520,200 fr.

Les principales denrées ou marchandises importées sont : *Matériel* pour le Gouvernement, 344,585 fr.; *Vivres* pour le même, 25,298 fr.; *Charbon de terre*, 12,800 fr.; *Bœufs*, 12,985 fr.; *Riz*, 46,390 fr.; *Boissons*, 19,524 fr.; *Tissus*, 22,624 fr.; *Médicaments*, 1,409 fr.; *Conserves alimentaires*, 710 fr.

Les exportations, comme on le voit, sont à peu près nulles et se composent de produits réexportés et de quelques fruits et légumes, etc., du crû.

Ce commerce a donné lieu à un mouvement de navigation qui se traduit (*entrée et sortie réunies*) par un chiffre de 82 navires jaugeant 2,344 tonneaux, et montés par 623 hommes, indépendamment des bâtiments de l'état et d'environ 150 pirogues. Les premiers, tous français, figurent dans le total de 520,200 francs pour une somme de 85,339 fr.; les bâtiments de l'état pour 379,327 fr. et les derniers pour 55,664 fr.

Régime administratif. — Un décret du 18 octobre 1853 a distrait Sainte-Marie du commandement de Mayotte et dépendances, et l'a placée sous le commandement supérieur du chef de la division navale de la Réunion.

Une dépêche ministérielle du 24 février 1854 a fait application, dans cette colonie, sous certaines modifications de détail, des ordonnances organiques qui régissent le Sénégal et Saint-Pierre et Miquelon (voir les notices spéciales à ces deux colonies).

Régime douanier. — Sainte-Marie jouit, en matière de douanes, des immunités accordées à nos autres établissements voisins de Madagascar.

Postes-courriers. — Comme la Réunion, la colonie de Sainte-Marie est desservie :

1° *Par les bâtiments de commerce* partant des ports de France à des époques indéterminées ;

2° *Par les paquebots français* (voie de Suez), partant de Marseille le 9 de chaque mois, de Paris, le 8.

3^e *Par les paquebots anglais* (voie de Suez), partant également de Marseille le 28 de chaque mois, de Paris le 27.

La taxe des lettres, correspondances, journaux, imprimés et échantillons expédiés par ces différentes voies est la même que pour la Réunion.

Un bâtiment de la colonie vient chercher, dans ce dernier établissement, les courriers destinés à Sainte-Marie.

COLONIES D'ASIE

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE

Les Établissements français dans l'Inde se composent aujourd'hui de quelques fractions de territoire dont la superficie totale ne dépasse pas 51,845 hectares, soit environ 26 lieues carrées de 4,444 mètres, ce sont :

1° Sur la côte de Coromandel : *Pondichéry* et son territoire composé des districts de Villenour et de Bahour ; et *Karikal* et les Maganoms (districts) qui en dépendent ;

2° Sur la côte d'Orisa : *Yanaon*, son territoire, et les aldées ou villages qui en dépendent ; la loge de *Mazulipatam* ;

3° Sur la côte de Malabar : *Mahé* et son territoire ; la loge de *Calicut* ;

4° Au Bengale : *Chandernagor* et son territoire ; les cinq loges (1) de *Cassimbazar*, *Jougdia*, *Dacca*, *Balassore* et *Patna* (2) ;

5° Dans le Goudjérate : la Factorerie de *Surate*.

Les revenus de ces établissements et les dépenses qu'ils occasionnent, se chiffrent par les sommes ci-après :

	Revenus.	Dépenses.
Pondichéry	739,130 fr.	930,700 fr.
Chandernagor	155,914 »	111,745 »
Yanaon	18,114 »	30,128 »
Mazulipatam	8,520 »	455 »
Calicut	» »	149 »
Karikal	320,257 »	156,209 »
Mahé	20,611 »	29,748 »

Topographie. — *Pondichéry*. Les trois districts dont l'établissement de Pondichéry se compose (Villenour, Bahour et Pondichéry), contiennent 93 aldées principales, 141 villages secondaires, 739 rues, 1,608 maisons en briques, et 9,958 chaumières contenant en tout 11,566 habitations.

Leur superficie totale est de 52,242 kanis (3) ou 27.954 hectares.

Plusieurs sont séparées par des aldées anglaises qui forment enclave dans nos possessions, les morcellent d'une manière préjudiciable à l'agriculture et à la police. Cette situation a provoqué entre les deux nations des négociations ayant pour but, au moyen d'échange, de rendre plus compact le territoire appartenant à chacune des puissances intéressées. Mais ce projet, contrarié par les exigences de la politique anglaise, paraît aujourd'hui abandonné.

On compte 8 rivières, 9 grands canaux dérivant les eaux de ces rivières et alimentant les étangs, 57 étangs, 53 réservoirs, 192 sources, 2,401 puits et 171 petits étangs particuliers.

Une seule rivière appelée *Ariancoupan*, parcourt le territoire de Pondichéry. Un

(1) Ce nom était donné, sous le régime de la Compagnie française des Indes, à des factoreries ou établissements isolés comprenant une maison avec un terrain adjacent où la France avait le droit de faire flotter son pavillon et de former des comptoirs. Nous avons toujours ce droit à *Mascate* et à *Moka*.

(2) De ces trois derniers établissements, que les Anglais devaient nous rétrocéder, nous n'avons été mis en possession que de *Dacca* et de *Balassore*, qui ne nous rapportent que 826 francs par an.

(3) Le petit kani, mesure agraire, contient 100 coujis ou 5,331 mètres carrés.

canal de dérivation de ses eaux et 60 étangs artificiels irriguent les terres. On construit en ce moment sur la rivière Ariancoupan, un pont en briques qui était vivement désiré par la population, réduite jusqu'à ce jour à la traverser sur un bac.

Rades et ports. — La côte de Pondichéry est plate et sablonneuse. La mer que la barre y forme ne peut être franchie que par des embarcations à fond plat (*che-lingues*).

Il n'existe que deux rades sur la côte : La *petite* et la *grande rade*. La petite rade, à 2,000 mètres du rivage à l'est ou à l'est-sud-est de Pondichéry, offre un mouillage aux vaisseaux pendant la belle saison (de janvier à avril et de la mi-mai au 1^{er}, parfois au 20 juillet, elle a de 7 à 8 brasses d'eau. La grande rade qui sert de mouillage pendant la mauvaise saison est à une lieue et demie du rivage dans la même direction.

Météorologie. — Des vents réguliers, appelés *moussons*, règnent alternativement dans les mers de l'Inde pendant six mois de l'année. On les distingue d'après leur direction, en moussons du sud-ouest et moussons de nord-est. Les renversements de moussons sont l'occasion de gros temps et d'ouragans ; les plus violents ont lieu en novembre et en janvier.

Sur la côte de Coromandel, où sont situés Pondichéry et Karikal, la mousson de sud-ouest commence vers le 15 mars et finit vers le 15 octobre. Pendant mai, juin, juillet et août règne la brise chaude appelée *vent de terre*.

La saison sèche dure, à Pondichéry comme à Karikal, du 1^{er} janvier au 15 octobre, la température moyenne est alors de 31 à 41° centigrades le jour et de 27 à 29° la nuit.

L'hivernage comprend les autres mois ; la température varie à cette époque de 25 à 32° le jour et de 13 à 15 et 20° la nuit. En novembre et en décembre ont lieu les plus forts coups de vent. Les pluies ne sont fréquentes que pendant octobre et novembre. Les ouragans sont assez rares.

Les jours les plus courts sont ceux de la fin de décembre et du commencement de janvier, et les plus longs sont ceux de la fin de juin et du commencement de juillet ; ils varient de 11 h. 18 à 12 h. 42.

Marées. — La hauteur de la pleine mer à Pondichéry ne dépasse pas ordinairement 1 mètre ; dans les grandes marées elle atteint 2^m 517 et quelquefois 2^m 598. L'heure de la pleine mer aux nouvelles et aux pleines lunes est 1 h. et demie.

Population. — D'après l'annuaire des établissements français de l'Inde pour 1866, la population du district de Pondichéry peut être évaluée, en 1865, à 126,343 habitants.

Savoir : Européens.	980 habitants.
Population mixte.	1,342 »
Population indienne	124,021 »
	126,343 habitants.

La ville de Pondichéry est située sur la côte de Coromandel dans la province de Carnate par 11° 55' 4" de latitude nord et 77° 31' 30" de longitude est, à 30 lieues de Madras, 400 lieues de Calcutta, 1,020 lieues de la Réunion, 4,270 lieues marines du port de Brest. Elle est le chef-lieu de nos établissements d'Asie et le siège du gouvernement. La ville est régulièrement bâtie et se divise en deux parties, la *ville blanche* et la *ville noire*, séparées par un canal. A l'est, au bord de la mer, est la ville blanche, bien bâtie, alignée et dont les principales rues sont plantées d'arbres ; à l'ouest, est la ville noire composée d'habitations construites en briques et de cases en terre et en chaume. On remarque à Pondichéry quelques beaux édifices : l'église des missions, l'hôtel du gouvernement, deux pagodes, des bazars et des places plantées d'arbres.

Karikal. Le territoire de Karikal se divise en cinq districts ou *maganoms* renfermant 109 aldées, dont la plus considérable, appelée *Grande-Aldée*, peut avoir 8,000 habitants. Ces *maganoms* sont ceux de *Karikal*, de *Tirnoular*, de *Nellajendou*, de *Né-doncadou* et de *Kotchéry*.

La superficie totale des cinq districts est de 13,515 hectares.

Le sol est très fertile. Il est arrosé par six petites rivières qui sont autant de bras du Cavéry. Ces rivières ont des débordements périodiques qui fertilisent les terres qu'elles couvrent. Ces irrigations se complètent par 14 canaux principaux.

La culture du riz occupe à elle seule plus de la moitié du territoire : on en cultive 24 espèces ou 8 variétés. Il y a aussi de vastes champs à menus grains.

La température de Karikal est à peu près semblable à celle de Pondichéry ; les saisons y suivent aussi le même cours.

La marée est, terme moyen, de 1^m 1624 aux nouvelles et aux pleines lunes ; l'heure de la pleine mer est 9 heures du matin.

La population du territoire de Karikal, au 1^{er} janvier 1866, d'après le document indiqué pour Pondichéry, se composait comme suit :

Européens.	201
Population mixte.	»
Population indienne.	60,889
	61,090

La ville de Karikal est située sur la côte de Coromandel, dans la province de Tanjaour, par 10° 55' de latitude nord et 77° 24' de longitude est, à 26 lieues au sud de Pondichéry. Elle s'élève à un mille et demi environ de l'embouchure de l'Arselar, branche du Cavery qui a 6 lieues de cours. Cette embouchure, obstruée par les sables pendant la sécheresse, est dégagée du mois d'août au mois de mars par les eaux grossies de l'Arselar ; les petits navires peuvent alors prendre charge à Karikal, et les bâtiments de 200 à 250 tonneaux à varangues plates remontent sur lest jusqu'à la ville.

Il existe à Karikal un certain nombre d'aldées, dits de concession ; ce sont des terrains concédés à différents titres : quelques-uns ne paient pas de redevance, les autres acquittent un faible droit en argent. Ils sont parfaitement cultivés et très productifs pour ceux qui les occupent : on peut assimiler ces concessions aux adamanoms de Pondichéry. On verra plus loin, à l'article CULTURE, le détail des principaux produits des divers établissements de l'Inde et la part respective de chacun d'eux dans la valeur (brute) totale de ces mêmes produits.

Chandernagor. Le territoire de Chandernagor a une superficie de 942 hectares seulement. Il ne renferme que quelques petites aldées ; les cultures y sont sans importance.

La température est plus variable à Chandernagor que dans nos autres établissements : elle s'abaisse jusqu'à 7 degrés 50 en janvier, et atteint en mai jusqu'à 43 degrés. Les pluies y sont très abondantes de juin à octobre ; en mars et avril éclatent des ouragans accompagnés de grêle.

Les moussons règnent également dans cette contrée ; celle du sud-ouest commence en mars et finit en octobre ; celle du nord-est commence en octobre et finit en mars ; les vents du nord-ouest et du sud s'y font aussi sentir suivant la saison.

On n'y connaît également que la saison sèche et l'hivernage.

La population de Chandernagor, au 1^{er} janvier 1866, se composait des éléments ci-après :

Européens.	228
Population mixte.	124
Population indienne.	26,366
	26,718

La ville de Chandernagor est située dans le Bengale, par 22° 51' 26" de latitude nord et 86° 9' 15" de longitude est, à 7 lieues de Calcutta, à environ 400 lieues de Pondichéry et à 4,500 lieues du port de Brest. La ville est bâtie sur la rive droite de l'Ougli, l'un des bras du Gange, à 30 ou 35 lieues de son embouchure. Elle s'élève au fond d'une belle anse formée par le fleuve. La ville est grande, ses rues sont larges, bien alignées et élégamment construites. Le territoire de Chandernagor, dont la superficie est évaluée à 942 hectares, ne renferme que quelques aldées.

La France possédait, en outre, dans le Bengale :

Les loges de *Balassore*, dans la ville indo-anglaise de ce nom par 21° 32' 10" de latitude nord et 84° 35' 4" de longitude est, à 45 lieues de Calcutta ; cette loge rapporte 132 fr. de fermage annuel. *Dacca*, par 23° 42' de latitude nord et 87° 57' 20" de longitude est, à 54 lieues de Calcutta et 26 de l'embouchure du Gange ; elle a été cédée aux Anglais, le 12 juin 1837, moyennant une somme de 10,280 fr. Il n'y reste plus qu'un bazar et un jardin (Tegsan-Garden), affermé 480 livres par an. *Patna*, dans la ville indo-anglaise de ce nom, par 25° 37' de latitude nord et 82° 54' 10" de longitude est, à 100 lieues de Calcutta et 50 lieues de Bénarès. *Cassimbazar* par 24° 10' de latitude nord et 86° 9' de longitude est, à 25 lieues de Chandernagor. *Jougdia*, par 20° 50' de latitude nord et 88° 52' de longitude est, à 68 lieues est de Calcutta.

Goretty, d'un rapport annuel de 977 livres.

Ces loges ne contiennent que des maisons et des terrains insignifiants ; quelques-uns sont affermés. La France y a des droits de souveraineté et de justice qu'elle daigne d'y exercer.

Enfin, la factorerie de *Surate*, située dans Goudjerate, dans la ville indo-anglaise de ce nom, par 21° 11' de latitude nord et 70° 46' 45" de longitude est, à 55 lieues nord de Bombay et 365 lieues ouest de Chandernagor.

Elle se compose de deux propriétés : l'une située au bord de la rivière sur un point appelée Utway-Gate, l'autre plus dans l'intérieur, à un quart de mille environ d'une porte connue sous le nom de Laturjons-Gate.

La première a 45 acres (18 à 19 hectares) de superficie et comprend un *Bunjaloco* (1) de 20 pieds de long sur 28 de large et un autre plus petit. Le tout composé de 4 chambres, une écurie, une cuisine, etc., est loué 40 roupies (94 fr. 80 c.) par mois.

La seconde, d'une contenance de 4 acres (1 hect. 62 ares) environ, renferme également un bunjaloco en bambous non loué.

Les terres dépendant des deux loyers sont ensemencées en menus grains.

La France, lors de la reprise de possession, en 1819, a entretenu un agent dans cette loge ; celui-ci étant mort en 1823 a été remplacé par un gardien et 2 pions : le gardien recevait 15 roupies (35 fr. 55) par mois, et chacun des pions 5 roupies (11 fr. 55).

En 1838, la ferme de Surate a été confiée à un Indien, moyennant une commission de 5 0/0 sur le montant de la perception.

On estime à 2,000 fr. environ le revenu de cette loge, presque complètement absorbés par les frais de gardiennage et d'entretien. Elle constitue, pour les Anglais, une servitude d'autant plus sensible que notre pavillon y flotte. Nous n'y entretenons plus aucun commerce et presque plus de relations.

Mahé. Ce comptoir est situé sur la côte de Malabar par 11° 42' 8" de latitude nord et 73° 12' 23" de longitude est, à 100 et quelques lieues à l'ouest de Pondichéry. La superficie totale du territoire, tel qu'il nous a été rendu par les Anglais est de 5,909 hectares ainsi répartis :

Terres en culture, 5,454 hectares ; terres du domaine, 455 hectares.

A Mahé, bien que la saison d'hivernage soit comprise entre le 15 mai et le 15 octobre, la mauvaise saison ne dure que pendant les mois de juin, juillet et une partie d'août. Le mois de mai amène des bourrasques et quelques coups de tonnerre qui laissent la mer calme.

La mousson du nord-est y règne d'avril à octobre, et la mousson du sud-ouest d'octobre à avril. Les vents les plus ordinaires sont ceux de l'ouest et du nord-est, du nord-ouest et du sud-est.

La température, très régulière, varie suivant la saison de 23° 9 à 27° 5.

La population de Mahé est ainsi composée (1865) :

Européens	25
Population mixte.	103
Population indienne.	7,126
	7,254

La ville de Mahé est située sur la rive gauche et près de l'embouchure d'une petite rivière qui porte son nom et qui est navigable à 2 ou 3 lieues par des bateaux de 60 à 70 tonneaux. L'entrée de cette rivière est malheureusement obstruée ; mais il serait facile de la dégager ; elle est profonde à son embouchure.

Nos limites avant 1793 s'étendaient sur un plus vaste territoire et embrassaient la rive droite de la rivière. Mais les titres ayant disparu pendant l'occupation anglaise, il a fallu, après de vaines et longues réclamations, resserrer notre frontière par cette nouvelle délimitation établie contre l'évidence des faits. Les Anglais sont restés maîtres de la rive droite dans sa partie la plus importante depuis le fort du *Petit-Calais* jusqu'au fort *Codetty*. La seule disposition de ces forts témoigne de la légitimité de nos réclamations.

La mer marne d'environ 6 pieds en rivière. Sur notre rive (la rive gauche) le fond est de vase molle. Les navires, aux basses eaux, y enfoncent de plusieurs pieds ; la rive opposée est sablonneuse.

Dans une étendue de 500 mètres le plus grand fond est de notre côté vers l'embouchure ; il passe à la rive anglaise par suite des roches qui s'étendent à la pointe de Mahé vers le nord-ouest jusque par delà le milieu du fleuve.

Avec le concours du gouvernement anglais de l'Inde, on ferait de Mahé un très bon port.

(1) Bunjaloco, sorte de pavillon construit fréquemment en bambou et servant d'habitation dans l'Inde.

Les *macourias* ou pêcheries de Mahé fournissent le seul élément de commerce de ce comptoir. Exploitées par les *Macouas* que les préjugés de caste condamnent à habiter le littoral de la mer, elles envoient leurs produits à Colombo et donnent au fisc leurs meilleurs revenus. Malheureusement, les envahissements de la mer tendent à diminuer l'importance de ces pêcheries.

On trouvera plus loin, à l'article COMMERCE la part afférente à Mahé dans l'ensemble des opérations commerciales des divers établissements.

Revenu brut de Mahé.	20,611 fr.
A déduire pour frais de perception.	1,830 »
Revenu net.	18,781 fr

La loge de *Calicut*, située à 13 lieues sud-sud-est de Mahé sur la même côte et dans la ville anglaise de ce nom, est occupée par un simple gardien.

Yanaon. Ce comptoir est situé dans la province de Golconde sur la côte d'Orixa, par 16° 43' de latitude nord et 80° 5' de longitude est, à 140 lieues nord-nord-est de Pondichéry et 10 lieues sud-est de Radjah-Mondry.

Son territoire, qui s'étend le long du Godavéry, à l'est et à l'ouest de la rivière de Coringuy, sur une longueur de 2 lieues 1/2 et une largeur qui varie depuis 350 mètres jusqu'à 3 kilomètres, offre une superficie de 1,429 hectares. Le sol est fertile, et on y cultive beaucoup de riz.

La ville d'*Yanaon*, bâtie au confluent du Coringuy et du Godavéry, est bornée à l'est et au sud par l'une et l'autre de ces deux rivières. On évalue sa population de 300 à 400 âmes. Les navires de 200 tonneaux peuvent remonter jusqu'à la ville par le Coringuy; le Godavéry est obstrué.

La mousson du sud-ouest y règne de mars à septembre; celle du nord-est, d'octobre à février. Les vents d'ouest (de terre) soufflent en mai, juin et juillet et rendent la chaleur excessive.

La saison des pluies commence fin juillet et finit en octobre, il se passe souvent 4 à 5 mois sans pluie.

La population du district était ainsi composée en 1865 :

Européens	45
Population mixte	65
Population indienne.	6,646
	6,756

Le mouvement commercial a employé en 1862 : 54 navires des colonies françaises 20 à l'entrée et 34 à la sortie.

Le chiffre des importations a été de	47,154	80
Celui des exportations de	2,690,114	40
Soit.	2,737,269	20

La loge de *Mazulipatam*, située dans la province des Circars septentrionaux, par 16° 10' de latitude nord et 78° 48' de longitude est, à 410 lieues de Pondichéry, est une dépendance d'*Yanaon*, dont elle est distante de 25 à 30 lieues. Le chef du service à *Yanaon* y entretient un préposé indigène.

De nos vastes possessions sur ce point, il ne nous reste plus qu'une loge où flotte le pavillon de la France, une aldée nommée *Francepett*, à 3 kilomètres environ de *Mazulipatam*, et deux terrains habités par 200 indiens environ.

On estime le revenu de cette loge à 8,000 fr. environ.

Population. — La population des établissements français de l'Inde se compose de trois classes principales (1) :

- 1° d'*Européens* et de descendants d'*Européens*;
- 2° de *Topas*, ou gens à chapeaux, population mixte provenant du mélange des Européens et particulièrement des Portugais avec les femmes indiennes ;
- 3° d'*Indiens* ou aborigènes libres.

Les Européens s'adonnent généralement au commerce, les *Topas* à quelques industries de ville ou à la domesticité. Les indigènes s'occupent de l'exploitation des terres, de la filature du coton, du tissage au métier et de la teinture bleue des toiles de coton.

(1) Notices statistiques, 3^e partie (1839).

La civilisation indienne est, comme on le sait, frappée d'une sorte d'immobilité. Des castes tranchées divisent la population éternellement parquée par les hasards de la naissance, dans les professions et les emplois afférents à la famille. On retrouve dans nos possessions les divisions fondamentales des castes indiennes. La caste sacerdotale ou des *Brahmanes*; la caste militaire et royale ou des *Kchatrinjas*; la caste commerçante et agricole ou des *Taisyas* et la caste servile des *Soudras*, indépendamment des *Maures*, des *Musulmans* et des *Parias* qui ne sont d'aucune caste.

Ces grandes castes se subdivisent elles-mêmes en une foule d'autres dont le nombre varie dans chacun de nos établissements; à Chandernagor, par exemple, ces subdivisions ne s'élèvent pas à moins de 52. La ligne de démarcation, qui sépare les diverses castes, est d'ailleurs tellement prononcée, qu'aucune espèce de fusion n'a lieu entre elles.

Enfin, outre la division générale des castes, il existe des divisions et subdivisions diverses, qui contribuent encore à enlever tout caractère d'unité à la population indienne.

Le christianisme et l'islamisme ne comptent, dans nos établissements, qu'un petit nombre d'adhérents. L'immense majorité des habitants est adonnée aux cultes idolâtres du pays. On comprend sous la dénomination générale de *Gentils* les sectateurs qui ne sont ni chrétiens ni musulmans.

Les croyances religieuses de ces populations les tiennent dans maintes circonstances presque en dehors de nos lois. Leurs contestations sont donc réglées suivant le droit indou, dont nos magistrats ont parfois à faire l'application. Ils ne relèvent de nos tribunaux qu'en matière de repression pénale et pour les contraventions *entre français et indigènes*, ou quand ils revendiquent la faculté d'être jugés suivant notre code.

Les règles sur l'état civil étaient, elles-mêmes, repoussées par certaines castes indiennes (la population noire principalement) et tout recensement régulier avait été longtemps impossible. Un arrêté du gouverneur de nos établissements rendu le 5 juin 1854 a rendu à l'avenir ces règles obligatoires; on peut dire qu'il est, sous ce rapport, le commencement d'une vie nouvelle, si l'on songe aux difficultés énormes que rencontrent dans ce pays les plus simples innovations.

Nous avons fait connaître plus haut la répartition par établissement, des diverses classes de la population pour 1865; voici quel serait l'ensemble de la population au 1^{er} janvier 1866 :

Pondichéry, Chandernagor, Karikal, Mahé, Yanaon et leurs districts, 1,479 européens, 1,634 Topas, 225,048 indigènes. Total, 228,161.

Cultures. — Les cultures étaient réparties de la manière suivante, sur le territoire de nos divers établissements (au 1^{er} janvier 1866) :

Riz en paille.	16,098	hectares
Menus grains.	11,456	—
Légumes.	426	—
Bétel.	49	—
Tabac.	4	—
Indigo.	862	—
Canne à sucre.	9	—
Coton.	17	—
Arbres fruitiers.	6,298	—
Total.	35,219	hectares

Les terres en friches comprenaient :

Dépendances des habitations.	934	hectares
Terrains vagues ou <i>prombocs</i>	1,351	—
Terrains incultes faute d'eau ou de bras.	5,529	—
Dépendances du domaine public.	8,812	—
Total.	16,626	hectares

Le nombre des habitations rurales ou autres établissements industriels était de 507 et comprenait :

104 indigoteries, 102 teintureries, 4 savonneries, 294 huileries et 3 filatures de coton, sans parler de 2 sucreries en non activité et d'une magnanerie appartenant au gouvernement.

Les terres employées aux cultures sont évaluées à	16,287,272 fr.
Les bâtiments et le matériel d'exploitation, à	1,415,474 »
Les animaux de trait et le bétail, à	1,482,105 »

Ce qui porte le capital engagé à 19,174,851 fr.

Au 31 décembre 1865, on comptait dans la colonie 84 chevaux; 35,971 bœufs; 8,456 buffles; 23,611 béliers et moutons; 6,031 boues et chèvres; 747 cochons; 322 ânes.

Les principaux produits des cultures, pendant l'année 1865, ont été les articles suivants : *Riz en paille*, 23,690,000 kil.; *Menus grains*, 10,111,000 kil.; *Poivre*, 150,000 kil.; *Indigo en feuilles sèches*, 5,509,000 kil.; *Noix de coco*, 2,323 milliers; *Callou*, 2,620,000 lit.; *Huile de coco*, 297,000 lit.; *autres graines*, 120,000 lit.

La valeur totale brute de ces produits et de quelques autres de moindre importance, s'est élevée à la somme de 3,951,920 fr. dans laquelle Pondichéry figure pour 2,604,196, Karikal pour 946,636, Mahé pour 389,498, Yanaon pour 11,590.

Commerce. — Les principales denrées et marchandises importées peuvent se résumer comme suit : *Cuivre vieux*, 530,000 fr.; *Arreck* de toutes sortes, 495,000 fr.; *Boissons*, 472,000 fr.; *Tissus*, 447,000 fr.; *Jager* (sucre de coco), 281,000 fr.; *Bois commun*, 236,000 fr.; *Sacs de Gony* et autres, 198,000 fr.; *Farineux alimentaires* (riz, menus grains, etc.), 184,000 fr.; *Coton en laine*, 119,000 fr.; *Coriandre*, 87,000 fr.; *Café*, 77,000 fr.; *Machines et mécaniques*, 71,000 fr.; *Huiles*, 62,000 fr.; *Habilllements et lingerie cousue*, 31,000 fr.

Les principaux articles d'exportation sont les suivants : *Indigo*, 3,490,000 fr.; *Riz*, 2,481,000 fr.; *Guinées*, 1,252,000 fr.; *Autres tissus de coton*, 2,901,179 fr.; *Coton en laine*, 1,344,000 fr.; *Café*, 1,200,573 fr.; *Huiles fixes pures*, 804,000 fr.; *Bois de teinture et d'ébénisterie*, 228,000 fr.; *Savons ordinaires*, 218,000 fr.; *Peaux tannées, de mouton, etc.*, 217,728 fr.; *Arreck* de toutes sortes, 182,000 fr.; *Boissons*, 137,000 fr.; *Ara-chides et graines de sésame*, 82,000 fr.; *Curcuma*, 13,955 fr.

La valeur totale des importations pour l'année 1865 a été de 4,996,311 fr. et s'est répartie comme suit :

De France	812,645 fr. (1)
Des autres colonies et pêcheries françaises	460,455 »
De l'étranger par navire français	3,723,211 »

La valeur totale des exportations, pour la même période, a été de 16,239,975 » et s'est répartie comme suit :

Pour France	6,895,911 fr. (1)
Pour les colonies et pêcheries françaises	1,542,443 »
Pour l'étranger	7,801,621 »

Importations et exportations réunies 21,236,286 fr.

Navigation. — Le mouvement général de la navigation auquel le commerce a donné lieu se traduit par un chiffre total de 1,139 navires, savoir :

A l'entrée :

1° Navires français venant	de France . .	3 (2)	jaugeant	1,528 tx	et montés par	47 hommes.
	des colonies françaises	76 (3)	—	9,143	—	657 —
	de l'étranger.	28 (4)	—	15,300	—	839 —
Soit . . .		107	jaugeant	25,971 tx	et montés par	1,543 hommes.

2° Navires étrangers de toute provenance, 370; dont 118 de Madras, 48 de Jafna, 45 de Colombo et 26 de Pointe-Pedro. — Total des navires à l'entrée, 477.

(1) Tout le commerce de la métropole avec les établissements de l'Inde s'effectue exclusivement par Pondichéry.

(2) Dont 1 de Bordeaux et 2 de Marseille.

(3) Dont 10 de la Réunion et 1 de Cayenne.

(4) Dont 12 de Maurice et 7 de Coringuy.

A la sortie :

1 ^o Navires français allant	en France. .	12 (1)	jaugeant 4,440 tx et montés par 180 hommes.		
	aux colonies françaises. }	81 (2)	— 10,421	—	775 —
	à l'étranger. .	58 (3)	— 33,032	—	1,555 —
Soit. . . .		151	jaugeant 47,893 tx et montés par 2,510 hommes.		

2^o Navires étrangers pour toute destination, 511; dont 114 pour Madras, 103 pour Colombo, 62 pour Jafna, et 12 pour Pinang et Singapour. — Total des navires sortis 662.

Régime administratif. — L'organisation du gouvernement et de l'administration de nos établissements dans l'Inde, a été réglée par une ordonnance du 23 juillet 1843, qui en confie la haute administration à un gouverneur résidant à Pondichéry, et place sous ses ordres les chefs de service qui administrent les quatre établissements de Chandernagor, Karikal, Mahé et Yanaon.

Régime commercial. — Les denrées et marchandises de toutes provenances sont admises sans distinction de pavillon dans les ports français de l'Inde, mais le commerce direct entre ces ports et la France, ne peut se faire que sous pavillon national (acte de navigation du 21 septembre 1793).

Les navires de tout pavillon sont soumis aux taxes ci-après :

Droits de tonnage et de manifeste. Pondichéry, Karikal et Mahé 0,20 par tonne.

Droits de Phare. (4.) — — — 0,15 —

(Arrêtés locaux des 15 septembre 1846 et 14 septembre 1849).

Droits de batelage. Pondichéry, Karikal et Mahé 4 fr. 88 par tonne (arrêté local du 14 août 1849).

Droits sanitaires. Pondichéry. Sur tous navires français ou étrangers venant des ports autres que Madras et Karikal 0,02 par navire (arrêtés des 19 juin et 20 novembre 1856). Les Bricks, Chaulins, Champans, Lougres, Manchoux et Donys sont exempts de ces droits.

Les huiles d'origine française, importées des établissements français de l'Inde, pour les ports de la métropole, sont soumises à un droit de sortie de 5 centimes par velle (8 litres).

Taxes locales. Pondichéry. Il existe, en outre, dans la colonie une série de taxes et d'impôts, fournissant des recettes annuelles, au budget local. Nous sortirions de notre cadre si nous donnions ici une énumération complète de ces droits; nous nous bornerons à citer ceux qui atteignent le commerce extérieur, plus particulièrement.

Il existait autrefois, dans nos établissements de l'Inde, cinq sortes de droits de *patentes*, perçus soit directement par le domaine, soit par les fermiers du gouvernement, savoir: Les droits de sornadayom, d'adicache, d'alloucache, d'étal et de moutrafat.

Le droit de *sornadayom*, était une taxe annuelle d'un quart de pagode (2 fr. 10) à une pagode (8 fr. 40), perçue sur les boutiques d'épicerie et sur les boutiques et moulins à huile dans cinq des aldées du district de Pondichéry, et dans toutes les aldées des districts de Villenour et de Bahour.

Le droit d'*adicache*, était un droit d'une cache par jour perçu, tant dans la ville de Pondichéry que dans les aldées des limites, sur la vente des épicerie, des toiles, du jagre, des bourses, de la porcelaine, du coton, de l'huile, du tabac, du bétel, des parfumeries, du fil et de l'indigo terré.

Le droit d'*alloucache* consistait dans une taxe d'une cache par jour perçue sur chaque boutique, échoppe, étal ou colporteur de poissons frais, secs ou salés dans les bazars de Pondichéry et des quatre aldées du même district.

Ces droits avaient été établis par l'ordonnance locale du 14 novembre 1832; un

(1) Dont 1 pour le Havre et 11 pour Bordeaux,

(2) Dont 2 pour la Martinique et 10 pour la Réunion.

(3) Dont 22 pour Coringuy, 13 pour Madras, 10 pour Singapour, 8 pour Maurice et 4 pour Calcutta.

(4) Les droits de phare sont dus, qu'il y ait ou non embarquement ou débarquement de marchandises, mais ils ne sont exigibles qu'une seule fois pour tout navire, champan, lougre, etc., qui, dans les deux mois de son départ d'une rade française, se représenterait sur la même rade, ou se rendrait sur celle d'un autre établissement de l'Inde (arrêté local du 19 juin 1836).

arrêté du 5 décembre 1857, a supprimé le premier et le dernier en conservant seulement le droit d'adicache.

Cette dernière taxe a elle-même été abolie et réunie au droit d'étal (arrêté du 6 décembre 1859).

Le droit d'étal, tel qu'il est défini par l'article 4 de l'arrêté local du 5 décembre 1857 et par l'article 3 de l'arrêté du 6 décembre 1859 (aujourd'hui en vigueur), est dû par marchand ou débitant étalagiste exerçant son industrie au bazar central de Pondichéry qu'il soit ou non établi sous les hangars du bazar; il donne lieu aux perceptions suivantes :

NOTA. — Tous les débiteurs non expressément compris dans ce tableau en sont exempts.

NOMENCLATURE DES MARCHANDS ET DÉBITANTS SOUIS AU DROIT D'ÉTAL.	TAUX DES DROITS POUR CHAQUE PERMIS ET POUR UNE ANNÉE	
	Pour les débiteurs placés sous les arcades du bazar central et par arcade.	Pour ceux qui occupent une des boutiques ou des échoppes particulières et pour chaque débit.
Marchands ou débiteurs de toiles, de jagre, de bourses, de porcelaines, de coton, fil et indigo, d'huile	F. C.	F. C.
Changeurs de monnaies d'or et d'argent.	18 »	3 60
Marchands ou débiteurs de bétel, de tabac, d'aromates, de nattes autres que celles de Tajen.		
Marchands ou débiteurs de confitures, de cam- bous, de menus grains et légumes secs, de cui- vres et d'anneaux, de riz, de fruits, de cocos, de Kirémanis, de bagues.	14 40	exempts.
Bouchers débiteurs de viande de mouton, de porc, de bœuf, d'agneau et des trippes		
Ferblantiers, chaudronniers	7 20	

Le monopole des spiritueux tirés du cocotier, du palmier, de la canne à sucre et du riz (l'arack potté excepté) a été aboli dans nos établissements de l'Inde par arrêté local du 24 novembre 1857.

Le droit d'entrée sur les spiritueux extraits du cocotier, du palmier, de la canne à sucre et du riz, est fixé à 4 fr. 20 la velle de 8 litres (arrêtés des 14 novembre 1858 et 13 août 1859).

Droits à l'introduction du tabac à Pondichéry :

1° Par chaque touque (1 kil. 875) de tabac en feuilles, pour les tabacs introduits dans le district de Pondichéry	1 ^r 30
Pour ceux introduits dans les districts de Villenour et de Bahour.	0 90
2° Par chaque touque de tabac en cigares, en carottes ou en cordes, pour les tabacs introduits dans le district de Pondichéry	2 70
Pour ceux introduits dans les districts de Villenour et de Bahour.	1 80
3° Par chaque bouteille de 3/4 de litre de tabac en poudre, pour les tabacs introduits dans le district de Pondichéry	0 60
Pour ceux introduits dans les districts de Villenour et de Bahour.	0 40

(Arrêtés des 25 novembre 1844, 24 novembre 1857, et 5 juillet 1861).

Droits à l'introduction du Bétel : Le Bétel n'est vendu au public dans nos établissements que par l'intermédiaire d'un fermier auquel le privilège exclusif de ces ventes est conféré par voie d'adjudication publique, moyennant une somme qu'il verse annuellement au trésor.

L'importation et la vente du Bétel dans la ville et les limites de Pondichéry sont libres.

Il est perçu, au profit du fermier, un droit de 1 fanon $\frac{3}{4}$ (1) par chaque paquet de mille feuilles de Bétel blanc et de 2 fanons (2) par chaque paquet de Bétel noir (ordonnance locale du 28 novembre 1831).

Le Bétel qui sort des jardins pour l'exportation à l'étranger ou pour la consommation des aldées des districts de Villenour et de Bahour, paie au fermier le même droit que celui qui est destiné à la consommation dans les limites de Pondichéry, mais le montant de ce droit est restitué par le fermier sur la production d'un certificat de ses joucaniers constatant le nombre de paquets expédiés hors des limites de Pondichéry.

(Arrêtés locaux des 25 novembre 1844 et 24 novembre 1857).

La perception de ces droits est faite aujourd'hui en régie par l'administration directement.

Droits de certificat d'origine sur les toileries de l'Inde française exportées :

Les toileries de l'Inde, dites guinées, sont considérées comme françaises et sont admises comme telles dans nos colonies du Sénégal et de la Réunion, pourvu qu'elles aient reçu la teinture dans nos établissements de l'Inde.

Les certificats d'origine leur sont délivrés dans ce but.

(Arrêtés des 23 juin 1853 et 23 janvier 1863).

Droits de certificat d'origine sur les huiles et produits récoltés français :

Un arrêté du 9 avril 1864, en déterminant le mode de constatation de l'origine des huiles fabriquées à Pondichéry, a fixé le droit de certificat d'origine à 0 fr. 15 par vette; ce droit a été réduit à 0 fr. 10 par arrêté local du 7 juin 1844; il a été réduit à 0 fr. 05 le 9 août 1847.

Ces droits étendus à d'autres produits par arrêté du 28 janvier 1856, sont fixés : pour les huiles de poissons à 0 fr. 05 la vette de 7 lit. 75 et pour les poivres, cafés et sésames à 0 fr. 30 les 100 kil. (arrêté du 6 octobre 1862.)

Droits d'entrepôt. Il existe à Pondichéry un entrepôt réel destiné à recevoir toutes les denrées soumises à un droit d'introduction, de fabrication ou de consommation, que les fabricants ou introducteurs veulent se réserver la faculté de réexporter ou de ne verser que postérieurement à la consommation intérieure.

Le droit d'entrepôt est ainsi fixé :

Pour les tabacs, à 0 fr. 15 par barre et par mois.

Pour les spiritueux, à 0 fr. 02 par vette également par mois.

Ce droit est dû pour toutes les marchandises entrées à l'entrepôt et quelle que soit d'ailleurs leur destination ultérieure.

(Arrêté local du 9 février 1858).

Taxes locales. — *Chandernagor.* Les droits et revenus dont se composait anciennement la ferme générale de Chandernagor sont, depuis l'expiration de cette ferme (31 décembre 1846), reçus directement par des agents de l'administration ou des fermiers (arrêté local du 31 décembre 1846).

Ceux de ces droits qui intéressent particulièrement le commerce sont ainsi réglés et répartis :

Droits sur les boutiques (Chandonny).

Ce droit est perçu d'après le tarif n° 1 de l'arrêté du 20 juillet 1831.

Droits sur l'introduction, la fabrication et la vente des spiritueux :

Les droits perçus sur le Rhum, l'Arrack et le Callou, ainsi que celui sur les Drogues (*Ganja et opium*) (3) sont fixés mensuellement par le chef de service à Chandernagor sur le rapport des commissaires de police et rendus immédiatement publics (arrêtés des 21 octobre 1846 et 18 novembre 1847).

Droit d'importation (Bahir gosty) sur les denrées et marchandises introduites et vendues à Chandernagor : Sur les marchés de Chandernagor, Chabinara, Barassettie,

(1) Soit un peu plus de 0,52 cent. (le fanon de Pondichéry valant 0,30 c.)

(2) Soit 0,60 centimes.

(3) Il est interdit de cultiver le pavot et le ganja et d'en introduire de l'étranger sans autorisation de l'administration; la même autorisation est nécessaire pour l'introduction de l'opium (arrêté du 18 novembre 1847).

nouveau Gonge, Ourdibazar, Bornagor, Bibirhatte, Gondalpara, Goretty, Chibbola et Bagbazar.

Ce droit est fixé par les tarifs nos 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12 et 25 de l'arrêté du 20 juillet 1831, maintenu par l'arrêté du 21 octobre 1846.

La perception des droits ci-dessus énoncés est affermée ainsi que le privilège exclusif de la pêche dans les étangs (Jalcoy Mohole) et le monopole de la vente du rhum, de l'arrack, du Calou et du Ganja (abghary) (arrêté du 21 octobre 1846).

Les droits de quai et de bassin, le droit de passage des rivières sont l'objet de fermages analogues et sont perçus suivant les tarifs nos 2, 1^{er}, 4, et 12 bis de l'arrêté de 1831 (conservés par les arrêtés des 21 octobre 1846 et 18 novembre 1847).

Pêche dans les étangs, canaux et rivières. La pêche est exploitée sous forme de monopole au profit du trésor colonial dans la plupart des étangs, canaux et rivières. Des règlements ont été publiés par l'administration locale déterminant ceux où elle est libre (règlement du 18 novembre 1847).

Pêche des Chanks. Les chanks introduits du territoire étranger sur le territoire français ou pêchés par les *Macouns* (caste de pêcheurs) ne peuvent être vendus qu'à la régie ou au fermier au prix fixé par les tarifs (même acte art. 64).

Passage des rivières. Il ne peut être établi de bac, bateaux, pirogues, radeaux ou *catamarons*, de passage quelconque sur les rivières que par l'administration ou avec son autorisation ou par les fermiers qu'elle a substitués à ses droits.

Le droit de passage est perçu sur les personnes, les animaux, les palanquins, les voitures, les charettes, les denrées et marchandises, conformément aux tarifs (même acte, art. 65, 66, 67).

Taxes locales. — *Karikal.* Les *droits de tonnage et manifeste* sont les mêmes à Karikal qu'à Pondichéry. Le commerce direct de ce port avec la France est également réservé au pavillon français (acte de navigation du 21 septembre 1793).

Droit d'étal au Bazar central et à celui de la grande allée. Ce droit est déterminé par une décision du chef de service à Karikal, approuvée par le gouverneur.

Droit sur l'extraction et la vente du Padany :

La ferme pour la vente du Callou qui expirait le 1^{er} janvier 1850 et le droit de polivary a été supprimé à Karikal par arrêté du 8 décembre 1849.

A dater du 1^{er} janvier suivant, tous les propriétaires de ces établissements ont été reconnus libres de tirer ou de faire tirer du callou de leurs cocotières sous les conditions qui régissent les mêmes exploitations à Pondichéry (arrêtés des 18 novembre 1841, 25 novembre 1844 et 18 novembre 1847).

La libre exploitation du callou n'entraîne pas la faculté d'introduction à Karikal du callou étranger dont la prohibition est comprise dans l'article 8 de l'arrêté local du 18 novembre 1847.

Le monopole du Padany, aboli à Karikal par l'arrêté du 29 novembre 1858, est remplacé par un système de régie analogue à celui en vigueur pour les cocotiers exploités en callou.

Les droits sont déterminés par des décisions du chef de service de l'établissement, soumises à l'approbation du gouverneur.

Droit d'entrée sur les spiritueux extraits du cocotier, du palmier, de la canne à sucre et du riz.

Le monopole des spiritueux tirés du cocotier, du palmier, de la canne à sucre et du riz a été aboli à Karikal par arrêté local du 20 novembre 1856, qui a édicté les formalités imposées aux fabricants et introducteurs.

Le droit d'introduction et de fabrication de ces spiritueux est fixé à 4 fr. 20 par vette de 8 litres (arrêté local du 13 août 1859).

Les liquides soumis à cette taxe doivent être déclarés, savoir : pour ceux qui viennent du dehors avant leur entrée sur le territoire ; et pour ceux fabriqués sur le territoire français au fur et à mesure de la distillation et avant leur sortie des distilleries.

L'introduction, la fabrication et la vente des liqueurs fines sont affranchies de tous droits et restrictions (arrêté du 20 novembre 1856).

Droits de licences pour débits de spiritueux.

Le débit des spiritueux désignés ci-dessus et de tous ceux qui ne sont soumis ni à un monopole, ni à un régime et à un impôt spéciaux, est exclusivement réservé à des débiteurs privilégiés porteurs de licences (arrêté du 20 novembre 1856).

L'administration détermine tous les ans le nombre des autorisations de débit pouvant être accordées, ainsi que la circonscription et l'emplacement auxquels cha-

cune de ces autorisations est attachée (même acte, article 19). Ces autorisations sont valables que pour une année.

Elles sont mises aux enchères et vendues en adjudication publique en lots séparés. Les licenciés ayant le droit de débiter l'*arrack patté* peuvent réclamer l'introduction à Karikal de cette liqueur fabriquée sur le territoire anglais, mais seulement pendant le premier mois de l'entrée en jouissance de leurs licences respectives (arrêté du 24 novembre 1858.)

Droits de licences pour les débits du Callou. Les autorisations de débit du Callou ne peuvent être accordées qu'autant que les impétrants représentent une licence de livraison par le receveur des contributions indirectes et pour la période indiquée dans cette licence.

Ce droit expire le 31 décembre de l'année où il a été conféré. Il peut être exercé sur tous les points où l'impétrant obtient successivement de la police l'autorisation d'étaler son débit pendant et pour cette même période.

Cette délivrance donne lieu à la perception préalable d'un droit établi sur les bases ci-après :

Licences délivrées du 1^{er} janvier au 30 juin :

Dans l'intérieur de la ville de Karikal.	14 ^f 3
Hors la ville.	7 2

Licences délivrées du 1^{er} juillet au 31 décembre :

Dans l'intérieur de la ville de Karikal.	7 2
Hors la ville.	3 6

Ces dispositions, communes à Pondichéry, ont été édictées par l'arrêté local du 13 août 1859.

Ferme de la pêche des Chanks : Mêmes dispositions que pour Pondichéry :

Droit à la culture et à l'introduction du tabac.

Le Tabac est soumis à Karikal à un droit sur la culture, perçu au moyen de licences et fixé à 10 centimes par *couji*, et à un droit d'introduction fixé, savoir :

1^o Pour chaque *touque* (1 kil. 875) de tabac en feuilles, à » 6

Ce droit est perçu sans distinction de tabac dit *avec côte* ou *sans côte*. Les feuilles doivent être entières et détachées de la tige à l'articulation, sous peine d'être assujetties à un demi-droit en sus.

2^o Pour chaque *touque* de tabac en cigares, en carottes ou en cordes, à 1 2

3^o Pour chaque bouteille de 3/4 de litre de tabac en poudre, à » 4

Ces divers droits sont perçus en régie par l'administration directement.

Des décisions locales ont déterminé les formalités à remplir pour l'obtention des licences et pour l'introduction des tabacs (arrêté local du 20 novembre 1856, art. 27).

Droits sur la culture et l'introduction du bétel.

Le droit à l'introduction et sur la culture est fixé à 90 centimes le paquet (*chou-routou*) de 3,000 feuilles, sans distinction d'espèce ni de qualité.

La perception de ce droit est faite en régie, par l'administration directement.

Droit de certificat d'origine sur les toiles de l'Inde française exportées.

(Même règlement qu'à Pondichéry.)

Droit de certificat d'origine sur les huiles et produits récoltés français.

(Même règlement qu'à Pondichéry.)

Drawback. Il est accordé un Drawback égal aux 4/5 du droit d'introduction et de fabrication aux distillateurs qui justifient de l'exportation par mer, de liqueurs fines et d'esprit fabriqués avec des spiritueux ayant acquitté ce droit (arrêté du 20 novembre 1856).

Droit d'entrepôt. Le principe du droit à percevoir pour le séjour en entrepôt des denrées et marchandises qui y doivent être placées, a été posé dans l'arrêté du 20 novembre 1856, et déterminé par une décision locale du 31 décembre de la même année.

Ce droit très minime ne fournit au budget qu'une recette annuelle de 300 fr.

Taxes locales. — Mahé. Taxes de navigation, droits de tonnage et de manifeste. (Même règlement qu'à Pondichéry.)

Patentes de boutiques de gros et de détail à Mahé, Calicut et dans les aldées (arrêté du 20 mai 1854, article 13).

1^o Pour les boutiques en gros dites *Bangapales* à 2 roupies 4 fr. 80

(Arrêté du 20 mai 1854, article 13.)

2^o Pour les boutiques en détail à 9 fanons de Mahé, soit. 4 fr. 32

Pour les aldées, le droit est réduit de moitié, soit 2 fr. 40 pour les boutiques en gros; et 2 fr. 16 pour les boutiques en détail.

Patentes de Souraires. Exploitation du jagre, à Mahé et dans les aldées.

Les souraires qui, extraient du callou, continuent, comme par le passé de payer un droit de 2 fanons de Mahé, soit 0,96, par 6 mois d'exercice de leur profession, et les souraires qui extraient le jagre paient un droit de 4 fanons de Mahé, soit 1 fr. 92 pour le même temps.

(Arrêté du 20 mai 1854, article 13.)

Monopole de la vente de l'arrack et du callou à Mahé et dans les aldées. La vente du callou, de l'arrack, du sucre raffiné, du jagre ainsi que celle du tabac a lieu à Mahé et ses dépendances par la mise en ferme de ces produits.

(Arrêté du 20 mai 1854 article 11.)

Droit de licences pour la vente du tabac. Le droit d'introduire et de vendre du tabac tant en gros qu'en détail, dans l'établissement de Mahé est exercé, à l'exclusion de tous autres, par des marchands ou débiteurs munis d'une licence.

Le prix de vente, soit en gros, soit en détail, ne peut dépasser cent vingt roupies (288 fr.) les 480 livres françaises.

Le nombre des licences, les droits auxquels elles sont assujetties sont déterminés par décisions locales.

Taxes locales. — *Yanaon. Patentes.* Moutrafat sur les *boutiquiers, orfèvres, huiliers, cardeurs, pêcheurs, armateurs de navires et de donys, etc.*

Le droit de Moutrafat est fixé, à raison de 2 fr. 40 (une roupie).

Pour chaque berger quelque nombreux que soit son troupeau;

Pour chaque cardeur de coton, exerçant sa profession;

Pour chaque huilier ayant un moulin à huile;

Pour chaque marchand tenant boutique;

Pour chaque orfèvre en état de travailler;

Pour chaque pêcheur exerçant sa profession ou possédant un dony, un bateau ou une pirogue.

L'huilier possesseur de plusieurs moulins est assujetti, en outre, à un droit supplémentaire de 4 fanons (1 fr. 20) pour chaque machine en sus du moulin principal.

Le marchand possesseur de plusieurs boutiques paie un droit supplémentaire de 0,60 par chaque boutique en sus de sa boutique principale.

Les pêcheurs possesseurs de plusieurs donys, bateaux ou pirogues paient un droit supplémentaire de 1 fr. 20 (4 fanons) pour les donys; 0,90 (3 fanons) pour les bateaux; 0,60 (2 fanons) pour les pirogues.

Les tisserands sont affranchis de tout droit.

(Arrêté du 24 février 1846.)

Monopole de la vente et du débit de l'arrack : Mêmes dispositions qu'à Pondichéry (arrêté du 18 octobre 1847).

Monopole de la vente et du débit du callou extrait du palmier et du dattier : Mêmes dispositions qu'à Pondichéry.

Droits sur les cocotiers exploités en callou : Mêmes règlement et dispositions qu'à Pondichéry.

Droit de certificat d'origine sur les huiles et produits récoltés : Comme à Pondichéry.

Courrier. — Nos établissements de l'Inde sont reliés à l'Europe par deux lignes régulières de paquebots, l'une française, l'autre anglaise, toutes deux passant par l'Égypte, la mer Rouge et Suez.

Ligne française. Les paquebots des *messageries impériales* allant de Marseille à Hong-Kong (Chine), relient Pondichéry à Pointe-de-Galles, au moyen d'un service annexe dirigé sur Calcutta, point extrême de son parcours dans l'Inde. Voici quel est son itinéraire :

Départ de Marseille, le 19 de chaque mois (le 18 de Paris), arrivée à Messine, le 22; à Suez, le 27; à Aden, le 3 du mois suivant; à Pointe-de-Galles, le 13; à Pondichéry, le 15.

Au retour : départ de Pondichéry le 7 de chaque mois; arrivée à Pointe-de-Galles, le 10; à Marseille, le 12 ou le 13 du mois suivant.

Ligne anglaise. La *Compagnie péninsulaire orientale* de navigation entre Southampton et Marseille et les Indes orientales, le détroit de Malacca et la Chine (par l'Égypte et Suez), dirige l'une de ces lignes sur Calcutta, Madras et dessert Pondichéry par cette voie. Voici quel est son itinéraire :

Départs de Southampton le 4 et le 20 de chaque mois; de Marseille, le 12 et le 28,

d'Alexandrie, les 18 et 4; d'Aden, les 25 et 11; de Pointe-de-Galles, les 7 et 13; arrivée, à Madras, les 11 et 27 (durée du trajet de Southampton à Madras, 41 jours; de Marseille, 34).

Retour : départ de Calcutta les 24 et 10; de Madras, les 28 et 14; de Pointe-de-Galles, les 2 et 18; d'Aden, les 13 et 19; arrivée, à Marseille, les 28 et 14;

En mai, juin et juillet, les départs de Calcutta ont lieu 5 jours plus tard.

Correspondances. A moins d'indication contraire, les correspondances à destination de Pondichéry sont acheminées par la voie de Suez et des paquebots soit français, soit britanniques.

Paquebots français. Départ de Marseille, le 29, à 2 heures du soir; de Paris, le 18 de chaque mois.

<i>Lettres ordinaires</i> (affranchissement facultatif)	lettres affranchies.	» 60 ^c p. 10 gr.
	non affranchies.	» 70 p. 10 gr.
<i>Lettres chargées</i> (affranchissement obligatoire).		1 20 p. 10 gr.
<i>Imprimés</i> (affranchissement obligatoire)		» 18 p. 40 gr.

Paquebots anglais. Départ les 5, 12, 20 et 28 à 8 heures du matin.

Les correspondances sont reçues à Paris, les 4, 11, 19 et 27, savoir : à l'hôtel des postes jusqu'à 9 heures 1/2 du matin, et au bureau du boulevard Mazas, n° 19, jusqu'à 10 heures 1/2 du matin.

<i>Lettres ordinaires</i> (affranchissement facultatif)	lettres affranchies.	» 80 ^c p. 10 gr.
	non affr.	» 90 p. 10 gr.
<i>Lettres chargées</i> (affranchissement obligatoire).		1 60 p. 10 gr.
<i>Imprimés</i> (affranchissement obligatoire)		» 18 p. 40 gr.

Les correspondances sont également acheminées dans nos divers établissements de l'Inde par les bâtiments de commerce partant pour la France.

<i>Lettres ordinaires</i> (affranchissement facultatif)	lettres affranchies.	» 30 ^c p. 10 gr.
	non affr.	» 40 p. 10 gr.
<i>Imprimés</i> (affranchissement obligatoire).	Taxe au dép. de France.	» 04 ^c p. 40 gr.
	Taxe à l'arr. en France.	» 08 p. 40 gr.

Les lettres dont le poids dépasse 10 gr. supportent : 1° une taxe fixe d'un décime pour port de voie de mer; 2° la taxe applicable aux lettres du même poids circulant en France de bureau à bureau (décret du 13 septembre 1833).

COCHINCHINE

Topographie. — La *Basse-Cochinchine* (1), conquise par nos armées, de 1858 à 1861, et acquise en partie à la France par le traité passé à Saïgon avec le roi Tu-Duc, le 2 juin 1862, faisait partie de l'ancien royaume d'Annam. Elle a été déclarée colonie française par un décret du 25 juillet 1864. Elle forme une presqu'île ayant l'aspect d'un rectangle, baignée à l'est par les eaux du golfe de Siam et à l'ouest par la mer de Chine, limitée au sud par cette dernière, elle est bornée au nord-ouest par le royaume de *Cambodge*, au nord par le pays des *Môi* (montagnards aborigènes) et au nord-est par de vastes forêts qui la séparent de la province du Binh-Tuan. Elle a dans sa plus grande largeur de l'est à l'ouest 280 kilomètres environ, sa longueur approximative, du nord au sud, est de 180 kilomètres. Cette contrée est comprise entre les 103° et 105° 11' de longitude est, et les 10° 5' et 11° 30' de latitude nord. Elle se divise en six provinces, savoir : *Bien-Hoà*, *Gia-dinh* ou *Saïgon*, *Dinh-Tuong* ou *Mithô*, *Vinh-Long*, *Hangiang* et *Hatien*.

Les trois premières de ces provinces forment la colonie française, leur superficie est de 22,380 kilomètres carrés dont 5,700 pour la province de Saïgon.

Les cours d'eau jouent un grand rôle dans l'économie agricole de ce vaste pays ; aussi méritent-ils une mention toute spéciale.

Le fleuve du Cambodge ou *Mei-Cong* est le plus important de ces cours d'eau, il sépare des provinces du sud, les provinces françaises de la Basse-Cochinchine. Il sort des montagnes du Thibet, traverse l'extrémité sud-ouest de la Chine, longe toute la partie occidentale du royaume d'Annam, passe ensuite dans le Cambodge ; là il se sépare en trois branches au point dit Nam-Van, par 11° 34' de latitude nord, puis à 60 kilomètres de là, il pénètre dans le territoire de la Basse-Cochinchine.

De ces trois branches, la première se dirige vers l'ouest et aboutit à un lac de 400 lieues de superficie qui sert de déversoir au trop plein du fleuve. La seconde à l'ouest, appelée par les indigènes *fleuve postérieur*, se jette à la mer, par deux embouchures après un cours à peu près direct. La troisième dite *fleuve antérieur*, parallèle d'abord au fleuve postérieur, se divise en quatre bras à Vinh-Long (chef-lieu de la province de ce nom) et vient aboutir à la mer par six bouches formant un vaste delta ou s'entrecroisent un grand nombre d'autres cours d'eau. Quelques-uns de ces derniers forment des canaux naturels assez profonds pour porter de grands navires.

Le *fleuve postérieur* communique avec le golfe de Siam au moyen de deux canaux : le canal de *Hatien* et le *Rach-gia* ou *Rach-Kieng-giang* qui courent de l'est à l'ouest.

Des inondations périodiques, occasionnées par la fonte des neiges du Thibet, grossissent ces cours d'eau durant la saison des pluies, d'avril à novembre. Ils débordent alors sur la campagne qu'ils fertilisent en y déposant leur limon. Ces eaux atteignent, sur certains points, une élévation de 10 mètres au-dessus de l'étiage.

Les différentes branches du *Mei-Cong*, malgré leur extrême largeur, sont souvent d'une navigation difficile, la plupart de leurs embouchures sont obstruées, et les bancs qui les ferment ne laissent parfois, même dans les passes, que trois à quatre mètres d'eau. La seule qui soit accessible aux bâtiments calant moins de cinq mètres est celle du nord qui conduit à Mithô.

Les fleuves qui coulent sur le territoire de notre colonie offrent en revanche de grands avantages de navigabilité. On n'en compte pas moins de quatre : ils sont très profonds malgré leur peu d'étendue. Ce sont, en allant de l'est à l'ouest : le *Donnai*, ou rivière de *Bien-Hoà* ; la rivière de *Saïgon* ; et les deux *Vatcos*. Ces cours d'eau, d'abord indépendants, se réunissent en deux branches qui se jettent à la mer par les deux embouchures du *Soirap* et du *Cap Saint-Jacques*.

La rivière de *Bien-Hoà* ou *Donnai* prend sa source dans les montagnes dites pays des *Môi* ; elle parcourt la province de *Bien-Hoà*, passe devant la ville qui porte ce nom, et reçoit sur sa rive droite le tribut de la rivière de Saïgon. Elle se divise ensuite en plusieurs branches dont l'une, dirigée du nord au sud, prend le nom de *Soirap* ; l'autre

(1) La plupart des détails qui suivent sont empruntés aux notices sur les colonies françaises, publiées en 1866 (Challamel aîné, éditeur).

qui conserve la dénomination de Donnaï sert plus habituellement à mettre Saïgon en communication avec la mer. Elle se jette enfin dans la mer entre la pointe Cangio et le cap Saint-Jacques après avoir formé une troisième branche dite *Dong-Tranh*, d'un accès plus difficile que les deux autres.

La *rivière de Saïgon* n'est, à proprement parler, qu'un des affluents du Donnaï, elle prend sa source sur les limites du Cambodge, se dirige du nord-ouest au sud-est, et se jette dans le Donnaï au-dessous de la ville de Saïgon qu'elle traverse en formant un grand coude. Ce fleuve, le plus profond de ceux de la Basse-Cochinchine, est partout navigable par des vaisseaux à trois ponts ; il n'a pas moins de 400 mètres de largeur à Saïgon.

Le *Grand Vaïco* (vaïco oriental) suit la même direction que la rivière de Saïgon dont il offre tout le caractère (profondeur des eaux, facilité de navigation, etc.). Il est seulement d'une moins grande largeur.

Le *petit Vaïco* (vaïco occidental) sépare la province de Saïgon de celle de Mithô ; il court parallèlement au bas Meï-cong et se jette à la mer par l'embouchure de Soïrap après avoir opéré sa jonction avec le grand Vaïco.

Ces divers cours d'eau permettent aux plus grands navires de pénétrer dans la Basse-Cochinchine jusqu'à 70 ou 80 milles de la mer. Ils forment les grandes artères d'un réseau fluvial lié par un grand nombre de petites rivières ou *Arroyos* qui mettent en communication entre elles toutes les parties de ce vaste territoire. Le plus important de ces réseaux est celui qui, successivement appelé *Arroyo-chinois*, *Bach-bo-bo* et *Arroyo-de-la-poste*, relie directement la Cochinchine au Cambodge ; il part de Saïgon, coupe transversalement les deux Voïcos et aboutit au Meï-cong devant Mithô.

Le sol de la Basse-Cochinchine se compose de deux éléments parfaitement distincts : les *terres basses* et les *terres hautes*. Les premières qui s'étendent le long du bassin inférieur des fleuves sont d'une très grande fertilité, qu'entretiennent des dépôts de vase et d'humus apportés par les crues périodiques des cours d'eau. Elles forment trois zones principales : 1° les *rizières* d'une étendue de 100,000 hectares dans nos trois provinces, les *forêts de palétuviers* composées d'arbres d'une hauteur de deux à trois mètres qui s'étendent de préférence le long des fleuves et arroyos ; les *plaines* d'une immense étendue couvertes de jones et d'herbages et très propres à la culture.

Les *terres hautes*, qui commencent au-dessus de Saïgon et s'étendent jusqu'aux limites septentrionales de la province de Bien-Hoà, forment trois catégories savoir : les terres cultivées ayant, dans leur ensemble, une surface de 10 à 15,000 hectares ; elles produisent l'*indigo*, le *tabac*, le *sésame*, le *chanvre*, les *légumes*, les *arachides*, l'*aréquier*, la *canne à sucre*, le *bétel*, le *mûrier*, le *maïs*, etc. ; 2° les terres incultes, qui seraient susceptibles de donner les mêmes produits ; 3° les forêts.

Les *forêts* couvrent une grande superficie de terrain ; elles commencent au-dessus de Saïgon et s'étendent dans le nord et le nord-est, coupées de cours d'eau toujours flottables, elles sont d'une exploitation très facile et contiennent une grande variété d'arbres d'essences très précieuses. Des échantillons de ces bois, déposés à l'exposition coloniale, permettent d'en évaluer les emplois variés depuis l'ébénisterie et le charonnage jusqu'aux constructions navales ; on parle de 150 essences, dont 80 peuvent être utilisées pour la construction.

La Basse-Cochinchine offre quelques groupes de montagnes isolées, mais elle n'a pas de système de chaînes qui lui soit propre. Dans la province de Bien-Hoà à l'est se montrent les dernières ramifications de la chaîne du Thibet qui traverse le *Yu-nan* chinois et sépare de la vallée du Cambodge le Ton-king et la Cochinchine.

Cette même province de Bien-Hoà possède un groupe de montagnes granitiques ayant 300 à 400 mètres de hauteur qui sépare les terres d'alluvion des terres élevées ; ce sont les monts de *Dinh* et de *Baria*. Le cap Saint-Jacques, à l'embouchure du Donnaï, forme également un point culminant et plus à l'ouest se montrent les hauteurs du cap Tiwane. La région des forêts est signalée au nord-ouest de Saïgon, au-dessus de Tay-ninh, par un sommet verdoyant et presque isolé, haut de 500 à 600 mètres, qu'on nomme *Dien-ban* ou *Ba-Dinh*.

Météorologie. Hydrographie. — Le climat de la Basse-Cochinchine est extrêmement humide ; il influe donc beaucoup sur l'organisme et rend difficile l'acclimatation des Européens. L'hygiène la plus rigoureuse y est nécessaire. La température moyenne varie entre 20 et 30 degrés ; son maximum est de 35 durant la saison sèche ; elle s'abaisse alors la nuit jusqu'à 18 et même 17 degrés. Les mois de février et de mars sont les plus chauds. Cette température est celle des provinces de Saïgon et de Mithô. La province de Bien-Hoà jouit d'un climat plus tempéré et plus égal.

La *saison sèche* commence en octobre et finit en avril ou mai. Les pluies sont rares pendant cette période. La *saison des pluies* règne de mai en octobre : l'eau tombe alors d'une façon intermittente, et de même qu'il est rare de voir une journée complètement pluvieuse, il arrive aussi rarement que la pluie règne pendant plusieurs jours de suite.

Les vents soufflent suivant la disposition des saisons : durant la saison sèche, ils soufflent du nord-est (avec la mousson du nord-est). Ils viennent du sud-ouest (mousson de sud-ouest) pendant la saison pluvieuse. Ces derniers sont accompagnés parfois de fortes bourrasques mais les *cyclones* sont très rares dans ces parages.

Le flux vient du nord le long de la côte de Cochinchine. Dans les cours d'eau de notre colonie, les basses mers de nuit concordantes avec la basse mer des parages entre Hong-Kong et les Philippines, atteignent un niveau bien inférieur à celui des basses mers de jour qui se rencontrent avec la pleine mer de ces mêmes parages.

Les plus hautes marées de l'année 1864 ont été observées aux *syzygies* des équinoxes : leur niveau, qui atteint 3^m 80^e au-dessus des plus basses mers, a été sensiblement le même le matin et le soir.

Le *jusant* prédomine dans la rivière de Saïgon pendant la saison des pluies, du mois de mai au mois d'octobre, tandis que, pendant la saison sèche, il ne se fait souvent sentir que durant la nuit, dans les mortes eaux de cette saison, les navires restent fréquemment en travers durant tout le jour.

L'évitage au jusant a lieu généralement une demi-heure ou trois quarts d'heure après la pleine mer. L'évitage au flot retarde souvent davantage après l'heure de la marée basse.

Les heures de la pleine mer, calculées pour Saïgon par la formule ordinaire, et celles observées pendant ces dernières années, ne sont pas les mêmes. Des causes perturbatrices de différentes natures et qu'il est très difficile d'étudier et surtout de combiner rendent fort difficile d'établir les règles précises de ce phénomène. Voici cependant une loi pressentie à l'aide d'un grand nombre d'observations qui, si elle était vérifiée entièrement, apporterait une solution assez simple à ce problème, en apparence très compliqué. En comparant aux heures de la pleine mer calculée par la méthode des établissements, celles qui ont été observées à Saïgon, on peut différencier les marées en deux séries distinctes qui, successivement, à la pleine et à la nouvelle lune se rapprochent de la marée normale ; ces deux séries alternatives et réciproques présentent, dans les intervalles de la pleine à la nouvelle lune, une avance ou un retard de la marée sur la marée normale, avance ou retard assez régulier, surtout dans la saison sèche, pour permettre de prévoir le phénomène un mois à l'avance.

Tableau de la pleine mer les jours de nouvelles (1) et pleines lunes.

NOMS DES LOCALITÉS.	HAUTEURS.	HEURES.	SUR L'HEURE DE SAÏGON	
			retard.	avance.
Saint-Jacques	3 ^m 80	2 ^h 00	»	2 ^h 30
Cangiou	3.80	2.30	»	2.00
Saïgon	3.75	4.30	»	»
Bien-Hoà	3.26	5.45	1 ^h 15	»
Entrée du Cua-thien	3.80	2.30	»	2.00
Mithô	3.30	3.50	»	0.40

Division politique et administrative. — L'usage a conservé à la Cochinchine française la division des provinces connue sous le régime annamite, mais ces désignations n'impliquent plus aucune administration spéciale ou particulière à

(1) Ces renseignements et ceux qui précèdent sur la météorologie et l'hydrographie, sont extraits des *Annuaire*s de la Cochinchine des années 1865, 1866 et 1867.

chaque province, l'administration émane tout entière de Saïgon. Cependant on a conservé à la province de Mythô, un commandant supérieur, et la province de Bien-Hoà est encore divisée en deux cercles militaires commandés chacun par un officier supérieur, les cercles de Baria et de Bien-Hoà.

L'administration indigène est confiée, dans chaque province, à des inspecteurs des affaires indigènes qui donnent le nom d'inspection à l'étendue du territoire qu'ils administrent.

Province de Gia-Dinh ou de Saïgon. Cette province contient sept inspections. Elle a pour chef-lieu *Saïgon*, siège du gouvernement de la colonie, de l'évêché, du tribunal supérieur, du tribunal de commerce, du Trésor, résidence de l'inspecteur chargé de l'administration et de la justice indigène. Cette ville est située à 55 milles de la mer, sur la rive droite de la rivière qui porte son nom par 104° 21' 43" de longitude est, et 10° 46' 40" de latitude nord. Elle a 7 kilomètres de longueur sur 5 de largeur et renferme une population qu'on n'évalue pas à moins de 82,126 âmes, savoir : 555 européens, 5,391 chinois, 580 indiens et 75,600 annamites indigènes.

1° L'*Inspection de Saïgon* comprend 6 postes militaires et est divisée en deux *Trams*, savoir : *Binh-Duong* et *Binh-Long*. Elle contient 15 marchés, dont 11 dans le premier huyen et 4 dans le second.

Elle renferme dix écoles primaires occupant ensemble 284 élèves.

L'arrondissement de Saïgon se divise en 10 cantons et 150 villages dont 85 pour *Binh-duong-Huyen* et 65 pour *Binh-long-Huyen*.

2° L'*Inspection de Cholen*, formée de l'ancien huyen ou arrondissement de *Tan-long*, a pour chef-lieu *Cholen* ou *Cho-lon*, ville chinoise qui contient un poste télégraphique et est la résidence d'un inspecteur des affaires indigènes.

L'arrondissement de Cholen comporte 4 postes militaires et se divise en 3 trams, savoir : Cholen, *Binh-dieu* et *Binh-luc*. Il renferme dix marchés et compte quatre écoles : une des frères de la doctrine chrétienne, une école annamite, une école d'adultes à Cholen, une école primaire à Phu-lam.

Il se partage en six cantons et compte 80 villages.

Le nombre de résidents est de 10,546 dont 6 Européens, 10,500 Chinois, et 40 Indiens. La population indigène s'élève à 32,209 dont 3,503 inscrits, 28,706 non inscrits.

Soit au total. 42,755 individus de toute race.

3° L'*Inspection de Phuoc-Lôc*, formée de l'ancien huyen ou arrondissement de *Phuoc-Lôc*, a pour chef-lieu *Can-Giôc* : Bureau télégraphique, poste militaire, résidence de l'inspecteur des affaires indigènes.

Elle contient : 3 postes militaires, 10 marchés, 2 écoles primaires comprenant ensemble 66 élèves.

Elle se divise en 6 cantons et 107 villages.

Le nombre de résidents est de 243 dont 1 Européen, 241 Chinois, 1 Indien.

— des Indigènes est de 50,000 dont 3,368 inscrits, 46,632 non inscrits.

Total. 50,243 individus de toute race.

4° L'*Inspection de Tan-Hoà*, formée de l'ancien huyen ou arrondissement de *Tan-Hoà*, a pour chef-lieu *Go-Cong* : Bureau télégraphique, poste militaire, marché, résidence de l'inspecteur des affaires indigènes.

Elle contient 4 postes militaires, 2 trams : *Gô-Cong* et *Mi-Xuân*, 9 marchés, 3 écoles (à *Gô-Cong* un cours de français et deux cours annamites, en tout 52 élèves).

Elle se divise en 4 cantons et 35 villages.

Le nombre des résidents est de 181 dont 1 Européen et 180 Chinois.

Le nombre des Indigènes est de 27,748 dont 2,397 inscrits et 25,351 non inscrits.

Total. 27,929 individus de toute race.

5° L'*Inspection de Tan-An*, formée des anciens huyens ou arrondissements de *Tan-Thanh* et de *Cunan*, a pour chef-lieu *Binh-Lap* : Bureau télégraphique, poste militaire, marché, résidence de l'inspecteur des affaires indigènes.

Elle contient 1 poste militaire, 2 trams : *Binh-Lap* et *Burh-Nhât*, 18 marchés, 1 école primaire à *Binh-Lap* contenant 31 élèves.

Elle se divise en 9 cantons et 100 villages.

Le nombre des résidents est de 155 dont 1 Européen et 154 Chinois.

— des Indigènes est de 18,371 dont 2,695 inscrits et 15,676 non inscrits.

Total. 18,526 individus de toute race.

6° L'*Inspection de Tay-Ninh*, formée de l'ancien huyen de Tay-Ninh, a pour chef-lieu *Tay-Ninh* : Bureau télégraphique, poste militaire, résidence de l'inspecteur des affaires indigènes.

Elle contient 2 postes militaires, Tay-Ninh et Cai-Cong, résidence du garde-général des forêts.

Elle se divise en 4 cantons et 31 villages.

Le nombre des résidents est de 37 dont 2 Européens et 35 Chinois.

— des indigènes de 6,040 dont 456 inscrits et 5,584 non inscrits.

Total : 6,077 individus de toute race.

7° L'*Inspection de Quang-Hoa*, formée des anciens huyens de Quang-Hoa et Tan-Ninh, a pour chef-lieu *Tram-Bang* : Bureau télégraphique, poste militaire, résidence de l'inspecteur des affaires étrangères. Elle contient 1 poste militaire, 1 tram à Sin-Ba-Thoi, 1 marché et 1 école primaire composée de 12 élèves.

Elle se divise en 5 cantons et 35 villages.

Le nombre des résidents est de 156, dont 154 Chinois et 2 Indiens.

— des indigènes de 5,872, dont 452 inscrits et 5,430 non inscrits.

Total : 6,077 individus de toute race.

La province de *Dinh-Tuong*, appelée communément province de *Mythô*, contient quatre inspections.

1° L'*Inspection de Mythô*, formée de l'ancien huyen ou arrondissement de Kien-Hung, a pour chef-lieu *Mythô*, formé de la réunion des deux villages de Kien-Hoa et Binh-Tao. Cette ville est le point le plus important de la Basse-Cochinchine; elle est bâtie sur la rive gauche du bras septentrional du Cambodge, au point où débouche l'arroy de la poste, à 23 milles de la mer, sur un point où la rivière offre une profondeur de 7 à 8 milles au moins; c'est l'entrepôt naturel de tout le commerce du Cambodge; l'accès du fleuve est très facile jusqu'à Mythô.

Cette ville est la résidence du commandant supérieur de la province et du commandant militaire, d'un préposé payeur et de l'inspecteur des affaires indigènes; elle a un bureau télégraphique et un marché.

L'*inspection de Mythô* contient 3 postes militaires, 3 trams : Mithô, Kien-An-Phu, Thuôc-Nhieu, 12 marchés, 11 écoles occupant ensemble 214 élèves.

L'arrondissement de Kien-Hung comprend 4 cantons et 54 villages.

Le nombre des résidents est de 114 dont 9 Européens, 100 Chinois, 5 Indiens.

— des indigènes, de 60,000 dont 1,500 inscrits et 58,500 non inscrits.

Total : 60,114 individus de toute race.

L'*Inspection de Kien-Hoa*, formée de l'ancien huyen ou arrondissement de Kien-Hoa, a pour chef-lieu *Cho-Gao*, résidence de l'inspecteur des affaires indigènes; poste militaire.

Elle contient 3 postes militaires, un tram à Binh-Thủy, 9 marchés, 2 écoles occupant ensemble 70 élèves.

L'arrondissement comprend 5 cantons et 73 villages.

Le nombre des résidents est de 184 tous Chinois.

— des indigènes, de 19,948 dont 2,582 inscrits et 17,366 non inscrits.

Total : 20,132 individus de toute race.

2° L'*Inspection de Tien-Phong*, formée de l'ancien huyen ou arrondissement de Tien-Phong, a pour chef-lieu *Can-Lô*, résidence de l'inspecteur des affaires indigènes.

Elle contient 1 poste militaire, 2 trams à Can-Lô et Cãi-Bé, 4 marchés, 4 écoles occupant ensemble 120 élèves.

L'arrondissement comprend 4 cantons et 36 villages.

Le nombre des résidents est de 122 dont 1 Européen, 120 Chinois et 1 Indien.

— des indigènes, de 30,693 dont 2,381 inscrits et 28,312 non inscrits.

Total : 30,815 individus de toute race.

4° L'*Inspection de Kien-Dang*, formée de l'ancien huyen ou arrondissement de Kien-Dang, a pour chef-lieu *Cai-Lay*, résidence de l'inspecteur des affaires indigènes.

Elle contient 3 postes militaires, 3 trams, 8 marchés, 3 écoles primaires contenant ensemble 22 élèves.

L'arrondissement se divise en 4 cantons et 44 villages.

Le nombre des résidents est de 108 tous Chinois.

— des indigènes, de 22,110 dont 1,474 inscrits et 20,636 non inscrits.

Total : 22,218 individus de toute race.

La province de Bien-Hoa contient 5 inspections :

1° L'Inspection de Bien-Hoa, formée de l'ancien huyen de Phuoc-Chanh, a pour chef-lieu Bien-Ho : Bureau télégraphique, résidence du commandant militaire et de l'inspecteur des affaires indigènes.

Elle contient 3 postes militaires, 2 trams, 6 marchés et 4 écoles primaires comprenant 79 élèves.

L'arrondissement se divise en 6 cantons et 100 villages.

Le nombre des résidents est de 156 dont 153 Chinois et 3 Indiens.

— des indigènes, de 19,102 dont 3,079 inscrits et 16,023 non inscrits.

Total : 19,258 individus de toute race.

2° L'Inspection de Baria, formée de l'ancien huyen ou arrondissement de Phuoc-An, a pour chef-lieu Baria : bureau télégraphique, résidence du commandant militaire et de l'inspecteur des affaires indigènes.

Elle contient 5 postes militaires, 5 trams, 9 marchés, 1 école primaire à Baria, comprenant 46 élèves.

L'arrondissement se divise en 4 cantons annamites, 3 cantons mois et 57 villages.

Le nombre des résidents est de 202 dont 9 Européens, 132 Chinois, 5 Indiens et 56 Minh-Huong ou demi-Chinois.

— indigènes, de 20,341 dont 1,545 inscrits et 18,796 non inscrits.

Total : 20,543 individus de toute race.

3° L'Inspection de Binh-An, formée de l'ancien huyen ou arrondissement de Binh-An, a pour chef-lieu Thu-dau-Mot : Bureau télégraphique, poste militaire, résidence de l'inspecteur des affaires indigènes.

Elle contient 2 postes militaires, 1 tram, 6 marchés, 1 école primaire à Thu-dau-Mot, ayant 35 élèves.

L'arrondissement se divise en 7 cantons de 71 villages.

Le nombre des résidents est de 119 tous Chinois.

— des indigènes, de 47,825 dont 1,913 inscrits et 45,912 non inscrits.

Total : 47,944 individus de toute race.

4° L'Inspection de Long-Thanh, formée des anciens huyens de Long-Thanh et de Bao-Chanh, a pour chef-lieu Long-Thanh : Bureau télégraphique, poste militaire, résidence de l'inspecteur des affaires indigènes.

Elle contient 3 postes militaires, 3 trams, 4 marchés, 1 école primaire à Long-Thanh, ayant 24 élèves.

L'arrondissement se divise en 5 cantons annamites, 5 cantons mois formant 150 villages.

Le nombre des résidents est de 67 tous Chinois.

— des indigènes, de 19,762 dont 1,294 inscrits et 18,468 non inscrits.

Total : 19,829 individus de toute race.

5° L'Inspection de Ngai-An, formée d'une partie de l'ancien huyen de Binh-An, a pour chef-lieu Thu-Duc, poste militaire, résidence de l'inspecteur des affaires indigènes.

Elle contient 1 poste militaire, 1 école primaire de 25 élèves.

L'arrondissement se divise en 4 cantons et 37 villages.

Le nombre des résidents est de 60 tous Chinois.

— des indigènes, de 28,392 dont 2,028 inscrits et 26,364 non inscrits

Total : 28,452 individus de toute race.

Description des provinces. Productions. — La province de Gia-Dinh ou de Saigon est située entre celle de Bien-Hoa et celle de Mytho. Le territoire qui la compose est très fertile, mais non pas d'une manière égale, la différence d'altitude des terres détermine des cultures différentes : la principale est celle du riz ; les rizières sont dites *précoces* ou *tardives* suivant le lieu où elles sont établies. Tout champ situé dans un lieu bas et humide, et qui est abondamment arrosé par les eaux de pluie ou par les arroyos donne une rizière précoce, tandis que la rizière est dite tardive si elle est située sur un

lieu sec et élevé. Il y a également dans cette province des champs de plantes à *tubercules* (*convolvulus*, *taro*, etc.), *fèves*, *haricots*, etc., et des champs de *maïs*, de *patates douces*, d'*arachides*, de *melons*, de *citrouilles* et enfin de champ de *cannes à sucre*.

Les rizières précoces se sèment au 4^e mois, se repiquent au 6^e et se récoltent au 10^e.

Le riz, en Basse-Cochinchine, se sème préalablement dans de petits espaces réservés appelés *Lua-ma*; lorsque la plante a atteint une certaine hauteur, on l'arrache avec précaution et on en fait alors de petites gerbes qui sont replantées ou repiquées dans la boue des rizières, mais en laissant entre chaque gerbe un espace suffisant pour lui permettre de se développer.

Il n'y a, dans cette partie de la Basse-Cochinchine, qu'une récolte par an; il y en a deux dans les environs de Hué.

La canne à sucre se plante au 1^{er} mois et se récolte au 12^e.

La ville de Saïgon est entourée de riches villages où l'on cultive le coton, le riz et les arachides.

La culture chinoise, introduite dans le voisinage de Cholen, concurremment avec les essais européens de plantation de *mûriers* et d'élevage de *vers à soie*, fournit à la colonie de nouveaux aliments d'activité et de commerce extérieur.

Ces deux villes ont surtout une importance commerciale.

Le milieu de la Cochinchine française est en plein entre les tropiques. Ainsi que nous l'avons dit, l'année y est partagée inégalement en deux saisons. De décembre à la fin d'avril, pas une goutte de pluie ne rafraîchit l'atmosphère embrasée. La végétation est alors pour ainsi dire arrêtée; les arbres paraissent languissants; les grandes plaines dénudées n'offrent au regard qu'une suite de savanes jaunâtres; mais aux premières pluies tout change, la terre se couvre subitement de verdure, le feuillage des arbres se ravive. Les plaines, brûlées par le soleil pendant la saison sèche, maintenant plantées en riz, se montrent à perte de vue verdissantes comme les plus gras pâturages de la Normandie.

Cette végétation, toute plantureuse qu'elle soit, ne répond cependant pas à l'idée qu'on se fait généralement de la végétation tropicale. Les grands palmiers, les fougères arborescentes, les plantes herbacées aux larges feuilles ne se trouvent pas en grand nombre en Cochinchine; de plus, l'horizontalité du sol donne de la monotonie au paysage.

La flore des terres basses n'est pas variée. Quand on remonte le réseau du fleuve, de la mer à Saïgon, on rencontre un rideau uniforme de palétuviers; sur certains arroyos l'acanthé remplace les palétuviers.

Aux environs de Saïgon le pays semble couvert d'une forêt, mais les arbres *en boule* donnent au paysage l'aspect de la zone tempérée. Des *jacquiers*, des *orangers*, des *pamplemousses*, des *pommes-canelle* et d'autres arbres fruitiers témoignent que ces lieux ont été habités par une population industrielle et libre. Des *manguiers*, des *tamariniers* et de grands *figuiers d'Inde* dispensent leur ombre sur les jardins.

Au-dessus de Saïgon, les rives du fleuve sont moins monotones, les bois d'aréquiers sont plus communs et des arbres de diverses espèces remplacent les palétuviers.

La province de Mythô est bornée au sud par le Cambodge, au nord par le Vaïco, à l'est par le *Tancinh* et à l'ouest par le *Hao-dic ha*.

Elle est, après celle de Saïgon, la plus riche et la plus peuplée de la Basse-Cochinchine. Elle comprend presque tout le delta du Cambodge et fournit en abondance le riz le plus estimé du pays; les fruits y sont renommés et cultivés avec plus de soin qu'ailleurs; le poisson qu'on pêche dans les environs passe pour plus délicat que dans les autres provinces, c'est un luxe pour un homme riche de Saïgon ou de Bien-Hoà de se faire apporter du poisson du Cambodge.

On trouve dans cette province beaucoup de Cambodgiens, mais ils paraissent moins industriels et plus misérables que les annamites. Il y a plusieurs villages composés de chrétiens; ils jouissaient, dit-on, d'une certaine tolérance sous les autorités annamites avant notre arrivée.

Dans les provinces de Mythô, Vinh-Luong et au-dessus, on cultive avec le riz, l'*indigo*, la *canne à sucre* et le *coton*; mais tous ces produits, comme la *soie*, ne se trouvent qu'en petite quantité; les annamites n'en recueillent à peu près que pour leur consommation. Si l'on n'en veut acheter que très peu, le prix n'en est pas élevé; il devient excessif au contraire si les demandes se multiplient.

Pour l'exportation, on ne trouve que le riz et encore, si cette culture a pris autant de développement, ce n'est pas seulement parce que le sol s'y prête merveilleusement, c'est que le gouvernement en avait besoin pour approvisionner les provinces du nord de l'empire.

Sur la rive gauche du fleuve le pays est peuplé et bien cultivé, mais seulement sur

une bande de peu de largeur ; au-delà se trouvent les grandes plaines noyées, couvertes de joncs et d'herbes, parcourues seulement par quelques pêcheurs qui, de loin en loin, se font une cabane avec quatre pieux enfoncés dans la vase, un plancher avec quelques bambous et un toit avec des joncs.

Aujourd'hui, Mythô ne reçoit qu'une bien faible partie des productions de ces riches provinces. Ces produits doivent, sous notre influence, s'accroître dans une large proportion, car les annamites, bien que n'étant pas de grands travailleurs, deviennent suffisamment laborieux quand ils voient que les produits de leur labeur, loin de leur être enlevés par des exactions, deviennent pour eux une source de richesse ou du moins de bien-être. Alors Mithô prendra l'importance que sa position lui assure et deviendra l'entrepôt du Cambodge.

Le sol de la province se prête à la plus grande partie des cultures tropicales ; dans les *terres argileuses*, qui sont les plus basses, les annamites sèment le riz de la moisson *luà-mua*. Ce sont elles qui produisent aussi les *aréquiers*, les *cocotiers*, les *mûriers* et une quantité de fruits et de légumes dont les annamites aiment à entourer leurs maisons. Dans les *Giong* (îlots de sable) on sème le riz hâtif *luà Sôm* (de première saison). Semé en mars, il est récolté en avril et immédiatement remplacé par une autre culture : *tabac*, *coton*, *sésames*, *arachides* ou *légumes*. Dans les années favorables on obtient même une troisième récolte en riz hâtif. Dans les terres plus hautes, également très-fertiles, des indigènes plus pauvres plantent du *maïs* ; les plus industrieux sèment du riz hâtif entre les sillons : ces deux récoltes sont faites en novembre ou décembre. Le sol est alors préparé pour recevoir le coton, l'indigo, les arachides, le sésame, et le tabac ; ces deux premières plantes y réussissent surtout parfaitement. Il en serait de même de la canne à sucre qui viendrait très bien dans les *giong*.

Cette province comprend 51,700 kilomètres carrés. Les estimations des plus faibles lui donnent une population de 325,000 âmes, ce qui ferait 57 habitants par kilomètre carré. A Java on en compte 87 et dans l'Inde anglaise 60.

La province de Bien-Hoà s'étend le long de la rivière de Saïgon jusqu'à la frontière qui sépare la Basse-Cochinchine de l'empire d'Annam ; elle est limitrophe de la province de Gia-Dinh et de Saïgon. Elle présente dans sa configuration, principalement dans les terres basses, une grande analogie avec le territoire qui l'avoisine.

On rencontre, dans les districts inférieurs, les cultures de riz divisées également en rizières précoces et rizières tardives ; les fèves, les haricots, les cannes à sucre, les arachides et diverses plantes à tubercules sont l'objet des soins des indigènes. On y trouve également le maïs, les citrouilles et les melons.

A partir de Tu-dau-Mot, le terrain s'élève et est presque montueux. C'est sur ce point qu'on voit les premiers *arbres à huile* qui caractérisent les forêts de la Cochinchine ; mais les forêts ne commencent à mériter ce nom que dans les environs de Bon-Binh et de Tay-Ninh.

Le cercle de Baria mérite une mention spéciale. Voisin du pays des Moï, dont les cantons limitrophes nous appartiennent, il confine à la province annamite de Binh-Phuân, et a pour limite au sud-ouest la baie du cap Saint-Jacques et la mer au sud et à l'est.

Ce pays se divise en deux parties bien distinctes :

1° La région du sud inondée, sillonnée d'arroyos que parcourent les marées et formée d'alluvions récentes mêlées aux sables abandonnés par la mer ;

2° La région du nord n'occupe qu'une superficie évaluée au quart de la précédente, mais elle s'étend chez les Moï en s'élevant graduellement. Les montagnes y donnent naissance à de petits cours d'eau qui se transforment en torrents dans la saison des pluies ; d'autres forment de véritables lacs. Plusieurs ne tarissent pas dans les sécheresses et offrent assez de pente pour mettre en mouvement des machines hydrauliques.

La partie inondée produit le *sel*, le *poisson* et ses *dérivés* ; la *chaux de coquille*, le *riz*, le *coco*, la *banane* et le *bois de palétuvier* pour chauffage. La partie élevée produit le *maïs*, la *patate*, les *haricots*, une longue *racine tuberculeuse* employée à l'alimentation, le *sésame*, la *canne à sucre*, la *mangue*, l'*ananas*, la *banane*, l'*arachide*, le *tabac*, le *raisin sauvage*, le *cotonnier annuel* et le *cotonnier vivace*, l'*indigo*, une *plante textile* utilisée dans la fabrication des cordages, la *soie*, les *bois de construction*, le *bambou*, la *cire* et le *miel*, l'*huile de bois*, la *résine*. On y trouve également le granit et une excellente pierre de l'espèce dite de *Bien-Hoà*. Ce terrain conviendrait à toutes les productions coloniales. On y trouve, en outre, des *salines* considérables et dont le produit est des plus avantageux.

Poulo-Condore. L'île de Poulo-Condore (1), forme une dépendance de notre colonie

(1) Annuaire de la Cochinchine française pour l'année 1866, page 106.

Cochinchinoise. Elle est située entre 8° 38' et 8° 46' de largeur, et entre 104° 10' et 104° 18' de long. Essentiellement volcanique et de forme très irrégulière, cette île court du sud-est au sud-ouest, et son grand diamètre, qui suit cette direction, est de 18 kilomètres. Dans son extrémité sud, une baie profonde (baie du sud-ouest) la sépare en deux parties très inégales, la *grande* et la *petite Condore*, reliées entre elles par un isthme étroit que submergent les hautes marées. La superficie de la grande Condore ou *Connon*, peut être évaluée à 5,465 hectares, celle de la petite Condore ou *Bac-Vioumg*, n'est que de 559 hectares. Cette dernière est entièrement couverte de montagnes, la hauteur de ses sommets les plus élevés est de 450 mètres environ. La grande Condore est montagneuse aussi dans sa plus grande partie (les 4/5^e à peu près de son étendue). La superficie des terrains plats qu'elle renferme semble devoir être évaluée à 1,100 hectares, savoir : 50 hectares environ disséminés sur la côte nord-est de la baie du sud-ouest ; 350 hectares dans la plaine de *Co-Hong*, située dans le nord de l'île ; et le reste, c'est-à-dire 700 hectares, dans la vallée qui répond à la baie de l'est ; en retranchant de ce dernier chiffre 80 hectares à peu près pour des sables et des marais parsemés dans la plaine de l'est, il reste encore, en terrains plats, 1,020 hectares d'une terre très riche, propre à toute espèce de culture : enfin, on peut estimer à 500 hectares la superficie des pentes cultivables, ce qui fait un total de 1,520 hectares d'un sol fertile dont l'agriculture tirerait certainement un parti avantageux ; car la puissante végétation qui recouvre ces terrains prouve suffisamment en faveur de leur fécondité.

La côte sud-est de Poulo-Condore, profondément échancrée, présente trois baies : une petite baie au nord, de forme elliptique, située en dedans de l'extrémité nord-est de l'île ; à 1 mille dans le sud et séparée de la précédente par des rochers élevés, se présente la baie du nord-est, qui répond à la plaine de *Co-Hong* : de forme à peu près quadrilatère, limitée au nord par une muraille granitique qui la met à l'abri de la mousson nord-est, elle est défendue contre celle du sud-ouest par de hauts sommets qui la bornent au sud. La vallée de *Co-Hong*, ouverte longuement au nord-ouest et au sud-est, doit à cette position exceptionnelle une remarquable fertilité ; on n'y rencontre ni sable ni marais, et si elle était entièrement cultivée, les produits de son sol suffiraient amplement à la nourriture de la population actuelle de l'île. A 3 milles dans le sud de la vallée de *Co-Hong*, commence la plaine de l'est, placée au fond de la baie de ce nom, et dont la longueur est de 4,400 mètres sur une largeur moyenne de 1,610 mètres.

La luxuriante végétation du tropique couvre partout le sol de Poulo-Condore, des arbres séculaires se suspendent aux flancs des montagnes ; dans les vallées, des productions végétales de toute espèce s'étalent partout avec la même profusion. Les rizières couvrent presque complètement les plaines de *Co-Hong* et disséminées dans les vallées de l'est, elles y occupent à peu près une superficie de 180 hectares.

Quant au règne animal, il est représenté par un certain nombre de *buffles*, de *porcs*, de *béliers* et *moutons* et quelques *taureaux* et *vaches*.

La population de l'île est de 311 habitants dont 4 chinois.

Cultures et salines. — Les cultures se répartissent de la manière suivante sur le territoire de la Cochinchine française (1) :

Rizières :

Province de Saïgon	77,882 hectares	} 128,441 hectares.
— de Mithô	45,041 —	
— de Bien-Hoa	5,518 —	

Cultures secondaires :

Cannes à sucre	532 hectares	} 21,284 —
Bétel	471 —	
Mûriers	539 —	
Aréquiers	6,293 —	
Cocotiers	5,924 —	
Jardins	3,459 —	
Légumes	1,200 —	
Arachides	539 —	
Tabac	555 —	
Coton	500 —	
Palmiers d'eau	1,273 —	
Total des cultures	143,725 hectares.	

(1) Annuaire de la Cochinchine française pour l'année 1867, p. 122 et 125.

NOMS.	SURFACE DES SALINES			PRODUCTION ANNUELLE. — Mesures de 15 kil.
	TABLES.	COUCHES.	JAS.	
	h. a. c.	h. a. c.	h. a. c.	
Phuoc-Tinh	4.56.25	1.07.92	0 32.94	12,300
Thang-Nhut	» 63.36	» 14. »	»	3,200
Phuoc-Lé	17.18.54	8.64.68	1.67 45	101,050
Long-Dien	61.79.91	73.16.57	26.96.59	491,350
Long-Thanh	46.57.32	81.16.92	42.53.68	379,550
	130.75 38	164.20.09	71.50.66	987.450

Population — La population des trois provinces françaises se compose de trois races principales : les *Annamites* indigènes, les *Chinois* et les *Européens*.

Les *Annamites* appartiennent à la race *mongole* dont ils offrent les caractères principaux. Ils sont petits, ont les membres bien constitués, mais grêles; leur poitrine est saillante leur buste long et maigre, leurs mains longues et effilées, leurs doigts noueux. La tête est proportionnée au corps, le frond est rond, évidé aux tempes et les pommettes sont proéminentes; les yeux noirs, peu bridés, ont une expression de douceur timide. Leur teint varie entre la cire jaune et la couleur du bronze florentin. Le nez est très large à sa naissance.

D'un caractère doux, les annamites sont propres aux travaux de culture et s'y livrent avec assez d'ardeur; ils ont une remarquable aptitude pour les arts industriels.

Les *Chinois* ont accaparé en grande partie le commerce de notre colonie. Ils sont nombreux en Basse-Cochinchine où ils jouissent de certaines immunités. La ville de Cholon est le centre principal de leurs opérations. Ils fournissent, en outre, un grand nombre de marins.

La plupart des *Européens* résidant en Cochinchine sont Français. Ils se livrent en général au commerce et à l'industrie, soit pour leur compte, avec leurs propres capitaux, soit comme représentants de grandes maisons de la métropole.

Voici quel est, d'après le dernier dénombrement, la population de la Cochinchine française (1) :

Européens		585
Population indigène annamite.	Inscrits	37,354
—	Non inscrits	445,599
Résidents Chinois		17,754
— Malabars		374
— Indiens		323
— Malais Tagals		81
— Turcs et Arabes		46
	Total	502,116

Non compris les fonctionnaires et la garnison.

Commerce (2). — A notre arrivée en Cochinchine, les échanges s'effectuaient exclusivement, d'une part avec la Cochinchine intérieure, de l'autre avec la Chine et l'archipel indien.

Notre présence dans le pays a, un instant, paralysé les transactions, mais n'en a pas sensiblement changé la direction. Le pays n'était pas prêt, en effet, à fournir des aliments à un commerce libre. La Chine ne lui demandait que la seule denrée nécessaire à ses besoins, le *riz* (la Cochinchine passe, sous ce rapport, pour le grenier d'abondance de l'extrême Orient); mais elle lui achetait peu ou point de *soie*, de *coton*, d'*huiles*, de *sésames*, d'*indigos*, produits dont ce grand empire est suffisamment pourvu.

(1) Annuaire de la Cochinchine française pour l'année 1867.

(2) Ces renseignements sont en partie extraits d'un rapport de M. Dariès, capitaine de vaisseau.

Ces denrées ne se sont donc développées qu'en raison des demandes et sont restées les accessoires des cultures cochinchinoises. Ainsi, tandis que la Cochinchine ne fournissait que d'insuffisants éléments de frêt au commerce européen, celui-ci, par un retour naturel, n'importait presque rien qui fût à la convenance de la population annamite.

Le riz lui-même, principal objet d'échange de la Cochinchine, ne pouvait, en l'état, supporter les traversées d'Europe, un quement parce qu'il n'est pas étuvé et qu'il s'échaufferait durant un trajet aussi long. Mais qu'il s'établisse à Saïgon des machines à décortiquer et à étuver, comme celles en usage dans l'Inde, et nous pourrions tirer de ce pays le riz que nous demandons aujourd'hui au Bengale.

Il importe donc de rendre le riz exportable et de développer les cultures de la canne, de l'indigo, du sésame, des arachides; la production des soies, de l'huile, des tabacs (égaux à ceux de Manille), de la chaux; la vente des os de poissons, des poissons salés, du sel, etc., produits qui appartiennent à la Cochinchine intérieure et sont précisément ceux qui conviennent à nos besoins; tandis que le bas pays (Saïgon), qui fournit le riz, deviendrait aisément un entrepôt important des marchandises d'Europe qu'on saurait approprier au goût des annamites.

Or, il existe déjà, entre ces deux sources de richesses, un courant régulier d'échanges à l'aide des barques indigènes, et l'aliment nouveau qu'on lui fournirait tournerait au profit des opérations lointaines. Quelques chiffres suffiront pour donner une idée du développement auquel ce commerce peut atteindre. C'est seulement à la paix, c'est-à-dire dans la seconde moitié de 1862, que le port de Saïgon fut ouvert aux Annamites. Dès cette première année, il arriva 1,000 barques; il en est venu 4,000 en 1863; ce chiffre a été presque doublé en 1864. Il a été de 9,553, du 1^{er} octobre 1865 au 1^{er} octobre 1866, dont 4,927 à l'entrée et 4,626 à la sortie.

Le marché ouvert à nos produits manufacturés, par notre possession de Saïgon, ne se borne pas aux six provinces de la Basse-Cochinchine, il s'étend aussi à la Cochinchine intérieure, et comprend le Cambodge, avec lequel Saïgon est en communication constante.

Nos exportations vers Saïgon peuvent donc prendre une importance inattendue lorsque nos produits seront mieux connus des Cochinchinois et des Cambodgiens.

Si le commerce n'est pas, quant à présent, dirigé vers la France, les échanges qui s'opèrent par la double voie de la Chine et de l'Archipel indien d'une part et la Cochinchine intérieure de l'autre, ne sont pas sans importance ni sans intérêt pour le commerce européen, comme le prouvent les chiffres suivants :

Les transactions qui s'établissent avec la Chine et l'Archipel indien par Hong-Kong et Singapore, se faisaient autrefois par *jonques* chinoises; celles-ci sont aujourd'hui remplacées par des navires européens. Les échanges entre la Basse-Cochinchine et la Cochinchine intérieure s'effectuent, au contraire, comme nous l'avons dit, par des jonques de mer annamites d'une grande marche et d'une belle construction. Le mouvement commercial du port de Saïgon comprend donc les entrées et les sorties des navires européens, les entrées et les sorties des bateaux annamites.

Voici quel a été, en moyenne, ce double mouvement pendant les années 1860, 1861, 1862 et 1863.

Navires européens entrés et sortis	435, d'un tonnage total de 168,780 tx, tonnage moyen 388 tx.
(dont 92 bât. français et 82 nav. anglais.)	
Barques annamites entrées et sorties	7,333 tonnage général. . . . 110,000 tx, tonnage moyen 15 tx.
Soit en navigation générale	7,768 bâtiments 278,780 tx.

Il résulte de cette comparaison que le commerce de Saïgon emploie 46 navires français en moyenne (lesquels, y entrant et sortant, effectuent le mouvement de 92 navires). Il est vrai que dans ce chiffre de 46 ceux frétés par l'Etat figurent pour 12 ou 15, mais, ces derniers sont tous repartis chargés sinon pour l'Europe, du moins pour un des ports de mer de Chine avec des frets variant de 45 francs à 60 francs par tonneau.

Les annuaires de la Cochinchine française, publiés en 1866 et 1867, constituent les seuls documents à l'aide desquels on puisse établir approximativement la statistique du commerce et de la navigation de cette possession coloniale.

Le premier de ces deux recueils ne comprenant que les opérations des huit premiers mois de 1865, et la nomenclature des marchandises n'indiquant que les quantités,

on se bornera, pour cette année, à faire connaître la valeur totale des importations et des exportations, en accompagnant ces chiffres d'un résumé du mouvement de navigation (*entrée et sortie réunies*), avec la distinction de la part pour laquelle les pavillons français et étrangers y ont contribué, sans tenir compte des bâtiments de guerre, ni de leurs chargements.

Pendant cette période des huit premiers mois de 1865, les importations à Saïgon se sont élevées à 10,706,000 fr.
Les exportations de Saïgon, à 17,136,700 »

Ensemble. 27,842,700 fr.

Le mouvement de navigation auquel ce commerce a donné lieu, se traduit (*entrée et sortie réunies*) par un chiffre total de 7,266 navires ou barques, savoir :

Pavillon français.	132	(1) navires jaugeant	88,577 tx et montés par	5,938 hommes.
— étranger.	291	—	70,423 —	3,867 —
Total des navires				
de long cours.	423	navires jaugeant	159,000 tx et montés par	9,805 hommes.
Barques annam ^{tes} .	6,843	—	155,756 montées	30,652 —
Total général . .	7,266	navires jaugeant	314,756 tx et montés par	40,457 hommes.

L'annuaire de la colonie, pour 1867, offre des éléments de statistique plus complets que celui de 1866 : à la nomenclature des marchandises et à l'indication des quantités, il a joint celle des valeurs partielles; toutefois, ces documents embrassant des opérations communes aux quatre derniers mois de 1865 et aux huit premiers mois de 1866, ne peuvent encore fournir que des bases incertaines d'appréciation. Quoi qu'il en soit, ils peuvent servir à donner une idée assez exacte de l'importance du mouvement commercial et maritime annuel, en même temps qu'à compléter l'évaluation approximative *in globo* des opérations de 1865, en ajoutant aux chiffres qui précèdent le tiers des divers totaux que le résumé ci-après va établir.

Les principales denrées et marchandises dont se composaient les importations effectuées à Saïgon, du 1^{er} octobre 1865 au 1^{er} octobre 1866, ont été comme suit :

Tissus, 6,507,615 fr.; *poissons salés*, 4,761,792 fr.; *eau de poisson*, 651,719 fr.; *métaux précieux et numéraire*, 3,271,752 fr.; *ligatures*, 276,334 fr.; *thé*, 2,184,264 fr.; *farineux alimentaires*, 1,808,229 fr.; *fil de soie*, 1,654,000 fr.; *sucres*, 1,447,720 fr.; *opium*, 928,704 fr.; *vitricifications*, 878,263; *bois communs*, 768,563 fr.; *médicaments*, 725,000 fr.; *boissons*, 711,426 fr.; *pierres, terres et matériaux*, 703,091 fr.; *papier*, 549,000 fr.; *articles de Paris*, 400,000 fr.; *chinoiseries*, 385,000 fr.; *sel*, 385,000 fr.; *cuivre, fer et autres métaux*, 343,042 fr.; *meubles*, 220,000 fr.; *conserves alimentaires*, 218,080 fr.

Les exportations de la même période se sont composées principalement des articles suivants :

Riz, 18,774,566 fr.; *écaille, ivoire et autres dents*, 9,320,000 fr.; *or et argent en lingots ou en numéraire*, 2,965,376 fr.; *ligatures*, 676,547 fr.; *poissons salés*, 1,276,169 fr.; *soie*, 796,000 fr.; *tissus*, 740,000 fr.; *joncs*, 468,268 fr.; *graines*, 450,600 fr.; *légumes secs*, 327,942 fr.; *areck*, 110,000 fr.; *bois de teinture et d'ébénisterie*, 52,480 fr.

La valeur totale des importations s'est élevée à 39,431,675 fr.

Savoir :

Par navires de long cours. 29,635,228 fr.
Par barques annamites. 9,796,447 »

Celle des exportations a été de 39,399,900 »

Savoir :

Par navires de long cours. 35,982,665 »
Par barques annamites. 3,417,235 »

Total général. 78,831,575 fr.

(1) Les paquebots des Messageries Impériales figurent pour 16 entrées et autant de sorties.

Navigation. — Le mouvement général de la navigation se traduit par un chiffre total de 10,243 navires ou embarcations, savoir :

Pavillon français.	176	navires jaugeant	127,467 tx et montés par	8,585 hommes.
— étranger.	515 (1)	—	163,913	— 9,949 —
Total des navires				
de long cours.	691	navires jaugeant	291,380 tx et montés par	18,534 hommes.
Barques annamites.	9,553 (2)	—	215,544	montées 40,893 —
Total général . .	10,244	navires jaugeant	506,924 tx et montés par	59,427 hommes.

Les faits qui précèdent, une fois établis, il devient facile de dégager, par un calcul approximatif, les chiffres du mouvement commercial et maritime du port de Saïgon, pour l'année 1865.

Pour cela, il suffit d'ajouter aux chiffres indiqués par l'Annuaire pour les huit premiers mois de la dite année, et qui se trouvent à la page 27, le tiers des divers totaux que présente la statistique de la période de douze mois, y faisant immédiatement suite. En voici le résultat :

Les importations des huit premiers mois de 1865 ont été de	10,706,000 fr.
Le tiers des importations du 1 ^{er} octobre 1865 au 1 ^{er} octobre 1866, s'est élevé à	13,143,892 »
Soit, pour les douze mois de 1865	23,849,892 fr.
Les exportations de la même période de huit mois se sont élevées à	17,136,700 fr.
Le tiers de celles de la période de douze mois a été de	13,133,300 »
Soit pour les douze mois de 1865	30,270,000 »
Et pour les importations et exportations réunies de 1865.	54,119,892 fr.

En procédant de la même manière pour les trois éléments distincts du mouvement de navigation, on obtient, pour l'année 1865, les totaux suivants :

Pavillon français.	191	navires jaugeant	131,066 tx et montés par	8,800 hommes.
— étranger.	463	—	125,061	— 7,183 —
Total des navires				
de long cours.	654	navires jaugeant	256,127 tx et montés par	15,983 hommes.
Barques annamites.	10,027	—	227,604	montées 44,283 —
Total général . .	10,681	navires jaugeant	483,731 tx et montés par	60,266 hommes.

Concessions et ventes de terres. — Des concessions rurales sont faites dans les diverses provinces au prix moyen de 15 fr. par hectare. Dans le voisinage de Cholen, des concessions ont été faites au prix de 50 fr. l'hectare.

Dans la ville de Saïgon, la terre se vend sur le pied de 15 à 20,000 fr. l'hectare.

L'hectare de rizières vaut de 80 à 200 fr. : les rizières abandonnées sont concédées journellement à des prix variant entre 10 et 20 fr. l'hectare, suivant qualité.

Il est fait quelques concessions gratuites aux anciens sous-officiers.

Gouvernement et administration. — Des décrets impériaux des 10 janvier 1863 (sur le régime financier), 25 juillet, 17 août 1864 et 14 janvier 1865 (sur le régime judiciaire), et divers arrêtés locaux ont pourvu au gouvernement et à l'administration de la Cochinchine française.

Un gouverneur commandant en chef, assisté d'un conseil consultatif composé du commandant militaire, du chef du service administratif et du directeur de l'intérieur, centralise les divers pouvoirs.

L'administration provinciale a conservé quelques traces du régime annamite. Dans la province de Saïgon, l'arrondissement de ce nom est administré par deux inspecteurs des affaires indigènes, qui, en qualité de *Quan-bo* et de *Quan-an* sont chargés de la perception des impôts et de la justice indigène. L'arrondissement de Binh-Long a

(1) Dont 233 anglais, 84 hambourgeois, 67 jonques chinoises, 39 navires prussiens, 24 brémois, 19 hollandais, 15 américains, 12 siamois, 6 danois, 4 belges, 4 norvégiens, 2 autrichiens, 2 péruviens et 4 hanoviens.

(2) Dont 4,481 de provenance ou à destination de Baria, 2,263 de Binh-Tuan, 1,406 de Caudjou, 681 de Mithô, 267 de Phuyen, et le reste de Bien-Hoà, Vinh-Huong, Quarry-Nam, Binh-dinh et Tan-Quan.

conservé son *huyen*. Le reste de la province est divisé en cinq inspections (voir ci-dessus).

La province de Mythô a conservé son ancienne organisation annamite, seulement, le *Toung-doc* est remplacé par un gouverneur français, le Quan-bo et le Quan-an sont des officiers français, mais les quatre huyens sont annamites.

La province de Bien-Hoà est divisée en quatre inspections administrées par des inspecteurs des affaires indigènes.

Taxes locales. Douanes et navigation. — A l'origine de la colonie, les navires furent astreints à un droit d'*ancrage* de 2 piastres par tonneau; mais ce droit, dont la rentrée ne présentait aucune difficulté et ne représentait aucune vexation pour le commerce, fut néanmoins modifié comme trop élevé et contraire aux idées du gouvernement qui veut que Saïgon soit *un port franc et libre*, dans toute l'acception du mot.

Aujourd'hui, les navires de tout pavillon, abordant à Saïgon, sont soumis à une taxe unique réglée par l'arrêté du 22 novembre 1866, dont voici les dispositions principales :

Il est perçu, sur tous les navires français et étrangers, quelle que soit leur nationalité, abordant au port de Saïgon, une taxe fixe et unique de 2 fr. par tonneau de jauge, représentant les *droits de phare, de balisage, de quai, de police de rivière et de la rade et d'ancrage*.

Ce droit doit être payé dans les huit jours qui suivent l'arrivée du navire.

Il n'est que de 1 fr. pour les navires arrivant sur lest et partant avec un chargement, et il est nul si le départ de ces mêmes navires a également lieu sur lest.

Le jaugeage est déterminé, pour les navires à voiles, par l'ordonnance du 18 novembre 1837, et pour les navires à vapeur, par celle du 18 août 1839.

Le navire et la cargaison répondent du paiement du droit d'ancrage.

Sont exceptés du droit précité, dans la proportion du tonnage dont ils sont chargés pour le gouvernement de la colonie, les navires nolisés par l'Etat (lorsqu'ils repartent avec un chargement, ils payent en outre un demi-droit), les bâtiments de guerre français et étrangers, et les paquebots des Messageries impériales.

Pilotage. — Dix-huit pilotes assermentés sont attachés au port de Saïgon. Leurs obligations sont définies par l'arrêté du 23 octobre 1862, qui détermine également le prix de leurs services. Voici les principales dispositions de cet acte qui intéressent le commerce.

Le prix du pilotage pour un bâtiment de guerre français ou étranger, du *cap Saint-Jacques à Saïgon*, et réciproquement est de 4 piastres par mètre de tirant d'eau pour un navire à vapeur, et de 8 piastres par mètre de tirant d'eau pour un navire à voiles.

Le prix ci-dessus s'applique au parcours entier *du cap Saint-Jacques à Saïgon* et réciproquement. Pour les navires pris seulement à l'entrée de la rivière, à partir de *Cangiou* et au-dessus, et pilotés jusqu'à *Saïgon*, ce prix est réduit à 6 piastres par mètre de tirant d'eau, pour un navire à voiles, et à 5 piastres par mètre de tirant d'eau, pour un navire à vapeur.

Le pilotage des bâtiments de commerce, du *Cap Saint-Jacques à Saïgon* et réciproquement, est payé à raison de 10 piastres par mètre de tirant d'eau, pour les navires à voiles et de 5 piastres pour les navires à vapeur.

Si le navire, piloté jusqu'à *Saïgon*, n'est pris qu'à l'entrée de la rivière, à partir de *Cangiou* ou au-dessus, le taux ci-dessus est réduit à 8 piastres pour les navires à voiles et à 4 piastres pour les vapeurs.

Remorquage. — Un service de remorquage est établi à Saïgon, il est réglé sur l'arrêté du 18 octobre 1865, dont voici les principales dispositions :

Tout Capitaine de navire qui veut le remorqueur pour descendre la rivière en fait la demande au directeur du port de commerce, qui lui donne le décompte des frais de remorquage, avec lequel il devra en faire le versement au Trésor avant de quitter Saïgon. Le navire ne pourra être expédié sans en présenter le récépissé à la direction du port.

Si un navire qui est hors de Saïgon demande le remorqueur pour descendre la rivière, les frais de remorquage sont acquittés entre les mains du capitaine du *Shamrock* (bâtiment remorqueur) qui en donne décharge.

Pour les navires qui remontent la rivière, les frais de remorquage sont acquittés au Trésor par les capitaines sur un décompte établi par le Directeur du port de commerce qui enregistre les récépissés avant le départ de ces navires.

Les frais de remorquage pour la distance à parcourir sont établis de la manière suivante :

Navires montant la rivière :

pris au-dessus du banc de corail jusqu'à Saïgon 1/2 remorquage ;
pris au coude de l'est jusqu'à Saïgon, 2/3 de remorquage ;
pris aux quatre bras jusqu'à Saïgon, 3/4 de remorquage ;
pris à Cangioü est et ouest de l'arroyo jusqu'à Saïgon, 1 remorquage ;
pris entre cette dernière limite et le cap, 1/4 en plus d'un remorquage.

Navires descendant la rivière :

pris à Saïgon jusqu'à l'est et l'ouest de l'arroyo de Cangioü 1 remorquage ;
pris au-dessous du banc de corail jusqu'à Cangioü 1/2 remorquage ;
dépassant l'est et l'ouest de l'arroyo de Cangioü 1/4 en plus d'un remorquage ;
pris et conduit entre deux limites paie le prix de la plus grande ;
dans aucun cas les frais ne sont moindres de la moitié du prix marqué pour le trajet entier.

Les pilotes sont payés par le capitaine des navires remorqués ; leurs allocations sont complètement en dehors des frais de remorquage, qui reviennent intégralement au Trésor.

Le tarif du remorquage des bâtiments de commerce de Saïgon à Cangioü et *vice-versa* est fixé ainsi qu'il suit :

Pour	150 tonneaux et au-dessous.	100 piastres ou	555 fr.
—	150 à 200 tonneaux	110 —	610 50
—	201 à 250 —	120 —	666 »
—	251 à 300 —	130 —	721 50
—	301 à 350 —	140 —	777 »
—	351 à 400 —	150 —	832 50
—	401 à 450 —	160 —	888 »
—	451 à 500 —	170 —	943 50
—	501 à 550 —	180 —	990 »
—	551 à 600 —	200 —	1,110 »
—	601 à 700 —	220 —	1,221 »
—	701 à 800 —	240 —	1,332 »
—	801 à 900 —	260 —	1,443 »
—	901 à 1,000 —	280 —	1,554 »
—	1,001 à 1,100 —	300 —	1,665 »
—	1,101 à 1,200 —	320 —	1,776 »
—	1,201 à 1,300 —	350 —	1,942 50

Pour les bâtiments dépassant ce tonnage, il est payé en plus 30 piastres (166 fr. 50) pour 100 tonneaux d'augmentation.

Une fois le remorqueur accosté à un navire et prêt à partir ou déjà en marche, tout retard occasionné par la faute de ce navire est payé en dehors des frais ordinaires de remorquage, à raison de 5 piastres ou 27 fr. 75 par heure de retard.

Impôts sur les terres (arrêté du 3 octobre 1865).

Rizières, 1 ^{re} qualité.	11' 60
— 2 ^e qualité.	10 60
Cultures diverses, 1 ^{re} catégorie.	10 »
— — 2 ^e catégorie.	6 »
— — 3 ^e catégorie.	4 »
— — 4 ^e catégorie.	2 »

Postes-Courriers.— La Cochinchine est mise en communication avec la France par trois voies différentes : 1^o celle des paquebots français ; 2^o celle des paquebots anglais ; 3^o celle des bâtiments de commerce partant des différents ports à des époques indéterminées.

Les *paquebots français* partent de Marseille le 19 à 2 heures du soir (départ de Paris le 18) de chaque mois ; voici quel est le prix des correspondances acheminées par cette voie :

<i>Lettres ordinaires</i> (affranchissement facultatif) affranchies.	0' 50 par 10 gr.
— — — non affranchies.	0 60 —
<i>Lettres chargées</i> (affranchissement obligatoire)	1 10 —
<i>Échantillons</i> (affranchissement obligatoire)	0 12 par 40 gr.

Papiers de commerce et d'affaires (affranchissement obligatoire). 0^f 60 par 200 gr.
Imprimés (affranchissement obligatoire) 0 12 par 40 gr.

Les paquebots anglais partent de Marseille les 12 et 28 à 8 heures du matin :

Lettres ordinaires (affranchissement facultatif) affranchies. . . . 0^f 70 par 10 gr.
 — — — — non affranchies. . . . 0 80 —

Lettres chargées (affranchissement obligatoire). 1 40 —

Echantillons (affranchissement obligatoire). 0 12 par 40 gr.

Papiers de commerce et d'affaires (affranchissement obligatoire). 0 60 par 200 gr.

Imprimés (affranchissement obligatoire). 0 12 par 10 gr.

Par les bâtiments de commerce :

Lettres ordinaires (affranchissement facultatif) affranchies. . . . 0 30 par 10 gr.

— — — — non affranchies. 0 40 —

Les lettres dont le poids dépasse 10 gr. supportent 1^o une taxe fixe de 1 décime pour port de voie de mer : 2^o la taxe applicable aux lettres de même poids circulant en France de bureau à bureau.

Imprimés (affranchissement obligatoire) taxe au départ de France. 0^f 04 par 40 gr.

— — — — — taxe à l'arrivée en France. 0 18 —

COLONIES D'Océanie

ILE DE TAHITI

Hydrographie et topographie. — L'archipel auquel appartient Tahiti comprend 13 îles ou îlots, dont 4, *Tahiti*, *Moorea*, *Tetiarôa* et *Maïtia* sont placés sous le pavillon du Protectorat. Le groupe entier se trouve compris entre le 150° 20' et le 154° 30' de longitude ouest de Paris, et entre le 16° 15' et le 18° de latitude sud ; il s'étend dans la direction du nord-ouest au sud-est sur une longueur de 70 lieues marines et une largeur moyenne de 10 lieues.

A 100 lieues dans le sud-est de Tahiti se trouve l'archipel des Tuamotu, composé d'un grand nombre d'îles soumises également au Protectorat et gouvernées par des chefs indigènes.

Les îles *Gambier*, autorisées en 1844 à arborer le pavillon français, sont également soumises à notre suzeraineté.

Les îles *Sous-le-vent* dont *Huahine*, *Raïatea* et *Borabora* sont les principales, paraissent avoir été autrefois soumises à la domination de Tahiti. La déclaration du 19 juin 1847 entre la France et l'Angleterre les a constituées indépendantes. Chacune de ces îles est aujourd'hui régie par un gouvernement et des règlements particuliers. *Moorea*, seule du groupe des îles de la Société, est restée fidèle aux destinées de Tahiti.

Enfin les îles basses des *Pomotous*, celle de *Teturoa*, la petite île de *Moatea* et l'archipel de *Tubuai* qu'à différentes époques les anciens chefs de Tahiti ont soumis à leur domination, font, comme elle aujourd'hui, partie du gouvernement du Protectorat.

L'île de Tahiti, la seule dont nous ayons à nous occuper ici, est de forme arrondie et située entre 17° 29' 30" et 17° 47' de latitude sud et 150° 25' 53" et 151° 56' de longitude ouest ; elle est formée par deux grandes presqu'îles, *Tahiti* proprement dite et *Taïarabu*, réunies dans le sud-sud-est par un isthme d'une largeur de 2 milles et que les Européens nomment *Taravao* du nom de l'une des divisions de cette terre. L'étendue totale des deux péninsules est de 36 milles 1/2 dans leur plus grande longueur du nord-ouest au sud-est et de 108 milles de circonférence.

La superficie de la plus grande est environ 104,215 hectares ; celle de la plus petite de 13,237 hectares, soit en totalité 117,452 hectares dont 25,000 hectares en terres cultivables.

L'aspect général de Tahiti est extrêmement agréable ; ses hautes montagnes qu'on aperçoit à 30 lieues par un beau temps, l'annoncent d'une façon imposante ; mais en approchant, l'œil est plus agréablement récréé par la vue du rivage où règne, sans interruption une zone de terres basses contenant de magnifiques plaines, des vallons pleins d'ombre et de jolies baies parsemées d'habitations. Cette lisière de terrain bien boisé, bien arrosé, s'étend jusqu'à la pointe Vénus, pointe septentrionale de l'île où la mer vient écumier sur des brisants.

L'île de Tahiti est de formation volcanique, comme les autres îles des archipels environnants. On trouve sur plusieurs points les traces de ce soulèvement ou de l'action du feu intérieur. Une haute montagne, appelée *Diadème*, paraît être le centre de ce travail souterrain. Néanmoins, contrairement à ce qui se présente généralement, bien que le terrain soit tourmenté et inégal, bien que des laves, des scories et des ponces accusent une fusion ancienne des éléments du sol, les richesses minéralogiques de l'île paraissent être nulles. Les recherches faites n'ont donné jusqu'ici aucun résultat sérieux. On n'a trouvé, jusqu'à présent, que quelques parcelles de sulfure de fer.

A l'action volcanique paraît s'être joint dans la composition du sol le travail des madrépores qui cerclent la plupart des îles du groupe d'une ceinture de coraux, et ont présidé seuls à la formation de plusieurs d'entre elles (1). Tahiti est entourée par cette enceinte qui, interrompue seulement dans certains endroits, ne laisse guère qu'en regard des vallées, des passages qui permettent aux bâtiments d'accoster et de mouiller dans les diverses baies.

Rades. — La plus importante des baies de Tahiti est celle de *Papéiti* ou *Papéete*. Sans être la meilleure de l'île, cette rade est la plus facile pour l'accès, la plus commode comme mouillage et la plus sûre pour les bâtiments de commerce. Elle a de 5 à 13 brasses de profondeur, avec fond de sable vaseux. On y rencontre quelques coraux, mais qui ne présentent aucun danger; l'abri qu'elle offre est complet en toute saison, même par les vents du nord fort dangereux dans ces parages à l'époque de l'hivernage.

Bornée à l'est par la pointe de Faré-Utê, à l'ouest par celle de Nutéré, la plage qui borde la rade se développe en arc de cercle, le récif ferme le mouillage du côté de la mer. La ville s'étend d'une pointe à l'autre, ayant à son centre un petit môle qui sert d'embarcadère.

Papéiti est le siège du gouvernement du Protectorat. Notre premier établissement, formé d'abord dans le sud de la rade, a été porté dans l'est au point dit Faré-Utê, où on a construit, sous l'administration de M. le gouverneur Bonard, un bassin de radoub, et sous le gouvernement de M. Page, un chenal et de vastes magasins. Pour desquels sont venues se grouper les habitations des commerçants européens, les travaux ont été accomplis avec le concours volontaire des indigènes.

Placée sur le passage des bâtiments baleiniers qui se rendent dans les mers du Sud, et trouvent sur ce point des moyens de radoub, la rade de Papéiti était déjà très fréquentée en 1843. Le mouvement du port donne, en effet, pour cette année :

67 bâtiments baleiniers, dont 6 français, 59 américains et 2 anglais.

19 bâtiments de commerce, dont 6 français, 3 américains, 8 anglais, 1 danois, et 1 hambourgeois.

12 caboteurs montés par 61 hommes.

98 navires jaugeant en tout 27,725 tonneaux, montés par 2,263 hommes d'équipage et représentant une valeur de chargement de 12,809,700 francs.

A 2 milles au nord de Papéiti, on rencontre le petit port de Toanoa, dont la passe donne aux navires la faculté de se rendre à Papéiti, par un canal en dedans du récif.

A Matavaï, un peu au nord de Papéiti, se trouve un autre mouillage, qui a un peu plus de 1 mille dans sa plus grande largeur, de la pointe Vénus au cap de Taharai. Couvert au nord par la pointe Vénus et les récifs qui la bordent, à l'est et au sud par de hautes terres, il est abrité des vents alizés du sud-est, qui règnent pendant la majeure partie de l'année, mais il reste ouvert aux vents du sud-ouest, qui, à certaines époques, soufflent avec une grande violence et soulèvent une forte houle. Cette circonstance le rend dangereux pendant six mois de l'année, de novembre au mois de mai. Il présente d'ailleurs un fond de sable d'une bonne tenue, de 5 ou 6 brasses d'eau, à 1 encablure de la côte. Au nord-ouest du rivage, on rencontre un danger formé par un banc de madrépores appelé banc du *Dauphin*. La proximité de cette rade de celle de Papéiti, fait qu'elle est rarement fréquentée.

On remarque, sur ce point, un temple et une maison de mission construite à l'euro-péenne.

Sur la côte est, à l'extrémité nord du district de Hidia, se trouve le mouillage de *Bougainville*; on y pénètre par une coupure de récifs large de 2 encablures et profonde de 30 à 35 brasses. La rade est vaste et présente un fond de sable qui varie de 9 à 35 brasses. Elle est bornée au sud par un récif et n'offre pas une grande sécurité.

Dans le sud de l'île proprement dite, sur le territoire de Papara, à l'ouest de la pointe de Popoti, se trouve encore un mouillage dans une vaste baie qui n'a pas encore été explorée.

On rencontre encore, sur la côte ouest, dans le district d'Attahourou, les mouillages de *Punavia* et de *Païoni*: le premier, situé au pied du Marai; le second, plus au sud,

(1) Voir, sur le travail des madrépores, un article de M. le commandant Tricault intitulé : Conséquences physiques de la compilation des documents nautiques. Extrait des *Sailing Directions* de Maury (Revue coloniale d'octobre 1857), article Mollusques et Zoophytes

à 2 ou 3 milles de la pointe Mara. Les bâtiments peuvent, à la rigueur, mouiller par 18 brasses de fond, près de ce dernier cap.

La presqu'île de Taïrabou ne présente que quelques petites anses insignifiantes. On cite néanmoins le port d'Aïtapeha où Cook vint mouiller en 1773; il a au plus 1 mille de profondeur et renferme, à son centre, un îlot assez vaste.

En dehors de l'île de Moorea qui offre un très beau port appelé *Opounohou* et est divisée en petits districts comme Tahiti, les abords de cette dernière île ne présentent que quelques îlots insignifiants : tels sont ceux de Tahiri au nord, de Motu-Nono, de Fernuaino et d'Aihutu à l'est, de Puuru et de Mapel au sud.

Cours d'eau. — L'île est arrosée par un grand nombre de cours d'eau qui descendent des montagnes centrales et se jettent à la circonférence dans toutes les directions, en formant des vallées fertiles. Peu de rivières portent des noms. Nous pouvons néanmoins citer, au nord, celles de *Tapierui* qui se jette à la mer près de Papéiti, de *Fautahua*, que borde un chemin conduisant à la montagne et au fort de ce nom, de *Hamuta*, de *Pirae*, de *Vaipopo*, d'*Ahonu*; celle qui arrose la vallée de Papenoo et reçoit plusieurs affluents; à l'est, celles de *Mataeo*, de *Papodia*, de *Faaone*; au sud, celles de *Mataroa*, *Vaïhiria*, *Vairaharaha*, de *Taharuu*, d'*Oro*; à l'ouest, celles de *Vaitupa*, *Faa-Iti*, *Oofere*, *Hapa*, *Papehue*, *Punaruu*, *Taapuna*, etc.; sur la presqu'île, celle de *Vaitepia*.

Lac. — On ne trouve qu'un lac à Tahiti; il porte le nom de *Vai-Hiria* et est situé presqu'au centre de l'île, sur le petit district de Vaïridi; il est placé sur une montagne, à 460 mètres au-dessus du niveau de la mer; sa dimension est de 3/4 de mille de circonférence environ; ses eaux paraissent alimentées par plusieurs sources tributaires; elles ont une température moyenne de 20 à 23 degrés centigrades. Il ne déborde jamais, quelles que soient les pluies; on lui suppose un déversoir souterrain.

On trouve sur la presqu'île, près d'Aïtapea, un étang peu considérable.

Les principales montagnes de l'île sont le pic d'*Orohéna*, qui présente deux pitons l'un près de l'autre, élevés de 2,227 à 2,232 mètres au-dessus du niveau de la mer; le pic d'*Aonai*, qui mesure 2,130 mètres, celui de *Patohoti*, qui en compte 2,060; et le *Diadème*, dont nous avons parlé plus haut, placé au centre, mais moins élevé que les précédents (1,239 mètres).

Division territoriale. — Le territoire de Tahiti était séparé en six grandes divisions comprenant chacune plusieurs districts.

L'île ne compte plus aujourd'hui que 21 districts, savoir :

Tahiti. — Paré, Arné et îlots Tétiaroa, Mahina, Papenoo, Tiarei, Mahaena, Hitiaa, Afaahiti, Pueri, Tautira et îlot Meitia, Teahupoo, Mataoae, Vairao et Toahotu, Papeari, Mataiea, Atimaono et Papara, Paea, Punaaula, Faaa.

Moorea. — Teavaro et Teaharao, Papetoai, Haapiiti, Varari, Moruu et Atimaha, Afareaitu, Haumi et Maatea.

Météorologie. — On distingue, à Tahiti, comme dans les autres contrées tropicales, deux saisons : la *saison sèche*, qui commence en avril et finit en décembre, huit mois d'un climat admirable, et l'*hivernage*, qui occupe le reste de l'année.

Dans la belle saison, les vents soufflent généralement du sud-est au nord-est par l'est. La brise d'est commence à 9 heures et tombe à 5 heures. A 8 heures descend un souffle du sud qui rafraîchit l'atmosphère. Cette brise de terre est appelée *Oupé* par les indigènes.

Dans l'hivernage, la direction des vents est très variable. Le vent d'est amène la pluie et les orages; les vents du nord et du nord-ouest sont les vents de tempête; leur durée ne dépasse pas quatre jours. La pluie tombe dans cette saison avec une violence extrême.

Le baromètre ne donne guère qu'une oscillation moyenne de 1,40.

Le thermomètre s'élève dans l'hivernage jusqu'à 31 degrés. Il s'abaisse, dans les premiers jours de juillet, jusqu'à 14 degrés. Sa moyenne en cette saison est de 29 degrés maximum le jour et 23 degrés 5 minimum la nuit. Les orages produisent parfois des variations subites de température de 10 à 11 degrés; mais la température ne présente pas, en général, de brusque changement. Dans la belle saison, la moyenne est de 27 degrés le jour et de 20 degrés la nuit.

En juillet, le thermomètre descend à 14 degrés à Papéiti et à 8 degrés au poste de Fautahua, à 620 mètres au-dessus du niveau de la mer.

L'excessive humidité de l'atmosphère peut être évaluée par les chiffres suivants de l'hygromètre, qui marque jusqu'à 90 degrés par une chaleur de 24 degrés, et en moyenne 80 degrés, jamais au-dessous de 70.

Les ouragans de l'Océan indien sont inconnus dans l'archipel polynésien.

Les fièvres des pays chauds ne sévissent jamais à Tahiti, malgré ses marécages.

Productions, cultures. — Tahiti, placée presque au centre de l'océan Pacifique, est un des anneaux les plus importants de cette longue chaîne d'îles qui semblent relier entre eux les continents de l'Asie, de l'Amérique et de l'Australie; ses ports vastes et nombreux offrent un abri sûr aux navires qui viennent de tous les points du monde sillonner ces mers. Malheureusement, les bâtiments qui fréquentent ces parages n'y trouvent encore que peu de ressources, la nonchalance des habitants s'étant opposée jusqu'ici au développement de l'agriculture. La fertilité du sol, la facilité avec laquelle les animaux domestiques vivent et se multiplient dans l'île, tout fait espérer, pour Tahiti, dans un avenir peu éloigné, une importance commerciale considérable. Déjà, depuis la paix, un assez grand nombre de colons s'était fixé à Tahiti, et le commerce semblait devoir prendre une extension rapide. Une circonstance imprévue est venue reculer indéfiniment cet essor. Les décevantes promesses des mines de la Californie ont séduit le plus grand nombre des Européens établis à Tahiti; une émigration considérable a commencé et menace d'enlever à cette île la plus grande partie de son élément civilisateur, comme elle a dépeuplé les Sandwich et plusieurs contrées du littoral américain; les maladies, la misère, les difficultés inhérentes à l'exploitation des mines, l'épuisement de la source même de ces richesses, mettront bien vite un terme à cette épidémie, et de nouveaux colons viendront s'établir à Tahiti et demander à l'agriculture et au commerce une fortune moins rapide, peut-être, mais plus sûre.

Tahiti produit peu et pourrait tout produire. Toutes les plantes importées des différents continents s'y sont naturalisées d'une manière surprenante; en moins d'un siècle, elles se sont développées sans culture et reproduites au point de le disputer aujourd'hui aux végétaux indigènes. La fertilité du sol est admirable, de nombreux ruisseaux entretiennent partout dans la plaine une fraîcheur délicieuse; d'abondantes rosées rendent à la terre pendant la nuit l'humidité que lui a enlevée l'ardeur du soleil; les montagnes sont couvertes d'une végétation luxuriante jusque dans leurs sommets les plus élevés; les vallées en sont obstruées.

Si ces ressources précieuses étaient utilement exploitées, Tahiti, qui fournit à peine aujourd'hui des vivres à une population peu nombreuse, deviendrait un établissement colonial des plus riches. La plupart des productions des Antilles et des Indes, disposées suivant la nature du sol et sa hauteur, y réussissent parfaitement. Déjà, le *colon*, l'*indigo*, le *tabac* y croissent sans culture. La Réunion et les Antilles vont chercher jusqu'à Tahiti des plans nouveaux de *cane à sucre* pour régénérer leur culture épuisée. Le *rocou* nouvellement importé se multiplie rapidement; le *café*, cultivé sur quelques points, donne des produits que le Chili préfère à ceux du Brésil.

Mais, pour accomplir cette œuvre de transformation, il faut des bras, et on ne peut compter sur ceux des Tahitiens, insoucians de l'avenir et paresseux par tempérament. Les colons militaires, trop impatients de faire fortune et surtout ignorants des procédés de culture, n'y ont pas réussi davantage jusqu'à ce jour. Des ouvriers exercés, des agriculteurs habitués au travail et possédant quelques ressources, emmenant avec eux leur famille et disposés à se fixer à Tahiti, y trouveraient, avec une seconde patrie, tous les avantages que peut procurer un travail facile et largement rémunérateur. Leur exemple agirait utilement sur les Indiens et les stimulerait peut-être à secouer leur torpeur naturelle. L'île offre cet avantage inappréciable dans les contrées chaudes, de pouvoir être cultivée sans danger par les Européens.

Indépendamment de ce qu'elle pourrait offrir elle-même au commerce, Tahiti serait encore un entrepôt naturel des productions de toutes les îles voisines et particulièrement de celles soumises au même gouvernement, et l'île fournirait alors aux bâtiments qui viennent de lui apporter des produits de différents continents, un frêt qui lui manque encore aujourd'hui (1).

Le degré de fertilité du sol varie dans chacun des districts de l'île. Les terres les plus fertiles, les mieux exposées, les plus riches en plaines et les mieux cultivées sont situées sur la grande presqu'île et, parmi celles-ci, les plus favorisées sont celles du nord, du nord-ouest, de l'ouest et du sud.

La partie orientale de l'île, remplie de petites vallées et coupée par des sinuosités de montagnes, est exposée à des vents constants de l'est et du sud-est qui la dessèchent. Le district le plus vaste et le plus riche paraît être celui de Papara, situé au sud-ouest. En général, les bords de la mer où se forment les plaines qui tendent à se

(1) Rapport de M. Ribour, capitaine d'état-major (*Annuaire des Établissements français de l'Océanie*, année 1863).

prolonger par les amas de terres et de détritux descendant des montagnes, sont les plus favorables à la culture.

Les productions naturelles de Tahiti sont extrêmement variées (1). Nous citerons les principales :

Le *cocotier* qui sert à une foule d'usages ; ses fils forment des cordages ou se tressent en nattes ; les feuilles servent à couvrir les cases, le fruit entre dans la nourriture des indigènes. L'huile qu'on en extrait fournit un élément important de commerce. Elle alimente l'éclairage dans toutes les cases des indigènes.

L'*arbre à pain* est la base principale de l'alimentation des naturels ; on le trouve partout en grande quantité. Il donne trois récoltes par an, en mars, juillet et novembre.

Cet arbre précieux est employé à d'autres usages de première utilité. Son tronc sert à creuser des pirogues, à faire des charpentes et des planches ; son écorce, à la fabrication d'étoffes ; ses feuilles, à recouvrir les cases (ces toitures durent trois ans).

Le *tacca pinnatifida*, qui croît dans les vallées humides, fournit une fécule appelée *pia* ou *pya*, qu'on extrait de son tubercule, lequel présente quelque analogie avec la pomme de terre. On en fait une grande consommation dans la colonie, et il s'exporte en assez grande quantité sous le nom d'*Arrow-root*.

Le *taro* est l'objet d'une culture considérable de la part des indigènes ; sa fécule entre dans leur nourriture.

L'*igname* se trouve en si grande quantité à l'état sauvage, qu'elle n'est pas cultivée par les Tahitiens.

Le *manioc* vient très bien à Tahiti, mais sa culture est négligée ; sa fécule, transformée en dextrine, puis en glucose, donne 38 % d'alcool.

L'*oranger* et le *goyavier*, importés dans le pays, y donnent les plus abondants et les meilleurs produits. Tous les fruits des tropiques paraissent devoir y réussir.

On rencontre à Tahiti une foule d'arbres produisant une gomme aromatique ou médicinale. Le *caoutchouc*, qui n'y vient pas naturellement, pourrait y être cultivé avec succès.

L'*indigo* vient à l'état sauvage sur plusieurs points de l'île, il croît dans tous les terrains et avec une grande rapidité ; il ne s'écoule pas plus de deux mois entre les semis et la floraison de cette plante. Si l'on entreprenait de le propager, on pourrait, à peu de frais, obtenir de très beaux bénéfices.

On trouve dans l'île un grand nombre d'autres plantes tinctoriales.

La culture de presque toutes les denrées dites coloniales pourrait être tentée avec succès à Tahiti.

Le *coton* y est de qualité supérieure.

Le *café*, dont on a fait quelques essais, a donné d'excellents résultats.

Le *tabac* y serait d'une culture facile et productive.

Le *sorgho* y vient dans tous les terrains, ainsi que la canne à sucre.

Plusieurs plantes oléagineuses y croissent spontanément.

Tahiti produit encore un assez grand nombre de bois de construction, d'ébénisterie, de charonnage assez difficiles à exploiter. On peut citer entre autres le *tamanu* et le *miro* ou bois de rose, si beaux et si durs ; le *tiari* ou *banconlier*, le *bois de fer*, le *sandal*, le *buaro*, remarquable par ses nombreuses applications. Le nombre des plantes dont on ignore le nom est incalculable.

En somme, cette colonie offrirait des ressources agricoles commerciales et industrielles immenses, si on pouvait plier au travail son indolente population ; mais c'est là un des problèmes dont la solution paraît réservée à l'action lente du temps.

Le seul quadrupède indigène qu'on trouve à Tahiti est une sorte de *porc* qui tient le milieu entre le cochon domestique et le sanglier. Les naturels s'en nourrissent ; ils le chassent à coups de lance dans les forêts, où il vit à l'état sauvage.

Des *bœufs*, introduits dans l'île en 1845, y ont prospéré ; on pourrait donner à ces essais une certaine extension, et y trouver, pour le bétail, de bons produits d'alimentation.

Le document ci-après complètera utilement les renseignements à donner sur l'industrie agricole et manufacturière, de même que sur les pêcheries des îles du Protectorat.

Le *Messenger* de Tahiti, du 14 janvier 1865, établit comme suit les exportations en denrées du cru de la colonie effectuées pendant l'année 1864.

(1) Voir au XVI^e volume de la 2^e série de la *Revue coloniale*, page 633, la Flore de Tahiti, dressée par M. Brousset.

Huile de coco.	Litres.	565,626	356,998 fr.
Oranges.	Nombre.	4,948,000	171,145 »
Jus de Citron.	Litres.	125,470	8,499 »
Cocos.	Nombre.	24,000	1,205 »
Citrons.	—	129,000	615 »
Arrow-root.	Kilogr.	600	300 »
Café.	—	28	85 »
Vanille.	—	181	9,350 »
Coton.	—	6	75 »
Confitures de goyaves.	—	433	3,665 »
Bois de construction.	Mètres cube.	20	2,000 »
Peaux salées.	Nombre.	247	1,772 »
Rhum.	Litres.	723	723 »

556,432 fr.

Produits de la pêche.

Nacre.	Kilogr.	12,117	6,058 fr.
Perles.	Un lot.	»	1,255 »
Fungus.	Kilogr.	27,432	13,716 »
Tripangs.	—	9,440	4,720 »

Total des exportations en denrées du cru. . . 1864 582,181 fr.

1863 445,297 »

Différence en faveur de 1864. 136,884 fr.

Population.— Les indigènes de Tahiti sont d'une intelligence bien supérieure à celle des peuplades sauvages les plus favorisées sous ce rapport. Presque tous savent lire, un grand nombre d'entre eux écrivent ; ils sont doués d'une certaine facilité de parole et d'un esprit vif et enjoué. Ils sont, en outre, très courageux. Mais ces qualités naturelles sont plus que compensées par une mollesse indomptable, un violent penchant à l'ivrognerie et une tendance irrésistible et prématurée vers les plaisirs et la débauche.

Extérieurement, les Tahitiens sont bien pris, d'une taille élevée, d'une physionomie douce : la teinte de leur peau est uniformément cuivrée ; ils sont en général robustes et fort lestes. Ils appartiennent à une variété de la race malaise.

La population de Tahiti a été, de la part des navigateurs qui l'ont fréquentée à diverses époques, l'objet d'estimations fort diverses. Cook la portait à 240,000 habitants ; Forster à 120,000 seulement. En 1797, un recensement approximatif fait par le missionnaire Wilson, compte 16,000 individus de tout âge et de tout sexe dans les deux presqu'îles. Il est vrai que, dès cette époque, il indique un décroissement rapide de la population. Mais en supposant que de 1767, époque de la découverte de Tahiti par Wallis, à 1797, la population ait diminué de moitié, ce qui doit être fort exagéré, on est bien loin encore d'atteindre le chiffre fabuleux de Cook et de Forster. L'étendue véritable de l'île et l'appréciation de ses produits ne permettent pas, d'ailleurs, qu'on s'arrête à ces estimations. A l'arrivée d'un bâtiment européen, événement si singulier pour eux, les Tahitiens de chaque district devaient, comme ils le font d'ailleurs encore aujourd'hui, se transporter partout à sa suite, et Cook et Forster ont été ainsi conduits à prendre pour la population d'un district celle d'une partie plus ou moins considérable de l'île.

Quand on parcourt l'intérieur de Tahiti on trouve, dans plusieurs grandes vallées des traces d'anciennes habitations, des sépultures qui ont fait croire que la population trop nombreuse pour vivre toute entière au bord de la mer, avait, à une époque reculée, reflué vers l'intérieur. L'exemple de ce qui s'est passé dans les dernières guerres semble indiquer que cette opinion est erronée. Poursuivi par le vainqueur dont il n'avait à espérer aucun quartier, le parti vaincu abandonnait ses champs, ses habitations, et se réfugiait au fond des vallées où il lui était plus facile de se défendre et où l'on se hasardait rarement à le poursuivre ; il élevait là de nouvelles cases, de nouvelles clôtures, construisait des maraë et ensevelissait ses morts, jusqu'au jour où un revirement de fortune ou une paix souvent momentanée permettait à chacun de revoir son district et le bord de la mer que le Tahitien affectionne particulièrement. Le voyageur a pris ces monuments des dissensions intérieures des Tahitiens pour les traces d'une population éteinte.

Il n'est point jusqu'au règlement de la société des *Areois* qui, selon M. Ribour (1),

(1) Annuaire de Tahiti déjà cité plus haut.

ne soit une preuve de l'exagération des anciennes évaluations de la population de Tahiti. On sait que l'infanticide était une des règles de cette société et qu'aucune femme n'en pouvait faire partie qu'à la condition de rester stérile ou d'étouffer à sa naissance l'enfant qu'elle portait. Cette horrible coutume, propagée par les prêtres, premiers législateurs de Tahiti comme de tous les peuples enfants, avait peut-être pour but de la part des chefs, de s'opposer par tous les moyens possibles, à l'accroissement de la population au-delà de certaines limites, au-delà desquelles le sol n'aurait pu la nourrir. Quoiqu'il en soit de cette supposition, si l'on admet que la population tahitienne s'est toujours concentrée sur le rivage, il est facile de reconnaître que le peu d'étendue des plaines à culture, quelle que soit d'ailleurs leur fertilité admirable, n'aurait pu suffire à nourrir un nombre d'habitants égal à celui dont parlent les anciens navigateurs. Il paraît raisonnable d'en déterminer le nombre à 12,000, chiffre dû né par M. Lesson, chirurgien de *la Coquille*.

Un recensement de la population a été fait au commencement de 1848. L'administration s'est entourée, dans cette opération difficile, de toutes les garanties possibles, et n'a négligé aucun moyen d'obtenir des résultats exacts. D'après ce travail, la population était, à cette époque, répartie de la manière suivante :

Tahiti	8,557 habitants.	
Moorea	1,412	--
Total	9,969	habitants.
La population indigène est comprise dans ce chiffre :		
A Tahiti pour	8,082	individus.
A Moorea pour	1,372	--
Total	9,454	individus. 9,454
La population étrangère compte :		
A Tahiti pour	475	individus.
A Moorea pour	40	--
Total	515	individus. 515
	Total général. . .	9,969

L'annuaire de Tahiti pour 1865 établit, comme suit, les chiffres de la population des îles soumises au Protectorat ou à la souveraineté de la France dans les archipels ci-après :

Îles de la Société	13,847	habitants.
Îles Basses ou Tuamotu	8,000	--
Marquises	10,000	--
Tubuai, etc.	550	--
Total	32,397	habitants.

NOTA. Ces chiffres sont approximatifs pour la plupart; mais plutôt inférieurs que supérieurs à la réalité.

Tahiti est le chef-lieu de nos établissements français de l'Océanie, et en outre des îles Marquises et des îles du Protectorat.

Commerce et navigation. — Les principaux et presque les seuls objets d'exportation de Tahiti sont : la *nacre*, les *perles*, l'*huile de coco*, l'*arrow-root*.

Les principaux objets d'importation sont : les *clothes de soie*, les *indiennes imprimées*, les *mousselines*, les *objets de toilette*, à l'usage des femmes, les *articles d'épicerie* et de *quincaillerie*, les *fers ouvrés* et en *barres*, les *vins de France*, du *Cap* et de *Madère*, les *fruits* et *conserves alimentaires*, la *houille*, la *vaisselle*, les *cristaux*, les *cigares*, etc.

Les sources diverses où puise Tahiti pour les besoins de sa population sont, en première ligne, le Chili et le Pérou, qui lui envoient non-seulement leurs propres produits, mais aussi ceux des continents d'Europe et d'Amérique qui sont déposés dans leurs entrepôts. L'Australie ensuite, et particulièrement Sydney, y exporte ses *farines*, ses *bois* et des produits manufacturés en Angleterre. La Nouvelle-Zélande envoie ses bois, ses fruits, et quelques marchandises anglaises. La France, l'Angleterre, et les États-Unis y expédient directement un petit nombre de bâtiments. Les îles Sandwich y déversent le trop plein des marchandises qui arrivent de Chine. Enfin, toutes les îles qui avoisinent Tahiti lui fournissent des vivres abondamment, et la presque totalité des denrées qui constituent les chargements de retour.

Par suite de la suppression du service des douanes à Tahiti, dans le courant de 1865,

l'administration locale ne transmettant plus aucun renseignement relatif au commerce et à la navigation des établissements français de l'Océanie, on reproduit ici les derniers documents publiés dans les tableaux de statistique de 1864.

D'après les bulletins trimestriels transmis par la douane coloniale, pour 1864, les mouvements de la navigation et du commerce du port de Papeete ont présenté les résultats suivants :

Le mouvement de la navigation (*entrée et sortie réunies*) a employé 489 navires, jaugeant 30,227 tonneaux, et montés par 2,756 hommes.

Dans ces chiffres, le pavillon français et celui du Protectorat figurent ensemble pour 369 navires, 16,224 tonneaux. 1,788 hommes.

Les *importations* se sont élevées en totalité à 2,426,912 fr.
dont 2,115,370 fr. en marchandises françaises et étrangères et 311,542
produits des îles de l'Océanie, soumises à la souveraineté ou au Pro-
tectorat de la France.

Les *exportations* ont été de 2,377,007 »
dont : en produits du cru des îles Tahiti et Moorea 210,946
— en produits des îles de l'Océanie soumises à la souve-
raineté ou au Protectorat de la France 374,990
— en denrées et marchandises provenant de l'importation 592,702
— en marchandises sorties d'entrepôt fictif et réexportées
à diverses destinations 198,369

La part du pavillon français et de celui du Protectorat a été :

A l'importation, de 1,379,943 fr., soit près de 57 %.
A l'exportation, de 1,178,638 » soit environ 55 %.

Le total des droits de toute nature perçus par la douane locale en 1864 s'est élevé à la somme de 140,329 fr. 07.

Gouvernement et Administration. — Tahiti est le siège du gouvernement des établissements français de l'Océanie et du Protectorat des îles de la Société.

De là, un double rôle pour le chef de la colonie : en tant que commandant de nos établissements, il exerce son administration suivant les règles posées par l'ordonnance du 28 avril 1843 rendue spécialement pour les îles Marquises. Il est assisté de chefs de service.

Comme Commissaire impérial près de la reine Pomaré IV, ses attributions sont définies par l'acte de protectorat du 9 septembre 1842. Cet acte lui a dévolu la direction supérieure des affaires intérieures et le règlement exclusif des affaires extérieures des îles soumises à la souveraineté de la reine.

Ses rapports avec les autorités indigènes sont déterminés depuis 1842 par un grand nombre d'actes et par les *lois Tahitiennes*.

Administration intérieure des îles du Protectorat. — Le territoire des états du Protectorat est partagé en districts et la population est groupée par villages. Chaque habitant est tenu de posséder une case établie dans de bonnes conditions de salubrité et de propreté.

Lorsque la population du district est peu nombreuse, elle est réunie à celle du district voisin pour former un village en commun.

Depuis l'année 1855, le village est administré par un conseil dont les attributions sont très étendues. Tous les districts de la communauté sont confiés à ce conseil ; il est formé du chef, président ; du juge ; des chefs mutoï (1), et de deux conseillers élus par les habitants.

Lorsque le village ne comporte pas de juge, celui-ci est remplacé par un conseiller nommé spécialement et qui siège en son lieu et place.

Chaque village est tenu d'avoir une école.

Le Commissaire impérial aux îles de la Société est, suivant l'acte du Protectorat du 9 septembre 1842, chargé de toutes les relations extérieures du gouvernement tahitien et du règlement de toutes les affaires concernant les résidents français et étrangers dans les états du Protectorat.

Pomaré IV règne à Tahiti sous le titre de reine des îles de la Société et dépendances. Elle est assistée par une assemblée législative tahitienne formée des trois éléments suivants :

(1) Chef mutoï, chef de la police. Il est assisté de deux mutoï inférieurs choisis par le conseil dont le nombre est fixé à 2 pour 100 du chiffre de la population.

Les députés élus pour trois ans, par le suffrage universel et direct ;
Les chefs de districts ;
Et les Toohitus ou grands juges.

L'assemblée est convoquée par ordre ou de la reine ou du commissaire impérial des îles de la Société.

Impôts, taxes locales. — *Contributions personnelles et mobilières.* — La contribution personnelle établie à Tahiti, par un arrêté local du 12 décembre 1861, est fixée, par arrêtés des 15 décembre 1862 et 21 décembre 1864, à 20 fr. par personne assujettie à un impôt.

La contribution mobilière, établie par les mêmes actes, est fixée comme suit :
2 % de la valeur locative de l'habitation personnelle de chaque contribuable.

Les contribuables sont classés de la manière suivante :

1 ^{re} classe	1,500 fr. de la valeur locative.	
2 ^e classe	1,200 »	—
3 ^e classe	900 »	—
4 ^e classe	600 »	—
5 ^e classe	400 »	—

Toute valeur locative inférieure à 300 fr. est exempte d'impôts (arrêtés locaux des 12 décembre 1861, 15 décembre 1862 et 21 décembre 1864).

Contribution des patentes (1). — La contribution des patentes établie en principe par l'arrêté du 13 décembre 1861, a été fixée, pour l'année 1865, de la manière suivante :

1 ^{re} classe : Négociants armateurs, ceux qui importent et vendent en gros et en détail, le détail ne s'étendant pas aux liquides (le gros comporte au moins douze bouteilles)	600 fr.
2 ^e classe : Commissaires priseurs, médecins, pharmaciens	400 »
3 ^e classe : Entrepreneurs, fourisseurs, imprimeurs, chefs d'ateliers de toutes professions.	150 »
4 ^e classe : Marchands-détaillants et colporteurs (ceux qui achètent sur place pour revendre en gros ou en détail des marchandises sèches seulement).	300 »
5 ^e classe : Colporteurs vendant en détail des marchandises sèches hors des îles Tahiti et Moorea	100 »
6 ^e classe : Restaurateurs, cafetiers, aubergistes tenant taverne pour les matelots et soldats à Papeiti	1,500 »
7 ^e classe : Restaurateurs, etc., exerçant hors de Papeiti	250 »
8 ^e classe : Loueurs de chevaux, menuisiers et entrepreneurs de transports	300 »
9 ^e classe : Distillateurs	600 »

(arrêtés locaux des 12 décembre 1861, 15 décembre 1862 et 5 décembre 1863).

Contributions indirectes. — Nous nous bornerons à citer les impôts suivants parmi ceux de cette nature qui existent à Tahiti :

- 1^o Droits d'enregistrement (arrêté local du 27 décembre 1861) ;
- 2^o Droits de greffe, amendes et consignations (arrêté local du 27 décembre 1861) ;
- 3^o Droit sur la délivrance des passeports, fixé à 10 fr. par l'arrêté du 11 août 1859 ;
- 4^o Droits de consommation des rhum et tafia du cru de la colonie, 20 cent. par litre (arrêté du 20 septembre 1863) ;
- 5^o Droits de pilotage (2). Les droits de pilotage sont perçus comme il est indiqué ci-après :

Navires à voiles de commerce, par mètre de tirant d'eau et fraction au-dessus de 0 ^m 50	15 fr.
Navires à vapeur de commerce, par mètre de tirant d'eau et fraction, au-dessus de 0 ^m 50	7 50

(1) Les importations de toute nature faites par les commerçants sont exemptes de droits de douane ; ces taxes sont remplacées par une contribution de 106,000 francs répartie entre les patentés de 1^{re} classe, au prorata de l'importance de leurs opérations commerciales.

Ceux de la 6^e classe paient, dans les mêmes conditions, un supplément de patente de 21,000 francs dont la répartition est faite d'après leurs propres déclarations et estimations au prorata de leurs affaires.

(2) Il n'y a aucun droit de navigation sur aucun pavillon.

Les caboteurs naviguant sous pavillon français ou sous celui du Protectorat, au-dessous de 30 tonneaux de jauge légale, ne sont pas astreints à prendre de pilote; il n'y a lieu à la perception du droit de pilotage qu'autant que les patrons ou armateurs de ces navires ont spécialement requis un pilote pour leur entrée ou leur sortie.

Les bâtiments français et ceux du Protectorat peuvent s'exonérer de l'application du tarif, moyennant un abonnement annuel de deux francs (2 fr.) par tonneau de jauge légale, payable dans les quinze premiers jours de chaque année.

A l'expiration de ce délai, le tarif est de droit appliqué à ceux qui n'ont pas profité de cette faculté.

Les mouvements de rade ne donnent lieu à la perception d'un droit de 20 fr. que lorsqu'ils se font par un pilote spécialement requis. Dans tous les cas, le capitaine de port doit être prévenu de ces mouvements, préalablement à leur exécution.

Tout pilote qui, par une cause quelconque, est tenu à bord d'un navire plus de vingt-quatre heures, a droit à une indemnité de 20 fr. par jour et à la ration.

Tout capitaine ou patron, requérant l'emploi de l'embarcation du pilote, paye dix francs (10 fr.) pour l'embarcation, et 2 fr. 50 c. par chaque homme et par jour (arrêtés des 15 décembre 1862 et 5 décembre 1863).

Droit d'entrepôt. Le droit d'entrepôt est fixé à 1 p. % de la valeur des marchandises lors de leur entrée en entrepôt. La durée de l'entrepôt n'est pas limitée (arrêtés des 15 décembre 1862 et 5 décembre 1863).

Courriers, postes. — Les établissements français de l'Océanie sont en communication régulière avec la côte occidentale d'Amérique, et de là avec l'Europe, au moyen de bateaux-poste se rendant mensuellement à Valparaiso et à Païta, avec retour de ce port à Tahiti, et par une ligne semi-annuelle dirigée sur San-Francisco, avec retour également sur Tahiti.

Voici l'itinéraire, aller et retour de la première de ces lignes.

Départ de Paris pour Papéiti :

Le 15 de chaque mois, à 6 heures du soir.

Arrivée à Païta :

Le 15 du mois suivant, où les dépêches sont remises aux bâtiments-poste de l'Océanie.

Arrivée à Papéiti :

Du 5 au 12 du mois suivant.

Départ de Papéiti pour Paris :

Du 1^{er} au 5 de chaque mois.

Arrivée à Valparaiso :

Du 12 au 17 du mois suivant, et la remise des dépêches est faite aux paquebots britanniques partant le 18 pour l'Europe.

Arrivée à Paris :

Vers le 29 du mois suivant.

NOTA. Le bâtiment-poste de l'Océanie, après avoir touché à Valparaiso, va attendre le courrier d'Europe à Païta.

En somme, les dépêches sont portées par les paquebots britanniques de Southampton à Païta en vingt-huit jours, et parviennent en ce port du Pérou le 30 et le 15 suivant, que le départ a eu lieu d'Europe, le 2 ou le 17 du même mois ou du mois précédent.

Chaque navire expédié de Tahiti trouve donc en ce port, à la date du 15 de chaque mois, deux courriers : l'un déposé, depuis 15 jours, et l'autre arrivé le jour même. Il fait route vers l'Océanie aussitôt que les dépêches lui ont été remises, et il est rendu à Papéiti après 25 jours environ de traversée, ce qui donne, à la totalité du trajet une durée de 53 jours, sauf des retards de 5 à 6 jours dus à ce qu'on fait usage de navires à voiles.

Les dépêches partant de Taïti sont acheminées, en dehors des courriers ordinaires, sur les côtes occidentales d'Amérique par toutes les occasions favorables et remises aux offices britanniques. La traversée peut être évaluée à 90 jours. Cette différence entre le voyage d'Europe en Océanie, et celui d'Océanie en Europe est due à la difficulté de la traversée entre Tahiti et les côtes d'Amérique, difficulté provenant des vents généraux du sud-est.

La seconde de ces lignes, dont le premier départ a eu lieu le 20 juillet 1863, et les départs suivants de 2 mois en 2 mois (20 janvier, 20 mars, 20 mai, 20 juillet 1864, etc.), correspond à San-Francisco avec les courriers qui, par New-York, communiquent avec l'Angleterre et la France.

La ligne française, inaugurée le 25 juin 1864, entre le Havre et New-York, partant

de France le 15 de chaque mois, fournit également un moyen de communication avec Papéiti.

Un système de communication régulier est organisé entre Tahiti et les divers groupes d'îles soumises au Protectorat.

Une première ligne destinée à relier, par un service régulier et mensuel, Papéiti et les îles Tuamotu, a commencé à fonctionner le 1^{er} avril 1864.

Ces bateaux-poste, d'au moins 10 tonneaux, partent de Tahiti le 1^{er} de chaque mois, font route directement sur Anaa, où ils font escale et se rendent de là à Takariva.

Ils repartent de cette dernière île le 20 du même mois, pour opérer leur retour à Papéiti en s'arrêtant à Anaa.

Tarif des lettres par les bâtiments de commerce partant des ports de France :

Lettres ordinaires (affranchissement facultatif) affranchies 30 cent. jusqu'à 10 gr.
— non affranchies 40 cent. — 10 gr.

Les lettres dont le poids surpasse 10 grammes supportent : 1^o une taxe de 1 décime pour port de voie de mer; 2^o la taxe applicable aux lettres circulant en France de bureau à bureau.

Imprimés (affranchissement obligatoire) taxe au départ de France : 4 cent. par 40 grammes.

Imprimés (affranchissement obligatoire) taxe à l'arrivée en France : 8 cent. par 40 grammes.

A moins d'indication contraire constatée sur l'adresse par les voyageurs, les correspondances sont transmises par la voie des paquebots britanniques affectés au transport des malles de Panama, et sont comprises dans les dépêches du bureau ambulant de Paris à Calais, expédiées au plus tard les 1^{er} et 16 de chaque mois.

Lettres ordinaires (affranchissement facultatif) affranchies. . . 1 fr. » c. par 10 gr.
— non affranchies. 1 10 —

Lettres chargées (affranchissement obligatoire). 2 » —

Imprimés, Échantillons (affranchissement obligatoire). 0 fr. 17 c. par 40 gr.

Papiers de commerce et d'affaires (affranchiss. obligatoire). . . . 0 fr. 85 c. par 200 gr.

Les îles du Protectorat et les îles Marquises jouissent des mêmes avantages de transport et de taxe.

Les lettres circulant à l'intérieur de Tahiti sont frappées d'une taxe de 10 centimes par 7 grammes 1/2 ou fraction de 7 grammes 1/2; les journaux d'une taxe de 0,05 par poids de 40 grammes ou fraction de 40 grammes.

Toutes les îles de l'Océanie, placées sous la souveraineté et le protectorat de la France, sont assimilées à Tahiti pour la taxe des lettres et journaux (arrêté du 28 février 1861).

Ces mêmes avantages sont assurés nommément aux îles Bora-Bora, Raiatée et Huahine (arrêté de la même date).

Les lettres provenant de la Nouvelle-Calédonie paient 0,30 pour taxe simple, et les journaux 0,10 par 40 grammes ou fraction de 40 grammes.

Les lettres et journaux originaires de la côte d'Amérique, d'Australie, ou de tout autre point, sont tarifés aux mêmes poids, les lettres à raison de 0,60, et les journaux à raison de 0,10.

Les lettres et journaux expédiés de Papéiti pour les destinations ci-dessus indiquées, paient une taxe égale à celle d'arrivée.

Ainsi que nous l'avons dit plus haut, le Protectorat de la France embrasse, outre les îles de Tahiti et Moorea, les îles Basses des Tuamotu, l'archipel de Tubuai, etc. Voici l'indication sommaire des îles de ces archipels qui embrassent une étendue de plus de 300 lieues en longitude et de 200 lieues en latitude. On a suivi, pour l'énumération des îles, la direction du nord vers le sud, et de l'ouest vers l'est, Tahiti étant considéré comme point de départ.

Matahiva.....	30 habitants,	étendue 8 milles sur 5,	sans passe, récif boisé.
Makatea.....	130 —	île élevée, sans lac intérieur et couverte de tamarins.	
Tikahau.....	10 —	étendue 12 milles sur 8,	une passe pour embarcations vers l'O.
Rairoa.....	600 —	— 42 —	20, une passe à l'O., deux grandes au N.
Arutua.....	100 —	— 15 —	15, une petite passe dans le S.-E., récif boisé
Kaukura.....	100 —	— 26 —	10, une passe dans le N., récif boisé.
Niau.....	30 —	— 7 —	5, sans passe, récif boisé, lac intérieur.
Oahe.....	20 —	— 18 —	6, une petite passe dans l'O.-N.-O., récif boisé.
Apataki.....	128 —	— 20 —	17, trois grandes passes dans l'O., récif boisé.
Manihi.....	100 —	— 18 —	6, une passe dans l'O., pour caboteur, récif boisé.
Toau.....	90 —	— 20 —	10, deux grandes passes dans l'O., une dans le N.-O.

Fakarava	375	habitants, étendue 32 milles sur	13, deux grandes passes, une au N. et l'autre au S.
Anaa	1,300	— — — 18 —	9, très petite passe dans le N., cocotiers.
Aratika	30	— — — 20 —	13, deux passes pour embarcations, lac.
Faaité	150	— — — 16 —	13, une passe à l'O. pour embarcations, lac.
Kauchi	50	— — — 13 —	13, belle passe dans le S., bon mouillage.
Takapoto	150	— — — 12 —	15, sans passe, récif boisé
Hereheretue	25	— — — 8 —	8, sans passe, récif couvert de pandanus;
Takaroa	75	— — — 11 —	5, une passe dans le S.-O., pour goélettes.
Raraka	100	— — — 14 —	9, une grande passe dans le N.-O., récif boisé.
Tahanea	100	— — — 27 —	12, trois grandes passes dans l'E., 1/4 N.-S.
Taiaro	12	— — — 3 —	3, sans passe, récif circulaire boisé.
Tikei	27	— — — 5 —	5, sans passe, récif circulaire boisé.
Montutunga	100	— — — 9 —	6, une passe dans le N., récif en partie boisé.
Katiu	50	— — — 20 —	9, deux passes pour goélette, récif boisé.
Tepoto	»	— — — 4 —	3, récif à peu près circulaire, boisé au N.
Tuanake	»	— — — 5 —	4, une passe au N.-O. pour embarcations.
Hiti	»	— — — 3 —	3, Récif circulaire, boisé par bouquets.
Makemo	250	— — — 37 —	10, deux passes, violents courants.
Haraiki	»	— — — 4 —	4, une mauvaise passe au S.
Anuanuraro	»	— — — 4 —	4, sans passe, récif boisé.
Anuanuranga	»	— — — 4 —	4, récif boisé.
Marutea	25	— — — 20 —	10, une petite passe pour embarcations.
Taenga	75	— — — 16 —	7, une passe dans le S.-O., récif boisé.
Reitoru	»	— — — 4 —	4, récif circulaire, boisé dans le N.
Nukulutipipi	»	— — — 4 —	4, sans passe, récif boisé et circulaire.
Nihiru	50	— — — 10 —	5, une passe à l'O., récif boisé.
Hikueru	30	— — — 10 —	5, sans passe, récif boisé.
Tekokoto	»	— — — 3 —	3, sans passe, récif circulaire boisé.
Raroia	300	— — — 27 —	11, une grande passe dans le N.-O., 1/4 N.
Marukau	60	— — — 11 —	8, une passe dans le S.-E. pour embarcations
Ravahere	30	— — — 12 —	8, sans passe, récif boisé.
Takume	60	— — — 11 —	4, sans passe, récif boisé.
Nengonengo	»	— — — 9 —	6, une passe dans l'O. pour embarcations.
Rerareka	30	— — — 10 —	6, sans passe, récif boisé.
Tauere	30	— — — 4 —	4, sans passe, récif boisé.
Tetopoto	50	— — — 10 —	4, sans passe, récif boisé.
Manuhangi	»	— — — 4 —	4, sans passe, récif boisé.
Napuka	80	— — — 9 —	5, sans passe, récif boisé.
Angatau	150	— — — 5 —	5, sans passe, récif circulaire.
Hao	400	— — — 25 —	20, une grande passe dans le N.
Amanu	100	— — — 17 —	8, récif boisé en partie.
Paraoa	»	— — — 4 —	4, sans passe, récif boisé.
Tematangi	20	— — — 4 —	4, sans passe, récif couvert de pandanus.
Pinaki	»	— — — 4 —	3, sans passe, récif boisé.
Fakahina	150	— — — 4 —	4, sans passe, récif boisé.
Pukararo	40	— — — 4 —	4, sans passe, récif boisé.
Pukarunga	70	— — — 6 —	4, sans passe, récif boisé en partie.
Akiaki	40	— — — 6 —	4, sans passe, récif boisé en partie.
Vanavana	20	— — — 4 —	3, sans passe, récif boisé en partie.
Vairaatea	200	— — — 18 —	9, une grande passe dans le N.-O.
Pukapuka	»	— — — 9 —	9, sans passe, récif boisé.
Vahitai	30	— — — 8 —	4, sans passe, récif boisé.
Nukutavaké	30	— — — 8 —	5, sans passe, récif boisé.
Ahunui	»	— — — 7 —	3, sans passe, récif boisé en partie.
Vaitahi	»	— — — 7 —	5, sans passe, récif boisé en partie.
Tatakotoroa	120	— — — 11 —	4, sans passe, récif boisé en partie.
Tureia	110	— — — 7 —	5, sans passe, récif boisé en partie.
Tatakotopoto	130	— — — » —	» renseignements inconnus.
Morane	20	— — — 4 —	3, sans passe, récif boisé.
Pukaruha	30	— — — 9 —	4, récif boisé en partie.
Tenararo	20	— — — 2 —	2, sans passe, récif boisé.
Maturevavao	»	— — — 2 —	2, sans passe.
»	»	— — — 2 —	2, sans passe.
Nalupe	20	— — — 14 —	5, sans passe, récif boisé par bouquets
Tenarunga	30	— — — 6 —	3, sans passe, récif boisé en partie.
Maria	36	— — — 3 —	3, sans passe, récif boisé et circulaire.
Marutea	»	— — — 19 —	10, sans passe, récif boisé par bouquets.

Mangareva 1,300 habitants. Sous cette dénomination on comprend un groupe de huit ou dix îlots élevés, entourés d'une ceinture de coraux. Étendue 15 milles sur 13 milles. Trois passes donnent accès dans l'intérieur des récifs. Ces îlots sont généralement connus sous le nom de Gambier.

Timoe » habitants, étendue 5 milles sur 3 milles, sans passe. Six habitants sont établis à Mangareva.

Hydrographie et Topographie. — L'hydrographie de ces îles n'est pas terminée; cependant la carte des Tuamotu, publiée en 1857, facilite beaucoup la navigation et la rend moins dangereuse que par le passé.

Ainsi que nous l'avons indiqué, un îlot a été oublié sur cette carte; une certaine confusion règne également dans les appellations des îles dont quelques-unes sont multiples.

La navigation de ces archipels, placés au milieu des coraux, réclame une vigilance incessante et a été souvent fatale aux caboteurs du pays.

Toutes ces îles, à l'exception de *Makatea*, de *Takéi*, de *Rekareka* et de *Mangareva*, ne sont que de longs récifs madréporiques de 4 à 500 mètres de longueur, entourant un lac intérieur qui atteint 100 milles de circuit à *Rairoa* et 90 milles dans l'île *Fakarava*.

Ces longs récifs, en partie à fleur d'eau, en partie à quelques mètres au-dessus du niveau de la mer, sont accores et n'offrent aucun mouillage du côté du large, tandis que du côté intérieur, ils s'abaissent en pente douce jusqu'à de grandes profondeurs. Quelques-uns de ces lacs, ainsi formés par de véritables digues de corail, offrent des ouvertures ou passes donnant accès à des bâtiments de toute grandeur.

On peut citer les passes des îles *Rairoa*, *Apataki*, *Toau*, *Fakarava*, *Kauehi*, *Raraka*, *Tahanea*, *Makemo*, *Rairoa*, *Hao* et *Mangareva*.

Les petits bâtiments peuvent pénétrer dans les îles *Maniki*, *Takaroa*, *Katiu* et *Amaru*. Les autres îles sont moins favorisées, toutes n'ont même pas de passe pour embarcation. On est alors obligé de porter ces embarcations sur le récif, afin de les faire pénétrer dans le lac, opération souvent très dangereuse, même lorsqu'elle est faite par des Indiens. Mais ceux-ci, excellents nageurs, ne courent aucun risque dans le chargement et le déchargement au milieu des brisants.

Malgré la largeur des passes indiquées ci-dessus, il n'est pas toujours prudent de s'y engager. Lorsque la mer est grosse à l'époque des syzygies, l'eau déversée dans le lac par dessus les récifs s'augmente d'abord des flots et, s'échappant ensuite par les passes au moment du jusan, établit un courant d'une grande violence.

Dans tous les cas, les bâtiments à voiles doivent attendre en dehors des passes que la marée soit étale dans la passe, ou que le courant ait diminué de violence. L'île *Kauehi*, étant presque partout élevée au-dessus de la mer, fait exception : la passe en est, pour ainsi dire, toujours praticable.

Les lacs contiennent beaucoup de poissons. Il faut cependant veiller à ne pas s'empoisonner avec le produit de la pêche, surtout dans les îles *Toau* et *Aratika* dont presque tout le poisson est infecté. *Niau* nourrit, au contraire, un excellent poisson qui a le goût du saumon. Il paraît que le lac de cette île n'est qu'un vaste marais d'eau saumâtre dont la plus grande profondeur ne dépasse pas deux brasses.

Végétation, productions naturelles. — Le *Pandanus* et le *Mikimiki* (sorte de buis) sont les premières végétations qui paraissent avoir percé la couche de débris amassée par le temps sur les longues ceintures des coraux de ces îles. Celles de l'est paraissent d'une formation plus ancienne que celles de l'ouest et qui permet de supposer que les premiers gisements de cette végétation auraient été apportés par les vents alizés ou entraînés sur d'autres débris par les courants venant de la côte d'Amérique.

Les naturels d'Anaa, en rapports fréquents avec ceux de Tahiti, ont les premiers cherché à tirer parti de leur sol en y plantant le cocotier. Cet arbre, qui réussit parfaitement, s'est propagé de proche en proche dans les divers archipels, jusque sur ceux restés sauvages. La noix de coco est venue bientôt remplacer dans la nourriture des indigènes le fruit du *pandanus*. Les tranchées de 4 à 5 mètres de profondeur sur 6 à 7 de largeur et de 12 à 14 de longueur creusées dans le corail et recouvertes de terre végétale ont formé d'utiles jardins, où les indiens cultivent d'excellents petit taro, quelques cannes à sucres, quelques bananiers, des ananas, etc.

L'industrie a suivi la même marche que la culture. Les huttes primitives sont aujourd'hui remplacées presque partout par de jolies cases couvertes en feuilles de *pandanus* placées sur des sablières en corail taillé. Le désir d'embellir leur logis, d'avoir des lits tahitiens à moustiquaires, des vêtements à l'Européenne et de belles embarcations excite les habitants des Tuamotu à planter des cocotiers pour faire de l'huile, et à retirer de leurs lacs la nacre et les perles.

Population. — La population qu'on estime au total à 8,000 individus environ, dont quelques-uns encore à l'état sauvage, vit sur ces îles du produit de la pêche et des cocotiers. Elle commence à échanger l'huile de coco et la nacre contre des denrées alimentaires apportées de Tahiti par les caboteurs.

Les habitants de ces îles se groupent le plus souvent, soit au bord du lac, soit près d'un bon mouillage, soit près d'un bois de cocotiers dans lequel on trouve presque toujours quelques trous d'eau douce parfois saumâtre.

Cette population, qui paraît augmenter, est vraisemblablement originaire des îles de la Société et des Marquises. Elle offre le même caractère distinctif et le même type. Les guerres intestines de Tahiti, qui aboutissaient souvent à des proscriptions, ont conduit dans ces îles des bannis qui s'y seront multipliés peu à peu ; d'un autre côté, des naturels des Marquises ont fréquemment été jetés sur cet archipel par les hasards d'une navigation périlleuse. Ces deux éléments se fondant, ont sans doute formé la race des Tuamotu, plus rude et plus foncée que celle de Tahiti, mais présentant la même beauté de formes, la même vivacité de physionomie, le même visage expressif.

Bien que d'un naturel assez doux, les habitants des Tuamotu mangeaient leurs prisonniers de guerre. Cette barbare coutume est depuis longtemps abandonnée.

Organisation. — Les habitants d'Anaa soumièrent successivement tout l'archipel des Tuamotu au temps de Pomaré II ; les vaincus réfugiés à Tahiti obtinrent leur pardon grâce à l'intervention de ce chef, et entrèrent dans leur pays où ils apportèrent les principes du christianisme.

Les indigènes des Tuamotu suivent de loin la marche de Tahiti et de Moorea. Le territoire est divisé en districts, chaque district est dirigé par un chef assisté d'un conseil qu'il préside ; les autres membres de ce conseil sont : le juge, le chef mutoï (chef de la police), et deux Hui-Raatira (propriétaires). Les appels de jugement ont lieu à Tahiti, chef-lieu du Protectorat.

Cette organisation administrative et judiciaire fort simple et assez libérale paraît convenir aux mœurs et aux habitudes des indigènes, son application trop longtemps différée ou entravée par des influences locales, tend à se régulariser, grâce au fréquent rapport entre Tuamotu et Tahiti et au grand avantage des indigènes.

Commerce. — On n'estime pas à moins de 100,000 fr. la valeur du commerce de la nacre dans ces îles pendant l'année 1861, et à 60,000 fr. environ celle de l'huile de coco.

Ce commerce emploie 4 à 5 navires du Protectorat, plusieurs grandes chaloupes demi-pontées et une soixantaine d'embarcations ; depuis cette époque ce mouvement a pris de l'extension. Les indigènes ont fait construire à Papéiti une douzaine de jolies chaloupes pontées jaugeant de 2 à 10 tonneaux avec lesquelles ils viennent eux-mêmes offrir leurs produits aux habitants de Tahiti. Ces relations, encouragées par le gouvernement local, en débarrassant les Indiens d'intermédiaires partout exigeants, les mettent en contact fréquent avec le point central d'où la civilisation peut s'étendre sur cet archipel.

Pêche des huîtres perlières. — La pêche des huîtres forme un des éléments les plus fructueux du commerce de cet archipel, malheureusement cette précieuse ressource tend à devenir plus rare ; les fonds s'épuisent, il faut plonger à de grandes profondeurs (20 à 25 mètres) pour trouver la nacre. Une réglementation de cette pêche est devenue, nécessaire, si l'on ne veut pas que cette richesse s'épuise complètement.

Les indigènes des Tuamotu sont presque tous débiteurs envers les négociants de Tahiti qui leur font des avances en argent ou en produits. La somme due par eux en 1862 montait à près de cent mille francs ; quelques-uns devront travailler pendant des années pour se libérer. Les principales maisons de Tahiti ont des agents chargés de faire les achats, de veiller à la rentrée des fonds et de faire des avances aux Indiens. Ce système primitif de relations tend à disparaître à mesure que les indigènes s'habituent à venir directement dans la colonie traiter de leur intérêts et de leur négoce.

Produits des cocotiers. — La plantation du cocotier ne donne, pour ainsi dire, aucune peine. La noix mise en terre devient un arbre au bout de 6 à 7 ans et porte des fruits pendant une centaine d'années. L'huile de coco se fabrique à Tahiti par les procédés les plus simples ; les noix rapées au moyen d'une lame de fer dentelée, sont jetées dans des bassins en bois exposés au soleil durant deux ou trois semaines. Ce dépôt est placé sous une presse composée de deux massifs en bois, dont l'un en forme de levier très long ; on extrait l'huile en forçant sur ce levier.

Le prix moyen de l'huile est de 50 fr. les 100 litres. L'Indien pressé d'argent la vend à mesure qu'il la fabrique. Autrement il attend qu'il en ait une certaine quantité, mais le manque de récipients pour conserver ce produit l'oblige à s'en débarrasser bientôt.

Cette fabrication, bornée pour le moment aux îles Anaa, Takaroa, Takapoto et Niau, doit son origine aux conseils de l'amiral Bonard et ne remonte qu'à 1850 ou 1851. La propagation du cocotier sur ces îles, en prenant un essor plus rapide, mettrait bientôt aux mains des indigènes des produits dont il est difficile de calculer l'importance; une manipulation plus intelligente de l'huile en accroîtrait et en améliorerait singulièrement la production.

Navigation.— Les indigènes des Tuamotu sont fort arriérés en fait de navigation proprement dite; ils attendent généralement que les Tahitiens viennent chez eux leur offrir des marchandises de rebut en échange des produits de leurs îles. Quelques-uns cependant ont acquis de petits bateaux construits à grands frais par des européens, avec lesquels ils viennent à Tahiti vendre leur nacre et acheter ce qui leur convient.

ILES MARQUISES

Hydrographie et topographie.— L'archipel des îles Marquises est situé entre les parallèles de 7° 50' et de 10° 30' de latitude sud et de 140° à 143° de longitude ouest de Paris ; à 250 lieues environ de Tahiti, dans la direction du nord-est. Il forme deux groupes composés de onze îles ou îlots dont trois seulement offrent quelque étendue.

Ces îles sont, en venant par le sud, *Fatuhiva* ou *Otahi-Hoa*, ou la *Magdalena*, qui a de 15 à 20 milles de circuit et renferme une population de 1,000 à 1,200 habitants. Élévation 1,120 mètres.

A 10 lieues on rencontre *Montane* ou *Motane* de 5 à 6 milles d'étendue, étroite, haute et déserte aujourd'hui. Élévation 520 mètres.

A l'ouest de cette dernière, et séparée par un beau canal, se trouve *Tauala* (1) ou *Tao-Wati*, de 25 à 30 milles de circuit et peuplée de 600 à 630 habitants. C'est dans une baie de cette île, appelée *Vaitaku*, qu'a été formé notre premier établissement. Élévation 1,000 mètres.

Au nord de cette dernière *Hivaoa* ou *Ohiva-Hoa*. Elle offre une étendue de 24 milles de longueur sur 6 à 10 milles de largeur. Sa population est de 6,000 habitants. Élévation 1,260 mètres.

A 6 ou 7 lieues d'Hivaoa, *Futuku* ou *Fetougou* ou île *Hood*, de 8 à 10 milles de circuit. Inhabitée. Élévation 520 mètres.

Ces îles forment le groupe du sud-est dont Taoata est la principale. La population totale de ce groupe est de 7,630 individus environ.

A 22 lieues de Futuku, on rencontre *Ua-pou* ou *Oua-poua* ou *Hapou* ou *Roa-poua*, de 20 milles de circonférence, renfermant de 1,200 à 1,230 habitants. Élévation 1,190 mètres.

A 20 milles, se présente *Noukahiva* ou *Nukuhiva*; elle a 17 milles de l'est à l'ouest, sur 10 milles du nord au sud et renferme 2,700 habitants. Elle est devenue, par suite de notre établissement à Taiohae, la plus importante de cet archipel.

A 10 milles de Noukahiva, *Ua-Uka* ou *Roua-Houga*, île haute et peuplée de 300 à 450 âmes. Élévation 140 mètres.

Les petites îles désertes de *E-Iao-Hatu-Tu*, élévation 400 mètres, et *Motu-Iti*, élévation 40 mètres, complètent ce groupe dit du nord-ouest dont Noukahiva est la principale. La population totale de ce groupe est de 4,730 habitants ce qui donne pour l'ensemble de l'archipel 12,000 individus.

La *Revue Coloniale* a publié en 1857 et 1858 une série d'articles dus à M. Jouan, dernier commandant des Marquises et qui contiennent sur l'histoire, les productions et les ressources de ces îles, des renseignements puisés à la source même, qui nous dispensent d'entrer, sous ces divers rapports, dans des détails étendus.

Les améliorations obtenues jusqu'ici aux îles Marquises, pour la civilisation des habitants, pour le développement des cultures et l'acclimatation des animaux utiles à l'agriculture et à l'alimentation, ont d'ailleurs fait fort peu de progrès depuis l'occupation.

Production. — Cet archipel en est donc réduit à peu près à ses ressources naturelles, dont quelques-unes pourraient certainement constituer des éléments intéressants de commerce, si des entreprises sérieuses, s'y formant, appelaient dans ces parages un mouvement de navigation dont ils ont été privés jusqu'ici.

L'*Indigo* croît abondamment dans ces îles, il y est d'une belle espèce et ne donnerait lieu à aucun frais de culture.

Le *Coton* et le *Tabac* y poussent parfaitement.

Le *Mûrier* à papier fournit la matière de certaines étoffes.

La *Canne à sucre* y atteint un développement admirable.

La *Noix de Bancoul*, dont nous parlions à propos de Tahiti, pourrait y donner l'élément de nombreux chargements ; cet oléagineux sera sans doute prochainement fort

(1) L'u se prononce ou dans les noms indigènes.

recherché par le commerce, quand on connaîtra son utile application industrielle et la facilité qu'il y a à se le procurer.

La *Noix de Touloucouna* donnerait de belles récoltes d'huile.

Quelques bois de construction, tels que le *Tamanu*, le *Latanier*, le *Badamier*, le *Tou*, le *Hau*, etc., etc., pourraient être utilement exploités pour servir aux constructions et à l'ébénisterie.

L'*Arbre à pain*, l'*Igname*, sont les principaux éléments de la nourriture des *Noukahiviens*. On trouve encore, à l'état indigène, le cocotier dont on extrait un peu d'huile, le ricin et quelques autres oléagineux.

La culture pourrait, en outre, doter ces îles d'une foule de plantes utiles d'Europe ou des tropiques, et notamment de la plupart des plantes légumineuses.

Comme à Tahiti, le *cochon* paraît être un animal indigène dans ces contrées, ou, du moins, serait-il fort difficile de remonter à l'époque à laquelle il y aurait été introduit. C'est la seule viande que l'on trouve aux Marquises, avec quelques *bœufs* amenés par l'Amiral Dupetit-Thouars, et qui formaient en 1844, un troupeau d'une centaine de têtes.

Quelques *chevaux* et quelques *ânes* introduits à la même époque ne paraissent pas avoir augmenté en nombre.

On trouve également, dans ces îles, quelques *poules*, des *perdrix* et des *pigeons*, et une espèce de *caille*.

Les naturels se livrent à la *pêche*, qui est assez abondante sur leurs côtes.

Population. — Malgré leurs efforts persévérants, les missionnaires n'ont pu encore faire des prosélytes bien fervents des habitants des Marquises. Une église a été construite en 1854 à Taïo-Hae; elle reçoit néanmoins la visite d'un grand nombre de fidèles. L'île Fatuhiva paraît être seule restée complètement rebelle à l'influence chrétienne. Ces naturels étaient encore adonnés à l'anthropophagie, lors de notre occupation. Différents en cela des Tahitiens, chez lesquels cette coutume barbare a dès longtemps disparu, ces insulaires s'éloignent encore de ces derniers sous beaucoup de rapports (1).

Ils ne paraissent pas appartenir à la même origine, ou, du moins, ils forment une variété très tranchée de la même race. Leur teint est à peu près le même, mais les traits des Marquisiens sont plus réguliers que ceux des Tahitiens et se rapprochent davantage du type européen.

Les femmes sont plus délicates que les Tahitiennes; les indigènes se couvrent de tatouages, usage inconnu à Tahiti. Leur langue, quoique offrant des racines analogues à celle qu'on parle dans les îles de la Société, forme néanmoins un dialecte tranché.

Malgré leur goût d'anthropophagie, et bien que les tatouages dont ils se peignent et les ornements guerriers dont ils se couvrent leur donnent parfois une apparence féroce, ces indigènes sont assez doux, mais moins accessibles pourtant à la civilisation que leurs voisins de Tahiti.

Leurs notions religieuses étaient également plus barbares; des coutumes superstitieuses, qu'on n'a pu encore extirper entièrement, les livraient à la sauvage influence de leurs prêtres.

Comme on l'a pu voir plus haut, le nombre des habitants de l'archipel ne dépasse pas aujourd'hui 12,000; toutefois, comme à Tahiti, la population paraît diminuer par le fait des excès alcooliques que l'on est impuissant à empêcher, malgré les mesures les plus sévères (2). Le Marquisien paraît d'ailleurs encore moins disposé au travail que le Tahitien.

Météorologie. — Le climat des îles Marquises est à peu de chose près celui de Tahiti; les saisons y sont divisées de la même manière. Néanmoins, le thermomètre paraît se maintenir à une plus grande hauteur à Noukahiva qu'à Papéiti. (Il varie entre 23 et 27 degrés.)

Phases de l'occupation. — L'expérience de plusieurs années d'occupation avait démontré l'insuffisance, au point de vue maritime, de l'établissement des Marquises. Ce groupe, qui offrait sans doute, à plusieurs titres, certaines ressources précieuses à la colonisation, est rejeté si loin dans des parages peu fréquentés, qu'il ne se trouve

(1) Voir pour les mœurs et les coutumes des habitants des îles Marquises, comparées à ceux de Taïti, la *Revue coloniale*, tome V, 1^{re} série, page 1 et suivantes.

(2) Nous avons constaté depuis quelques années un mouvement ascensionnel assez prononcé dans la population de Tahiti. Ce résultat est dû sans doute à l'amélioration des mœurs et à la surveillance apportée aux débits de liqueurs enivrantes.

que sur le passage de quelques baleiniers se rendant dans les mers du Sud, et ne semble point destiné, par sa seule importance, à attirer un courant commercial dont il serait seul l'objet.

Ces diverses considérations réunies avaient fait mettre en doute, dès 1847, l'utilité de la conservation des îles Marquises. La pacification complète de Tahiti et la détermination prise de fixer dans cette île, plus favorablement située, le siège du gouvernement de nos établissements de l'Océanie, apportèrent à notre occupation de Noukahiva des restrictions nécessaires. On se borna à y maintenir une faible garnison pour la garde des pavillons et pour le maintien de notre souveraineté. En 1849, l'évacuation complète fut résolue et même admise par un décret; mais, peu de temps après, et à l'occasion de la préparation de la loi de 1850, sur la déportation politique, l'évacuation fut contremandée.

La loi du 8 juin intervint, qui désigna Noukahiva comme lieu d'exécution de la peine de la déportation. Deux établissements de déportation, du premier et du second degré, devaient être établis dans ces îles. En 1851, M. le capitaine de vaisseau Page, nommé gouverneur de nos établissements de l'Océanie, fut chargé de faire réparer et d'approprier à un commencement de pénitencier du deuxième degré, les constructions existantes à Taïo-Hae. On y envoya trois déportés avec leurs familles; mais les événements de décembre 1851 ayant eu pour résultat de suspendre indéfiniment la peine de la déportation, telle qu'elle avait été réglée par la loi de 1850, deux ans s'écoulèrent sans que le pénitencier de Noukahiva vit augmenter son personnel de condamnés.

En 1863, l'un des déportés obtint la commutation de sa peine en celle du bannissement. L'année suivante, les deux condamnés restants furent l'objet de la même mesure. Le pénitencier fut alors fermé; le 29 mai 1855, une partie des constructions existantes fut transférée à la Nouvelle-Calédonie, et l'établissement fut réduit, sous le rapport du matériel et du personnel, à la simple condition d'expectative qu'exige la loi de 1850, tant qu'elle reste en vigueur.

Gouvernement et Administration. — On a retiré, depuis le 1^{er} janvier 1859, le petit détachement que nous entretenions aux Marquises, et on y a laissé notre pavillon sous la garde des missionnaires. Depuis cette époque, on avait chargé un officier résidant à Tahiti, de faire, dans cet archipel, sur une goëlette de la station locale, des tournées d'inspection qui ne pouvaient se produire fréquemment, à cause des besoins multiples du service.

Le 16 août 1860, le commandant de Tahiti jugea nécessaire pour la protection des colons, au nombre de 24, qui résidaient à Taïo-Hae, d'y reconstituer une sorte de pouvoir local entre les mains d'un *résident* assisté de quelques gendarmes et soldats indigènes.

Ce poste est confié à un officier, qui remplit en outre les fonctions de juge de paix; il est secondé par un directeur des affaires indigènes.

Les forces franco-anglaises qui, en 1854, ont agi contre le Kamtschatka, se sont concentrées aux Marquises et y ont trouvé quelques moyens de ravitaillement.

Correspondances, Courriers, Postes. — L'archipel des Marquises ou plutôt l'île principale du groupe, Noukahiva, se trouve placée à une distance de vingt jours de traversée de Tahiti, par bâtiments à voiles, quand on part de cette dernière île, la traversée de retour n'est que de 6 à 7 jours (distance en ligne directe de 250 lieues).

Les Marquises correspondent avec la France :

1^o Par la voie des paquebots anglais de Panama;

2^o Par la voie des bâtiments de commerce.

La taxe des lettres, le prix des passages, sont les mêmes que pour Tahiti.

(Voir l'article spécial).

En résumé, l'ensemble des archipels océaniques, placés sous la souveraineté et le protectorat de la France, se chiffre par le nombre d'îles ci-après :

Possession. —	Marquises	11
—	Tahiti	4
—	Tubuai	2
—	Tuamotu	80
	Total.	97

Voici la liste alphabétique de ces îles (1) :

A.		Natupe	Tuamotu.
Ahunui	Tuamotu.	Nengonengo	—
Akiaki	—	Niau	—
Amanu	—	Nihiru	—
Anaa	—	Nukahiva	Marquises.
Angatau	—	Nukutavake	Tuamotu.
Anuanuranga	—	Nukutipipi	—
Anuanuraro	—	O	
Apataki	—	Oahe	Tuamotu.
Aratika	—	F	
Arutua	—	Paraoa	Tuamotu.
E		Pinaki	—
Eiao	Marquises.	Pukapuka	—
F		Pukararo	—
Faaite	Tuamotu.	Pukaruha	—
Fakahina	—	Pukarunga	—
Fakarava	—	R	
Fatu-Hiva	Marquises.	Raevavae	Tubuai.
Fatu-Huku	—	Rairoa	Tuamotu.
H		Raraka	—
Hao	Tuamotu.	Raroia	—
Hapu	Marquises.	Ravahere	—
Haraiki	Tuamotu.	Reitoru	—
Hatutu	Marquises.	Rerareka	—
Hauka	—	T	
Herekeretue	Tuamotu.	Taenga	Tuamotu.
Hikueru	—	Tahanea	—
Hiti	—	Taiaro	—
Hivaoa	Marquises.	Tahiti	Iles de la Société.
K		Takapoto	Tuamotu.
Katiu	Tuamotu.	Takaroa	—
Kauehi	—	Takume	—
Kaukura	—	Tatakotopoto	—
M		Talakotoroa	—
Makatea	Tuamotu.	Tauata	Marquises.
Makemo	—	Tauere	Tuamotu.
Mangareva	Gambier.	Tekokoto	—
Manihi	Tuamotu.	Tematangi	—
Manuhangi	—	Tenararo	—
Maria	—	Tenarunga	—
Marukau	—	Tepoto	—
Marutea	—	Tetiaroa (Ilot dépend.	Tahiti.
Marutea	—	du district d'Arue).	
Matahiva	—	Tetopoto	Tuamotu.
Maturevavao	—	Tikahau	—
Meetia (Ilot dépend. du	Tahiti.	Tikei	—
district de Tautira)		Timoe	Gambier.
Moorea	Iles de la Société.	Toau	Tuamotu.
Morane	Tuamotu.	Tuanake	—
Motane	Marquises.	Tubuai	Archipel Tubuai.
Matuiti	—	Tureia	Tuamotu.
Motutunga	Tuamotu.	V	
N		Vahitai	Tuamotu.
Napuka	Tuamotu.	Vairaatea	—
		Vanavana	—

(1) *Annuaire des Etablissements français de l'Océanie* (année 1863).

NOUVELLE-CALÉDONIE

Hydrographie. — La Nouvelle-Calédonie git entre 20° 10' et 22° 26' de latitude sud, et entre le 161° 35' et 164° 55' de longitude est de Paris. Elle fait partie de la Mélanésie, dont elle est une des îles les plus importantes. Sa surface n'occupe pas moins de 11,700 milles carrés, elle présente une longueur de 270 kilomètres environ et une largeur moyenne de 55 kilomètres, soit 980,000 hectares, un tiers de plus que la Sicile.

Sa forme, très allongée, lui donne assez l'aspect d'un poisson, dont la double chaîne de montagnes qui occupe le centre et coupe l'île dans toute sa longueur, figurerait l'arrête principale. Ces deux chaînes, dont quelques sommets atteignent 12 à 15,000 mètres d'élévation et se voient de fort loin en mer (à 18 ou 20 lieues par un temps clair), sont séparées par une vallée intérieure accidentée de loin en loin par des plateaux secondaires. C'est de leurs versants que descendent les cours d'eau qui se jettent dans la mer, tant à l'ouest qu'à l'est, de même que les rivières de la vallée centrale trouvent leurs déversoirs vers le nord, où l'on a reconnu déjà la rivière de Diahot, ou vers le sud dans le canal qui sépare la grande île de l'île des Pins. Presque inaccessibles aux grandes embarcations à cause des barres qui encombrement leurs embouchures, ces cours d'eau dont quelques-uns, le Diahot entre autres, sont larges comme la Seine, répandent la fertilité dans les vallées longues et étroites qu'ils arrosent.

Les différences qu'établit cette séparation naturelle ne se bornent pas, comme on pourrait le croire, à certaines distinctions qu'il s'agit d'établir et l'absence de communications établissent nécessairement dans les mœurs et les habitudes des populations; elles sont encore plus marquées par des contrastes venant de la nature du sol et de la variété des productions. Nous reviendrons plus loin sur ces distinctions.

Ce qu'il importe d'établir d'abord, c'est que la côte est contiguë de vastes plaines parfaitement arrosées et les terrains les plus favorables à la culture, tandis que la côte ouest, plus escarpée, moins approvisionnée d'eau, renferme les richesses minières les plus considérables.

La Nouvelle-Calédonie, défendue dans toute son étendue et sur toutes ses faces par une ceinture de récifs, ne présente qu'un petit nombre de passes, dont plusieurs ont été décrites et que l'hydrographie rendra d'ailleurs facile à reconnaître. Ces récifs formés d'immenses bancs de coraux, brisent la mer à une certaine distance; ils laissent, entre eux et le rivage, un canal d'eaux tranquilles d'une grande ressource pour mettre en communication les différents points de la colonie, et d'une navigation sûre pour les petits bateaux à vapeur.

Ports, baies et mouillages. — Plusieurs ports, dont quelques uns d'une importance majeure, ont été reconnus sur les diverses côtes de la grande île. Ce sont, en commençant par le nord :

Balade, au nord-est de l'île, n'offre qu'un mouillage peu sûr, ouvert aux vents depuis l'est jusqu'au nord-ouest et à peine abrité, en temps ordinaire, de la mer du large par des récifs extérieurs qui sont à 4 ou 5 milles de la côte; aussi doit-il être abandonné pendant la mauvaise saison.

Puêbo n'a d'autre abri que la barrière insuffisante des récifs; un bassin extérieur formé par une pointe basse que la côte projette au nord-est et un récif intérieur attenait à la côte et se dirigeant vers cette pointe, pourraient seuls offrir un refuge aux bâtiments, si l'entrée en était moins étroite. Ce bassin est d'ailleurs exigü et ne serait pas une sécurité suffisante par les gros temps.

Hienguène, limitrophe de Puêbo, présente à peu près les mêmes inconvénients; incertitude quant à la sécurité du port pour l'hivernage.

Kouahoua, peu distant de Hienguène, offre quand on est placé au bon mouillage, un abri excellent contre les vents du nord et du nord-ouest, les plus dangereux dans la mauvaise saison. Il est entouré de très hautes montagnes ferrugineuses d'où descendent des cascades et de nombreux cours d'eau. Il se divise en deux parties, dont l'une, l'avant port, est exposée aux vents du nord, et l'autre, qui fait un coude presque à angle droit, forme le véritable mouillage. Un bon abri, des terres fertiles, des eaux abondantes, tels sont les avantages qu'on trouve sur ce point.

Ce port est fréquenté par les Sandaliers. Les abords de la rade présentent des difficultés communes, en général, à presque tous les ports de la Nouvelle-Calédonie; ces difficultés viennent de l'éloignement des récifs de la côte, de leur non continuité, des chaînes intérieures et des pâtés de madrépores qu'on trouve entre la côte et la barrière extérieure. Ces dangers disparaîtront quand l'hydrographie de cette côte aura été faite complètement.

La distance entre le port de Kouahoua et celui de *Kanala*, est de 16 à 18 milles; ils sont séparés par une grande baie fermée à moitié de son ouverture par un récif. Cette baie paraît assez profonde. La communication entre ces deux ports est facile en embarcation. Les abords du port de Kanala présentent les mêmes obstacles que nous avons signalés déjà; les récifs s'étendent à une grande distance de la côte; il s'y trouve plusieurs coupées et des pâtés de corail à l'intérieur. Mais ces difficultés une fois aplanies par la connaissance de leur position exacte, on peut sans danger entrer dans ce port, qui est d'une grande beauté. Rien ne sera d'ailleurs plus facile que d'en rendre, dès à présent, l'accès moins dangereux, par l'établissement d'une seule marque de reconnaissance sur l'île de Nakéty et d'une bouée au point critique.

Tous les navigateurs qui ont visité Kanala, s'accordent à le regarder comme le port le plus sûr de la Nouvelle-Calédonie, et un des plus beaux du monde.

L'aspect de la baie qui le forme est tout à fait grandiose; elle est entourée de hautes montagnes boisées, pour ainsi dire, jusqu'au sommet, et d'où descendent de nombreuses cascades.

Le port pourrait contenir la flotte la plus nombreuse, car de chaque côté s'étendent des anses profondes, où l'on est parfaitement à l'abri; mais le meilleur mouillage est celui auquel on a donné le nom de port d'Urville, et qui est le plus rapproché de l'embouchure de la rivière. Ce cours d'eau peut être remonté avec un canot moyen jusqu'à 7 milles; sa barre peut être franchie à toutes les heures de la marée. Ses abords à l'embouchure sont garnis de palétuviers; une île basse, mais entièrement couverte de ces arbres, divise l'embouchure en deux branches. A un mille de son cours, les cases commencent à se montrer et, à 2 milles ou 2 milles 1/2 plus haut, on rencontre le petit village de *Migalupo*, station ordinaire des Sandaliers.

Ce port est un de ceux d'où on a retiré la plus grande quantité de bois de sandal; ce bois y est devenu un peu plus rare. Le commerce de Sydney y envoie assez fréquemment des navires. Malheureusement, les anses et les caps qui entourent le port sont trop escarpés ou trop marécageux pour permettre des constructions immédiatement aux bords de la mer; il faudrait, autant que possible, se transporter à 1 mille de la plage, au milieu des populations; mais on trouverait, à 3 milles environ, dans la rivière, un excellent débarcadère.

C'est ce port que l'évêque d'Amata désignait comme l'un des points les plus favorisés et les plus propices à une œuvre de colonisation. Sa position au centre de la côte est de la Nouvelle-Calédonie, la sûreté et l'immense étendue de sa rade, la fertilité des vallées qui l'avoisinent, l'abondance de ses cours d'eau, l'attitude pacifique de ses populations déjà préparées aux transactions commerciales par les voyages de Sandaliers, tout concourt à faire de ce point l'un de ceux qui offrent le plus de facilités au commerce. Ces avantages seront doublés si, ainsi qu'on le fait en partie, on parvient à établir, entre Kanala et Nouméa, une communication régulière qui mettrait en rapport la côte est et la côte ouest, et enrichirait l'un par l'autre ces deux ports qui possèdent des ressources et des débouchés différents.

Kanala et *Kouahoua* sont les seuls ports de la côte est qui offrent ces conditions précieuses de sécurité et qui soient en même temps voisins de terrains aussi éminemment fertiles.

Au sud, on rencontre la baie appelée du *Sud*, reconnue par le Prony. Elle s'enfonce dans les terres d'environ 7 milles, en formant de chaque côté d'autres baies intérieures.

Elle va en se rétrécissant comme un bras de mer très sinueux, et se termine par deux anses très profondes et bordées de bas-fonds qui s'étendent, l'un au nord, l'autre au nord-ouest. Au point de vue maritime, c'est un beau bassin; on peut y trouver tout ce qui est nécessaire pour les navires; on y rencontre même des bois de construction.

Dans une partie, ce port se rétrécit tellement que rien ne serait plus facile que d'en fermer l'entrée. A défaut de Nouméa, le port du Sud pourrait facilement être mis en communication avec Moraré. Les plaines, quoique fertiles, sont trop peu étendues pour y développer les cultures et l'élevé du bétail.

Des ruisseaux abondants et rapides et quelques sources d'eaux thermales se jettent dans cette baie. Les anses qui se trouvent des deux côtés de la grande baie, avant

celle du fond, offrent d'excellents abris pour les navires et sont d'un accès très facile; on peut y mouiller en toute sécurité. Il y a quelques aiguades très abordables. Le sol est couvert de roches ferrugineuses qui paraissent très-riches en minéral.

La baie de *Moraré*, sur la côte ouest, ne peut guère fournir qu'un port de passage. Le mouillage est ouvert aux vents et à la mer, depuis le nord-est jusqu'au sud-est. Elle est d'ailleurs le seul enfoncement que présente la côte depuis la baie du Sud. On y trouve de l'eau en abondance.

L'île *Unu-Aé*, voisine du dernier port, et dans le voisinage de laquelle sont deux îlots qui s'avancent vers le nord-est, est séparée de la grande terre par un beau canal (le *canal Woodin*), dans lequel on trouve des eaux profondes et quelques enfoncements où les navires peuvent mouiller loin de l'action des courants, très forts dans ce détroit et subordonnés pour leurs directions à l'action des marées.

A la pointe sud de la baie de *Moraré* se détachent plusieurs petites îles, dont l'une contient une mine de charbon; mais la mer, presque toujours houleuse, en rend l'accès difficile.

Moraré est d'ailleurs le centre des gisements, sur lesquels nous reviendrons plus loin.

Nouméa, un peu au nord de *Moraré* dont il est séparé par une étroite presqu'île, offre une très belle position maritime. La rade est vaste, d'un accès facile et parfaitement abritée.

Le port, placé à l'entrée de la baie, est fermé par une presqu'île accidentée qui présente dans ses découpures plusieurs anses qui pourraient elles-mêmes recevoir des navires, et par une île (*l'île de Nou*) qui court parallèlement à la côte et en est séparée par un canal d'une longueur de 3 milles et d'une largeur moyenne de 1 mille environ.

Ce canal, qui offre partout un mouillage abrité de tous les vents, est divisé en deux parties par un banc qui le coupe à son point le plus étroit, sans toutefois intercepter la communication de l'une à l'autre aux navires calant moins de cinq mètres. Il jouit de l'inappréciable avantage d'avoir deux issues, l'une à l'ouest, l'autre à l'est de l'île; cette dernière lui sert de défense vers le large.

En somme, ce port offre une sécurité complète, une facilité très grande de défense; une entrée et une sortie commodées avec tous les vents.

C'est après examen de tous ces avantages qu'un poste a été d'abord établi sur ce point, qui est devenu, quant à présent, le chef-lieu de la colonie et la résidence du Gouverneur.

On aborde l'établissement avec facilité; en gagnant plus tard sur la mer, on construira un quai où de petits bâtiments pourront accoster et abattre en carène. Tout se prête à faire du point choisi pour établir le poste, une position militaire avantageuse.

Le manque d'eau est le seul inconvénient que présente ce point de la côte; aucune rivière ne vient se déverser à *Nouméa*, et on ne peut se procurer d'eau douce qu'en creusant des puits à une grande profondeur. On est arrivé cependant, par ce moyen, à approvisionner suffisamment l'établissement. D'après les dispositions des montagnes, les eaux courantes se jettent à une certaine distance dans la baie de *Nouméa* au nord, et dans celle de *Moraré* au sud.

Le ruisseau le plus rapproché est à 6 ou 7 milles, mais il paraît facile de le détourner pour l'amener du côté de l'établissement.

Ce manque d'eau nuit aux travaux de jardinage sur ce point, qui paraît destiné plus particulièrement par la nature à l'élevage du bétail.

Nouméa est admirablement situé pour former le centre des communications et du commerce, qui ne pourront manquer de s'établir entre la Nouvelle-Calédonie et Sydney. Il deviendra l'entrepôt naturel des charbons qui se trouvent dans toute la contrée qui l'avoisine.

Quoique très accidenté autour de l'établissement, le terrain présente une surface assez étendue pour bâtir une ville de quelque importance. Les grands bois de construction ne s'y trouvent pas, mais on y rencontre quelques essences d'arbres utiles.

L'établissement renferme aujourd'hui des bâtiments militaires pour l'artillerie, l'infanterie de la marine, le dépôt des compagnies disciplinaires, les vivres, l'hôpital, la chefferie du génie, sans parler de l'hôtel du gouvernement et des bureaux nécessaires aux services administratifs.

Port Laguerre, situé un peu au nord de *Nouméa*, en remontant la côte ouest, n'en est séparé que par une presqu'île de peu d'étendue. Il n'a pas encore été décrit.

C'est de ce port que partent les veines de houille qui descendent jusqu'à Moraré et paraissent se concentrer sur ce dernier point.

Le port *Saint-Vincent*, à quelque distance au nord du port Laguerre, est la dernière anse reconnue de la côte ouest, qui offre sans doute d'autres mouillages, à en juger par les enfoncements qu'on y rencontre de loin en loin; des capitaines sandaliers en ont signalé deux, dans le voisinage de l'un desquels ils auraient trouvé une mine de charbon.

Bornée de tous côtés par une chaîne d'îles laissant entre elles un bassin d'une vaste étendue, la baie de Saint-Vincent, malgré son aspect imposant, n'offre qu'une portion navigable extrêmement restreinte par le fait des atterrissements des rivières qui descendent des montagnes de la grande terre. Ces cours d'eau se perdent dans des terres marécageuses et leur embouchure est obstruée.

En somme, le pourtour de cette grande baie ne présente, d'un côté, que des montagnes abruptes et des plaines noyées, couvertes de palétuviers, et de l'autre qu'une chaîne d'îles nues, déboisées et privées d'eau.

Îles. — Les principales îles qui entourent la Nouvelle-Calédonie et forment des dépendances immédiates de cette grande terre sont, au nord :

L'archipel d'*Entrecasteaux*, formé d'un nombre d'îles inconnu; elles sont voisines du Récif des Français.

L'île *Libert*, qui paraît faire partie de ce groupe.

L'île de la *Reconnaissance*, l'île *Jandé*, plus voisine de la Nouvelle-Calédonie.

L'île *Balabéa*, séparée de la grande île par le détroit Devarenne.

L'île *Néba*, l'île *Pomou*, au nord-ouest, en face de la pointe Tonnère.

Les îles des *Contrariétés*, en regard d'une large baie, située au milieu de la côte ouest.

Les îles de la baie *Saint-Vincent*, qui ferment ce mouillage.

L'île *Nou* ou *Dubouzet*, à l'entrée de Nouméa, a 3 milles d'étendue; elle est un peu plus boisée que la grande terre et contient une source d'eau qui ne tarit jamais. Elle renferme de beaux pâturages.

L'île *Unu-Aé*, tout à fait au sud, est boisée et assez escarpée; elle est voisine de la terre, dont elle est séparée par le canal Woodin.

La côte est bordée par quelques petits archipels insignifiants; l'une des moins exigües des îles de ce côté est l'*île des Pyramides*, en regard de la dernière baie vers le sud.

La plus importante, qui n'a pas encore été dénommée, est située à l'entrée d'une baie appelée *port Nakéty*, au-dessous de Kanala. On cite encore l'îlot *Boudioné*, qui commande le havre de Balade.

La plus considérable des îles de la Nouvelle-Calédonie est l'île des Pins; elle mérite une mention spéciale.

Située à la pointe sud de la grande île, elle se trouve sur la route qui met en communication, par mer, la côte ouest avec la côte est de la Nouvelle-Calédonie. Ce passage, jalonné de petites îles, est semé de récifs isolés, mais tous apparents; il est facile à suivre par un bâtiment à vapeur; les bâtiments à voiles peuvent aussi le prendre et y naviguer sans inconvénient, avec vent sous vergues.

Cette route est préférable pour aller à Nouméa par l'intérieur du récif de la Nouvelle-Calédonie, à celle qui contourne l'île des Pins par le sud.

Le long de la côte de la grande terre, il y a un canal très sain qui débouche dans l'est, et deux autres passages plus au sud à travers les récifs. Il faut tout au plus sept heures de navigation, par un vent même peu favorable, pour accomplir le trajet qui sépare la baie du sud de l'île des Pins.

L'île est dominée par un pic intérieur qu'on voit d'environ dix lieues. Elle est entourée de petites îles couvertes de pins, au nombre desquelles on cite l'île *Alcmène* à l'ouest, et l'île *Kounou* au sud; elle est elle-même couverte de pins.

La côte n'offre malheureusement pas de bons abris. On y remarque cependant deux ports, un au sud assez médiocre, et dans le nord un autre un peu meilleur; mais ils sont, l'un et l'autre, d'un difficile accès. C'est à ce dernier mouillage qu'abordent les navires sandaliers qui viennent dans ces mers, avant de se rendre à leur destination. Un centre de commerce et d'échange y prendrait sans doute une certaine extension.

On considère encore, comme dépendances de la Nouvelle-Calédonie, les îles *Loyalty* situées à 20 lieues à l'est, et que les récifs dont elles sont entourées ont empêché de reconnaître complètement jusqu'à ce jour. Les principales sont *Lifou*, *Maré* et *Ouvéa* reconnues par Dumont d'Urville, mais non encore décrites hydrographiquement.

On estime leur population à 10,000 habitants environ, le bras de mer qui les sépare de la grande île, offre une largeur moyenne de 50 milles. Ces îles sont, d'ailleurs, en partie stériles et privées de végétation. Le *sandal* et le *ricin* y croissent spontanément, il suffirait de les soumettre à une exploitation régulière pour en tirer de sérieux profits. Le manque d'eau potable est un obstacle presque insurmontable à toute tentative agricole.

L'île de *Futuna*, dont nous avons dit quelques mots, fait partie de ce groupe. Les missionnaires y avaient établi un petit centre de prosélytisme qui devait rayonner sur toutes ces contrées, mais les protestants, déjà installés dans ces îles, font à la propagande catholique une guerre acharnée qui entrave ses développements et paralyse ses résultats. Ce groupe d'îles, que des considérations budgétaires avaient seules empêché jusqu'à ce jour d'occuper militairement, a été érigé par un arrêté du gouverneur, en date du 1^{er} mai 1864, en une circonscription dont le commandement a été donné à un lieutenant d'infanterie de la marine. La résidence de cet officier est Lifou, l'île la plus importante du groupe. On a procédé à son installation au mois de septembre 1864. Cet officier aura sous ses ordres un poste de 25 hommes.

On remarque encore au sud-ouest de l'île des Pins un petit archipel borné à son extrémité par le récif du sud et qui se compose de cinq ou six îles.

Géologie et règne minéral. — La formation géologique de la Nouvelle-Calédonie semble due à d'immenses bancs de madrépores entassés par les siècles et composés de couches successives. On peut suivre pour ainsi dire encore le mystère de cette formation dans les crêtes de récifs qui entourent l'île. On y trouve des bancs de coquillages qui se présentent sous toutes les formes, depuis l'état d'animaux vivants qui pullulent sur les débris des générations mortes, jusqu'à celui de calcaires compactes qui couvrent le sommet des montagnes. Une action volcanique a également présidé à la composition du sol; les matières en fusion qu'on y rencontre, les soulèvements, la présence de roches cristallines à textures vitreuses et de matières marines attesteraient suffisamment cette action, rendue plus visible encore par la présence de certaines cheminées en entonnoir qui occupent le centre des buttes soulevées, dont l'une des plus considérables se trouve dans la seconde baie à l'est de Nouméa.

Les minéraux qu'on a découverts tendent à confirmer le double fait d'une formation sédimentaire d'abord, devenue cristalline sur plusieurs points au contact des agents ignés. La houille, reconnue dans la partie sud, s'explique par l'enfouissement graduel des végétaux de cette portion de l'île. On remarque dans ses gisements une inclinaison que partagent les roches schisteuses et les bancs d'argile constatés dans cet endroit. La présence de ce combustible indique, dans tous les cas, que la Nouvelle-Calédonie a dû être couverte jadis d'une végétation puissante de beaucoup supérieure à celle qui existe aujourd'hui; que ces débris ont dû s'accumuler pendant une longue suite d'années et, enfin, que cette contrée était peut-être une vieille terre à l'époque du bouleversement qui a changé son ancien niveau, qui a fait plonger la partie sud, exhaussé la pointe nord, et formé le système des montagnes.

Dans les terrains du nord, la formation plutonique domine; au milieu du quartz compacte, du grès quartzeux, des silicates ferreux et magnésiens, on rencontre des variétés de silix cristallisé qui pourraient mettre sur la voie de gemmes d'une certaine valeur.

Des explorations plus suivies permettront sans doute de changer ces hypothèses en certitude.

Le règne minéral paraît extrêmement varié à la Nouvelle-Calédonie; outre le charbon, dont nous parlerons en son lieu, le minerai de fer semble fort abondant dans la partie sud. Si l'on juge par l'analogie qu'ont certains terrains avec ceux de l'Australie, il ne paraîtrait nullement étonnant qu'on vint à découvrir de l'or. Quelques pépites de ce précieux métal ont été reconnues, mais non en quantité exploitable.

Il existe, en outre, des carrières d'ardoises, des terres argileuses propres à la confection des briques et des pierres à bâtir.

Topographie, productions naturelles. — Le sol présente, dans sa configuration et dans ses productions, des variétés non moins remarquables. Nous avons indiqué la grande distinction qu'établit, à cet égard, la chaîne de montagnes centrale; nous allons, en suivant dans l'ordre précédent chaque localité reconnue, énumérer les propriétés du terrain et les principales ressources qu'il offre à la culture et à l'industrie.

La côte est généralement fertile, coupée de cours d'eau abondants et de vastes

plaines qui n'attendent que la culture; les peuplades y sont nombreuses et s'adonnent volontiers aux travaux agricoles. Cette partie de l'île paraît plus particulièrement réservée aux plantations et aux produits de la terre; elle est susceptible de donner abondamment tous les fruits cultivés sous la zone torride.

On peut considérer le petit territoire de Balade comme très favorable aux cultures. Il est arrosé par deux cours d'eau qui se perdent dans les sables de la plage et qui pourront être utilisés pour les irrigations. Les montagnes de la grande chaîne orientale s'abaissent à partir de ce point vers le nord et se terminent par des terres alluvionnaires, couvertes de palétuviers; celles de la chaîne occidentale se terminent de la même façon à la pointe nord-ouest de l'île. C'est entre ces deux points extrêmes que la vallée centrale débouche à la mer et y déverse les eaux de l'intérieur par la large bouche de la rivière Diahot.

Les bords de cette rivière sont formés de vastes plaines extrêmement fertiles et propres à toutes les cultures; ils paraissent fort peu peuplés, sans doute à cause de leur éloignement de la mer.

Deux districts principaux partagent le pays de Balade; *Baïao* à l'est, et celui de *Tiary* à l'ouest.

Le premier, plus peuplé et plus riche, renferme les villages de *Baïao*, *Buarate*, *Bilounié*, *Mahamate* et *Ouenbane*, et le second ceux de *Tiary* et de *Koko*.

Le village de *Baïao* se compose d'une trentaine de cases disséminées sur la rivière du même nom, dont les eaux descendent des montagnes en suivant une vallée qui semble être la ligne de partage entre les terres fertiles de la partie sud et les terres arides de la côte nord-est de l'île. Les *cocotiers* et les *bananiers* ombragent le village, et la rivière fournit aux habitants les *poissons* et les *crustacés* nécessaires à leur nourriture. Ils commencent aussi à élever quelques animaux de *bétail*.

C'est dans cette vallée, un peu au-dessus de *Baïao*, que la mission était établie. Un village était bientôt venu se former autour des habitations des missionnaires, qui avaient initié les indigènes à certaines cultures, telles que celles de la *patate*, plus productive que l'*igname*, nourriture ordinaire des Nouveaux-Calédoniens. Ils étaient même parvenus, au moyen de quelques petits présents, à obtenir des naturels quelques travaux; mais, à la suite de persécutions, les RR. PP. ont dû abandonner Balade avec deux cents catéchumènes environ, qui sont venus renforcer l'établissement de la *Conception*, sous la protection de Nouméa.

Des fouilles opérées dans le sol de cette région ont donné de très beaux *quartz*, indice que ces terrains peuvent être aurifères. On parle aussi d'une mine de *charbon* dans le voisinage de *Bondé*, et on trouve à 1 mille de Balade des gisements d'*ardoises*.

Le pays de *Puêbo*, limitrophe de ceux de Balade et d'Hienguène, est occupé par la tribu de ce nom, qui compte environ 2,400 habitants, dont 1,100 sont catholiques. Les missionnaires y ont un établissement situé à 2 milles, en remontant une petite rivière qui se jette dans la passe. Les bords de cette rivière, les coteaux de l'intérieur, quand on a passé les palétuviers qui se trouvent à son embouchure, sont d'une grande fertilité; les plantations s'étendent jusque dans les montagnes. On y cultive maintenant la patate, comme à Balade.

Les vallées de *Puêbo* sont propres à toutes les cultures et sont appelées à produire toutes les plantes tropicales. On y cultiverait avec succès le *colonnier*, le *girofler*, le *caféier*, le *mûrier* et l'*olivier*; la *canne à sucre* et le *cocotier* y donnent d'abondants produits. Quant aux montagnes, elles sont couvertes d'*arbres* des plus riches essences.

Des études faites dans cette partie de la Nouvelle-Calédonie, de Balade au cap Colnett, ont permis de reconnaître la richesse des bois de toute nature que contient cette partie de l'île. Les essences les plus estimées pour la construction se trouvent dans tout le terrain exploré. Plus rares, en s'avancant vers le nord, les arbres deviennent plus nombreux en descendant vers le sud. Ainsi, à Balade, ils se rencontrent plus clairsemés qu'à *Puêbo*, et d'une exploitation plus difficile; vers le cap Colnett, des forêts d'arbres de toutes dimensions s'étendent depuis le rivage jusqu'au sommet des montagnes.

En pratiquant des routes jusqu'à la mer, l'exploitation de ces bois deviendrait peut-être assez facile, et les naturels se prêteraient, moyennant rémunération, à ce genre de travail assez approprié à leur caractère.

Le territoire d'*Hienguène* est habité par une tribu nombreuse qu'on estime à 3,000 individus. Son chef *Buarate* a fait sa soumission à la France. Voisine de celle de *Puêbo*, cette tribu n'en est séparée que par celle de *Dioué*, que sa faiblesse livre soit à l'une soit à l'autre des deux premières, suivant les hasards de la guerre. Elle occupe

un territoire riche, arrosé par trois rivières, dont deux se déversent à la mer dans la baie même d'Hienguène, et dont l'une est navigable pour les embarcations. Toutes les cultures intertropicales réussissent sur ce territoire. On trouve, en outre, sur ces terrains un élément précieux de richesse naturelle dans une carrière d'ardoises, d'où les missionnaires de Toulès ont extrait des fragments de la plus grande dimension pour couvrir leurs habitations. Ces gisements paraissent assez abondants pour fournir non-seulement aux besoins de la colonie, mais encore à l'exportation ; les autres îles de l'Océanie en étant dépourvues.

Les montagnes et la côte d'Hienguène produisent, en outre, des bois magnifiques.

En face de l'entrée du port de Kouahoua débouche une rivière qui, en se bifurquant, forme un îlot de terres basses. Près de là se réunissent deux autres rivières qui sillonnent une plaine assez profonde en partie inondée dans la saison des pluies, mais qui paraît très favorable aux cultures. Cette plaine se prolonge dans l'ouest sur une étendue de 5 à 6 milles, et va rejoindre les plaines de Kanala, derrière une petite montagne aux arêtes assez vives, qui se trouve sur la rive droite de la rivière. Du sommet de ce coteau, on domine toute la plaine et la rade ; des sources s'écoulent des flancs de la montagne du côté du nord, et tout contribue à rendre cette position fort avantageuse pour toutes sortes d'établissements.

La tribu de Kouahoua a été saccagée et décimée par celle de Kanala, qui l'a en partie soumise. Les débris de cette tribu qui ont échappé à la destruction ont accepté avec reconnaissance notre protection, et les terres fertiles que cette soumission nous permettrait d'exploiter sont d'une très grande étendue. La misère qui accable la population si restreinte de cette partie de la côte disposerait ces malheureux habitants à se livrer à la culture moyennant un modique salaire.

La côte orientale, abrupte dans une grande partie de son étendue, offre, en face du beau port de Kanala ou Napoléonville, une percée qui permet d'embrasser une certaine étendue de terres.

Sur la rivière de Kanala, à 2 milles environ de son embouchure, se groupent les cases de *Migalupo*, au nombre d'une cinquantaine environ ; elles sont entourées de plantations d'ignames, de cannes à sucre et de taro, disposées sur un terrain d'alluvion un peu bas, d'une grande fertilité et qui est parfois en partie inondé.

La plaine de Kanala s'étend dans la direction de l'est à l'ouest, sur un espace d'environ 42 milles, et se rattache, après quelques interruptions formées par de petites montagnes, aux plaines de Nakety et de Kouahoua.

Il n'est pas, dans toute la Nouvelle-Calédonie, de position plus belle, ni qui puisse offrir plus d'avantages à la culture. Un autre cours d'eau, qui descend des montagnes du nord-ouest, et se jette dans la rivière de Kanala, complète ce système d'irrigation naturelle ; l'intérieur est habité jusqu'aux montagnes, le port ne laisse rien à désirer. La dépression que paraît avoir sur ce point la chaîne centrale permet de croire que ce serait un des points par lesquels il serait plus facile d'établir une communication entre la côte est et la côte ouest.

La tribu de Kanala compte 1,000 âmes environ, mais son chef a soumis Nakety, qui a une population de 500 âmes. Les missionnaires n'ont pas encore agi sur cette peuplade, que son dénûment a porté à accueillir favorablement la venue des Européens.

La baie du sud offre de grandes ressources en bois et en minerais de fer. On y rencontre des eaux thermales. Les indigènes qui sont soumis au roi de l'île des Pins, sont assez misérables ; ils ont quelques cultures.

Moraré présente une grande quantité de cours d'eau et une belle aiguade formée au pied d'une cascade abondante descendant du mont d'Or, montagne isolée qui domine cette partie de la côte. Cette cascade tombe, d'une hauteur d'environ 20 mètres, à 100 mètres du rivage, dans une crevasse à angles abrupts qu'elle a creusée dans une terre rougeâtre ; elle entraîne avec elle des blocs de granit, des quartz d'un beau vert et des roches ferrugineuses. La richesse des vallées, les facilités d'irrigation, la déclivité douce des montagnes, tout appelle les cultures. Les forêts sont riches en bois. Les bords de la mer sont dégarnis de la végétation parasite des palétuviers, que l'on rencontre sur tant d'autres points. D'immenses savanes semées de bouquets d'arbres y rendraient l'élevage du bétail extrêmement fructueux et facile. Mais à tous ces avantages, *Moraré* en joint un inappréciable.

Ce point est, en effet, le centre de gisements houillers qui, comme nous l'avons dit, occupent toute cette partie de la côte. Les bords de la baie présentent, à première vue, cinq veines de charbon de terre, qui apparaissent à la surface dans le voisinage de la mer. Une de ces veines, ouverte par vingt hommes de l'équipage du *Prony*, non exercés à ce travail, a fourni, en cinq heures de travail, 2,200 kilogrammes de

charbon. Essayé immédiatement, il a été reconnu équivalent, pour la qualité, aux meilleurs charbons anglais, et entre autres au Cardiff; il brûle bien, fournit beaucoup de calorique et donne très peu de fumée.

Le charbon paraît encore sur d'autres points. Il se montre à une élévation de quelques pieds seulement au-dessus du niveau de la mer et à 40 mètres environ du rivage. Les embarcations ne peuvent accoster la plage qu'à la marée haute; mais en coupant quelques palétuviers, on ferait avec facilité un débarcadère, en employant pour sa construction les déblais de la mine. L'exploration, faite seulement à la surface, permet de croire qu'il y a sur ce point des gisements houillers d'une très grande étendue.

On a parlé de la découverte faite à Moraré de pépites d'or; la composition des terrains de cette partie du pays serait de nature à rendre probable l'existence de pareilles richesses.

Les naturels, très peu nombreux à Moraré, n'occupent qu'une très faible partie des terres dont on pourrait disposer pour la colonisation.

Nouméa se prête admirablement à l'élevage du bétail. On pourrait y créer des stations, comme en Australie, pour les bœufs, les chevaux et les moutons. Le voisinage de la petite rivière qui passe à deux lieues de l'établissement serait précieux pour les essais agricoles; les indigènes ont formé quelques plantations sur ses bords. Le pays, très peu boisé, paraît susceptible de culture; l'orge semble devoir y réussir, et tout porte à croire qu'on pourrait y ensemer du blé avec succès.

Cette partie de la côte est dépourvue de grands arbres, mais on y trouve le *bois de fer* et le *metaleuca viridiflora*, dont le bois est très utilement employé pour les vastes enclos où l'on parque le bétail.

On y a récemment découvert de la *terre à briques*. La *ierre à bâtir* est suppléée, quant à présent, par une espèce de *schiste*; mais on obtient des madrépores une *chaux* qui, mêlée au sable pris sur le rivage même, donne de très bon mortier. Dans le sol de la falaise sur laquelle est bâti le blockhaus du poste, on trouve des couches d'une terre qui paraît propre à faire de la *chaux hydraulique*.

Le principal avantage de Nouméa est son port et le voisinage des mines de Moraré, dont il est destiné à devenir l'entrepôt pour le commerce dont ce dernier point pourra être l'objet entre la Nouvelle-Calédonie et Sydney, qui ne possède pas de charbons.

L'*île des Pins* est bordée, dans presque toute sa circonférence, sur une largeur d'un mille, par une zone très fertile où les indigènes ont des plantations d'ignames, de taro et de cannes à sucre. Des cours d'eau assez nombreux et ne tarissant jamais arrosent ces terrains. En gravissant la côte, on rencontre des pentes pierreuses, mais néanmoins boisées, et on arrive à un plateau d'une terre rougeâtre, couvert de fougères, qui paraît peu fertile, mais qui serait peut être susceptible de produire des céréales ou du moins d'être transformé en pacages. Des moutons qu'on a essayé d'y parquer y ont bien réussi, moyennant la précaution qu'on avait eue de les garantir de certaines herbes dangereuses.

Les missionnaires ont un très bel établissement à l'île des Pins. Ils ont enseigné le travail de la terre aux indigènes, dont la position est bien préférable à celle des autres tribus. Leurs cultures sont très soignées. Cette population, composée de 1,000 individus, obéissait à un seul chef et se montrait très paisible. Outre la canne à sucre et les bananes, les missionnaires cultivent avec succès le *blé*, la *vigne*, le *figuier*, etc. Ils ont doté l'île des *abeilles*, qui y produisent avec abondance un *miel* excellent.

Le *pin*, qui abonde dans cette île, ne peut convenir aux constructions navales, mais fournit d'excellent bois de charpente qui a la propriété précieuse de durcir à l'air. Les missionnaires ont commencé l'exploitation de ces bois, et ont installé sur un petit cours d'eau une scierie mécanique qui fonctionne parfaitement.

Météorologie, climat. — Le climat de la Nouvelle-Calédonie, malgré la différence de terrain et les inégalités du sol, est à peu près le même partout; il peut être considéré comme étant d'une salubrité tout à fait exceptionnelle pour les contrées tropicales.

Du mois de mai à celui de janvier, la température est douce et le temps beau; les vents généraux soufflent pendant toute cette période avec régularité, et n'acquiescent une grande force que pendant les mois de juillet et d'août. La navigation est, sinon facile, du moins sans grand danger pendant cette saison, et les mouillages de la côte sont tenables.

Du mois de janvier à celui d'avril inclusivement, le temps est généralement pluvieux et les coups de vents sont fréquents et quelquefois longs. Il est fort rare que,

pendant cette période, on n'éprouve pas sur la côte un ou même plusieurs ouragans dont la violence est telle que peu de mouillages sont tenables. Il est prudent, durant cette saison, de ne point quitter les ports d'hivernage, tels que *Kanala* et *Kouahoua* qui sont les seuls abris de la côte est qui puissent alors préserver sûrement les navires.

La température dépasse rarement trente degrés centigrades pendant le jour ; elle est toujours fraîche pendant la nuit en été, et souvent froide en hiver, principalement à l'île des Pins, quand règnent les vents du sud-ouest, qui y soufflent plus violemment qu'en aucun autre point de la Nouvelle-Calédonie. Les saisons sont nettement différenciées, plus encore par les variations de la température que par la sécheresse et les pluies, comme dans les autres contrées tropicales. De là, la grande variété des cultures qu'on peut y introduire comme en Australie.

Les Européens, si on en juge par nos soldats et nos matelots, peuvent sans danger travailler cette terre, y faire des défrichements et y supporter, au moyen de quelques précautions, un travail assidu en plein air. Les fièvres qui règnent dans les îles voisines des Nouvelles-Hébrides sont inconnues à la Nouvelle-Calédonie ; il est très-probable qu'il n'y doit exister aucune maladie épidémique ou endémique. Les maladies de peau et les *hydrocèles* que l'on rencontre chez les indigènes étant le résultat de leur malpropreté et de leur genre de vie, et non du climat, ne paraissent pas devoir atteindre les Européens, soumis, par habitude, à une existence régulière.

La proportion des malades des garnisons de Nouméa, d'Hienguène et Kanala a été en moyenne de 1,54 % par an ; elle est en somme plus favorable que celle des meilleures garnisons de France. Cependant, depuis l'occupation, presque tous les militaires ont été employés au percement des routes et ont travaillé en plein soleil, sans qu'on ait signalé parmi eux ni dysenterie épidémique, ni maladie de foie, ni fièvre paludéenne, ni colique sèche, fléaux habituels des autres colonies.

Population indigène.— Il serait difficile de fixer d'une manière précise le chiffre de la population de la Nouvelle-Calédonie. Selon M. de Montravel, on pourrait l'évaluer à 60,000 âmes, en y comprenant les îles adjacentes ; d'autres n'en portent le nombre qu'à 40 ou 50,000. Il est bien entendu que ce chiffre n'est relaté que sous toute réserve, les moyens d'information ne présentent aucune garantie d'exactitude, les indigènes n'ayant pu être soumis à aucun recensement.

Cette population se répartit, sur 1,200 lieues, en une infinité de tribus sans cesse en guerre les unes avec les autres, subdivisées en villages de 150 à 200 habitants, ce qui donne 41 habitants par lieue carrée, population vingt-six fois moins dense que celle de la France, en admettant que les chiffres donnés jusqu'ici ne soient pas exagérés.

Ces peuplades, en partie nomades et toujours guerrières, échappent à un dénombrement exact ; l'intérieur de l'île n'a d'ailleurs été l'objet, jusqu'ici, d'aucune exploration sérieuse.

Comme peuplades, les Nouveaux-Calédoniens sont donc peu connus ; comme individus, ils paraissent appartenir à une race qui tiendrait le milieu entre le nègre et les populations des archipels Polynésiens. Ils ressemblent, pour la couleur, au nègre pâle, produit d'un nègre et d'une mulâtresse ; leurs cheveux sont crépus comme ceux des Africains ; leur front proéminent, leurs yeux, assez petits, mais extrêmement vifs, accusent de l'intelligence, mais une sorte de férocité ; leur nez, aplati dès l'enfance, est épaté ; leurs lèvres sont assez épaisses, mais non autant que celles du nègre ; leur bouche est ornée de dents magnifiques.

Doués d'une force et d'une agilité fort grandes, ces naturels paraissent avoir autant d'intelligence que les autres races océaniques ; mais ils sont plus enclins au mal qu'au bien. Outre les habitudes d'anthropophagie auxquelles ils sont tous livrés, ils sont en général voleurs, paresseux et portés à l'ivrognerie dans les contrées où ils ont été initiés à l'usage des spiritueux. Leur imprévision est sans bornes, et c'est à ce vice, commun à tous les peuples enfants, qu'il faut attribuer les disettes terribles qui les déciment, les poussent au pillage et entretiennent chez eux le goût de la chair humaine. Quand leur récolte d'igname est faite en novembre, ils s'empressent de la dévorer tout entière et sont ensuite tourmentés par la faim.

Les missionnaires ont déjà, sur certains points, assoupli ces naturels sauvages, les ont initiés aux cultures, à celle de la patate notamment ; mais ils ne sont pas parvenus à détruire l'anthropophagie, même chez une partie de leurs néophytes. L'influence de la civilisation, en corrigeant leurs mœurs et en leur permettant de satisfaire leurs besoins matériels, fera bientôt disparaître cette coutume barbare.

La misérable condition des indigènes ne pourra manquer de les pousser à contracter, par la suite, des engagements de travail ; les expériences tentées jusqu'ici prouvent que, s'ils sont peu susceptibles de constance, ils sont aptes, dans une certaine

mesure, aux travaux de culture, et qu'ils s'y livreraient avec une certaine ardeur s'ils devaient y trouver, avec une rémunération suffisante, la satisfaction de leurs besoins. Un arrêté du 29 juillet 1863 a réglé les engagements de travail entre colons et indigènes; le greffier de la colonie a été désigné pour recevoir les contrats que l'arrêté rend obligatoires. Les contestations sont portées devant le juge de paix de Nouméa.

Les besoins des Calédoniens sont jusqu'ici très bornés, la douceur du climat leur permettant de ne porter aucun vêtement, et les missionnaires n'ayant pas encore obtenu assez d'action pour développer chez eux le sentiment de la pudeur. Leurs cases, de forme conique, sont recouvertes d'un toit qui descend jusqu'à un mètre du sol; on y pénètre par une seule ouverture et en s'y traînant à genoux. Leurs armes et leurs autres ustensiles sont d'une extrême simplicité et ne dénotent chez eux aucune industrie.

Le contact des européens créera rapidement cette aspiration vers les commodités de la vie, qui est le premier stimulant de la civilisation.

Population européenne. — L'état de population parvenu de la Nouvelle-Calédonie pour 1865 porte à 777 âmes le nombre des colons de race européenne, présents dans la colonie, au 31 décembre de ladite année. En ajoutant à ce chiffre 49 immigrants indiens et 33 immigrants océaniens, on obtient, pour la population civile, un total de 859 âmes.

On comptait, en outre, à cette époque dans la colonie 122 fonctionnaires, 820 hommes de garnison et 245 transportés, formant ensemble un chiffre de 1,186 âmes qui, réunies au chiffre de 859 de la population civile, forment un total général de 2,046 âmes.

A la Réunion, un certain nombre d'habitants semblent, en ce moment, disposés à se diriger vers la Nouvelle-Calédonie. La population blanche ne peut manquer de s'y développer rapidement.

Routes et communications. — (Ces renseignements et les suivants ont été extraits de la *Revue Maritime et Coloniale*, n° d'octobre 1864).

La Nouvelle-Calédonie est, ainsi que nous l'avons dit, une île de forme très allongée; sa largeur, relativement petite, est partagée, dans toute son étendue, par une double chaîne de montagnes, flanquée de nombreux contre-forts. Il résulte de cette configuration accidentée du sol, des vallées plus ou moins ouvertes, mais toujours peu profondes, et l'extrémité inférieure n'est jamais éloignée de la mer. C'est dans ces vallées que sont demandées les concessions; les produits transportés sur le point le plus convenable du rivage, peuvent de là être facilement dirigés sur Nouméa par la voie de mer. Ce mode de transport a suffi, jusqu'à présent, à tous les besoins; mais au fur et à mesure du développement de la colonisation, les ressources dont l'administration pourra disposer augmentant, il sera possible d'exécuter un réseau de routes déjà étudié. Quoi qu'il en soit, le service du cabotage peut suffire aux besoins pendant longtemps encore et ne laissera jamais en souffrance les intérêts naissants de la culture et du commerce, car la côte est abondamment pourvue de rades et de ports parfaitement sûrs, accessibles aux bâtiments de tout genre et de tout tonnage. Un cabotage existe déjà entre Napoléonville, Kanala et Nouméa. Une route projetée entre Urai et Saint-Vincent reliera bientôt les deux chefs-lieux de la colonie.

Cultures. — Nous avons énuméré plus haut les productions naturelles de la Nouvelle-Calédonie, il nous reste à dire un mot des cultures.

Un hectare cultivé en *coton longue soie* a produit 1,460 kil. de coton brut et 267 kil. de coton net et un rendement en argent de 2,136 fr.

Une culture de coton Jumel a donné à l'hectare 1,676 kil. de coton brut et 375 kil. de coton net et un rendement en argent de 937 fr. 50.

<i>Prix de revient :</i>		
Trois labours profonds à la charrue	135 fr.	
Trois hersages	36 »	
Ouverture de 1.200 fosses.	67 50	
Ensemencement	15 »	
Trois drainages.	60 »	
Récolte.	82 50	
Égrenage.	174 »	
	570 fr.	
Bénéfice par hectare de coton Jumel	367 50	
» » » Géorgielongue soie	1,566 »	

Toutes les cultures coloniales ont été essayées et ont donné de très beaux résultats comme produits marchands, mais jusqu'ici, cela se comprend, les entreprises n'ont été faites que sur des étendues de terrains peu considérables. Il en est de même de presque toutes les céréales d'Europe et de quelques plantes fourragères qui y ont été introduites et s'y sont acclimatées sans efforts. L'élevé du gros bétail réussit admirablement. Le sol arable est essentiellement argileux sur un grand nombre de points, mais ce défaut est facilement réparable, car partout le sable et la chaux sont à la portée des bras et les amendements réclameront peu de peines. Les marais disséminés sur une grande partie de la côte, sont formés d'attérissements forts riches qui fourniront de magnifiques pâturages quand on aura assuré l'écoulement des eaux, ce qui s'accomplira sans efforts à raison de la pente des terrains et du peu de distance de la mer. Les plaines de la côte occidentale peuvent être transformées en prairies pour l'élevé des bestiaux ; situées au pied des montagnes, elles forment des bassins avec surfaces onduleuses, coupées de nombreux ruisseaux. Des pluies, comme dans le midi de l'Europe, viennent rafraîchir la terre et y déposer les germes d'une fécondité puissante ; les sécheresses sont de peu de durée, grâce au système des vents régnants et à l'admirable disposition des montagnes dont les pentes sont rarement boisées.

On pourrait, au besoin, repeupler les forêts avec des essences très robustes, qui réussissent partout dans l'île, comme le *pin colonnaire* dont le bois donne de bons matériaux de construction et le *niaouli* ; le *santal*, autre bois précieux indigène de la colonie, dont l'exploitation a été faite jusqu'ici avec une entière imprévoyance, peut donner lieu, lorsque la reproduction y sera assurée par des semis et une culture intelligente, à un commerce extrêmement avantageux avec la Chine. Il en est de même du *bois de rose* assez répandu dans certains districts. A Hienguène et dans une partie de l'île on rencontre des forêts de cocotiers, qui fournissent une huile très recherchée pour la fabrication du savon et des bois pour la construction. La noix de *Bancoul* très riche également en principe gras est un produit indigène, ainsi que le *ricin* qui atteint de grandes proportions. L'*arbre à pain*, rare aujourd'hui, sauvé de la destruction et multiplié par des soins bien entendus, peut être ajouté aux ressources du pays. Le *bananier* est abondant ; l'*ananas*, importé de Tahiti, a complètement réussi, ainsi que le *papayer*. Parmi les essences résineuses nous devons citer le *pin colonnaire* dont nous avons déjà parlé ; le *dammara* très abondant et dont la résine jaune, translucide, aromatique, s'épanche naturellement sans incision. Les montagnes renferment également des essences encore peu étudiées. La canne à sucre croît partout dans l'île à l'état sauvage et peut offrir au planteur de précieuses ressources. Les terrains calcaires de Nouméa et ceux de la côte ouest, conviendraient à la culture de la vigne, pour peu qu'on leur appliquât les procédés suivis dans la Charente-Inférieure et qui consistent à rapprocher les plants, à tailler court en recourbant les rejets vers la terre, en parasol, de manière à maintenir la fraîcheur du sol. Grâce à ces artifices, les jeunes grappes seraient préservées des atteintes trop vives du soleil sur une terre qui s'échauffe facilement.

Le *café*, qui n'est pas indigène, a cependant très bien réussi sur divers points de l'île ; son acclimatation ne présente aucune difficulté et son rendement est aussi avantageux qu'à Java.

La grande vallée du Diahot et presque toute la côte occidentale contiennent de gras pâturages ; la plaine de Nouméa n'est pas moins fertile, les *moutons* y trouveraient les meilleures conditions. Ces plaines, bordées par des côtes qui descendent en pentes douces et qui peuvent être utilisées, ne sont marécageuses que dans les parties voisines du littoral. Ces marais, eux-mêmes, ne réclameraient que de faibles travaux pour être défrichés et conquis à la culture ; on pourrait, d'ailleurs, y établir des *rizières* comme les missionnaires l'ont fait avec un plein succès sur plusieurs points.

Les indigènes entendent fort bien la distribution des eaux ; on trouve d'eux, des travaux d'irrigation fort remarquables.

En somme, la canne à sucre, le café, le coton et les troupeaux sont les principales sources de richesses sur lesquelles les colons peuvent compter.

La patate douce, l'igname de Chine, le taro, une espèce de haricots, importée de Tahiti sont l'objet de cultures qui, perfectionnées par nos procédés européens, donneraient d'abondants produits. Les deux espèces de riz, l'une qui convient aux terrains inondés, l'autre qui croît sur les montagnes, réussissent sur l'un et l'autre versant ; le tabac y donne également de bons produits.

Dans le Sud, nos blés durs d'Europe, l'orge, l'avoine, le sorgho à sucre, la pomme de terre, les betteraves et la plus grande partie de nos légumes, semblent pouvoir être

cultivés avec avantage. Parmi les plantes tinctoriales, le *coleus* (labiée), plante herbacée, de 0.75 à 1^m de hauteur, donne une couleur bleue violacée, analogue à celle de l'indigo; mordancée par l'alun et l'acide tartrique, elle fournit une admirable teinture violette; d'autres plantes donnent des couleurs rouge et jaune d'un grand éclat.

Tous les animaux qui aident ordinairement l'homme dans son travail, ou servent à ses besoins, sont nécessaires ici comme ailleurs; aucun d'eux n'est indigène. Mais, au lieu de les faire venir de pays relativement éloignés, il semble naturel et préférable de les demander aux marchés australiens, où on trouve facilement à des prix raisonnables des animaux de toute espèce.

La Constitution géologique de la Nouvelle-Calédonie offre des ressources dont l'industrie pourra tirer un grand profit. La *pierre à bâtir* abonde partout ainsi que la *chaux hydratée* et le *spath*: des gisements nombreux de *schistes ardoisiers* seront facilement exploités. Le *fer* est abondant, mais on ne peut de longtemps songer à l'utiliser avec quelque avantage, à raison du bon marché des fers travaillés d'Angleterre à Sydney et dans les différents ports de l'Australie. On a reconnu, comme nous l'avons dit, des affleurements de *houille* sur divers points de la colonie et il est probable qu'à une certaine profondeur, les gisements donneront des filons très riches. Les *argiles fines*, *kaolins*, *terre anglaise*, etc., abondent en Nouvelle-Calédonie et l'industrie céramique paraît appelée à un grand succès dans notre colonie océanienne: la *houille* et la *tourbe* fournissant un combustible abondant et presque à pied-d'œuvre aux usines qui se créeront. Quant aux débouchés pour ces produits, on les trouvera sur les marchés de l'Australie, de la Nouvelle-Zélande, de la Réunion, etc., etc.

Colonisation. — La constitution de la propriété paraît convenir très particulièrement à la Nouvelle-Calédonie, dont le climat est favorable au travail manuel des Européens. L'exploitation du sol, soit directement, soit par association, doit conduire aux meilleurs résultats. Une société de ce genre vient de se former à Yaté sous les auspices du gouverneur Guillain; elle est composée d'un certain nombre de colons qui ont temporairement groupé leurs efforts en réunissant les divers lots de leurs concessions particulières en une exploitation unique et sous une direction commune. La création d'usines centrales pour la manipulation des cannes, à l'instar de ce qui a été fait pour la Guadeloupe notamment, permettra la culture de cette plante, même aux petits propriétaires cultivateurs, ceux-ci envoyant leur récolte brute et en recevant l'équivalent en produits manufacturés, déduction faite des frais d'une manipulation en gros.

Quoi qu'il en soit du mode particulier d'application du travail pour lequel toute liberté est naturellement laissée aux émigrants, ces derniers trouvent dans la salubrité exceptionnelle de l'île des facilités pour opérer les défrichements et cultiver le sol sans déperdition de forces et sans danger pour leur santé.

Indépendamment de quelques groupes de colons fixés dans le voisinage de Nouméa, il existe, en ce moment, à Napoléonville, un certain nombre d'émigrants qui y entretiennent de belles plantations. Cet établissement, fondé en 1859 et inauguré le 17 juillet de la même année, est situé sur une colline un peu élevée d'où l'on domine une plaine fécondée par deux rivières qui la sillonnent en tous sens. Tout fait espérer que, quant à la fertilité de ces terrains, Napoléonville sera l'un des centres les plus productifs de la colonie.

A Païta, plusieurs familles anglaises et allemandes, comptant une dizaine d'enfants, vivent dans un état prospère et se livrent à des travaux de culture aussi intelligents que productifs.

Avec une concession de 20 hectares, un colon peut suffire à ses besoins et réaliser au bout de trois années quelques économies. Quant aux ressources de l'existence, aux conditions de la vie animale, chacun aujourd'hui vit chez soi de l'élève des volailles et de la culture des légumes; cependant quelques maraîchers sont installés aux environs de Nouméa.

La viande de bœuf a coûté et coûte encore 2 fr. le kilogramme, elle tend à baisser de prix par suite de la concurrence, du nombre croissant de l'importation et des élèves faits dans la colonie. L'administration a passé un marché pour la fourniture des rationnaires à raison de 1 fr. 53, à compter du premier janvier 1865.

Pour les objets nécessaires à un colon, ceux que le commerce local ne serait pas en mesure de fournir peuvent être facilement et rapidement demandés à l'Australie qui n'est qu'à dix jours de Nouméa par bâtiments à voiles.

Les ouvriers de certains corps d'état et notamment ceux du *bâtiment*, peuvent

gagner à Nouméa jusqu'à 15 fr. par jour, mais le nombre encore restreint des colons occasionne pour eux des chaumages improductifs.

Concessions. — Les aliénations des terres domaniales à la Nouvelle-Calédonie sont régies par un arrêté du 5 octobre 1862, dont nous donnons le texte ci-après. Les dispositions de cet acte sont précises; elles ne paraissent pouvoir donner lieu à aucune interprétation. Elles n'ont, jusqu'à présent, subi aucune modification et répondent aux besoins du moment. On verra quelles sont les conditions appliquées aux concessions gratuites.

Quant aux terres déjà concédées, les prix de vente entre particuliers sont très variables, suivant les besoins du vendeur et de l'acheteur. La situation du terrain, les travaux déjà entrepris sont naturellement des causes qui influent beaucoup sur leur valeur.

Du reste, il n'y a pas à s'occuper du prix des terres achetées à des tiers, ce n'est pas à eux, sauf des cas exceptionnels, que les immigrants doivent s'adresser, mais bien directement à l'administration qui a encore d'immenses territoires à sa disposition et peut toujours faire les conditions meilleures.

Jusqu'à présent, les terrains situés dans la presqu'île de Nouméa, chef-lieu de la colonie, ont été vendus 40 fr. l'hectare au minimum. Des propositions toutes récentes ont porté ce chiffre à 75 et 120 pour les petits lots, mais ce sont là des conditions exceptionnelles. En dehors de la presqu'île, le prix maximum des terrains a atteint 25 fr. l'hectare.

Mais l'Administration n'est nullement liée par ces précédents, elle reste toujours libre de faire des avantages à des colons dont les projets paraîtraient sérieux et les ressources suffisantes pour donner promptement l'essor à la production et à l'exportation.

Quant aux terrains de la ville, le prix moyen de l'are résultant des dernières ventes aux enchères publiques connues, est de 95 fr. 75 c. Le chiffre le plus élevé a été de 212 fr. et le plus bas de 45 fr. 14 c.

Voici les dispositions qui règlent les concessions des terres domaniales.

TITRE I^{er}. — DÉSIGNATION DES TERRES ET RÉSERVES.

ART. 1^{er}. Toutes les terres de la Nouvelle-Calédonie et dépendances dont le Gouvernement n'a point disposé à la date du présent arrêté, appartiennent à l'État.

Elles peuvent être aliénées ou d'une façon définitive, ou à bail, au profit de tous individus, français ou étrangers, dans la forme et aux conditions énoncées dans le présent arrêté.

Néanmoins, les îles et les îlots demeurent, à perpétuité, inaliénables. Il en est de même du littoral dans une zone de quarante mètres, à partir de la haute mer des équinoxes; mais les propriétaires limitrophes pourront en user tant que l'État n'en revendiquera pas la jouissance.

Il est fait également réserve, au profit du domaine colonial, des mines et houillères, eaux minérales, lacs, étangs, cours d'eau, sources et marais de toute espèce qui se trouveraient dans les terrains aliénés sous quelque forme que ce soit.

ART. 2. Les terres domaniales sont divisées en deux catégories :

- 1^o Terrains ruraux;
- 2^o Terrains urbains.

TITRE II. — ALIÉNATION DES TERRES.

Modes d'aliénation.

ART. 3. — L'aliénation des terres a lieu par quatre modes distincts :

- 1^o Ventes à prix fixe;
- 2^o Ventes aux enchères publiques;
- 3^o Concessions gratuites;
- 4^o Ventes ou locations de gré à gré.

TITRE III. — APPLICATION AUX TERRAINS RURAUX.

Répartition du périmètre de colonisation.

ART. 4. — Un arrêté du Gouverneur désignera les portions de la colonie immé-

diatement ouvertes à la colonisation. Cet arrêté spécifiera, pour chacune d'elles, le nombre d'hectares destinés à y être vendus à prix fixe et dont le maximum ne pourra excéder le quart de la superficie comprise dans chaque périmètre de colonisation.

La portion restante comprendra :

- 1° Les terrains réservés par le Gouvernement ;
- 2° Ceux destinés à devenir biens communaux ;
- 3° Ceux à vendre aux enchères publiques ;
- 4° Ceux enfin laissés disponibles pour être, selon les dispositions du paragraphe 4 de l'article 3, vendus ou loués par contrats de gré à gré.

Ventes à prix fixe.

ART. 5. Les terrains à vendre à prix fixe sont divisés par lots de 5 à 600 hectares, selon la nature du sol. Un arrêté du Gouverneur fera connaître cette division et fixera le prix de l'hectare, dont le minimum sera de 10 fr. Cet arrêté sera publié deux mois avant la vente, par les soins de la direction de l'intérieur.

ART. 6. La veille du jour de l'ouverture de la vente, chaque acheteur devra déposer au bureau du Directeur de l'intérieur une demande écrite des lots qu'il désire acquérir, et joindre à sa demande, sous peine de nullité, un récépissé constatant le versement au trésor d'une somme égale au quart de la valeur de chacun des lots demandés ; cette somme sera ou encaissée définitivement, en déduction du prix de vente, ou restituée au déposant, suivant qu'il aura été ou non déclaré acquéreur.

Le lendemain, les demandes seront ouvertes publiquement par le Directeur de l'intérieur assisté du Receveur des domaines et du Chef de service du cadastre, et les titres de propriété délivrés dans les vingt-quatre heures.

Dans le cas où le même lot aurait été demandé par deux ou plusieurs individus, le sort décidera celui d'entre eux à qui ce lot devra échoir.

Le prix des terres vendues à prix fixe sera payable un quart comptant, et le reste dans le délai de six mois à partir de la date de la vente.

Les personnes arrivées dans la colonie durant l'intervalle de deux ventes auront seules la faculté d'acheter, au prix fixé, les lots restés sans acquéreur à la vente précédente.

Vente aux enchères.

ART. 7. Les terres destinées à être vendues aux enchères publiques comprendront des lots de un à cinq cents hectares ; elles le seront, à des époques déterminées, de manière à concilier les intérêts des acquéreurs et ceux de l'Administration ; toutefois, il y aura au moins deux ventes par an. Un arrêté du Gouverneur, affiché et publié dans le journal officiel, deux mois avant chaque vente, fera connaître les lots offerts et en fixera la mise à prix.

L'adjudication aura lieu par devant le Directeur de l'intérieur assisté du Receveur des domaines et du Chef de service du cadastre.

Les conditions de paiement sont déterminées comme suit :

Un quart comptant ;

Un quart à six mois ;

Et le reste dans le délai d'un an à partir de la date de la vente.

Quel que soit le mode d'aliénation, le non acquittement du prix d'achat, dans les délais fixés, entraînera la dépossession immédiate par voie administrative.

Concessions gratuites.

ART. 8. Des concessions gratuites, représentées par des bons de 150 fr. payables en terres, seront accordées aux militaires et marins congédiés qui désireraient s'établir dans la colonie.

Le même avantage sera fait, à leur arrivée, aux immigrants français des deux sexes venus sans engagement et capables d'exercer une profession utile.

Les officiers civils et militaires ou assimilés, lorsqu'ils voudront se fixer dans la colonie après avoir obtenu leur retraite, auront également droit, dans ce cas, à une concession gratuite représentée par un bon de terre d'une valeur de 500 fr.

Ventes de gré à gré et locations.

ART. 9. Les ventes faites de gré à gré ou les locations de terres sont réglées par des conventions spéciales entre l'administration et les intéressés.

Ceux-ci devront adresser leurs demandes au Directeur de l'intérieur, qui les soumettra au Gouverneur. Il y sera statué, en conseil d'administration.

Les terrains vendus ou loués selon les dispositions du présent article pourront être choisis non seulement dans ceux indiqués au § 4 de l'article 4, mais aussi en dehors des périmètres de colonisation ; leur étendue n'est point limitée.

Tout locataire jouira du droit de préemption, dans le cas où tout ou partie du terrain qu'il occupe serait mis en vente à l'expiration de son bail.

TITRE IV. — APPLICATION AUX TERRAINS URBAINS.

Emplacement des villes.

ART. 10. Tout emplacement de ville sera désigné par le Gouverneur. Les plans et lotissements, proposés conjointement par le service des ponts et chaussées et celui du cadastre, seront approuvés en conseil d'administration.

Ce plan comprendra trois catégories de lots de dimensions différentes.

Il n'y aura point de vente de terrains urbains à prix fixe.

La portion des lots destinés à être vendus aux enchères comprendra au moins la moitié de la superficie totale des villes.

Les dispositions des articles 4, 7, 8 et 9, relatives aux terrains ruraux, sont communes aux terrains urbains en ce qui leur est applicable.

TITRE V. — MINES, MINIÈRES, CARRIÈRES, etc., etc.

ART. 11. L'exploitation des bois et des carrières appartenant au domaine colonial, aussi bien que celle des réserves mentionnées au § 4 de l'article 1^{er}, sont régies par des cahiers des charges spéciaux.

La demande en sera faite et il y sera donné suite conformément aux dispositions de l'article 9 du présent arrêté.

TITRE VI. — DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

Impôt Foncier.

ART. 12. La propriété foncière, en Nouvelle-Calédonie, sera soumise à un impôt de 1 % sur la valeur des propriétés rurales et 2 % sur la valeur des propriétés urbaines.

L'évaluation aura pour base le prix moyen de l'hectare, dans le même périmètre pour la propriété rurale et le prix moyen de l'are pour la propriété urbaine.

L'impôt sera perçu, à partir du 1^{er} janvier 1863, pour les terrains urbains et du 1^{er} janvier 1864 pour les terrains ruraux.

Cadastre.

ART. 13. Tout acheteur ou concessionnaire de terres domaniales devra faire lever à ses frais, le plan de sa propriété et le soumettra à l'approbation du service du cadastre.

Réserves temporaires.

ART. 14. Pendant cinq ans, à partir de l'aliénation par le domaine, les propriétaires des terrains ruraux seront tenus d'abandonner à l'Etat les terrains nécessaires à l'ouverture de routes, chemins, canaux et aqueducs.

Le service des ponts-et-chaussées pourra extraire, pendant le même temps, desdits terrains, les matériaux nécessaires à la confection et à l'entretien des routes.

Donneront seuls droit à indemnité, les terrains cultivés et améliorés et les carrières déjà ouvertes par les propriétaires.

TITRE VII. — DISPOSITIONS TRANSITOIRES.

ART. 15. Les concessionnaires des terrains ruraux qui ont contracté, sous l'empire des règlements antérieurs, restent soumis à la décision prise par le Gouverneur en conseil, le 8 juillet 1862, décision qui leur accorde comme dernier délai, pour l'accomplissement de leurs obligations, jusqu'au 31 décembre 1863.

ART. 16. Les concessionnaires de terrains urbains placés sous le régime des mêmes règlements, recevront un titre définitif de propriété, s'ils consentent à payer au trésor, avant le 1^{er} janvier 1863, et en sus du prix d'achat, une somme égale au tiers de ce prix.

ART. 17. Sauf les modifications formulées dans les articles 15 et 16, tous les anciens concessionnaires demeurent soumis aux dispositions des règlements sous l'empire desquels la concession a été faite : ces règlements ne sont abrogés qu'en ce qui a trait aux acquisitions postérieures à la publication du présent arrêté.

ART. 18. L'Ordonnateur, faisant fonctions de Directeur de l'intérieur, est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera exécutoire à compter du 5 octobre 1862.

Débouchés. — Le jour où la Nouvelle-Calédonie aura assuré sa subsistance par des cultures sérieuses et pourra faire des exportations, elle est certaine de trouver, pour tous ses produits agricoles, forestiers et industriels, un débouché à des prix rémunérateurs sur les marchés de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande, dont la population déjà considérable s'accroît chaque jour.

Les coraux qui l'entourent et les parages des îles Loyalty présentent des quantités considérables de *tripangs* (holoturies), aliment aphrodisiaque très recherché des Chinois, et dont le monopole avait jusqu'ici appartenu aux îles de l'ouest; on pourra les exploiter avec avantage.

Des relations suivies d'échanges s'établiront, d'une part, avec la Chine qui prendrait le riz, le sandal et les bois précieux, et de l'autre avec l'Australie, la Réunion, la Nouvelle-Zélande et la Cochinchine, pour les denrées coloniales, soit à titre de consommation, soit en vue de la réexportation.

Les richesses minéralogiques de l'île viendront un jour s'ajouter à ces éléments précieux d'échange.

A ces ressources on pourra adjoindre celles de la *pêche de la baleine*. Ces cétacés sont très nombreux dans les parages de la Nouvelle-Calédonie, principalement dans le canal qui existe entre la grande île et ses dépendances. Aussi notre colonie est-elle visitée fréquemment par les baleiniers.

Commerce et navigation. Pendant l'année 1863, les mouvements du commerce et de la navigation ont présenté les résultats suivants :

Le mouvement de la navigation (*entrée et sortie réunies*) a employé :

63 navires jaugeant 16,971 tonneaux montés par 687 hommes.

Dans ces chiffres, le pavillon français ne figure que pour 13 navires, 5,150 tonneaux et 188 hommes.

Les importations se sont élevées en totalité à 2,222,300 fr.

Dont 818,800 fr. par navires français.

Les exportations n'ont pas dépassé 141,106 »

Dont 38,000 seulement par pavillon français.

Le mouvement général du commerce a donc été de 2,363,406 fr.

Parmi les articles dénommés à l'importation figurent 36 *chevaux*, 1,165 *bœufs*, 357 *moutons*, 1,980 barils de *farine*, 400 barils de *biscuit*, 603 tonneaux de *charbon de terre* et de *vivres*, enfin du *matériel* et des *vivres* pour le gouvernement.

Les articles dénommés ci-après représentent les principales exportations : 80 *porcs*, 374 *peaux brutes de bœuf*, 15 ballots *peaux de mouton*, 6 ballots de *laine*, 30 kilog. d'*écaille*, 28 tonneaux de *tripangs*, 8 tonneaux de *maïs*, 10 barriques de *vin*, 26 tonneaux d'*huile de coco*, 750 kilog. de *vieux cuivre*, 17 tonneaux de *bois de sandal*, 250 kilog. de *coton*.

Passages gratuits. — Trois ou quatre fois par an, des navires de l'État sont expédiés à la Nouvelle-Calédonie, afin d'y ravitailler nos établissements militaires et maritimes. Des passages gratuits sont accordés à bord de ces bâtiments aux colons nécessaires qui jouissent d'une bonne réputation et exercent une profession immédiatement utilisable, et aux cultivateurs qui disposent d'un petit capital de 1,200 francs. Ces derniers peuvent se faire accompagner par leurs familles, à condition que celles-ci puissent seconder leur chef sans imposer à la colonie des charges qu'elle ne pourrait supporter.

Bureau de placement. — Un arrêté du 20 juillet 1863 a pourvu à la création, à la Nouvelle-Calédonie, d'un bureau pour faciliter le placement des ouvriers et cultivateurs qui viennent chercher du travail dans la colonie. Ce bureau, tenu par le commissaire de police, fonctionne sans frais pour les intéressés, et met en rapport l'offre avec la demande.

Station locale, moyens de protection. — Une station locale, destinée à protéger

la population européenne, parcourt régulièrement les divers points de la côte où nous avons établi des postes et où se sont formées des exploitations agricoles. Elle fait le service postal entre le chef-lieu et les autres établissements de l'île et peut au besoin transporter rapidement les forces militaires sur un point menacé. Une garnison de cinq cents hommes d'infanterie de marine et un détachement de gendarmerie, renforcés d'une compagnie disciplinaire, suffisent à assurer la sécurité de la colonie.

Soldats disciplinaires, colonie pénitentiaire. — La compagnie des disciplinaires existant à la Nouvelle-Calédonie fournit des bras qu'on emploie à la construction des routes et à tous les travaux publics. L'administration dispose ainsi de nombreux ouvriers qu'elle peut porter partout où besoin est pour l'exécution des projets qui intéressent, soit la viabilité, soit la sûreté de la colonie.

Un décret du 2 septembre 1862 a désigné la Nouvelle-Calédonie comme lieu de transportation; 250 transportés y ont en conséquence été envoyés à la fin de la même année. Des essais de colonisation pénitentiaire se poursuivent en ce moment sur une échelle restreinte, mais de manière à ne point produire de promiscuité fâcheuse entre la population honnête et les condamnés. Ceux-ci sont enfermés dans une île située dans la baie de Nouméa, et séparée de la grande terre par toute la longueur du canal placé entre celle-ci et sa ceinture madréporique; ils ne sont employés sur la grande terre que par escouades sous une surveillance active et pour les travaux des routes, les endiguements et défrichements des terres du domaine. Dans des chantiers spéciaux, les matériaux de construction, pierres, bois, charpentés, sont préparés et transportés ensuite à pied-d'œuvre. On évite ainsi tout contact avec la population libre. De nouveaux convois viennent d'être acheminés vers Nouméa.

Impôts, Taxes locales, Régime douanier. — Jusqu'ici les impôts et les contributions diverses de la colonie sont fixés par des arrêtés du gouvernement local. En vertu de l'arrêté sur les concessions dont le texte est ci-dessus, la propriété foncière est soumise à un impôt annuel de 1 % sur la valeur des propriétés rurales et de 2 % sur la valeur des propriétés urbaines.

Un second arrêté du Gouverneur a déterminé, de la manière suivante, le prix moyen de l'are pour la propriété urbaine et celui de l'hectare, pour la propriété rurale; évaluation destinée à servir de base à l'établissement du rôle de la propriété foncière pour l'exercice de 1864.

Propriété urbaine	100 fr.	l'are.
Propriété rurale, divisée en 9 classes, savoir :		
1 ^{re} Presqu'île de Nouméa	35 fr.	l'hectare.
2 ^e Bassin de la baie de Boularé.	25 »	—
3 ^e Bassin de la rivière de Doumbea.	25 »	—
4 ^e Bassin du port Laguerre ou de Païta	25 »	—
5 ^e Bassin de la Toutouka ou de la Tamoa	25 »	—
6 ^e Ile des Pins	25 »	—
7 ^e Yaté	25 »	—
8 ^e Kanala	25 »	—
9 ^e Puébo	25 »	—

Tout individu français ou étranger qui exerce dans la colonie une industrie, un commerce ou une profession désignés ci-après est assujéti à la contribution des patentes, laquelle ne comporte qu'un droit fixe.

1 ^{re} Marchand en gros et en détail	800 fr.
2 ^e Marchand en gros	500 »
3 ^e Cafés, cabarets, débits de boissons.	1,200 »
4 ^e Hôtels, restaurants, tables d'hôte.	300 »
5 ^e Bouchers, charcutiers	100 »
6 ^e Etablissements de la 3 ^{me} catégorie à Napoléonville et Wagap	250 »
7 ^e Notaires.	400 »
8 ^e Commissaires priseurs	100 »
9 ^e Capitaines de bâtiments vendant eux-mêmes leur cargaison dans un délai de six mois, moitié de la patente de la catégorie dans laquelle ils exercent.	

Les ports de la Nouvelle-Calédonie sont déclarés *ports francs*. Les importations et exportations ne sont soumises à aucun *droit de douane*; les navires français et étrangers n'ont à payer que des droits de *pilotage*.

Transports, correspondances, postes. — Les correspondances entre la France et la Nouvelle-Calédonie ont lieu, soit par la voie anglaise (steamers et clippers à voiles), soit par les bâtiments français partant de Nouméa. Dans le premier cas, les voyageurs et les correspondances utilisent les paquebots britanniques affectés au transport des malles de l'Australie (voie de Suez) ; les départs ont lieu de Marseille le 28 de chaque mois.

Arrivés à Sydney (Australie), correspondances et voyageurs sont repris par un service régulier qui part de Sydney pour Nouméa quarante-huit heures après l'arrivée du courrier d'Europe. Pour les retours en France le même service part de Nouméa les 25 de chaque mois.

Kanala ou Napoléonville est mis en communication avec le chef-lieu de la colonie par un service bi-hebdomadaire qui dessert également Yaté, Hyenguène et Wagap. Les départs pour Kanala ont lieu quatre jours après l'arrivée du courrier de Nouméa.

Les occasions par navires français du commerce sont moins régulières, aussi les lettres qui ne portent pas d'indications spéciales sont-elles transmises par la voie de Suez. Les lettres à destination de la Nouvelle-Calédonie sont acheminées par voie française ou par voie anglaise. Voici les prix de ces correspondances :

Voie des bâtiments français :

Lettres ordinaires (affranchissement facultatif), lettres affranchies. . . 10 gr. 0^f30
— — — — — non affranchies. . . 10 gr. 0 40

Les lettres dont le poids dépasse 10 grammes supportent : 1^o une taxe fixe d'un décime de port de voie de mer ; 2^o la taxe applicable aux lettres du même poids circulant en France de bureau à bureau.

Imprimés (affranchissement obligatoire), par 40 gr. 0^f04

Voie des paquebots anglais :

Lettres ordinaires (affranchissement facultatif), lettres affranchies. 0^f70
— — — — — non affranchies 0 80

Lettres chargées (affranchissement obligatoire). 1 40

Imprimés (affranchissement obligatoire), pour poids de 40 grammes 0 12

TABLE GÉNÉRAL

de la valeur du commerce maritime des Colonies et Pêcheries françaises pendant 1865, avec désignation exclusive des produits de leur cru exportés à toutes destinations

(D'après les états des douanes et autres documents coloniaux.)

DÉSIGNATION DES PRODUITS	VALEURS TOTALES pour toutes les colonies	MARTINIQUE	GUADELOUPE et dépendances	GUYANE FRANÇAISE	SAINT-PAUL et MICHÉ	COTE-D'OR ET GABON	Ste-MARIE de Madagascar MAYOTTE et NOSSI-BÉ (1)	RÉUNION	INDES FRANÇAISES	COCHINCHINE (2)	NOUVELLE CALÉDONIE	TAHITI (3)	OBSERVATIONS
	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	
1 Sucre de toutes nuances	45.192.956	12.832.441	11.653.482	143.288	»	»	976.844	19.576.477	5.544	4.880	»	»	(4) Les chiffres de cette colonne
2 Riz en grains	21.087.226	»	»	»	»	»	103.240	»	2.355.486	18.628.500	»	»	sont extraits du Tableau général du
3 Ecaille, ivoire et autres dents.	9.331.022	2.315	2.455	»	»	»	»	»	»	9.320.000	»	»	commerce de la métropole
4 Morue sèche et verte.	7.678.497	»	»	»	7.678	»	»	»	»	»	»	»	(2) Ces chiffres sont empruntés à
5 Guinées et autres tissus de coton	4.270.137	»	»	»	»	»	»	»	4.270.137	»	»	»	l'Annuaire de la colonie, publié pour
6 Gommés pures.	3.775.960	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	l'année 1867; ils se rapportent aux
7 Or, argent en lingots et numéraire	3.708.776	»	»	625.054	»	»	»	»	»	»	»	»	trois derniers mois de 1865 et aux
8 Coton en laine	2.254.839	112.163	568.837	9.786	»	»	»	»	»	2.965.376	»	»	neuf premiers mois de 1866.
9 Indigo	2.032.916	481	»	»	»	»	»	50.385	178.416	1.328.670	»	75	(3) Le Gouvernement du Protecto-
10 Eaux-de-vie de mélasse (rhum et tafia).	2.029.332	1.560.304	398.017	852	»	»	»	»	2.032.435	»	»	»	rat ayant supprimé le service des
11 Café	1.661.543	85.544	984.986	14.673	»	»	»	69.436	»	»	»	723	douanes locales n'a transmis aucun
12 Arachides et autres graines oléagineuses.	1.539.146	34	1.795	»	»	»	»	392.295	183.960	»	»	85	renseignement sur la statistique com-
13 Poissons salés, autres que morue.	1.324.781	»	»	»	»	»	»	»	497.954	450.600	»	»	merciale de 1865. Les chiffres repro-
14 Peaux brutes	948.830	89.775	»	31.897	»	»	104.850	»	48.612	1.276.169	»	»	duits ici appartiennent à l'année
15 Huile d'arachide.	910.793	»	»	»	»	»	»	»	910.793	»	»	»	1864.
16 Soie	749.900	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	1.772	(4) A l'exception de la Cochinchine,
17 Huile de morue	654.836	»	»	»	»	»	»	100	»	749.800	»	»	dont les articles non dénommés ne
18 Roucou.	653.767	»	232.251	421.516	»	»	»	»	»	»	»	»	comprennent que pour 814,325 francs
19 Huile de coco	593.628	»	»	»	»	»	»	»	236.628	»	»	»	de marchandises réexportées, ce der-
20 Vanille.	518.699	1.034	45.627	87	»	»	»	471.951	»	»	»	»	nier article ne représente pour les
21 Jons.	468.268	»	»	»	»	»	»	»	»	468.268	»	»	autres colonies que des marchandises
22 Cacao en fèves	398.983	272.366	98.080	28.537	»	»	»	»	»	»	»	»	provenant de l'importation française
23 Légumes secs et leurs farines.	352.978	129	240	»	»	»	»	24.667	»	327.942	»	»	ou étrangère.
24 Tamarins et autres fruits confits	217.204	171.230	13.503	273	»	»	»	»	27.998	»	»	»	(5) Les différences que présentent
25 Bois communs.	213.277	80	312	159.559	»	»	37.221	»	»	14.105	»	3.665	les chiffres de ce tableau avec les
26 Peaux tannées de mouton et de cabri.	203.616	»	»	»	»	»	»	»	203.616	»	»	2.000	appréciations sommaires du texte
27 Savons ordinaires.	170.148	»	»	»	»	»	»	»	170.148	»	»	»	proviennent de ce que ces dernières
28 Areck	167.228	»	»	»	»	»	»	»	57.288	109.940	»	»	sont établies, en ce qui concerne le
29 Bois de teinture et d'ébénisterie.	150.268	29.791	7.362	9.492	»	»	49.643	1.500	»	52.480	»	»	commerce avec la métropole, d'après
30 Cire jaune ou brune	103.287	»	»	»	»	»	98.244	»	»	»	»	»	le Tableau général du commerce de
31 Articles non dénommés (4).	22.559.321	2.656.991	1.389.803	139.737	»	»	»	»	»	»	»	»	France et pour ce qui est des rela-
Totaux pour les exportations des colonies	135.922.162	17.814.678	15.396.750	1.584.751	»	601.000	1.451.182	22.837.341	13.191.729	39.399.900	141.106	2.377.007	tions des colonies entre elles et avec
Totaux pour les importations aux colonies	147.400.112	24.148.627	16.189.163	8.899.495	»	944.000	273.514	26.010.855	5.090.248	39.431.675	2.222.300	2.426.912	l'étranger, d'après les états des dou-
Totaux généraux (5)	283.322.274	41.963.305	31.585.913	10.484.246	»	1.545.000	1.724.696	48.848.196	18.281.977	78.831.575	2.363.406	4.803.919	anes locales; tandis que les chiffres



CATALOGUE DES PRODUITS

CATALOGUE DES PRODUITS



EXPOSITION DES PRODUITS DES COLONIES FRANÇAISES

AGE DE PIERRE DES COLONIES

GUADELOUPE.

- 1 Collection d'idoles, armes et ustensiles en pierre en usage chez les Caraïbes avant la découverte de l'Amérique. — SCHRAMM, GRELLET-BALGUERIE, ROLLIN, GUESDE.

On remarque dans ces débris de l'industrie d'une race disparue une petite idole en roche verdâtre trouvée à la pointe des châteaux de Saint-François et un vase lampa-daire en pierre dure, lequel a été longtemps conservé à l'anse Bertrand comme ayant appartenu au dernier cacique des fonds caraïbes; ces objets, donnés par M. Grellet-Balguerie, font partie de l'exposition permanente des Colonies. — D'autres, recueillis par MM. L'Herminier, Guesde, Duchassaing, Schramm, complètent cette collection unique dans son genre.

On n'a pu y joindre, malheureusement, un spécimen des anthropoïdes qui ont, au commencement de ce siècle, appelé l'attention du monde savant. Suivant le docteur L'Herminier, il a été extrait, à cette époque, plusieurs squelettes plus ou moins com-plets à l'Anse-à-Dents, au nord du port du Moule, dans une espèce de glacis appuyé contre une falaise peu élevée. La première mention de cette découverte existe dans un mémoire adressé en 1801 au capitaine-général Lacrosse par M. J.-B. Callot, direc-teur de l'école de peinture à la Pointe-à-Pitre. Un spécimen ayant beaucoup d'ana-logie avec celui qui existe au British-Museum fut alors envoyé en France sur le cor-saire le *Grand-Décidé*; mais, oublié à bord pendant plusieurs traversées, il disparut finalement à la fin de 1802, dans le naufrage de ce navire. L'anthropoïde du British-Museum a été recueilli en 1805 par Manuel Cortes y Campomenès, officier d'état-major; le bloc, extrait par les ordres du général Enouf, alors gouverneur de la Gua-deloupe, fut, à la prise de l'île par les Anglais, envoyé à Londres par l'amiral sir Cochrane. En 1814, il fut décrit par Kœnig, dans les transactions philosophiques, et mentionné, en 1818, par Cuvier, dans son discours sur les révolutions du globe.

Depuis, d'autres squelettes empâtés ont été découverts par M. L'Herminier, père, et les docteurs Manger et Suère; mais ces débris ont été dispersés entre des parti-culiers et perdus pour la science; tous avaient les genoux ployés et le tronc courbé. C'est dans l'ossuaire du Moule qu'on a recueilli la plus grande partie des antiquités exposées. Quoiqu'on ait prétendu que ce dépôt provenait d'un naufrage, la présence d'ustensiles en pierre près des squelettes et la position de ces derniers, semble indi-quer l'emplacement d'un cimetière de caraïbes; on sait en effet que, dans cette peuplade, on déposait les morts assis sur un billot, entourés de leurs ustensiles de chasse et de pêche, au fond d'une fosse de forme ronde, creusée dans le sol et recou-verte de grandes dalles.

GUYANE.

- 2 Hache en diorite. — BAGINSKI.

INDE.

- 3 Hache en pierre, trouvée dans les fondations de la magnanerie de Pondichéry. — PERROTTET.

NOUVELLE-CALÉDONIE.

- 4 Malgré la fréquentation des Européens, les Néo-Calédoniens se servent encore d'armes en pierre. La hache ordinaire, en serpentine (Guié), a la forme d'un coin dont le tranchant, aminci par un frottement long et pénible, est moitié environ plus large que l'extrémité supérieure; elle est supportée par un manche court, avec lequel elle forme un angle aigu, à la manière de nos herminettes. Peu employée à la guerre, elle sert principalement aux travaux de charpentage. La hache des chefs (Nargota) est composée d'un disque mince en serpentine, très tranchant et garni d'un manche droit auquel il est relié par des cordons en poil de roussette; elle ne sert, en général, que comme arme d'ornement. — DEPLANCHE, VIEILLARD, PANNETRAT.

TAHITI ET DÉPENDANCES.

- 5 Haches en pierre. — TAUIRUA, DEPLANCHE. — Ces instruments, montés sur un manche coudé un peu long, ont longtemps servi exclusivement, dans les îles du Protectorat, à la confection des pirogues, des planches et des habitations; on n'en fait plus guères usage qu'aux Marquises.
- 6 Herminettes des îles Mangia. — BONNET.

GROUPE I^{er}

ŒUVRES D'ART.

CLASSE. I. — Peintures à l'huile.

MARTINIQUE.

- 7 Une vue de la colonie. — CAZABON.

CLASSE II. — Peintures diverses et dessins

MARTINIQUE.

- 8 Aquarelles représentant diverses vues de la colonie. — CAZABON.

SÉNÉGAL.

- 9 Aquarelles représentant divers types de races, vues et procédés industriels. — NOUSVEAUX.

COCHINCHINE.

- 10 Peintures décoratives. — GARNIER, COMITÉ AGRICOLE.

CLASSE III. — Sculptures, gravures sur médailles.

INDE FRANÇAISE

- 11 Statues et bas-reliefs provenant des ruines de Pagodes. — LAMAIRESSE. — (Bœuf de Siva. — Pouléar. — Latchoumy, femme de Vichnou. — Saravasti, femme de Brahma. — Parvati, femme de Siva. — Brahme. — Latchoumy, déesse de la fortune. — Vichnou. — Bouddha. — Femme d'Indra, roi du ciel, etc., etc.)

CLASSE IV. — Dessins, modèles d'architecture.

- 12 Modèles de temples et pagodes de l'Inde. — RASSAPAMODELIAR.

GROUPE II

MATÉRIEL ET APPLICATION DES ARTS LIBÉRAUX.

CLASSE VI. — Produits d'imprimerie et de librairie.

A part les établissements de Sainte-Marie de Madagascar, de Mayotte et de Nossi-Bé, toutes les colonies françaises ont des imprimeries appartenant soit au gouver-

nement, soit aux missions, soit à des particuliers. De ces établissements sortent des journaux et quelques ouvrages en langues française et indigène.

MARTINIQUE.

- 13 1 volume du Moniteur de la Martinique (1866). — 1 bulletin officiel de la Martinique (1865). — Annuaires de 1861 à 1866. — Compte rendu de la session du conseil général de 1865. — Études sur la fièvre jaune, par le docteur Cornilliac. 12 spécimens de typographie. — IMPRIMERIE DU GOUVERNEMENT à Fort-de-France.
- 14 Flore des Antilles, par M. DE TUSSAC.

GUADELOUPE.

- 15 Annuaires de 1865 à 1866. — Considérations sur l'agriculture. — IMPRIMERIE DU GOUVERNEMENT à la Basse-Terre.
- 16 Essai de classification des algues de la Guadeloupe, par MM. SCHRAMM et MAZÉ.
- 17 Hydrologie de la Pointe-à-Pitre. — Eau thermo-minérale de la Ravine chaude, par Cuzent. — Épidémie de la Guadeloupe, en 1865, par Cuzent. — Essai de classification des algues de la Guadeloupe, par MM. Schramm et Mazé — IMPRIMERIE DU COMMERCIAL à la Pointe-à-Pitre.

GUYANE.

- 18 Colonisation de la Guyane, par Victor DE NOUVION.
- 19 Annuaire de 1862 à 1866 — La Guyane française en 1865, par Rivière. — Avenir de la Guyane française, par Chaton. — IMPRIMERIE DU GOUVERNEMENT à Cayenne.
- 20 La vérité sur Cayenne, par Edmond MARCHAL.

GABON.

- 21 Etudes sur l'herbier du Gabon, par le docteur Baillon.
- 22 2 livres en langues Pongwe et Akélé. — IMPRIMERIE DE LA MISSION FRANÇAISE.

SÉNÉGAL.

- 23 Commerce et traite des noirs à la côte occidentale d'Afrique. — E. BOUET-WILLAUMEZ.
- 24 Moniteur officiel, 10 volumes. — 2 vocabulaires en langues indigènes, par MM. Des-cemet et Faidherbe. — Géographie du nord-ouest de l'Afrique, par le général Faidherbe. — Annuaires de 1858 à 1866. — Travaux typographiques du gouvernement, par Leroy. — IMPRIMERIE DU GOUVERNEMENT à Saint-Louis.
- 25 Manuscrit arabe trouvé dans la case du roi de Saloum.
- 26 Le Sénégal, étude intime, par RICARD, chirurgien de la marine.

RÉUNION.

- 27 Almanach religieux de 1863 à 1867. — MISSION CATHOLIQUE.
- 28 Mollusques de la Réunion, par DESHAYES.
- 29 Dictionnaire Français-Malgache, rédigé par les missions catholiques de Madagascar. — Manuel du jeune Malgache. — Catéchisme Malgache. — Grammaire Malgache. — IMPRIMERIE DE NOTRE-DAME-DE-LA-RESSOURCE.
- 30 Bulletin de la Société des sciences et arts. — IMPRIMERIE ROUSSIN.
- 31 18 mois de république, à l'île Bourbon, par Volsy-Focard. — TYPOGRAPHIE DE LAHUPPE.
- 32 Aranéides de la Réunion, Maurice et Madagascar. — Voyage à Madagascar. — A. VINSON.
- 33 Connaissance de Madagascar, par Louis LACAILLE.
- 34 Histoire de l'île Bourbon. — Fables et poésies diverses, par G. Azema.
- 35 2 livres en langues Malgache, Sakalavé et Bessimitsara, par l'abbé Dalmond. — IMPRIMERIE DE LAHUPPE, à Saint-Denis.
- 36 Les ouragans. — BRIDET.
- 37 Considérations sur l'Italie — J. H. DÉGUIGNÉ.
- 38 De la réforme des libertés coloniales. — A. DE LA SERVE.
- 39 Des plantes médicinales de la Réunion. — J. LECLERC.
- 40 Note sur l'île de la Réunion, par Maillard.
- 41 Notice historique sur la Réunion. — FRÈRES DES ÉCOLES CHRÉTIENNES.

MAYOTTE ET NOSSI-BÉ.

- 42 Traité sur Dieu, en langue arabe. — SAÏD OMAR, de la secte d'Ali.

- 43 Madagascar, par B. DU BOCAGE.
44 — connaissance de Madagascar, par LACAILLE.
45 — les établissements français de Madagascar, par CARAYON.

INDE.

- 46 Dictionnaire français-Tamoul. — Dictionnaire latin-français-Tamoul. — Dictionnaire Tamoul-français. — Grammaire latino-Tamoul. — Grammaire française-Tamoul. — 25 ouvrages en langue Tamoule. — Géographie en français-Tamoul. — Histoire du bienheureux Jean. — Manuel de la conversation. — Récit de la congrégation de Saint-Vincent-de-Paul. — Questions et réponses du catéchisme historique. — Arithmétique des commençants. — Méditations de Saint-Ignace. — Histoire de Saint-François d'Assises. — Règlement du tiers ordre. — Préparation à une bonne mort. — Histoire d'un martyr indien. — Scènes de l'éducation des filles indiennes. — Instructions provenant des tableaux des saints. — Litanie à l'usage de Jésus. — Récit du scapulaire. — Litanie de la reine du ciel. — Tableau synoptique. — M. DUPUY, provicaire, directeur de l'imprimerie des missions étrangères, à Pondichéry.
47 16 modèles d'écritures des élèves indiens. — PETIT SÉMINAIRE.
48 3 actes de la tragédie de Sarangadarane. — Histoire indienne du roi Parmaradja et ses quatre frères. — M. DANIEL.
49 Annuaire des établissements de l'Inde, de 1860 à 1866. — Législation Hindoue, par M. Sicé. — 2 volumes de catalogues des produits de l'Inde. — Rapport sur l'assainissement de Chandernagor, par M. Lamairesse. — GÉRUZET, imprimeur du gouvernement.
50 1 manuscrit indien sur feuilles de palmier. — 1 album indien sur feuilles de palmier. — DANIEL.
51 1 livre en langue Tamoule, imprimé par les indigènes.

COCHINCHINE.

- 52 1 manuscrit cambodgien sur papier. — DE LA GRÉE.
53 Code annamite, par AUBARET.
54 Onze mois de sous-préfecture en Cochinchine, par DE GRAMMONT.
55 Un manuscrit cochinchinois. — Livre de chirurgie cochinchinoise. — BORDOT.
56 4 manuscrits cambodgiens sur feuilles de palmier. — DE LA GRÉE.
57 Tableau de la Cochinchine, par CORTAMBERT et DE ROSNY.
58 Histoire et description de la Basse-Cochinchine, par AUBARET.
59 Annales 1864-1865-1866-1867. — 1 bulletin du Comité agricole. — 1 histoire de la nation annamite, par le P. Legrand de la Lyraie. — 2 volumes du Courrier de Saïgon. — IMPRIMERIE DU GOUVERNEMENT.

TAHITI.

- 60 Souvenirs de Tahiti, par E. G. DE LA RICHERIE.
61 7 volumes en langue Tahitienne. — IMPRIMERIE DES MISSIONS DE LONDRES à Tahiti.
62 O'Tahiti, par CUZENT, pharmacien de la marine.
63 Guano des Marquises et des mers du Sud, par CUZENT.
64 4 annuaires de 1862 à 1865. — IMPRIMERIE DU GOUVERNEMENT.
65 Les îles Marquises, par DESMOULINS et DESGRAZ.
66 Du tacca pinnatifida (pia des Kanacks), par CUZENT.
67 Procès-verbaux de l'assemblée législative (Session 1864).

NOUVELLE-CALÉDONIE.

- 68 La Nouvelle-Calédonie, par MM. DEPLANCHE et VIELLARD.
69 Instructions sur la Nouvelle-Calédonie, par l'amiral TARDY DE MONTRAVEL.
70 Fragments d'une flore de la Nouvelle-Calédonie, par BRONGNIART et GRIS.

DIVERSES COLONIES.

- 71 Revue coloniale. — Constitution des colonies (Réunion, Martinique, Guadeloupe). — MINISTÈRE DE LA MARINE.
72 Annales de l'agriculture des pays chauds. — Paul MADINIER.
73 Notice sur les colonies françaises. — E. ROY
74 Notice sur les colonies françaises. — AVALLE.
75 Les colonies et la politique coloniale. — J. DUVAL.

- 76 Documents sur la côte orientale d'Afrique. — GUILLAIN.
77 Traitement radical de la rage par les alcaloïdes. — CUZENT.
78 Exposition de M. CHALLAMEL aîné, éditeur, 30, rue des Boulangers-Saint-Victor :
Le Sénégal, par Ricard. — Quelques mots sur la Cochinchine, par de Coincy. —
La Cochinchine française. — Onze mois de sous-préfecture en Cochinchine, par
de Grammont. — De la colonisation en Cochinchine, par F. Garnier. — La ques-
tion de la Cochinchine, par H. Abel. — Solution de la question de Cochinchine,
par L. de Grammont. — Souvenirs de Hué, par Michel D'Ué. — Le Courrier de
Saïgon, journal officiel. — Notices sur les colonies françaises. — Etudes sur l'in-
dustrie hûitière. — Etude sur la colonisation. — Revue maritime. — Annales des
Voyages. — Notice sur la Nouvelle-Calédonie.

**CLASSE VII.—Objets de papeterie et de reliure. — Matériel des arts,
de la peinture et du dessin.**

Les objets se rapportant à cette classe ne se fabriquent généralement pas dans nos colonies; il y a cependant en Cochinchine beaucoup de petites papeteries pour l'écriture au pinceau; on y fait aussi quelques stores imprimés.

COCHINCHINE.

- 79 Papier annamite. — BORDOT.

DIVERSES COLONIES.

- 80 Spécimens de papiers en agave, bananier, etc., etc. — LOUVIÉ.

INDE FRANÇAISE.

- 81 Registres indiens en feuilles de palmier. — Presse-papiers en stuc. — DUCOS
DE LA HAILLE.

CLASSE VIII.—Application du dessin et de la plastique aux arts usuels.

Presque toutes les grandes colonies possèdent des presses lithographiques; ce n'est qu'à la Réunion, cependant, qu'elles ont été appliquées au dessin, en vue de la reproduction des types et sites joints à l'album de cette colonie publié par M. Roussin. Les établissements français d'Asie produisent, en outre, d'assez habiles graveurs, sculpteurs et mouleurs indigènes.

INDE FRANÇAISE.

- 82 7 grandes plaques ovales en verre et douze petites rondes pour broches et boutons,
garnies de miniatures. — PADMANABARETTIAR.
83 2 albums de peintures décoratives sur talc. — LAMAIRESSE.
84 1 album de peintures décoratives sur talc. — RASSAPAMODÉLIAR.
85 Collection de statuettes moulées représentant tous les types indiens. —
RANAYANARAGOU, chef du service de Chandernagor.
86 Collection de fruits en terre cuite. — BEAUJEAN.

RÉUNION.

- 87 1 album lithographique. — Adolphe D'HASTREL.
88 4 volumes. Album de la Réunion. — ROUSSIN.

COCHINCHINE.

- 89 Moulages en soufre pris dans les ruines d'Angkor. — Fragments en grès et en po-
terie de statues décoratives d'Angkor. — Tête en bronze d'une statuette de
Bouddah, provenant de la colonie de Phuom-Morcai, province de Kouposédi. — Un
fragment de tête et une statuette en bronze, provenant de Phuom-Bachq. — Trois
fragments de statues en grès. — DE LAGRÉE.

MARTINIQUE.

- 89 bis. Collection de fruits moulés, en cire. — ROSE ARNOUX.

CLASSE IX. — Épreuves et appareils photographiques.

Quoique les photographes éprouvent de grandes difficultés dans les contrées tro-

picales, soit à cause de l'intensité de la lumière, soit par suite de la détérioration rapide des produits chimiques nécessaires, quelques-unes de leurs épreuves présentent des qualités remarquables. Il n'est presque pas de colonie qui ne possède au moins un appareil.

MARTINIQUE.

90 5 photographies de M. BOUDET et 25 vues de M. FABRE.

GUADELOUPE.

91 Album photographique. — BLANCHET.

92 Album photographique. — LAMOISSE.

GABON.

93 Album photographique. — HOUZÉ DE LAULTNOIS.

RÉUNION.

94 1 épreuve photographique. — Docteur MICHEL.

95 11 tableaux photographiques. — A. ECKERMANS.

INDE.

96 1 album photographique. — MOYNE.

97 2 albums photographiques. — LAMAIRESSE.

TAHITI.

98 1 album photographique. — BONNET.

COCHINCHINE.

99 Albums photographiques de la Cochinchine et du Cambodge. — COMMISSION SCIENTIFIQUE DU CAMBODGE.

CLASSE X. — Instruments de musique.

GUYANE.

100 Flûtes indiennes. — BATAILLE.

SÉNÉGAL.

101 Une collection d'instruments de musique. — VALLON, THERAIZOL.

GABON.

102 Une collection d'instruments de musique. — GIRARD, baron DIDELOT, BRUNET-MILLET.

MAYOTTE.

103 Une collection d'instruments de musique. — REMBERT, MONESTIER.

RÉUNION.

104 Une collection d'instruments de musique. — GODEFROY, IMHAUS.

MADAGASCAR.

105 Une collection d'instruments de musique. — DUPRÉ.

INDE.

106 Une collection d'instruments de musique. — PADMANABARETTIAR, DANIEL.

COCHINCHINE.

107 Une collection d'instruments de musique. — COMITÉ AGRICOLE.

TAHITI.

108 Une collection d'instruments de musique. — BONNET.

NOUVELLE-CALÉDONIE.

109 Une collection d'instruments de musique. — DEPLANCHE.

CLASSE XI. — Appareils et instruments de l'art médical.

- 110 Trousse de lancettes d'un docteur pahouin. — Fruits de strychnos employés pour ventouses. — Seringues nègres, de la côte occidentale d'Afrique. — Docteur GRIF-FON DU BELLAY.

CLASSE XII. — Instruments de précision et matériel de l'enseignement des sciences.

COTE-D'OR (comptoir d'Assinée).

- 111 1 balance et collection des poids en usage pour peser l'or. — BONNISSENT

MADAGASCAR.

- 112 Petite balance et poids hovas. — Petite monnaie de cuivre. — LAMBERT.

INDE FRANÇAISE.

- 113 Collection de monnaies d'or, d'argent et de cuivre. — Albert LE PELTIER.

114 *Collection de mesures :*

1 serre pour le lait. — 1 1/2 serre. — 1 1/4 serre. — 1 cape pour le beurre. — 1 serre pour l'huile. — 1 1/8 de serre pour l'huile. — 1 1/4 de serre pour l'huile. — 1 paddy pour les grains. — 1 1/2 paddy. — 1 1/4 de paddy. — 1 magany (1/8 de paddy). — 1 1/2 magany (1/16 de paddy).

Collection de poids :

Poids de 20 pagodes. — Poids de 10 pagodes. — Poids de 5 pagodes. — Poids de 1 pagode. — Poids de 1/4 de pagode. — Poids de 1/8 de pagode. — Poids de 1/16 de pagode. — Poids d'une livre ou ratah. — Poids d'un 1/2 ratah. — Poids d'un 1/4 de ratah. — Poids d'un 1/8 de ratah. — 2 palams. — 1 palam. — LAGESSE.

Ces monnaies, poids et mesures sont toujours en usage dans l'Inde, concurremment avec les types français reconnus par la loi.

COCHINCHINE.

- 115 Monnaies annamites. — RIGAULT, LEGRAND DE LA LYRAIE.

- 116 Mesures annamites. — COMITÉ.

SÉNÉGAL.

- 117 Planchette d'écolier mahométan. — GAUDINOT.

COCHINCHINE.

- 118 Table à compter. — COMITÉ.

Collections pour l'enseignement des sciences naturelles.

- 119 Flore des Antilles (6 albums), par DENISSE et TUSSAC.

Flore des colonies françaises.

Les herbiers envoyés par les colonies françaises forment une collection si considérable qu'il est impossible, dans le cadre restreint d'un catalogue portatif, d'en donner la nomenclature; nous nous bornerons donc à ébaucher, à grands traits, les principaux caractères de la flore de chacune de nos possessions, en commençant par la plus importante sous le rapport botanique.

LA NOUVELLE-CALÉDONIE.

- 120 Les premières plantes envoyées de cette colonie à l'exposition coloniale sont de MM. Pancher et Vieillard, en 1860; quelques temps après, M. Vieillard enrichit cet établissement d'une collection particulière très considérable. Enfin M. Deplanche adressa à M. Aubry-Lecomte, en 1862, une grande quantité de plantes dont les doubles furent offerts au muséum. L'herbier de la Nouvelle-Calédonie, contenant environ 2,500 espèces, est d'une grande richesse en espèces nouvelles; leur description confiée au savant professeur Brongniart, assisté de M. A. Gris, aide-naturaliste, se continue dans le bulletin de la société botanique de France. Les familles déjà traitées sont les Cunoniacées, Elaeocarpacees,

Proteacées, Myrtacées, Pittosporées, Epacridées, dont les quatre cinquièmes sont des genres nouveaux ou des espèces nouvelles. Ainsi les Cunoniacées ont fourni 16 espèces nouvelles de genres connus et un genre nouveau; le *Pancheria*, a donné 7 espèces dont aucune n'avait été observée jusqu'alors. Les Elaeocarpées, cette tribu si remarquable des Tiliacées, avait déjà un admirable représentant dans le genre *Dubouzetia* dédié par M. Pancher à l'amiral du Bouzet; depuis, dix espèces nouvelles d'Elaeocarpées ont été découvertes dans ce riche herbier. La famille des Proteacées est dans le même cas: le genre *Grevillea* est enrichi de 6 ou 7 espèces; le *Cenarrhenes* de Labillardière, qui n'avait qu'une espèce, en donne 3; le *Stenocarpus*, 10 espèces nouvelles environ; le *Knightia* une espèce, etc. Si l'on considère une famille plus importante, les Myrtacées, par exemple, presque tout est nouveau. M. Pancher avait déjà reconnu 3 ou 4 *Myrtus* nouveaux et 3 autres se sont retrouvés dans les collections de M. Vieillard. On trouve encore 4 à 5 espèces d'*Eugenia* décrites par M. Pancher et plus du double par MM. Brongniart et Gris. Enfin, les genres *Jambosa*, *Syzygium*, ont un nombre considérable d'individus nouveaux. Cette riche famille ne devait pas seulement fournir des espèces de genres connus; les genres *Fremya*, *Piliocalyx*, *Spermolepis*, *Tristaniopsis*, *Cloezia*, furent créés et d'autres encore sont sous presse actuellement. Enfin les *Callistemon*, *Melaleuca*, *Metrosideros*, *Baeckea* ont considérablement augmenté leur contingent. Dans une autre famille, le genre *Pittosporum* s'est accru d'une douzaine d'espèces nouvelles. Indépendamment des familles déjà citées, les Dilleniacées, les Lignotidées, les Simarubées et les Umbellifères, contribuent pour leur part à enrichir la Flore de ce pays. Dans la première se présente un genre nouveau, le *Trimorphandra*; 3 *Hibbertia* et un *Trisema* viennent ensuite. Pour la dernière famille, à peine représentée dans cette localité, un genre des plus curieux nommé *Myodocarpus*, à cause de son singulier fruit, et dont l'aspect ne rappelle nullement une ombellifère, est créé avec 4 espèces et une variété. Enfin le genre nouveau *Agation*, de la famille des Violariées, se recrute de plusieurs espèces. Parmi les Monopétales, la famille des Epacridées est richement représentée dans la Nouvelle-Calédonie; ce sont des genres Australiens, mais des espèces toutes spéciales. Le genre *Leucopogon* compte 7 espèces, le *Dracophyllum* 5. On trouve enfin un nouveau genre le *Cyathopsis* (Ad. Br. et A. Gris). Ces savants, pour se rendre compte si d'autres familles contenaient des nouveautés dans les mêmes proportions, ont examiné la famille de Rubiacées. Un seul groupe recèle 2 genres nouveaux nommés *Bikkia* et *Grisia* (ce dernier composé de 6 espèces) plus 4 espèces inconnues de *Bikkia*. La riche famille des Euphorbiacées, étudiée par M. Baillon et par M. Muller, est presque entièrement nouvelle par les espèces et souvent par les genres. Le groupe des Monocotylédones, très riche également en choses nouvelles, a donné, pour la famille des palmiers seulement, 6 espèces de *Kentia*, genre qui n'avait qu'un représentant à la Nouvelle-Guinée, une liliacée fort curieuse et quelques espèces d'un genre de Flagellariées de Gaudichaud. Outre la publication de MM. Brongniart et Gris, M. Vieillard a décrit dans les mémoires de la société Linnéenne de Caen, plusieurs plantes nouvelles de la Nouvelle-Calédonie appartenant aux genres *Ionidium*, *Antholonia*, *Elaeocarpus*, *Garcinia Clusianthemum* (Vieill.), quelques légumineuses de genres connus, etc., enfin une Umbellifère dédiée à M. de Larbre, un genre nouveau de Rubiacées, *Morierina*, un de Loganiacées, *Charpentiera*, une ou deux fougères, etc. Une monographie spéciale, publiée dans le même recueil, énumère toutes les espèces du beau genre *Oxera* dont Labillardière ne connaissait qu'un représentant. Les Fougères de cet herbier ont été publiées en grande partie par M. Mettenius, de Leipzig, trop tôt enlevé à la science; les espèces nouvelles y sont dans la proportion d'un tiers au moins, avec un genre nouveau de Gleicheniée nommé *Stromatopteris*. Les Lichens de cet herbier, dont le Dr Nylander a fait la publication dans les annales des sciences, ne comptent qu'une vingtaine d'espèces environ, dont une ou deux nouvelles. Depuis, un envoi fait à ce naturaliste par M. Marie, de la Nouvelle-Calédonie et des Loyalties, prouve que ces cryptogames partagent l'intérêt qui s'attache aux autres parties de la collection.

GUYANE.

- 121 Comme importance, l'herbier de la Guyane prend place en seconde ligne, il a été formé, surtout dans le Maroni, par MM. Mélinon et le Dr Rech. Quoique les plantes de cette région aient été plus étudiées, on y retrouve encore de nom-

breuses espèces nouvelles. M. le Dr Sagot a recueilli de son côté, des spécimens botaniques de toutes les essences de bois utiles de la Guyane.

GABON.

- 122 Un petit herbier du Gabon, formé avec beaucoup de soin par M. le Dr Griffon du Bellay, est d'un intérêt tout particulier. M. Baillon, professeur à la faculté de médecine, s'est chargé d'en publier les plantes dans son recueil mensuel l'*A-dansonia*. Malgré le petit nombre d'espèces de cette collection, des nouveautés s'y rencontrent souvent. La classe des Légumineuses a donné plusieurs genres nouveaux, dont l'un, dédié à l'amiral Baron Didelot (*Didelotia africana*); trois espèces nouvelles d'Anthonota; le genre nouveau Griffonia; un autre, le Duparquetia; deux Pentaclethra, dont un nouveau; deux Baphia inconnus jusqu'alors et fournissant probablement, comme le Cam Wood (*Baphia nitida*), un bois colorant; une espèce de *Milletia* dédiée à son collecteur; enfin le genre *Tetrapleura*, dont on ne connaissait jusqu'alors que le fruit si étrange. Une autre petite famille, les Connaracées, indépendamment des espèces connues, s'enrichit d'un *Connarus*, d'un *Manotes* et d'un *Cnestis* inédits. La publication qui se continue fera découvrir encore bien d'autres richesses. Deux autres types fort curieux, l'un de la famille des Olacinées, le *Coula edulis*, l'autre des Humiriacées, l'*Aubrya gabonensis* sont publiés et figurés dans le même ouvrage.

MARTINIQUE.

- 123 L'Exposition possède un herbier de la Martinique contenant surtout des plantes appliquées et qui, sous ce rapport, a un intérêt pratique tout spécial; il a été formé par M. Bélanger.

INDE.

- 124 M. Lépine a envoyé un herbier de Pondichéry composé de plantes utiles à la médecine, à l'industrie et à l'agriculture; cette collection, peu considérable, eu égard à la richesse des plantes utiles que cette région fournit, est arrivée dans un état regrettable et peu d'entre elles ont échappé aux insectes et à la moisissure, conséquence trop fréquente d'un long séjour des collections d'histoire naturelle sur les navires.

GUADELOUPE.

- 125 On doit à M. Mazé une collection très riche d'Algues faite à la Guadeloupe, avec le plus grand soin, et contenant beaucoup d'espèces nouvelles étudiées et publiées en collaboration avec M. Crouan, de Brest.

TERRE-NEUVE.

- 126 Quelques plantes de Saint-Pierre et Miquelon, recueillies par M. le Dr Nielly, terminent cette nomenclature.

Cette énumération des herbiers de l'Exposition, faite au point de vue scientifique, ne doit pas d'ailleurs en exclure l'intérêt au point de vue pratique; car les plantes applicables, soit à l'industrie, soit à la médecine, s'y rencontrent fréquemment, tant dans les espèces déjà connues que parmi les nouvelles.

CLASSE XIII. — Cartes et appareils de géographie et de cosmographie.

- 127 1 Atlas des colonies françaises. — 1 Carte de la Cochinchine. — MINISTÈRE DE LA MARINE.
128 1 Portulan des îles de la Société, par M. MATHIEU.
129 1 Histoire, géographie et statistique des établissements français dans l'Inde, par M. BEAUJEAN.
130 Divisions territoriales des îles de la Société, par M. DE LA RICHERIE.

GROUPE III

MEUBLES ET AUTRES OBJETS DESTINÉS A L'HABITATION

CLASSE XIV. — Meubles de luxe.

DIVERSES COLONIES.

- 131 Pianos faits par M. RINALDI, rue Saint-Maur, avec les bois de la Guadeloupe et de Tahiti.
132 Panneaux en bois de la Guyane, par M. KREYENBIELH, rue de Lourcine.
133 Armoire sculptée en bois de la Guyane, par BELANGER.
134 Meubles faits par Mazaroz-Ribaillier. Tous ces bois, fournis par les pénitenciers de la Guyane, sont exposés par le 3^e BUREAU DE LA DIRECTION DES COLONIES. — Le placage intérieur d'une partie de ces meubles est fait en noyer des Antilles, bois d'une odeur très-délicate et d'une nuance agréable à l'œil. — La malachite, servant à leur ornementation, provient de Loango (côte occidentale d'Afrique).

COCHINCHINE.

- 134 *bis* Armoire sculptée. — Cao-Van-Hien (fabricant). — M^{me} veuve Henri THÉNARD.
134 *ter* Table sculptée. — N'GUYEN-VAN-THUOC (C.).
135 2 tables à écrire, incrustées de nacre. — BERRIER-FONTAINE.
136 Guéridon incrusté de nacre. — M^{me} Henri THÉNARD.
137 Guéridon incrusté de nacre. — GARNIER.
138 Table en ébène avec dessous de marbre et pieds sculptés. — PIQUET.
139 Table sculptée. — DE BIZEMONT.
140 Bahut incrusté avec portes à coulisses. — M^{me} la baronne THÉNARD.
141 Deux écussons incrustés de nacre. — GARNIER.
142 Meubles divers. — COMITÉ, DAN-VAN-TANH, TIAN-VAN-BON, VA-VAN-THU, DUONG-VAN-QUOI, N'GUYEN-VAN-DAY, TUONG-VAN-CU, DEPLANQUE.

Les meubles de luxe cochinchinois ne se fabriquaient jadis qu'au Tonkin. Depuis quelque temps, grâce aux efforts de l'administration française, on possède dans la basse Cochinchine quelques ouvriers très habiles dans l'art de la sculpture sur bois et des incrustations de nacre.

INDE FRANÇAISE.

- 143 Une table sculptée en bois de porcher (*Thespesia populnea*). — 2 fauteuils sculptés. — CONTEST-LACOUR.
144 Fauteuil en bois de Bith. — LAMAIRESSE.

Il existe à Chandernagor une grande fabrique de meubles dirigée par des agents de la maison Cheroutre, de Calcutta; dégrossis sur notre territoire, les produits de cet établissement qui occupe plus de 200 ouvriers, reçoivent le dernier fini sur le sol anglais. Pondichéry compte aussi bon nombre de fabricants de meubles sculptés qu'on importe principalement à la Réunion.

CLASSE XV. — Ouvrages de tapissier et de décorateur.

INDE.

- 145 Tapis en drap, orné de divinités. — COMITÉ DE PONDICHÉRY.

COCHINCHINE.

- 146 20 panneaux incrustés de nacre. — GERMAIN, LAMARQUE, GARNIER.
147 Ornement de lit brodé or et argent. — COMITÉ DE SAIGON.
148 2 tapis brodés or et argent. — 1 coussin brodé. — GARNIER.
149 1 coussin brodé. — ANTHIONG.

DIVERSES COLONIES.

Décoration générale de l'Exposition des colonies. — COUTEAU, architecte, 63, rue du Bac. — CHASSEVENT, peintre, 111, rue du Bac. — MINARD, place Saint-

Thomas-d'Aquin (musée d'artillerie). — Décorateurs sous la direction de la Commission des colonies.

CLASSE XVII. — Porcelaines, faïences et autres poteries.

COCHINCHINE.

150 Porcelaines et poteries annamites. — DE LA GRÉE, N'GUYEN-VAN-NUI, COMITÉ AGRICOLE, N'GUYEN-VAN-LAN, C. A. DE LA GRANDIÈRE, M^{me} DE ROUJOUX.

Par suite de l'habitude prise par les agents de la cour de Hué d'enlever de force, pour les transporter dans la capitale, les artistes de talent, on ne fabrique plus dans la basse Cochinchine que quelques faïences et des poteries communes pour les usages domestiques (marmites). Les environs de la ville de Chôlen, près Saïgon, sont le centre de cette fabrication dont le principal représentant est le chinois Wang-Tai. — Les porcelaines qu'on trouve en Cochinchine sont, en général, de provenance chinoise.

INDE (CHANDERNAGOR).

151 Une collection de poteries. — SALOMON.

Ce sont, en général, des réductions de grosses pièces. Le territoire de Pondichéry est riche en argiles propres à la confection des poteries qui supportent très bien le feu et dont on expose une grande quantité.

SÉNÉGAL.

152 Vases en terre cuite. —

La poterie est fabriquée par les femmes; le vernissage est inconnu; aussi sont elles généralement poreuses et propres à tenir l'eau fraîche. Les gargoulettes de Dagana sont surtout très renommées pour cette qualité.

GABON.

153 Grand vase en terre cuite, du cap Esterias. — MÉRY.

CAP LOPEZ.

154 Poterie noire, faite sur les bords de la rivière de Gonaibiri, à l'entrée du lac Aningui (R. Ogowai). — GRIFFON DU BELLAY.

MARTINIQUE.

155 Poteries de l'habitation de Lareinty.

156 Poteries de l'établissement de M. AGAPIT (Alexandre), au Lamentin.

158 Poteries de l'établissement de M. BASCHI (Jasmin), au Lamentin.

NOUVELLE-CALÉDONIE.

159 Vases en terre vernissée. Ces poteries supportent parfaitement le feu; elles sont fabriquées par les femmes et vernies avec la résine du Kaori (Dammara ovata). Elles sont fort rares aujourd'hui, par suite de l'adoption des marmites de fonte par les indigènes. — DEPLANCHE.

GUYANE.

160 Collection de poteries indiennes. — BRACHE.

MAYOTTE ET NOSSI-BÉ.

161 Satjoas des Comores. — MONESTIER.

MADAGASCAR.

162 Poterie malgache. — GOULIER.

CLASSE XVIII. — Tapis, tapisseries et autres tissus d'ameublement.

GABON.

163 Echantillons variés de nattes. — BRUNET-MILLET.

SÉNÉGAL.

164 Tassarantes, sortes de nattes en roseaux et cuir. — BOU-EL-MOGHDAD.

MADAGASCAR.

- 165 Collection de nattes et rabanes en raphia. — LAMBERT.

MAYOTTE.

- 166 Rabanes en feuilles de Sagouyer (raphia). — MONESTIER, AUVELY, CHARBONNIER.

INDE.

- 167 Collection de nattes, dont une grande partie en rotin.

COCHINCHINE.

- 168 Nattes variées. Ces nattes ne sont pas aussi belles que celles de Singapore; mais elles coûtent très bon marché (50 cent. pièce), c'est un objet de cabotage intérieur assez considérable. — COMITÉ AGRICOLE, V. A. DE LA GRANDIÈRE.
169 Tentures pour appartements. — N'GUYEN-VAN-THAP.

TAHITI.

- 170 Nattes en pandanus. — BONNET.

CLASSE XX. — Coutellerie.

COCHINCHINE.

- 171 Couteau à noix d'arec. — LÉ-VAN-SANH. — Poinçon en fer. — TRAN-THI-CAT. — Couteau. — N'GUYEN-VAN-LAM. — Rasoir. — LÉ-VAN-HON. — Couperet et paires de ciseaux. — PHAM-VAN-JAO.

CLASSE XXI. — Orfèvrerie.

INDE.

- 172 5 plateaux (tatous) destinés à recevoir les offrandes faites aux divinités. — Vases et cuillers (periakenon) pour servir l'eau consacrée. — Tonvagalasou ou brûle-parfums des temples. — Cloche pour les cérémonies du culte de Vishnou. — Panguépatirou (gobelet). — Chombou, vase servant à porter de l'eau. — Lota, vase à boire. — Siné-Kenon. — RASSAPAMODELIAR.

COCHINCHINE.

- 173 Un brûle-parfums et 2 boîtes à bétel en bronze. — V. A. DE LA GRANDIÈRE. — Vase à parfums et boîtes à tabac en cuivre. — N'GUYEN-VAN-GIAY. — Plateaux en cuivre, cafetières, boîtes à tabac et à bétel. — COMITÉ AGRICOLE. — Cassolettes en cuivre. — PORTEAUX. — Boîte à bétel en cuivre niellé. — TONG-THO. — Boîte en argent repoussé à bouton d'or. — THO-LICH. — Boîte en argent repoussé à bouton d'or. — DE BIZEMONT.

CLASSE XXII. — Bronzes d'art, fontes d'art diverses et ouvrages en métaux repoussés.

INDE.

- 174 Collection de divinités (bronzes antiques) composée des statuettes de : 1^o Siva; 2^o Vishnou; 3^o Vishnou sous la figure de Vénougapalcar; 4^o, 5^o et 8^o Vishnou sous la figure de Kichna dansant; 6^o Vishnou sous la figure de Kichna en bas âge (9^e incarnation); 7^o Vishnou sous la figure de Venouyapalcar ou Kichna; 9^o Gueroudavacanom (monture de Vishnou); 10^o Sacran ou arme de Vishnou; 11^o Siva sous la figure de Detchinamourty enseignant des prières à ses disciples; 12^o Siva tenant le feu dans la main droite et un cerf dans la gauche; 13^o Siva sous la figure de Sabanayagar; Parati ou Dourga (Maha-Cali des Thugs), femme de Siva; 15^o et 36^o Vimalé, suivante de Parvati; 16^o et 17^o Camalé, suivante de Parvati; 18^o Niladévi, une des trois femmes de Vishnou; 19^o et 20^o Ganésa ou Pouléar, 1^{er} fils de Siva et dieu de la sagesse; 21^o, 22^o et 23^o Soupramaniyer, 2^e fils de Siva; 24^o, 25^o et 37^o Teivané, une des femmes de Soupramaniyer, 26^o petite statuette provenant des fouilles faites en 1859 près de la pagode de Tirouvalour, près Négapatam; 27^o et 28^o Valliammé, une des femmes de Soupramaniyer; 29^o Coundodorin, disciple de Siva; 30^o Gopoutchar,

- disciple de Siva; 31° Siva sous la figure de Detchinamourty; 32° Virapatiren, fils de Parvati; 33° Vishnou en homme-lion; 34° Vishnou sous sa figure ordinaire; 35° Latchoumy femme de Vishnou. — MORAS.
- 175 2 statuettes modernes en bronze. — Roi Hindou. — Sabardy (incarnation de Siva). — Mahamouni (ermite adorateur de Vishnou, de la secte de Tengalé). — Sennevassa (incarnation de Vishnou). — Annapourany, déesse des moissons. — RASSAPAMODELIAR.

COCHINCHINE.

- 176 Un dragon en bronze. — V. A. DE LA GRANDIÈRE.

CLASSE XXIV. — Appareils et procédés de chauffage et d'éclairage.

INDE.

- 177 Une lampe indienne. — Touvagalasons, destinés à brûler de l'huile parfumée devant les dieux. — Lampes pour les cérémonies du culte. — RASSAPAMODELIAR.

CLASSE XXV. — Parfumerie.

Presque toutes les colonies françaises, produisent une grande quantité de matières propres à la parfumerie, et il serait à désirer de voir le commerce s'en occuper plus sérieusement.

MARTINIQUE.

- 178 Eau de la Martinique pour la toilette. — LAPORTERIE.
- 179 Bay rum pour la toilette. — Essence de Bay rum. — GIORSELLO.
- 180 Vinaigre aromatique de cacao, pour toilette. — Eau de fleurs d'oranger. — SALLES.
- 181 Eau de Cologne. — MORIN, à Saint-Pierre.
- 182 Huile essentielle de citronnelle (*andropogon citriodorum*) 3 variétés. — Huile essentielle de citron (*citrus medica*). — Huile essentielle d'oranges amères (2 variétés). — Huile essentielle de feuilles d'oranges amères. — Huile essentielle de girofle (*caryophyllum aromaticum*). — Huile essentielle de Vettiver (*andropogon squarrosus*). — Huile essentielle de feuilles de bois d'Inde (*myrcia acris* (1 échantillon d'huile pyrogénée, 1 échantillon deshydratée et 1 échantillon distillée). — Huile essentielle de feuilles de muscadier (*myristica aromatica*). — Huile essentielle de cannelle (*cinnamomum verum*). — Huile essentielle de noyau (*prunus spherocarpa*). — Huile des feuilles de cerisier sauvage (*Eugenia micheli*). — Huile essentielle de mangots (*mangifera indica*). — F. J. DULLMANN, professeur de chimie au Séminaire-Collège de Saint-Louis-de-Gonzague, à Saint-Pierre.
- 183 Eau de cologne préparée avec l'acool de tafia. — Eau de cologne préparée avec l'alcool de cannes. — J. SALLES.

GUADELOUPE.

- 184 Essence de girofle. — CAVALIER. — Bay rum pour la toilette. — GUESDE.
- 185 Eau de cologne des îles. — BOGAERS.

GUYANE.

- 186 Essence de Watera bamba. — D^r RECH.

REUNION.

- 187 Alcoolat et alcoolé de girofle. — Alcoolat de *tryphasia trifoliata* (orangine). — Alcoolat de muscades. — Essence d'oranges ordinaires. — Essence d'oranges vangassayes du Cap. — Essence de Vettiver. — Essence de cannelle. — Essence de pamplemousses (*citrus pampelmos*). — Essence de combavas. — Essence de mandarines. — Essence de limette. — Essence de bigarades. — Essence de girofle. — Essence de citronnelle (*andropogon citratum*). — A. BORIES.

INDE.

- 188 Essence de citronnelle (*andropogon citratum*). — Jules LÉPINE.
- 189 Eau distillée d'*andropogon citratum*. — Huile volatile de Vettiver (*andropogon schoenanthus*). — Huile volatile de *Ptychotis ajowau*. — Huile volatile de Ber-

gera Koenigii. — Essence de Clausena Wildenowii. — Essence de Feronia elephantum. — Huile dite Mumbavum utter. — Huile dite Panch utter. — Huile dite amber utter. — Huile dite Babar utter. — Huile dite Mootha utter. — Huile de Sandal (santalum album). — Essence de Nigella sativa. — Illicium anisatum (anis étoilé). — Vettiver andropogon squarrosus. — DANIEL.

COCHINCHINE.

- 190 Sandal à odeur de rose — Ecorce d'alyxia aromatica. — Bois d'aigle (aquilaria agallocha). — EYMOND et DELPHIN.
191 Huile essentielle de Kaori. — Huile essentielle de Niaouli. — BAVAY.
192 Essence et alcoolat d'ocotea. — GARNAUT.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DE L'OcéANIE

TAHITI.

- 193 Huile essentielle d'oranges. — NOLLEMBERGER.

Classe XXVI. — Objets de maroquinerie, de tabletterie et de vannerie.

GUADELOUPE.

- 194 Petits meubles en bois de noyer des Antilles. — BINET.

RÉUNION.

- 195 Un pupitre et une cassette en bois du pays par les élèves de l'ÉTABLISSEMENT DE LA RESSOURCE.

INDE.

- 196 Boîte en marqueterie. — CONTEST-LACOUR.

COCHINCHINE.

- 19 plateaux à bétel sculptés et incrustés d'ivoire ou de nacre, avec coins en argent repoussé. 197 LAMARQUE. — 198 GERMAIN. — 199 BONNEVAY. — 200 COMITÉ AGRICOLE. — 201 PIERRE. — 202 PIQUET. — 203 LAFON. — 204 Francis GARNIER. — 205 LEGRAND DE LA LYRAIE. — 206 BERRIER-FONTAINE.
207 1 boîte en laque. — M^{me} FAUCON.
208 1 boîte en ivoire sculpté. — M^{me} FAUCON.
209 7 Boîtes à bétel avec incrustations de nacre — Amiral DE LA GRANDIÈRE, Francis GARNIER, GERMAIN, PIERRE.
210 1 boîte en chêne incrustée de nacre. — Francis GARNIER.
211 2 boîtes rondes incrustées de nacre. — V. A. DE LA GRANDIÈRE.
212 1 pipe incrustée de nacre. — LAMARQUE.
213 1 pipe incrustée de nacre. — BERRIER-FONTAINE.
214 5 plateaux à opium incrustés de nacre. — LAMARQUE, BERRIER-FONTAINE, Francis GARNIER.
215 1 porte-bougies incrusté. — 1 porte-manteau incrusté. — Francis GARNIER.
216 1 plateau à bétel incrusté avec couvercle. — LEGRAND DE LA LYRAIE.
217 1 grande boîte ronde incrustée. — COMITÉ AGRICOLE.
218 2 croix incrustées de nacre. — Francis GARNIER.

DIVERSES COLONIES.

Boîtes, tabatières et porte-cartes en bois, ivoire, écaille, nacre, corne, etc., etc.

- 219 Tabatières en bois des îles, nacre, ivoire, écaille, corne, etc., etc. — MERCIER, rue des Gravilliers, n° 24.

RÉUNION.

- 220 38 paniers de bambou. — Charles BRUNET. — Saint-Benoît.
221 Divers objets en paille de palmiste. — PATU DE ROSEMONT. — Saint-Benoît.
222 Divers ouvrages en vacoa, nattes, tentes, sacs. — M^{me} DEVANSIS-DELATRE. — Saint-Benoît.

- 223 Une corbeille en latanier. — DE LA MARDIÈRE. — Saint-Benoît.
224 Sacs de vacoa. — M^{lle} NAZE. — Saint-Benoît.
225 Paniers en bambou. — Maurice DE TOURRIS. — Saint-Benoît.
226 Paniers en bambou, vans. — DE CHATTY. — Saint-Benoît.
227 Une grande tente en vacoa. — ADMINISTRATION LOCALE. — Saint-Benoît.
228 Corbeilles en latanier. — P. ESPARON. — Saint-André.
229 Corbeilles en latanier. — D^{lle} PANON. — Saint-André.
230 Un grand panier en vacoa. — FEMMES CRÉOLES de Saint-Benoît.
231 Paniers divers. — IMHAUS, HOAREAU, Valmyre RICQUEBOURG, Marie RIVIÈRE.

MARTINIQUE.

- 232 Paniers caraïbes. — BÉLANGER.
233 Service de dessert en vannerie de bambou. — Marc CYRUS.

GUYANE.

- 234 Pagaras en paille d'arouma. — ADMINISTRATION LOCALE.

SAINT-PIERRE ET MIQUELON.

- 235 Corbeilles, porte-cartes et petite boîte en écorce. — FITZ-GÉRALD, frères.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE.

- 236 Divers objets en cuir, nattes, hamacs. — THÉRAIZOL, VALLON.

MADAGASCAR.

- 237 Nattes, paniers, pagnes en raphia, etc., etc. — LAMBERT.

MAYOTTE ET MOSSI-BÉ.

- 238 Nattes, calottes, pagnes en paille, etc., etc. — MONESTIER, CHARBONNIER.

INDE.

- 239 Nattes et menus objets de vannerie. — CONTEST-LACOUR, M^{me} DE ROUJOUX.

COCHINCHINE.

- 240 Hottes et paniers du Cambodge. — DE LAGRÉE. — Objets divers de tabletterie et de vannerie. — TRAN-VAN-THAN, PHAM-VAN-HIEN, N'GUGEN-VAN-TRU, N'GÔ-VAN-SAN, COMITÉ LOCAL, VO-VAN-VAN, V.-A. DE LA GRANDIÈRE, N'GUYEN-VAN-CHI, TRAM-VAN-BAO, POTTEAUX, HAMONT, TONG-THO, PHAN-TAN-GIAN, DEPLANQUE.

NOUVELLE-CALÉDONIE.

- 241 Paniers et nattes. — DEPLANCHE.

TAHITI.

- 242 Paniers kanacks et nattes. — BONNET.

GROUPE IV

VÊTEMENTS (TISSUS COMPRIS) ET AUTRES OBJETS PORTÉS

PAR LA PERSONNE

CLASSE XXVII. — Fils et tissus de coton.

GUADELOUPE.

- 243 Mousseline française, organdi souple. — Mousseline linon confection, linon broderie, tarlatane. — JANISSON fils.
244-245 Mousselines brodées au plumetis. — FOREST cadet, BŒUF fils.
246 Filés de divers numéros. — DELEBART MALLET.

GUYANE.

247 Tissus divers. — JANNISSON fils.

248 Filés de divers numéros. — DURET, BOURCART fils et C^e.

SÉNÉGAL.

249 Tissus de coton faits sur le métier Yolloff. — GALO-M'BAYE, BIRAM-M'BAYE, BOUTIF.

PORTONOVO.

250 Tissus de coton. — Baron DIDELOT.

MADAGASCAR.

251 Divers tissus de coton, paques, etc. — LAMBERT, O'NEIL.

INDE.

252 Il y avait, le 1^{er} janvier 1865, à Pondichéry, trois filatures de coton à la mécanique, savoir :

1^o G. Tardivel et C^e, route de Villenour;

2^o Ch. Poulain et C^e, route d'Ariancoupam;

3^o Pagel et C^e, route de Cossépaleom.

La première produit de 1,000 à 1,100 kil. de fil par jour de travail, et pourrait facilement augmenter de beaucoup ce chiffre. Ces fils se vendent de 4 roupies (1), 4 roupies 1/4 à 5 roupies le paquet de cinq livres anglaises; mais ces prix varient suivant ceux de revient. — 700 ouvriers de 12 à 30 ans, payés de 3 fr. 90 à 48 fr. par mois de 25 jours de travail. — Trois machines à vapeur, de 30, 20 et 16 chevaux.

La deuxième possède 5,388 broches faisant depuis le n^o 7 jusqu'au n^o 40; elle a produit, en 1865, 4,289 paquets de fils de 5 livres anglaises chacun, partie vendus sur place, partie convertis en toiles de guinée. La quantité convertie en guingamp, toiles à voiles, étoffes pour gens de mer, monte à 15,600 livres anglaises par an. — 300 ouvriers, hommes, femmes et enfants. — Deux machines à haute pression de 24 chevaux l'une.

La troisième occupe 170 ouvriers, et fait par jour de 100 à 110 paquets, suivant les numéros qui vont de 18/17 jusqu'à 30. Les premiers sont transformés en guinées. — 5,000 broches. — Machine de 20 chevaux. — L'usine contient, en outre, 40 métiers qui occupent 200 ouvriers. — 40 personnes sont employées à la teinture.

Outre ces grandes fabriques, on compte 4,750 métiers natifs à Pondichéry, 2,400 à Karikal et 1,400 à Chandernagor. — La fabrication des mousselines de l'Inde, dites coujons, a lieu à Yanaon, et se réduit aujourd'hui à 200 ou 300 pièces par an; elles coûtent de 30 à 35 roupies les 30 mètres. — AMALRIC et C^e, GALLOIS-MONTBRUN, QUANAPRASSANAÏK, GODEFROY, AROQUIASSAMY, RINGWALD et TESTA, RASSAPA, PADMANABARETTYAR, Ch. POULAIN, TARDIVEL, PAGEL.

COCHINCHINE.

252 bis Pièces de cotonnade. — PHAN-THAN-GIAN, N'G-THI-PAHOÉ.

CLASSE XXVIII. — Fils et tissus de lin, de chanvre, etc., etc.

GUYANE.

253 Étoffes en fibres de bananier à fruits. — MM. COSTY, Joseph DERBÈS.

Ces étoffes, faites sur de grossiers métiers, montrent le parti qu'on pourrait tirer des millions de troncs de bananiers qu'on jette annuellement après en avoir coupé le fruit. — La préparation des fibres est peu coûteuse; on peut y employer les enfants en bas âge, les convalescents et les vieillards.

SÉNÉGAL.

254 Filés de Fafetone (aigrettes soyeuses de l'*asclepias gigantea*) de M. DELEBART-MALLET, de Lille, BANCAL.

255 Étoffes (trame et chaîne) de M. JANNISSON fils, de Tarare.

(1) La roupie est de 2 fr. 40 c

256 Étoffes (chaîne soie grège, trame fafetone), de MM. A. VILLY, d'Amplepuis (Rhône).

257 Étoffes (chaîne coton, trame fafetone), de MM. GUILLLOUD, de Roanne (Loire).

258 Broderies au plumetis, de M. AVRIL, de Tarare.

Couvertures faites avec les déchets, par MM. QUIÈS-MICHARD, à Cours (Rhône).

La soie végétale du fafetone (*asclepias gigantea*), remarquable par son brillant et sa légèreté, s'allie parfaitement avec la soie, la laine et le coton, et prend parfaitement la teinture; on signale à l'industrie cette matière abondante au Sénégal, et pouvant devenir l'objet d'un grand commerce entre toutes nos colonies tropicales et la France.

Les teintures sur fafetone ont été faites par MM. GREBON de Mirebel; DUBOIS et C^e, de Reims, et AVRIL, de Tarare.

Le fafetone remplace parfaitement la laine et le coton dans les broderies au plumetis; mais c'est surtout dans la fabrication des couvertures que son emploi est précieux; celles-ci pèsent, en effet, moitié moins que celles de laine ou de coton, avec la même épaisseur, restent toujours sèches et ne prennent pas la vermine; elles pourraient être avantageusement adoptées pour l'armée.

Le fafetone et ses produits sont particulièrement signalés à l'attention du commerce.

MADAGASCAR.

259 *bis* Étoffes en fil de chanvre. — LAMBERT.

INDE.

260 Étoffes en fibres de sansevieria, de calotropis, d'ananas, d'agave, de jute, etc. etc.

— PERROTET. — Fils et étoffes d'*hibiscus cannabinus*. — Louis VERDURE.

COCHINCHINE.

260 *bis* Fils simples, retors, blanchis et teints de china-grass. — Louis VERDURE. —

Tissus de china-grass. — VILLETTE et DUBOIS.

A la suite de cette classe, nous mentionnerons pour mémoire, car ces étoffes ne sont pas tissées, les tapas de Tahiti en écorces d'arbres à pain ou de *Broussonetia*, battues. Ces étoffes, communes autrefois dans tout le groupe des îles du Protectorat français, ne sont plus guères en usage que dans les Marquises et quelques îles du groupe des Pomotous. — (261) Reine POMARÉ. — On trouve également quelques étoffes en écorce d'arbres en Nouvelle-Calédonie. — (262) VIEILLARD, au Grand-Bassam (côte occidentale d'Afrique). — (263) BRUYAS. — au Gabon (venant du pays des Pahouins). — (264) TOUCHARD.

CLASSE XXIX. — Fils et tissus de laine peignée.

265 Mousselines de laine et draps fabriqués par M. Frédéric DAVIN, avec les laines de la Nouvelle-Calédonie et de Tahiti.

SÉNÉGAL.

266 Kissa, couverture en poil de chameau. — BOU-EL-MOGBAD.

CLASSE XXXI. — Soies grèges et tissus de soie.

RÉUNION.

267 Soie grège, 15/20 deniers, nerveuse, élastique, ferme, ressemblant beaucoup à celles de France et du Piémont, sauf qu'elle est plus rude, et pouvant être d'un bon emploi pour les étoffes lyonnaises. — Soie jaune, 13/15, ~~visique~~, ~~très~~ ~~beau~~ ~~so~~, à brin fin et se dépouillant bien; bonne pour le velours et la peluche. — Jaune, 15/16 deniers, de même nature que la précédente. — D'après les qualités de ces soies, il est vivement à désirer de voir la sériciculture prendre du développement à la Réunion. — THOMY-LORY, DE LA MARDIÈRE.

INDE.

268 Soie blanche de 25 à 30 deniers, semblable aux soies de Chine, ~~Isathé~~ et ~~Xange~~ ~~Fa~~. — Emploi pour étoffes unies et brochées, ~~sièges~~ ~~des~~ ~~velours~~ ~~et~~ ~~pe~~ ~~luches~~. — Soie blanche fine, 10/12 deniers; très jolie, régulière et nette,

assez semblable à celle du Japon et propre à faire des velours. — Soie jaune fine, 10 12 deniers; très belle qualité, mieux filée que celles du Bengale, propre à faire du velours, de la peluche et des étoffes unies. — Soie jaune, 10/12 deniers, bien filée, bonne pour peluches et velours, belle marchandise. — Soie jaune. 12/14 deniers, peu régulière, mais bonne cependant pour peluches et velours. — PERROTTET, MARTIN, RATTINACHETTY.

COCHINCHINE.

- 269 Soie, 80/100 deniers, filée avec un trop grand nombre de cocons et irrégulièrement, propre à la passementerie et aux foulards, supérieure aux soies de Perse. — COMITÉ AGRICOLE, PHAN-TAN-GIAN, SŒURS DE MYTHO, N'GUYEN-VAN-BEN.

Ces soies ont été expérimentées et filées par MM. J.-B et P. Martin, de Tarare; teintées par MM. Savigny et Bunau, de Lyon; partie tissées par MM. Auguste Villy et C^e, d'Amplepuis (Rhône) et partie converties en velours par MM. Fraisse-Brossard et Penel Lacour et Dufour, de Saint-Etienne.

INDE.

- 270 Outre ces étoffes fabriquées en France, en manière d'essai, l'Inde envoie quelques pièces de tissu satin, autrefois très en vogue en Europe, mais oublié depuis la grande révolution. On les tisse dans les environs de Trichenapoly et de Combacanom, sur des métiers indiens à six marches ou six foulages. La chaîne seule de ce tissu est en soie: la trame est en coton filé au rouet indien. Il existe à Pondichéry des ouvriers teinturiers en soie très habiles; leurs couleurs sont d'une solidité à toute épreuve et très vives; elles ont, en outre, une grande originalité. Ces soies conviennent spécialement pour l'ameublement. Les pièces jaunes, à fonds parallèles, ont coûté 35 fr. 92 c. chacune et les autres 22 fr. 82 c. — Ch. POULAIN.
- 271 Le Comité agricole de Saïgon expose également de jolis tissus de soie provenant de la basse Cochinchine et fabriqués par les sœurs de Mytho, Phan-Than-Gian, Pham-Van-Hué, N'g-Thi-Paoe, N'guyen-Van-Than, Huynh-Van-Huyen, N'guyen-Van-Benh, Trang-Van-Voi. — Exposants non fabricants: LAMARQUE. — LEGRAND DE LA LYRAIE.

DIVERSES COLONIES.

- 272 Filés et tissus des soies du Bombyx Mori, du Saturnia Faiherbi du Sénégal, du B. Hesperus de la Guyane, des B. Selene et Mylitta de l'Inde, des B. Cynthia et Arrindia et du Yama-Mai. — Toutes ces soies provenant de cocons ouverts, ont été dévidées sur le métier Forgemol. — FORGEMOL.
- 272 bis Soies de cocons ouverts de diverses espèces. — M^{me} la baronne DE PAGE.

CLASSE XXXIII. — Dentelles, tulles, broderies.

INDE.

- 273 2 mouchoirs et un pantalon brodés par les jeunes filles tapasines et parias de l'école de Pondichéry.
- 273 bis Passementerie indienne. — Ch. POULAIN.

RÉUNION.

- 274 Devant d'autel brodé au crochet. — JEUNES ENFANTS MALGACHES.

COCHINCHINE.

- 275 Passementerie annamite. — COMITÉ AGRICOLE, MARTIN.

CLASSE XXXIV. — Articles de bonneterie, objets accessoires du vêtement.

COCHINCHINE.

- 275 bis Fleurs en plumes. — M^{me} Léontine DESMOULINS.
- 276 Eventail en ivoire sculpté. — M^{me} AUBRY-LECOMTE.
- 277 Eventail annamite. — M^{me} FAUCON.
- 277 bis Une bourse en soie. — PHAM-VAN-BON, LEGRAND DE LA LYRAIE.
- 278 Ecrans, coiffures en plumes. — Épingles à cheveux. — Pompons de Chapeaux. — Plumes, etc., etc. — M^{lle} MALIDOR.

SAINT-PIERRE ET MIQUELON.

279 Mitaines de pêcheurs. — DEMALVILAIN.

MAYOTTE.

280 Porte-cigares en paille de latanier. — MONESTIER.

INDE.

281 Porte-cigares. — Porte-monnaie. — Cannes. — Eventails. — BEAUJEAN.

RÉUNION.

282 Porte-cigares de paille de riz. — IMHAUS.

283 Cannes en épines dorsales de requins. — FERRIÈRES.

NOUVELLE-CALÉDONIE.

284 Cannes en bois de caféier et de Salsepareille. — PANNETRAT.

DIVERSES COLONIES.

285 Cannes en bois des îles. — COMBIER. — Boutons en nacre, bois, corne, ivoire. — Paul PINCHON.

SÉNÉGAL.

286 Pipes en terre rouge et en terre aurifère, dite terre de Galam. — BANCAL.

287 Pipes Maures et Yollofs. — LEFEL, LAMBERT.

GABON.

288 Pipe des Pahouins. — TOUCHARD.

RÉUNION.

289 Pipes en bois de letchi et calumets. — JUGAND.

COCHINCHINE.

290 Pipe à eau en trach incrusté de nacre. — LAMARQUE.

**CLASSE XXXV. — Habillement des deux sexes.
Habits d'hommes et de femmes.**

COCHINCHINE.

291 Costumes annamites. — COMITÉ AGRICOLE, DE LAGRÉE, BORDOT.

INDE.

292 Costume de Bayadère et de riche musulman. — BEAUJEAN.

SÉNÉGAL.

293 Boubous et toubés composant l'habillement Yolloff. — THERAIZOL. — Pindalle de Diolas. — Louis PROM.

294 Chapeaux bambaras. — THÉRAIZOL.

295 Bonnet de vieux Yollofs. — THÉRAIZOL.

GABON.

296 Bonnet Pahouin en peau de singe. — Baron DIDELOT.

RÉUNION.

297 Chapeaux en pailles diverses. — DE LA MARDIÈRE, M^{me} veuve SELHAUSEN, M^{lle} Céleste RIVIÈRE.

MADAGASCAR.

298 Chapeaux en cuir et en latanier. — LAMBERT.

INDE.

299 Chapeaux et bonnets indiens. — APASSAMIPOULLÉ, BEAUJEAN, DANIEL.

COCHINCHINE.

- 309 Chapeaux de femmes annamites. — BORDOT, COMITÉ AGRICOLE. — Chapeaux du Laos. — DE LAGRÉE.

TAHITI ET DÉPENDANCES.

- 301 Coiffure de chef des Marquises. — DÉPLANCHE.

Chaussures.

SÉNÉGAL.

- 303 Collection de sandales. — THÉRAIZOL, GANDON.

MAYOTTE ET NOSSIBÉ.

- 304 Souliers arabes fabriqués à Sougougou (Mayotte). — SAÏD-OMAR.

MARTINIQUE.

- 305 Bottines de voyage en cuir. — GAGNAIRE et RENAUD.

SAINT-PIERRE ET MIQUELON.

- 306 Bottes de mer. — DEMALVILAIN, ROORYCK.

INDE.

- 307 Collection de chaussures. — DANIEL, BEAUJEAN.

Vêtements spéciaux aux diverses professions.

GABON.

- 308 Costume de Féticheur-Pahouin. — C.-A. DIDELOT.
309 Costume de guerrier Pahouin. — C.-A. DIDELOT.

GUYANE.

- 310 Costume d'indien Roucouyenne. — BATAILLE.

SAINT-PIERRE-ET-MIQUELON.

- 311 Costume de pêcheur. — ROORICK.

CLASSE XXXVI. — Joaillerie et Bijouterie.

GUADELOUPE.

- 312 Bracelet en écaille de tortue. — BEAUPERTHUY.

GUYANE.

- 313 Colliers indiens de Ouabé et de Cheri-Cheri. — Colonel CHARRIÈRE.

SÉNÉGAL.

- 314 Bagues en or, bracelets, boucles d'oreilles et colliers en or. — BIRAHIM-TIAM.
315 Bagues, bracelets, boucles d'oreilles, boutons et médaillon en or. — ADMINISTRATION LOCALE.
316 Deux porte-amulettes en argent, pipes en argent. — LAMINE-GUËYE, SAMBA-THIAM.
317 Boutons de manches et de chemises, boucles d'oreilles, bague, broche, en or. — SAMBA-LAOBÉ-TIAM.
318 Broches, boucles d'oreilles, boutons de chemises en or. — LAMINE-GUËYE.
319 Boutons de chemises en or et bagues. — MATEUGNE GUËGNE.
Tous ces bijoux, à part ceux appartenant à Birahim-Tiam et à l'administration locale, sont à vendre.
320 Bracelets en corne de Coba, incrustés d'or. — ADMINISTRATION LOCALE.
321 Bracelets en corne de Coba, incrustés d'argent. — ADMINISTRATION LOCALE.
322 Ornements en perle, des femmes Nalous. — ADMINISTRATION LOCALE.
323 Bracelets en coquilles, des femmes Sérères. — GANDON.

GRAND BASSAM.

- 324 Bijoux en or massif. — C.-A. FLEURIOT, DE LANGLE. — Collier fétiche en or. — Chef d'ODOUEN.

ASSINÉE.

- 325 Petit fétiche en or. — AMATIFOU, roi des Fantis.

INDE.

- 326 Peigne, épingle à cheveux, cache-peigne, boucles d'oreilles, chaines, bagues pour les mains et les pieds, bracelets et plaques de bracelets, Médailleurs. — PADMA-NABARETTYAR, Albert LE PELTIER.

COCHINCHINE.

- 327 Épingle à cheveux, bouton double en or et cure-dent en poil d'éléphant. — CHO-TANG. — Ceinture d'or repoussé, boucles d'oreilles et bracelet — M^{lle} DE ROUJOUX. — Bijoux divers en or, en argent et en ambre. — COMITÉ AGRICOLE, PHAM-VAN-SANH, TIAN-VAN-TAI, N'GUYEN-VAN-TRAN, TRANG-LONG-THAN.

TAHITI.

- 328 Collier en nacre, des îles Pomotous, colliers de chefs des îles Rurutu, collier en cawris, des îles Pomotous, boucles d'oreilles en dents de cochon sculptées, boucles d'oreilles, en nacre des Pomotous. — DEPLANCHE.

NOUVELLE-CALÉDONIE.

- 329 Bracelets en coquilles, tours de jambe ornés de porcelaines, collier en jade. — PANNETRAT, DEPLANCHE, GILBERT (Pierre).

CLASSE XXXVII. — Armes portatives.

GUYANE.

- 330 Arcs et flèches, sarbacanes, carquois pleins de flèches empoisonnées par le curare, lances empoisonnées, casse-têtes, sac à ouate pour flèches de sarbacanes. — ADMINISTRATION LOCALE, BATAILLE, FOURNIER.

SAINT-PIERRE ET MIQUELON.

- 331 Arc et flèches, des sauvages Micmacs. — SHEEHAN ET C^o.

SÉNÉGAL.

- 332 Une collection complète des armes du pays. — THERAIZOL, VALLON, Général FAIDHERBE, BOCANDÉ, AUBRY-LECOMTE.

GABON.

- 333 Une collection complète, des armes du pays. — GANDON, COLIN, GILBERT (Pierre), Baron DIDELOT, GIRARD, C.-A. BARRICAU, TOUCHARD.

INDE.

- 334 Fusils à mèche, lances à une et deux pointes, poignards, couteaux, arcs, flèches, sabres, haches, oundivil ou arc à lancer des pierres. — BEAUJEAN.

COCHINCHINE.

- 335 Fusils à mèche, jingoles, canon en bois cerclé en fer, canon en cuivre, canon damasquiné en argent, pique de corpac, lances, hache d'armes, sabres, poignards, sac à balles en filigrane de cuivre, boulets de divers calibres. — BORDOT, LAMARQUE, COMITÉ AGRICOLE, KREMMER, BONNEVAY, V. A. DE LA GRANDIÈRE, le baron D'AST.

TAHITI.

- 336 Lances de siège, des Marquises, lances du roi Pomaré 1^{er}, haches en pierre, arc ancien, frondes et pierres (ofai maa) des anciens temps. — Reine POMARÉ, DEPLANCHE.

NOUVELLE-CALÉDONIE.

- 337 Lances, couteaux de sacrifices, casse-tête, haches en pierre, fronde avec ses pierres et son sac à pierre. — PANNETRAT, DEPLANCHE, GILBERT (Pierre), VIEILLARD.

CLASSE XXXVIII. — Objets de voyage et de Campement.

SÉNÉGAL.

- 338 Hamacs, sacs de voyage ou Toulons, nafs, etc., boîtes en peau de bœuf des orpailleurs. — VALLON, BANCAL, THERAIZOL.

GUYANE.

- 339 Petit modèle de hamac. — ADMINISTRATION LOCALE.
340 Hamac indien en coton. — BATAILLE.

CÔTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE.

- 341 Sac de voyage, parasols, de guerre et de voyage, porte-pipes. — GRÉRÉ, roi de DAHOMEY.

COCHINCHINE.

- 342 Palanquin de mandarin. — DARFEUILLE.
343 Hamac en china-grass. — PETRUSKI.

CLASSE XXXIX. — Bimbeloterie et jouets, jeux instructifs.

MARTINIQUE.

- 344 Poupée mulâtresse, en grand costume. — THÉBAULT-NOLLET.

SÉNÉGAL.

- 345 Poupées des Sérères, poupée Yolloff en grand costume, jeu de dés Yolloff. — BANCAL, M^{me} AUBRY-LECOMTE. — Divers fétiches de la côte occidentale d'Afrique. — C. A. baron DIDELOT, VIGNON, LESTRILLE, VALLON, DUPUY.
346 Jeu de Ouri, des Yolloff. — ADMINISTRATION LOCALE.

MADAGASCAR.

- 347 Jeu de Katra, avec graines Bonduc. — LAMBERT.

INDE.

- 348 Divers jeux d'enfants. — COMITÉ AGRICOLE, BEAUJEAN, DANIEL.

COCHINCHINE.

- 349 Jeu des baguettes. — N'GUYEN-VAN-TOÏ. — Jouets d'enfants et jeu de cartes annamite. — COMITÉ LOCAL.

TAHITI.

- 349 *bis* Une petite frégate en ivoire.

GROUPE V

CLASSE XL. — Produits de l'exploitation des mines et de la métallurgie.

La collection des roches, minéraux et minerais est trop nombreuse pour pouvoir être cataloguée in extenso; nous nous bornerons donc à l'indication sommaire du caractère géologique des envois de chacune de nos colonies.

ANTILLES.

- 350 Ces îles volcaniques ont envoyé d'assez beaux jaspes jaunes ou rouges, et des échantillons de soufre de la Guadeloupe. — BRIÈRE, de l'Isle (Martinique); BEAUPERTHUY, SCHMUTZ, SAINT-CLAIR, DEVILLE (Guadeloupe).

GUYANE.

- 351 On trouve une grande analogie entre les terrains de cette possession et ceux de la province brésilienne du Maranh. Les itacolumites s'y retrouvent et semblent liées à l'éruption des diorites; ce fait a une grande importance au point de vue de la recherche de l'or, et permet d'espérer la découverte des gisements primitifs de ce précieux métal. La Compagnie de l'Approuague et M. Oscar Pouget (de la Comté) en exposent de belles pépites.

Les minerais de fer sont, en général, riches et abondants à la Guyane, où ils portent le nom de Roches à ravets; ils forment de puissantes collines, et seraient d'une exploitation facile et féconde, si le pays ne manquait pas complètement du calcaire ou castine nécessaire aux opérations métallurgiques.

Quelques jolis cristaux de quartz hyalin et d'améthyste indiquent aussi la présence de pierres précieuses. — OSCAR POUGET, COMPAGNIE DE L'APPROUAGUE, HARDOUIN.

SAINT-PIERRE ET MIQUELON.

- 352 On envoie de ces îles porphyriques un échantillon de calcaire transparent, dit spath d'Islande, qui mérite de fixer l'attention. — MAZIÈRE.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES.

- 353 Les roches primitives et les terrains primaires de cette région se trouvent représentés par un petit nombre d'échantillons. Les terres et les sables aurifères de la Falemé forment une collection intéressante. — Docteur BERG.

Du bas de la côte occidentale d'Afrique.

- 354 On possède des malachites de Loango qui pourraient lutter de beauté avec celles de l'Oural. — SOURIAUX, RÉGIS aîné.

RÉUNION.

- 355 Une collection nombreuse et bien choisie, envoyée par M. Jacob de CORDEMOY, montre les différentes formes qu'ont prises les éruptions successives de cet immense volcan.

NOUVELLE CALÉDONIE.

- 356 L'envoi de M. l'ingénieur Garnier, donne une idée assez exacte de la composition géologique de cette île : des micaschistes souvent chargés d'amphibole, au nord des schistes ardoisiers souvent fusibles, sur la côte orientale, telles sont les roches les plus anciennes. Vers le sud apparaissent les serpentines de structure schisteuse et des porphyres souvent désagrégés, qui ont donné naissance à des grès feldspathiques; des bassins ouverts dans ces roches ont reçu des calcaires triasiques, puis des schistes de nature feldspathiques pendant l'époque du jurassique inférieur. Dans ces schistes se rencontre la houille. Toutes les roches dont nous venons d'esquisser à grands traits l'histoire et les relations, sont traversées par d'énormes dykes de serpentines et d'euphotides, qui passent aux diorites et qui sont injectés de filons de fer chromé. Ces filons font concevoir de brillantes espérances; en outre, une variété d'euphotide, se rapprochant beaucoup du vert de Corse, appelé Jade ascien par M. Garnier, est, d'après cet ingénieur, dans une position qui rendra le transport des plus faciles. Cette matière, généralement assez tendre pour que le travail n'en soit pas très-couteux, plus dure, cependant, que le marbre calcaire, souvent aussi dure que l'acier, d'une ténacité propre aux roches magnésiennes, pourra fournir de belles plaques à la marbrerie de luxe.

Un assez grand nombre d'échantillons isolés de la suite chronologique des terrains montrent le parti que l'art et l'industrie pourront tirer des roches et des minéraux de cette île et de quelques îlots du voisinage. — GARNIER, JANNETTAZ.

INDE.

- 357 Cette collection, déjà nombreuse, renferme plusieurs types de ces beaux granites si riches en minéraux accidentels : grenats, roses, graphites, etc.

Elle offre aussi quelques variétés de kaolin, quelques minerais de cuivre, de mercure, de plomb, de fer et plusieurs lingots formés en général par des alliages de ces métaux. L'on ne peut oublier d'y signaler d'assez beaux échantillons de

calcaires fossilifères, ainsi que des rubis, des saphyrs, des cymophanes et un certain nombre d'autres pierres roulées en général, et qui, tout en étant plutôt échantillons de minéralogie, que des matières de bijoux d'une grande valeur, montrent la richesse de cette patrie des pierres précieuses.

COCHINCHINE.

- 358 Des roches éruptives et des marbres d'une grande beauté forment le noyau de cette collection, qui recevra, il faut l'espérer, de nombreux accroissements. — MAUCHER.

CLASSE XLI. — Produits des exploitations et industries forestières.

BOIS DE LA MARTINIQUE

Exposant : BELLANGER.

La Martinique compte environ 20,000 hectares de bois propres à la construction, à l'ébénisterie, au charrounage, et à la teinture; mais le manque de communications et l'escarpement des lieux boisés en rendent l'exploitation difficile; de sorte que les meilleurs essences sont chaque jour, transformées en charbon, sans grand profit pour les propriétaires. Il est hors de doute, cependant, que la colonie pourrait fournir en planches, bardeaux et madriers, de quoi suffire à sa consommation et à celle de quelques îles voisines.

- 359 GRAMINÉES. — *Bambusa arundinacea* (Retz). Bambou : Sert pour le drainage, la construction des gouttières et des cases à nègres, à l'empotage de jeunes sujets de plantes et pour vergues d'embarcation.
- 360 AMARYLLIDÉES. — *Agave americana* (Lin). Bois de mèche : La hampe florale sert au repassage des rasoirs et remplace le liège dans une infinité d'usages.
- 361 PALMIERS. — *Cocos butyracea* (Lin-f.). Petit coco : Bon pour constructions; peu employé; commun.
- 362 CONIFÈRES. — *Thuia orientalis* (Lin). Le Thuya est un arbre d'introduction assez répandu dans les cimetières, où on en rencontre des sujets de fort diamètre; son bois, dans le pays, n'est employé à aucun usage.
- 363 CASUARINÉES. — *Casuarina equisetifolia* (L.) et *muricata* (Roxb). Filao : Bois propres aux constructions; à l'extérieur l'humidité finit par l'altérer; à l'intérieur il est incorruptible et d'une durée indéfinie.
- 364 ARTOCARPÉES. — *Artocarpus incisa* (Lin f.). Arbre à pain : Arbre élevé. Bois jaune, susceptible d'un assez beau poli, bon pour meubles; son fruit, roti ou cuit au four, constitue la principale nourriture des Océaniens; essence incorruptible et très commune dans l'île où on l'emploie rarement.
- 365 POLYGONÉES. — *Coccoloba pubescens* (Lin). Raisinier à grandes feuilles : Le tronc de cet arbre, commun dans les forêts du Lamantin et du gros Morne, a l'avantage, sur celui des autres espèces, d'être très droit jusqu'à une assez grande hauteur; il fournit un excellent bois de construction et d'ébénisterie. — *Coccoloba uvifera* (Lin). Raisinier bord de mer : Arbre de 7 à 10 mètres de haut, à tronc droit jusqu'à 3 mètres, rameux, très commun, servant à faire de jolis meubles et fournissant une espèce de Kino; cet arbre, très répandu dans le pays, acquiert souvent un diamètre de 0^m40.
- 366 LAURINÉES. — *Nectandra sanguinea* (Rottb). Laurier montagne : Bois léger, pour planches et merrains, arbre très commun dans les forêts du nord de l'île. — *Nectandra concinna* (Nees). Laurier marbré : Bois recherché en ébénisterie, pour lits, armoires, bibliothèques et parquets; commun dans les forêts du nord de l'île. — *Oreodaphne leucoxylon*. Employé pour planches. Commun. — *Oreodaphne cupularis* (Nees). Laurier cannelle : Bon pour la menuiserie; très commun dans les forêts du nord de l'île. — *Persea gratissima* (Gærtn). Avocatier : Grand arbre fruitier; bois peu employé, quoique d'une texture fine et d'un aspect agréable; il est facilement piqué par les insectes. — *Laurus sp.* Laurier pian : Bois de construction. Commun. — *Laurus sp.* Laurier bord de mer : Pour marqueterie. Commun.
- 367 RUBIACÉES. — *Chimarrhis cymosa* (Jacq). Rivière : Arbre élevé; bois susceptible d'un beau poli, bon pour meubles; assez commun dans les ravines des monta-

gues, sur le bord des ruisseaux. Son bois est très recherché; malheureusement on ne se préoccupe pas de remplacer par de nouveaux plants les sujets que l'on détruit. — *Exostema floribundum* (R. S.). Quinquina, Piton, Bois tabac : Arbre de 12 à 13 mètres de haut sur 0,50 de diamètre; cette essence a des propriétés fébrifuges, mais son écorce renferme un principe éméto-cathartique qui en rend l'emploi difficile; elle sert, en outre, en teinture. Son bois, employé dans la construction des cases, est incorruptible; c'est un arbre assez répandu dans la commune de Sainte-Luce et dans plusieurs autres localités. — *Erithalis fruticosa*. (Lin.). Bois chandelle : Les rameaux de cet arbrisseau servent à l'éclairage dans les pêches aux flambeaux. — *Genipa americana* (Lin.). Génipayer : Employé pour bois de fusil; son fruit sert à la teinture; assez répandu dans la partie peu élevée de la colonie.

- 368 APOCYNÉES. — *Plumeria alba* (Lin.). Franchipanier blanc : Le bois du franchipanier est très propre à la marqueterie; les arbres de grosseur suffisante se rencontrent particulièrement dans la commune de Sainte-Luce. — *Nerium oleander*. Laurier rose : Bon pour la marqueterie; commun.
369. CORDIACÉES. — *Cordia Gerascanthus* (Jacq.). Bois de Chypre ou Cype : Bois propre à la construction et à l'ébénisterie; assez répandu dans le pays.
- 370 VERBENACÉES. — *Vitex divaricata* (Sw.). Bois Lézard : Bon pour planches et petits meubles; ce bel arbre qui acquiert parfois un diamètre considérable, est commun dans l'île. — *Citharexylon quadrangularis*. Cotelette : Bon pour ébénisterie, construction et charonnage; commun.
- 370 bis SCROPHULARINÉES. — *Brunfelsia americana* (Lin.). Bois pour marqueterie; commun.
- 371 BIGNONIACÉES. — *Bignonia pentaphylla* (Juss.). Poirier : Beau bois d'ébénisterie employé pour meubles et recherché pour le charonnage; très commun dans le pays. — *Bignonia* sp. Ébène verte brune : Bois de haute ébénisterie; l'arbre qui le produit est assez répandu dans l'île, excepté dans quelques communes du sud. — *Catalpa longissima* (Sim.). Chêne des Antilles : Qualités semblables à celles du chêne d'Europe; abondant.
- 372 SAPOTACÉES. — *Achras sapota* (Lin.). Sapotillier : Arbre fruitier peu employé en ébénisterie; bois dur, excellent pour la construction des moulins à sucre, commun dans le pays. — *Chrysophyllum glabrum* (Jacq.). Bois de Bouis : Bois commun à la Martinique, convenable pour les ouvrages de charpente, poteaux et palissades. — *Chrysophyllum cainito* (Lin.). Caimitier : Bois propre à la menuiserie; très répandu sur le littoral, fruit mangeable. — *Minusops Balata* (Gært.). — *Achras balata* (Aubl.). Balata : Bois dur, compact, d'un grain serré, propre à faire des mortiers, pilons, etc., etc.; excellent dans les constructions de toute nature; cet arbre précieux, commun autrefois à la Martinique, y est devenu assez rare, par suite de la consommation qu'en ont fait les charbonniers. — *Sapotacea* sp. Bois pain d'épice : Pour charonnage.
- 373 STYRACÉES. — *Symplocos martinicensis* (Lin.). Cacarate : Bon pour planches et merrains; très commun dans les bois à une altitude de 300 mètres. — *Symplocos tinctoria* (Herit.). — *Hopea tinctoria* (Lin.). Bois jaune : Propre à la menuiserie et à la construction.
- 374 EBÉNACÉES. — *Diospyros mabolo* (Roxb.). Mabolo : Bois incorruptible introduit des Indes Orientales; compte un grand nombre de représentants, mais épars dans le pays.
- 375 ERICACÉES. — *Andromeda pyrifolia* (P. Th.). — *Leucothoe salicifolia*. Var (D.C.). Vulgo : Vache.
- 376 MYRISTICÉES. — *Myristica sebifera* (Sw.). Muscadier à suif : Le fruit est oléagineux; le bois, peu compact, n'est guère employé que pour les crayons. Cet arbre, introduit de la Guyane, est assez rare dans le pays.
- 376 bis ANONACÉES. — *Unona odorata* (Blum.). Canang : Pour tabletterie, assez répandu. — *Anona reticulata* (Lin.). Cachiman : Pour construction; peu employé, commun. — *Anona muricata* (Lin.). Corossolier : Peu employé, commun.
- 377 MAGNOLIACÉES. — *Talauma Plumieri* (Dec.). Bois pin : Pour marqueterie et constructions. Ce bois, quand il est vieux, est noir comme l'ébène, très commun.
- 377 bis HOMALINÉES. — *Homalium racemosum* (Jacq.). Acouma : Bois incorruptible, bon pour les moulins et constructions sur l'eau, très droit, commun dans les forêts de l'île à une altitude de 250 à 400 mètres.

- 378 MALVACÉES. — *Thespesia populnea* (Corr.), *Hibiscus populneus* (Lin.). Catalpa : Excellent bois de charonnage; commun sur le littoral. Les graines sont oléagineuses.
- 379 STERCULIACÉES. — *Ochroma lagopus* (Sw.). Bois flot : Cet arbre, assez répandu dans les communes du nord de la Martinique, remplace utilement le liège dans une infinité d'usages. Son fruit, connu sous le nom de patte de lièvre, fournit de la ouate et de l'édredon.
- 380 TILIACÉES. — *Sloanea sinemariensis* (Aubl.). Châtaignier : Bon pour planches et merrains; on en fait des pirogues; l'écorce est astringente; assez commun dans les lieux ombragés et humides. — *Sloanea Massoni* (Sw.). Châtaignier-coco : Convenable pour planches; peu droit; se rencontre à une altitude de 400 mètres.
- 381 CLUSIACÉES. — *Colophyllum Calaba* (Jacq.). Galba : Bel arbre résineux, propre à la mûture et au charonnage; on exprime de la graine une huile abondante, bonne pour la peinture et les vernis; très commun dans l'île où on le plante en lisières. — *Rheedea lateriflora* (Lin.). Ciroyer : Bon pour planches; on en tire une cire dure, bonne pour l'éclairage. — *Mammea americana* (Lin.). Abricotier du pays : Arbre à fruit, de 10 à 15 mètres de haut; bois blanc, gommeux, facile à vendre; fournit du merrain, des aissantes, poutres, etc. Les fleurs servent à la confection des liqueurs. Très commun dans la colonie.
- 381 bis AURANTIACÉES. — *Citrus aurantium* (Lin.). Oranger : Bois d'ébénisterie; commun.
- 382 MÉLIACÉES. — *Carapa guianensis* (Aubl.). Carapa : Arbre introduit de la Guyane; son bois peut être utilement employé à la charpente, mais il est d'une difficile conservation; son écorce est fébrifuge. Peu commun, excepté aux environs de Saint-Pierre.
- 383 CEDRELACÉES. — *Cedrela odorata* (Lin.). Acajou femelle : Excellent bois d'ébénisterie, dont l'écorce passe pour fébrifuge; assez abondant dans les communes du Prêcheur, de la rivière Pilote et du Lamentin.
- 384 MALPIGHIACÉES. — *Malpighia punicifolia* (Lin.). Cerisier : Pour marqueterie, commun. — *Byrsonima spicata* (D. C.) et *Malpighia spicata* (Cav.). Bois tan : Bon pour la menuiserie et la construction; son écorce sert au tannage dans la colonie. — *Malpighia* sp? Capitaine : Arbrisseau très bas, employé en médecine comme stomachique astringent. Le nom du bois Capitaine, s'applique à plusieurs espèces de *Malpighia* et à des arbres fort étrangers à la famille des Malpighiacées.
- 384 bis SAPINDACÉES. — *Melicocca bijuga* (Lin.). Quenette ou Knépier : Pour constructions et marqueterie, peu commun. — *Sapindus saponaria* (Lin.). Savonnier : Pour charonnage. Assez commun.
- 385 CELASTRINÉES. — *Myginda* sp. (Jacq)? Bogarrier bâtard : Excellent bois de construction. Commun.
- 385 bis EUPHORBIACÉES. — *Hippomane Mancinella* (Lin.). Mancenillier : Bois susceptible d'un beau poli, mais peu employé à cause des sucres vénéneux qu'il renferme; il est néanmoins excellent pour l'ébénisterie. Cet arbre est très commun dans le sud de l'île où cependant les forts sujets sont assez rares. La sève laiteuse et le fruit ont des propriétés toxiques. — *Excacaria* sp? Haïti vert : Bois dur et pesant, susceptible d'un beau poli, bon pour petits meubles. Commun dans la commune de Saint-Luce et de la rivière Pilote.
- 386 ANACARDIACÉES. — *Anacardium occidentale* (Lin.). Acajou à fruits : Commun dans toute l'île; fruits mangeables. — *Holigarna longifolia* (Roxb.). Manguier à grappes : Bon pour la construction; introduit de Madagascar, n'existe guère qu'au jardin botanique de Saint-Pierre, en très forts sujets. — *Spondias Mombin* (Jacq.). Pour marqueterie. Commun.
- 387 BURSÉRACÉES. — *Bursera balsamifera* (Pers.). Gommier : Pour construction de canots et avirons. Commun.
- 388 SIMARUBÉES. — *Quassia amara* (Lin.). Sans emploi comme bois : Arbre introduit de la Guyane, assez répandu aux environs de Saint-Pierre; écorce et bois toniques-amers-fébrifuges; excellents dans les petites fièvres. — *Bittera febrifuga* (Bel. Mss.), *Simaruba excelsa* (D. C.). Bois et écorces toniques : Arbre commun au Lamentin. — *Simaruba officinalis* (Dec.). Employé pour planches. Commun.

- 389 ZANTHOXYLÉES. — *Zanthoxylon tragodes* (D. C.), *Fagara tragodes* (Lin.). Noyer : Bon bois d'ébénisterie répandant une très agréable odeur persistante, recommandé aux tabletiers pour les boîtes à gants. Assez commun. — *Zanthoxylum caribæum* *Zanthoxylum fraxineum*. Epineux jaune, Clavallier des Antilles : Arbre de moyenne grosseur, recherché pour la construction ; son écorce teint en jaune et à été, à une époque, recommandée comme un excellent fébrifuge ; son analyse a été faite par MM. Pelletan et Chevalier. Cet arbre est très commun à la Martinique. — *Fagara pterota*. Bois pian : pour Maqueterie et constructions. Commun.
- 390 ZYGOPHYLLÉES. — *Guajacum officinale* (Lin.). Gayac officinal : Excellent pour rouets et essieux de poulies, mortiers, ouvrages de tour, etc. Bois sudorifique. Cet arbre, autrefois très commun dans l'île, y est aujourd'hui peu abondant ; on y rencontre encore quelques forts sujets dans le sud.
- 391 COMBRETACÉES. — *Terminalia catappa* (Lin.). Amandier du pays : Bois blanc très-dur ; arbre d'un port élevé ; les amandes sont bonnes à manger et donnent une huile irrancissable ; très commun sur le littoral, particulièrement dans le voisinage des villes. Cet arbre a été introduit des Indes aux Antilles. — *Terminalia mauritiana* (Lam.). Amandier de Maurice : Bois d'ébénisterie. Rare.
- 392 RHIZOPHORÉES. — *Rhizophora gymnorhiza* (Lin.), *Bruguiera gymnorhiza* (Lam.). Palétuvier : Bon bois de charpente ; son écorce sert à la teinture en noir ; très commun sur le littoral des communes de Fort-de-France, du Lamentin, de la Rivière-Salée et du Vaublin.
- 393 AMYGDALÉES. — *Prunus sphærocarpa* (Sw.). Noyau : Bois d'ébénisterie, employé pour les petits meubles ; très commun dans les communes de Sainte-Luce et de la Rivière-Pilote ; ainsi que dans les bois du centre de l'île.
- 394 MÉLASTOMACÉES. — *Tetrazygia crotonifolia* (D. C.). Crécré : Arbre de moyenne grandeur ; bois peu recherché, servant à faire des poteaux de cases ; très commun.
- 395 MYRTACÉES. — *Eugenia acris* (W. et Arn.), *Myrcia pimentoides* (D. C.). Bois d'Inde : Bois odorant, à grains durs, bien approprié au vernis, excellent pour l'ébénisterie ; employé aux constructions dans la colonie ; les branches fournissent de charmantes cannes ; ses fruits, comme épice, sont l'équivalent du myrtus pimenta, ou tout épice de la Jamaïque et servent à la fabrication du bay-rhum. — *Jambosa vulgaris* (Dec.). Pomme rose : Pour construction et charonnage. Assez commun. — *Jambosa malaccensis* (D. C.). Jambosier de Malacca : Arbre de 8 à 10 mètres de haut ; bois assez agréablement veiné, bon pour meubles ; introduit dans le pays, où il est assez commun surtout dans l'arrondissement de Saint-Pierre. — *Myrcia divaricata* (D. C.), *Eugenia divaricata* (Lam.). Petites feuilles : Bois dur, convenable pour planches et aissantes, incorruptible, assez commun dans les parties basses de l'île. — *Psidium pomiferum* (Lin.). Goyavier à fruits : Bois excellent pour manches d'outils, mais employé surtout à la construction des cases nègres ; très commun dans l'île. — *Calyptanthus syzygium* (Sw.). Tété nègresse : Pour ébénisterie, construction et charonnage. Peu commun.
- 396 LÉGUMINEUSES. — *Agati grandiflora*. (Desv.). Colibri végétal : Bois mou, léger, bon pour planches communes ; les Indiens mangent les graines ; les Javanais se servent des feuilles comme de thé, et la gomme est employée en Chine à la teinture ; originaire de l'Inde, peu répandu dans le pays ; la graine donne un arbre dans le cours d'une année. — *Erythrina corallodendron* (Lin.). Bois d'Immortel : Cet arbre est surtout employé à planter des lisières, il sert particulièrement à établir le bornage des propriétés. — *Adenanthera pavonina*. (Lin.). Condori ou œil de paon : Grand et bel arbre, bon pour meubles et charpente ; on fait des colliers avec les graines rouges. Introduit des Indes Orientales ; assez répandu sur le littoral, dans le voisinage des villes. — *Hymenaea courbaril* (Lin.). Courbaril : Excellent bois d'ébénisterie ; très répandu dans toutes les communes, dans le voisinage des cours d'eau. — *Hæmatoxylon campechianum* (Lin.). Campêche : Bois dur, pesant, compact, propre à faire de beaux meubles, presque exclusivement employé pour la teinture ; la médecine se sert de l'écorce et de la gomme comme astringents ; très commun dans l'île ; les plus forts pieds se rencontrent dans la commune de Saint-Esprit et de la Rivière-Pilote. *Andira inermis* (H.-D.). Angelin : Arbre de 10 à 15 mètres de

haut sur 1 mètre de diamètre; bois dur, rougenoirâtre à l'intérieur; l'écorce est employée en médecine comme anthelmintique. L'Angelin comprend sous ce nom deux espèces: l'Andira inermis et l'Andira racemosa. Ces arbres sont communs dans les bois. — *Tamarindus indica* (Lin.). Tamarinier: Originaire de l'Inde; cet arbre est tellement répandu dans le pays, qu'on peut le compter comme indigène; mais son bois est peu employé. — *Acacia leucocephala* (Bert.). Macata bourse: Jolis bois de marqueterie; commun aux environs de Saint-Pierre, mais rarement d'un diamètre suffisant pour une exploitation profitable. — *Acacia scleroxylon*. (Tuss.). — Tendre à caillou: Arbre de 12 à 13 mètres de haut sur 0,50 de diamètre, à aubier jaune et cœur dur, incorruptible, rougeâtre, bon pour poteaux, pieux et pilotis, son bois émousse les meilleurs outils; cet arbre est commun dans les bois des communes du Matouba, de Sainte-Luce et de la Rivière-Pilote. — *Acacia* sp. Bon pour pieux. Variété de bois très dure, connue sous le nom vulgaire de casse-haches; charpentiers et ébénistes refusent de le travailler. — *Inga dulcis* (Willd.). Bois doux: Bel arbre à bois blanc et dur, excellent pour les constructions; son écorce est astringente; les noirs mangent son fruit bouilli; très commun dans les bois à 300 mètres d'altitude. — *Lonchocarpus* sp. (Humb.). Savonnette jaune: Bois de marqueterie, de charonnage et de construction, commun. — *Lonchocarpus* sp? — Savonnette blanche: Bois de marqueterie, de charonnage et de constructions, commun. — *Copaifera officinalis* (Lin.). Copahu: Pour marqueterie, rare. — *Inga salutaris* (H.B.). Saman: Bois de marqueterie, arbre précieux par son ombrage étendu; rare.

- 397 INCERTE SEDIS. — *Colas*. Bois dur, bien veiné, susceptible d'un beau poli, bon pour l'ébénisterie; assez commun. — *Acoqua*. Bois dur à grain serré, bien approprié au poli et au vernis; bon pour meubles. Commun, dans les bois des communes de Sainte-Luce et de la Rivière-Pilote; on l'emploie à la construction des cases. — *Haïti jaune*. Bois dur et pesant, susceptible d'un beau poli; bon pour petits meubles; commun dans la commune de Sainte-Luce, et de la Rivière-Pilote. — *Laurier rose des Antilles*. Bon pour l'ébénisterie. — *Montagne*. Bois léger, bon pour planches et merrains, probablement le laurier montagne. — *Mille branches*. Pour la construction. — *Pélé*. Arbre assez commun aux Antilles; excellent pour meubles de luxe; bois dur, pesant, compact, d'un beau poli; nuancé de veines agréables; recommandé spécialement à l'industrie. — *Palétuvier montagne*. Bois pour confection de chaises et pour constructions intérieures; commun. — *Contrevent*. Employé pour constructions, avirons et pelles de boulangers, commun. — *Bois fourmi*. Pour planches et merrains. — *Mousara*. Bois de marqueterie. — *Cote rac*. Pour ébénisterie et constructions. — *Bois Madame*. Bois de charonnage, commun.

BOIS DE LA GUADELOUPE.

Exposants: PERRIOLLAT, LALLEMAND, MAZÉ.

Les forêts de la Guadeloupe, proprement dite, couvrent les sommets des montagnes et la partie la plus élevée de leurs flans, en suivant assez exactement leurs sinuosités du nord au sud. A mesure que les montagnes s'abaissent, les forêts s'éclaircissent; elles disparaissent tout-à-fait à leur pied; leur étendue est de 36,000 hectares environ, y compris les dépendances des Saintes, de la Désirade, de Saint-Martin et de Marie-Galante. L'ébène verte, le laurier-rose montagne, le noyer des Antilles, le campêche, y croissent en abondance, mais ne donnent lieu, faute de chemins, qu'à de faibles exploitations; il en est de même de nombreuses essences propres à la charpente, à la tonnellerie, au charonnage et aux constructions maritimes. D'après M. Lallemant, lieutenant d'artillerie, les meilleures époques pour la coupe paraissent être les mois d'août et de janvier. Les bois abattus doivent être débités de suite ou tout au moins écorcés et refendus par le cœur.

- 398 POLYGONÉES. — *Coccoloba pubescens* (L.). Raisinier pubescent, dit à grandes feuilles: Cette essence a la dureté du bois de fer; fruits mangeables; commun. — *Coccoloba uvifera* (L.). Raisinier à fruits: Bois dur, plein, massif; bon pour charonnage, constructions et menuiserie, fruits mangeables; commun.
- 399 LAURINÉES. — *Cinnamomum montanum* (G. Ron.). — *Laurus montana* (Sw.). Doux cip. — *Hufolandia pendula*. (Nees.) — *Laurus pendula* (Sw.). Nègresse. — *Laurus* sp. ? Doux mabonne. — *Laurus* sp. ? Doux noir. — *Persea gratissima*. (Gært.). — *Laurus persea*. (L.). Avocatier.

- 400 DAPHNOÏDÉES. — *Daphne occidentalis* (Sw.). Violon.
- 401 RUBIACÉES. — *Chimarrhis cymosa* (Jacq.). Résolu. — *Erithalis fruticosa* (L.). Bois chandelle (sandal citrin) : Bois compact, dur, pesant, résineux, dont les noirs se servent pour éclairer leurs cases; il prend un très-beau poli et sert à la confection des boîtes à ouvrages, pupitres, etc.; sa résine est employée dans la néphrite calculeuse. — *Exostema caribæum* (R. S.). — Tendre en gomme, Bois chandelle, Quinquina caraïbe : Bois dur très-combustible, et employé, pour cette raison, à la confection des flambeaux pour les pêches de nuit. Excellent pour le tour; son écorce est peu employée en médecine. — *Exostema floribundum* (R. S.). Bois-tabac, Tabac montagne, Quinquina-piton : C'est en vain qu'on a isolé la partie émétique de l'écorce de cet arbre pour faire usage du reste comme fébrifuge; son bois est peu employé. — *Genipa americana* (L.). Excellent pour bois de fusils et brancards de voitures. Ses fruits servent à teindre en noir. — *Mapouria* sp.? Mapou gris : Sert à faire des douvelles de barriques de longue durée; bois mou et léger, bon pour pirogues; avec l'écorce on fabrique des cordages.
- 402 VERBENACÉES. — *Agiphila Martinicensis* (L.). Bois cabri. — *Citharexylon* (Lin.). Cotelette blanc. Cotelette noir (var.). Bois de guitare : Bon bois pour instruments de musique. — *Tectona grandis* (L.). Teck de l'Inde : Rare à la Guadeloupe, provient du Petit-Bourg.
- 403 APOCYNÉES. — *Plumeria alba* (Lin.). — *Plumeria rubra* (Lin.). Franchipanier : Arbres communs aux Antilles; bois assez solide; fleurs employées en parfumerie.
- 404 MYOPORINÉES. — *Bontia daphnoïdes* (Lin.). Olivier bâtard : L'huile du bois est vermifuge; la décoction des fleurs passe pour émolliente.
- 405 CORDIACÉES. — *Gerascanthus vulgaris* (Mart.). — *Cordia gerascanthus* (Jacq.). Cybre orangé, Bois de Chypre : Excellent bois d'ébénisterie, commun aux Antilles.
- 406 BIGNONIACÉES. — *Bignonia* sp.? Bois vert, Ebène verte brune des Antilles : Bois dur, très fort et de longue durée, grain fin et parfaitement approprié au poli et au vernis; recommandé spécialement à l'industrie; la décoction du bois est un puissant sudorifique; on en tire une belle couleur verte. — *Tecoma pentaphylla* (L.). Poirier blanc. — *Bignonia rubra*. Poirier rouge : Excellents pour la construction à la mer et à terre, l'amertume de leur bois les préservant des piqures de vers. Ces arbres sont très-abondants au vieux fort.
- 407 CRESCENTIÉES. — *Crescentia cujete* (L.). Calebassier : Bois bon pour planches; fruits employés pour confection d'un sirop pectoral et de vases, bouteilles, couis, etc.
- 408 SAPOTACÉES. — *Achras sapota* (L.). — Sapotillier : Bon bois de charronnage. Fruit excellent. — *Bumelia tenax* (Willd.), *Sideroxylum tenax* (Lin.). Bois de fer : Bois incorruptible, dur, compact et susceptible d'un très beau poli; assez commun à la Guadeloupe. — *Chrysophyllum* sp.? Gli-Gli : Ce bois est excellent pour faire des palissades de longue durée. — *Lucuma mammosa* (Gært.). Jaune d'œuf : Bon bois d'ébénisterie; les graines servent à la confection de la liqueur de sapote. — *Mimusops balata* (Gært.). — *Achras balata* (Aubl.). Balata, Bois de bouillante : Bois incorruptible, bon pour les moulins et constructions navales; ne pouvant servir, à cause de son poids, qu'aux pièces principales des fonds de navire et à certaines pièces de liaison; force et durée, sève laiteuse donnant une sorte de gutta-percha.
- 409 EBENACÉES. — *Diospyros obovata* (Jacq.). Barbacoa : Bois de longue durée très-résistant, bon pour avirons.
- 410 STRACÉES. — *Symplocos Martinicensis* (Jacq.). Graines bleues. — *Symplocos tinctoria* (Hérit.). — *Hopea tinctoria* (L.) : bois jaune, commun à la Guadeloupe; employé surtout en teinture.
- 411 MYRISTICÉES. — *Myristica fatua* (Sw.). Muscadier sauvage : Bois léger, bon pour planches communes et pour fabrication de crayons; le fruit est plus long que celui du muscadier cultivé, et sert aux mêmes usages.
- 412 ANONACÉES. — *Anona mucosa* (Jacq.). Cachiman morveux : Bois peu employé; fruit bon à manger.
- 413 MAGNOLIACÉES. — *Talauma plumieri* (Sw.). Cachiman de montagne : Bois

- dur, employé pour ouvrages de tour; feuilles et racines stomachiques et astringentes; fleurs servant à aromatiser les liqueurs.
- 414 CAPPARIDÉES. — *Capparis ferruginea* (L.). Mabouya, Bois caca, Caprier ferrugineux : Bois gommeux, incorruptible, peu employé, à cause de l'odeur fétide qu'il répand étant vert; les fruits et les racines sont, dit-on, anti-hystériques; assez commun. — *Morisonia americana*. Mabouya peau, Arbre du diable : Assez rare à la Guadeloupe.
- 415 HOMALINÉES. — *Homalium racemosum* (Jacq.). Acouma : bois dur, incorruptible.
- 416 MALVACÉES. — *Hibiscus palustris* (L.). Mahot piment. — *Hibiscus tiliaceus* (L.). Liège des Antilles : Bois servant aux noirs pour bouchons et flotteurs de filets.
- 417 STERCULIACÉES. — *Bombax malabaricum* (D.C.) *Bombax heptaphyllum* (Cav.). Gommier blanc : arbre à bois mou, dont on fait des plauches pour caisses. — *Sterculia fatida* (L.). Doux blanc : semences mangeables, donnant de l'huile à brûler et à manger : fruits mucilagineux.
- 418 BUTTNERIACÉES. — *Guazuma ulmifolia* (Lam.), *Theobroma guazuma* (L.). Hêtre gris.
- 419 TILIACÉES. — *Sloanea Massoni* (Sw.). Châtaignier montagne : excellent pour menuiserie, mais peu droit.
- 420 CLUSIACÉES. — *Calophyllum Calaba* (Jacq.). Galba : Bois résineux, incorruptible, propre à faire d'excellentes mûres, ses fruits donnent de l'huile bonne pour la peinture et les vernis gras. — *Mahoea americana* (L.). Abricotier des Antilles : Bois blanc, facile à fendre, bon pour bardeaux; fruits mangeables, fleurs aromatiques, employées pour la confection de liqueurs. — *Moronobea coccinea* (Aubl.). Palétuvier jaune : Toutes les parties de l'arbre rendent, par incision, un suc résineux jaune qui devient noir en se desséchant, et fournit la résine mani; bon bois de construction. — *Canella alba* (Murr.). Cannellier blanc : Bois peu employé en ébénisterie; l'écorce appelée cannelle bâtarde ou poivrée, costus doux, fausse écorce de Winter, est classée parmi les épices.
- 421 AURANTIACÉES. — *Citrus aurantium* (L.). Oranger : bon bois d'ébénisterie, commun aux Antilles.
- 422 MÉLIACÉES. — *Melia azedarach* (L.). Lilas du pays : Arbre à chapelets, Arbre saint : Bois solide et haut, excellent pour brancards de voitures et tables d'harmonie, écorce vermifuge; gomme médicinale; la semence donne une huile bonne pour les savons. — *Guarea trichilioides* (L.). Bois pistolet, Bois à balle : Le suc de cet arbre, est un violent vomitif. L'écorce passe parmi les colons pour fébrifuge. — *Xylocarpus Carapa* (Spr.) Carapa : Bois de bonne qualité pour les constructions navales; son amertume le rend inattaquable par les insectes; il ne fournit pas de courbes, on l'emploie seulement pour petites mûres; son fruit donne de l'huile, et son écorce est, dit-on, fébrifuge.
- 423 CÉDRÉLACÉES. — *Cedrela odorata* (L.). Acajou femelle : Bois excellent, pour plaquer l'intérieur des meubles; l'écorce passe pour fébrifuge. — *Swietenia Mahogani* (Lin.). Acajou à meubles : Bois rare à la Guadeloupe.
- 424 MALPIGHIACÉES. — *Byrsonima altissima* (H. B.), *Malpighia altissima* (Aubl.). Maurecie, Bois tan, Moureiller : Bon bois pour menuiserie, écorce tonique, astringente, bonne pour le tannage des peaux et la teinture rouge, les fruits acides sont mangeables. — *Malpighia glabra* (L.). Cerisier du pays : Peu employé en ébénisterie; fruits mangeables.
- 425 ERYTHROXYLÉES. — *Erythroxylon squamatum* (Vahl.). Bois rouge.
- 426 SAPINDACÉES. — *Sapindus Saponaria* (L.). Bois savon. — *Sapindus* sp ? Savonnette : Bois blancs communs; la pulpe des fruits sert à blanchir le linge amandes oléagineuses; noyaux utilisés pour grains de chapelet; les noirs emploient les menues branches pour se nettoyer les dents.
- 427 ILICINÉES. — *Prinos* sp ? Pruneau ou violette.
- 428 EUPHORBIACÉES. — *Hippomane Mancinella* (L.). Mancenillier : Bois très commun aux Antilles et excellent pour l'ébénisterie; le suc très vénéneux contient une grande quantité de matière analogue au caoutchouc. — *Sapium aucuparium* (Jacq.). Bois de soie, Glu d'Amérique : Cet arbre donne un suc vénéneux; employé comme glu lorsqu'il est frais et susceptible d'un bon usage dans l'industrie.

- 429 ANACARDIACÉES. — *Anacardium occidentale* (L.). Acajou à fruits. Bois blanc propre à la menuiserie et à la charpente; la graine donne une huile douce et son péricarpe une huile corrosive dont on se sert pour marquer le linge et faire des tatouages; fruit mangeable, employé au Brésil pour confection de vin. — *Comocladia integrifolia* (Lin.). Brésillet faux : Bois dur, bon pour bardeaux et menuiserie.
- 430 BURSERACÉES. — *Amyris toxifera* (L.). Bois chandelle : Bois dur, gommeux, très combustible, à odeur d'orange; bon pour ouvrages de tour; les pêcheurs s'en servent pour la pêche de nuit. — *Bursera gummiifera* (Lin.). Gommier, Arbre à Baume, Gomart : On en fait des pirogues d'une seule pièce et on en tire une résine qu'on confond souvent avec la résine élémi. Bois très commun.
- 431 SIMARUBACÉES. — *Simaruba excelsa* (D. C.). Simaobat : Ecorce médicinale, bois peu employé.
- 432 ZANTHOXYLÉES. — *Zanthoxylon caribæum*. Epineux jaune : Arbre recherché pour les constructions. Joli bois d'un fil uni et satiné; l'écorce est regardée comme fébrifuge et les feuilles comme vulnérables et astringentes; l'écorce sert à la teinture en jaune; les négresses l'emploient pour leurs madras. — *Zanthoxylon Pterota* (H. B.) — *Zanthoxylon Fagara*. Epineux blanc. — *Zanthoxylon ternatum* (Swartz.). — *Zanthoxylon trifoliatum*. Epineux gris. — *Zanthoxylon tragodes*, *Fagara tragodes* (L.). Noyer des Antilles : Joli bois d'ébénisterie à odeur agréable.
- 433 COMBRÉTACÉES. — *Bucida buceras* (Lin.). Gris-gris : Bon bois pour charpente, menuiserie et ébénisterie. L'écorce sert au tannage des cuirs. — *Conocarpus erectus* (Jacq.). Palétuvier gris. — *Terminalia Catappa* (Lin.). Amandier créole. — *Terminalia Chebula* (Gærtn.). Mirobolan : Joli bois, assez commun à la Guadeloupe; ses fruits sont purgatifs et astringents.
- 434 RHIZOPHORÉES. — *Rhizophora mangle* (Lin.). Palétuvier rouge : Bois bon pour l'ébénisterie; commun aux Antilles; l'écorce sert pour le tannage des cuirs.
- 435 MYRTACÉES. — *Myrtus pimenta* (Var.). Bois d'Inde (grosse variété), Piment de la Jamaïque, Toute épice : Bois dur, pesant, incorruptible, servant à faire de charmants ouvrages de tour et des meubles odorants; les fruits sont aromatiques et on en retire une huile essentielle, semblable à celle du girofle; très commun à la Guadeloupe. — *Eugenia barnensis* (Jacq.). Merisier du pays. — *Eugenia pseudopsidium* (Jacq.). Goyavier montagne. — *Myrcia pimentoides* (D. C.). — *Eugenia acris* (W. et Arn.). Bois d'Inde (petite variété) : Joli bois pour cannes et ébénisterie; feuilles employées comme condiment; fruits servant à la fabrication de l'eau de toilette, connue sous le nom de Bay-Rhum. — *Myrcia deflexa* (D. C.). Petite feuille. — *Myrtus* sp? Guépois. — *Psidium pomiferum* (L.). Goyavier à fruits dur : Bois, bon pour petits meubles, coffrets, charpentes et charbon de forge; fruits bons à manger; écorce servant au tannage des cuirs; les noirs boivent la décoction des feuilles pour combattre les diarrhées.
- 436 ROSACÉES. — *Ferolia Guianensis* (Aubl.). — *Ferolia variegata* (Lam.). Bois dur, pesant, panaché, recherché pour marqueterie et petits meubles.
- 437 CHRYSOBALANCÉES. — *Hirtella triandra* (Sw.). — *Hirtella americana* (L.). Icaque à poils : Bois servant à la confection des lattes.
- 438 LÉGUMINEUSES. — *Agati grandiflora* (Desv.). Gommier peau d'oignon, Colibri végétal : Bois mou et léger; bon pour planches communes; très abondant à la Guadeloupe. — *Erythrina corallodendron* (Lin.). Immortel, Arbre à corail, arbre à pois cafres : Ce bois, servant à faire des haies et des marques de clôture, a été nommé immortal à cause de sa durée; son bois est excellent pour les ouvrages de tour et les gâines de couteaux; le charbon sert à la fabrication de la poudre; les graines servent à faire des chapelets; la racine est sudorifique. Très commun à la Guadeloupe. — *Andira inermis* (H. B.). Angelin : Bois assez dur; l'écorce passe pour tonique et fébrifuge. — *Casalpinia crista* (L.). Brésillet : Bois solide, pesant, facile à fendre, rouge à l'intérieur, à aubier blanc, bon pour petits meubles à teinture. — *Guajacum officinale* (L.). Gayac : La dureté de ce bois et son incorruptibilité le font rechercher pour la construction des roues et dents de moulin, poulies, mortiers, etc., etc.; sa décoction est sudorifique. — *Hematoxylum campechianum* (Lin.). Campêche : Employé en teinture; bon pour meubles; abondant à Marie-Galante. — *Hymenaea Courbaril* (Lin.).

Courbaril : Produit la gomme connue sous le nom de résine animée. La dureté de ce bois le rend propre à la confection des ouvrages de charpente qui demandent beaucoup de solidité, comme moulins à sucre, roulettes de chariots, affûts de canon, etc., etc. — *Machaerium arboreum* (P. Th.). — *Nissolia arborea* (Lin.). Savonnette des bois : Bois assez commun, mais peu employé. — *Robinia rubiginosa* (Nees.). Caconnier : Bon bois de tour et de menuiserie. — *Tamarindus indica* (L.). Tamarin à fruits : Excellent bois, assez commun à la Guadeloupe. La pulpe acidule du fruit est employée en médecine et dans la confiserie. — *Acacia mexicana*. Bois de construction très prisé. Gousses tannantes. — *Acacia farnesiana* (W.). Bon bois de charonnage. Fleurs employées en parfumerie. Gousses tannantes. — *Acacia scleroxylon* (Tuss.). Tendre à caillou : Bois peu employé à cause de sa trop grande dureté. — *Acacia sp. ?* Tamarin des bois. — *Inga dulcis* (W.). Bois doux blanc, Bois doux noir : Bon pour planches à chauffage; écorce tannante; cendres contenant beaucoup de potasse; fruits mangeables bouillis.

439 INCERTÆ. — *Amourette des Antilles*. Bois de tour de petite dimension. — *Bigaya*. Bois dur, facile à polir, bon pour menuiserie. — *Boicac*. Assez commun à la Guadeloupe, très-dur, incorruptible. — *Bois blanc ou d'ivoire*. Excellent pour manches d'outils. — *Bois de cracra*. — *Bois d'huile*. Assez rare à la Guadeloupe, bon pour petits meubles. — *Cœur vert*. Ce bois est très commun au vieux fort, et ses qualités offrent de grandes ressources à l'art de l'ébéniste et du tourneur; c'est un sudorifique puissant. — *Colique*. — *Ebène jaune*. — *Grosails*. Bois dur, résistant, susceptible d'un beau poli; assez commun. — *Hêtre*. Arbre assez semblable, pour le port, au hêtre d'Europe, très droit, joli bois de longue durée. — *Laurier rose du pays*. Commun dans les forêts du Morne-Houel et sur les bords de la Rivière-Rouge; charmant bois d'ébénisterie. — *Mamin*. Bois mou, léger, assez commun. — *Organo*. Assez commun à la Guadeloupe. — *Perrigue*. Assez commun. — *Pimento*. — *Poirier de montagne*. — *Radegonde*. Bois convenable pour planches et meubles; très-droit, assez commun. — *Vette*. Assez commun. — *Vinette*. Bois dur, susceptible d'un beau poli; assez commun.

La Guadeloupe possède une assez grande quantité d'autres essences connues seulement sous leurs noms vulgaires; dans un travail complet et fort remarquable de M. Lallemand sur les ressources forestières de la colonie, travail dont nous donnons ci-dessous le résumé, on trouvera ces noms mêlés à ceux des espèces déjà décrites.

NOMS DES BOIS.	PRIX APPROXIMATIF en grume.	DENSITÉ.	RAPPORTS AVEC LE CHÊNE		ASPECT DE LA CASSURE.
			d'élasticité.	de résistance à la rupture.	
	fr. c.				
Abricotier franc.	130 »	0,990	1,000	0,790	Fibreuse, assez longue.
Abricotier sauvage	60 »	0,534	0,790	0,790	Sèche, assez longue.
Acajou.	130 »	0,596	1,053	0,867	Longue, éclats, sèche, lisse.
Acomat franc.	200 »	1,164	1,509	1,515	Longue, fibreuse, esquilleuse.
Acomat bâtard ou boucau.	100 »	0,740	1,052	1,082	Très-longue, esquilleuse.
Agouti.	100 »	0,709	0,894	1,200	Assez longue et fibreuse.
Amandier franc.	150 »	0,751	0,842	0,903	Courte, sèche.
Amandier sauvage	120 »	0,867	0,947	0,712	Courte, sèche.
Barbacoa.	100 »	0,690	1,367	1,150	Longue, fibreuse, esquilleuse.
Balata rouge.	270 »	1,142	1,158	2,249	Longue, fibreuse, esquilleuse.
Balata de montagne. . . .	200 »	0,907	1,105	1,837	Longue, fibreuse.
Bois Baudet	60 »	0,510	0,508	0,936	Sèche sans fibre, perpendiculaire.
Bois d'Inde jaune	200 »	1,211	1,263	1,703	Assez longue, très-fibreuse.
Bois d'Inde noir	200 »	1,320	1,211	1,812	Assez longue, très-fibreuse, arrachement.

NOMS DES BOIS.	PRIX APPROXIMATIF en grume.	DENSITÉ.	RAPPORTS AVEC LE CHÊNE		ASPECT DE LA CASSURE.
			d'élasticité.	de résistance à la rupture.	
	tr. c.				
Bois blanc dur	150 »	0,760	1,814	1,243	Très-longue et fibreuse, éclats.
Bois jaune	200 »	0,790	1,684	1,337	Très-longue, esquil., éclats, très-fibr.
Brésillette	200 »	0,504	1,526	1,853	Courte, très-fibreuse, arrachements.
Cabri	100 »	0,730	0,947	0,963	Très-longue, esquilleuse.
Cacao	»	0,431	0,842	0,525	Courte, sèche.
Cachima	100 »	0,536	0,871	0,970	Assez longue et fibreuse.
Caconnier	100 »	0,735	0,736	1,333	Courte, fibres très-serrées, arrachem.
Caféier	»	0,767	1,611	1,915	Fibres très-serrées, assez longues.
Calebassier	60 »	0,633	2,631	0,704	Très-longue et fibreuse.
Campêche	270 »	1,003	1,315	1,743	Très-longue et fibreuse, gros éclats.
Canellier	»	0,565	0,601	0,579	Très-longue et fibreuse.
Carape	100 »	0,548	0,947	1,119	— — — gros éclats.
Carret (bois)	120 »	0,855	1,105	1,837	— — —
Case (bois de la case)	60 »	0,400	0,560	0,501	Courte, sèche, sans fibres.
Catalpa	120 »	0,715	1,789	1,300	Excessivement longue, éclats très-fibr.
Châtaigner franc	150 »	0,849	1,473	1,270	Courte et fibreuse, arrachements.
Châtaigner sauvage	120 »	0,839	1,421	1,263	Longs arrachements, très-fibreux.
Chandelle	200 »	1,056	1,368	1,743	Excessiv. longue, arrach. très-fibreux.
Cipre doux	70 »	0,560	0,848	0,803	Esquilles, éclats, assez longue.
Cipre orange	120 »	0,676	0,789	0,715	Assez longue, éclats, fibres peu serrées.
Cipre ordinaire	60 »	0,735	0,947	1,337	Courte, arrachements.
Citronnier franc	150 »	0,730	1,490	1,205	Longs arrachements, très-fibreux,
Citronnier noir	100 »	0,716	1,367	1,375	— — —
Citronnier sauvage	80 »	0,760	1,367	1,634	— — —
Cocotier	»	0,740	1,263	1,181	Longue, esquilles, arrachements.
Courbaril jaune	250 »	1,107	1,105	2,312	Assez longue, fibreuse, esquilles.
Courbaril rouge	250 »	1,117	1,105	2,312	Courte, très-fibreuse, esquilles, éclats.
Dame (bois de)	60 »	0,506	0,709	0,609	Sèche, sans fibres.
Diable (bois du)	100 »	0,704	1,105	1,196	Fibreuse, courte
Doux blanc	60 »	0,458	1,263	0,633	Assez courte et sèche.
Doux gris	60 »	0,676	1,000	1,009	Assez longue, esquilleuse.
Doux jaune	70 »	0,690	1,120	1,012	Longue, fibreuse.
Doux laurier	100 »	0,482	1,157	0,960	Assez longue, éclats, fentes, fibreuse.
Doux noir	70 »	0,550	0,751	0,623	Assez longue, fibres ouvertes.
Épinier blanc (ou épineux)	120 »	0,675	0,842	1,593	Longue, éclats, fibreuse.
Épinier jaune (ou épineux)	160 »	0,895	1,111	1,000	Courte par éclats, assez sèche.
Érable	70 »	8,540	1,052	0,765	Sèche, sans fibres, éclats, courte.
Fer (bois de) rouge	200 »	0,927	1,052	1,219	Assez longue, sèche.
Fer (bois de) blanc	250 »	1,377	0,947	2,259	— — — fibreuse, esquil. arrach.
Flots (bois à)	40 »	0,401	0,842	0,525	Arrach., courte, sèche, sans fibres.
Figuier gris	100 »	0,716	1,157	1,243	Courte, fibres ouvertes, arrachement.
Figuier sauvage	100 »	0,715	1,157	0,937	Longue, lisse.
Galpa	150 »	0,750	0,947	1,278	Assez longue, fibreuse, esquilles, éclats
Génipa	100 »	0,730	3,263	0,962	Esquilles, longue, fibreuse.
Giroffier	»	0,735	1,000	1,231	Assez longue, peu fibreuse, esquille.
Gommier	120 »	0,666	1,052	0,878	Sèche, très-courte, sans fibres.
Goyavier	120 »	0,849	1,473	1,532	Longue, fibreuse, éclats.

NOMS DES BOIS.	PRIX APPROXIMATIF en grume.	DENSITÉ.	RAPPORTS AVEC LE CHÊNE		ASPECT DE LA CASSURE.
			d'élasticité.	de résistance à la rupture.	
	fr. c.				
Goyavier de montagne. . .	200 »	1,290	1,367	2,840	Très-longue, fibreuse, éclats, esquilles.
Graine bleue	120 »	0,767	1,263	1,109	Esquilles, éclats.
Graine verte	80 »	0,692	0,947	0,406	Courte, sèche.
Gli-Gli.	130 »	1,111	1,157	1,156	Éclats courts, arrachement.
Guépoi.	200 »	0,704	1,052	1,119	Longue, éclats, esquilles.
Hêtre	100 »	0,837	1,105	1,837	Fibreuse, arrachement.
Lait (bois à)	130 »	0,961	0,842	1,812	Très-fibreuse, assez-longue.
Lance (bois de)	80 »	0,571	0,512	0,509	Courte, sèche.
Laurier rose	130 »	0,793	1,473	1,062	Longue, éclats, très-fibreuse.
Laurier sauvage	130 »	0,835	1,473	1,406	Longue, esquilleuse, fibreuse.
Mabone (bois).	50 »	0,482	1,052	0,875	Courte, lisse, sans fibre.
Madame (bois) ou bois couché.	»	0,904	1,210	1,059	Assez longue, fibreux
Mangottier.	»	0,480	0,410	0,351	Courte, sèche.
Mancenillier	130 »	0,651	0,736	0,653	Courte, sèche.
Mapou.	60 »	0,552	1,157	0,836	Courte, perpendiculaire, sans fibres.
Mahau.	60 »	0,680	1,157	1,243	Assez courte, fibres ouvertes.
Marbri.	100 »	0,550	1,368	0,775	Fibreuse, arrachement.
Merisier	200 »	0,850	1,473	1,119	Très-longue, esquilles, arrachements.
Mille-branches	150 »	0,827	0,947	1,437	Fibres longues, éclats, esq., arrach.
Muscadier	»	0,651	1,578	1,119	Courte, peu fibreuse, ouverte.
Muscadier à grives	150 »	0,835	1,473	1,437	Longue, esquilleuse, fibreuse.
Noyer	200 »	0,988	1,052	2,025	Courte, éclats, fibreuse.
Olivier.	150 »	0,839	0,738	1,025	Longue, fibreuse.
Oranger	150 »	0,793	1,474	1,103	— —
Palétuvier blanc	150 »	0,916	1,220	2,138	Longue, très-fibreuse.
Palétuvier jaune	150 »	0,970	1,421	1,462	— —
Palétuvier gris	150 »	1,056	1,173	1,431	— — éclats.
Pistolet	150 »	0,850	1,473	1,343	Assez longue et fibreuse.
Petites feuilles	200 »	1,034	1,644	1,712	Courte, très-fibreuse, arrachements.
Petites feuilles sauvages .	120 »	0,715	1,109	1,005	— —
Pois doux	120 »	0,769	1,947	1,078	Assez longue, fibreuse, esquilles.
Poirier.	100 »	0,673	0,947	1,307	— —
Pommier impérial.	100 »	0,901	1,368	0,662	Assez longue, sèche, lisse.
Pommier rose.	150 »	0,961	1,560	1,501	Très-longue, très-fibreuse.
Quinapiton.	100 »	0,675	0,738	1,056	Assez longue et fibreuse.
Queue de rat.	150 »	0,870	1,157	1,368	Assez courte, éclats.
Rade ronde.	150 »	0,690	0,947	1,337	Longue, fibreuse.
Raisinier de mer	130 »	0,890	2,105	0,778	Très-longue, très-fibreuse.
Raisinier de montagne. .	150 »	0,861	1,526	0,993	Très-longue, fibreuse, éclats.
Résolu.	160 »	0,890	1,000	0,9 8	Assez longue, éclats, esquilles.
Rouge (bois).	160 »	1,102	1,315	1,743	Longue, fibreuse, arrach. esquilles.
Rose (bois de)	150 »	0,700	1,157	0,960	Assez longue, éclats, fentes, fibreuse.
Sapotillier	160 »	1,108	2,205	1,202	Très-longue et très-fibreuse.
Savonnnette Dominique. .	100 »	0,515	0,875	0,875	Longue, fibreuse.
Savonnnette petites feuilles	260 »	0,875	2,000	1,618	Très-longue, très-fibreuse.
Savonnnette rouge. . . .	260 »	0,890	0,947	1,663	Assez longue, très-fibreuse.

NOMS DES BOIS.	PRIX APPROXIMATIF en grume.	DENSITÉ.	RAPPORTS AVEC LE CHÊNE		ASPECT DE LA CASSURE.
			d'élasticité.	de résistance à la rupture.	
	fr. c.				
Savonnette sauvage . . .	100 »	0,726	0,947	1,282	Courte et fibreuse, esquilleuse, arrach.
Siau rose	80 »	0,602	1,105	1,021	Courte, fibreuse.
Siau sauvage	60 »	0,482	1,052	0,875	—
Simarouba	80 »	0,715	1,052	1,375	Courte, fibres ouvertes.
Tamarin	100 »	0,719	1,157	1,406	Assez longue, fibreuse.
Tamarin de montagne. .	90 »	0,405	1,263	0,562	Courte, sèche, arrachements.
Tendre à caillou	200 »	1,235	1,368	2,653	Longue, très-fibreuse, éclats, esquilles.
Tendre à gomme	260 »	1,165	0,917	2,259	Esquilles, longue, très-fibreuse, éclats.
Trompette	60 »	0,401	0,842	0,525	Courte, sèche, sans fibres.
Vert (bois) ou ébène verte	260 »	1,377	0,894	2,082	Longue, très-fibreuse.
Vinette.	200 »	1,140	1,674	1,712	Extrêmement longue, très-fibreuse.
Vinette petites feuilles. .	200 »	1,163	1,293	1,618	—
Violette	120 »	0,593	0,842	0,843	Sèche, courte, peu fibreuse.

BOIS DE LA GUYANE

Exposants : DIRECTION DES COLONIES (3^e bureau) AU MINISTÈRE DE LA MARINE. —
COMPAGNIE DE L'APPROUAGUE.

Dès 1748, l'attention du Gouvernement français, était éveillée sur l'utilité d'exporter des bois de construction de la Guyane, et, en 1750, le savant Godin des Odonnois, un des compagnons de la Condamine, décrivait la nature et les qualités des principales espèces et proposait l'établissement d'un chantier de construction, sur un affluent de l'Amazonie. Ce travail, continué en 1789, par Lescalier, puis en 1818, par Thomas, sous-inspecteur de la Marine, fut enfin complété, en 1823, par M. Dumonteil, officier du génie maritime. Une exploitation fut commencée, sur les bords de la Mana, et des pièces de grande dimension, destinées à nos arsenaux, furent expérimentées à Brest.

Le rapport du 22 mai 1826, émit l'opinion, qu'un grand approvisionnement en bois de Cayenne, serait aussi utile qu'avantageux au service des constructions navales.

En 1825, 18 pièces de bois d'espèces différentes, provenant de cette colonie, furent employées dans la construction du vaisseau le *Polyphème*; 21 ans après, en 1846, 10 d'entre-elles, étaient encore dans le meilleur état, ce qui porterait de 25 à 30 ans, la durée d'un navire composé de ces 10 variétés de bois.

En 1834, 2 pièces d'angélique, et 2 pièces de chêne, furent placées exprès, en même temps, au vaisseau l'*Eylan*; à peu près à la même époque, on mettait 4 pièces au *Navarin*, 4 à l'*Hector*, 4 au *Castiglione*, et 4 au *Sceptre*. Lors de la visite générale, faite à bord des 5 vaisseaux ci-dessus, sur ces 20 pièces, les 18 de chêne, étaient complètement pourries, tandis que les 2 pièces d'angélique, sondées et visitées avec soin, se trouvaient dans un parfait état de conservation. Ces expériences ne furent cependant pas continuées. Le chêne étant encore assez commun en France, à cette époque, les marchés passés avec les fournisseurs ordinaires de la Marine, suffisaient à tous les besoins. En 1861, à l'instigation du service de l'exposition permanente des Colonies, et après de nombreux essais faits sur les échantillons fournis par cet établissement, un industriel de Paris se décida à tenter de nouveau l'entreprise; ses moyens d'action, étaient malheureusement insuffisants et il ne put continuer, mais l'idée devait avoir des résultats féconds; frappé, en effet, des avantages que la Marine pourrait retirer des ressources forestières de la Guyane, le Gouvernement de l'Empereur fit installer sur le Maroni, des chantiers alimentés par les bras de la transportation. L'emploi des premiers chargements, adressés en France par les pénitenciers, ne tarda pas à confirmer les espérances précédemment conçues; nous ne saurions en donner une meilleure idée, qu'en extrayant de l'ou-

vrage de M. de Lapparent, directeur des constructions navales, sur le dépérissement des coques de navires, les principaux passages relatifs aux bois de notre Colonie.

« Il y a lieu de donner une grande extension, à l'exploitation des immenses forêts de la Guyane, dont certaines essences, annoncent des qualités exceptionnelles d'élasticité et de durée. Les essais comparatifs, suivants, faits avec du chêne de France, du Teck de l'Inde et des bois injectés au sulfure de cuivre, ne peuvent laisser aucun doute à cet égard :

NOMENCLATURE DES ESSENCES	NOMBRES PROPORTIONNELS	
	A L'ÉLASTICITÉ	A LA RÉSISTANCE A LA RUPTURE
Chêne de forêt.	1.000	1.000
Teck, qualité supérieure.	2.000	1.920
Teck tendre.	1.100	1.330
Bois de la Guyane.	Angélique.	2.250
	Coupi.	1.760
	Bois violet.	2.250
	Wacapou.	2.000
	Balata.	3.325
	Courbaril.	4.000
	Taoub.	2.008
	Saint-Martin.	2.000
	Cèdre noir.	1.820
Hêtre injecté.	1.420	1.100
Peuplier injecté.	0.665	0.830

» Sans vouloir attacher une importance absolue à ces expériences, qui demanderaient à être répétées et variées, on ne peut cependant pas s'empêcher d'être frappé de l'infériorité relative du chêne tendre de nos forêts de France, sous le rapport de l'élasticité et de la solidité. Mais, quelle que soit l'importance que l'on doive attribuer à ces conditions, il en est une qui, dans les constructions navales, doit primer toutes les autres, c'est celle de la durée. Voici le tableau des pertes, combinées de forces des diverses essences, après six mois de séjour en terre ou dans le fumier.

NOMENCLATURE DES ESSENCES.		PERTE POUR CENT.
Chêne des forêts		30 1/2 %
Teck supérieur.		16 1/2 %
Teck tendre		25 %
Bois de la Guyane.	Angélique.	5 %
	Coupi.	0 %
	Bois violet.	0 %
	Wacapou	0 %
	Balata.	10 %
	Courbaril	12 1/2 %
	Taoub.	31 3/4 %
	Saint-Martin	14 3/4 %
	Cèdre noir	22 1/2 %
Hêtre injecté.		30 %
Peuplier injecté.		10 %

» Ces expériences sont significatives, et, il est impossible de ne pas être frappé de l'étonnante supériorité, à tous les points de vue, des essences de la Guyane.

» L'Angélique, principalement, paraît appelée à rendre les plus grands services, aux constructions navales, parce que indépendamment de ses qualités d'élasticité, de force et de durée, sa densité ne dépasse pas celle du chêne ordinaire. Les autres essences sont, au contraire, un peu plus lourdes, sans qu'il y ait cependant excès à leur égard. Leur place serait dans les fonds des navires, tandis que l'Angélique remplacerait avantageusement le Teck, dans le bordé sous blindage.

» J'ajouterai, en terminant, que la plupart des essences de la Guyane, conviendraient merveilleusement à la construction des traverses de chemins de fer (1), attendu qu'elles possèdent les deux qualités les plus recherchées pour cet emploi, une longue durée et une pesanteur spécifique, qui contribuent à la solidité de la voie.

» Un défaut, souvent reproché aux bois de la Guyane consiste dans des tares intérieures qu'aucun signe n'annonce au dehors; il est donc bon de refendre par le cœur tous les gros sujets qu'on exploite, tant pour s'assurer de leur état que pour empêcher les gerçures qui ne manquent jamais de se produire lorsque le cœur reste intact. »

Depuis que le rapport de M. de Lapparent a paru, des essais nombreux faits sur une assez grande échelle à Brest, à Cherbourg et sur le chemin de fer de l'ouest, (embranchement de Mantes), n'ont fait que confirmer les expériences du savant ingénieur.

On ne terminera pas la question si importante de l'importation en France des bois de notre Colonie, sans signaler les avantages que leur emploi présente à l'industrie; les fabricants de Paris ont, d'ailleurs, été mis déjà à même d'apprécier le parti qu'on pouvait tirer d'un assez grand nombre d'espèces provenant des chantiers du Maroni; ils offrent, par la richesse et la variété de leurs nuances, des ressources très précieuses pour la construction des wagons et des cabines de navires comme pour les ameublements et la marqueterie; on peut citer principalement l'Amarante, le Wacapou, le Lettre moucheté, le Saint-Martin, et les Satinés rouges et rubanés.

Les mois de septembre, octobre, novembre, mars et avril, sont les meilleurs pour la coupe des bois à la Guyane, la sève se trouvant alors en partie suspendue. Suivant un dicton des praticiens, la montée de la sève suit le cours de la lune; lorsqu'elle est pleine, la sève est dans son plein; lorsqu'elle est dans son dernier quartier, c'est alors le moment de couper (2).

Les principaux bois de la Guyane française sont :

- 441 PALMIERS. — *Geonoma baculifera*, vulg. Ouaye. — *Euterpe Oleracea*, vulg. Pinot ou Ouassay. — *Attalea sp.*, vulg. Macoupi. — *Cocos nucifera*, vulg. Cocotier. — *Mauritia flexuosa* (L.), vulg. Palmier Bâche. — *Astrocaryum acaule*, vulg. Conana. — *Astrocaryum aculeatum*, vulg. Palmier acuyuru. — *Elais guineensis*, vulg. Aouara d'Afrique. — *Astrocaryum vulgare*, vulg. Aouara. — *Attalea excelsa*, vulg. Maripa. — *Manicaria saccifera*, vulg. Tourlouri. — *Acrocomia sclerocarpa*, vulg. Mocaya. — *Enocarpus patawa*, vulg. Patawa. — *Enocarpus bacaba*, vulg. Comou. — *Guilielma speciosa*, vulg. Paripou. — *Livistonia sinensis*, Rondier. — *Sagus raphia*, vulg. Palmier bambou. — *Bactris pectinata*, vulg. Zaguenette. — *Phoenix dactylifera* vulg. Dattier.
- 442 ARTOCARPÉES. — *Bagassa guianensis* (Aubl.), Bagasse : Arbre de grandes dimensions, très droit, excellent pour parquets; fruits mangeables. — Pesant-seur sec 0,745, vert 1,130; force 215 kil. (3). — *Ferolia guianensis* (Aubl.), Satiné : Il y en a de quatre variétés, mouchetée, rubanée, rouge et grise. C'est un grand et bel arbre; beau bois d'ébénisterie, assez commun. — *Brosimum Aubletii* (Poepp. et Endl.). — *Piratinera guianensis* (Aubl.). Bois de lettre moucheté, Letter wood des Anglais, Païra des Galibis, Boura coura des Arrouagues :

(1) D'après une note de M. Bonnefond, inspecteur du matériel du chemin de fer de l'Ouest, les traverses qui ont le mieux résisté sont celles en Balata saignant, Wapa huileux, Cœur dehors, Cèdre noir et Mahot (*Mora excelsa*).

(2) Nous ne faisons que signaler une croyance populaire, sans vouloir, en aucune façon, prendre la responsabilité de cette théorie.

(3) Le poids est celui d'un décimètre cube; la force de résistance à la rupture a été calculée sur des parallélépipèdes de douze décimètres de long sur cinq centimètres de large. Ces expériences ont été faites à la Guyane par M. Dumonteil, sous-ingénieur de la Marine.

C'est un des plus beaux bois connus, mais les petites dimensions de la partie mouchetée et son prix élevé, même dans la colonie, en limitent l'emploi à la marqueterie, aux cadres de tableaux, aux petits meubles et aux cannes de luxe; il se trouve dans l'intérieur une grande quantité de ces arbres, mais l'absence de route rend aussi difficile que dispendieux leur transport jusqu'aux parties habitées de la colonie. Pesanteur spécifique, sec 1,049, vert 1,162; force de résistance à la rupture 340 kil.

- 443 LAURINÉES. — *Aniba guianensis* (Aublet), Cèdre jaune; Sipiri des Arrouagues: Bon pour planches. Pesanteur spécifique, sec 0,489, vert 0,606; force 145 kil. — *Dicypellium caryophyllatum* (Nees), *Licaria guianensis* (Aubl.). Bois de rose femelle; Licari Kanali: Bois à odeur de rose et de médiocre qualité, de petite dimension et presque toujours creux, assez commun. Pesanteur spécifique, sec 0,648, vert 0,806; force 184 kil. — *Licaria* sp. Bois de rose mâle: Bois dur, compact, incorruptible et inattaquable par les tarets; bon pour les chemins de fer. Pesanteur spécifique, sec 1,108, vert 1,226; force 361 kil. — *Aerodictidium camara* (Schomb). Bois aromatique et amer, bon pour bordages de navires. — *Laurus* sp. Bois canelle, commun à la Guyanne, pesant, à odeur de canelle, inattaquable par les insectes, d'assez grande dimension, propre aux traverses de chemin de fer et aux constructions navales. Pesanteur spécifique, sec 0,801, vert 1,070; force 184 kil. — *Nectandra pisi*. Cèdre noir: Bois assez commun, de grandes dimensions, précieux pour constructions navales; incorruptible, inattaquable par les insectes, liant, ferme et léger, ce qui le fait préférer à tout autre pour les bordages extérieurs de navires, il faut avoir soin seulement de le clouer en cuivre, car l'acide particulier à cette espèce ronge très promptement le fer. Excellent bois pour traverses de chemin de fer. — Cèdre noir montagne, poids sec 0,648, vert 0,818; force 159 kil. — Cèdre noir marécage, poids sec 0,531, vert 0,671, force 130 kil. — Plusieurs autres Laurinées, dont le bois a moins de valeur, portent les noms de Cèdre gris, Cèdre à petites feuilles, Cèdre à feuilles d'argent (*ocotea*), etc. etc. — *Laurus* sp., Taoub (Baleo ?): Bois excellent, plus commun dans la Guyane portugaise que dans la nôtre; l'usage s'en est très répandu à Cayenne depuis l'occupation de Mapa, en 1837. Bois hors ligne pour les constructions navales, mais se fendant facilement; bon pour jantes de roues; commun sur le territoire contesté. Pesanteur spécifique, sec 0,848, vert 1,130; force 199 kil. — (*Laurus* sp.). Sassafras: Bois excellent pour constructions navales. Pesanteur spécifique, sec 0,577, 0,743; force 156 kil.
- 444 RUBIACÉES. — *Genipa americana* (L.). Bois à grain serré et ne se fendant jamais.
- 445 VERBENACÉES. — *Avicennia nitida* (Lin.). Palétuvier blanc: Bois haut et droit, employé pour petites mâtures, quoique un peu lourd; le cœur des vieux troncs est excellent pour les constructions dans la vase salée. Pesanteur spécifique, sec 0,768, vert 1,104; force 146 kil.
- 446 BIGNONIACÉES. — *Jacaranda coupaya*. Bois médiocre. — *Tecoma leucoxydon* (Lin.). Ébène verte; Quirapaiba ou urupariba du Brésil; Greenheart des Anglais; Arahoni des Indiens Galibis; Marsiballi des Arrouagues; Pao d'Arco des Espagnols. On a trouvé à la Guyane trois variétés, la verte, la grise et la noire, très répandues dans les forêts; leur grain est fin et serré et leur dureté les fait rechercher pour les constructions. Suivant Aublet, l'Ururapiba fleurit de deux à trois fois par an; ce sont ses fleurs qui annoncent les pluies, aucune des variétés ne doit être confondue avec l'ébène verte brune des Antilles qui contient un principe colorant jaune-verdâtre très abondant, soluble dans l'eau et tournant au brun par les alcalis. L'ébène verte de la Guyane change beaucoup à la suite d'une longue exposition à l'air; on a peine à la reconnaître au bout de quelques années. Pesanteur spécifique, sec 1,211, vert 1,220; force 481 kil.
- 447 LOGANIACÉES. — *Strychnos toxifera* (Schomb.), vulg. Wourali ou Ourali: Bois dur, à grain serré, entrant, dit-on, pour une grande partie, dans la composition du curare.
- 448 APOCYNÉES. — *Plumiera articulata* (Vahl). Balata blanc: Bois de charpente. — Pesant sec 0,972 et vert 1,208; force 247 kil. — *Aspidosperma excelsum* (Benth). vulg. Yaruri: Bois léger, élastique, propre à la construction des avirons (paddle wood). — *Tabernaemontana utilis* (Arn.), vulg. Hya-Hya ou arbre à lait.
- 449 SAPOTACÉES. — *Mimusops Balata* (Gærnt.), *Sapota Mulleri* (Bleek.). Balata rouge

ou franc; Balata saignant; Balata des Galibis; Boromé des Arrouagues. Très grand arbre; excellent pour chevilles de marine et bois imprimés; commun dans les forêts vierges; fruit bon à manger; la sève donne une sorte de gutta-percha fort estimée, non cassante à froid et propre surtout à la garniture des câbles électriques sous-marins, ainsi qu'à la confection des instruments de chirurgie. Le bois de Balata a été employé avec avantage par la compagnie du chemin de fer de l'Ouest. Pesanteur spécifique, sec 1,109, vert 1,232; force 353 kil. — *Labatia macrocarpa* (Mart.). Balata indien: Excellent pour chemins de fer. Balata singe rouge: Bois de charpente, propre aux traverses de chemins de fer. Pesanteur spécifique, sec 1,043, vert 1,117; force 280 kil. — *Lucuma Ricicoa* (Gærtn.). Jaune d'œuf: Bon bois de charpente et de chemins de fer. Pesanteur spécifique, 0,946 kil. — *Lucuma Bonplandii* (H. B.), vulg. Bartaball: Bois léger, facile à fendre, bon pour douves de tonneaux. — *Sideroxylon* sp. Bois de fer: On donne aussi, dans la colonie, le nom de bois de fer à des Mouri-ri, arbres à bois très dur, mais de petites dimensions. Diverses sapotacées portent aussi le nom de Balata petites feuilles, Balata montagne.

450 MYRISTICÉES. — *Myristica sebifera* (Sw.) *Virola sebifera* (Aubl.), vulg. Yaya-madou, Guingua-madou, Muscadier à suif; Bois médiocre, fruit oléagineux. Pesanteur spécifique, sec 0,364, vert 0,656; force 73 kil.

451 MÉNISPERMÉES. — *Cissampelos Pareira* (Lin.), vulg. Pareira brava: Bois employé principalement en médecine, comme diurétique.

452 HUMIRIACÉES. — *Myrodendrum amplexicaule* (Willd.), *Houmيريا balsamifera* (Aubl.). Bois rouge, Bois encens, Houmيريا des Arrouagues: Grand arbre d'un emploi fréquent dans les constructions à couvert, et fournissant des courbes pour les constructions navales; il donne le baume résine houmيريا. Pesanteur spécifique, sec 0,662, vert 0,856; force 186 kil. On donne encore le nom de bois rouge à trois ou quatre espèces différentes, n'appartenant pas aux mêmes familles et de qualités variées. — *Myrodendrum floribundum* (Sp.), *Houmيريا floribundum* (Mart.). Cacao grand bois, Nieri des Galibis, Couranira des Arrouagues: Bois peu connu, de fortes dimensions; bon pour les constructions intérieures; peu durable lorsqu'il est exposé aux intempéries. Poids sec 0,496 vert 0,818; force 102 kil.

453 CLUSIACÉES. — *Symphonia esculenta* (Steud.), *Moronobea coccinea* (Aubl.). Mani: Bel arbre croissant dans les marais, produisant abondamment une résine analogue au brai et dont les Indiens se servent pour fixer le fer de leurs flèches. Le bois des jeunes sujets sert à la confection des cercles de barriques, et celui des sujets plus âgés pour les douvelles. Pesanteur spécifique, sec 0,714, vert 0,981; force 174 kil. — *Clusia insignis* (Mart.), vulg., Parcouri: Diverses clusiacées fournissent le bois de Parcouri ou pacouri qui est d'un bon usage; c'est l'uba coupari des Brésiliens.

454 MÉLIACÉES. — *Xylocarpus carapa* (Spr.), *Carapa guianensis* (Aubl.). Carapa rouge, Crabwood des Anglais: La facilité de le fendre nettement fait employer ce bois pour lattes; le fruit du carapa fournit une huile épaisse et amère dont les indigènes s'enduisent le corps pour éloigner les insectes et qui est excellente pour la savonnerie; son écorce est vantée comme fébrifuge. Très commun dans le district de Cachipour, bon pour planches et caisses de voitures. Pesanteur spécifique, sec 0,659, vert 0,882. — *Guarea Aubletii* (A. Juss.). Bois balle: Bon pour planches. Pesanteur spécifique, sec 0,365, vert 0,642; force 95 kil.

455 CÉDRÉLACÉES. — *Cedrela guianensis* (Aubl.). Acajou femelle: Arbre de grandes dimensions, commun à Mana et dans l'Oyapock; bon surtout pour intérieur de meubles, parce qu'il est inattaquable par les termites. Les Indiens en apportent tous les ans, par la voie des fleuves, de grandes quantités à Cayenne. L'écorce passe pour un tonique amer. Pesanteur, sec 0,349, vert 0,894; force 80 kil.

456 SAPINDACÉES. — *Toulicia guianensis*. (Aubl.). Bois flambeau, Candle wood: Bon pour planches.

457 RHIZOBOLÉES. — *Caryocar glabrum* (Pers.), *Pekea ternata* (Poir.). Schawari: Arbre de grandes dimensions; bon bois pour pirogues, bardeaux et jantes de voitures. Amandes oléagineuses fort agréables au goût. Pesanteur spécifique, sec 0,820, vert 1,187; force 211 kil. — *Caryocar tomentosum* (Willd.), *Pekea tuberculosa* (Aubl.). Bois très durable, ressemblant beaucoup à celui de mora, bon pour constructions navales et arbres de moulins.

- 458 EUPHORBIACÉES. — *Hevea guianensis* (Aubl.). *Hévé* (Caout-chouc.). Pao seringa : Arbre à bois blanc et peu compact, fournissant le caout-chouc du commerce ; les Galibis mangent les semences. — *Amanoa guianensis*. Bois de lettre rouge, bois de lettre rubané, Bow-wood des Anglais, Wachiba des Arrouagues : Le tronc s'élève à plus de 15 mètres sur un mètre de large ; très prisé des Indiens pour la confection des bois d'arcs. Pesanteur sec 1,038, vert 1,175 ; force 317 kil.
- 459 BURSERACÉES. — *Iceia altissima* (Aubl.). Cèdre bagasse, Cèdre blanc : Bois de grandes dimensions, d'excellente qualité pour constructions, intérieurs de meubles et pirogues, souvent difficile à se procurer, l'arbre étant considéré comme fétiche par quelques tribus nègres de la Guyane. Pesanteur, sec 842, vert 1,036 ; force 226 kil. — *Iceia guianensis* (Aubl.). Encens grand bois, Youcamoney, Hiava des Arrouagues : Bois médiocre, très abondant sur les rives du Maroni, produisant une résine employée pour l'éclairage et comme encens ; on s'en est servi autrefois pour le feutrage. Pesanteur spécifique, sec 0,662, vert 0,856 ; force 186 kil. — *Tapiria guianensis*. Bois d'huile : On en tire une résine fluide, abondante et bonne pour l'éclairage. — *Amyris sp.*, vulg. Maniballi ou Candle wood, Bois chandelle : Bois dur, serré, d'un beau grain ; excellent pour charpentes.
- 460 SIMARUBACÉES. — *Simaruba officinalis* (D. C.). Bois semblable au pin pour la qualité, facile à travailler et bon pour les intérieurs de maison. Pesanteur spécifique, sec 0,403, vert 0,548 ; force 96 kil. — *Quassia amara* (Lin.). Quinquina de Cayenne : Bois tendre et léger, inattaquable par les insectes.
- 461 CONNARACÉES. — *Omphalobium Lambertii* (D.C.), vulg. Haiawaballi, Bois de zèbre : Très recherché pour l'ébénisterie, assez rare ; le cœur n'atteint pas plus de 30 à 33 centimètres.
- 462 ZYGOPHYLLÉES. — *Ebène verte soufrée* (Taigu du Paraguay ?). Ce bois, étudié avec soin par M. Arnaudon, contient plusieurs principes curieux au point de vue scientifique, et qui pourront être un jour de quelque utilité dans l'industrie ; l'un de ces principes est incolore et cristallin ; l'autre est d'un beau jaune d'or à l'état cristallisé ; en Amérique, ce bois est employé en médecine.
- 463 VOCHYSIACÉES. — *Qualea cœrulea* (Aubl.). Couaïe : Bois commun, très liant, excellent pour faire des mâtures. — *Vochysia guianensis* (Aubl.). Bois Cruzeau : Bois tendre, facile à travailler, mais peu durable à l'air, bon pour douves de barriques à sucre. Pesanteur, sec 0,611, vert 1,077 ; force 142 kil.
- 464 COMBRÉTACÉES. — *Bucida Buceras* (Lin.). Grignon, Vanou des Galibis, Determa des Arrouagues : Cet arbre très commun à la Guyane, croît à une grande hauteur et fournit des planches de 0,30 à 0,90 de large. Bon bois pour la construction des bateaux, pourvu que ceux-ci soient doublés et chevillés en cuivre. Il est essentiel de le faire tremper pendant un certain temps dans l'eau courante après l'avoir débité, pour détruire la gomme mordante qu'il contient. — Pesanteur spécifique, sec 0,714, vert 0,936 ; force 172 kil. — *Terminalia Tanibouea* (Smith). Langoussi, Nagossi, Nagosse : Assez bon bois, fournissant des courbes pour les constructions navales ; on s'en sert beaucoup pour embarcations. Pesanteur spécifique, sec 0,922, vert 1,226 ; force 259 kil.
- 465 RHIZOPHORÉES. — *Rhizophora mangle* (Lin.). Palétuvier rouge : Cet arbre couvre, avec le Palétuvier blanc, toutes les plages de la Guyane, et est bon pour constructions navales, courbes d'embarcations et palissades dans la vase salée ; son écorce sert pour la tannerie. Pesanteur spécifique sec 1,017, vert 1,218 ; force 297 kil.
- 466 MYRTACÉES. — *Eugenia sp.*, Cerisier : Bon pour charpentes. — *Myrtus sp.* Goyavier montagne.
- 467 BARRINGTONIÉES. — *Gustavia tetrapetala*, vulg. : Bois piant ou puant. Bon pour charpentes et charonnage.
- 468 LECYTHIDÉES. — *Couratari guianensis* (Aubl.). Couratari, Mahot couratari, Ingipipa de Surinam : Bois pour constructions bien que classé dans la deuxième qualité, de grandes dimensions, assez dur quand il est vieux, liant et à fibres serrées ; l'écorce sert à faire des cordes grossières. Pesanteur spécifique, sec 1,054, vert 1,208 ; force 318 kil. — *Lecythis grandiflora* (Aubl.). Canari macaque, Marmite de singe, Monkey pot tree des Anglais, Vadaduri des Arrouagues : Bois de grandes dimensions, dur, d'un grain serré, très sain, servant pour l'ébénisterie et les douves de barriques, assez commun ; graines oléagineuses fournissant

une huile combustible, qui fait l'objet d'un commerce important entre le Brésil et l'Angleterre. Pesanteur spécifique, sec 1,003, vert 1,229; force 229. — *Lecythis ollaria*, vulg. Kakarali: Bois lourd, solide, inattaquable par les tarets, bon pour écluses et constructions navales. — *Lecythis* sp. Mahot noir, Toucrou des Galibis, Mahot des Arrouagues: Bon bois de construction, de grande dimension, de deuxième qualité. Pesanteur spécifique, sec 1,106, vert 1,231; force 275 kil. — *Lecythis* sp. Mahot blanc: Bois dur et lourd, bon pour charpente, à aubier très tendre.

- 469 CHRYSOBALANÉES. — *Acioa dulcis* (Willd.), *Acioa guianensis* (Aubl.). Coupi, Camara de Demerary, Kopie des Galibis, Caboucallie des Arrouagues, Water Kopie de Surinam: Bois à grain serré, de bonne qualité, très propre à la confection des traverses de chemin de fer et aux constructions navales, mais devant être doublé et chevillé en cuivre; malgré l'odeur désagréable qu'il répand, il est exclusivement employé à Surinam à la confection des maisons. Son fruit contient une amande agréable au goût et qui donne une huile analogue, pour la saveur et la fluidité, à celle de noisettes. La cendre du bois entre dans la composition des poteries indiennes. Pesanteur sec 0,819, vert 1,063; force 179 kil. — *Licania* (diverses espèces) (Benth.). Bois rouge tisane: Bois passable. — *Licania membranacea* (Sagot). Bois gaulette: Bois d'assez grandes dimensions, très facile à fendre quand il est vert, très flexible, assez commun et employé pour clayonnage, bon pour jantes de roues. Pesanteur spécifique, sec 1,196, vert 1,254; force 303 kil.

- 470 LÉGUMINEUSES. — *Erythrina corallodendron* (L.), vulg. Immortel. — *Centrolobium robustum* (Mart.). Bois de teinture et d'ébénisterie, assez rare. — Moutouchi, grand bois. Bois d'ébénisterie. Pesanteur spécifique, sec 0,875, vert 1,018; force 255 kil. — *Pterocarpus suberosus* (Pers.). Bois croissant aux bords des rivières et peu estimé dans la colonie. — *Dipterix odorata* (W.). *Coumarouna odorata* (Aubl.). Gayac de Cayenne, Févier de Tonka: Arbre de grandes dimensions, commun à la Guyane; bois dur, solide, éminemment durable et mieux approprié que tout autre à subir une forte pression, ce qui le fait employer pour arbres et roues de moulins; sa fève sert à aromatiser le tabac, sous le nom de fève de Tonka. Les Galibis en font des colliers; l'écorce et le bois sont employés comme succédanés du Gayac officinal; les feuilles contiennent une huile aromatique. Pesanteur spécifique, sec 1,153, vert 1,213; force 385 kil. — *Cassia Apoucouita* (Aubl.). Bois casse. Arbre à jolies fleurs odorantes peu commun. Pesanteur spécifique, sec 0,783, vert 1,149; force 190 kil. *Hymenaea Courbaril* (Lin.). Courbaril, Simiri des Galibis et Arrouagues, Locust-tree de Surinam: Cet arbre qui donne la résine animée du commerce, est abondant à la Guyane; son tronc s'élève sans ramification, jusqu'à 24 mètres de hauteur sur deux à trois mètres de diamètre; il prend, en vieillissant, la couleur de l'acajou et fournit de belles courbes pour les constructions navales; les Indiens fabriquent des canots avec son écorce et mangent la pulpe farineuse qui enveloppe les graines. Pesanteur spécifique, sec 0,904, vert 1,191; force 333 kil. — *Dicorenia paraensis* (Benth.). Angélique: Bois de première qualité et de grandes dimensions, fort estimé, surtout pour les constructions navales; bon pour quilles et grosses pièces, inattaquable par les insectes et les tarets; on s'en sert également pour la menuiserie; ce bois est commun dans toute la Guyane et fournit des pièces qui ont jusqu'à 15 et 20 mètres de long sur 0^m30 à 0^m50 d'équarrissage: On en connaît trois variétés, noire, rouge et blanche; cette dernière est plus volumineuse; les semences fournissent de l'huile. Pesanteur spécifique, sec 0,746, vert 0,851; force 215 kil. — *Copaïfera bracteata* (Benth.). Bois violet, Amarante, Purple heart des Anglais, Simiridi des Galibis et des Arrouagues: Cet arbre de grandes dimensions, très commun à la Guyane, est propre à toute espèce de constructions; on en fait des meubles dont la couleur varie de pourpre brun au pourpre noir et même au noir, s'ils ne sont point vernis; son bois d'une durée, d'une élasticité et d'une solidité à toute épreuve, est employé dans les colonies anglaises à la confection des plates-formes et crapaudines de mortier, comme résistant mieux que tout autre aux chocs produits par les décharges de l'artillerie. Pesanteur spécifique, sec 0,771, vert 0,967; force 231 kil. — D'autres essences fournissent des bois violets entr'autres le *Peltogyne venosa*. — Bagot: Bois d'ébénisterie, assez rare, susceptible d'un très beau poli. Pesanteur spécifique sec 0,875. — *Diptotropis guianensis* (Benth.). Cœur dehors: Excellent bois pour parquets, moyeux, corps de pompe, flasques

d'affûts de canon et traverses de chemin de fer. PesantEUR sec 0,991, vert 1,224; force 283 kil. — *Eperua falcata* (Aubl.). Wapa huileux ou Eperu, Bois sabre, Wapa patouvé des Galibis, Wallaba des Arrouagues : Très grand arbre fort commun ; bon pour les constructions, se fendant avec facilité et servant à faire des palissades et bardeaux ; excellent pour traverses de chemin de fer, durée très longue en terre. PesantEUR sec 0,930, vert 1,224; force 224 kil. — *Andira Aubletii* (Benth.). Vouacapoua americana (Aubl.). Wacapou, Epi de blé, Black heart des Anglais, Dacamaballi des Arrouagues : Bois, incorruptible, inattaquable par les insectes ; renommé pour sa force et sa durée ; excellent pour les constructions navales, l'ébénisterie et les traverses de railways ; assez commun à la Guyane. PesantEUR spécifique, sec 0,900, vert 1,113; force 304 kil. — *Swartzia* sp. Bois pagayes, pour charpente et charronnage. PesantEUR spécifique, sec 0,800, vert 1,025; force 239 kil. — *Swartzia tomentosa* (D. C.) ; *Robinia panacoco* (Aubl.). Panacoco, Iron Wood des Anglais, Anacoco Wanebala des Galibis, Hucuya des Arrouagues : Cet arbre a souvent 15 mètres de haut et 2 mètres 40 de diamètre, bois noir à aubier blanc, très compact, excellent pour l'ébénisterie, il est incorruptible et sert à faire des palissades ; suivant Aublet, l'écorce est employée en tisanes sudorifiques ; commun à la Guyane. PesantEUR spécifique, sec 1,181, vert 1,231; force 400 kil. — *Swartzia* sp. Bois crapaud : Peu commun, peu employé, atteignant de grandes dimensions. PesantEUR spécifique, sec 1,120, vert 1,235; force 340 kil. — *Inga Burgoni* (D. C.). Bourgony, Palétuvier grand bois de montagne, Pérépéré des Galibis : Bois de médiocres dimensions, peu connu ; écorce à tanner. — *Saint-Martin*. Acouribroad de Démérari, Arrahonée des Galibis, Marisiballi des Arrouagues : Cet arbre est abondant à la Guyane où il est utilisé comme bois de charpente et de menuiserie pour l'intérieur des bâtiments ; il est solide et durable, pourvu qu'il ne soit pas exposé aux intempéries de l'atmosphère ; on peut en avoir des billes de 0^m33 à 0^m65 de large sur 9 à 12 mètres de long. PesantEUR spécifique, sec 0,912, vert 1,102; force 229 kil. — *Préfontaine*. Grand et bel arbre, commun, employé dans les constructions et le marquage. PesantEUR spécifique, sec 0,827, vert 1,166; force 207 kil. — *Bocoa prouacensis* (Aubl.). *Etabalia guyanensis*, Boco, Bois de coco, Cœur brun noir : Aubier jaune clair, bois dur, compact, de grandes dimensions, assez commun et très prisé jadis en France pour l'ébénisterie de luxe ; bon pour le pouillage. PesantEUR spécifique, sec 1,208, vert 1,234; force 402 kil. — *Machaerium Schomburghii* (Benth.). Tiger wood, Bois de lettre marbré : Bois assez rare, dur, pesant, joliment tigré, très propre à l'ébénisterie et à la confection des cannes riches. — *Mora excelsa* (Benth.). Excellent bois de la Guyane Anglaise, ne se trouve guère que dans le haut des rivières.

- 470 *bis* INCERTÆ SEDIS. — *Bois amer*. Bon pour planches, traverses de chemin de fer, longrines, quilles et carlingues. PesantEUR spécifique, sec 0,769, vert 1,142; force 170 kil. — *Petites feuilles*. Bois peu connu et peu employé. — *Panapi*. Bon bois de charpente ; on en extrait une couleur amarante. PesantEUR spécifique, sec 0,835, vert 1,008; force 268 kil. — *Pagelet*, assez commun, de deuxième qualité, pour les constructions à terre. PesantEUR spécifique, sec 0,787, vert 0,858; force 196 kil. — *Patagaie*. Bois très peu connu, de deuxième qualité, pour charpente. PesantEUR spécifique, sec 1,051, vert 1,245; force 215 kil. — *Paparou*. Bois très peu employé, quoique passant pour être d'assez bonne qualité. PesantEUR spécifique, sec 0,655, vert 0,971; force 160 kil. — *Mouchigo*. Salie de Surinam : Peu commun et peu employé à Cayenne, on en fait des meubles à Surinam. PesantEUR spécifique, sec 0,730, vert 0,871; force 178 kil. — *Maria congo*. Bois de grandes dimensions, bon pour traverses de chemin de fer, longrines et constructions navales. PesantEUR spécifique, sec 1,049, vert 1,164; force 339 kil. — *Lamoussé*. Bon bois pour radeaux, se fendant avec facilité. PesantEUR spécifique, sec 0,454, vert 0,646; force 116 kil. — *Ebène rouge*. Bon bois de construction et d'ébénisterie. — *Mincouin*, *Mincouart*. Jawalidanie des Arrouagues, *Minquartia guyanensis* d'Aublet : Bois dur, compact et incorruptible, bon pour traverses de chemin de fer. Ses copeaux bouillis, donnent une teinture noire qui prend très bien sur le coton. PesantEUR spécifique, sec 0,952, vert 1,135; force 347 kil. — *Bois divin*. Bon pour constructions et charronnage. — PesantEUR spécifique sec 1,140, vert 1,253; force 288 kil. — *Bois rouge*. Grand bois. — *Bois de lettre grandes feuilles*. — *Bois Mary*. Pour charpente et charronnage. — *Bois Lamorue*. Ainsi nommé à cause de son odeur, bon bois de construction et de charronnage. — *Bois caille*, Carapa blanc : Bois de deuxième

qualité, l'écorce sert au tannage. Poids sec 0,659, vert 0,830; force 171 kil. — *Davalli*. Bois rare et peu employé, on le dit très bon pour les constructions navales. — *Chêne Kermès de Cayenne*. Bon bois de charroinage. — *Grignon fou*. Dénomination vague s'appliquant à plusieurs arbres. Bois très inférieur au Grignon franc, léger, peu vigoureux, pouvant servir aux mêmes usages que le sapin. Poids sec 0,577, vert 1,039; force 146 kil. — *Bois Lemoine*. Bon pour constructions, charpente et charroinage. Poids sec 0,659, vert 0,830; force 171 kil.

BOIS DU SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES.

Exposant : CAUVIN.

SÉNÉGAL.

- 471 PALMIERS — Ronier. — *Borassus flabelliformis*. Abondant dans toute la Sénégalie, joue un grand rôle dans toutes les constructions africaines, sert surtout pour pilotis, et est inattaquable par l'humidité et les insectes. Les arbres femelles, creux et peu résistants, ne s'emploient que fendus en morceaux pour faire des palissades. Les piqûres de ce bois sont assez dangereuses; les Balantes en font des pointes de flèches. Le fruit est mangeable et les feuilles servent à couvrir les cases et à faire des nattes, paniers, etc., etc. Le fleuve français de Casamance, dépendance du Sénégal, possède une forêt de rondiers de dix milles carrés environ, et d'une exploitation facile sur un terrain uni, à moins de dix mille mètres de la rive gauche, à 25 lieues environ de son embouchure. L'exploitation intelligente de la forêt de Yatacouda, renferme la fortune de plusieurs maisons de commerce, le débit de ce bois étant assuré sur une grande partie de la côte.
- 472 MORÉES. — Gan. — *Ficus sycomorus*. Pour menuiserie.
- 473 RUBIACÉES. — Koos. — *Nauclea africana*. — *Cephalanthus africanus*. Bois doux et facile à travailler, se fendant peu au soleil, d'assez longue durée; petites dimensions.
- 474 CRESCENTIÉES. — Calebassier. *Crescentia Cujete*. Employé à faire des pieux. — *Karaille*. Bon bois de charpente.
- 475 EBÉNACÉES. — Dialambam, Ebène du Sénégal. *Diospyros sp*. Abondant sur les hauteurs et dans l'intérieur du pays, entre Dagana et Mérinaghen.
- 476 STERCULIACÉES. — *Sterculia cordifolia* — Vulgo : Kola. N'dimbi, en Yollof. Dauta (en Mandingue). Un des plus beaux et des plus grands arbres qui croissent sur les bords de la Casamance et autres rivières de la Ségambie; gros tronc, nombreux rameaux; bon pour la construction des grands navires; les graines du fruit donnent lieu à un commerce d'une certaine importance, elles ont, dit-on, un pouvoir excitant supérieur à celui du thé et du café, et la propriété de rendre l'eau agréable au goût. Le suc du Kola donne une bonne teinture. — *Eriodendron caribæum*. Bente, en Yollof; Bintaforo en Mandingue. Bois tendre et léger, bon pour pirogues d'un seul morceau et madriers; son fruit donne de la ouate et des graines oléagineuses.
- 477 OLACINÉES. — Soump. *Balanites ægyptiaca*. Dur, serré, bon pour tour, charpente et menuiserie.
- 478 CÉDRELACÉES. — Caïcedra. *Khaya senegalensis*. — Arbre gros et élevé; bois très droit, propre à la construction et à la charpente; bon pour la menuiserie et la tabletterie; son écorce est employée comme tonique amer. Il y a deux variétés de Caïcedra au Sénégal. Prix moyen, 130 francs le mètre cube à Gorée (1865). 6 à 15 mètres de hauteur sur 0^m 50 à 2 mètres de diamètre.
- 479 SAPINDACÉES. — *Sapindus saponaria*. M'boull, en Yollof. Fabrication de manches d'outils et de piquets. — Kelle. *Sapindus senegalensis*. Pour ébénisterie, commun à Dagana, Richard-Toll et Ross. — *Sapindus senegalensis*. Vulgo : Kewer. Pour menuiserie, peu employé.
- 480 TEREBINTHACÉES. — *Spondias Birrea*. Birr, en Yollof. Pour menuiserie.
- 481 COMBRETACÉES. — Ratt. *Combretum glutinosum*. Bon bois de menuiserie, mais de petite dimension.
- 482 CHRYSOBALANÉES. — *Parinarium excelsum*. Vulgo : Mampatas. Cet arbre atteint souvent la hauteur de plus de 30 mètres; son tronc s'élève droit, sans branches jusqu'à plus de 7 ou 8 mètres; il étend, à une grande distance, des

- branches énormes ; on l'exporte comme bois de construction et d'ébénisterie. — Neou. *Parinarium senegalense*. Bois rouge, très dur et de grandes dimensions.
- 483 PAPILIONACÉES. — Nguiguiss. *Bauhinia reticulata*. Très commun, de petites dimensions, mais facile à travailler et de longue durée. Son écorce sert à faire des cordes. — Beï. *Bauhinia rufescens* (Lam.). Pour menuiserie. — *Bauhinia frutescens* (Lam.). — Dialambam. *Dalbergia melanoxylon*. Ebène du Sénégal. Confection de meubles. Prix : 150 francs le mètre cube à Gorée (1865). — *Parkinsonia aculeata*? Employé à faire des pieux. — Sabral. *Sesbania punctata*. Pour menuiserie. — Dakhar. *Tamarindus indica*. Bon bois d'ébénisterie. — *Sakotte*. Pour menuiserie. — *Singuele*. Bois fin et liant. — *Ngao*. Bon pour menuiserie. — *Yetidem*. Essence assez commune. — *Aloum*. Bon bois de tour et de menuiserie. — *Pterocarpus adansonii* et *Pterocarpus erinaceus*. Bois de Sang-Vène, en Yolloff; Kino, en Mandingue. Bois à grain fin, très dur, propre aux constructions navales, convient pour bordage des embarcations. Le Vène fournit une gomme Kino. 6 à 12 mètres de hauteur, sur 0^m 50 à un mètre de diamètre. Prix : 150 francs le mètre cube à Gorée (1865).
- 484 SWARTZIÉES. — *Dialium nitidum*. — *Codarium acutifolium*. Solum, en Yolloff; Kocyto, en Mandingue. Arbre de 5 à 6 mètres de haut, sur 0^m 50 de diamètre, très rameux; tronc tortueux et tourmenté; propre aux petites constructions navales. — *Detarium senegalense*. Detarr, en Yolloff; Manbode, en Mandingue. Arbre à fruits mangeables, très rameux, de 5 à 7 mètres de haut, sur 0^m 70 à 0^m 80 de diamètre; propre à la menuiserie et à la tabletterie, à la charpente et aux constructions navales; très abondant en Sénégal.
- 485 MIMOSÉES. — Gonakié. *Acacia andansonii*. Arbre de 10 à 12 mètres de haut; bois très fin, dur, de longue durée, convenant parfaitement aux constructions navales, pour genoux, varangues, allonges, courbes, etc., etc.; très abondant sur les deux rives du fleuve du Sénégal. Densité considérable. — Le Kadde. *Acacia albicans*. Sourom, en Yolloff. Arbre de première grandeur, beau bois d'ébénisterie. Usité pour les constructions navales. — Sinnthe. *Acacia gracilis*. Bon pour menuiserie. — Remde. *Acacia lutea*. Bon pour l'ébénisterie. — Ndébargua. *Acacia microphylla*. Bon bois d'ébénisterie, très commun. — Vereck. *Acacia vereck*. Pour menuiserie et ébénisterie. Abondant. — Sourour. *Acacia sp*: Bon bois très commun. — Montout. *Acacia sp*: Bon pour menuiserie. — Diecht. *Acacia sp*: deuxième grandeur; beau bois semblable au buis; confection de calebasses. — *Ndiède*. Bon bois de menuiserie, très commun dans les sables qui avoisinent la vallée du Sénégal. — *Dabey*. Bois dur, excellent pour meubles, mais assez rare. — *Kel-Elle*. Essence commune dans le Oualo et le Dimar; beau bois d'ébénisterie. — Soune. *Mimosa polyacantha*. Bon bois de menuiserie. — *Acacia arabica*. Neb-neb, en Yolloff. Willd. Charpentage. — *Erytrophleum guineense*. Vulgo : Mancône. Bourane des Floups. Une des espèces les plus recherchées pour son incorruptibilité et sa durée. Son écorce rougeâtre est un poison violent; elle sert dans les épreuves des jugements de Dieu. Le Mancône sert à Bissao et à Cacheo à faire des affûts de canon, qui durent de longues années exposés au soleil et à la pluie; on en fait également des membrures de navires; la flamme grille seulement sa surface alors que les autres bois sont réduits en cendres; il est inattaquable par les termites.

CASAMANCE.

Exposant : LÉCART.

- 486 PALMIERS. — Ronier. *Borassus flabelliformis*. Très employé pour pilotis. Bois plein et d'une solidité à toute épreuve; il en existe des forêts sur les bords du Songrogu et de la Casamance.
- 487 MORÉES. — *Ficus Afzelii*. Très grand arbre commun; mêmes usages que le sapin. — *Ficus angustissima*. Arbre à feuillage ornemental. Bon bois. — *Ficus benamina*. Bon bois de charpente, très commun. — *Ficus cephalantifolia*. Bon pour charonnage. — *Ficus ferruginea*. Vulgo : Scotto. Employable en menuiserie, très commun, mais doit être écorcé immédiatement après l'abattage, sans quoi il se pique. — *Ficus folia rubra*. Pour charpente de cases. — *Ficus laurifolia*. Bois de menuiserie. — *Ficus microphylla*. Bois de menuiserie, très commun. — *Ficus oppositifolia*. Bon bois de charpente, très commun. — *Ficus racemosa*. Bois de menuiserie. — *Ficus reclinata*. Bois de menuiserie. — *Ficus*

- religiosa*. Bois assez bon, très commun. — *Ficus rugosa*. Employé pour charpente de cases.
- 488 VERBENACÉES. — *Tectona grandifolia*. Très bon bois de construction, mais assez rare. — *Tectona humilis*. Pour menuiserie. — *Citharexylon giganteum*. Pour tables d'harmonie. — *Citharexylon quadrangulare*. Bon bois de menuiserie fine. — *Citharexylon villosum*. Bois de menuiserie.
- 489 CORDIACÉES. — *Cordia africana*. Excellent bois à grain serré, très commun. — *Cordia microphylla*. Arbre de première grandeur, très commun. Bon bois d'ébénisterie.
- 490 BIGNONIACÉES. — *Bignonia excelsa*. Pour menuiserie.
- 491 ANONACÉES. — *Uvaria aethiopica*. Excellent pour confection d'avirons et de mâts d'embarcation. Bois élastique. — *Uvaria parviflora*. Excellent pour confection d'avirons et de mâts d'embarcation. Bois élastique.
- CAPPARIDÉES. — *Mærua angolensis*. Bois fin et serré, bon pour menuiserie.
- 492 MALVACÉES. — *Paritum sterculiæfolium* (tabako). Arbre aux palabres. Bon bois d'ébénisterie assez commun.
- 493 STERCULIACÉES. — *Sterculia cordifolia* (n'dimb). Arbre de première grandeur, très commun dans les forêts du Cayor, des Sérères, du Saloum, du Rip et de la Casamance ; son bois sert à faire les plats et autres ustensiles de ménage.
- 494 SAPINDACÉES. — *Sapindus surinamensis*. Beau et bon bois, semblable au noyer, bon pour ébénisterie.
- 495 ANACARDIACÉES. — *Rhus typhina*. Pour menuiserie. — *Rhus villosa*. Pour ébénisterie.
- 496 SIMARUBÉES. — *Simaruba undulata*. Bois tendre et léger sans être poreux.
- 497 COMBRETACÉES. — *Terminalia avicennioides*. Arbre de première grandeur, commun dans les forêts sèches. Bon bois d'ébénisterie. — *Terminalia macroptera*. Très commun sur toute la côte d'Afrique. Bon et beau bois à grain serré.
- 498 MYRTACÉES. — *Myrtus grandifolia*. Arbre de deuxième grandeur formant des forêts entières dans les forêts du Pakao. Bois très dur.
- 499 CHRYSOBALANÉES. — *Parinarium excelsum*. Bon et beau bois à grain serré. Arbres très abondants.
- 500 PAPILIONACÉES. — *Cassia fistula*. Canéficier. Bon bois, léger, facile à travailler. — *Dialium nitidum*. (Solom.) Très employé par les indigènes. Excellent bois de menuiserie fine et de tour. — *Erythrina senegalensis*. Très abondant, bois tendre et poreux. — *Lonchocarpus formosianus*. (Kott.) Essence précieuse ; bois dur, à grain serré, semblable au citronnier.
- 501 SWARTZIÉES. — *Detarium microcarpum*. Bois dur employé pour pieux, entourages et courbes d'embarcations. Deuxième grandeur.
- 502 MIMOSÉES. — *Acacia altissima*. Forme le fond des forêts dans le pays des Balantes. — *Acacia capensis*. Très commun, propre à la menuiserie. — *Acacia lebbeck*. Très commun, bon bois d'ébénisterie à grain fin. — *Acacia lutea*. Bon pour charonnage. — *Acacia nilotica*. Employé pour pieux et entourages de cases. — *Acacia rubra*. Bon bois d'ébénisterie. — *Acacia sp.* Bon pour menuiserie de luxe, commun et facile à exploiter. — *Erythrophloeum guineense*. Mancône des Portugais, bourane de Floups. Bois très dur, incorruptible. Les charpentes faites avec ce bois ne brûlent pas dans les incendies de cases. On en confectionne les coffres et tous les ustensiles de ménage, car les termites ne l'attaquent pas. A Cacheo, on en fait des affûts de canon, qui durent fort longtemps. Les indigènes empoisonnent leurs flèches avec une décoction de l'écorce de cet arbre. — *Parkia africana*. Neté des Yollofs ; Houille des Sérères. Arbre sacré, que l'on coupe rarement, très abondant et fournissant un bois de bonne qualité pour la menuiserie. La graine ou farobe, est revêtue d'une pulpe nourrissante qui, chaque année, sert pendant un mois environ à l'alimentation des indigènes.

PAYS DES SÉRÈRES

Exposant : CAUVIN.

- 503 MORÉES. — *Ficus microphylla*. Bois de menuiserie, léger et doux. — *Ficus rostratifolia rubra*. Pour ébénisterie.

- 504 VERBENACÉES. — *Citharexylon luteum*. (Sambam.) Pour ébénisterie.
 505 ANONACÉES. — *Anona*. Pour ébénisterie. — *Uvaria parviflora*. (Baliboup.) Bon pour ébénisterie, commun.
 506 AURANTIACÉES. — *Citrus aurantium viridis*. (Oranger.) Bon pour manches d'outils.
 507 SAPINDACÉES. — *Sapindus guineensis*. Bon pour menuiserie et tour. — *Sapindus saponaria*. Bon pour ébénisterie, commun. — *Sapindus surinamensis*. Bois d'avirons. — *Sapindus senegalensis*. Bois de tour et ébénisterie.
 508 ANACARDIACÉES. — *Anacardium occidentale*. Pour ébénisterie.
 509 COMBRETACÉES. — *Combretum erectum*. Bon pour menuiserie et tour. — *Combretum racemosum*. (Madolo.) Pour ébénisterie, petites dimensions. — *Sop-sop*. Bon pour menuiserie, très commun. — *Terminalia altissima*. Bois de tour et ébénisterie.
 510 MYRTACÉES. — *Psidium pyrifera*. Bon pour manches d'outils.
 511 MIMOSÉES. — *Fillea violacea*. Pour ébénisterie. — *Mimosa scandens*. Pour ébénisterie.

GABON.

Exposants : GRIFFON DU BELLAY. — SOURIAUX.

Les forêts du Gabon sont très riches, mais peu exploitées. Le sandal et l'ébène sont seuls l'objet d'un commerce régulier. On évalue à 40 mille tonnes par an environ, leur exploitation sous pavillons français, anglais et américain.

La famille des *légumineuses* est celle qui prédomine dans la composition des forêts de ce pays.

Les genres *Vouapa*, *Berlinia*, *Pentaclethra*, *Millia*, *Ostryocarpus*, etc., etc., y sont abondants et atteignent souvent des dimensions énormes. Certaines *Chrysobalanées*, des genres *Parinarium* et *Griffonia*, sont aussi fort abondantes. Les petites familles des *Olacées* et des *Humiriacées* y sont représentées par deux genres nouveaux très répandus et remarquables ; l'un, le Djouga *Aubrya gabonensis*, par la beauté et la qualité de son bois, l'autre, le *Coula edulis*, par ses fruits oléagineux et comestibles.

Enfin, l'*Ocounmé*, bursacée au tronc colossal, plusieurs *Ficus* gigantesques, etc., etc., donnent aux forêts du Gabon un aspect imposant et majestueux qui frappe d'étonnement le voyageur.

- 512 ARTOCARPÉES. — *Aboountchoua*. Arbre du bord de mer, de 15 à 20 mètres de hauteur.
 513 VERBÉNACÉES. — *Vitex cuneata*. Vulgo : Evino. Grand arbre bon pour planches et pour meubles, assez commun, surtout dans les terrains secs qu'il semble préférer : il a quelque ressemblance avec le noyer ; les naturels l'utilisent spécialement pour membrures d'embarcations et pour les pirogues de petites dimensions. — *Avicennia africana* (P. Beaur.). Vulgo : Garigari ou Aguirigui. Arbre très abondant près des fleuves et rare près de la mer. Bois compact, fibreux, bon pour membrures de vaisseaux-béliers. L'écorce est employée par les indigènes contre la gale.
 514 BIGNONIACÉES. — *Spathodea campanulata* (P. Beaur.). Vulgo : Tchigo ou tulipier du Gabon. Bel arbre d'ornement ; fleurs employées en application sur les ulcères.
 515 EBÉNACÉES. — *Diospyros ebenum* (Retz.). Ebène, très commun sur la côte du Gabon, où il se vend 60 francs environ le tonneau (marchandises et argent.)
 516 SAPOTACÉES. — *Mimusops*. Vulgo : M'Bimo. Arbre de 6 à 10 mètres, fruits comestibles.
 517 MYRISTICÉES. — *Myristica* sp. Vulgo : Combo. Très abondant ; ses fruits fournissent une sorte de suif ; son bois est propre à la confection des pirogues et des crayons, sa sève donne un excellent kino.
 518 ANONACÉES. — *Ogana*, *Xylopia æthiopica*. Grand arbre rameux, donnant une assez grande quantité de résine à odeur d'encens et de benjoin, graines utilisées dans les affections diarrhéiques.
 519 STERCULIACÉES. — *Sterculia*? Vulgo : Obachou. Tronc volumineux, fruit sem-

- blable à celui du *Mammea americana* ; excellent bois, peu attaqué par les insectes.
- 520 HYPERICINÉES. — *Haronga paniculata* (Lodel.). Vulgo : Ogina-gina. Guttier du Gabon. Ecorce peu épaisse, fendillée, sécrétant un liquide visqueux, jaune citron d'abord, rouge orangé en suite. Cette gomme, de même que les feuilles pilées, est employée pour la guérison des fistules urinaires.
- 521 HUMIRIACÉES. — *Aubrya gabonensis* (H. Baill.). — Vulgo : D'jouga. Grand arbre à branches très élevées au-dessus du sol ; les indigènes font avec son fruit une boisson fermentée nommée stoutou. Bois excellent.
- 522 MÉLIACÉES. — *Balatokou*. Arbre de 5 à 7 mètres de hauteur, rameux et touffu.
- 523 BURSÉRACÉES. — *Ocoumé*. Arbre de haute futaie, assez commun au Gabon, où on l'emploie pour la confection des escabeaux, des pirogues et des mortiers à manioc ; sur toute la côte, on fait des flambeaux avec sa résine ; la couleur du bois varie très sensiblement, suivant l'âge de l'arbre. — *Irvingia barteri* (J. Hock.). Vulgo : Oba. Arbre assez commun, surtout dans les forêts de l'intérieur ; le fruit, nommé iba, est mangé par les noirs ; son amande, pilée et cuite, constitue le Dika, ou chocolat du Gabon.
- 524 RHIZOPHORÉES. — *Rizophora*. Manglier rouge, très abondant au Gabon.
- 525 PAPILIONACÉES. — *Lonchocarpus sericeus* (H.-B.-K.). Vulgo : Ossani, très commun au bord de la mer ; écorce employée dans les maladies de l'abdomen, surtout chez les enfants, comme laxatif. — *Pterocarpus angolensis* (D.-C.). Santal rouge d'Afrique, bois très dur, employé surtout en teinture ; on en fait, tous les ans, des chargements considérables. — *Baphia laurifolia* (H. Baill.). Vulgo : M'pano. Bon bois employé surtout en teinture ; on en fait un grand commerce à la côte d'Afrique, entre le cap des Palmes et le Grand-Bassam.
- 526 MIMOSÉES. — *Pentaclethra macrophylla* (Benth.). Vulgo : Owala. Très commun au Gabon, graines oléagineuses. — *Pentaclethra griffoniana* (H. Bn.). Vulgo : N'tchiombou. Légumineuses de 25 ou 30 mètres de hauteur, commun.
- 527 INCERTÆ SEDIS. — *Santal rose d'Afrique*, employé aux mêmes usages que le santal rouge, mais inférieur ; on n'en fait pas de chargements. — *Oyamba*. Grand arbre, bon pour meubles et constructions. — *Pandja*. Grand arbre de longue durée ; bon pour pirogues et meubles ; très commun. — *Pondo*. Assez commun. — *Teck du Gabon*. Bois dur et lourd, propre aux constructions. — *Ojoli*. Grand arbre, bon pour meubles et constructions. — *N'Kondjo*. Arbre de 30 mètres de haut, fruits comestibles pour les animaux. — *Bois jaune*. Bois très dur, propre aux constructions. — *Ceissendet*. Bois de haute futaie, ne se conservant pas lorsqu'il est employé à l'air ; assez commun. — *Dina*. Bois rouge assez commun, propre à l'ébénisterie. — *Etondo*. Ce bois est très estimé des naturels, et d'un emploi avantageux pour les outils de menuiserie ; grand arbre à beau feuillage ; les feuilles pilées ont des vertus médicinales et sont employées au Gabon à la guérison de l'éléphantiasis. — *Nlanda*. Grand arbre, bon bois pour meubles et constructions. — *Intowo*. Ce bois est propre à la plupart des ouvrages de menuiserie. — *Mandji*. Bon pour la menuiserie et l'ébénisterie ; bois lourd, arbre très gros, à aubier d'une épaisseur considérable.

BOIS DE MADAGASCAR.

528 : Exposant : M. DUPRÉ.

Saoghé.	Tanguinvaoy.	Amboambo.
Mahéry phyely.	Hazondronono.	Sokialo.
Voapaka.	Valanira.	Voasorindrana.
Voaranto.	Finouindamba.	Lindemo.
Amboravotly.	Tarantana.	Dipatiky.
Hazomboarora.	Mampay.	Anjidino
Nonoka.	Longotramena.	Fotona.
Tangotra.	Antafonono.	Ambora.
Voasihy.	Hafatrafotsy.	Omanomana.
Tongantaly.	Hasina.	Tamenaka.
Faralotra.	Haramy.	Hazing.
Vongo.	Tapikia.	Dipaso.
Kangarana.	Laka.	Ampaly.
Ambavy.	Hazovola,	Voarora.

Voapapotsy.	Famolokoko.	Intsina.
Voansila.	Voatolongynala.	Mankarana.
Voamhitra.	Endrapotsy.	Hazoarana.
Rotra.	Vintanaberavina.	Latona.
Natovato.	Lingotrozo.	Bonaro.
Tavolo.	Madio hoditra.	Intamonaposa.
Ambiry.	Hafotrakoro.	Tononitra.
Tangaina Dambo.	Rampardotra.	Mandrarofo.
Vonoa.	Vintanabato.	Amoraba.
Natamena.	Ompa.	Intsipotsy.
Ingy.	Somatororana.	Hary.
Tafara.	Vintanompotsy.	Noampino.
Maraniko ditra.	Varogny.	Hatafana.
Meran.	Hazombati.	Ampody.
Motopangady.	Lafaribarika.	Hazontoho.
Bemanofa.	Frotroka.	Hitsiky (bois de rose).
Tanantanampotsy.	Voapajofa.	
Famelo.	Bemaptry.	

528 bis Exposant : M. GOULIER.

Rofognona.	Fararaha.	Vafatra.
Tapiki.	Latana.	Voilatakakoko.
Tamene.	Lalao.	Tafa.
Tagnagnapage.	Maraditra.	Filao.
Tavolofraza.	Mahiboholatra.	Rofotsoe.
Alafimary.	Natabe.	Amata.
Esifi.	Natabonne.	Azomafana.
Fatvoakora.	Rabaraba.	Bois violet.
Azigny.	Roto.	Faraha.
Azomalagne.	Intsi.	Iognona.
Araka.	Azomena.	Bara.
Valotro.	Vapaka.	Ompa.
Vadrazza.	Soki.	Natou.
Varato.	Menahi.	Jean.
Vitagna.	Abato.	Lahidri.

BOIS DE NOSSIBÉ,

529 Exposant : M. COTONI.

Ebène. — Diospiros ebenum. Sandal. — Santalum album. — Palissandre de Madagascar.

BOIS DE LA RÉUNION.

Exposants : Général BAROLET DE PULIGNI. — J. GODEFROY.

La Réunion possède encore aujourd'hui 57,701 hectares de forêts occupant, à une hauteur de 4 à 500 mètres au-dessus du niveau de la mer, l'espace circulaire compris entre le sommet des terres cultivées et la chaîne de montagnes qui partage l'île du nord au sud; leur sol se compose de tuf, d'argile, de scories volcaniques et détritiques végétaux; mais il manque généralement de profondeur; aussi les arbres, quoique se développant avec une remarquable promptitude, n'y atteignent-ils pas une grande élévation. Les plus estimés sont le petit natte, le bois puant et le tamarin des hauts; mais, à part les derniers protégés par leur position au sommet de l'île, ces précieuses essences sont devenues assez rares, soit à cause de leur emploi spécial dans les constructions, soit par suite des déprédations des maraudeurs, des incendies ou de l'établissement de nouvelles plantations. Un arrêté du 8 avril 1853 est venu mettre fin à cette rage de destruction, et déjà la colonie commence à en sentir les bienfaits. Suivant M. Imhaus, la valeur moyenne des espèces de première qualité est de 90 à 150 fr. le mètre cube, pour les bois durs de 0^m11 d'équarrissage, de 150 à 180 fr. pour ceux de 0^m11 à 0^m22 et de 300 à 600 fr. pour les beaux échantillons dépassant cette dimension. Les madriers de 4 mètres de long sur 0^m25 de large et de 0^m13 d'épaisseur reviennent de 3 à 4 fr. la pièce. Les bois durs de deuxième qualité sont cotés un tiers

de moins environ : quant aux bois blancs, ils valent à peine le tiers du prix des bois de première qualité.

La Réunion possède de beaux bois d'ébénisterie tels que le grand natte, le pêcher marron, l'olivier, le noir de l'Inde, le bassin, etc., etc. En charroinage, les espèces préférées sont le bois noir pour moyeux et jantes, le petit natte pour rayons et ridelles, le faux benjoin pour jantes, le takamahaca pour moyeux, jantes, brancards et flèches, le tan rouge pour moyeux, jantes et attelles, le cœur bleu pour moyeux, jantes et brancards, le lilas du pays pour brancards et flèches.

Le pays possède, en outre, quantité d'essences forestières utilisables, soit en médecine, soit en teinture, soit dans l'industrie. Toutes ces qualités sont énumérées dans la nomenclature suivante.

- 530 AMARYLLIDÉES. — *Agave americana* (Lin.). Bois de mèche, Maguey du Mexique. Aloès. La hampe est employée au repassage des rasoirs et à la confection de mèches de lampions. Les feuilles donnent en abondance des fibres d'une grande force. Les racines servent à la fabrication de cordes grossières. La sève fermentée produit le pulque des Mexicains et le suc frais est excellent pour guérir les blessures faites aux animaux par les selles et les bâts.
- 531 PALMIERS. — *Cocos nucifera* (Lin.). Cocotier : Le bois est employé pour charpente ; le brou de la noix sert à faire des cordages, l'amande est oléagineuse ; le lait, agréable à boire frais, donne de l'alcool par fermentation ; le cœur se mange comme chou palmiste et entre dans la composition des achards ; la coque du fruit est utilisée pour confectionner des vases et des cuillères à vesou (jus de canne) ; avec les feuilles on fabrique des nattes ou des paniers, et la toile naturelle qui enveloppe les pétioles sert à faire de grossiers tamis. — *Areca lutescens* (Bory.). Palmiste marron. Arbre droit, élancé ; bois très dur extérieurement, mou et filandreux à l'intérieur, servant à faire des baguettes de fusil, manches de parapluie, etc., etc. — *Latania borbonica* (Lam.). Latanier : Bois de charpente, feuilles employées pour chapeaux, nattes, etc., etc.
- 532 CONIFÈRES. — *Thuja orientalis* (Lin.). Sabine : Bois contourné, très dur, recherché par les ébénistes, très rare. — *Cupressus sempervirens* var. *horizontalis* (Mill.). Cyprès étalé. Excellent pour l'ébénisterie et la charpente.
- 533 CASUARINÉES. — *Casuarina lateriflora* (Lam.). Filao. Ecorce employée en teinture ; bois très droit, dur, à fibres contrariées, bon pour charpentes à l'abri de l'humidité. Très abondant.
- 534 CUPULIFÈRES. — *Quercus* sp. Chêne blanc.
- 535 CELTIDÉES. — *Celtis madagascariensis* (Boj.). Andrése. Les noirs emploient l'écorce comme fébrifuge et le charbon de l'écorce contre la dysenterie ; les feuilles, disent-ils, sont astringentes ; le bois est excellent pour le charroinage et les ouvrages de tour.
- 236 MORÉES. — *Ficus cordifolia* (Roxb.). Affouche blanc. — *Ficus Rumphii* (Blum.). Affouche rouge. Tendre, filandreux, bon pour pirogue et lambris. — *Ficus elastica* (Roxb.). Caoutchouc. Bon pour la menuiserie ; la sève laiteuse donne un caoutchouc de mauvaise qualité. — *Ficus mauritiana* (Lam.), et *Ficus terri-gena* (Comm.). Figuiers grosses feuilles. — *Ficus* (Sp.). Mûrier marron. — *Morus australis* (Poir.). Mûrier du pays.
- 537 ARTOCARPÉES. — *Artocarpus incisa* (Lin. F.). Arbre à pain. Bois peu employé, quoique bon pour la charpente. Le chaton des fleurs mâles sert comme amadou et la sève concrète comme glu. Fruit féculent. — *Artocarpus integrifolia* (Lin.). Jaquier. Bois assez droit, noueux, serré et très haut ; bon pour ébénisterie, charroinage et tour ; fruits mangeables.
- 538 URTICÉES. — *Urtica longifolia* (W.). — *Urtica verbascifolia* (Savign.). Source.
- 539 ANTIDÉSMEES. — *Antidesma madagascariensis* (Lam.). Noir marron des hauts. Bon bois à grain serré ; les fruits sont mangeables et on en confectionne des gelées, l'écorce sert à faire des cordes grossières.
- 540 MONIMÉES. — *Mithridatea Tamburissa* (Lam.). Bois de tambour. — *Mithridatea amplifolia*. Bois de bombarde. Bois droit, gros, creux, spongieux, employé à faire des ruches.
- 541 LAURINÉES. — *Agathophyllum aromaticum* (Willd.). Evodie, Ravensara. Feuilles aromatiques, fruits connus dans le commerce sous le nom de quatre épices ; écorce employée comme cannelle. Bois dur. — *Camphora officinalis* (Nées.).

- Camphrier. Bois droit, liant, facile à travailler, et recherché par les ébénistes indiens. On en tire une partie du camphre du commerce. — *Cinnamomum zeylanicum* (Nées.). Cannellier. L'écorce est la cannelle du commerce. — *Oreodaphne cupularis* (Nées.). *Laurus cupularis* (Lam.). Cannellier marron. Joli bois, léger, plein, liant et facile à travailler; bon pour charpente, planches de moyennes dimensions et bois de fusils. — *Persea gratissima* (Gærtn.). Avocatier. Bois peu employé; léger et cassant; fruit excellent, graines servant à marquer le linge. — *Touranthera laurifolia* (Jacq.). Avocatier marron. Les fruits exhalent une forte odeur de camphre.
- 542 DAPHNOIDÉES. — *Hernandia ovigera* (Lin.). Blanc et blanc rouge. Très droit, peu ferme, remplaçant le sapin à la Réunion.
- 543 COMPOSÉES. — *Conyza anchusæfolia* (Poir.). Tabac marron. — *Conyza laurifolia* (Lam.). Chenille. — *Senecio Ambavilla* (Pers.). Ambaville rouge, Ambaville blanc. On fait avec les feuilles un sirop pectoral et dépuratif. — *Seriphium passerinoides* (Lam.). Adem, Branle blanc.
- 544 RUBIACÉES. — *Antirrhæa verticillata* (D. C.). Losteau rouge à grandes feuilles. Losteau rouge à petite feuilles (var.). Losteau blanc (var.). Très droit, léger, mais solide; bon pour charpente et menuiserie. — *Coffea arabica* (Lin.). Caféier. Bois peu employé, bon pour ouvrages de tour; donne le café du commerce. — *Coffea mauritiana* (Lam.). Caféier marron, donnant une sorte de café allongé, énivrant lorsqu'il est pris seul et d'une amertume extrême, mais relevant le goût des cafés ordinaires. Bois à grain serré, propre à faire de jolies cannes; fibre capable de résister parfaitement aux impressions. — *Fernelia buxifolia* (Lam.). Quivis à feuilles pointues. Faux buis. — *Morinda umbellata* (Lin.). Originaire de Ceylan et servant à la teinture. — *Mussaenda arcuata* (Lam.). Faux lingue. L'infusion des fleurs passe pour pectorale et fébrifuge. — *Myonima myrtifolia* (Lam.). Rempart. Droit, assez solide, mais peu résistant à l'humidité; les noirs emploient les feuilles bouillies en frictions contre la gale et prétendent qu'elles contiennent un poison subtil. — *Myonima obovata* (Lam.). Bois de clou, Nèfle bâtard, Bois de rat. — *Psathura borbonica* (Gmel.). Bois cassant. Petit arbre d'un port gracieux; bois léger, résistant peu à l'humidité. — *Psathura terniflora* (Rich.). Cassant à grandes feuilles. — *Vanguiera edulis* (Vahl.). Vanguier des bas. Arbre à fruits mangeables.
- 545 OLÉACÉES. — *Olea cernua* (Vahl.). Chirurgien. Variété d'olivier blanc à grain serré; bonne pour le tour et l'ébénisterie, très répandue dans le haut de l'île; fruits mangeables. — *Olea lancea* (Lam.). Olivier blanc. Tronc épais, peu élevé, lourd, serré, bon pour l'ébénisterie et le tour; très abondant. — *Olea chrysophylla*. Olivier noir. Bien supérieur à l'olivier de France pour le tour et l'ébénisterie; son bois a la dureté de la corne. — *Olea sp.*: Senteur galet. Arbre de moyenne grandeur, bois d'ébénisterie et de tour.
- 546 LOGANIACÉES. — *Gaertnera vaginata* (Lam.). Natte cochon. Beau bois d'ébénisterie. — *Geniostoma lanceolatum* (Boj.). Balai marron. — *Geniostoma borbonicum* (Spr.). Bois bleu. — *Geniostoma pedunculatum* (Bout.). Olivier marron. Ces deux espèces donnent un bois assez droit, gros, mou, peu résistant à l'humidité et se conservant cependant assez bien en terre.
- 547 APOCYNÉES. — *Strophantus aurantiacus*. Arbrisseau sarmenteux, employé pour boîtes à parfums. — *Carissa xylopicron* (Pet. Th.). Bois amer. Ce bois sert à faire des ouvrages de tour qui prennent un aspect métallique. On en confectionne des gobelets qui ont la propriété de rendre amère, en une nuit, l'eau qu'on y verse et qui acquiert alors, prétend-on, des vertus stomachiques et fébrifuges. — *Tabernaemontana borbonica*. Lait à cœur rouge. Bon bois à coffres; suc vénéneux. — *Cerbera borbonica* (Spr.). Jaune à grandes feuilles. — Assez droit, solide, bon pour charpente, ébénisterie et tour. Facile à travailler. Les créoles attribuent à son écorce une partie des vertus toniques du quinquina. — *Tanghinia venenifera* (Poir.) Tanghin. Bon bois de menuiserie et d'ébénisterie. Le tanghin servait jadis aux épreuves judiciaires à Madagascar. — *Plumiera alba* (Lin.). Franchipanier. Bois mou; fleurs employées en parfumerie.
- 548 VERBENACÉES. — *Tectona grandis* (Lin.). Teck de l'Inde. Excellent bois de construction, proposé pour abri des cafés.
- 549 CORDIACÉES. — *Cordia amplifolia* (D. C.). Teck de l'Arabie. Ce bois très droit,

- tendre d'abord, durcit en vieillissant et fournit de bonnes planches pour l'intérieur des maisons ; il sert d'abri aux caféières dans la partie sous le vent.
- 550 SCROPHULARINÉES. — *Nuxia verticillata* (Lam.). Maigre, Malborough. Arbre assez droit, mais à côtes ; bois résistant parfaitement à l'humidité. Excellent pour constructions à terre, chevrons et bardeaux ; il se vernit bien et est peu combustible.
- 551 MYRSINÉES. — *Badula Barthesia* (D. C.). Pintade. — *Badula borbonica* (A. D. C.). Puant blanc des hauts. Bois de petites dimensions.
- 552 SAPOTACÉES. — *Bassia longifolia* (Lin.). Illipé. Bon bois de charpente. Les rameaux servent de torche. Le fruit donne une huile excellente pour la savonnerie. — *Imbricaria borbonica* (Gärtn.), et *Imbricaria maxima* (Lam.). Natte à grandes feuilles. Arbre droit, bois plein, nerveux, bien veiné, propre à l'ébénisterie et commun dans le pays. — *Imbricaria petiolaris* (D. C.). Natte à petites feuilles. Bois droit, dur, plein, nerveux, le meilleur des bois de construction de la Réunion ; se colore au moyen d'une solution de chaux vive, depuis le rose pâle jusqu'au rouge noir ; bon pour l'ébénisterie et la carrosserie. — *Imbricaria Madagascariensis*. Natte de Madagascar. — *Sideroxylon cinereum* (Lam.). Bois de fer, Bois de sable. Arbre droit, très commun, à côtes profondes, bois dur, agréablement veiné, prenant bien les vernis, mais résistant peu à l'humidité ; on en fait cependant des pirogues ; le fruit est appelé tête de mort. — *Labourdonnaisia sarcophleia*. Mapou à larges feuilles ovales.
- 553 EBÉNACÉES. — *Diospyros Ebenum* (Retz.). Ebène. Bon pour la marqueterie et l'ébénisterie, peu répandu à la Réunion. — *Diospyros Kaki* (Lim.). Coignassier de Chine. Arbre fruitier à bois blanc et léger. — *Diospyros melanida* (Poir.). Noir des hauts bois, assez droit, jaune foncé, presque noir au centre, veiné de rouge, cœur plein, solide, bon pour charpente et menuiserie. — *Diospyros Mabelo* (Lin.). et *Diospyros exsculpta* (Hamilt.). Mabelo. Arbre à fruits mangeables ; bon bois de tour et de charpente. — *Diospyros Sapota* (Roxb.). Sapote négro. Arbres à fruits mangeables.
- 554 ERICACÉES. — *Andromeda pyrifolia* (Pet. Th.). Mapou blanc. Tronc court, droit, gros, bois mou, fournissant des planches pour lambris. — *Andromeda salicifolia* (Lam.). — *Leucothoe salicifolia* (D. C.). Rivière. Beau bois d'ébénisterie ; grand arbrisseau. — *Salazia arborescens* (Salisb.) Branle vert.
- 555 ARALIACÉES. — *Gastonia cutispongia* (Lam.). Evis marron ou éponge.
- 556 SAXIFRAGACÉES. — *Forgesia borbonica* (Pers.). Oiseau. — *Weinmannia macrostachya* (D. C.). Tan des hauts. Tan rouge. Tan blanc (var.). Excellent pour moyeux, jantes et attelles, mais résistant peu à l'humidité ; son écorce fournit un tan très estimé.
- 557 MYRISTICÉES. — *Myristica aromatica* (Lam.). Muscadier. Donne la muscade et le macis du commerce ; excellent bois à crayons.
- 558 ANONACÉES. — *Anona reticulata* (Lin.). Anone, Cachiman ou cœur de bœuf des Antilles. Arbre à fruit ; bois mou et filandreux, peu employé ; le suc de l'écorce est très caustique. — *Anona squamosa* (Lin.). Attier. Pommier cannelle. Corrosol écailleux. Arbre à fruits fort estimés ; les noirs prétendent que les feuilles, en cataplasmes, font aboutir les tumeurs.
- 559 MAGNOLIACÉES. — *Michelia Champaca* (Lin.). Champac. Bon bois pour coffres ; l'essence des fleurs donne un parfum délicieux.
- 560 SAMYDÉES. — *Casearia fragilis* (Vent.). Bananier à petites feuilles. — *Casearia fragilis* var. Bananier à grandes feuilles. Bois blanc, dur et serré, peu résistant à l'humidité, propre à la confection des tables d'harmonie.
- 561 BIXACÉES. — *Bixa orellana* (Lin.). Rocouyer. Bois bon à brûler ; on fabrique avec la poussière rouge qui recouvre les graines, une pâte fort employée en teinture. L'écorce sert à faire des cordes grossières. — *Flacourtia Ramontchi*, (Hérit.). Prunier de Madagascar, prunier mâle du pays. Arbre à fruits mangeables ; les créoles emploient l'écorce en infusion contre la goutte. — *Ludia heterophylla* (Lam.), et *Ludia tuberculata* (Jacq.). Change écorce. Goyavier marron blanc. Bois droit plein, solide, facile à travailler, mais peu résistant à l'humidité ; bon pour charpente et tonneaux ; l'écorce vieille est, dit-on, un bon émétique. — *Ludia sessiliflora* (Lam.). Goyavier marron rouge. Bois de Ma-

- dagascar serré, dur, liant, bon pour charpente et avirons. — *Prockia theiformis* (W.). Pandamane. Goyavier sauvage. Bon pour charpente et douvelles.
- 562 HOMALINÉES. — *Blackwellia paniculata* (Lam.). Bassin moiré, rouge, blanc, bâlard : Beau bois, très droit, propre à la construction et à l'ébénisterie, analogue au grand natte, sans toutefois l'égalier.
- 563 MALVACÉES. — *Hibiscus chloroclados* (Boj.). Hibiscus de Madagascar à fleurs jaunes. — *Hibiscus liliiflorus* (Car.).
- 564 STERCULIACÉES. — *Adansonia digitata* (Lin.). Baobab : Un des géants du règne végétal. Bois mou à couches concentriques se détachant facilement et d'aucun usage; ses feuilles sont très mucilagineuses; séchées et pilées, elles forment l'aloo que les noirs du Sénégal mêlent à leur couscous; les fruits nommés pain de singe, sont acides et rafraîchissants. — *Bombax malabaricum* (D. C.). Ouatier : Bois mou, bon pour planches communes; son fruit contient une ouate végétale qui pourrait servir pour le feutrage.
- 565 BUTNÉRIACÉES. — *Assonia populnea* (Cav.). Senteur bleu. Bois droit, solide, bon pour chevrons, recherché pour outils de menuiserie. — *Bubroma Guazuma* (W.). *Guazuma ulmifolia* (Desf.). Cèdre de la Jamaïque. Excellent bois de tonnellerie; les feuilles et les fruits servent à nourrir les bestiaux; la cendre contient beaucoup de potasse; l'écorce interne est, dit-on, dépurative. — *Dombeya lancifolia*. Mahot blanc. — *Dombeya punctata* (Cav.). Mahot rouge à petites feuilles. Bois dur. — *Dombeya umbellata* (Cav.). Mahot à feuilles rondes. — *Dombeya sp.* Figuier marron. Bois droit, gros, donnant des planches pour panneaux. — *Dombeya sp.* Mahot. — *Dombeya lancifolia*. Mahot blanc. — *Dombeya astrapæfolia*. Mahot à feuilles rouges. Bois dur. — *Kleinhovia hospita* (Lin.). Mahot fleur — *Sterculia borbonica*. Sterculier à bois jaune. — *Theobroma Cacao* (Lin.). Cacaoyer. Fournit le cacao du commerce; l'infusion de la coque du fruit donne une boisson agréable. — *Trochetia triflora* (D. C.). Mahot blanc à grandes feuilles.
- 566 CLUSIACÉES. — *Calophyllum spurium* (Chois.). Takamahaca blanc. — *Calophyllum Inophyllum* (Lin.). Takamahaca rouge. Employé en charonnage pour moyeux, jantes, brancards et flèches; bois de premier ordre. — *Garcinia Mangostana* (Lin.). Mangoustan. Bois à brûler, fruits exquis, écorce astringente, servant à teindre en noir.
- 567 HYPÉRICINÉES. — *Hypericum lanceolatum* (Lam.). Fleur jaune. Le suc gomme-résineux découlant du tronc est, dit-on, employé à Maurice contre la syphilis, sous le nom de baume de fleurs jaunes. Bois droit, lourd et dur, bon pour meubles.
- 568 OLACINÉES. — *Olex psittacorum* (Wahl.). Perroquet à petites feuilles rouges, Ecorce blanc. Bois dur, solide, bon pour la construction, mais résistant peu à l'humidité, assez abondant, très cassant.
- 569 AURANTIACÉES. — *Citrus Aurantium* (Lin.). Oranger. Arbre à fruit, bon bois d'ébénisterie. — *Citrus Aurantium Pampelmos* : Pamplemoussier, arbre fruitier à bois dur et noueux; lourd, épineux, bon pour la marqueterie. — *Citrus decumana* (L.). Citron doux. Joli bois d'ébénisterie, l'écorce du fruit sert pour la confiserie et son huile essentielle pour la parfumerie. — *Citrus histrix* (D. C.). Combava : Joli bois d'ébénisterie; les fruits se mangent confits; on se sert du suc pour nettoyer le linge et les ouvrages d'horlogerie. — *Murraya exotica* (Lin.). Buis de l'Inde. Bon bois de tour et d'ébénisterie; ses fleurs servent à teindre les cuirs en noir. — *Citrus medica* (Lin.). Citronnier Galet. Bon bois d'ébénisterie, le fruit se mange confit; l'huile essentielle de l'écorce est très odorante. — *Triphasia aurantiola* (Lour.). Orangine : Arbre à fruit, bon pour l'ébénisterie.
- 570 MÉLIACÉES. — *Melia Azadirachta* (L.). Lilas. Pousse très vite et fournit un bois solide et haut, bon pour charpente; on en fait d'excellents brancards et des tables d'harmonie, l'écorce est vermifuge. — *Quivisia ovata* (Cav.). Quivis à grandes feuilles. — *Sandoricum indicum* (Cav.). Mangoustan sauvage. La pulpe du fruit est mangeable, on en fait des gelées, sirops, confitures.
- 571 ERYTHROXILÉES. — *Erythroxylum hypericifolium* (Lam.). Balai des bas : le bois peut servir à la charpente; les rameaux sont employés à la confection des balais. — *Erythroxylum longifolium* (Lam.). Ronde, bois de Rongle à grandes feuilles. Bois droit, bon pour construction, mais peu employé.

- 572 SAPINDACÉES. — *Cossingia borbonica* (D. C.). Judas; Bois droit, très dur et bon pour le tour; fournit de bons chevrons, résiste peu à l'humidité, assez abondant. — *Cupania alternifolia* (Pers.). Gaulette (variété) — *Cupania Borbonica*. Gaulette blanc ou bâtard: bois très droit, dur, plein, nerveux, bon pour charpente, tour, engrenages, charroinage et petites mâtures; facile à travailler, très abondant. — *Cupania laevis* (Pers.). Tan Georges, Gaulette marron. Ce bois est employé pour des ouvrages de charpente. *Dodonaea salicifolia* (D. C.). Reinette. Les noirs regardent la décoction du bois de cet arbrisseau comme fébrifuge; on emploie les feuilles pour faire des liqueurs — *Euphoria Litchi* (Lin.). Litchi: Arbre fruitier, originaire de la Chine, bois blanc, serré, noueux. — *Euphoria longana* (Lam.). Longanier: Le fruit est moins bon que celui du Litchi, on le conserve sec. — *Melicocca diversifolia* (Juss.). Gaulette rouge: Bon bois de charpente. — *Schmidelia integrifolia* (D. C.). Merle à grandes feuilles, Merle à petites feuilles. Oiseau blanc.
- 573 CÉLASTRINÉES. — *Celastrus undulatus* (Lam.). Joli cœur: Bois de merle. — *Senecia undulata* (Lam.), ou Manguier marron (1): Bois blanc, bon pour petite charpente; les nègres de Maurice emploient la poudre des racines contre la gonorrhée. — *Elæodendron orientale* (Jacq.). Rouge oriental: Rouge blanc à grande feuilles. Rouge à petites feuilles. Arbre droit, dur et assez liant; mais moins durable que le bois de natte et de bassin, bon néanmoins pour la construction, fournit des bordages pour chaloupes et sert à faire des pirogues (bois de premier ordre).
- 574 RHAMNÉES. — *Zizyphus Jujuba* (Lam.). Jujubier: Prunier femelle. Arbre à fruits mangeables, bon bois de menuiserie peu employé.
- 575 EUPHORBIACÉES. — *Macaranga* (Pet.-Th.). Bois violon. — *Aleurites triloba* (Forst.). Bancoulter. Grand arbre, droit, bois blanc, peu serré, donnant des planches pour lambris; son fruit fournit une huile propre à la peinture. — *Cicca disticha* (L.). Cherimbellier. On a tiré du fruit, à la Réunion, du bimalate d'ammoniaque. — *Jatropha Curcas* (Lin.). Pignon d'Inde. Arbre à bois mou, peu employé, les graines donnent de l'huile à brûler et purgative. On en fait des haies par boutures. — *Kirganelia elegans* (Juss.). Demoiselle. — *Phyllanthus longifolius* (Lam.). Ravine. — *Phyllanthus phyllireaeifolius* (Poir.). Négresse. — *Boultonia integrifolia* (W.). Bois pigeon, bois de perroquet à grandes et à petites feuilles.
- 576 ANACARDIACÉES. — *Anacardium occidentale* (Lin.). Acajou à fruits. Très commun. Bois de charpente et de menuiserie. Fruit mangeable, contenant en quantité un suc dont on fait du vin et du vinaigre. La noix renferme une amande excellente au goût, bonne pour la fabrication d'une huile siccative; le suc huileux du péricarpe, est employé comme caustique pour ronger les cors et marquer le linge. — *Mangifera indica* (Lin.). Manguier: Arbre fruitier des plus estimés, à bois dur, lourd, recherché pour la bourrellerie; excellent pour le charbon. — *Poupartia borbonica* (Lam.). Janvier, Evis marron, Sandal du pays, bois Poupart. Arbre droit, gros, élevé, bois tendre, assez bon pour la construction; les nègres mangent le fruit. — *Rhinocarpus longifolius* (Roxb.). Tourtour. Originaire de la côte Mozambique; excellent bois d'ébénisterie. — *Schinus terebinthifolius* (D. C.). Schinus. Petit arbre à bois excellent pour la menuiserie. — *Sorindeia madagascariensis* (D. C.). Manguier à grappes: les noirs mangent le fruit; le bois est bon pour la menuiserie. — *Spondias dulcis* (Font.). Evis, pomme de Cythère. Bois bon pour pirogues, fruit comestible. Le spondias donne beaucoup de gomme qu'on emploie en guise de colle forte à l'état frais.
- 577 BURSÉRACÉS. — *Hedwigia balsamifera* (Sw.). Cochon.
- 578 CONNARACÉES. — *Cnestis glabra* (Lam.). Mafate, Emboa, Bois de rat. Arbrisseau sarmenteux.
- 579 ZANTHOXYLÉES. — *Toddalia paniculata* (Lam.). Patte de poule, Patte de poule femelle: bois jaune-clair, assez lourd, donnant des planches pour lambris à l'intérieur. Les créoles emploient l'écorce comme fébrifuge. Grand arbrisseau. — *Zanthoxylon aubertia* (D. C.). Poivrier catalaye: Les graines ont une saveur qui rappelle assez celle du poivre; grand arbrisseau.
- 580 OXALIDÉES. — *Averrhoa bilimbi* (Lin.). Bilimbi: Les fruits, rafraichissants et

(1) Ces deux noms doivent se rapporter à la même plante et considérée comme *PITTOSPORUM*.

acides, sont employés à la confection d'un sirop très estimé; on en tire du suroxalate de potasse en notable quantité. — *Averrhoa carambola* (L.). Carambolier : On fait avec les fruits acides un sirop très estimé et des achards; leur suc enlève les taches d'encre et de rouille sur le linge.

- 581 COMBRÉTACÉES. — *Terminalia mauritiana* (Lam.). Faux benjoin : Bois droit, solide, doux, pliant, bon pour menuiserie et construction, excellent pour jantes : l'écorce sert à tanner et à teindre les cuirs en rouge. — *Terminalia catappa* (Lin.). Badamier : Bois assez droit, tendre, spongieux; l'amande du fruit est agréable au goût et recherchée par les confiseurs; on en tire une huile excellente pour l'horlogerie.
- 582 LYTHRARIÉES. — *Lagerstræmia indica* (Lin.). Goyavier fleur. — *Lagerstræmia rosea*. Goyavier à fleurs rouges.
- 583 MÉLASTOMACÉES. — *Memecylon cordatum* (Lam.). Chandelie à petites feuilles. Rouge à petites feuilles. Les feuilles servent à la teinture.
- 584 MYRTACÉES. — *Barringtonia speciosa* (Lin.). Bonnet carré : les Chinois mangent les fruits verts; les graines donnent de l'huile et servent, dit-on, à enivrer le poisson. — *Caryophyllus aromaticus* (Lin.). Giroflier : bois bon pour la menuiserie et l'ébénisterie; produit le girofle du commerce. — *Eugenia brasiliensis* (Lam.). Cerisier du Brésil : joli arbre à fruit, bois bon pour le tour. — *Eugenia Michelii* (Lam.). Cerisier cannelle : arbre à fruit, bois de tour. — *Eugenia Pimenta* (D. C.), *Myrtus pimenta* (Lin.). Quatre épices, Toute épice : beau bois d'ébénisterie; les baies odorantes sont employées en parfumerie et en épicerie; on retire des feuilles une huile aromatique excitante. — *Fetidia mauritiana* (Lam.). Puant (variété blanche et noire). Bois droit, plein, lourd et nerveux, incorruptible, excellent pour la construction, contient un suc huileux; assez rare. — *Jambosa malaccensis* (D. C.). Jam malac : Bois à brûler, arbre à fruits bons pour compotes. — *Jambosa vulgaris* (D. C.). Jam rosa, Jambosé : Bois excellent pour brancards; on fait avec le fruit de délicieuses liqueurs; l'écorce est astringente. — *Jossinia burxifolia* (D. C.). Sagaie. — *Jossinia cotinifolia* (D. C.). Pêcher. Bois droit, plein, solide, résistant à l'humidité et bon pour la charpente. — *Jossinia elliptica* et *mespiloides* (D. C.). Nèfle : arbrisseau à bois noueux, plein, solide, très dur. — *Psidium indicum* (Radd.). Goyavier d'Amérique : arbre à fruits et dont les feuilles sont employées en infusion contre la dysenterie. Bon bois pour manches d'outils. — *Psidium pomiferum* (L.). Goyavier du pays à fruits rouges : Fruits mangeables; le bois peut être employé en menuiserie; on en fait un excellent charbon de forge; l'écorce sert au tannage des cuirs. — *Psidium pyriferum* (Lin.). Goyavier à fruits blancs : bois droit, serré, dur, très liant, bon pour la charpente de petite dimension, les avirons et les douvelles. — *Syzygium caryophyllæum* (Gærtn.). Jam long : Arbre assez droit, bois plein, doux et liant, donne de bons chevrons et des avirons. — *Syzygium cymosum* (D. C.). Pommier marron. — *Syzygium glomeratum* (D. C.). Pomme : Très droit, bon bois de construction, surtout à l'extérieur. Bois de premier ordre. — *Syzygium Jambolanum* (D. C.). Jam long : Bois assez droit, plein, doux et liant, bon pour chevrons et avirons. — *Syzygium paniculatum* (Gærtn.). Pêcher marron : Très dur, propre à la cannerie et à la marqueterie, bel arbre; bois de premier ordre.
- 585 GRANATÉES. — *Punica Granatum* (Lin.). Grenadier : arbre à fruits mangeables; l'écorce du fruit sert à tanner le maroquin; on en tire une belle couleur jaune; les racines sont employées comme vermifuge.
- 586 POMACÉES. — *Eriobothrya japonica* (Lin.). Bibassier, Coignassier du Japon : arbre à fruits mangeables et dont on fait une bonne liqueur de table.
- 587 AMYGDALÉES. — *Persica vulgaris* (Mill.). Pêcher à fruits : assez abondant à la Réunion. — *Prunus japonica* (Thumb.), et *Prunus sinensis* (Desf.). Abricotier : Bon bois, peu employé; fruits mangeables.
- 588 CHRYSOBALANÉES. — *Grangeria borbonica* (Lam.). Punaise, faux buis : Arbrisseau.
- 589 LÉGUMINEUSES. — *Desmodium umbellatum* (D. C.). Malgache. — *Adenanthera Pavonina* (Lin.). Noir de l'Inde, Condori, Corail végétal : Arbre très commun à la Réunion. Bois dur, d'une belle couleur, bon pour l'ébénisterie et la construction, prenant bien le vernis. Madagascar pourrait en fournir des quantités considérables. — *Bauhinia aurantiaca* (Boj.). Bauhinie. — *Cesalpinia sepiaria* (Roxb.). Sappan des haies : arbrisseau sarmenteux, originaire de l'Inde. — *Cassia javanica* (Lin.). Casse. Les gousses purgatives sont surtout employées

en médecine vétérinaire. — *Hematoxylon Campechianum* (L.). Campêche: Bois de teinture employé pour les fonds bleus, noirs et violets; il sert également à faire des meubles. — *Hymenaea verrucosa* (Gærtn.). Copalier: fournit la gomme copale ou résine animée du commerce. — *Poinciana regia* (Boj.). Flamboyant: bois sec, cassant, bel arbre d'ornement; abondant. — *Pterocarpus indicus* (Willd.). Sang dragon. Arbre fournissant le sang dragon du commerce. Le bois, la feuille sont d'une grande astringence. *Tamarindus indica* (Lin.). Tamarinier. Tronc épais, noueux; bois solide, plein et très liant, bon pour le charonnage et les courbes d'embarcations; fruit à pulpe acidule et laxative. — *Acacia* sp. Acacia fleurs jaunes. — *Acacia dealbata* (Lin.) Acacia Bernier: Originaire de la Nouvelle-Hollande, naturalisé par le docteur Bernier; bois plein, solide et bon pour le charonnage. — *Acacia heterophylla* (W.). Chrétien. Tamarinier des hauts: Bois plein, doux et très liant, bon pour charonnage, courbes d'embarcations et aissantes; très abondant. — *Acacia Lebbeck* (W.). Noir blanc. Noir rouge. Noir noir. Noir des bas: arbre servant d'abri aux cafés; bois bon pour tour, charonnage et ébénisterie, donne de bonnes courbes pour les embarcations — *Acacia leucocephala* (Bert.). Acacia blanc. — *Inga javana* (D.C.). — *Mimosa épineux*.

- 590 INCERTÆ SEDIS. — Arbre à marquer, Bois d'Inde, Figuier blanc du pays, Figuier rouge marron, Liane blanche, Mahot blanc, Mapou rouge, Mapou jaune, Nourouk, Palétuvier, Papaye marron, mou et spongieux, sans emploi. Rong, Bois rose, Vacoa marron, Vanguier des hauts.

BOIS DE L'INDE FRANÇAISE.

Exposant: PERROTTET.

Le territoire des établissements français, dans l'Inde, est trop bien cultivé et trop exigü pour offrir des ressources forestières considérables.

Tout déboisé qu'il est, cependant, il présente une assez grande variété d'espèces, dont l'étude ne manque pas d'intérêt.

- 591 PALMIERS — *Areca Catechu* (Lin.). Palmier Arec: Cet élégant palmier produit la noix du même nom, dont l'usage est si répandu chez les populations Hindoues. — *Borassus flabelliformis* (Lin.). Rondier. La tige sert à la construction des habitations; c'est un bois de longue durée. — *Phoenix leonensis* (Lodd.). Bois peu employé; ses palmes servent à faire des paniers et des nattes.
- 592 CYCADÉES. — *Cycas circinalis* (L.).
- 593 CASUARINÉES. — *Casuarina equisetifolia* (Forst.). Excellent bois de charpente et de menuiserie; l'écorce sert à la tannerie et à la teinture. — *Casuarina muricata* (Roxb.). Bois d'une dureté extrême, inattaquable par les insectes, difficile à travailler; le tronc s'élève à plus de 100 pieds; la médecine emploie le principe astringent tiré de son écorce.
- 594 CELTIDÉES ET ULMACÉES. — *Sponia Andaresa* (Comm.). *Celtis orientalis* (Lin.) Bois dur à grain fin, d'une belle couleur et facile à polir. — *Ulmus integrifolia* (Roxb.). Très beau bois, à grain fin, dur et serré, employé pour l'ébénisterie de prix. — *Celtis australis* (L.).
- 595 MORÉES. — *Ficus indica* (Lin.). Bois assez dur, bon pour la menuiserie, très commun. — *Ficus comosa* (Roxb.). — *Ficus obtusifolia* (H.B.). Arbre très commun, mais mou, tendre et qui n'est bon qu'à faire des caisses. — *Ficus religiosa* (Lin.). Bois assez dur et à grain fin, propre à la menuiserie et au tour; cet arbre produit de la gomme élastique. — *Ficus* sp. Bois facilement rongé par les vers; peu employé. — *Ficus angustifolia* (Bl.). — *Morus brevifolia* (W.). — *Morus indica*. — *Ficus tuberculata*.
- 596 ARTOCARPÉES. — *Artocarpus integrifolia* (Lin.). Jacquier: Bon bois de menuiserie et d'ébénisterie qui de jaune passe au brun en vieillissant. Graines comestibles. — *Artocarpus pubescens* (W.).
- 597 LAURINÉES. — *Phæbe glaucescens* (Nees), *Laurus glaucescens* (Roxb.). Bois assez compact, mais peu dur, pouvant être employé à la menuiserie. — *Laurus camphora* (Lin.).
- 598 SANTALACÉES. — *Santalum album* (Lin.). Sandal odorant et variété sauvage, non odorante, employée aux mêmes usages.



- 599 SALVADORACÉES. — *Salvadora persica* (Lin.). Bois compact, lourd, à grain fin et serré, bon pour le tour.
- 600 RUBIACÉES — *Pavetta indica* (Lin.). Bois dur, compact, susceptible d'être travaillé, appartenant à un arbrisseau sauvage. — *Morinda macrophylla* (Desf.). Excellent bois, d'un grain fin et serré, bon pour le tour — *Morinda angustifolia* (Roxb.). Bois d'un beau jaune rouge, bon pour le tour, l'écorce des racines contient un principe jaune très abondant. — *Morinda tomentosa* (Rob.). Bois de couleur safranée, prenant bien le poli, bon pour le tour, l'ébénisterie et la teinture. — *Morinda umbellata* (Lin.). Bon bois à sabots, fournissant une teinture jaune. — *Morinda tinctoria* (Roxb.).
- 601 LOGANIACÉES. — *Strychnos nux vomica* (Lin.). Les fruits, les racines, les feuilles et l'écorce sont employés en médecine, cette dernière est la fausse angusture du commerce. Les musulmans se servent du bois pour faire leurs tablettes à formules. — *Strychnos potatorum* (Lin.). Bois remarquable par sa structure ponctuee et grisâtre, arbre de 4^{me} grandeur.
- 602 APOCYNÉES. — *Valesia cymbæfolia* (Orteg.). Bois mou et tendre, sans emploi. — *Wrightia tinctoria* (R. B.). Boissassez dur, à grain fin; on extrait de ses feuilles un très bel indigo. — *Cerbera Thevetia* (Lin.). Bois dur, à grain très fin, blanc-châtre. — *Carissa Carandas* (L.). — *Alstonia scholaris* (R. B.).
- 603 VERBÉNACÉES. — *Vitex trifolia* (Lin.). Bois dur et lourd, de très petite dimension, les feuilles sont employées dans l'Inde pour éloigner les mites. — *Vitex Negundo* (L.). — *Tectona grandis* (Lin.). Plusieurs variétés. Bois renommé pour sa force et sa durée; des navires construits en Teck résistent depuis plus de 100 ans. — *Premna integrifolia* (Lin.). Arbre à la migraine : La racine et les feuilles sont employées dans la médecine hindoue. — *Premna latifolia* (Roxb.). Bois très dur et très solide, mais qui ne provient que d'un arbrisseau. — *Clerodendrum phlomoides* (Lin.). Ce bois a beaucoup de rapport avec le teck, et est même d'un grain plus fin et plus serré; il est bon pour les petits ouvrages de tour. — *Gmelina asiatica* (L.).
- 604 CORDIACÉES. — *Cordia obliqua* (Wild.). Arbrisseau sauvage, bois peu estimé. — *Cordia polygama* (Roxb.). Bois mou, sans emploi. — *Cordia Myxa* (L.). *Cordia serrata* (Juss.). — *Cordia* dit bouton d'or.
- 605 BIGNONIACÉES. — *Spathodea Rheedii* (Wall.). Arbrisseau sauvage et cultivé, employé à la confection des instruments aratoires et rouets; bois très élastique. — *Bignonia suaveolens* (Roxb.). — *Spathodea chelonoides*? Très bon bois, d'un grain fin, prenant un beau poli. — *Spathodea atrovirens* (Spr.). Bois poreux, à gros grain, sans grande dureté, pouvant servir à faire des planches. — *Spathodea*. Très beau bois, léger et satiné, bon pour le tour et la menuiserie. — *Spathodea stipulata* (Wall.).
- 606 SAPOTACÉES. — *Bassia longifolia* (Lin.): Illipé. Bois de charpente, de tour et de menuiserie, bois dur; grain fin et serré; les semences fournissent de l'huile pour le savon. — *Bassia latifolia* (Roxb.). — *Mimusops Elengi* (Lin.). Bon bois de menuiserie, d'ébénisterie et de tour; fleurs odorantes, employées en parfumerie par les indiens.
- 607 EBÉNACÉES. — *Diospyros Ebenaster* (Retz.). Bon bois de construction, servant même à faire des meubles; son grain est fin et prend un beau poli. — *Diospyros Ebenum* (Retz.). Véritable bois d'ébène. — *Diospyros lanceolata* (Roxb.). Bois dur et très beau, bon pour le tour et l'ébénisterie. — *Diospyros sylvatica* (Roxb.). Bois lourd, d'un beau grain, fin et serré, bon pour ouvrages de tour et l'ébénisterie, arbre droit et élevé. — *Maba buxifolia* (Pers.). *Ferreola buxifolia* (Roxb.). Bois cassant au soleil, mais solide à toute autre exposition; même usage que le houx.
- 608 ANONACÉES — *Anona longifolia* (Roxb.). — *Uvaria odorata* (L.). Grand et bel arbre, d'une rectitude parfaite, bois assez dur.
- 609 CAPPARIDÉES. — *Cratæva Roxburghii* (R. B.). *Cratæva odorata* (Hamilt.). Bois de menuiserie; écorce, feuilles et racines employées en médecine.
- 610 MALVACÉES — *Thespesia populnea* (Corr.). Vulgo : Porcher. Bois dur, très bon pour charonnage.
- 611 STERCULIACÉES — *Adansonia digitata* (Lin.). Vulg. Baobab: Arbre atteignant des dimensions colossales, bois sans emploi. — *Bombax malabaricum* (D. C.).

Bombax heptaphyllum (Cav.). Le grain de cet arbre est serré et compact; sans être d'une grande solidité; il est cependant lourd et d'une bonne durée; de son écorce, après incision, découle une gomme encore peu connue; les fruits fournissent une ouate très chaude. — *Bombax pentandrum* (Lin.). *Eriodendron orientale* (Steud.). Arbre sauvage et cultivé, donnant une ouate valant de 15 à 22 fr. 50 les 100 kilog. — *Pterospermum suberifolium* (W.). Bois fort dur, d'une belle couleur rougeâtre; bon pour les ouvrages de marqueterie. — *Pterospermum lanceafolium* (Roxb.). Beau et bon bois de tour et d'ébénisterie. — *Pterospermum reticulatum*. — *Sterculia foetida* (Lin.). Tronc parfaitement droit et sans nœuds jusqu'à plus de dix mètres; bois à caisses.

612 BUTNÉRIACÉES. — *Guazuma tomentosa* (H. -B.). Ce bois, quoique très lourd, n'est pas dur; néanmoins, il est employé par les charrons indiens.

612 TILIACÉES. — *Berrya Ammonilla* (Roxb.). Bois de Trinquemalé. Arbuste à la fois souple et haut dont le bois sert à faire des avirons.

614 TERNSTROMIACÉES. — *Bombax Gossypium* (Lin.). *Cochlospermum gossypium* (D. C.). Bois mou, analogue au liège; ses fruits fournissent une ouate assez bonne.

615 CLUSIACÉES. — *Calophyllum inophyllum* (Lin.). Bois employé en charpente, fleurs très odorantes; graines oléagineuses.

616 AURANTIACÉES. — *Atalantia monophylla* (Corr.). Bois très beau et peut-être l'un des plus durs, mais les dimensions sont celles d'un arbrisseau. — *Egle marmelos* (Corr.). Arbre sacré. — *Feronia elephantum* (Corr.). Bois dur, à grain serré, bon pour la charpente, l'ébénisterie et le tour; feuilles, racine et gomme employées en médecine.

617 MÉLIACÉES. *Azadirachta indica* (Ad. Juss.). Bois à grain fin, prenant un beau poli; écorce très astringente; l'huile des fruits est employée en médecine hindoue. — *Melia azedarach* (Lin.). Bon bois de charonnage; fruits et écorce vermifuges.

618 CÉDRÉLACÉES. — *Chickrassia tabularis* (Juss.). Bois rouge foncé, serré, lourd, de grande dimension, l'écorce sert aux natifs pour calmer les maux de dents. — *Svietenia chloroxylon* (Roxb.). Bon bois d'ébénisterie et de menuiserie.

619 SAPINDACÉES. — *Cupania canescens* (Pers.). *Molinaea canescens* (Roxb.). Bois dur, très serré et propre aux ouvrages de tour et d'ébénisterie. — *Euphoria longana* (Lam.). Longanier. Beau bois à grain fin, bon pour le tour, fruit mangeable, analogue au lit-chi. — *Sapindus rubiginosus* (Roxb.). — *Sapindus emarginatus* (Vahl.). Bois lourd, à grain fin et très serré; bon pour l'ébénisterie.

620 RHAMNÉES. — *Zizyphus jujuba* (Lam.). Jujubier. Bon bois de tour, fruits mangeables. — *Zizyphus xylopyrus* (Willd.). Bon bois de tour, fruits mangeables. — *Colubrina asiatica* (Brong.).

EUPHORBIAÉES. — *Emblica officinalis* (Gærtn.). Bois excessivement lourd, dur, d'un grain très fin, susceptible d'un beau poli; il est très commun et est cultivé pour son fruit dont on fait des achards. — *Phyllanthus multiflorus* (W.). Arbrisseau sauvage employé pour manches d'outils.

621 ANACARDIACÉES. — *Anacardium occidentale* (Lin.). Bois servant pour caisses d'emballage; pédoncules mangeables surmontés d'un noix oléagineuse. — *Mangifera indica* (Lin.). Manguiier. Arbre à fruits, bois employé dans l'Inde à faire les caisses à indigo. — *Rhus Odina* (Hamilt.). Bois faible et léger; feuilles servant à nourrir le ver à soie sauvage, donnant la soie dite Tussah. — *Semecarpus Anacardium* (Lin.). Joli bois, léger, peu dur. — *Spondias acuminata* (Roxb.). Bois mou, sans emploi. — *Spondias Mangifera* (Pers.). Bois mou, tendre et léger, sans emploi.

622 BURSÉACÉES. — *Garuga pinnata* (Roxb.). Bois à grain fin, assez compact, bon pour la charpente.

623 OXALIDÉES. — *Averrhoa Bilimbi* (Lin.). Carambolier: Arbre à fruits acides.

624 COMBRÉTACÉES. — *Conocarpus latifolius* (Roxb.). *Anogeissus latifolia* (Willd.). Bois peu connu, d'un grain fin et serré, extrêmement dur, de grande dimension, parfaitement droit; les deux espèces sont de même qualité. — *Anogeissus acuminata* (Wall.). *Conocarpus acuminatus* (Roxb.). — *Terminalia bellerica* (Roxb.). Le bois de ce grand arbre est lourd, dur et d'un grain fin, il n'est pas attaqué par les insectes; son tronc, très droit, pousse sans branches jusqu'à sept mètres;

- son fruit sert à tanner les peaux. — *Terminalia catappa* (Lin.). Arbre gros, droit, mais d'un bois léger et peu dur, ses feuilles servent dans l'Inde de nourriture au bombyx mylitta. — *Terminalia coriacea* (W. et Arn.). Bois lourd, dur, bon pour l'ébénisterie.
- 625 ALANGIÉES. — *Alangium decapetalum* (Lam.). Bois peu connu, mais excellent pour les tourneurs. — *Alangium hexapetalum* (Lam.).
- 626 LYTHRARIÉES. — *Lagerstrœmia Regiæ* (Roxb.). Bois dur, compact et lourd, bon pour le tour et la menuiserie. — *Lawsonia alba* (L.).
- 627 MYRTACÉES. — *Eugenia racemosa* (D. C.). Arbre sauvage, de grandes dimensions, employé aux grosses charpentes. — *Psidium pyriferum* (Lin.). Goyavier : arbre à fruit, le bois sert à faire des manches d'outils. — *Syzygium Jambolanum* (D. C.). — *Calyptanthus caryophyllifolia* : Arbre sauvage et cultivé; bois bon pour coques de bateaux et charpente.
- 628 PAPILIONACÉES. — *Erythrina indica* (Lin.). Bois mou servant à la confection des statuettes; les feuilles, les fruits et l'écorce sont employés en médecine hindoue. — *Erythrina suberosa* (Roxb.). — *Eschynomene aspera* (Linné). *Hedysarum lagenarium* (Roxb.). Arbrisseau existant sur les bords des lacs et des étangs; l'organisation de la tige est une réunion de cellules spongieuses d'une blancheur parfaite, formant une masse compacte sans apparence de vaisseaux ligneux; les Mouchis (layetiers de l'Inde) s'en servent pour la confection de jouets d'enfants, et on en fait des chapeaux, des casquettes d'une grande légèreté dont la mode est devenue générale; on en trouve des dépôts dans la plupart des villes de l'Inde, en Egypte et à Malte. Cet arbrisseau tend, en conséquence, à devenir l'objet d'une culture importante. — *Parkinsonia aculeata* (L.). — *Tamarindus indica* (Lin.). Arbre à fruits, dont le tronc sert à la confection des moulins à huile indiens. — *Pongamia glabra* (Vent.). Bois blanc, assez dur et d'un beau grain. — *Pongamia uliginosa* (D. C.). Bon bois de menuiserie. — *Dalbergia latifolia* (Roxb.). *Dalbergia Sissoo* (Roxb.). Excellents bois d'un grain fin et serré, surtout vers le centre qui est noirâtre; employé pour la menuiserie, on en fait aussi des socs d'arares qui durent fort longtemps. — *Dalbergia heterophylla*. — *Pongamia heterophylla*. — *Dalbergia ferruginea*. — *Dalbergia sp.* — *Butea frondosa* (Roxb.). Bon bois de tour et d'ébénisterie. — *Pterocarpus Marsupium* (Roxb.). Bois rougeâtre, dur, compact, bon pour les ouvrages de tour, d'ébénisterie et de menuiserie; la gomme diffère peu du sang-dragon; son écorce est médicinale. — *Cesalpinia Sappan* (L.). — *Bauhinia acuminata* (Lin.). Bois pour caisses; fruits et écorces employés dans la médecine hindoue. — *Bauhinia parviflora* (Vahl.). Bon bois, lourd, dur, d'un grain fin, facile à travailler. — *Bauhinia racemosa* (Vahl.). — *Bauhinia purpurea* (Lin.). Bois à grain fin, serré, très lourd et solide. — *Bauhinia tomentosa* (L.). — *Cassia fistula* (Lin.). Arbre sauvage dont le bois est employé pour manches d'outils. — *Cassia fastigiata* (Vahl.). Bois lourd à grain fin et très résistant. — *Cassia sumatrana* (Roxb.). — *Inga dulcis* (Willd.). Bois doux : bois employé dans les constructions à l'abri des injures du temps, fruit comestible cuit.
- 629 MIMOSÉES. — *Parkia biglandulosa* (Wright). Beau bois d'un grain fin, prenant bien le poli; bon pour le tour et l'ébénisterie, fleurs d'une odeur fine et suave. — *Acacia arabica* (Willd.). Arbre sauvage servant à la confection des instruments aratoires; son écorce est tannante, ses feuilles sont employées en médecine, il fournit beaucoup de gomme. — *Acacia leucophlea* (Willd.). Arbre sauvage employé à la construction des paillottes, son écorce sert à la distillation de l'arack patté, sorte de liqueur consommée par les basses classes. — *Acacia Lebbeck* (Willd.). Bon pour instruments aratoires et charonnage. — *Acacia lophanta* (Willd.). Bois d'un grain fin et lourd, facile à travailler. — *Acacia sumatra* (D. C.). Bois blanc, léger, peu employé. — *Acacia procera* (Willd.). — *Acacia odoratissima* (Willd.). Bois de charpente de peu de durée. — *Acacia tomentosa* (Willd.). Bois dur, bon pour le tour, cultivé pour ses feuilles que les femmes emploient pour se nettoyer la tête. — *Acacia sp.* Arbre sauvage, bois employé pour les grosses charpentes. — *Adenanthera Pavonina* (L.).
- 630 INCERTÆ SEDIS. — *Vellaïmada Raïmaram*. Arbre sauvage bon pour la charpente et la confection des chariots. — *Vellepallaïmaram*. Bois excellent employé pour la saboterie. — *Kumilimaram*. Bois facile à fendre, peu employé. — *Kattupu varascinemaram*. Arbrisseau sauvage employé pour charpente et outils; on se sert, en médecine, de ses fruits, de ses feuilles et de son écorce.

— *Kavalaïmaram*. Bois bon pour manches d'outils. — *Lossakelamaram*. Arbrisseau cultivé pour ses feuilles qui servent à la confection des liqueurs. — *Munaiamaram*. Arbrisseau très rare, dont les Indiens mangent les feuilles comme légumes. — *Savandaleïmaram*. Arbre de grande dimension, très bon bois de charpente et de charonnage. — *Tattai pungaimaram*. Bois solide et de longue durée, employé pour fenêtres et portes; fruits, feuilles, écorce et racines employés par la médecine hindoue.

BOIS DE LA COCHINCHINE ET DE CAMBODGE.

Les bois constituent une des richesses de la Cochinchine. C'est précisément dans la province de Bien-Hoa que se trouvent les forêts les plus considérables; les autres massifs ont moins d'importance, à part ceux des environs de Tay-Ninh, composés en grande partie d'essences résineuses dont on tire du goudron et de l'huile.

Mais c'est surtout dans les bois du Cambodge que le commerce doit trouver d'importantes ressources. Leur exploitation a lieu chaque année, du mois de mai au mois de décembre, c'est-à-dire pendant la saison des grandes eaux favorables à leur transport; mais elle est encore bien imparfaite; il serait à désirer de voir substituer des scieries mécaniques aux moyens grossiers employés jusqu'à ce jour par les indigènes. Un établissement de ce genre situé à Rhnôm-Peuh ou à Compong-Luong, présenterait des avantages considérables.

Une collection de 120 espèces de bois recueillie par M. Petit nous est arrivée malheureusement sans catalogue, et ne pourra être classée que dans le cours de l'exposition.

BOIS DES ILES DU PROTECTORAT FRANÇAIS DANS L'OcéANIE.

Exposant : BONNET.

Les bois des établissements de Tahiti et dépendances se réduisent à peu d'espèces.

Le sandal, qui faisait autrefois leur richesse, ne s'y rencontre plus qu'en petite quantité, et les seules essences exploitées aujourd'hui sont le Tamanu et le Miro dont l'usage commence à se répandre en France et en Angleterre. Les espèces principalement employées dans le pays, sont :

- 631 FOUGÈRES. — *Cyathea medullaris* (Sw.). Le stipe de cette fougère arborescente sert à faire des montants pour les cases et les habitations.
- 632 PANDANÉES. — *Pandanus odoratissimus* (L.). Vulg. Fara : Joli bois, propre à la tabletterie et à la marqueterie.
- 633 PIPERACÉES. — *Peperomia rhomboidea* (Hook.). Vulg. Tia-papa.
- 634 ARTOCARPÉES. — *Artocarpus incisa* (L.). Vulg. Arbre à pain, Maioré : bon bois de construction, très répandu à Tahiti, où son fruit sert de base à l'alimentation.
- 635 MORÉES. — *Ficus tinctoria*. Vulg. Mati : de l'écorce on confectionne des étoffes, et des fruits l'on tire une belle teinture rouge.
- 636 HERNANDIACÉES. — *Hernandia sonora*. Vulg. Tianina : bois léger, peu employé; écorce médicamenteuse.
- 637 SANTALACÉES. — *Santalum Freycinetianum* (Gaud.). Vulg. Ahi, Sandal : ce bois, dont les massifs ont été dévastés sur le rivage avant l'occupation française, ne se rencontre en gros échantillons que dans l'intérieur.
- 638 RUBIACÉES. — *Chiococca barbata* (Forst.). Vulg. Toroea : écorce et graines médicamenteuses. — *Morinda citrifolia* (L.). Vulg. Nono : bois et racine fournissant une couleur jaune estimée. — *Nauclea rotundifolia* (Roxb.). Peu abondant, de grandes dimensions. Bois dur, d'une belle couleur jaune, excellent pour charpente. Sert à Tahiti pour faire des tambours.
- 639 APOCYNÉES. — *Carissa grandis* (Bert.). Vulg. : Pua. Bon bois blanc. — *Cordia Sebestena* (L.). Vulg. Tôu. Bon bois de tabletterie. — *Echites costata*. Vulg. Manono : écorce médicamenteuse.
- 640 SAXIFRAGACÉES. — *Weinmannia parviflora* (Forst.). Vulg. Aito-Moua : bois blanc et très dur, ne se trouve que sur la montagne.

- 641 CAPPARIDÉES. — *Cratæva religiosa* (Forst.). Vulg. Pua-veoveo : bel arbre à bois blanc de la montagne.
- 642 MALVACÉES. — *Paritium tiliaceum* (Juss.). Vulg. Burau : arbre très abondant à Tahiti. Bois léger, employé à la confection de cases ; il en existe deux variétés, l'une blanche, l'autre bleue, cette dernière est plus estimée. L'écorce est employée comme textile. — *Thespesia populnea* (Corr.). Vulg. Faux bois de rose, Miro des Tahitiens : cet arbre peut fournir de belles billes, mais le manque absolu de chemins dans les vallées, où on le trouve, rend son transport au bord de la mer très difficile. Il rivalise de beauté avec le palissandre.
- 643 CLUSIACÉES. — *Calophyllum Inophyllum* (L.) Vulg. Tamanu : excellent bois d'ébénisterie, très commun et pouvant rivaliser avec l'acajou auquel il est comparable. Graine oléagineuse.
- 644 AURANTIACÉES. — *Citrus Aurantium* (L.). Oranger. Très commun à Tahiti, où l'on fait un commerce considérable d'oranges, destinées à la Californie. Ce bois d'ébénisterie doit, pour avoir une longue durée, être soumis, aussitôt après sa coupe, pendant deux mois environ, à l'action d'une eau courante. — *Citrus medica* (L.). Citronnier. Bois abondant et de grande taille ; employé aux mêmes usages que l'oranger.
- 645 MÉLIACÉES. — *Melia sempervirens* (Sw.). Vulg. Tira : bon bois de charonnage, également propre à la confection des tables d'harmonie.
- 646 SAPINDACÉES. — *Dodonæa viscosa* (Forst.). Vulg. Apiri : Bois de haute futaie, excessivement dur et d'une bonne conservation. — *Schmidelia cobbe* (D. C.). Vulg. Haupea : Bois très dur.
- 647 RHAMNÉES. — *Pomaderris zizyphoides* (Hook et Arn.). Vulg. Toï : excellent bois de charpente et de grandes dimensions.
- 648 EUPHORBIACÉES. — *Aleurites triloba* (Forst.). Vulg. Bancoulier : bois de grandes dimensions et très commun dans toutes les îles du Protectorat. Ses noix donnent environ 50 % d'huile bonne pour la peinture, et pouvant remplacer l'huile de ricin à la dose de 15 à 30 grammes. — *Glochidion ramiflorum* (Forst.). Vulg : Mahame : bois rouge et dur, abondant à Tahiti.
- 649 ANACARDIACÉES. — *Rhus taitense* (Guill.). Vulg. Apape : bois de charpente de bonne qualité, très employé pour la construction des pirogues.
- 650 MYRTACÉES. — *Metrosideros villosa* (Smith). Vulg. Pua-rata : faux Gayac. — *Jambosa malaccensis* (D. C.). Vulg : Ahia : Bon bois d'ébénisterie. — *Psidium pyrifera* (L.). Vulg : Tuava : goyavier. Arbre trop commun à Tahiti, où il est le plus grand ennemi des cultures. Bois excellent pour le charonnage et les manches d'outils. — *Barringtonia speciosa* (L.). Vulg. Hutu, Bonnet carré. Les fruits servent à enivrer le poisson.
- 651 PAPILIONACÉES. — *Erythrina Corallodendron* (L.). Vulg. Atae, arbre au corail. Ecorce astringente.
- 652 MIMOSÉES. — *Mimosa glandulosa* (Forst.). Vulg. Faifai : Bois très dur à beau grain. — *Acacia myriadena* (Bert.). Employé pour la construction des pirogues.

BOIS DE LA NOUVELLE CALÉDONIE.

Les ressources forestières de la Nouvelle Calédonie sont assez étendues. Les arbres les plus communs sont les *Niaoulis* (*Melaleuca Leucodendron* et *Viridiflora*) dont le bois ne le cède en rien à aucun autre, comme force, élasticité et puissance de durée. Viennent ensuite les *Acacia spirorbis*, les *Blackburnia*, le *Casuarina* ou bois de fer, le *Thespesia populnea*, le *Pin* à maturé, le *Bancoulier*, et enfin le *Sandal odorant*, dont on ne rencontre plus sur les côtes que des sujets de faible dimension. Ces belles forêts ont été longtemps dévastées par le commerce américain et anglais, et ce n'est plus que dans l'intérieur que se trouvent les arbres séculaires ; mais elles ne peuvent manquer de reprendre, sous la protection française, leur ancienne célébrité.

- 653 CONIFÈRES. — *Araucaria Cookii*. (Br.). — *Araucaria intermedia* (Panch. mss.).
- 654 CASUARINÉES. — *Casuarina equisetifolia* (L. F.). Bois de fer, Boui. — *Casuarina nodiflora* (Forst.). — *Casuarina* sp.
- 655 MORÉES. — *Ficus*. Figuier glaucescent. — *Ficus religiosa*. — *Ficus* sp. — *Ficus* sp.

- 656 LAURINÉES. — *Ocotea*.
- 657 SANTALACÉES. — Santal d'Erromango. — *Santalum austro-caledonicum* (Vieill. mss.). — *Santalum* sp.
- 658 RUBIACÉES. — *Morinda citrifolia* (Lin.). — *Coffea triflora* (D. C.). — *Olivier Neo-calédonien*. — *Coffea*. — *Guettarda speciosa*. — *Psychotria sambucina*.
- 659 APOCYNÉES. — *Apocynée de la baie du sud*. — *Apocynée moyenne*. — *Ochrosia*.
- 660 VERBÉNACÉES. — *Egiphyla rhizophoroïdes* (Panch. mss.). — *Wolkameria*. — *Verbénacée ligneuse*. — *Avicennia*.
- 661 CORDIACÉES. — *Cordia Sebestena* (L.). — *Cordia discolor*.
- 662 ARDISIACÉES. — *Ardisiacea* sp?
- 663 EBÉNACÉES. — *Maba à feuilles velues*. — *Maba à feuilles lisses*. — *Ebénacée laiteuse*.
- 664 SAPOTACÉES. — *Sapotacée* (baie du sud.). — *Chrysophyllum*.
- 665 ARALIACÉES. — *Aralia parvifolia* (Panch. mss.). — *Panax*. — *Araliacée*.
- 666 SAXIFRAGACÉES. — *Codia*. — *Codia obcordata* (Ad. Br. et Gris.). — *Geissois racemosa*. (Labill.). — *Gessois pruinosa*.
- 667 FLACOURTIANÉES. — *Hisingera caledonica* (Panch. mss.). — *Xylosma*.
- 668 HOMALINÉES. — *Blackwellia arborea* (Panch. mss.).
- 669 TILIACÉES. — *Elaeocarpus*.
- 670 TERNSTROMIACÉES. — *Trisema coriacea* (H. F.). — *Microsemma salicifolia* (Labill.).
- 671 CLUSIACÉES. — *Montrouziaria cauliflora* (Pl. et Tr.). — *Aubrya excelsa* (Vieill.) : vulg. Oupe; essence très belle et facile à polir. Les belles embarcations calédoniennes se font avec ce bois. — *Calophyllum* sp. — *Guttifère*.
- 672 OLACINÉES. — *Ximenia elliptica* (Labill.).
- 673 AURANTIACÉES. — *Citrus* sp.
- 674 MÉLIACÉES. — *Hartighsea Billardieri* (Juss.). — *Milnea caledonica* (Panch. mss.). — *Xylocarpus obovatus* (Spr.).
- 675 SAPINDACÉES. — *Cupania paniculata* (St-Hil.). — *Cupania juliflora* (Panch. mss.). — *Cupania uniglandulosa* (Panch. mss.). — *Dodonaea dioica* (Roxb.). Bois de casse-tête. — *Cupania micrantha*.
- 676 PITTOSPORÉES. — *Pittosporum tomentosum* (Bonpl.).
- 677 CÉLASTRINÉES. — *Catha angulata* (Panch. mss.). — *Catha viridiflora* (Panch. mss.). — *Pleurostylis decipiens* (Panch. mss.). — *Elaeodendron*.
- 678 ILICINÉES. — *Ilex mucronata*. (Panch. mss.).
- 679 RHAMNÉES. — *Pomaderris zizyphoïdes* (Hoek.). — *Berchemia crenulata* (Panch. mss.).
- 680 EUPHORBIACÉES. — *Baloghia Pancheri* (H. Baill.). — *Baloghia lucida* (Endl.). — *Claoxylon affine* (Zoll.). — *Eccacaria Agallocha* (L.). — *Croton insulare* (H. Baill.). — *Omalanthus nutans* (Guill.). — *Glochidion distichum* (Forst.). — *Aleurites triloba* (Forst.).
- 681 ANACARDIACÉES. — *Semecarpus Anacardium* (L.).
- 682 ZANTOXYLÉES. — *Acronychia ligustroïdes* (Panch. mss.).
- 683 DIOSMÉES. — *Erodia triphylla* (D. C.). — *Dendrosma Deplanchei* (Panch. mss.).
- 684 COMBRÉTACÉES. — *Terminalia littoralis*.
- 685 RHIZOPHORÉES. — *Bruguiera gymnorhiza* (Lam.). — *Rhizophoramucronata* (Lam.). — *Lumnitzera mucronata* (Willd.).
- 686 MYRTACÉES. — *Jambosa Brackenridgii* (Ad. Br. et Gris.). — *Syzygium lateriflorum* (Ad. Br. et Gris.). — *Melaleuca viridiflora* (Sm.). Vulg. : Niaouli : Bon bois de charpente, les feuilles jouissent de propriétés médicinales; l'écorce sert à couvrir les cases des indigènes. — *Myrtus coriaceous* (Panch. mss.). Bois de casse-tête. — *Eugenia littoralis* (Panch. mss.). — *Spermolepis gummifera* (Ad. Br. et Gris.). — *Fremya rubra* (Ad. Br. et Gris.). — *Fremya Pancheri* (Ad. Br. et Gris.). — *Fremya aurantiaca* (Ad. Br. et Gris.).
- 687 CHRYSOBALANÉES. — *Hunga rhamnoides* (Panch. mss.). Bon bois de fente.

- 688 LÉGUMINEUSES. — *Ormocarpum sennoides* (D. C.). — *Intsia Testardii* (Panch. mss.). — *Sophora tomentosa* (L.). — *Doga macrogemma* (Panch. mss.). — *Acacia granulosa* (Labill.). — *Acacia laurifolia* (W.). — *Acacia littoralis* (Bert.). — *Seryanthes grandiflora* (Benth.) Vulgo. : Faisai. — *Acacia spirorbis* (Labill.).
- 689 BYTTNÉRIACÉES. — *Melhania*.
- 690 STERCULIACÉES. — *Sterculia cochleata* (Panch. mss.). — *Heritiera ferruginea* (Hook.).

CLASSE XLII. — Produits de la chasse, de la pêche et des cueillettes.

Collection d'oiseaux et mammifères.

- 691 MARTINIQUE. BÉLANGER, E. VERREAUX.
GUYANE. PETIT, surveillant militaire, CHARRIÈRE.
SAINT-PIERRE et MIQUELON. Docteurs NIELLY et DELAMARRE.
GABON. TOUCHARD, E. VERREAUX.
SÉNÉGAL. TOUCHARD, VALLON, E. VERREAUX.
RÉUNION. LANTZ.
MADAGASCAR. GOULIER.
MAYOTTE et NOSSIBÉ. MONESTIER.
INDE. MORAS, E. VERREAUX, Jules LÉPINE.
COCHINCHINE. GERMAIN, VERREAUX.
NOUVELLE-CALÉDONIE. DEPLANCHE, MARIE, GILBERT-PIERRE, VERREAUX.
TAHITI. DEPLANCHE.
- 692 Une collection de coquilles de la Guadeloupe : CAILLET, ISIS-DESBONNES et SCHRAMM.
- 693 Une collection de coquilles des colonies suivantes : Martinique, BÉLANGER; côte occidentale d'Afrique, DUBREUIL; Madagascar, GOULIER; Mayotte et Nossibé, MONESTIER; Inde, J. LÉPINE; Cochinchine, GERMAIN; Nouvelle-Calédonie, DEPLANCHE, GILBERT-PIERRE, BAUDOUIN, E. MARIE.
- 694 Une collection de crustacés de la Guadeloupe : SCHRAMM.
- 695 Une exposition collective de crustacés de la Martinique, BÉLANGER; Madagascar, GOULIER; Réunion, LANTZ; Inde, J. LÉPINE, CONTEST-LACOUR; Nouvelle-Calédonie, DEPLANCHE, MARIE.

Collection d'insectes.

- 696 GUYANE. Insectes et papillons : PETIT, BONNET
RÉUNION. LANTZ.
INDE. CONTEST-LACOUR.
- 697 Une collection de Polypiers : MILNE-EDWARDS (Alphonse).
- 698 Une collection carpologique : Guyane, BARAQUIN; Réunion, A. BORIES, P. DE ROSEMONT, DE FLORIS; Saint-Pierre et Miquelon, docteur NIELLY, DELAHAYE et VETTER; Inde, PERROTTET.

Produits de la chasse.

- 699 GUYANE. Peau de puma ou lion des Andes. Peaux de jaguars. Peau de chat-tigre. Peau d'unau. Tapis composé d'échantillons des pelleteries principales que fournit la colonie. Peaux de singe : FOURRÉ.
- 700 SAINT-PIERRE et MIQUELON. Peau d'ours noir : SHEEHAN et C^e. — Peau de loup-cervier : FRECKER. — Peaux de loutre : NIELLY, SHEEHAN et C^e. — Peaux de belette. Peaux de rats musqués. Peau de cerf Karibou. Peau de loup marin : SHEEHAN et C^e. — Peau de loup marin : docteur NIELLY.
- 701 SÉNÉGAL. Peaux de panthères : DUPUY, VALLON. — Peau d'Antilope Coba, Peau de lion : BANCAL. — Peaux d'agneaux morts-nés (Tiogou) : TOUCHARD.
- 702 GRAND BASSAM. Peaux de singe noir. Peaux de singes gris : VERDIER.

- 703 GABON. Tapis de peaux de singe noir. Tapis de peau de galago : M. AUBRY-LECOMTE. — Peaux de panthère. Divers tapis de peaux de singes : TOUCHARD.

Le commerce des pelleteries est peu considérable dans les colonies françaises et se réduit à quelques peaux de tigre, de lion et de singes ; les comptoirs de la Côte-d'Or pourraient fournir une certaine quantité de ces dernières. On tire des établissements français de Terre-Neuve quelques belles fourrures, provenant en majeure partie d'échanges avec les Micmacs de Terre-Neuve.

Plumes.

- 704 GUYANE. Plumes d'aigrettes et peaux de héron : PETIT, surveillant militaire.
705 SÉNÉGAL. Plumes de marabout. Plumes d'autruche noires et blanches. Plumes d'autruche teintes : SÉNART, CHAGOT aîné. — Plumes d'aigrettes : CHAGOT aîné. — Plumes diverses à l'état brut : DESMARCHÉLIER.
706 COCHINCHINE. Queues de paon. Ailes de martins-chasseurs : COMITÉ AGRICOLE.

On pourrait tirer de la plupart des colonies françaises une assez grande quantité de plumes à couleurs vives, propres à la confection d'objets de toilette ; mais la Guyane et la Cochinchine sont les seules où ce commerce ait une certaine importance ; les queues de paon et les ailes de martins-chasseurs sont en ce dernier pays l'objet de transactions suivies avec la Chine. Le Sénégal, dont on pourrait également tirer un riche assortiment de plumes de couleur, n'exporte que des plumes d'autruche et de marabout.

- 707 SAINT-PIERRE et MIQUELON. Cornes de cerf wapiti.
708 SÉNÉGAL. Cornes de bœufs. La plus grande partie des cornes et pieds des bœufs abattus dans la Sénégambie est perdue pour le commerce ; on n'en exporte annuellement qu'une dizaine de mille de kilogrammes.
709 SÉNÉGAL. Cornes d'antilopes : B. BOCANDÉ, VALLON, LAMBERT.
710 GABON. Cornes d'antilopes : TOUCHARD.
711 INDE. Cornes de cerfs. Cornes du bos gruniens : BEAUJEAN, CONTEST-LACOUR.
712 COCHINCHINE. Cornes de buffles, de bœufs, de cerfs, de rhinocéros : N'GUYEN VAN BINH. — Os d'éléphants, pour le tour : N'GUYEN-VAN-BINH, BRIÈRE DEL'ISLE, BORDOT.

Produits de la pêche.

- 713 NOUVELLE-CALÉDONIE. Huile de baleine franche. Blanc de baleine à divers états de préparation. Fanons de baleines et de baleineau : VIEILLARD.
714 NOUVELLE-CALÉDONIE. 12 fanons de baleine. Huile de baleine. Spermaceti : PYOTTE aîné.

Le prolongement des récifs d'Entrecasteaux et le canal qui sépare la Nouvelle-Calédonie de ses dépendances, sont très propres à la pêche de la baleine et du cachalot.

- 715 INDE. Huile de poisson. Huile de foie de requin : Envoi du chef de service de MAHÉ.
On fait à la côte Malabar une assez grande quantité d'huile de poisson. La pêche est la principale industrie de notre établissement de Mahé.
716 COCHINCHINE. Huile de poisson : ROI DU CAMBODGE. — Huile de poisson : COMITÉ AGRICOLE DE SAIGON.

Ces huiles donnent lieu à un commerce important dans la basse Cochinchine.

- 717 SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Huile de foie de morue (variétés blanche et brune, faites à feu nu) : sœur VICTOIRE. — Huile de foie de morue blanche, blonde et brune : DELAHAYE et VETTER, LE CHARPENTIER. — Huile de foie de morue : FITZ-GÉRALD frères. — Huile blanche et blonde de foie de morue : CLÉMENT et JOURDAN. — Huile de foie de morue : CHAMBRE DE COMMERCE DE DUNKERQUE.

C'est à M. le docteur Fleury, chirurgien de la marine, que revient l'honneur des premiers essais de fabrication de l'huile blanche dans nos établissements. Depuis 1850, trois usines y ont été construites et les huiles qui en proviennent ont atteint un tel degré de perfection, qu'elles ne peuvent manquer de faire

disparaître bientôt de nos marchés les produits similaires anglais et norvégiens. Suivant un rapport de l'Académie de médecine, ces huiles se colorent en pourpre violacé au contact de l'acide sulfurique, sont sans action sur le papier de tournesol et marquent 92 degrés à l'oléomètre de Lefèvre, à la température de 15 degrés centigrades; elles sont d'une blancheur remarquable, ainsi que d'une saveur très douce, et leur excellente qualité doit leur attirer l'attention et la confiance des médecins. Elles coûtent de 4 à 5 fr. le litre.

Outre ces huiles de choix que leur origine française recommande particulièrement aux consommateurs, on fabrique à Saint-Pierre et Miquelon, au prix de 2 fr. 50 le litre, environ, des huiles blondes également propres aux usages thérapeutiques et provenant, comme les blanches, du traitement des foies frais par le bain-marie; mais elles n'ont pas la même pureté, en ce qu'elles sont retirées du magma de la première opération. Quant aux huiles brunes, dites du commerce, on les obtient en déposant les foies, à mesure qu'on tranche les morues, dans des cajots ou tonnes disposées, soit près des habitations, à terre, soit sur le pont des navires, au large. Elles sont donc le résultat de la fermentation putride; cependant le préjugé populaire les fait souvent préférer aux huiles vierges. Quelques industriels d'Europe et d'Amérique, ont trouvé le moyen d'enlever aux huiles brunes leur saveur nauséabonde et leur odeur repoussante, ce qui permet de les vendre ainsi à bas prix; dans cet état, elles sont encore trop chères, car on ne les rend inodores et incolores qu'aux dépens de leurs propriétés médicales.

Les foies s'achètent aujourd'hui (1865), à Saint-Pierre, 3 fr. 50 les 8 litres et tendent à la hausse. Cette quantité donne à peu près un litre d'huile blanche, un litre d'huile blonde, et un litre d'huile brune, à partir du 10 juin environ; avant cette époque, on n'obtient environ que le tiers de ces quantités. Les foies sont généralement vendus par les pêcheurs aux fabricants, au même prix pour toute la saison de pêche; il résulte de cette coutume que, si la pêche de printemps est plus abondante que celles d'été et d'automne, le prix de revient de l'huile est très élevé.

La colonie exporte annuellement environ 500,000 kilogrammes d'huile brune de foie de morue, vendus en France de 120 à 140 fr. les 100 kilogrammes.

L'huile faite jusqu'au 10 juin, est la meilleure pour les usages thérapeutiques.

- 718 SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Huile de foie de chien de mer : DELAHAYE et VETTER, FITZ-GÉRALD frères, Ernest LITTAYÉ.

Les squales sont fort abondants sur les côtes de Saint-Pierre et Miquelon; leur huile peut être employée aux mêmes usages que l'huile de foie de morue.

- 719 SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Huiles de lingue et de harengs : CHAMBRE DE COMMERCE DE DUNKERQUE.

- 720 SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Huile de marsouin : FITZ-GÉRALD frères, DELAHAYE et VETTER.

- 721 SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Huile de loup marin. Huile de phoque : DELAHAYE et VETTER.

Ces huiles, généralement obtenues par la fermentation au soleil, sont bonnes pour l'éclairage, le corroyage et la mécanique. Cette fabrication, si elle était encouragée, pourrait prendre de grands développements dans nos établissements de Terre-Neuve.

- 722 TAHITI. Éponges brutes : PERNET.

- 723 GUADELOUPE. Éponges brutes : Paul JULES.

- 724 MARTINIQUE. Éponges brutes : BÉLANGER.

Les Antilles peuvent fournir une grande quantité d'éponges communes; on en trouve aussi d'excellentes et en abondance sur les côtes des îles de la Société.

- 725 COCHINCHINE. Peau d'hippopotame pour colle forte : COMITÉ AGRICOLE.

- 726 GABON. Peau d'hippopotame pour cravaches. Peau d'hippopotame tannée. Peau de lamentein pour cravache, GOBY.

Les hippopotames sont encore communs dans le haut Sénégal, la Casamance, les cours d'eau de la Côte-d'or et du Gabon et en Cochinchine. Quant aux lamenteins, ils deviennent de jour en jour plus rares.

727 TAHITI. Huitres perlières pour nacre : HORT, BRANDER, LAHARRAGUE, BONNET.

728 NOUVELLE-CALÉDONIE. Huitres perlières pour nacre : F. KNOBLAUCH, PANNETRAT, GUILLANTON.

La pêche des huitres perlières est une des principales industries des Kanacks dans les établissements français de l'Océanie. On peut évaluer leur exportation annuelle à 1,000 tonneaux au moins, d'une valeur de 7 à 800,000 francs. La pêche se fait sans cloche à plongeur et un homme peut ramasser de 12 à 40 huitres par jour, suivant l'état de la mer. Les plus belles se trouvent dans le sable et dans les courants : l'animal sert de nourriture aux plongeurs. Cette pêche se fait surtout aux îles Gambier et dans l'archipel des Pomotous.

Les huitres perlières sont également abondantes sur une partie des côtes de la Nouvelle-Calédonie, mais généralement à une grande profondeur ; il y en a de trois sortes : la bâtarde, l'espèce à bords noirs et la franche, cette dernière est la plus estimée.

729 INDE. Nacre de perle : DANIEL.

730 TAHITI. Trochus et turbó pour nacre : BONNET.

731 TAHITI. Haliotide pour nacre : BONNET.

732 NOUVELLE CALÉDONIE. Cloisons de nautilus pour nacre. Nautilus sculpté par les indigènes : F. KNOBLAUCH.

Les nautilus sont très abondants sur les plages de la Nouvelle-Calédonie et fournissent une nacre fort estimée.

733 COCHINCHINE. Nacre de la baie de Tirwar : J. METTLER.

Le commerce de la nacre est très abondant en Cochinchine ; cette matière y est couramment employée dans la fabrication des meubles de luxe.

734 MARTINIQUE. Carapace de tortue Caret : BÉLANGER.

735 GUYANE. Ecailles de tortue Caret : FOURRÉ.

736 GABON. Ecailles de tortue Caret : BRUNET-MILLET.

737 NOSSI-BÉ. Ecailles de tortue Caret : CALIFAN-BEN-ALI.

738 MAYOTTE. Ecailles de tortue Caret : AUVELY.

739 NOUVELLE-CALÉDONIE. Ecailles de tortue Caret : DEPLANCHE.

740 COCHINCHINE. Ecailles de tortue Caret : AMIRAL DE LA GRANDIÈRE.

741 COCHINCHINE. Ecailles de tortue caouane : COMITÉ AGRICOLE.

Les Antilles, la Guyane, la Réunion, les comptoirs de la côte occidentale d'Afrique et les établissements français de l'Océanie possèdent des tortues comestibles et à écailles ; mais il n'en est fait de commerce un peu important qu'en Cochinchine, dans l'Inde (Mahé), à Mayotte et dans ses dépendances. Les époques de pêche, à Nossi-Bé, ont lieu de septembre à mars, et on n'évalue pas à moins de 4 à 5,000 kilogrammes l'écaille de qualité supérieure qu'on recueille chaque année. Chaque tortue fournit 12 feuilles, dont 4 grandes du poids maximum de 2 kil. 500. Le prix moyen est de 50 francs par kilogramme.

742 SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Naves ou estomacs de morue pour fabrication d'ichthyocolle : DELAHAYE et VETTER.

743 GUYANE. Ichthyocolle en plaque et en lyre. Vessies natatoires de machoiran (*silurus felis*) pour fabrication d'ichthyocolle : POUGET.

744 SÉNÉGAL. Vessies natatoires de poisson pour ichthyocolle : BANCAL.

745 COCHINCHINE. Vessies natatoires de poisson de Mòi Duong : COMITÉ AGRICOLE.

Ces colonies peuvent fournir des quantités énormes de vessies natatoires de poisson en partie perdues pour l'industrie jusqu'à ce jour, soit par ignorance du parti qu'on peut en tirer, soit par incurie, soit faute de demandes. Au Sénégal et à Mahé, elles sont jetées avec les entrailles ; à Terre-Neuve, elles font partie de l'alimentation des équipages et on en expédie quelques barils en France ; de Cochinchine, on en exporte une petite quantité en Chine ; ce n'est guère qu'à la Guyane qu'elles font l'objet d'un certain commerce ; on en a exporté 4,256 kil. en 1865 et 3,088 kil. en 1866, au prix moyen de 3 fr. le kil. La colle de machoiran est surtout employée à la clarification de la bière ; réduite en minces copeaux sous l'action du rabot mécanique, elle se dissout complètement

dans l'eau froide et est à la colle d'esturgeon comme 2 est à 3 : son bon marché lui assure une grande supériorité sur cette dernière.

- 746 BASSE COCHINCHINE. Peaux de raies pour le polissage des métaux : COMITÉ AGRICOLE.

Ivoires.

- 747 GABON. Défenses d'hippopotame : BRUNET-MILLET. Défenses d'éléphant (gros ivoire) : BARON DARRICAU.
748 ASSINÉE. Défenses d'éléphant (petit ivoire) : VALLON.
749 SÉNÉGAL. Défenses d'hippopotame; défenses d'éléphant; peaux d'éléphant tannées : VALLON.
750 COCHINCHINE. Défenses d'éléphant : BRIÈRE DE L'ISLE. Défenses et os d'éléphant pour le tour : PAUL-THI-THU-DAU-MOT.

Le Sénégal ne donne plus qu'un peu d'ivoire provenant du Djolof et du désert de Bounoune; mais le Gabon en fournit encore d'assez grandes quantités; c'est dans les affluents de l'estuaire que les traitants trouvent les plus beaux spécimens. Les prix sont très variables, suivant la grosseur des dents et les besoins du moment. Les établissements de la Côte-d'or pourraient fournir des quantités considérables d'ivoire. L'ivoire des comptoirs de la côte occidentale d'Afrique est particulièrement estimé pour sa dureté et sa blancheur; il est infiniment supérieur à celui du nord et du sud de l'Afrique, et à celui d'Asie.

Les éléphants, rares dans la basse Cochinchine, sont encore assez communs dans le Cambodge. La presque totalité de l'ivoire est exportée en Chine.

- 751 NOUVELLE-CALÉDONIE. Dents de morse. Dents de cachalot : PANNETRAIT, VIEILLARD.
752 SÉNÉGAL. Défenses de phacochères : BANCAL.
753 SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Castoreum : SHEEHAN et C^e.

Cires et miels.

- 754 MARTINIQUE. Cire blanche : BÉLANGER.
755 GUADELOUPE. Miel vert de la pointe noire conservé depuis 1856. Cire blanche. Cire jaune. Cire vierge : CLAYSEN.
756 GUYANE. Cire d'abeilles et abeilles dans l'alcool : ADMINISTRATION LOCALE.
757 SÉNÉGAL. Cire d'abeilles : Louis PROM.
758 GABON. Cire vierge, cire commune et cire du cap Lopez : TOUCHARD.
759 CÔTE ORIENTALE D'AFRIQUE. Deux échantillons de cire : RÉGIS aîné.
On évalue à 170 ou 180,000 kilogrammes la cire provenant de la côte d'Afrique et importée annuellement à Marseille, la plus grande partie vient du Sénégal et est vendue de 3 fr. 80 à 4 fr. le kilogramme.

- 760 MADAGASCAR. Cire des forêts de Tamatave (3 fr. 50 le kil.) : LAMBERT.
761 NOSSI-BÉ. Cire jaune (2 fr. le kil.) : CALIFAN-BEN-ALI
762 RÉUNION. Cire vierge : SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE. — Cire de Salazie (5 fr. le kil.) : IMHAUS. — Cire rouge et cire jaune (5 fr. le kil.) : MAIRIE DE SAINT-PAUL. — Cire de Saint-Paul (5 fr. le kil.) : SUMERE. — Cire de la rivière des Cabris (5 fr. le kil.) : GAUTHIER dit GUÉGAINE. — Miel vert de la plaine des Palmistes : GODEFROY. — Miel vert de 1866 : Jules NATIVEL. — Miel vert conservé depuis 1856 : CITRADE. — Miel de 1866 : FAUCHIN. — Miel vert de 1862 : Ch. ROBIN. — Miel vert : DUCHEMANN fils.

- 763 INDE. Miel commun : DANIEL.
764 COCHINCHINE. Cire blanche et cire jaune : COMITÉ AGRICOLE.

La production de la cire et du miel est assez restreinte dans les colonies sucrières où les abeilles vont se jeter par milliers dans les chaudières à sucre; elle est au contraire considérable sur la côte occidentale d'Afrique; on évalue à 100,000 kil. environ l'exportation annuelle du Sénégal et de ses dépendances. On en tire également une grande quantité des comptoirs du bas de la côte.

- 765 INDE. Gracilaria lichénoides : DANIEL.

764 RÉUNION. *Gracilaria* sp. : A. BORIES.

Ces lichens sont employés à faire des gelées excellentes ; on pourrait s'en servir avec avantage en pharmacie pour la fabrication des capsules.

Graines de plantes utiles et d'ornement.

767 CYCADÉES.

MARTINIQUE. *Cycas circinalis*. BÉLANGER.

768 GRAMINÉES.

RÉUNION. *Larmes de Job*-*Coix Lacryma* A. FRAPPIER.

769 LILIACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Aloe littoralis-ontagé*. CH. DELASELLE.

770 IRIDÉES.

MARTINIQUE. *Morœa sinensis*. BÉLANGER.

771 ZINGIBÉRACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Cardamome noir. CH. DELASELLE.

MARTINIQUE. *Alpinia spicata*. BÉLANGER.

772 CANNACÉES.

RÉUNION. Safran marron. PATU DE ROSEMONT.

MARTINIQUE. *Canna edulis*. *Canna coccinea*. *Canna glauca*. *Canna speciosa*. *Canna mutabilis*. BÉLANGER.

773 PANDANÉES.

MARTINIQUE. *Pandanus utilis*. *Pandanus obeliscus*. *Pandanus candelabrum*. BÉLANGER.

GUYANE. Ivoire végétal, *Phytelephas*. COMITÉ LOCAL.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Pandanus odoratissimus*. CH. DELASELLE.

774 PALMIERS.

MARTINIQUE. *Areca catechu*. *Areca oleracea*. *Bactris minor*. *Arenga saccharifera*. *Attalea maripa*. *Caryota urens*. *Elais guineensis*. *Euterpe edulis*. *Martinezia caryotæfolia*. Palmier à chanvre. *Areca oleracea rubra*. *Oreodoxa regia*. *Sagus raphia*. *Syagrus amara*. *Thrinax argentea*. *Thrinax radiata*. BÉLANGER.

GUYANE. *Mauritia flexuosa*-palmier bache. COMITÉ LOCAL. — Graines de *Comou*-*Enocarpus bacaba*. SALOMON.

RÉUNION. Graines de Latanier, *Latania borbonica*. DE CHATEAUVIEUX. — *Cucifera thebaïca*. BOSSE. — Semences d'*areca alba*. BORIES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Borassus flabelliformis*. *Phoenix farinifera*. *Phoenix sylvestris*. CH. DELASELLE.

775 PIPÉRACÉES.

MARTINIQUE. *Piper nigrum*. BÉLANGER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Chavica Roxburgii*. CH. DELASELLE.

776 CASUARINÉES.

MARTINIQUE. *Casuarina equisetifolia*. BÉLANGER.

INDE. *Casuarina muricata*. CH. DELASELLE.

777 MORÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Ficus racemosa-atte marum*. *Ficus obtusifolia-alamarum*. CH. DELASELLE.

778 ARTOCARPÉES.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES (Cas.). Graines de *Mocoun*-*Treculia africana*. BANCAL.

MARTINIQUE. *Artocarpus semifer*. *Artocarpus integrifolia*. BÉLANGER.

779 CHÉNOPODÉES.

MARTINIQUE. *Basella rubra*. *Chenopodium anthelminticum*. BÉLANGER.

780 GYROCARPÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Gyrocarpus asiaticus*. *Tamacoumarum*. CH. DELASELLE.

781 SANTALACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Santalum album*. *Chandanum*. CH. DELASELLE.

782 HERNANDIACÉES.

MARTINIQUE. *Hernandia sonora*. BÉLANGER.

783 ARISTOLOCHIÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Aristolochia bracteata*. *Aristolochia indica*. *Perou maroundou*. CH. DELASELLE.

784 PLANTAGINÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Plantago Ispaghula*. CH. DELASELLE.

785 COMPOSÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Xanthium orientale*. *Maroulou ou-maté*. *Asteracantha longifolia*. *Nir moussi*. CH. DELASELLE.

786 RUBIACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Spermacoce* ? *Guettarda speciosa*. *Pane marum*. *Spermacoce hispida*. CH. DELASELLE.

MARTINIQUE. *Vanguiera edulis*. *Genipa americana*. *Randia mussaenda*. BÉLANGER.

787 LOGANIACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Strychnos potatorum*. *Tettan cottai*. CH. DELASELLE.

788 APOCYNÉES.

GUYANE. *Allamanda cathartica*. FOURRÉ.

MARTINIQUE. *Baumontia grandiflora*. *Thevetia ahouai*. *Carissa carandas*. BÉLANGER.

789 ASCLÉPIADÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Calotropis gigantea*. Aigrettes réunies pour faire voir l'imbrication des graines. CH. DELASELLE.

790 VERBÉNACÉES

MARTINIQUE. *Duranta plumieri*. *Tectona grandis*. BÉLANGER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Premna integrifolia*. *Minué*. *Vitex negundo*. *Notche verei*. *Symphorema involucratum*. *Tenangou adekali*. *Cleodendron inerme*. CH. DELASELLE.

791 CORDIACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Cordia angustifolia*. *Marouveli*. *Cordia*. attî pourtain. CH. DELASELLE.

792 CONVULVULACÉES.

MARTINIQUE. *Ipomœa tuberosa*. *Ipomœa amara*. BÉLANGER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Ipomœa turpethum*. CH. DELASELLE.
GUYANE. *Convolvulus mecoachoana*. *Patate purgative*. DÉCHAMP.

793 SOLANÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Solanum indicum*. *Datura metel*. *Velléoumaté*. CH. DELASELLE.

MARTINIQUE. *Solanum triste*. *Brunfelsia americana*. BÉLANGER.

794 ACANTHACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Barleria prionitis*. CH. DELASELLE.

795 BIGNONIACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Bignonia suberosa*. *Millingtonia hortensis*. *Spathodea Rheedii*. CH. DELASELLE.

MARTINIQUE. *Bignonia stans*. *Bignonia unguiscati*. BÉLANGER.

796 CRESCENTIÉES.

MARTINIQUE. *Crescentia* sp. BÉLANGER.

797 PÉDALINÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Martynia viscosa*. *Pedaliium murex ane neringi*. CH. DELASELLE.

798 SAPOTACÉES.

MARTINIQUE. *Achras balata*. *Achras sapota*. *Caïnito pomiferum*. BÉLANGER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Graines d'Ilipé. *Bassia longifolia*. *Mimusops Elengi*. CH. DELASELLE.

GUYAN E. *Sapota Mulleri*. Sem. de Balata. MÉLINON.

MARTINIQUE. *Lucuma mammosa*. BÉLANGER.

799 ÉBÉNACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Maba buxifolia*. CH. DELASELLE.

MARTINIQUE. *Diospyros Mabolo*. BÉLANGER.

800 AMPÉLIDÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Vitis pedata*. CH. DELASELLE.

801 MYRISTICÉES.

MARTINIQUE. *Myristica sebifera*. BÉLANGER.

802 ANONACÉES.

MARTINIQUE. *Anona muricata*. *Anona mucosa*. *Anona reticulata*. *Anona squamosa*. *Anona odorata*. *Anona palustris*. *Uvaria odorata*. BÉLANGER.

MAYOTTE ET DÉPENDANCES. *Anona muricata*. CALIFAN-BEN-ALI.

803 PAPAVERACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Papaver somniferum*. *Argemone mexicana*. CH. DELASELLE.

804 CAPPARIDÉES.

MARTINIQUE. *Moringa pterigosperma*. *Cléome viscosa*. BÉLANGER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Cratœva Nurvala*, *Manilingam*. *Cadaba Indica*, *Vigoudé*. CH. DELASELLE.

805 NÉLUMBONÉES.

COCHINCHINE. *Nelumbium speciosum*. COMITÉ AGRICOLE.

806 BIXACÉES.

MARTINIQUE. *Bixa sphærocarpa*. *Bixa orellana*. BÉLANGER.

807 PASSIFLORÉES.

MARTINIQUE. *Passiflora quadrangularis*. BÉLANGER.

808 PAPAYACÉES.

MARTINIQUE. *Carica papaya*. BÉLANGER.

809 CUCURBITACÉES.

MARTINIQUE. *Cucumis acutangulus*. *Momordica balsamina*. *Momordica operculata*. BÉLANGER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Benincasa cerifera*. CH. DELASELLE.

RÉUNION. Courges variées de la colonie. PATU DE ROSEMONT.

810 PORTULACÉES.

MARTINIQUE. *Tetragonia expansa*. BÉLANGER.

811 MALVACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Abutilon asiaticum-sirou toutie*. CH. DELASELLE. — *Abutilon indicum*. PERROTTET. — *Hibiscus hirtus*. CH. DELASELLE.

MARTINIQUE. *Gossypium glomeratum*. *Hibiscus canabinus*. *Hibiscus populneus*. *Hibiscus tricuspis*. *Urena sinuata*. BÉLANGER.

MAYOTTE, NOSSIBÉ ET DÉPENDANCES. *Hibiscus esculentus*. MONESTIER.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. *Hibiscus sabdariffa*, Oseille de Guinée. BANCAL.

812 STERCULIACÉES.

MARTINIQUE. *Bombax ceiba*. *Ochroma lagopus*. *Carolinea insignis*. *Heritiera littoralis*. *Sterculia acuminata*. BÉLANGER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Bombax pentandrum*. *Isora corylifera*. *Sterculia foetida*. CH. DELASELLE.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. *Sterculia tomentosa*. BANCAL.

813 BUTTNÉRIACÉES.

MARTINIQUE. *Abroma fastuosa*, *Guazuma ulmifolia*. BÉLANGER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Guazuma tomentosa*. PERROTTET.

814 TILIACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Berrya ammonilla*. *Corchorus decemangularis*. *Corchorus trilocularis*. CH. DELASELLE. — *Corchorus utilis*. PERROTTET.

MARTINIQUE. *Sloanea*, Châtaigner coco. BÉLANGER.

INDE. *Eleocarpus ganitrus*. PERROTTET.

RÉUNION. *Ropalocarpus lucidus*. A. BORIES.

815 TERNSTROEMIACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Cochlospermum Gossypium Congouelewin*. CH. DELASELLE.

816 CLUSIACÉES.

MARTINIQUE. *Calophyllum calaba*. *Mammea americana*. *Rhœdia laterifolia*. BÉLANGER.

817 OLACINÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Balanites Roxburgii-Gaura Pundoo*. CH. DELASELLE.

818 AURANTIACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Ægle marmelos* à fruits ellipsoïdes. COLAS.

819 MÉLIACÉES.

MARTINIQUE. *Carapa guianensis*. BÉLANGER.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. *Carapa touloucouna*. BANCAL.

820 CÉDRÉLACÉES.

MARTINIQUE. *Cedrela odorata*. *Swietenia mahoganii*. BÉLANGER.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. *Khaya senegalensis-caïlcedra*. BANCAL.

821 MALPIGHIACÉES.

MARTINIQUE. *Banisteria purpurea*. *Malpighia puniceifolia*. *Malpighia spicata*. BÉLANGER.

822 SAPINDACÉES.

MARTINIQUE. *Cupania tomentosa*. *Blighia sapida*. *Dodonœa viscosa*. *Melicocca bijuga*. *Sapindus saponaria*. *Pekea ternata*. BÉLANGER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Sapindus emarginatus*. CH. DELASELLE.

823 RHAMNÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Zizyphus jujuba*. *Elindin*. CH. DELASELLE.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Graines de Siddem, *Zizyphus orthacantha*. BANCAL.

824 EUPHORBIACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Cluytia collina*. J. LÉPINE. — *Emblica officinalis*. *Cicca indica*, *Natikijom*. *Jatropha montana*? ? *Niraddi mouttou*. CH. DELASELLE.

MARTINIQUE. *Hippomane mancinella*. Mancenillier. *Jatropha curcas*. Hura crepitans. *Jatropha manihot*. *Jatropha multifida*. *Croton tiglium*. *Omphalea triandra*. *Omphalea diandra*. BÉLANGER.

GUYANE. Graines de caoutchouc, *Hevea guyanensis*. COMITÉ LOCAL.

TAHITI. Caoutchouc, *Hevea*? sp. CUZENT.

825 ANACARDIACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Anacardium occidentale*. *Semecarpus anacardium* CH. DELASELLE.

MARTINIQUE. *Mangifera indica*. *Spondias cytherea*. *Spondias lutea*. *Spondias purpurea*. BÉLANGER.

826 SIMARUBÉES.

MARTINIQUE. *Quassia amara*. BÉLANGER

827 ZYGOPHYLLÉES.

MARTINIQUE. *Guajacum officinale*. BÉLANGER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Tribulus lanuginosus* CH. DELASELLE.

828 COMBRÉTACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Terminalia tomentosa*. CH. DELASELLE.

MARTINIQUE. *Terminalia catappa*. BÉLANGER.

RÉUNION. *Terminalia mauritiana*. F. DE LANUX.

829 HALORAGÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Serpicula verticillata*. CH. DELASELLE.

830 LYTHRARIÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Lawsonia alba*. CH. DELASELLE.

MARTINIQUE. *Lawsonia inermis*. BÉLANGER.

830 bis MELASTOMACÉES.

INDE. *Memecylon tinctorium*. CH. DELASELLE.

831 MYRTACÉES.

MARTINIQUE. *Calyptantes syzygium*. Couroupita. *Lecythis Zabucajo*. *Psidium aromaticum*. *Psidium pyrifera*, graines de Gouyave. *Eugenia jambos*. *Barringtonia speciosa*. BÉLANGER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Syzygium jambolanum*. *Barringtonia acutangula*. CH. DELASELLE.

NOUVELLE-CALÉDONIE. *Barringtonia neo-caledonica*. VIEILLARD.

832 CHRYSOBALANÉES.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. *Parinarium senegalense*. *Néou*. BANCAL.

833 PAPILIONACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Crotalaria*. *Glycine suaveolens*. Graines d'Indigo, *Indigofera tinctoria*. *Niligium salou*. *Nomisma nummularia*. *Kaliandouaré*. *Erythrina corallodendron*. *Bauhinia purpurea*. *Bauhinia tomentosa*. *Butea frondosa*. CH. DELASELLE.

MARTINIQUE. *Clitoria formosa*. *Clitoria plumieri*. *Clitoria ternatea*. *Crotalaria retusa*.

Crotalaria tenuifolia. *Piscidia erythrina*. *Indigofera anil*. *Mucuna pruriens*. *Mucuna urens*. *Erythrina corallodendron*. *Erythrina mitis*. *Andira inermis*. *Bauhinia porrecta*. *Bauhinia variegata*. — *Tirouatte*. *Brownea coccinea*. *Cesalpinia mimosoides*. *Cassia alata*. BÉLANGER.

GUADELOUPE. *Dolichos pruriens*. Bois pouilleux. BALGUERIE.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. GABON. *Tephrosia Vogelii*, *Igongo*, servant à enivrer le poisson. G. DU BELLAY.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Cassia auriculata*, *avarei*. *Sesbania œgyptiaca*. *Parkinsonia aculeata*, *Pivelin*. CH. DELASELLE.

MARTINIQUE. *Cassia foetida*. *Cassia brasiliensis*. *Cassia orientalis*. *Cassia tora*. *Passiflora edulis*. *Dipterix odorata*. *Copaïfera officinalis*. *Guilandina bonducella*. *Abrus precatorius*. *Hematoxylon campechianum*. *Hymenœa courbaril*. *Ormosia dasycarpa*. *Poinciana pulcherrima* (flore rubro). BÉLANGER.

INDE. Graines de Tamarin. J. LÉPINE.

834 SWARTZIÉES.

MARTINIQUE. *Detarium Senegalense*. BÉLANGER.

835 MIMOSÉES.

MARTINIQUE. *Acacia farnesiana*. *Acacia filamentosa*. *Acacia mimosoides*. *Acacia leucocephala*. *Acacia lebbeck*. *Adenanthera pavonina*. *Entada gigelobium*. *Acacia vereck*. *Inga dulcis*. *Inga rosea*. BÉLANGER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Acacia leucophlœa*. *Veluolin*. *Acacia tomentosa*. *Entada pursoetha*. *Perouchen Kotté*. *Mimosa rubicaulis*. *Caroupou Indiri*. CH. DELASELLE.

Résines, Gommés-Résines, Gommés, baumes et vernis.

Les matières gommeuses et résineuses sont abondantes et variées dans les colonies françaises; mais peu d'entr'elles sont exploitées sur une large échelle; parmi ces dernières vient en première ligne la gomme du Sénégal dont l'exportation varie de 1,500 mille à 3 millions de kilogrammes; la récolte qui commence vers le mois de novembre, avec les vents du désert et après l'inondation périodique, se fait sur plusieurs espèces d'acacia, principalement les acacias Vereck, Neboued, Albida, Adansonii, etc., etc. Les premières gommés, dites bas du fleuve, sont généralement enterrées dans le sol encore humide, par les esclaves maures envoyés à leur recherche; elles perdent beaucoup de leur poids et de leur valeur par leur dessiccation et sont généralement recouvertes d'une légère couche de sable. Les gommés de seconde saison, séchées complètement sur les arbres et portées directement aux escales sont exemptes de tous ces défauts. Enfin on reçoit du Haut-Sénégal une gomme à laquelle l'incendie annuel des forêts donne une extrême friabilité. On échange les gommés du Sénégal contre des guinées, du corail, de l'ambre, de la poudre, des fusils à pierre, simples et à deux coups, du mil et une foule de menues marchandises nommées bagatelles. Les principaux points de production sont le pays des Maures Braknas et Trarzas (rive droite) qui viennent tous les ans, camper auprès des forêts de gommiers qu'exploitent leurs esclaves, le pays de Galam, le Bondou et le Bambouk. On reçoit également quelques gommés du Oualo, du Cayor et du Djolof situés sur la rive gauche.

On rencontre encore au Gabon deux matières dont l'exportation se fait sur une certaine échelle; ce sont : 1^o le caoutchouc, dont de meilleurs procédés de préparation augmenteraient considérablement la qualité, et la gomme copale. Mais bien d'autres produits de la côte occidentale d'Afrique pourraient être avantageusement exploités, entre autres, la résine de Kell, sorte de gutta, produite par un ficus extrêmement abondant au Bondou, et celle de l'Ocoumé, excellente tackamacque, dont une faible partie seulement est employée au Gabon à confectionner des torches. Dans nos possessions d'Amérique, on doit également signaler au commerce : 1^o Les résines des Gomarts des Antilles et des Icica de la Guyane, très répandues et propres, soit aux usages médicaux, soit au feutrage, soit à brûler comme encens commun dans les églises; 2^o les gommés d'acajou à fruits, également abondantes et utilisables pour le gommage des tissus et la fabrication des vernis; 3^o la résine animée du courbaril de la Guyane; et enfin 4^o la gutta-percha de Cayenne (*sapota mulleri*) dont les arbres producteurs se trouvent en famille dans le Haut-

Maroni. Nous ne parlons ici que pour mémoire du caoutchouc qu'on récolte sur le territoire contesté entre le fleuve des Amazones et l'Oyapock, ce dernier étant en grande partie transporté dans la province brésilienne du Para; il ne faudrait que des demandes plus actives pour le voir affluer sur nos marchés.

Dans nos établissements d'Asie, en Cochinchine surtout, se rencontrent des gommés laques de qualité supérieure et en abondance, tant pour la fabrication du vernis que pour celle du lac-dye. Mais le produit qui doit le plus attirer l'attention, du commerce est une huile de bois employée par les Chinois pour les ouvrages de laque et surtout pour préserver la coque des navires de la piqure des tarets. Cette éleo-résine, n'est pas encore vendue couramment en Cochinchine, quoiqu'on puisse en récolter de grandes quantités dans les forêts de la province de Bien-Hoà; les natifs, ouvriers en laque, sont, en ce moment, les seuls qui l'emploient, aussi coûte-t-elle de 1 fr. 25 à 1 fr. 50 le litre; mais il serait facile de s'en procurer à des prix modérés, en passant un marché, avec le concours des inspecteurs des affaires indigènes et des (Ho-huong) agents cochinchinois chargés de la surveillance et de l'exploitation des forêts de Bien-Hoà. Dans nos établissements de l'Océanie, on peut signaler à l'attention du commerce la résine de Kaori (*dammara ovata*) propre à remplacer les gommés Manille et Sydney; elle est très transparente, d'un bon emploi dans les vernis et d'une extrême abondance.

836 LILIACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Aloès de Combacanom. *Sang dragon* *Dracaena australis*. J. LÉPINE.

837 PALMIERS.

GUYANE. Poussière céracée de la feuille du Carnauba. Résine du Carnauba. *Corypha cerifera*, assez rare dans nos possessions. PH. VOISIN.

RÉUNION. Cire non fondue provenant des feuilles du Raphia. IMHAUS.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Gomme de *Borassus flabelliformis*. Gomme de coco *Cocos nucifera*. J. LÉPINE.

TAHITI ET DÉPENDANCES. Gomme de coco, *Cocos nucifera*, *Haari tapau* des Tahitiens. BONNET.

838 CONIFÈRES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Résine de Dammar rouge. Résine de Dammar blanc. Dammar (var.). *Carpou coongelium*. Canari des Malais. Résine de Dammar noir (var.). J. LÉPINE.

NOUVELLE-CALÉDONIE. Résine du *Dammara mourei* (hautes montagnes de Kanala). Résine de Kaori, *Dammara ovata*. Ce produit, qu'on peut classer dans les bonnes copales demi dures, se trouve en quantités considérables dans la colonie. Résine du pinus *araucaria intermedia*. Résine et cône du *Pinus araucaria Cookii*. GARNAUT.

839 MORÉES.

GUYANE. Gomme extensible: Cette matière, qu'on pourrait se procurer en abondance à la Guyane, semble posséder des qualités analogues à celles de la gutta-percha.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE ET SÉNÉGAL. Gomme de Kell ou gutta-percha de Galam, *Ficus* sp.: abondante dans le Bondou et le Bambouk. MARC, MERLE ET NEVEU.

SAINT-MARIE DE MADAGASCAR. Caoutchouc du *ficus elastica*. LAMBERT.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Gomme du *ficus racemosa*. Gomme du *ficus religiosa*. Gomme du *ficus indica*. J. LÉPINE.

840 LAURINÉES.

COCHINCHINE. Camphre: *Laurus camphora*. GUIBAL.

841 ARTOCARPÉES.

TAHITI ET DÉPENDANCES. Gomme de Maïoré: *artocarpus incisa*. BONNET.

842 RUBIACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Gardenia lucida*. *Cumbee*. *Cumbee* (var.). *Gardenia Gummifera*. *Dikkamaly*. Les résines ambrées sont employées dans le pansement des plaies (Gibson). J. LÉPINE.

843 APOCYNÉES.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE (Gabon). Caoutchouc récolté suivant la méthode nègre. Caoutchouc récolté suivant la méthode américaine. Le Gabon peut en fournir des quantités considérables. GIRARD.

MAYOTTE ET DÉPENDANCES, NOSSI-BÉ. Liane à caoutchouc. MONESTIER.

SAINT-MARIE DE MADAGASCAR Liane à caoutchouc. DUPRÉ. — Caoutchouc. LAMBERT.

NOUVELLE-CALÉDONIE. Gomme résine de *Tabernaemontana Macrophylla*. GARNAUT.

844 ASCLÉPIADÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Gomme élastique de *calotropis gigantea*. Résine cristallisée du *cynanchum viminalis*. *Cynanchum viminalis*, résine ayant quelque analogie avec la gutta-percha : *Kodi-Kalli*. J. LÉPINE.

845 VERBÉNACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Goudron de Teck (*Tectona grandis*). J. LÉPINE.

846 SAPOTACÉES.

GUYANE. Sève de Balata ou gutta-percha de Cayenne : Produit remarquable, tenant le milieu entre le caoutchouc et la gutta-percha. Rien ne peut rivaliser avec ce produit pour la fabrication des sondes employées en chirurgie. PÉNITENCIERS. — Gutta-percha de Cayenne : *Sapota mulleri*, l'arbre se trouve en famille dans le Haut-Maroni. PH. VOISIN. — Sondes en gutta-percha de Cayenne (ces sondes sont faites depuis 4 années). BENAS.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Isonandra acuminata*. Gutta-percha. J. LÉPINE.

847 STYRACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Baume résine de Benjoin. *Styrax Benzoin*. J. LÉPINE.

COCHINCHINE. Benjoin, *Styrax Benjoin*. GUIBAL.

848 ARALIACÉES.

NOUVELLE-CALÉDONIE. Gomme d'*aralia*. GARNAUT.

849 CAPPARIDÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Gomme de ben-aillé. *Moringa pterigosperma*. Très abondante et à bas prix, utilisable en médecine et dans l'industrie. J. LÉPINE.

850 CACTÉES.

GUADELOUPE. Gomme de cactus. *Cactus opuntia subinermis*. MERCIER.

851 STERCULIACÉES.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. SÉNÉGAL. Gomme de Baobab. *Adansonia digitata*. MARC, MERLE ET NEVEU.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Gomme de Bombax malabaricum. Gomme de Bombax pentandrum. J. LÉPINE.

NOUVELLE-CALÉDONIE. Gomme de Guttifère. GARNAUT.

852 DIPTÉROCARPÉES.

GUYANE. Vernis de Coumaté, bois à dartres, *vateria guyanensis*. PH. VOISIN.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Huile de bois des diptérocarpus levis et alata. Dammar blanc, *Vateria indica*. *Pinney compacte*. J. LÉPINE.

COCHINCHINE. Huile de bois provenant de Tay-Ninh, propre à préserver les carènes de navires des piqûres de tarets. COMITÉ AGRICOLE. — Huile de bois du Cambodge pour laques. V. A. DE LA GRANDIÈRE.

853 TERNSTROMIACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Gomme de *Cochlospermum gossypium*. J. LÉPINE.

854 CUSIACÉES.

GUYANE. Résine mani en pains. *Moronobea coccinea*, employée par les Indiens pour calfater leurs pirogues et fixer le fer de leurs flèches (abondante). Résine mani en sorte. PH. VOISIN.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Calophyllum inophyllum*. *Pinney marum*. Gomme-gutte. *Garcinia pictoria*. Gomme laque récoltée sur le *Calophyllum calaba*. J. LÉPINE.

TAHITI. Graines et gomme de Tamanu. *Calophyllum inophyllum*. BONNET.

855 AURANTIACÉES.

GUADELOUPE. Gomme de chadec. *Citrus decumana*. MERCIER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Gomme de *feronia elephantum*, succédanée de la gomme arabique. J. LÉPINE.

856 MÉLIACÉES

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Gomme d'*azadirachta indica*, considérée comme stimulante par les médecins indiens. Gomme de *melia azedarach*. J. LÉPINE.

857 CÉDRÉLACÉES

MARTINIQUE. Gomme d'acajou du pays. *Cedrela odorata*. BÉLANGER.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. Gomme de *Cailcedra*. *Khaya senegalensis*. Marc MERLE et NEVEU.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Gomme résine de *Chichrassia tabularis*. J. LÉPINE.

858 EUPHORBIACÉES

GUYANE. Caoutchouc. *Hevea guyanensis*, abondant à la Guyane, mais ne se trouvant en famille que sur la partie contestée entre le Brésil et l'Oyapock où il est recueilli par les indiens Tapouyes et transporté au Para. Cent arbres âgés de 10 ans produisent environ pour 80 fr. de caoutchouc par jour. PÉNITENCIERS.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Gomme élastique d'Euphorbe. *Euphorbia antiquorum*. *Euphorbia nereifolia*. Euphorbe à 3 angles. *Moukali*. Euphorbe à 4 angles. *Nakalli*. *Euphorbia tirucalli*. *Euphorbia tirucalli* (variété). Les sucres de toutes ces euphorbes ont une certaine analogie avec la gutta-percha. Dissous dans l'alcool et la térébenthine, ils donnent de bons vernis; ils peuvent servir à rendre des tissus imperméables. Résine cristallisée de l'*Euphorbia tortilis*. *Euphorbia tortilis*. *Macaranga tomentosa*. *Vattala mara* insoluble dans l'eau, l'alcool et l'éther, mais se ramollissant à la chaleur et très bonne pour prendre des empreintes. *Pedilanthus tithymaloïdes*. J. LÉPINE.

TAHITI. Gomme de Bancoulér. *Aleurites triloba*. BONNET.

859 ANACARDIACÉES

GUYANE. Bois à huile. *Tapiria guyanensis*. Huile de bois. *Tapiria guyanensis* pour l'éclairage. Gomme d'acajou à fruits. *Anacardium occidentale*. PH. VOISIN.

MARTINIQUE. Gomme d'acajou à fruits. *Anacardium occidentale*. Gomme de *spondias cytherea*. BÉLANGER.

GUADELOUPE. Gomme d'acajou à fruits. *Anacardium occidentale*. Gomme de *mombin*. *Spondias dulcis*. MERCIER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Gomme de manguiér. *Mangifera indica*. Gomme d'acajou oriental. *Semecarpus anacardium*. Cette résine double de volume dans l'eau mais ne s'y dissout pas; sa solution est rapide dans l'essence de térébenthine et surtout dans l'éther. Gomme de l'odina wodier. *Buchanania latifolia*. — *Manga marum*. *Buchanania latifolia* (var.). — *Marc mangay*. — J. LÉPINE.

NOUVELLE-CALÉDONIE. Gomme résine de *Rhus atra*. GARNAULT.

860 BURSÉRACÉES

GUYANE. Baume houméri. *Bursera gummifera*. *Houmيريا balsamifera*. Résine Elémi. *Icica viridiflora*, employée comme astringent en médecine, comme encens dans

- les églises et pour le feutrage, abondante. PH. VOISIN. — Résine Elémi. *Icica viridiflora*. COMITÉ LOCAL.
- GUADELOUPE. Gomart d'Amérique. *Bursera gummifera* pour le feutrage. MERCIER.
- COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. Bréane (pour vernis). Principe cristallisable. ROUQUÈS.
- GABON. Résine amorphe de l'Ocoumé. Résine d'Ocoumé, pour le feutrage, abondante. Les indigènes en font des torches. Elémi d'Afrique. GIRARD.
- MAYOTTE ET DÉPENDANCES. NOSSI-BÉ. *Amyris zeylanica*. *Canarium commune*. Rbame des Indigènes. MONESTIER.
- ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Baume du *Boswellia thurifera*. J. LÉPINE.

861 ZANTHOXYLÉES

- ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE (Pondichéry). *Ailanthus malabaricus*. *Mathy peroomarum*. *Ailanthus excelsus*. J. LÉPINE.

862 ZYGOPHYLLÉES

- MARTINIQUE. Résine de Gayac extraite du péricarpe de la graine. SÉMINAIRE COLLÈGE.

863 COMBRÉTACÉES

- ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Gomme de *Terminalia bellerica*. Gomme de *Terminalia alata*, *maradée*. J. LÉPINE.

864 ROSACÉES

- GUYANE. Sève de bois satiné. *Ferolia guyanensis*. PH. VOISIN.

865 MYRTACÉES

- ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Gomme de *Careya arborea*. J. LÉPINE.
- NOUVELLE-CALÉDONIE. Gomme d'*Arillastrum gummiferum*. GARNAULT.

866 PAPILIONACÉES

- GUYANE. Baume de Copahu. Gomme de Courbaril, *Hymenœa courbaril*. Gomme de Courbaril en sorte. Résine animée. *Hymenœa courbaril*. PH. VOISIN.
- COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. Gomme copale jaune du Congo. Guibourtia copallifera, pour vernis. Ces copales se vendent de 0,80 à 3 fr. le kilo suivant la qualité. Gomme copale jaune de Benguela et d'Angola. Guibourtia copallifera. RÉGIS.
- COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. Résine copale. Guibourtia copallifera. GIRARD.
- GABON. La côte du Gabon en fournit une certaine quantité; les indigènes la récoltent ordinairement dans le sable des grandes plaines où se trouvaient sans doute, jadis, des forêts aujourd'hui détruites.
- COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. Gomme copale rouge du Congo. Guibourtia copallifera. Gomme copale en sorte du Congo. RÉGIS.
- COTE ORIENTALE D'AFRIQUE. Gomme copale (prix de 2 à 4 fr. suivant la qualité). RÉGIS.
- NOSSI-BÉ. Fruits du mandoforo, *Hymenœa verrucosa*. MONESTIER.
- SAINTÉ-MARIE DE MADAGASCAR. Gomme copale, *Hymenœa verrucosa*. LAMBERT.
- ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Gomme du *Pterocarpus marsupium*, *malabar*. *Prosopis spicigera*, *vumée*. J. LÉPINE.

867 MIMOSÉES

- SÉNÉGAL. Gomme de l'acacia neboued. Gomme de l'acacia verek. Gomme friable de l'acacia albida, dite sadra beida ou salabrédà. Gomme blanche pour droguerie, pharmacie, distillerie, confiserie, apprêts fins, dentelles et lingerie. Gomme petite blanche pour droguerie, pharmacie, confiserie, distillerie, apprêts fins, dentelles et lingerie. Gomme blonde pour droguerie, pharmacie, confiserie, distillerie, apprêts fins, impressions sur tissus. Gomme petite blonde pour droguerie, pharmacie, confiserie, distillerie, apprêts ordinaires, impressions sur

tissus, collage d'étiquettes, d'enveloppes, allumettes, etc. Gomme 2^e blonde pour *droguerie, pharmacie, confiserie, apprêts, impressions sur tissus, collage, allumettes*. Gomme gros grabeaux pour *droguerie, confiserie, apprêts ordinaires, de tissus, de coton, collage d'enveloppes, d'étiquettes, etc.* Gomme moyens grabeaux pour *droguerie, confiserie, apprêts ordinaires, collage d'étiquettes d'enveloppes, etc., etc.* Gomme menus grabeaux pour *droguerie, confiserie, apprêts ordinaires, collage d'étiquettes, d'enveloppes, encre, etc.* Gomme fabrique employée en grande partie par l'industrie Russe pour *apprêts de tissus, laine et coton*. Gomme grabeaux triés, 1/2 blancs, pour *droguerie, pharmacie, confiserie, distillerie*. Gomme friable blanche pour *droguerie, pharmacie, confiserie, distillerie*. Gomme friable blonde pour *droguerie, pharmacie, confiserie, distillerie*. Gomme petite fabrique pour *apprêts ordinaires de tissus de cotons collage*. Gomme poussière pour *apprêts communs, impressions sur tissus communs, encre, cirage*. Gomme marrons et bois pour *collage, encre, cirage*. Gomme boules naturelles pour *droguerie, pharmacie, apprêts de soieries de Lyon*. Gomme bdellium pour *pharmacie*. Gomme en sorte bas du fleuve. Gomme de Galam. La plus grande partie de ces deux dernières qualités, sert à faire les triages ci-dessus; on les emploie aussi en nature dans l'industrie cotonnière de France et de l'étranger.

La Société des importateurs-trieurs est composée des maisons Maurel et H. Prom, Marc, Merle et Neveu, J. E. Buhon et H. Rabaud, A. Teissière et fils, toutes établies au Sénégal et à Bordeaux. Le gérant de la Société est M. Evariste Buhon, à Bordeaux. Les commissionnaires sont à Paris, MM. J. Ruch et C^e; à Bordeaux, M. Félix Fauché fils.

La Société a trié, pendant l'année 1866, quoique la récolte fut mauvaise, 1 million de kilogrammes de gomme, en dehors de celle qu'elle a vendue en nature; dans les bonnes années, cette quantité peut être doublée. Toutes ces gommes sont importées en France par les navires appartenant aux membres de la Société.

Le triage a nécessité, en 1866, l'emploi de 75 à 125 femmes et de 12 à 25 hommes de journée, sans compter ceux employés au débarquement et au transport en magasin. Les ateliers peuvent occuper jusqu'à 180 femmes.

Gommes du Sénégal exposées par MM. Alfred Doris et C^e :

Gomme bas du fleuve; gomme de Galam; gomme friable ou salabreda.

Ces trois sortes donnent au triage les produits suivants :

Gomme pharmaceutique ou pour dentelles; gomme grosses boules, pour la pharmacie; gomme petites boules blanches, pour la pharmacie; gomme cassée ou gomme à bouche, pour pharmacie; gomme vermicellée pour le travail des dentelles; gomme blanche 1^{re} et 2^e, pour droguerie, teinture et confiserie; gomme blonde 1^{re} et 2^e, pour droguerie, teinture, confiserie et allumettes; gomme forte à fabrique, pour apprêts chimiques, teintureries et allumettes; gomme petite blanche, pour droguerie et confiserie; gomme petite blonde, pour droguerie et confiserie; gomme gros grabeaux (criblages), pour pharmacie, produits chimiques et allumettes; gomme moyens grabeaux (criblages), pour pharmacie, produits chimiques et allumettes; gomme poussière grabeaux (criblages), pour pharmacie, produits chimiques et allumettes; gomme baquques et marrons, pour l'encre; gomme Bdellium, pour droguerie et produits chimiques; gomme friable triée, provenant des Galam concassées et remplaçant avantageusement les gommes arabiques choisies.

Le triage des gommes est une industrie entièrement bordelaise, créée, en 1832, par M. Adrien Doris père.

Elle fournit à chacun les qualités appropriées à ses besoins.

La maison Doris, aujourd'hui Alfred Doris et C^e, occupait, dès 1832, de 80 à 100 personnes. Aujourd'hui, trois autres maisons similaires se sont fondées à son imitation, et cette grande industrie donne l'aisance à 5 ou 600 ouvriers.

A quelques centaines de sacs près, toute la récolte du Sénégal, c'est-à-dire de 35,000 à 65,000 sacs, suivant la récolte, arrivent annuellement à Bordeaux. Chaque sac pèse de 80 à 90 kil. environ.

La récolte de 1866 s'est élevée à 2,000,000 de kil., ainsi que celle de 1865. Celle de 1864 n'avait atteint que 1,500,000 kil., mais celles de 1857, 1858 et 1859 furent de 4 à 5 millions de kilogrammes.

SAINTÉ-MARIE DE MADAGASCAR. Gomme arabique. LAMBERT.

RÉUNION. Gomme d'Albizzia Lebbeck, bois noir. IMHAUS.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Gomme d'acacia speciosa. Gomme

d'acacia leucophloea. Gomme d'Albizzia Lebbeck, bois noir. Vachelia farnesiana, *Velvetam picini*. Gomme arabique, acacia arabica. *Somec chettoo*, Gomme laque sur des rameaux de l'Inga dulcis. J. LÉPINE.

TAHITI ET DÉPENDANCES. Gomme arabique, acacia nilotica. BONNET.

868 INCERTÆ SEDIS.

SAINTE-MARIE DE MADAGASCAR. Résine Darame. GOULIER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Coongelium (2 variétés). Barumke, Kepala jegata. Gunnaroo pala. Thomberec Muddapala jegata. Munchee pala. Somec jegata. Mogelay jegata. Jana chettoo. Thec rosalah. Oopepala, Panchoatty mudar. Gomme pelliculée. Mastic. Encens acheté dans un bazar de Pondichéry. Résine dite Rhall doopa. Gomme laque en écailles. Gomme laque ayant servi à l'extraction du Lac-dye. Gomme laque en bâtons. Gomme laque en sorte. Gomme laque en graines. Huile de bois. Mara yanney. Huile de bois. Mara yanney (variété). Goudron davadari. Caoutchouc. J. LÉPINE.

COCHINCHINE. Gomme laque 1^{re} qualité. Gomme laque 2^e qualité. GUIBAL. — Huile de bois (cay-dau) servant à vernir, à laquer et à préserver la carène des navires de la piqure des tarets. LOUBÈRE, LE DÔY DUOC.

1^o Pour vernir, on passe au pinceau trois couches à 24 et même 48 heures d'intervalle avec de l'huile chaude ayant diminué d'un quart de son volume, par suite de l'ébullition, dans un vase de porcelaine (sans peinture) ou en terre vernissée (le premier procédé est le plus sûr).

2^o Pour laquer en rouge ou en noir :

Broyer le rouge ou le noir d'ivoire avec de l'huile de bois, faire réduire le mélange d'un quart par l'ébullition, comme pour la laque transparente, et passer 3 ou 4 couches successives à 24 et 48 heures d'intervalle, attendant qu'une couche soit bien sèche avant d'appliquer l'autre.

NOTA. — L'usage est de passer le mélange d'huile et de couleur à travers une étoffe que l'on tord ou presse de manière à ce que toutes les molécules non à l'état de poussière fine restent dans l'étoffe. Il est donc de première nécessité que l'enduit soit broyé extrêmement fin.

Il faut couvrir avec soin les objets laqués, tant que l'enduit est frais, de manière à le tenir entièrement à l'abri de la poussière qui, sans cela, formerait promptement des aspérités adhérentes à l'enduit.

3^o Pour préserver les navires, on les enduit, à partir de la flottaison, d'huile réduite d'un tiers par la chaleur du feu. Les barques et jonques annamites ainsi préparées, quoique très rarement carénées, ne sont jamais recouvertes de ces amas de coquilles qui s'attachent en peu de temps aux doublages des bâtiments européens et le bois s'en conserve sain pendant un temps très prolongé. Les pirogues construites en Cay-dau ne sont pas non plus attaquées par les tarets qui détruisent si rapidement les autres bois dans les mers de Chine.

CLASSE XLIII. — Matières textiles.

Presque toutes nos colonies produisent une quantité de plantes textiles qui pourraient devenir l'objet d'une exportation considérable; on croit donc devoir appeler l'attention du commerce sur les ressources de ce genre que présente chacun des établissements français, et, en particulier, la Réunion et la Guadeloupe, où l'agave croît en abondance.

L'Inde seule, jusqu'à présent, tire parti des fibres que produit spontanément son territoire où l'industrie des toiles de jute a pris une certaine importance. Mais que de richesses perdues aux Antilles, où diverses espèces de Malachra et l'ortie de Chine pourraient être cultivées avec tant de succès! à la Guyane, à la côte occidentale d'Afrique, où l'ananas sauvage couvre le sol des forêts, sans parler des fibres du bananier, si faciles à extraire au moyen de machines de minime valeur!

Les principales matières textiles exploitées jusqu'à ce jour sont les suivantes, classées par ordre botanique :

869 GRAMINÉES. — *Andropogon iwarancusa* (Roxb.). Vulgo : Vettiver de l'Inde (var.). On fait des tapis et des cordes grossières avec les racines. PERROTTET (Inde). — *Andropogon squarrosus* et *andropogon muricatus* (L. F. Retz). Vulgo : Vettiver de l'Inde. Racine très commune dans l'Inde; employée à faire des paillassons et

- à parfumer le linge. PERROTTET (Inde); IMHAUS (Réunion) — *Bambusa arundinacea* (Retz) Vulgo : Bambou. On trouve dans l'intérieur des bambous un papier satiné employé dans l'Inde par les natifs. Avec l'écorce, on fait des corbeilles et des chapeaux; les feuilles servent à la fabrication du papier. PERROTTET (Inde); LAO (Réunion); BÉLANGER (Martinique); VIEILLARD (Nouvelle-Calédonie). — *Eleusine coracana* (Gartn.). Cordes très fortes faites à la main. PERROTTET (Inde). — *Saccharum officinarum* (L.). La bagasse ou débris de cannes à sucre, passée au moulin, peut être employée à la fabrication du papier (Réunion). — *Oriza sativa*, paille de riz. Porte-cigares et petites boîtes fabriquées à Madagascar. IMHAUS (Réunion).
- 870 CYPÉRACÉES. — *Cyperus nudus* (H. B.). Commun dans les eaux stagnantes et les terres humides de nos possessions de l'Inde. — *Fimbristylis* sp., pour fabrication de chapeaux communs. — *Kyllingia brevifolia*, pour fabrication de chapeaux communs.
- 871 LILIACÉES. — *Aloë perfoliata* (Lin.). Zeylanica et americana. — *Aloë littoralis*. Plantes cultivées dans l'Inde; fibres très belles. PERROTTET (Inde). — *Phormium tenax* (Forst.). Plante de la Nouvelle-Zélande, répandue aujourd'hui dans toutes nos colonies; servant à faire des corbeilles, des étoffes de peu de durée et des cordages communs. — *Sansevieria zeylanica* (Willd.). — *Aloë zeylanica* (Jacq.). — *Sansevieria latifolia* (?). — *Sansevieria cylindrica* (?). La première est commune dans l'Inde, où elle remplace le chanvre; les deux autres sont abondantes aux Comores; on en fait des cordes et des tissus. PERROTTET (Inde); RICHARD (Réunion). — *Sansevieria angolensis* (Welw.) ? Remplace le chanvre. MONESTIER (Mayotte). — *Yucca filamentosa*. — *Yucca gloriosa*. — *Yucca aloëfolia* (L.). Croissant spontanément dans les terrains arides et rocailleux, et pouvant, par conséquent, devenir la base d'une exploitation importante avec peu de soins et d'argent. Fibres excellentes. La pellicule nacrée qui recouvre les feuilles peut servir à la fabrication des fleurs artificielles. BÉLANGER (Martinique); PERROTTET (Inde).
- 872 TACCACÉES. — *Tacca pinnatifida* (Pia.). Lanières satinées provenant de la hampe florale, et servant à faire des chapeaux, des couronnes, des tresses, etc., etc. Reine POMARÉ (Tahiti); TAAMU, grand juge (Tahiti).
- 873 HÉMÉODORACÉES. — *Aletris nervosa*. Échantillon de toile fabriquée avec les fibres. PERROTTET (Inde).
- 874 AMARYLLIDÉES. — *Agave vivipara* (Lin.). — *Agave americana* (Lin.). — *Agave viridis* (?). — *Agave filifera* (Salm.). Langue de bœuf. *gigantea* (Lin.). — *Agave fetida* (Lin.). Pitte. Aloës. Ces agaves abondent aux Antilles, à la Réunion et dans l'Inde, où elles servent de haies de défense; on tire des feuilles des fibres très fortes servant à la confection de toiles grossières et de cordages employés souvent pour la pêche de la baleine, à cause de leur propriété de flotter sur l'eau. De leur tige, on tire une boisson fermentée connue sous le nom de *pulque*. BÉLANGER (Martinique); G. BALGUERIE, ISIS-DESBONNES (Guadeloupe); GAIIMO (Guyane); PERROTTET (Inde); IMHAUS, POUGET, MANÈS, SARTRE, DÉCLINE, DE LANUX (Réunion). — *Agave* sp. (Jjoss). PARCEVAUX (Sénégal). — *Agave* sp. CARRIER, curé de Sainte-Marie (Réunion). — *Agave* sp. COMITÉ AGRICOLE (Cochinchine).
- 875 BROMÉLIACÉES. — *Fourcroya gigantea* (Vent.). PERROTTET (Inde). — *Bromelia ananas* (Lin.). Vulgo : Ananas; Fibres de la feuille de l'ananas cultivé, servant à faire des filets, bourses, sacs, hamacs et étoffes de luxe. PERROTTET (Inde); IMHAUS (Réunion); CASSE (Assinée); LAMBERT (Cochinchine). — *Bromelia sylvestris* (Arrab). Fibres de la feuille de l'ananas sauvage, croissant en grande quantité au Gabon, à Grand-Bassam, à Assinée et à Porto-Novo; employés pour filets, hamacs, cordages de luxe et toiles. Baron DIDELOT (Porto-Novo); TOUCHARD (Gabon); DENIS (Assinée). — *Bromelia karatas* (Lin.). Plante très commune aux Antilles, croissant dans les lieux les plus arides; excellente pour nattes, tresses, hamacs et cordages. Presque tous les filins de la marine marchande américaine sont faits avec des fibres de karatas. G. BALGUERIE (Guadeloupe).
- 876 ZINGIBÉRACÉES. — *Curcuma longa* (Lin.). Fibres et cordes faites avec la nervure médiane. PERROTTET (Inde). — *Maranta* (sp?) Vulgo : Arouma. Très commun à la Guyane; servant aux Indiens pour la fabrication des paniers, pagaras, presses à manioc et tamis. Racine alimentaire féculente. TRILLET (Guyane).
- 877 MUSACÉES. — *Heliconia caribæa* (Lam.). Vulgo : Bahanier marron, balisier bihaï,

Filaments très résistants, propres à faire des cordages. Le balisier abonde aux Antilles. BALGUERIE (Guadeloupe). — *Bananier* figue banane. — *Bananier* figue mignonne. — *Bananier* rouge de barbarie. — *Bananier* gingely. — *Bananier* nain de Chine. — *Bananier* à gros fruits (dits à cochons). — *Bananier* féhi. — *Bananier* ordinaire. — *Bananier* d'argent. La fabrique d'Echarcon a obtenu 50 % de papier avec la filasse bien épurée, et a pu même aller jusqu'à 89 % en ménageant beaucoup les réactifs. Celle d'Essonne a obtenu 25 % de papier avec la filasse brute. Toutes nos colonies pourraient en fournir beaucoup. G. BALGUERIE (Guadeloupe); MÉLINON (Guyane); PERROTTET (Inde); MANÈS (Réunion); VIEILLARD (Nouvelle-Calédonie); AUBRY-LECOMTE (Gabon). — *Abaca* (*musa textilis*) (Nees.) Chanvre de Manille. La Guadeloupe pourrait fournir sur commande faite d'avance une grande quantité de filaments de 3^m50 à 4 mètres de longueur de ce textile qui possède des qualités peu communes de résistance. C'est avec l'abaca qu'on fabrique une partie des belles étoffes de Manille. G. BALGUERIE, PAUL JULES (Guadeloupe); MANÈS (Réunion).

878 AROÏDÉES. — *Caladium giganteum* (moucoumoucou). Cette plante borde les rives limoneuses de la Guyane, qu'elle consolide par ses tiges traçantes et genouillées. L'abondance de ce roseau sur les bord de l'Oyapock, du Ouassa, de l'Ouanary, de l'Approuague et du Kaw est prodigieuse et permet facilement une exploitation régulière que la prompte reproduction de ses tiges assure à jamais. Le moucoumoucou donne de 25 à 35 % de pâte à papier qui ne présente pas l'inconvénient de transparence qu'on rencontre généralement dans les papiers de fibres végétales. TRILLET, DESCHAMPS (Guyane). — *Liane franche*. Racine d'une aroïdée employée pour lien grossier. LOUVRIER-SAINT-MARY (Guyane). — *Aroïdée* non décrite. ADMINISTRATION DU GABON.

879 TYPHACÉES. — *Typha angustifolia*. Vulgo : Massette. Les tiges et feuilles sont employées à la fabrication de cordes grossières, nattes, paillassons. Les rhizomes volumineux et farineux sont mangeables. PERROTTET (Inde).

880 PANDANNÉES. — *Pandanus utilis* (Bory). — *Pandanus odorantissimus* (L.). — *Pandanus indica* (?). Vulgo : Vacoua. Très abondant dans toutes nos possessions, surtout à la Réunion, où on s'en sert pour la confection des nattes et sacs à sucre et à café. La colonie produit annuellement trois millions environ de ces sacs qui coûtent de 50 à 60 centimes l'un; on en tire une excellente pâte à papier. Le fruit, après cuisson, est une bonne nourriture pour les porcs. IMHAUS, MANÈS, PERROTTET, (Inde), BALGUERIE (Guadeloupe).

881 PALMIERS. — *Cocos nucifera* (L.). Vulgo : Cocotier. La bourre du coco, dite Coir ou Kair, est l'objet d'un grand commerce dans l'Inde et dans les îles de l'Océanie; on l'emploie à la fabrication des câbles et cordages, dont le territoire de Yanaon produit seul 700,000 kilogrammes. Les nervures des folioles servent à la confection de houssines. MANÈS (Réunion); PERROTTET (Inde); G. BALGUERIE (Guadeloupe). — *Astrocaryum vulgare* (Guyane), Vulgo : Aouara. Paille propre à la confection des nattes, chapeaux et papiers communs. Palmiers très communs à la Guyane. TRILLET (Cayenne). — *Chamærops humilis*. Feuilles employées à la confection de cordes et chapeaux (Sénégal). — *Borassus flabelliformis* (L.). Fibres teintées en bleu, extraites des pétioles de ce grand palmier. Cordes grossières faites avec le pétiole des feuilles; fibres brutes tirées de la base des nervures médianes. PERROTTET (Inde). — *Corypha umbraculifera* (L.). Petites cordes faites avec les fibres des pétioles. PERROTTET (Inde). — *Taliera Tali* (Mart.). *Corypha Talliera* (Roxb.). C'est avec les feuilles de ce palmier que se font les livres tamouls. PERROTTET (Inde). — *Latania borbonica* (Lam.). Latanier. Abondant à la Réunion; feuilles propres à la confection des chapeaux. M^{lle} Céleste RIVIÈRE (Réunion). — *Phoenix acaulis* (Roxb.). Fibres et lanières extraites des rachis principaux et secondaires des feuilles de ce petit palmier en buisson; on en fait des nattes, des paniers de terrassiers, etc.... plante très commune sur la côte de Coromandel. PERROTTET (Inde). — *Phoenix sylvestris* (Roxb.). Lanières tirées des côtes principales de ce palmier, et employées pour nattes, paniers, etc.; le tronc ou stipe, ne s'élève pas au-delà de quinze ou vingt pieds. On en retire une liqueur vineuse appelée kallou, qui, fermentée, enivre facilement. PERROTTET (Inde). — *Sagus raphia* (Jacq.). Palmier abondant à Madagascar et aux Comores où on fait avec ses feuilles des pagnes et pièces d'étoffes; on en trouve également de grandes quantités à la Côte-d'Or et au Gabon, où on emploie les feuilles à la confection des toitures, et les nervures médianes à celle du corps des habitations. IMHAUS, TOUCHARD. — *Raphis*

- flabelliformis* (L. F.). Un rameau portant son crin végétal. MANÈS (Réunion). — *Calamus rudentum* (Lour.). Vulgo : Rotin. Rotang à corde, nattes, corbeilles et matières brutes ; on s'en sert au Gabon sous le nom de liane d'amarrage, à la construction des cases. COMITÉ LOCAL (Pondichéry) ; LAO (Réunion) ; TOUCHARD (Gabon). — *Arenga saccharifera* (Labill.). Vulgo : Crin végétal. Fibres de la gaine des feuilles, remplaçant le crin naturel ; celles des pétioles servent en partie à faire des balais à macadam. MANÈS (Réunion). — *Caryota mitis* (Lour.). Fibres remplaçant le crin. MANÈS (Réunion). — *Caryota urens* (L.). Fibres extraites des feuilles. PERROTTET (Inde).
- 882 CYCADÉES. — *Cycas circinalis* (L.). Fibres du tronc. PERROTTET (Inde).
- 883 MORÉES. — *Broussonetia papyrifera* (Vent.). Les Océaniens fabriquent avec son écorce des tissus pour vêtements. En Chine et au Japon on en fait du papier. O'RORKE (Tahiti). — *Ficus indica* (L.). — *Ficus obtusifolia* (X. B.). — *Ficus Religiosa* (L.). — *Ficus Tomentosa* (Roxb.). *Ficus prolixa* (Forst.). De l'Océanie. Le liber de ces plantes fournit des fibres bonnes pour la corderie. PERROTTET (Inde) ; VIEILLARD (Nouvelle-Calédonie).
- 884 URTICÉES. *Urtica estuans* (Sieb.). — *Urtica Caracassana* (Jacq.) Employée par les Kanacks à la fabrication des filets. HORT (Tahiti). — *Pipturus velutinus* (Weddell). Vulgo : Dea. Cette Urticée est très abondante à la Nouvelle-Calédonie, où on en fait des filets d'une grande résistance et ne pourrissant pas dans l'eau ; ces fibres pourraient être utilisées comme le china-grass pour la confection des étoffes de luxe. PANNETRAT, VIEILLARD. — *Urtica alienata* (Lin.). *Bœhmeria alienata* (W.). Cette plante croît dans toute l'Inde à l'état sauvage. PERROTTET. — *Urtica Nivea-Bœhmeria* (Hooke et Arn.). Vulgo : Ortie de Chine, china-grass. Sert à la fabrication de charmantes étoffes, en Chine, au Japon et aux Philippines. Cette plante, acclimatée à la Martinique par M. Bélanger, commence à se répandre dans les environs de Saint-Pierre. La Cochinchine peut en fournir de grandes quantités. RICHARD (Réunion) ; BÉLANGER (Martinique) ; PANNETRAT (Nouvelle-Calédonie) ; LE THI-NOUONG, LOUIS VERDURE, VILLETTE et DUBOIS, TRAN-THI-THANG, N'GUYEN-THI-SOI, DANC-VAN-DAY (Cochinchine).
- 885 CANNABINÉES. — *Cannabis sativa* (L.). Vulgo : Chanvre. Cultivé dans quelques parties de l'Inde et de la Cochinchine. PERROTTET (Inde) ; V.-A. CHARNER (Cochinchine). — *Cannabis sativa* (var-indica). Vulgo : Chanvre indien. Surtout cultivé dans l'Inde pour ses feuilles qu'on fume et qui enivrent (haschich) ; PERROTTET (Inde).
- 886 ARTOCARPÉES. — *Artocarpus hirsuta* (Lam.). — *Artocarpus pubescens* (W.). — *Artocarpus lacucha* (Roxb.). Squelettes de liber propres à la sparterie et à la fabrication du papier. PERROTTET (Inde). — *Artocarpus incisa* (L. F.). Vulgo : Arbre à pain. Les Tapas ou pièces d'étoffes faites avec l'écorce battue de l'arbre à pain, tendent à disparaître de Tahiti devant les tissus de coton européens.
- 887 POLYGONÉES. — *Coccoloba campanulata*. Un rouleau de cordes.
- 888 DAPHNOÏDÉES. — *Lagetta funifera* (Mart.). Vulgo : Mahot piment. Servant à faire des cordages très solides. DESBONNES, SARGENTON (Guadeloupe). — *Pimela sp.* Masse cylindrique d'écorces. Arbre croissant sur les montagnes des Nilgherries. PERROTTET (Inde).
- 889 RUBIACÉES. — *Psychotria Mapouria* (R. S.). Vulgo : Mapou. — *Mapouria Guianensis* (Aubl.). Arbre croissant le long des ravins et dans les lieux frais et ombragés ; on fait avec l'écorce des cordages assez bons.
- 889 bis. APOCYNÉES. — Textile fourni par une *Apocynée* indéterminée. VIEILLARD (Nouvelle-Calédonie).
- 890 ASCLÉPIADÉES. — *Asclepias asthmatica* (L.). *Tylophora asthmatica* (W. et Arn.). Fibres extraites des tiges. — *Asclepias volubilis* (L.). *Asclepias spinosa* (Arrab.) *Cynanchum extensum* (Ait.). Ces trois variétés sont employées dans l'Inde à la fabrication des cordages. — *Asclepias gigantea* (L.). *Calotropis gigantea* (R. Br.). Très-commune dans l'Inde ; fibres pour tissus et cordes ; suc laiteux caustiquant ; aigrettes pour la fabrication des fleurs et des étoffes. PERROTTET (Inde). — *Hemidesmus indicus* (R. Br.). Ces tiges sont souvent employées comme salsepareille ; on en fait des cordes grossières. PERROTTET (Inde). — *Periploca sylvestris* (Retz). Plante sarmenteuse, fibres fortes et belles. PERROTTET (Inde).
- 891 GENTIANÉES. — *Pladeria virgata* (Roxb.). *Canscora diffusa* (R. Br.). Petite plante annuelle non cultivée et très-commune sur toute la côte du Malabar ; on en

- trouve dans les endroits frais et sablonneux, après les pluies (échantillon de toile). PERROTTET (Inde).
- 892 CORDIACÉES. — *Cordia obliqua* (W.). Liber extrait du pourtour du tronc. Grand arbre assez commun. PERROTTET (Inde). — *Varronia Martinicensis*.
- 893 BIGNONIACÉES. — *Bignonia equinoxialis*. Vulgo : Liane panier. LOUVRIER (Guyane).
- 894 MÉNISPERMÉES. — *Menispermum cocculus* (Gærtn.). Trois paquets de tiges sarmenteuses. PERROTTET (Inde). — *Cocculus cordifolius* (D. C.). L'écorce de ses racines adventives se détache naturellement comme le liber du chanvre, et est assez solide. PERROTTET (Inde).
- 895 ANONACÉES. — *Cachiman, anona squamosa* (L.). Écorce servant à faire des cordages grossiers. BALGUERIE (Guadeloupe).
- 896 NÉLUMBONÉES. — *Nelumbium speciosum* (W.). Les pétioles allongés soutenant au-dessus de l'eau les larges feuilles peltées de cette belle plante aquatique, donnent des fibres excessivement fines. SOUBRAYA POULLE (Inde).
- 897 PASSIFLORÉES. — *Passiflora* (sp.). Vulgo : Grenadille. Les tiges des passiflorées sont en général excellentes pour la fabrication de petits paniers et corbeilles d'une grande solidité. BALGUERIE (Guadeloupe).
- 898 CUCURBITACÉES. — *Cucumis sativus* (L.). Fibres et cordes. PERROTTET (Inde). — *Momordica operculata* (L.). Vulgo : Torchon. La partie fibreuse qui enveloppe la graine sert à confectionner les chapeaux, paniers, entourages de vases, bordures élégantes, etc. Elle fait de très-bonne pâte à papier. BALGUERIE (Guadeloupe).
- 899 MALVACÉES. — *Abutilon populifolium* (Sw.). — *Abutilon Indicum* (Don.). — *Abutilon Asiaticum* (Don.). Plantes très-communes sur la côte de Coromandel; on emploie leurs feuilles comme celles de la mauve commune. PERROTTET (Inde). — *Althæa rosea* (Cav.). Vulgo : Passe-Rose. Pouvant servir pour pâte à papier. ROCH (Réunion). — *Hibiscus cannabinus* (L.). Vulgo : Gombo-Chanvre. Pouvant remplacer le chanvre dans toutes ses applications; fort commun dans nos établissements de l'Inde. Dans les bons terrains, les tiges s'élèvent souvent à la hauteur de 1^m 60 à 2 mètres. Fibres d'une grande ténacité. BALGUERIE (Guadeloupe); PERROTTET, H. ROW (Inde); BÉLANGER (Martinique). — *Hibiscus digitatus* (Car.). Vulgo : Chanvre de Mahot. Bon pour cordages; croissant spontanément dans l'Inde. TRILLET (Guyane). — *Hibiscus gossypinus* (Thunb.). Vulgo : Gombo des bois. Plante croissant sur le bord des ruisseaux, dans les terres arides et pierreuses, servant à faire des lignes et filets d'une grande force et ne pourrissant pas dans l'eau. BALGUERIE (Guadeloupe). — *Hibiscus esculentus* (L.). Vulgo : Gombo. Fibres très-fortes, fruits émollients constituant un bon légume dont on fait une grande consommation pour la préparation du calalou. PERROTTET (Inde). — *Hibiscus rosa sinensis* (L.). Vulgo : Mahot à fleurs roses et à fleurs blanches. La substance fibreuse de cet hibiscus donne des fils soyeux et longs de 3 mètres environ, qu'on emploie pour la fabrication des cordages. La culture de cette plante peut donner par hectare, à raison de deux coupes par an, 8,000 kilogrammes de filasse, et peut être fort étendue sans installation dispendieuse d'exploitation. TRILLET (Guyane); PERROTTET (Inde). — *Hibiscus striatus* (Cav.). Employé dans l'Inde pour ficelles et cordelletes. PERROTTET (Inde). — *Hibiscus circinatus* (W.). *Hibiscus tiliaceus* (War.). Vulgo : Mahot mahotière (Antilles); Burao (Taïti). Une des meilleures écorces textiles connues. PAUL JULES (Guadeloupe). BONNET (Taïti). — *Hibiscus tortuosus* (Roxb.). Un rouleau de cordes faites avec le liber préparé. PERROTTET (Inde). — *Hibiscus* (sp.). Vulgo : Owono. ADMINISTRATION LOCALE DU GABON. — *Hibiscus* (sp.). Vulgo : Mahot pourpre de l'Inde, provenant de sujets venus de graines de l'Inde et cultivés au jardin d'essai de Saint-Pierre. BÉLANGER (Martinique). — *Hibiscus sabdariffa*. PERROTTET. — *Malachra ovata*. Vulgo : Guimauve à fleurs jaunes. — *Malachra capitata*. Vulgo : Guimauve à fleurs blanches. Plantes originaires des Antilles. Les échantillons de fils exposés sont dus à des sujets cultivés et sont d'une remarquable longueur. Le *malachra ovata* est bien supérieur au chanvre. BÉLANGER (Martinique). — *Malva sylvestris* (L.). Vulgo : Mauve de l'Inde. Peut s'employer comme le jute de l'Inde. BÉLANGER (Martinique). — *Melochia corchorifolia* (Linn.). Fibres. PERROTTET (Inde). — *Pavonia Zeylanica* (Cav.). Fibres extraites des tiges grêles ayant subi quatre jours de rouissage. PERROTTET (Inde). — *Urena sinuata* (L.). Fournit des fibres textiles.

dans le genre du jute. BÉLANGER (Martinique). Mahot Cacao, Mahot Cachiman. BÉLANGER.

- 900 BOMBACÉES. — *Adansonia digitata* (Linn.). Vulgo : Baobab. L'écorce de cet arbre est employée à faire des cordes grossières ; son fruit, connu sous le nom de pain de singe, contient une pulpe féculente et acidule, employée dans le traitement de la dysenterie.
- 901 STERCULIACÉES. — *Dombeya* (sp.). Vulgo : Mahot. On fabrique avec les fibres de l'écorce des cordages d'une assez longue durée. MUTEL, IMHAUS (Réunion). — *Châtaignier de la Guyane* (*Pachira aquatica*). BÉLANGER (Martinique).
- 902 BUTTNÉRIACÉES. — *Guazuma ulmifolia* (Desf.). Vulgo : Mahot Baba. Orme d'Amérique. Une des bonnes écorces textiles connues, servant à faire des cordages très-résistants ; fruits hérissés, mucilagineux et astringents. Les feuilles servent à la nourriture des bestiaux et à la clarification du sucre — *Theobroma cacao* (L.). Vulgo : Cacaoyer. Ecorce servant à faire des cordages grossiers SARGENTON (Guadeloupe).
- 903 TILIACÉES. — *Corchorus olitorius* (Lr.). Sous le nom de Jute, les fibres de cette plante composent un des grands commerces de l'Inde. On en fait des sacs, des cordes, des tissus, etc. C'est la principale industrie de Chandernagor. PERROTTET (Inde). — *Corchorus decemangulatus*. — *Grewia tiliaefolia* (Vahl.). Cordes faites avec le liber divisé en lanières. PERROTTET (Inde). — *Triumfetta lappula*. Vulgo : Mahot cousin. Plante très-abondante dans toutes nos colonies et servant à faire des cordages et filets d'une grande force. Elle croît spontanément au Gabon, où on l'emploie sous le nom d'Ijoni. Le littoral en est garni. BÉLANGER, ASSELIN DE MONERVILLE (Martinique). — *Tiliacea* (Sp.). CAUVIN (Sénégal).
- 904 SAPINDACÉES. — *Sapindus saponaria* (L.). Vulgo : Savonnette. L'écorce est employée aux Antilles et dans l'Inde à faire des cordes grossières. BALGUERIE (Guadeloupe); PERROTTET (Inde).
- 905 EUPHORBIACÉES. — *Tragia cannabina* (L. F.). Cette plante est très-commune dans l'Inde où on en fabrique de beaux tissus. — *Tragia involucrata* (L.). Très-commune, notamment aux environs de Pondichéry. PERROTTET (Inde).
- 906 LINÉES. — *Linum trigynum* (Roxb.). Petite espèce croissant spontanément dans les endroits élevés. PERROTTET (Inde). — *Linum usitatissimum* (L.). Vulgo : Lin. Cultivé au jardin de Saint-Pierre (Martinique). Cette plante paraît réussir dans l'Inde et donne des produits d'une certaine valeur. BÉLANGER (Martinique); PERROTTET (Inde); IMHAUS (Réunion).
- 907 LÉCYTHIDÉES. — *Lecythis grandiflora* (Aubl.). Vulgo : Marmite de singe. Canari macaque. Sapucaya. L'écorce supérieure pourrait servir à la fabrication du papier. — *Lecythis ollaria* (L.). On sépare aisément l'écorce inférieure en un nombre infini de feuilles qui ressemblent à du papier satiné. Les Indiens coupent ces lames par morceaux pour en faire des cigarettes. J. DESCHAMPS (Guyane).
- 908 LÉGUMINEUSES. — *Acacia sing.* Ecorce employée à faire des cordes grossières (Sénégal). — *Abrus precatorius* (L.) Liane réglisse-cascavelle. Propre à faire des paniers. D'ENNERY (Réunion). — *Æschynomene cannabina*. — *Sesbania cannabina* (Retz). On tire des tiges une excellente filasse. Cette plante abonde sur toute la côte de Coromandel. — *Æschynomene aspera*; servant à faire les chapeaux dits en moëlle d'aloës et des joujoux; cette plante croît abondamment en Cochinchine, où elle est connue sous le nom de Cay-dien-dien. — *Agati grandiflora* (Desv.). Liber couleur de tan. PERROTTET (Inde). — *Bauhinia tomentosa* (L.); *Bauhinia parviflora* (Vahl.); *Bauhinia purpurea* (Sw.). Ces trois espèces fournissent des cordes très-fortes. PERROTTET (Inde). — *Bauhinia adansoniana*. Vulgo : Raund. — *Bauhinia reticulata*. Vulgo : Nguigu. Pour cordes grossières (Sénégal). — *Bauhinia coccinea*. COMITÉ AGRICOLE (Cochinchine). — *Butea frondosa* (Roxb.). Un rouleau de cordes roussâtres. PERROTTET (Inde). — *Cassia auriculata* (L.). Un paquet de cordes. PERROTTET (Inde). — *Crotalaria juncea* (L.). — *Crotalaria tenuifolia*. Plantes cultivées dans quelques endroits de l'Inde; on en fait de bonnes cordes, de beaux tissus et de la pâte à papier. PERROTTET (Inde); HARRY ROW. — *Erythrina suberosa* (Roxb.) Fibres corticales extraites du tronc. PERROTTET (Inde). — *Hedisarum lagopodioides* (L.). — *Uraria lagopodioides* (D. C.). PERROTTET (Inde). — *Indigofera trita* (L. F.). — *Indigofera rigida* (W.). Indigotier. Cet indigofère sauvage est très-commun dans l'Inde et croît dans tous les sols. Il est couvert de graines toute l'année

En outre de leur ténacité, ces fibres textiles ont un autre mérite, c'est de contenir un principe savonneux abondant dont on peut se servir pour blanchir les étoffes ; agitées dans l'eau, elles la font mousser extraordinairement. *PERROTET* (Inde). — *Pachyrrhizus montanus* (D. C.). Cette plante sert, sous le nom de Quéchet, à la fabrication de filets qui ont la réputation de ne pas pourrir dans l'eau ; sa fleur est très-parfumée et sa racine fournit une fécule très-estimée. *PANNETRAT* (Nouvelle-Calédonie).

- 909 INCERTE SEDIS. — *Textiles non dénommés*. Abondants au Gabon. Celui que les indigènes appellent Langa Ozégué est commun aux bords de la mer. *TOUCHARD*, *LALUBIE*, *MAZURIER* (Gabon). — *Corossol Montagne*. Ecorce bonne à faire des cordes à puits et autres liens résistant à l'humidité. Fibres d'une grande longueur. *BALGUERIE* (Guadeloupe). — *Liane* : Bamboche, Figuier maudit, Nuby, Caraïbe, Maroual, Guélingué, Singe rouge, Bawal. Toutes ces lianes, communes dans les bois des Antilles et de la Guyane, servent à faire des liens grossiers pour les bestiaux et les fardeaux. *LOUVRIER-SAINT-MARY* (Martinique) ; *GUIATMO* et *BOZONNET*, *TRILLET* (Guyane).

Cotons et Soies végétales.

- 910 MARTINIQUE. Coton indigène : comte D'ANDLAU. — Coton indigène. *HAYOT*. — Coton pierre, *gossypium conglomeratum*. Coton longue soie. *DE THORÉ*. — Coton indigène courte soie : *BELANGER*. — Coton Sea Island. *J. ALBERT*. — Coton fin, du Diamant. Coton gros, du Diamant. *François BIZAC*. — Coton de Sainte-Marie. *JOLY* Dominique, dit *PETIT-FRÈRE*. — Coton longue soie, du Prêcheur. Coton pierre, du Prêcheur. *S.-M. LEROUX-PRÉVILLE*. — Soie végétale (*asclepias curassavica*). *SAINT-CLAIR CLAIREBEN*. — Soie végétale du *Stephanotis floribunda*. *Edredon végétal* de l'*Ochroma lagopus*. *REISSER*.

La culture du coton n'a jamais été très-considérable à la Martinique. En 1779, au moment où elle était le plus en faveur, elle ne couvrait que 2726 hectares. Les parties de l'île les plus favorables à la plantation du cotonnier sont les communes du François, du Marin, du Vauclin, de Sainte-Anne et partie du Robert. L'exportation de 1865 a été de 46,283 kilogrammes de coton net.

- 911 GUADELOUPE. Coton longue soie, *Edisto Georgie*. Coton saule ou pleureur. *Abbé GRANGER*. — Siam blanc couronné. Coton indigène courte soie. Coton fin vert à graines noires. Coton indigène fin vert. Coton indigène fin vert couronné. Coton Siam jaune. *BONNEVILLE*. — Coton longue soie. Coton indigène fin vert couronné. *BONNET*. — Coton Georgie, 1^{re} qualité, de la Désirade. Coton Georgie longue soie. Coton fin vert couronné. Coton longue soie, indigène. *PIC aîné*. — Gros coton ordinaire, de Saint-Martin. Gros coton pierre, en graines. *BEAUPERTHUY*. — Coton indigène ordinaire, *MONÈGRE*. — Coton indigène ordinaire. *MUNIER*. — Coton nu ou sauvage. *G. BALGUERIE*. — Caragate (*tillandsia usneoides*). Patte de lièvre (*ochroma lagopus*). *Asclepias volubilis*. *Asclepias gigantea*. *Asclepias curassavica*. *PAUL Jules*. — Coton longue soie. Coton saule.

Les Antilles peuvent être considérées comme la terre natale du coton longue soie. *Christophe Colomb*, en 1493, en fit la base des tributs imposés aux caraïbes ; celui des communes de Saint-François, du Bailly et des vieux habitants, à la Guadeloupe, et surtout de ses dépendances de la Désirade, des Saintes et de Marie-Galante, eut pendant longtemps une grande vogue sur les marchés européens. L'accroissement de sa culture fut tel qu'en 1808, l'exportation s'élevait à 700,000 kilogrammes. Les guerres du premier Empire et l'envahissement du sol par la canne à sucre firent décroître rapidement ce chiffre. Depuis quelques années, le gouvernement français tente de relever la production cotonnière de la Guadeloupe. L'exportation, en 1865, a été de 248,801 kilogrammes.

- 912 GUYANE. Sea Island (terres hautes). Coton longue soie. (pénitencier du Maroni). Coton longue soie (terres hautes). Sea Island (établissement de Baduel). *MÉLINON*. — Coton hertel à graines vertes (terres hautes). *VIRGILE*. — Coton longue soie. *BOURDA*. — Coton nankin des Oyampis. Coton de l'Ilet-la-Mère. Coton courte soie. Coton de Cayenne égrené à la baguette. (Cette espèce, intermédiaire entre le longue et le courte soie, est remarquablement forte et nerveuse). Ouate du *Bombax ceiba*. *PÉNITENCIERS*. — Ouate du *Bombax ceiba*.

PH. VOISIN. — Coton sea island. Coton créole, GOYRIENA. — Coton créole. COMPAGNIE DE L'APPROUAGUE.

La culture du coton a été longtemps florissante à la Guyane; mais le manque de bras et surtout les prix plus rémunérateurs longtemps obtenus par les autres produits du sol ont beaucoup abaissé le chiffre de la production. L'exportation de 1865 a été de 4,873 kilogrammes. Les cotons de cette provenance tiennent le milieu entre les longues et les courtes soies, s'allient parfaitement à la laine et donnent plus de main aux étoffes que les autres sortes.

913 SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Coton blanc de Casamance. L. PROM. — Coton du Rio-Nunez. Coton de Bakel, N'Dargou de Dakar-Bango, filé à la main pour façon de pagnes, sérère, laine dit Mocko (Dakar-Bango), nankin de Guinée (Dakar-Bango), de N'Diogo. BANCAL. — Coton du Marigot, de Kassah. N'GOUR-COUMBA N'DAR. — Coton Castellamare, Géorgie, Jumel. FRITZ-KOECHLIN. — Coton bâtarde de Joal. BOUTIT. — Coton pâle de Guinée (Bouetville). BIRAMA. — Coton de Sedhiou. B. BOCANDÉ. — Coton de Dakar-Bango. TRESSOL. — Coton de la Taouey. LÉCART. — Coton N'Dargou. Louisiane, des Sérères, culture de 110 hectares. ARDIN D'ELTEIL, à Richard-Toll. — Aigrettes de Calotropis gigantea. Fruits et aigrettes de Thiock (echites sp.). BANCAL. — Coton et graines de coton N'Dargou de la Taouey. Coton N'Dargou, de la Taouey (4 échantillons). CAUVIN. — Coton N'Dargou égrené de la Taouey. LÉCART. — Coton du Rio-Nunez. THÉRAIZOL. — Soie végétale, dite Boudale. BOUTIT. — Fil et tissu demi-coton demi-fafetone. CAUVIN. — Ratt-Asclepias curassavica. Thiock-Strophanthus sp.: BIRAMA. — Coton indigène N'Toubab. Coton indigène N'Dargou. Coton Géorgie longue soie. C. HEILMANN. — Soie végétale de Casamance. L. PROM. — Soie végétale. MATHURIN. — Coton jaune de Casamance. Coton jaune égrené. Louis PROM. — Soie végétale de fafetone (asclepias gigantea). BOUTIT.

914 COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE, PORTO NOVO Coton en graines. ASSINÉE. Coton courte soie, très-fort. GABON. Coton récolté au jardin de Kérétté. C. A. FLETRIOT DE L'ANGLE.

915 COTE OCCIDENTALE. Coton sauvage de grand et petit Popo. Coton d'Abékuta. Capsules des plantations de grand et petit Popo. Coton des plantations de grand et petit Popo. COTE ORIENTALE. Coton de Mozambique. RÉGIS aîné.

Nul pays n'est plus propre que le Sénégal à la culture du coton; partout il croit à l'état sauvage, et sa fécondité, la durée de son existence, malgré tous les obstacles qui semblent s'opposer à sa végétation, donnent lieu de penser qu'une culture soignée amènerait les résultats les plus satisfaisants. Des espaces immenses peuvent être consacrés à sa culture sur les deux rives du fleuve. Depuis longtemps déjà les gens du Cayor, du Oualo, du Fouta et du pays de Galam cultivent le cotonnier pour leurs besoins personnels. Filé à la main, tissé au petit métier, en bandes étroites et souvent associé à la laine et à la soie, il est converti en étoffes qui servent dans le pays de monnaie d'échange et qu'on connaît à Bakel sous le nom de pagnes sor. Les européens commencent, de leur côté, à s'adonner à cette culture. Au nombre des plantations importantes, on compte celle de M. Ardin d'Elteil, à Richard-Toll, de M. Fritz Kœchlin, à Pout, et de Monseigneur Kobès, à Dakar. Le coton du Sénégal est fin, nerveux, plus court que le courte soie des États-Unis, très convenable pour la filature et pouvant remplacer les sortes moyennes. La production de 1865 est de 100,000 kilogr. La maison Régis aîné a établi plusieurs plantations de cotonniers dans le royaume de Dahomey, à grand et à petit Popo; afin d'encourager cette culture, elle achète le coton à un prix assez élevé aux indigènes et leur distribue des graines. Les produits de cette partie de la côte occidentale sont estimés à l'égal de ceux de l'Égypte.

916 RÉUNION. Coton ordinaire en graines. Coton de deuxième qualité. DE CHATEAUVIEUX. — Coton ordinaire. TOURRIS frères. — Coton longue soie. Th. DESHAYES. — Coton Louisiane courte soie, à graines vertes. Coton Géorgie longue soie, à graines noires. Coton Louisiane longue soie, à graines vertes. Coton Géorgie longue soie, à graines noires. PATU DE ROSEMONT. — Coton. DE KERVÉGUEN et DE TRÉVISE. — Coton de la Possession. RÉTOUT. — Coton en graines. Th. DESHAYES. — Bambax Malabaricum. A. FRAPPIER. — Massette-Typha angustifolia. IMHAUS.

Le sol de la Réunion est très-favorable à la culture du coton; cependant, sa production n'a fait que diminuer depuis 1815. L'exportation s'est bornée à 16,795 kilos en 1865.

- 917 SAINTE-MARIE-DE-MADAGASCAR. Coton courte soie. GOULIER.
918 MAYOTTE. Coton de l'habitation de Dobéney. SIGRE DE FONTBRUNE et DE CAMBOURG.
919 ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE *Gossypium acuminatum*. GODEFROY. — *Bombax pentandrum* (*Eriodendron anfractuosum*). Soie et fil. *Asclepias gigantea* avec fils. Coton nankin courte soie. (*Gossypium flavidum*). PERROTTET. — Soie végétale — *Marsdenia* sp : Ouate végétale du *Bombax heptaphyllum*. J. LÉPINE. — Coton. Fils de coton écrus, de différents numéros. Fils de coton teints, de différents numéros. Cordes et lignes de différents numéros. Em. THÉTARD. — *Baumontia grandiflora*. Coton nankin courte soie (*Gossypium flavidum*). PERROTTET.

Les cotons des établissements français dans l'Inde sont généralement de bonne qualité et préparés avec soin, mais ils sont presque entièrement consommés dans le pays par les nombreux métiers qui constituent sa principale industrie.

- 920 COCHINCHINE. Coton de Saïgon. H. BOISSEAU. — Coton en graines. EYMOND et DELPHIN. — Coton de Bien-hoa. Coton de Bien-hoa (var). Coton de Bien-hoa (var). Coton de Bien-hoa (var). NGUYEN-VAN-TOY. — Cotons en graines. NGUYEN-VAN-DANH.

La production du coton, en Cochinchine, dans la partie française, est estimée à 8,500 tonneaux d'une valeur de 3,000,000 de francs; elle est susceptible d'un immense développement, sans compter ce que pourrait fournir le Cambodge. Certaines qualités se vendent à Canton 20 p. % plus cher que le coton du Bengale.

- 921 TAHITI ET DÉPENDANCES. Coton longue soie. ROBIN. — Coton longue soie. PATER. — Coton longue soie. COMPAGNIE SOAREZ. — Coton longue soie. GIBSON. — Coton de Moorea. HORT.

Les îles du Protectorat français dans l'Océanie fournissent des cotons équivalant aux classes I et II d'Amérique, très blancs, brillants, forts et propres. Parmi les plantations les plus considérables, on peut citer celle de la compagnie Soarez, qui compte déjà 600 hectares, et qui doit être portée à 3,000. On évalue à 1,200 balles environ la production de 1866.

- 922 NOUVELLE-CALÉDONIE. Coton indigène à reflets bleuâtres. RR. PP. MARISTES. — Coton de Wagap. CARPENTIER. — Coton égrené. PANNETRAT. — Coton longue soie. Coton égrené. RR. PP. MARISTES. — Coton égrené, *Gossypium vitifolium*. E. MARIE. — Coton de la vallée des Colons. BERTHEAUX. — Coton égrené. MARIE.

Le sol de cette colonie se prête admirablement à la culture du coton; mais il n'en a été fait jusqu'à présent aucune plantation sérieuse.

Laines.

- 923 RÉUNION. Laine préparée de Saint-Louis. MURAT frères. — Laine ordinaire lavée. VINCENT. — Laine charmoise pur sang et laine mérinos. E. LORY. — Laine ordinaire. DE CHATEAUVIEUX. — Laine de mérinos croisé de Saint-Pierre. MOTET. — Laine de mérinos de Saint-Pierre. FRAPPIER. — Laine lavée de Saint-Leu. F. DE LANUX.
924 NOUVELLE-CALÉDONIE. Laine mérinos lavée de la Conception. RR. PP. MARISTES.
925 TAHITI. Laine mérinos. DARLING.

Cocons de Vers à soie.

- 926 GUYANE. Cocons du ver du mûrier élevé à la Guyane par M. Michely. Éducation sous des hangards à l'air libre, éclosions échelonnées de manière à obtenir une montée tous les dix ou douze jours. Lorsque la première série est à la montée, la seconde fait sa quatrième mue, la troisième est arrivée à l'éclosion de la graine, et la quatrième à la naissance des papillons. Le ver mange pendant dix-huit jours, et fait ses quatre mues en douze jours. Le cinquième

âge est de six jours et la montée de deux jours. Cocon fait en trente-six heures. 550 à 590 œufs par sujet. — Cocons du *Bombyx hesperus*. MICHÉLY.

927 SÉNÉGAL. — Cocons du *Saturnia Bauhinia*. BANCAL. — Cocons du ver à soie du Dank (*Detarium microcarpum*). PARCEVEAUX.

Ces deux espèces vivent à l'état sauvage au Sénégal.

928 RÉUNION. Cocons du ver du mûrier. Félix ORRÉ, DE MÉNARDIÈRE.

929 INDE. Cocons des *Bombyx selene* et *mylitta*, donnant la soie Tussah. — Cocons du *Bombyx arrindia*. PERROTTET.

Matières oléagineuses.

Les colonies françaises produisent une grande quantité de matières oléagineuses dont beaucoup malheureusement sont encore inexploitées ; nous citerons parmi ces dernières, les noix de Carapa de la Guyane, si abondantes dans le district de Cachipour, qu'après la maturation des fruits, le sol est couvert, sur plusieurs kilomètres d'étendue, d'environ 10 centimètres de graines. Ce district et la rive gauche du Courouaie pourraient fournir à la savonnerie de Marseille la presque totalité des graines oléagineuses qu'elle consomme. Les forêts de la Guyane recèlent, en outre, une énorme quantité de palmiers de toutes sortes dont les fruits sont jusqu'à présent presque entièrement perdus pour le commerce.

Beaucoup d'amandes de palme sont délaissées également sur la côte occidentale d'Afrique.

Aux îles de la Société, des milliers de tonneaux de noix de bancoule (*aleurites tribola*) et de tamanu (*calophyllum inophyllum*) pourrissent chaque année sur le sol, et cependant beaucoup de navires reviennent de ces parages avec un fret insuffisant. L'amande de bancoule renferme, suivant M. Cloëz, 62, 12 % d'une huile siccative bien supérieure à l'huile de lin pour la peinture ; une légère torréfaction la détache de la coque et rend le décorticage facile ; il est donc à regretter de voir perdre insoucieusement tant de richesses.

Le bancouier est également assez répandu à Saint-Martin (dépendance de la Gadeloupe) où ses fruits connus sous le nom de noix chandelles, servent quelquefois à faire des torches pour la pêche de nuit, et pourrissent ordinairement sur la terre. Il en est de même des noix de Galba (*Calophyllum calaba*) si communes dans nos Antilles, et du Ben-aïlé de la Martinique (*Moringa pterigosperma*) dont l'huile pourrait fournir un appoint précieux au commerce de la parfumerie.

Les matières oléagineuses qui fournissent le plus de fret à notre marine marchande sont :

A la côte occidentale d'Afrique : 1^o Les Arachides dont nous exportons environ 10,000 tonneaux par an ; 2^o Le Sésame et le Bérar (graines du *citrullus vulgaris*) du Sénégal ; 3^o Les amandes, huiles de palme et pourgueires (*curcas purgans*) de la Casamance et des comptoirs de la Côte-d'Or. Nous ne terminerons pas cette nomenclature sans parler du Dika (*Irvingia barteri*), quoiqu'on n'en exporte du Gabon que des quantités relativement minimes. Cette matière donne 59, 55 % d'une graisse analogue au beurre de cacao, fusible à 40° et saponifiable ; nous citerons également les graines d'un muscadier à suif (Combo), qui donne 72 % de graisse parfumée, très propre à la fabrication des savons, et enfin les graines d'Owala (*Pentaclethra macrophylla*) dont on peut tirer une huile analogue à l'huile d'olives.

De nos établissements de l'Inde, on a exporté, en 1864, 2,500,000 kil. de sésame et 200,000 kil. d'huile de coco. En Cochinchine, on a planté, depuis quelques années, une très grande quantité de cocotiers et cette culture paraît devoir prendre avant peu des développements considérables. Un hectare contient 300 à 350 cocotiers qui rapportent de 4 à 5 fr. chacun, après 8 ans de plantation ; outre l'huile, ces palmiers donnent beaucoup de Koir, bourre filamenteuse qui est l'objet d'un grand commerce.

Ce sont nos établissements de l'Océanie qui pourraient produire la plus grande quantité d'huile de coco ; on n'en a exporté, il est vrai, que 1,000 tonneaux, environ, en 1865, des îles de la Société ; mais on doit ajouter que les procédés d'extraction employés par les indigènes sont si imparfaits qu'on perd à peu près les deux tiers de l'huile qu'on pourrait recueillir avec des machines convenablement installées.

A la Nouvelle-Calédonie, l'exportation de l'huile de coco ne monte qu'à cinquante tonneaux environ ; mais elle paraît devoir prendre, d'ici quelques années, des développements assez considérables.

930 MUSACÉES.

GUYANE. Barcloux. *Ravenala Guyanensis*. Ph. VOISIN.

931 PANDANÉES.

RÉUNION. Graines de Vacquois. *Vinsonia utilis*. A. THIBAULT.

932 PALMIERS.

MARTINIQUE. Noix de coco épineux. *Acrocomia sphaerocarpa*. — Graines et huile de Mocaya. *Acrocomia sclerocarpa*. — Graines de palmiste à colonnes. *Areca oleracea*. BÉLANGER. — Huile de coco. *Cocos nucifera*. SAMBUCY. — Huile de noix de coco, inodore. DULLMANN. — Fruits du Sagouyer. *Sagrus raphia*. BÉLANGER.

GUADELOUPE. Graines de palmiste à colonnes. *Oreodoxa oleracea*. — Petits cocos dendé. *Syagrus amara*. PAUL JULES.

GUYANE. Noix de palme. *Aouara d'Afrique*. *Elaïs guineensis*. — Huile de palme de Baudel. *Aouara d'Afrique*. *Elaïs guineensis*. — Graines de conana. *Astrocaryum acaule*. SALOMON. — Noix d'Aouara. *Astrocaryum vulgare*. VINCENT. — Huile d'Aouara. *Astrocaryum vulgare*, rendement de l'amande 39, 22 %. — Graines de Maripa. *Attalea maripa*. — Graines de Zaguenette, *Bactris* sp. SALOMON. — Huile de coco; *Cocos nucifera*. VINCENT. — Graines de Paripou. *Guilielma speciosa*, rendement de l'amande, 31,40 %. — Graines de Rondier. *Livistonia sinensis*. — Huile de Comou. *Cenocarpus bacaba*. — Graines de Patawa. *Cenocarpus Patawa*. Huile de Patawa. *Cenocarpus Patawa*. — Fruits du Sagouyer. *Sagrus raphia*. Fruits décorés du Sagouyer. SALOMON.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Amande de palme de Casamance, abondantes en Casamance. Ces amandes constituent un aliment de fret considérable pour nos navires; le seul port de Marseille en a reçu 7,000 tonneaux en 1866 et en attend 10,000 en 1867, dont moitié pour la maison Régis. Amandes de palme. THÉRAIZOL.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. Noix de palme. *Elaïs guineensis*. Noix de palme décortiquées. *Elaïs guineensis*. RÉGIS aîné.

GRAND-POPO. Le prix moyen de ces noix a été, en 1866, de 35 fr. les 100 kil; le tourteau vaut 4 fr. les 100 kil. RÉGIS aîné. — Huile d'amandes de noix de palme fabriquée à Marseille et servant à la fabrication du savon. Huile d'amandes de palme (chocho) fabriquée à Grand-Popo. Les indigènes fabriquent cette huile en mettant le feu à de gros tas de noix, dont ils font ainsi éclater les coques; les amandes laissées à nu sont pilées et bouillies avec une certaine quantité d'eau; l'huile montant à la surface des chaudières est recueillie au moyen de calebas; prix moyen 90 fr. les 100 kil. (1866). — Huile décolorée de brou de noix de palme. RÉGIS aîné.

WHYDAH. Huile de noix de palme d'Abbeokuta et du Congo. *Elaïs guineensis*. Huile de palme de Grand-Bassam, Assinée, Petit-Popo, Whydah et Congo. — Pour trouver l'emploi des premières huiles de palme, la maison Régis fut obligée de faire fabriquer des savons pour son compte; ce produit est aujourd'hui couramment employé, surtout pour la stéarinerie et la parfumerie; les quantités importées en France s'élèvent annuellement de 2,500 à 3,000 tonneaux; le prix moyen a été, en 1866, de 105 à 110 fr. les 100 kil. Le commerce de l'huile de palme n'est important qu'à partir de Sherboro; il finit à Saint-Paul-de-Loanda, limite extrême des forêts de palmiers. Les huiles les meilleures se récoltent depuis le Grand et le Petit-Popo jusqu'à Bonny. Au-delà de 12 à 15 lieues dans l'intérieur, les palmiers ne produisent plus de fruits. L'Angleterre reçoit annuellement plus de 40,000 tonneaux d'huile de palme. RÉGIS aîné.

GABON. Fruits entiers de l'*Elaïs guineensis* (Ohila): rendement: brou, 71, 60 %; Amande, 47,075 %. — Noix de palme, *Elaïs guineensis*, abondantes au Gabon. — Fruits et graines du palmier animba, *Sagrus raphia*. GRIFFON DU BELLAY.

COTE ORIENTALE D'AFRIQUE. Copra et huile de Copra. La valeur du Copra a été de 70 à 73 fr. les 100 kil. en 1866; Marseille en a reçu 15,000 quintaux métriques dont moitié provenant de la côte d'Afrique. RÉGIS.

RÉUNION. Huile de coco. *Cocos nucifera*. PEYRUZAT.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Amandes de cocos dites Copra. Les tourteaux de Copra, après fabrication de l'huile, sont exclusivement employés, dans les environs de Marseille, à la nourriture des vaches; leur prix est de 11 et

12 fr. les 100 kil : rendement 69,30 %, Amandes fraîches 41,98 %. G. CORNET.
— Huile de cocos, *Cocos nucifera* ; on en exporte annuellement pour 12 millions de francs environ. Cette huile coûte, rendue en France, de 110 à 120 fr. les 100 kil. J. LÉPINE. — Stéarine d'huile de cocos. NOLLEMBERGER.

COCHINCHINE. Huile de cocos, *Cocos nucifera* ; on en fait en Cochinchine un commerce qui tend à s'accroître rapidement, vu le nombre de plantations qu'on fait depuis quelques années. COMITÉ AGRICOLE.

NOUVELLE-CALÉDONIE. Huile de coco. *Cocos nucifera*. On en exporte de 50 à 60,000 kil. par an.

TAHITI. Huile de coco pour fabrication de savon blanc. *Cocos nucifera*. On en exporte environ 1,000 tonneaux par an, mais la production pourrait être facilement décuplée en peu d'années, si on introduisait dans l'île de bonnes machines. Les indigènes font l'huile de la manière la plus grossière et en perdent les 2/3. HORT.

933 MYRICÉES.

GUYANE. Cire végétale. *Myrica cerifera*. SALOMON.

934 CANNABINÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Cannabis sativa*. G. CORNET.

935 ANTIDÉSMÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Huile de *Putranjiva Roxburghii*. G. CORNET.

936 LAURINÉES.

RÉUNION. Huile extraite des semences du *tetranthera laurifolia*. A. BORIES.

937 COMPOSÉES.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. Graines de ramtil. *Guizotia oleifera*. Rendement, 35,100 %. RÉGIS.

RÉUNION. Huile de semence de chardon. *Carduus pycnocephalus*. Le rendement des graines est de 39,64 %. VINCHANT.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Huile de carthame. *Carthamus tinctorius*. Le rendement des graines est de 18,39 %. G. CORNET. — Graines de tournesol. *Helianthus annuus*. J. LÉPINE.

COCHINCHINE. Graines de bardane. *Arctium lappa*. Rendement, 19,32 %. V. A. DE LA GRANDIÈRE.

938 SOLANÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Huile de graines de tabac. *Nicotiana tabacum*. G. CORNET.

939 BIGNONIACÉES.

MARTINIQUE. Graines de Sésame ou gigeri. *Sesamum orientale*. Rendement, 51,99 %. BÉLANGER. — Graines de Sésame. SAINT-CLAIR CLAIRBIEN. — Huile de sésame de l'habitation domaniale. SAINT-ANGE DE SINSON.

GUYANE. Graines de sésame. Le sésame croît spontanément à la Guyane, où il est connu sous le nom de Wang. Huile de sésame. SALOMON.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Graines de sésame. Le Sénégal en exporte peu, mais pourrait en fournir des quantités considérables. DE NOZEILLE, B. BOCANDÉ, L. PROM. — Graines de sésame de Rio-Nunez. THÉRAIZOL.

AFRIQUE. Graines de sésame de Jaboo, du Congo et de la côte orientale d'Afrique. La quantité introduite à Marseille, en 1866, est de 270,000 quintaux métriques, dont 25 à 30,000 de la côte orientale et quelques tonneaux de la côte occidentale. Le sésame de la côte d'Afrique est plus riche que celui de l'Inde ; la valeur moyenne de ce produit a été de 60 fr. les 100 kil., en 1866. Le rendement industriel varie de 46 à 47 % ; le prix moyen de l'huile, en 1866, a été de 115 fr. les 100 kil., pour les basses qualités, et de 160 à 170 fr. pour les qualités à manger. Les tourteaux servent pour la nourriture des bestiaux et l'engrais des terres. RÉGIS.

RÉUNION. Graines de sésame. DESRUISSEUX. — Huile de sésame. TOULORGE.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Graines de sésame (Kourellou). *Sesamum indicum*. Rendement, 53,95 %. C'est un des principaux articles du commerce de Pondichéry. Prix : 62 roupies les 250 kil. (1). Graines de sésame (Perellou) *sesamum orientale*, rendement : 50,10 % ; prix 60 roupies les 258 kil. G. CORNET. — Huile de sésame. J. LÉPINE.

COCHINCHINE. Sésame noir, rendement : 50, 3 %. A. DE LA GRANDIÈRE. — Sésame rouge. EYMOND et DELPHIN. — *Sesamum indicum*. COMITÉ AGRICOLE.

940 SAPOTACÉES.

GUADELOUPE. Graines de sapote, *Lucuma mammosa*. PAUL JULES. — *Achras sesifolia*, Pomme pain. BALGUERIE.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Semence de Shea ou arbre à Beurre de Galam, *Bassia butyracea* ; rendement : 49,14 %. — Beurre de Galam, *Bassia Butyracea*. DE NOZEILLE.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE, GABON. Graines de Djavé, *Bassia* sp. Graisse de Djavé, *Agali Djavé*, comestible. Graines de Nougou. *Bassia* sp., comestible ; rendement 56,12 %. Graisse de Nougou. *Agali noungou*, Graines d'acolé ongounou, *Bassia longifolia* ? GRIFFON DU BELLAY.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Graines d'Illipé, *Bassia longifolia*. Huile d'Illipé, Prix : de 68 à 75 les 100 kil. à Pondichéry. Le tourteau, employé à nettoyer les cheveux, forme un article de commerce intérieur. Fruits et semences de *mimusops elengi*. G. CORNET. — Huile de *mimusops elengi*. J. LÉPINE.

941 MYRISTICÉES.

MARTINIQUE. Graines de Muscadier à suif, *Myristica laurifolia*. BÉLANGER.

GUYANE. Graines de Yayamadou ouarachi, *Virola sebifera*. Broyées et pressées à chaud elles donnent 26 % de graisse entièrement soluble dans l'eau de potasse, fusible à 34° et composée de deux parties grasses, l'une neutre et l'autre acide, cette dernière occupant les trois quarts de la masse ; la partie neutre, à base de glycine, forme un savon solide avec la soude ; ce produit, agréablement parfumé, peut servir à la fabrication des bougies ; il est très abondant à la Guyane et on le signale à l'attention du commerce. Ch. VOISIN.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE, GABON. Muscadier à suif, *Myristica longifolia* ; rendement : 54, 58 %. Combo, *Myristica angolensis* ; rendement : 72 % ; très abondant au Gabon, mais inexploité faute de demandes. Graines de Niowé. GRIFFON DU BELLAY.

MAYOTTE ET DÉPENDANCES. Fruits du Rarah, *Myristica* sp. MONESTIER.

942 ANONACÉES.

GABON. Fruit du *Monodora grandiflora*. GRIFFON DU BELLAY.

943 RENONCULACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Graines de *Nigella sativa*. G. CORNET.

944 PAPAVERACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Argemone mexicana*. — Huile d'Argemone. — Graines de Pavot blanc. *Papaver somniferum album*. — Huile de graines de Pavot blanc. G. CORNET.

945 CRUCIFÈRES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Sinapis alba*. *Vaine Kadougou*. — COMITÉ LOCAL. — Graines de Moutarde. *Sinapis sinensis*. BEAUJEAN. — Huile de Moutarde. *Sinapis sinensis*. CHEF DE SERVICE DE CHANDERNAGOR.

946 CAPPARIDÉES.

MARTINIQUE. Noix et huile de Ben ailé. *Moringa pterigosperma*. Le Ben ailé, commun aux Antilles, n'y est pas exploité ; on peut en tirer une huile irrancissable, précieuse pour la parfumerie. BÉLANGER.

(1) La roupie représente 2 fr. 40.

GUADELOUPE. Noix de Ben ailé. *Moringa pterigosperma*. Rendement : 36,2 %. PAUL JULES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Graines de *Polanisia viscosa*. G. CORNET. — Huile de *Polanisia viscosa*. J. LÉPINE.

947 CUCURBITACÉES.

SÉNÉGAL. Péraf du commerce. Graines de cucurbitacées diverses. — Graines de gros Béraf. *Cucumis citrullus* (Var). — Graines de petit Béraf. *Citrullus vulgaris* (Var). DE NOZEILLE.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. Gros Béraf blanc de Jaboo. Culture introduite par la maison Régis.

Le Béraf contient 30 % d'huile très fluide, se rapprochant beaucoup de l'huile d'olive, et bonne pour l'alimentation et la saponification; cette graine commence à constituer le fond d'un commerce important au Sénégal.

GABON. Graines de Ouondo. *Cucumeropsis*. Ces graines sont employées par les Fans (Pahouins) pour l'alimentation. *Telfairia pedata*. Vulgo : Ogadioka. Cette graine entre dans l'alimentation des Pahouins. Rendement : 33,08 %. RÉGIS.

MAYOTTE ET DÉPENDANCES. NOSSI-BÉ. Graines de Papangayes. *Luffa acutangula* MONESTIER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Cucumis sativus*. — Huile de *Cucumis sativus*. — Huile de graines de *Cucurbita maxima*. — Huile de *Momordica charantia*. *Papai-Kai*. G. CORNET.

COCHINCHINE. *Momordica mixta*. V.-A. DE LA GRANDIÈRE.

948 MALVACÉES.

MARTINIQUE. Graines de *Catalpa*. *Hibiscus populneus*. COMITÉ LOCAL.

GUADELOUPE. Graines de cotonnier. *Gossypium arboreum*. PAUL JULES.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. Huile brute et épurée de graines de Coton. Les graines de coton de la Côte occidentale d'Afrique, vendues sur le marché de Marseille, proviennent d'Abeokuta et sont importées par la maison Régis; on les vend de 15 à 17 francs les 100 kil.; l'huile qu'on en retire vaut, brute 80 fr. et nette 105 fr. les 100 kil.; la première est employée pour la fabrication du savon noir, et la seconde pour la savonnerie et pour l'éclairage. Le prix du tourteau est de 6 à 8 fr. les 100 kil. RÉGIS aîné.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Graines de *Gossypium acuminatum*. Rendement : 33,67 %. Le tourteau constitue un excellent engrais, et peut servir en outre à l'alimentation du bétail. GODEFROY. — Huile de graines de cotonnier. — Graines d'*Hibiscus cannabinus*. — Huile d'*Hibiscus cannabinus*. — *Hibiscus populneus*. G. CORNET.

949 STERCULIACÉES.

MARTINIQUE. — Graines d'*Heritiera littoralis*. BÉLANGER.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. Noix d'Oddjengé ou graines à stéarine. GRIFFON DU BELLAY.

GABON. *Sterculia* sp. rendement 62,87 %. — Noix d'Oddjengé roulées par la mer et converties en acides gras. GRIFFON DU BELLAY.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Graines de *Sterculia foetida*. Rendement : 48,31 %. J. LÉPINE. — Huile de *Sterculia foetida*. G. CORNET.

INDE. Graines de Ouatier. *Bombax pentandrum*. G. CORNET.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Huile de Ouatier. *Bombax pentandrum*. G. CORNET.

950 DIPTÉROCARPÉES.

SÉNÉGAL. Graines de *lophyrata*. Rendement : 43,87 %. DE NOZEILLE.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. GABON. Graines d'Ochoco. *Driobalanops*. GRIFFON DU BELLAY.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Graisse de *Vateria indica*. G. CORNET.

951 CLUSIACÉES.

- MARTINIQUE. Noix de Galba, *Calophyllum calaba*. Abondantes aux Antilles où on n'en tire aucun parti. BÉLANGER.
- GUADELOUPE. Noix de Galba, *Calophyllum calaba*. PAUL JULES. — Huile de Galba. COMITÉ LOCAL.
- ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Graines de *Calophyllum inophyllum*. — Huile de *Calophyllum inophyllum*. — Huile solide de *Garcinia pictoria*. — Huile de *Mesua ferrea*. *Maga sampighe*. G. CORNET.
- COCHINCHINE. Huile de Môhu. COMITÉ AGRICOLE.
- TAHITI. Noix de Tamanu, *Calophyllum inophyllum*; rendement : 43,87 %. — Huile de Tamanu. BONNET.

952 OLACINÉES.

- SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Fruits du Soump du Sénégal, *Balanites ægyptiaca*. — Graines de *Balanites ægyptiaca*. DE NOZEILLE.
- COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. GABON. Noix de Coula, *Coula edulis*; rendement : 32,88 %. Ces noix comestibles, très abondantes au Gabon, donnent une huile propre aux usages de la table; on les récolte en janvier et en février, comme presque tous les oléagineux du Gabon. — Graines et graisse d'Elozy Zégué, *Ximenia (americana?)*; rendement 6,96 %. Très abondant au bord de la mer. La pulpe a une forte odeur d'acide prussique et l'amande est un violent purgatif; l'huile qu'on en tire est excellente pour la saponification. GRIFFON DU BELLAY.

953 AURANTIACÉES.

- ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Fruits de *Feronia elephantum*. J. LÉPINE. — Huile de *Feronia elephantum*. G. CORNET.

954 MÉLIACÉES.

- GUYANE. Noix de Carapa Guyanensis, très abondantes à la Guyane. Rendement, 70,208 %. R. DE GROSOURDY. — Huile de Carapa. Carapa Guyanensis. Crab-Wood, excellente pour la fabrication des savons. POUGET.
- SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Noix de Carapa touloucouna. Rendement, 55,04 %. abondantes en Casamance; leur rendement industriel est de 32 à 33 % d'huile, DE NOZEILLE. — Noix et huile de Touloucouna. RÉGIS.
- COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. CASAMANCE. Huile de touloucouna. Carapa touloucouna pour la fabrication du savon. Prix 100 fr. les 100 kil. B. BOCANDÉ.
- ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Graines d'*Azadirachta indica*. Huile d'*Azadirachta indica*. Huile de *Melia azedarach* pour savonnerie. Rendement, 49,83 %. G. CORNET.

955 SAPINDACÉES.

- MARTINIQUE. Graines de savonnier. *Sapindus saponaria*. BÉLANGER.
- GUADELOUPE. Graines de savonnier. *Sapindus saponaria*. PAUL JULES.
- ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Graines de *Sapindus emarginatus*. PERROTTET. — Huile de *Sapindus emarginatus*. J. LÉPINE.

956 RHIZOBOLÉES.

- MARTINIQUE. Graines de Pekea, *Pekea ternatea*. BÉLANGER.
- GUYANE. *Caryocar butyrosomum*. Amande oléagineuse. SALOMON.

957 EUPHORBIACÉES.

- MARTINIQUE. Noix de Bancoul. Aleurites triloba. Rendement : 62,12 %. Pignons d'Inde. Curcas purgans. Graines de Ricin. *Ricinus sinensis* (à gros fruits). Graines de ricin. *Ricinus sinensis* (à petits fruits). BÉLANGER. — Graines de ricin noir. Graines de ricin rouge. L. ALBERT. — Graines de ricin. *Ricinus inermis*. Graines de ricin. *Ricinus spectabilis*. Graines de ricin. *Ricinus sanguineus*. Graines de ricin. *Ricinus lividus*. Graines de ricin. *Ricinus rutilans*. Graines de ricin. *Ricinus americanus*. BÉLANGER. — Huile de Ricin préparée à chaud. J. SALLES. — Huile de ricin. Justin GARCIN. — Huile de ricin. Bernard SANDERES. — Huile de Médecinier. DULMANN.

GUADELOUPE. Noix de bancoul. Noix chandelle. Aleurites triloba. SARGENTON. — Huile de bancoul. Aleurites triloba. — Graines de ricin. Ricinus major. PAUL JULES.

GUYANE. Noix de bancoul. Aleurites triloba. TRILLET. — Graines de ouabé omphalier. Omphalea diandra, rendement 64,53 %. — Huile de ouabé omphalier. Omphalea diandra, excellente pour le graissage des machines fines. VINCENT. — Graines du pignon d'Inde. Curcas purgans. Huile de ricin. Ricinus communis. SALOMON. — Huile de ricin. VINCENT.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Graines de ricin. CAUVIN. — Graines de pourguère. Curcas purgans. THÉRAIZOL. — Graines de pourguère. Curcas purgans. Grosricin. Le ricin croit partout à l'état sauvage au Sénégal. L. PROM, DE NOZEILLE. — Ricinus viridis. Prix moyen, à Marseille, 35 fr. les 100 kil. BOCANDÉ. — Graines de ricin de Casamance. L. PROM.

GABON. Noix de bancoul. Aleurites gabonensis, petite variété croissant spontanément dans les bois. — Pignons d'Inde. Curcas purgans. GRIFFON DU BELLAY.

MAYOTTE ET DÉPENDANCES. NOSSI-BÉ. Graines de pignon d'Inde. Curcas purgans. MÉZENEC. — Graines de pignon d'Inde. BAUDOT DUCARREY. — Graines de pignon d'Inde. SAÏD-OMAR.

RÉUNION. Noix de bancoul. Aleurites triloba. DE CHATEAUVIEUX. — Huile de bancoul faite avec es graines grillées. IMHAUS. — Huile de bancoul. Aleurites triloba, COQUELIN. — Graines de Tilly. Croton tiglium. Rendement, 37,03 %. (Albumen décortiqué 53,38). Le croton vient parfaitement à la Réunion et avec avantage. Le défaut de demandes a seul empêché sa culture de prendre un grand développement. IMHAUS. — Huile de pignon d'Inde. Curcas purgans, pour la savonnerie. Le prix de l'huile à Marseille a été, en 1866, de 100 fr. les 100 kilos en moyenne. DE CHATEAUVIEUX. — Huile de pignon d'Inde. CARRIER. — Huile de pignon d'Inde. Curcas purgans. COQUELIN. — Graines de pignon d'Inde. Curcas purgans. Rendement, 55,85 %. (Cloëz). Le tourteau sert à l'engrais et fait disparaître les lapins des terres où il est employé. Graines de ricin. Carapatte. Palma christi. DE CHATEAUVIEUX. — Huile de ricin. TOULORGE.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Croton tiglium. *Nervatum*. J. LÉPINE. — Huile de croton. DANIEL. — Huile de Jatropha montana. Graines de Jatropha glauca. Huile de Jatropha glauca. Graines de Jatropha gossypifolia. Graines de pignon d'Inde. Curcas purgans. Graines de ricin. Ricinus inermis. Acide sébacique tiré du ricin. Alcool caprylique tiré du ricin. G. CORNET. — Huile de ricin. ARIAPOUTRICHETTY. — Graines de Rottlera tinctoria. Beurre de Rottlera tinctoria. J. LÉPINE.

NOUVELLE-CALÉDONIE. Graines de ricin. FERME MODÈLE D'YAHOU. — Huile de ricin extraite à froid. BAVAY. — Huile de Lancoul. GARNAUT. — Huile de bancoul brute, extraite à froid de noix anciennes. BAVAY.

TAHITI. Noix de bancoul. Aleurites triloba. Ces noix, très-abondantes dans les îles de la Société, pourraient faire le fond d'un commerce considérable; grillées elles se décortiquent très-facilement au moindre choc; l'huile qu'on en tire est plus siccative encore que l'huile de lin et très-propre à la peinture. BONNET. — Huile de bancoul. LAVIGERIE. — Graines de ricin. Ricinus viridis. BONNET.

958. ANACARDIACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Noix d'acajou. Anacardium orientale. J. LÉPINE. — Noix d'acajou. — Anacardium orientale, rendement : amandes 40,5 % ; péricarpe, 29,5 %. Huile de noix d'acajou. Anacardium orientale. G. CORNET. — Huile caustique du péricarpe de l'amande du semecarpus anacardium. Huile caustique du péricarpe de la noix d'acajou. Cassuvium pomiferum. Huile de mannel-marana (Buchanania ?) J. LÉPINE.

959. BURSÉRACÉES.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. GABON. Graines de Dika. Vulgo : Oba. *Irvingia Barteri*. Ces graines, concassées et soumises à une chaleur douce, forment les pains de Dika ou chocolat du Gabon; on en tire une graisse analogue au beurre de cacao, fusible à 40 degrés et saponifiable. On signale cette matière à l'attention du commerce. GRIFFON DU BELLAY. — Dika brut pulvérisé, rendement, 59,55 %. Diverses préparations du dika. PILASTRE.

960 LINÉES.

RÉUNION. Graines de Lin, *Linum usitatissimum*. DE CHATEAUVIEUX.
ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Huile de lin, *Linum usitatissimum*.
J. CORNET.

961 COMBRÉTACÉES.

MARTINIQUE. Graines de Badamier, *Terminalia catappa*. BÉLANGER.
RÉUNION. Badamier, *Terminalia catappa*. DE CHATEAUVIEUX. — Huile de Badamier,
Terminalia catappa. DELER. — Faux Benjoin, *Terminalia mauritiana*. DE CHATEAUVIEUX.

962 MYRTACÉES.

GUYANE. Chataigne du Brésil, *Berthoetia excelsa*; rendement : 66,74 %. Fruits et
graines du *Lecythis* sp., petite marmite de singe. Graines de marmite de
singe, *Lecythis ollaria*. SALOMON.

963 CHRYSOBALANÉES.

GUADELOUPE. Graines d'Icaques, *Chrysobalanus icaco*, Prunier d'Amérique. PAUL
JULES.
GUYANE. Graines et huile de Coupi, *Couepia dulcis*. SALOMON.
SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Ouaraye, *Chrysobalanus icaco*. DE NOZEILLE.
COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. Graines d'Icaques, *Chrysobalanus icaco*, Coula
ozègué. DE NOZEILLE.

864 PAPILIONACÉES.

MARTINIQUE. Arachides, *Arachis hypogæa*. LE LORRAIN.
GUADELOUPE. Arachides, *Arachis hypogæa*. ANGELIN.
GUYANE. Arachides, *Arachis hypogæa*. Graines et huile de graines de Copahu.
Copaifera officinalis. SALOMON.
SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Arachides du Cayor, du Walo, de Galam, de Rio-
Nuñez et du Baol. MARC MERLE, neveu et fils. — Arachides de Casamance. B. BO-
CANDÉ. — Huile d'Arachides fabriquée à Saint-Louis, à chaud et à froid.
SARRAZIN. — Arachides du Baol, *Arachis hypogæa*. TEISSÈDRE.
COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. Arachides, *Arachis hypogæa*, cultivées principa-
lement pour la consommation intérieure. GRIFFON DU BELLAY.
COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE, GABON. Huile d'Arachides. GRIFFON DU BEL-
LAY. — Arachides de la Côte-d'Or, d'Abeokuta et du Congo. RÉGIS AINÉ.

La culture de cette graine oléagineuse, à peine connue il y a 40 ans, a pris dans
nos établissements du Sénégal, un développement considérable et qui tend à s'ac-
croître encore. Elle constitue la principale ressource du pays. C'est le Cayor et la Casa-
mance qui fournissent les plus fortes quantités; il en vient également de Galam
quelques chargements plus estimés que les autres, à cause du peu d'épaisseur de la
coque et du rendement supérieur en huile. Le principal marché du Sénégal est Gan-
diolo, aux environs de Saint-Louis. Près de Gorée, le centre d'approvisionnement
est Rufisque; plus bas, les principaux lieux de traite sont : Albreda en Gambie,
Sedhiou et Carabane en Casamance et le Rio-Nunez.

Cette culture commence à se développer au bas de la côte, surtout dans le golfe de
Bénin.

Les Arachides provenant de la Côte Occidentale d'Afrique jusqu'à Lagos, sont ex-
pédiées en coques, et celles provenant du Congo et des environs, sont décortiquées.
Leur exportation depuis le Sénégal jusqu'au Congo, est évaluée à 80,000 tonneaux
par an; Marseille en a reçu 60,000 tonneaux en 1866 et il en est entré 20,000 tonneaux
à Bordeaux, Nantes et au Havre.

L'huile d'Arachides traitée à froid est comestible. Les huiles ordinaires sont em-
ployées pour la savonnerie et l'éclairage; la première coûte 1 fr. 70 le kil. et l'autre
1 fr. 15 sur le marché de Marseille. Le rendement des Arachides en coques est de
32 %, et de celles décortiquées de 40 %.

RÉUNION. Arachides, *Arachis hypogæa*. DE CHATEAUVIEUX. — Huile d'Arachides,
Arachis hypogæa. VINCHANT.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Arachides, *Arachis hypogæa*. SOUBRAYA POULLÉ. — Huile d'Arachides. J. LÉPINE. — Graines de *Butea Frondosa*. Huile de *Butea Frondosa*. Graines de *Pongamia glabra*. G. CORNET. — Huile de *Pongamia glabra*. J. LÉPINE. — *Parkia biglandulosa*; rendement: 17,55%. Fibres d'indigotier, matière savonneuse. G. CORNET.

COCHINCHINE. Arachides, *Arachis hypogæa*. Arachides sauvages. V.-A. DE LA GRANDIÈRE.

965 MIMOSÉES.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. Graines d'Owala, *Pentaclethra macrophylla*; rendement: 48, 92 %; l'huile fournie par ces graines a beaucoup d'analogie avec l'huile d'olives.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Gousses d'acacia *concinna*, employées comme matière savonneuse. J. LÉPINE. — Feuilles savonneuses d'acacia *amara*. G. CORNET.

966 INCERTÆ SEDIS.

GUYANE. Graines d'ana ou d'ara. Huile d'ana ou d'ara. SALOMON.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE, GABON. Graines de Gaco. Oléagineux non dénommé. Amandes de M'Poga privées de leurs pellicules et fumées; elles fournissent une huile d'une très grande fluidité. Amandes oléagineuses de M'Poga. Noix de M'Poga. Limbé-Limbé. GRIFFON DU BELLAY.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Huile de Moorgana. Huile de Balina Kai. G. CORNET. — Huile de Benzamon. Huile de Thacotte. Niradi moutou. J. LÉPINE.

Tabac.

La production du tabac a été, pendant longtemps, une des principales ressources de nos colonies: la réputation du Macouba est encore proverbiale; mais la canne à sucre a fini par absorber presque toutes les bonnes terres. Il est à espérer que les encouragements donnés par la régie à de récents envois, faits par la Guyane, la Cochinchine et la Réunion, détermineront les habitants de ces colonies à renouer avec la manufacture impériale des tabacs, des relations malheureusement abandonnées depuis long emps.

983 MARTINIQUE. Tabac du Macouba, tabac en manques et tabac en feuilles. BARRAUD. — Tabac en carottes. JOLY DOMINIQUE. — Tabac à priser. A. DE VOVES. — Cigares et bouts de nègre. Adèle HOUELLEMONT.

984 GUADELOUPE. Tabac en feuilles et cigares. Léonce CHAULET.

Les tabacs produits aux Antilles sont consommés sur place: leur culture est soumise au contrôle de la régie.

785 GUYANE. Tabac en feuilles provenant des pénitenciers.

Le sol de la Guyane, surtout dans les parties de forêts nouvellement défrichées, est des plus propres à la culture du tabac.

Les feuilles de cette provenance, envoyées à l'Exposition et à la régie, sont grandes, souples, de belle couleur, à côtes et nervures un peu prononcées, mais d'un parenchyme fin, gommeux et assez résistant: elles brûlent facilement, avec une cendre blanche fondant sur le fil de platine: leur goût est doux et agréable. Suivant une note de la manufacture impériale, les tabacs de Cayenne sont très propres à la fabrication des cigares et du scaferlati, et cet établissement en offre 130 fr. par 100 kil. Cette culture, longtemps abandonnée à la Guyane, commence à reprendre faveur, surtout dans les pénitenciers.

986 SÉNÉGAL. Tabac de N'guigu. VAGNAIR.

Le tabac est depuis longtemps cultivé sur les bords du Sénégal, et il donne d'excellents produits dans certains défrichements, dans le lit des marigots au retrait des eaux, et dans les terrains primitifs riches en mica, qu'on rencontre fréquemment dans le haut pays. On cultive aussi non loin de Gorée, dans le pays de Saloum, une petite variété nommée Pakala, très estimée des indigènes.

987 MAYOTTE ET NOSSI-BÉ. Tabac en feuilles. DUMONT.

Les tabacs récoltés dans ces îles donnent des résultats satisfaisants: ils ressemblent beaucoup à ceux de Bourbon. Aucun parasite ne les attaque jusqu'à ce jour.

988 RÉUNION. Tabac en carottes. DAVID DE FLORIS, ALEXIS. — Tabac en feuilles. LANGLOIS, Ch. LALLEMAND, Joseph VALENTIN. — Tabac à fumer. Honoré VALENTIN, MAGRIN, Joseph VALENTIN. — Tabac préparé pour cigares. MAGRIN. — Tabac à priser. Joseph VALENTIN, MAGRIN, François et Honoré VALENTIN, DELPIT, MARTINET et MICHEL.

On évalue à 800 hectares environ, donnant en moyenne 800,000 kilogrammes par an, les terres plantées en tabac dans cette île. A part quelques fournitures faites aux navires de passage, la récolte entière passe dans la consommation locale et est vendue sur les lieux de 1 à 5 fr. le kilogr., suivant la qualité. Le sol de la Réunion est éminemment propre à cette culture et, si la métropole faisait des demandes à la colonie, la production, assez restreinte dans les conditions actuelles, ne tarderait pas à prendre de larges développements. Les variétés qu'on y cultive sont de deux sortes : l'une dite de Manille, à feuilles lancéolées, préparées en manques planes, d'une coloration uniforme brun cannelle, de 0^m60 de long environ, très fines, conservant bien le feu et produisant une fumée agréable, sans âcreté, est propre à la fabrication des cigares (robes et tripes) ; sa cendre fond en émail blanc, sur le fil de platine ; l'autre, dite du pays, à feuilles cordiformes, également préparées en manques planes, de 0^m38 à 0^m40 de long, d'une coloration brun jaunâtre, à tissu fin, quoique un peu rugueux, brûlant facilement avec cendre grise ; son goût est fort, capiteux, mais non désagréable, et elle peut être utilisée dans les cigares et le scaferlati. Sa cendre donne une agglomération verdâtre sur le fil de platine.

989 INDE. Tabac en feuilles. HECQUET et PADMANABARETTY, AMALRIC et C^e.

Le peu d'étendu de nos possessions dans l'Inde y limite nécessairement beaucoup la production du tabac. On n'évalue, en effet, qu'à 348 hectares, environ, le terrain qu'on pourrait affecter à sa culture, sur le territoire de Pondichéry. Les soins que réclament ces sortes de plantations et les débours relativement considérables qu'elles exigent en ce pays, détournent, en outre, les indigènes de les entreprendre sur une grande échelle. Les tabacs envoyés par le comité local de Pondichéry sont d'un tissu assez fin, très combustibles, d'un arôme analogue à celui du Varinas, et propres, par conséquent, à la fabrication des tripes de cigares et du scaferlati. La préparation indienne consiste à couper le tabac par le pied, à le laisser en cet état sécher sur des cordes, à l'ombre et à l'air, puis à le faire fermenter sur une aire garnie de tiges de varagou (*paspalum frumentaceum*) par couches séparées par un lit de ces mêmes pailles et s'élevant de 1^m60 à 2 mètres ; le tout est recouvert de varagou et chargé de grosses pierres. Lorsque de jaune le tabac est devenu noir, on défait le tas ; on fait sécher de nouveau le tabac à l'ombre, puis on le manoque et on en fait des paquets d'une touque (1 kil. 875). C'est sous cette forme qu'il est livré à la ferme des tabacs. Les natifs attribuent aux tiges du *paspalum* des vertus particulières, et prétendent que la fermentation des tabacs de l'Inde doit être poussée plus que celle de tout autre pays.

Quoi qu'il en soit, le fermier de Pondichéry l'achète couramment en cet état, et refuserait bien certainement de le recevoir s'il était préparé autrement.

On évalue le chiffre de consommation locale à 119,000 kil. environ, vendus au prix moyen de 64 centimes le kilogramme.

Le fermage ou privilège exclusif de la vente des tabacs est l'objet d'une adjudication publique et d'un versement annuel au trésor de la colonie.

990 COCHINCHINE. Tabac en feuilles. DE VASSOIGNE, DE LA GRANDIÈRE, DEFIENNE.

— Tabac à fumer. DEFIENNE.

« Le tabac est cultivé dans cette colonie sur une étendue d'environ 4,000 hectares, produisant près de 5,000,000 de kilogr. de feuilles, dont la valeur sur place est de 1,200,000 fr. Sa manipulation, améliorée, lui donnerait sans doute une valeur commerciale considérable ; car il a été classé immédiatement après celui de Manille, parmi les tabacs du bassin des mers de Chine. Tel qu'il est, préparé très-imparfaitement, il est préféré par beaucoup d'Européens à celui de la régie ; en tous cas, il y a là une source d'approvisionnement qui n'est à dédaigner, ni comme qualité, ni comme prix d'achat, par nos manufactures impériales. » (Garnier.)

L'engrais employé pour cette culture, en Cochinchine, est le tourteau d'arachides ; trois poignées suffisent pour chaque pied. Les semis se font ordinairement fin octobre et commencement de novembre.

991 TAHITI. Cigares. MORRIS.

Il est peu d'indigènes, à Tahiti, qui ne cultivent aujourd'hui le tabac pour leurs

propres besoins; quelques Européens en ont entrepris des plantations dans l'intention d'en expédier à l'étranger.

992 NOUVELLE-CALÉDONIE. Tabac en feuilles, à fumer et cigares de la ferme-modèle de Yahoué. BOUTAN. — Tabacs maryland et indigène. PANNETRAT. — Tabac en feuilles et préparé. HOFF, VIEILLARD.

Les premiers essais de culture du tabac ont été faits dans cette colonie par M. Panetrat, colon de Kanala. Les tabacs néo-calédoniens sont maintenant très recherchés dans plusieurs circonscriptions de l'île, et les Kanacks les préfèrent généralement à ceux qui proviennent d'Amérique. « Partout, dit M. Vieillard, chirurgien de marine » détaché au poste de Wagap, les indigènes font des plantations. Les producteurs ont » livré, cette année (1864), leurs tabacs au prix de 1 fr. 20 à 2 fr. lors de la récolte, » mais leurs prix n'ont pas tardé à s'élever à 4 fr. 50 et 5 fr. le kil. sans ralentisse- » ment dans les demandes. Il est permis d'espérer que la Nouvelle-Calédonie trou- » vera dans la culture du tabac un élément de richesse. »

Matières tinctoriales et tannantes.

Les colonies françaises sont très-riches en matières tannantes et colorantes qui croissent, pour ainsi dire, sans culture.

En première ligne figure le Bois de Campêche, produit spontané des Antilles. Le manque de voies de communication est le principal obstacle apporté à son exploitation; on en a exporté néanmoins, en 1865, 410,185 kilog. de la Martinique, et 156,000 kilog. de Marie-Galante, dépendance de la Guadeloupe; on a également exporté de cette dernière colonie 151,745 kilog. de rocou en pâte d'excellente qualité. Cette matière tinctoriale constitue à la Guyane la branche la plus importante de la culture industrielle. Le rocou le plus estimé vient des terres hautes. Le produit moyen d'un hectare est de 1,000 kilog. environ. On a cherché, à plusieurs reprises, à substituer à cette pâte nauséabonde, qui contient beaucoup de matières inertes, la bixine ou poussière rouge qui recouvre les graines; mais, soit que ces matières inertes contiennent certains mordants nécessaires, soit que le séchage altère la matière colorante, cette dernière perd à l'apprêt une partie de son brillant. La culture du rocou, la plus ancienne de la Guyane, exige peu de bras et de capitaux. On a exporté de Cayenne, en 1865, 238,123 kilog. de rocou en pâte, et 272,315 kilog. en 1866. Cette colonie produit quelques autres teintures non exploitées, telles que l'indigo, les feuilles de lucée, dont on tire un noir magnifique; celles de *Bignonia chica*, qui produisent un très-beau rouge, et quelques matières tannantes, parmi lesquelles on signale l'écorce de *rhizophora mangle*. A poids égal, cette écorce contient de cinq à sept fois autant de tannin que celle du chêne et elle est plus facile à réduire en poudre. On pourrait, au moyen de lessivages, en retirer le tannin, ainsi que le font les Anglais dans l'Inde. Le manglier croît en quantités considérables dans toutes nos colonies.

Au Sénégal se rencontrent, à l'état sauvage, le henné, et l'indigo, et les gousses des acacias nilotica et *adansonia* (neb-neb et gonakié). Ces dernières servent, avec les glumes du sorgho, au tannage des maroquins, et le pays pourrait en fournir des quantités considérables. Plus bas, au Gabon, se trouve le santal rouge, dont on exporte par an environ 20,000 tonnes; plus bas encore, à partir de Loango, se rencontrent les orseille d'arbres et de roches. Cette matière est également abondante sur les côtes de Nossi-Bé et à Madagascar, où elle pourrait faire le fond d'un commerce considérable.

La Réunion, outre des écorces tannantes et colorantes, fournit quelques mirobolans et du curcuma en poudre.

Quant à nos établissements de l'Inde, quoiqu'ils ne livrent à l'exportation qu'une faible quantité de matières colorantes, ces dernières ne constituent pas moins pour eux une richesse. On compte, en effet, sur le seul territoire de Pondichéry, 93 indigoteries et 123 teintureries. Il n'y a guère plus de cent ans, cependant que la culture de l'indigo a été introduite dans le sud de l'Inde, et les premiers essais des indigos fins ne datent que du commencement de ce siècle. Ils sont connus dans le commerce sous le nom d'indigo-Madras et servent presque en totalité à la teinture des toiles bleues, dites Guinée. C'est une industrie considérable, tant par le nombre de bras qu'elle emploie que par le commerce d'exportation auquel elle donne lieu.

Les noix d'arec et le cachou constituent également un commerce intérieur d'une certaine importance; les noix les plus estimées sont cueillies avant maturité; elles coûtent, préparées, de 25 à 26 fr. les 100 kilog., et, non préparées, de 20 à 22 fr. Le prix du cachou est de 1 fr. 20 cent. le kilog.

Parmi les matières tinctoriales qui ne sont l'objet d'aucune exportation et qui méritent d'appeler sérieusement l'attention du commerce, on doit citer les racines de Morinda, dont on tire des rouges très beaux et très solides et les feuilles de Memecylon tinctorium (Kassa-Kassa), qui donnent des jaunes de toute beauté : les premières coûtent de 45 à 60 fr. les 100 kilog. et les secondes, 5 fr. les 100 kilog. On peut également tirer de l'Inde de bons curcumas, des noix de Mirobolan et du Lacdye, ce dernier provenant de Chandernagor.

993 LICHENS.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. Orseille d'arbres. Roccella fuciformis. Lichen tinctorial. Orseille de roches. Roccella phycopsis. RÉGIS aîné. — Orseille de roches. Parmelia perlata. Orseille de roches. DE NOZEILLE.

SÉNÉGAL. CAP VERT. Roccella tinctoria (1^{er} choix). DE NOZEILLE.

MAYOTTE ET DÉPENDANCES. (NOSSI-BÉ). Orseille d'arbres pour teinture violette. MONESTIER. — Orseille. Roccella montagnei. BAUDOT-DUCARREY, A. BROUSSET ET C^e — Orseille. Roccella montagnei. BACO-MAFOUTA. — Extrait d'orseille de Nossi-Bé, 10 p. 100 d'acides colorables. COMPAGNIE DES COMORES.

SAINTÉ - MARIE - DE - MADAGASCAR. Orseille d'arbres. Roccella Montagnei. GOULIER.

RÉUNION. Orseille de terre. Cladonia digitata. Var. viridis. IMHAUS. — Orseille. Cladonia medusina. ADMINISTRATION LOCALE. — Orseille d'arbres. Stereocaulon ramulosum. IMHAUS.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Orseille d'arbres. Roccella fuciformis, var. montagnei. Ch. POULAIN. — Extrait d'orseille. Roccella montagnei. J. LÉPINE.

994 GRAMINÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Glumes et Glumelles de sorgho noir. Sorghum nigrum, pour teintures rouges et jaunes. Ch. POULAIN.

995 CANNACÉES.

GUADELOUPE. Graines de balisier. Canna indica. BALGUERIE.

996 ZINGIBÉRACÉES.

RÉUNION. Curcuma. Safran des Indes. IMHAUS. — Poudre de curcuma. Safran des Indes. JEAN BAPTISTE. — Curcuma en tranches. Bosse. — Curcuma ou safran des Indes. PATU DE ROSEMONT.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Racines de Curcuma d'Oulgaret. Racines de Curcuma du Pégou. Curcuma en poudre pour teinture jaune. Ch. POULAIN.

997 MUSACÉES.

TAHITI. Suc du Bananier Féhi, pour teinture violette. LAVIGERIE.

998 PALMIERS.

MARTINIQUE. Noix d'Arec, Areca catechu. BÉLANGER.

GUADELOUPE. Noix d'Arec, Areca catechu, mordant pour teinture. BALGUERIE.

GUYANE. Noix d'Arec, Areca catechu. SALOMON. — Acide picrique tiré de la cire de Carnauba. DUMOULIN.

NOSSI-BÉ. Noix d'Arec-Areca catechu. CALIFAN-BEN-ALI.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Noix d'Arec (cottei pakou), Areca catechu. Noix d'Arec coupées, bouillies et vernies (Saya pakou). Noix d'Arec coupées et bouillies (Man pakou). Cachou, Kassou, Katti. Ch. POULAIN.

COCHINCHINE. Noix d'Arec, Areca catechu. Cachou. V.-A. DE LA GRANDIÈRE.

999 CASUARINÉES.

RÉUNION. Écorce de Filao, Casuarina equisetifolia. MANÈS. — Écorce de Filao, Casuarina laterifolia. IMHAUS.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Écorce de Filao, *Casuarina muricata*. Ch. POULAIN. — Extrait aqueux de *Casuarina muricata*. Extrait hydroalcoolique de *Casuarina muricata*. J. LÉPINE. — Écorce de *Casuarina equisetifolia*. Ch. POULAIN.

RÉUNION. Graines de *Casuarina equisetifolia*. IMHAUS.

1000 CELTIDÉES.

RÉUNION. Écorce d'Andrèse, *Celtis Madagascariensis*. IMHAUS.

1002 MORÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Maclura tinctoria*. Ch. POULAIN.

TAHITI. Suc de Mati, *Ficus tinctoria*. BONNET. — Suc de Mati, *Ficus tinctoria*. *Ficus tinctoria* pour teinture. FORSTER.

1002 ARTOCARPÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Écorce du Jacquier, *Artocarpus integrifolia*. Ch. POULAIN.

1003 DAPHNOIDÉES.

RÉUNION. Liane de Bœuf, *Danaïs flagrans*. IMHAUS.

1004 COMPOSÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Carthame pour teinture (Abahoo). *Carthamus tinctorius*. Graines de *Carthamus tinctorius*, Carthame. Racines de *Morinda citrifolia*. Poudre de Racines de *Morinda citrifolia*. Écorces de racines de *Morinda macrophylla*. Écorce, séchée au soleil, des Racines de *Morinda tinctoria*. Écorce de la racine du *Morinda tomentosa*, sounouaye noonia. Racines de *Morinda umbellata*. Racines d'*Oldenlandia umbellata*, Sayaver. Racines de *Rubia cordifolia*, Manjuttée. *Rubia cordifolia* (Var.), Yanoogoo, Mundavilloo. Ch. POULAIN.

COCHINCHINE. *Xanthium indicum*, pour teinture jaune. V.-A. DE LA GRANDIÈRE.

MARTINIQUE. Racines de Mapou, *Mapouria Guyanensis*. ADMINISTRATION LOCALE.

— Racines de *Morinda rojoc*, pour teinture jaune. BÉLANGER.

GUADELOUPE. Écorce de Bois tabac et extrait, *Exostemma floribundum*. RIFFAUD.

NOUVELLE-CALÉDONIE. Écorce de racines de *Morinda citrifolia*. BAVAY.

1005 APOCYNÉES.

RÉUNION. Écorce de bois jaune, *Ochrosia borbonica*. Poudre de bois jaune. A. BORIES.

1006 VERBÉNACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Écorce de *Tectona grandis* pour le tannage. Ch. POULAIN.

1007 BIGNONIACÉES.

MARTINIQUE. Chêne des Antilles. *Catalpa longissima*, matière tannante. BÉLANGER.

GUADELOUPE. Sciure d'ébène verte brune, *Bignonia leucoxylon*. COMITÉ LOCAL.

GUYANE. Feuilles de *Bignonia chica* pour teinture rouge. SALOMON.

1008 SAPOTACÉES.

RÉUNION. Écorce de bois de natte, *Imbricaria maxima*. IMHAUS.

1009 ÉBÉNACÉES.

RÉUNION. Écorce de Sapote negro, *Diospiros sapota*. PATU DE ROSEMONT.

1010 SAXIFRAGÉES.

RÉUNION. Écorce de tan rouge, *Veinmannia Macrostachia*. BARBE ET RETOUT.

1011 MÉNISPERMÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Racines de *Coccinium fenestratum*.
Ch. POULAIN.

COCHINCHINE. *Fibraurea tinctoria*. COMITÉ AGRICOLE.

1012 BIXACÉES.

MARTINIQUE. Fruits et extrait de graines de *Bixa sphærocarpa*. GIORSELLO. — Pâte de Rocou. JOLY DOMINIQUE, DIT PETIT FRÈRE. — Fruits de Rocou rond, *Bixa sphærocarpa*. BÉLANGER.

GUADELOUPE. Graines et pâte de Rocou, *Bixa orellana*, pour orangé rouge. PÉRIOLAT. — Pâte de Rocou. BOUVIER DE CACHARD.

On a exporté de la Guadeloupe, en 1865, 151,745 kil. de Rocou en pâte.

GUYANE. Poudre de Rocou. Rocou en pains. GOYRIÉNA. — Rocou en pains. POUGET, ADMINISTRATION LOCALE. — Graine de Rocou, *Bixa orellana*. SALOMON, DUMONTEIL.

On a exporté de la Guyane, en 1866, 272,315 kil. de Rocou en pâte.

RÉUNION. Pâte de Rocou, *Bixa orellana*. DELER. — Graines de Rocou, *Bixa orellana*. PATU DE ROSEMONT.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Graines de Rocou, *Bixa orellana*.
Ch. POULAIN.

1013 MALVACÉES.

MARTINIQUE. Graines de catalpa. *Hibiscus populneus*. BÉLANGER.

INDE. *Hibiscus vitifolius*. *Pterospermum suberifolium*. CONTEST LACOUR.

1014 TERNSTRÆMIACÉES.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Racines de fayar. *Cochlospermum tinctorium*.
DE NOZEILLE.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Cochlospermum gossypium*, écorce de la lige. *Cochlospermum gossypium*, écorce de la racine. Ch. POULAIN.

1015 HYPÉRICINÉES.

GUYANE. Gomme gutte d'Amérique. *Hypericum bacciferum*. Ph. VOISIN.

1016 CLUSIACÉES.

GUADELOUPE. Palétuvier de montagne. *Clusia venosa*. BALGUERIE.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Gomme gutte. Stalagmites cambodgiôides. Ch. POULAIN.

COCHINCHINE. Gomme gutte. *Garcinia cambodgiôides*. V.-A. DE LA GRANDIÈRE.

TAHITI. Noix de Tamanu pour teinture. COMITÉ LOCAL.

1017 CÉDRÉLACÉES.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. *Cailcedra*. *Khaya senegalensis*. DE NOZEILLE.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Fleurs de *Cedrela toona*. Charles POULAIN.

1018 MALPIGHIACÉES.

GUADELOUPE. Écorce de moureiller. Bois de tan. *Malpighia spicata*. BALGUERIE.

1019 RHAMNÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. — Écorce de *Ventilago maderaspatana*. *Cheroogody*. Écorce et racines de *Ventilago maderaspatana* pour tannage. Écorce de *zizyphus jujuba*, tinctoriale et tannante. Ch. POULAIN.

1020 EUPHORBIACÉES.

RÉUNION. Écorce de bancoulier. *Aleurites triloba*. IMHAUS.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Fruits du *Rottlera tinctoria*. *Capilapodie*. Ch. POULAIN. — Poudre de *Rottlera tinctoria*. *Capula rung*. *Emblica officinalis*, pour tannage. J. LÉPINE. — *Phyllanthus multiflorus*, tinctorial. Ch. POULAIN.

NOUVELLE-CALÉDONIE. Écorce de *Baloghia pancheri*, pour tannage. PANCHER.

TAHITI. Écorce et débris de noix de bancoulier. Aleurites triloba. CUZENT.

1021 ANACARDIACÉES.

MARTINIQUE. Acide gallique extrait des graines de mangot. SÉMINAIRE-COLLÈGE.

RÉUNION. — Écorce de manguier. Mangifera indica. COMITÉ LOCAL.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Semences de manguier. Mangifera indica. Noix du semecarpus anacardium. Seran Kotté. Ch. POULAIN.

1022 ZANTHOXYLÉES.

GUADELOUPE. Épineux jaune pour teinture. BALGUERIE.

1023 COMBRÉTACÉES.

GUYANE. Bucida buceras. Écorce tannante. COMITÉ LOCAL.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Feuilles de ratt. Combretum glutinosum, pour teinture jaune. Racines de ratt. Combretum glutinosum. COMITÉ LOCAL.

RÉUNION. Écorce de badamier. Terminalia catappa, pour le tannage. Fruits de badamier. Terminalia catappa, pour le tannage. PATU DE ROSEMONT. — Mirobolan citrin. Terminalia chebula. IMHAUS. — Écorce de faux benjoin. Terminalia mauritiana. MANÈS.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Écorce de terminalia tomentosa, tannante et tinctoriale. Mirobolan indien. Terminalia chebula. Écorce de terminalia bellerica, tannante et tinctoriale. Mirobolan citrin. Terminalia chebula. Mirobolan belleric. Terminalia bellerica. Galles de terminalia et de mirobolan. Karkadasingan. Galles de terminalia pista. Ch. POULAIN.

1024 RHIZOPHORÉES.

MARTINIQUE. Écorce de manglier rouge pour tannage. BÉLANGER.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Écorce de Palétuvier. Rhizophora mangle. COMITÉ LOCAL.

COCHINCHINE. Écorce de rhizophora mangle. COMITÉ AGRICOLE.

NOUVELLE-CALÉDONIE. Écorce de Brugiera gymnorhiza pour tannage. Écorce de Palétuvier. Rhizophora mucronata. PANCHER.

1025 LYTHRARIÉES.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Feuilles de henné. (Foudenn). Lawsonia inermis. Le foudenn sert à colorer en rouge les ongles des indigènes ainsi que la crinière et la queue de leurs chevaux; les mauresques l'emploient pour donner plus de velouté à leur regard. La fabrique de Lyon en a obtenu de magnifiques résultats dans la teinture en noir des étoffes de soie. Le Sénégal pourrait en fournir d'assez fortes quantités.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Écorce et feuilles de henné. Lawsonia alba. Ch. POULAIN.

1026 MÉLASTOMACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Feuilles de Memecylon tinctorium. Kassa-Kassa, pour teinture jaune, très-abondant aux environs de Pondichéry. Ch. POULAIN.

1027 MYRTACÉES.

GUYANE. Feuilles de Lucée pour teinture noire. Matière abondante et à bon marché. MÉLINON.

RÉUNION. Écorce de jam rose. Jambosa malaccensis. PATU DE ROSEMONT.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Eugenia jambolana. Syzygium jambolanum. Racines de grenadier. Punica granatum. Écorce du fruit de grenadier. Punica granatum. Ch. POULAIN.

1028 PAPILIONACÉES.

MARTINIQUE. Campêche pour teinture. Hæmatoxylon campechianum. Campêche en poudre pour teinture. Débris de campêche pour teinture. BÉLANGER.

Il a été exporté, en 1865, 410,183 kilogrammes de campêche de la Martinique, et 156,010 kilogrammes de la Guadeloupe.

1029 PAPILIONACÉES.

GUYANE. Graines d'*Indigofera tinctoria*. PETIT. — Bois d'Amaranthie. *Copaïfera bracteata*. RIOLLET.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Feuilles d'*Indigofera emarginata*. Graines d'*Indigofera emarginata*. Gousses de *Dividivi*, *coesalpinia coriaria*. DE NOZEILLE.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE (GABON). Santal rouge d'Afrique. *Pterocarpus angolensis*. GIRARD.

RÉUNION. Pois noirs mascate. *Canavalia* sp : pour teinture noire. FRAPPIER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Ecorce et racines de *Butea frondosa*. Fleurs de *Butea superba*. LÉPINE. — Graines d'Indigo. *Indigofera anil*. Racines de *Cassia auriculata*. Ecorce de *Cassia auriculata*. *Cassia tora*, pour fixer le bleu d'indigo. Ecorce de *Cassia fistula*. Bois de Sappan. *Coesalpinia Sappan*. *Cathartocarpus fistula*. Sappan en poudre, pour teinture. Gousses de *Coesalpinia cristata*. *Pterocarpus Santalinus*. Segapou Sandanum. Ecorce de tamarin, pour tannage. *Tamarindus indica*. POULAIN.

1030 SWARTZIÉES.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE (GABON). Camwood. *Baphia nitida*. GIRARD.

1031 MIMOSÉES.

GUADELOUPE. Ecorce de la racine de l'*Acacia farnesiana*. BONNET. — Tendre à Caillou. *Acacia Scleroxylon*, pour teinture jaune. Ecorce de *Mimosa inga*. Pois doux. BALGUERIE.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Gousses de Neb-Neb. *Acacia nilotica*, pour tannage. Gousses d'*Acacia Adansonii*. Gonakié. Siliques d'*acacia* sing. DE NOZEILLE.

RÉUNION. Ecorce de bois noir. *Acacia lebeck*. FRAPPIER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Ecorce d'*Acacia arabica*. Gousses d'*Acacia arabica*. Ecorce d'*acacia ferruginea*. Ecorce d'*Acacia leucocephala*. Ecorce d'*Acacia leucophloea*. POULAIN.

NOUVELLE-CALÉDONIE. *Acacia farnesiana* (gousses tannantes). BAVAY.

1032 INCERTÆ SEDIS.

RÉUNION. Palissandre violet de Madagascar. FRAPPIER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Katou vajé. Bois noir. POULAIN.

COCHINCHINE. Bois de Caliatour. V.-A. DE LA GRANDIÈRE.

Teintures fabriquées.

1033 MARTINIQUE. Indigo en pains. *Indigofera anil*. GIORSELLO.

1034 GUYANE. Indigo en pains. SALOMON. — Indigo en pains, *Indigofera tinctoria*. PETIT.

1035 SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Indigo en pains, *Indigofera emarginata*, fabriqué avec feuilles vertes et avec feuille sèches. DE NOZEILLE

1036 MAYOTTE ET DÉPENDANCES. (NOSSI-BÉ). Indigo en pains. Essai du docteur Monestier. Docteur MONESTIER. — Indigo en pains. Essai de la Compagnie des Comores. COMPAGNIE DES COMORES.

1037 ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Indigo en larmes. AMALRIC et C^e. — Indigo en pains de basses qualités, dit de Travancore. Ch. POULAIN. — Indigo, *Indigofera tinctoria*. Indigo, *Indigofera tinctoria*. Indigo en pains, fabriqué à Villenour. RASSAPAMODÉLIAR. — Indigo en pains de Karikal. HECQUET. — Indigo. HECQUET, PADMANABARETTY et C^e. — Indigo. *Indigofera tinctoria*. SOUBRAYA POUILLÉ. — Indigo en pains. RANAGARARETTIAR. — Indigo, *Indigofera tinctoria*. Indigo en pains, récolté à Nourounigapakam. Indigo en pains, fabriqué avec des feuilles sèches, district de Villenour. Indigo de Cuddapah. Indigo en pains, fabriqué par infusion dans l'eau bouillante, district de Pondichéry. Feuilles et pains d'Indigo préparé avec les feuilles sèches, district de Pondichéry. Indigo en pains, préparé avec les feuilles vertes, district de Pondichéry. Indigo. *Indigofera anil*. Feuilles sèches, fabrication à l'eau bouillante. Indigos variés de Pondichéry. Indigo Cuddapah. Ch. POULAIN.

- 1038 COCHINCHINE. Indigo en pains. GIBBAL. — Indigo en pains. DEFIENNE. — Indigo non préparé. CHING KON.
- 1039 ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Lacdye en tablettes. LE CHEF DE SERVICE DE CHANDERNAGOR. — Lacdye en tablettes; 1^{re} opération. Lacdye en tablettes; 2^e opération. J. LÉPINE. — Bleu de Prusse. RANGASSAMODELLIAR

Teintures animales ou produites par des animaux.

- 1040 GUADELOUPE. Cochenille récoltée au commencement du part sur des nopals de Ténériffe. Cochenille récoltée après la ponte et séchée au soleil. Cochenille récoltée sur des nopals de Saint-Martin, le part étant commencé. Cochenille récoltée sur des nopals de la Guadeloupe. Cochenille argentée passée au crible. Cochenille argentée séchée après sémination et passée au crible. Cochenille moyenne passée au 2^e crible. Cochenille récoltée sur des nopals de Ténériffe et de Saint-Martin, le part étant commencé depuis 15 jours. Cochenille récoltée sur des nopals de Saint-Martin et de Ténériffe. Cochenille récoltée sur la raquette sans piquants. DAVER ET FILS.
- 1041 ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Cochenille silvestre. Coccus cacti. J. LÉPINE. — Gomme laque en bâtons. Ch. POULAIN.
- 1042 COCHINCHINE. Gomme laque. V.-A. DE LA GRANDIÈRE.

CLASSE XLIV. — Produits chimiques et pharmaceutiques.

Matières premières de la pharmacie.

Les matières médicinales sont nombreuses dans les colonies françaises. La collection de l'exposition compte près de 700 spécimens. L'emploi des végétaux appliqués à l'art de guérir est plus répandu sous les tropiques que dans les régions tempérées, et il est peu de plantes auxquelles le natif des colonies ne puisse attribuer quelques vertus bienfaisantes ou des propriétés énergiques (1); la raison de ces connaissances est expliquée par des besoins plus fréquents de médicaments dans des localités où la température élevée engendre bien plus de maladies. La médecine européenne tire maintenant une grande quantité de remèdes des minéraux; mais on ne peut nier que beaucoup de produits végétaux, le quinquina et l'opium, par exemple, ne trouveront jamais de succédané dans le règne minéral. Il serait à désirer qu'on revint davantage à la médication par les plantes, dont l'emploi a presque toujours plus d'efficacité prophylactique.

La Cochinchine est celle de nos colonies qui tire le meilleur parti de ses matières médicinales; elle en a exporté, en 1865, 750 piculs (le picul est de 60 kil.), valant 2,081,250 fr. L'exportation de la casse a monté dans la même année, pour la Martinique à 369,828 kil. et pour la Guadeloupe à 709 kil. La Guyane a exporté 4,082 kil. d'écorce de simarouba en 1866.

1046 ALGUES.

MARTINIQUE. Sargassum vulgare (Ag.), Raisin de mer, antiscrofuleux. BÉLANGER.

INDE. Gracilaria lichenoides (Grev.), Mousse de Ceylan, analeptique. PHARMACIE DU GOUVERNEMENT.

SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Gracilaria sp. ? analeptique. NIELLY.

1047 HÉPATIQUES.

MARTINIQUE. Marchantia chenopodea (L.), rafraichissant. BÉLANGER.

1048 FOUGÈRES.

RÉUNION. Polypodium viridulum, Patte de lézard, antidyssentérique. Adiantum rhizophorum, pectoral et sudorifique. IMHAUS.

1049 EQUISETACÉES.

RÉUNION. Equisetum elongatum, Presle, diurétique puissant. IMHAUS.

(1) L'énumération de ces propriétés est donnée, bien entendu, sous toutes réserves.

1050 GRAMINÉES.

MARTINIQUE. *Arundo occidentalis*, Emollient, rafraichissant. *Bambusa arundinacea* (Retz.), Bambou, feuilles émollientes et pectorales. *Chloris radiata* (Sw.), diurétique. *Gynerium Saccharoides* (H. B.), Racines diurétiques. *Pharus latifolius*, Pharelle, avoine de chien, feuilles et graines émollientes. BÉLANGER.

RÉUNION. *Andropogon muricatus* (Retz.). Vettiver, stimulant diaphorétique. MAIRIE DE SAINT-PAUL.

INDE. *Andropogon schoenanthus* (L.). *Andropogon citratus*, Schoenanthou citronnelle, stimulant antispasmodique. Hydrolat d'andropogon. *Bambusa arundinacea* (Retz.), Bambou, graines employées comme gruau. J. LÉPINE.

1051 CYPÉRACÉES.

RÉUNION. *Kyllingia brevifolia* (Rottl.), Jean Belon, toute la plante astringente. PATU DE ROSEMONT.

1052 ALISMACÉES.

MARTINIQUE. *Alisma* sp. ? Feuilles et racines antispasmodiques. BÉLANGER.

INDE. *Damasonium indicum*, employé dans la médecine indoue. J. LÉPINE.

1053 MÉLANTHACÉES.

INDE. *Melanthium indicum*, à étudier. J. LÉPINE.

1054 LILIACÉES.

INDE. *Asparagus volubilis* (Var.). Sarmentosus (Hamilt.), considéré dans l'Inde comme diminuant l'éruption de la variole. *Asparagus racemosus*, *Methonica superba* (Lamk.), Glorieuse du Malabar, employé comme topique. J. LÉPINE.

1055 SMILACÉES.

GUYANE. *Smilax Sassaparilla* (L.), Salsepareille, Racines sudorifiques. ADMINISTRATION LOCALE. COMPAGNIE DE L'APPROUAGUE.

RÉUNION. *Smilax anceps* (W.), Croc de chien, salsepareille de Bourbon, Racines sudorifiques, IMHAUS. — *Smilax Sassaparilla* (L.). ADMINISTRATION LOCALE.

CASAMANCE. *Smilax Sassaparilla* (L.). ADMINISTRATION LOCALE.

1056 HYPOXIDÉES.

INDE. *Curculigo orchioïdes* (Roxb.), la racine est considérée comme émolliente et tonique. J. LÉPINE.

1057 AMARYLLIDÉES.

MARTINIQUE. *Crinum americanum* (L.), grand Lis d'Amérique, écailles des bulbes résolutes. BÉLANGER.

INDE. *Crinum latifolium* (Herb.), emplois divers dans la médecine indoue. J. LÉPINE.

1058 IRIDÉES.

MARTINIQUE. *Iris martinicensis* (L.), Iris de la Martinique, Glayeul à Caïmans, Rhizomes emménagogues. BÉLANGER.

1059 ORCHIDÉES.

RÉUNION. *Angræcum fragrans* (P. Th.), Faham, Thé stomachique, dit thé de Bourbon, anti-phthisique. ADMINISTRATION LOCALE, J. GODEFROY. — *Bolbophyllum nutans* (P. Th.). Carambolle marron. Feuilles et pseudobulbes émollients. D'EMMERY.

1060 AROIDÉES.

MARTINIQUE. *Colocasia antiquorum* (Sch.). Chou caraïbe. Rhizome résolutif. *Dracontium polyphyllum* (L.). Chou diable. Racines purgatives. *Monstera Adansonii* (Sch.). Bois de couleuvre. Racines alexitères. BÉLANGER.

INDE. *Pistia stratiotes* (L.). Employé comme détersif (à étudier). *Scindapsus officinalis* (Sw.). Usité dans la médecine indoue. J. LÉPINE.

1061 ZINGIBÉRACÉES.

MARTINIQUE. *Amomum macrosperrum* (Stend). Poivre de Guinée. Graines employées comme excitant tonique. *Costus spicatus* (Sw.). Dépuratif diurétique.

Zingiber cassumunar (Roxb.). Gingembre indien, Racine excitant-tonique. BÉLANGER.

GUYANE. Amomum malaguetta (Roxb.). Maniguette. Graines excitantes et toniques. ADMINISTRATION LOCALE.

RÉUNION. Amomum cardamomum (L.). Petit cardamome. Excitant tonique. FERRAND.

GABON. Amomum citratum (Par.). Poivre mangoulou. Graines excitantes et vermifuges. ADMINISTRATION LOCALE.

INDE. Alpinia galanga (W.). *Gandana goulame*, la racine est un stimulant tonique. LÉPINE. — Alpinia galanga (W.). Grand galanga *pérarté*, la racine est un stimulant tonique. Alpinia galanga (W.). Petit galanga *sittararté*, la racine est un stimulant tonique. ADMINISTRATION LOCALE. — Amomum curcuma (Jacq.). Curcuma, Safran des Indes, la racine est un stimulant tonique. Amomum curcuma (Jacq.). Curcuma, Safran des Indes, la racine est un stimulant tonique. Amomum curcuma (Jacq.). Cestus speciosus (Sm.) Racine tonique amère. Curcuma zedoaria (Roxb.). Zédoaire de Ceylan. Stimulant anti-spasmodique. Curcuma zedoaria (Roxb.). Zédoaire de Travancore. Zédoaire de Chine. Zingiber officinale. Gingembre. Excitant tonique. J. LÉPINE.

COCHINCHINE. Amomum racemosum (Lam.). Cardamome rond. V.-A. BONNARD. — Amomum xanthioides (Wall.). Excitant tonique. A. CHARNER.

1062 CANNACÉES.

MARTINIQUE. Heliconia caribaea (Lam.). Balisier montagne. Racines diurétiques. BÉLANGER.

GUYANE. Canna indica (L.). Balisier. Racine émolliente et diurétique. TRILLET.

1063 PALMIERS.

MARTINIQUE. Caryota urens (L.). Palmier céleri. Envoyé comme escharrotique. BÉLANGER.

GUYANE. Astrocaryum vulgare (Mart.). Aouara. Racine estimée anti-syphilitique. ADMINISTRATION LOCALE.

INDE. Areca catechu. Noix d'Arec. Amande astringente servant de masticatoire. ADMINISTRATION LOCALE. — Areca catechu. Jeunes noix d'Arec décortiquées et séchées. CH. POULAIN. — Calamus fasciculatus (Roxb.). Racines astringentes. J. LÉPINE.

1064 PIPÉRACÉES.

MARTINIQUE. Piper procumbens, Tiges, Herbe à couresse. Employé contre la morsure des serpents. Piper macrophyllum (Sw.). Queue de Léopard. Feuilles sudorifiques. Piper peltatum (L.). Racines et feuilles diurétiques. BÉLANGER.

INDE. Chavica Roxburghii. *Pippula-Moola* des Indous. Usité dans la médecine indoue comme diurétique et sudorifique. ADMINISTRATION LOCALE. — Piper cubeba (L.). Poivre cubèbe. Antiblennorrhagique. Piper betle (L.). Feuilles de bétel. *vélé-vétilé*. Feuilles employées comme masticatoires. J. LÉPINE. — Piper geniculatum (Sw.). Tiges de Poivrier genouillé. Stimulant tonique. ADMINISTRATION LOCALE. — Piper nigrum. Tiges de poivrier, Cheveinn des Indous. Employé dans la médecine indoue. J. LÉPINE.

COCHINCHINE. Piper betle. Feuilles de bétel. Masticatoire. COMITÉ AGRICOLE.

TAHITI. Piper methysticum. Kawa-Kawa. Racine stupéfiante. CUZENT et O'KORKE.

1065 CASUARINÉES.

MARTINIQUE. Casuarina equisetifolia (L.). Filao. Ecorce astringente. BÉLANGER.

RÉUNION. Celtis madagascariensis (Rich.?). Andrése. Ecorce fébrifuge succédané du quinquina. IMHAUS. — Celtis madagascariensis (Rich.?). Andrése. Charbon de l'écorce. Antidyssentérique. DELER. — Celtis madagascariensis (Rich.?). Andrése. Feuilles astringentes. J. GODEFROY.

1066 MORÉES.

GUADELOUPE. Dorstenia contrayerva (L.). Contrayerva. La racine est employée comme détersive et contre la morsure des serpents. BALGUERIE.

INDE. Ficus dæmonium (L.). Racine et fruits. Le suc laiteux de cette espèce est con-

sidéré comme vénéneux dans l'Inde. *Ficus indica* (L.). Les médecins indous considèrent les fruits comme toniques. *Ficus tomentosa* (Roxb.). L'écorce de la racine est usitée dans la médecine indoue. *Ficus bengalensis* (L.). *Ficus obtusifolia* (H.-B.). *Ficus racemosa* (L.). *Ficus religiosa* (L.). *Ficus virens*. Toutes ces espèces de figuiers sont employées dans l'Inde. Les natifs attribuent des propriétés multiples à leurs fruits, leurs feuilles et leur écorce. J. LÉPINE.

1067 ARTOCARPÉES.

MARTINIQUE. *Cecropia peltata* (L.). Bois canon. L'écorce et le bois sont considérés comme astringents, excitants et toniques. BÉLANGER.

1068 CANNABINÉES.

RÉUNION. *Cannabis sativa*, var. *indica*, Haschisch. Les sommités et le suc résineux nommé cherri sont un stupéfiant hilarant bien connu. PATU DE ROSEMONT.

1069 CHÉNOPODÉES.

MARTINIQUE. *Chenopodium anthelminthicum* (L.). Employé contre les ascarides. BÉLANGER.

MARTINIQUE. *Chenopodium ambrosioides* (L.). Thé du Mexique, Graines anthelminthiques, feuilles stomachiques. J. LÉPINE.

1070 AMARANTACÉS.

MARTINIQUE. *Celosia nitida* (Vahl.). Amarantine, Sommités astringentes et anti-dysentériques. BÉLANGER.

INDE. *Achiranthos aspera* (L.). Graines astringentes. ADMINISTRATION LOCALE. — *Areva lanata*, usité dans la médecine indoue. J. LÉPINE.

1071 POLYGONÉES.

MARTINIQUE. *Coccoloba uvifera* (L.). Raisinier. Ecorce et fruits astringents. BÉLANGER.

RÉUNION. *Polygonum serratum* (L.). Persicaire, Astringent. IMHAUS. — *Rumex patientia* (L.). Patience. Racines dépuratives. ADMINISTRATION LOCALE. — *Rumex patientia*, Patience. Sommités dépuratives. A. BORIES.

1072 NYCTAGINÉES.

GUYANE. *Boerhavia diandra* (L.). Ipécacuanha de la Guyane, Racines éméto-cathartiques. ADMINISTRATION LOCALE.

1073 MONIMIÉES.

RÉUNION. *Ambora Tambourissa* (Lam.). Bombarde. L'écorce est un emménagogue puissant. IMHAUS.

1074 LAURINÉES.

MARTINIQUE. *Laurus Persea* (L.). Avocatier, Feuilles emménagogues. BÉLANGER.

RÉUNION. *Agathophyllum aromaticum*. (W.), Ravensara. Pulpe du fruit excitante. VERGOZ. — *Laurus cupularis* (L.). Cannelle des bois. Écorce tonique. IMHAUS.

INDE. *Cinnamomum iners* (Reinw.). Carvah patté des Indous. Écorce stimulante. ADMINISTRATION LOCALE. — *Tetranthera monopetala*. Employé dans la médecine indoue. J. LÉPINE.

NOUVELLE-CALÉDONIE. *Ocotea* sp? Écorce stimulante et aromatique. PANNETRAT.

1075 SANTALACÉES.

INDE. *Santalum album* (L.). Sandal. Propriétés sédatives et calmantes. ADMINISTRATION LOCALE.

1076 DAPHNOIDÉES.

MARTINIQUE. *Lagetta funifera* (Mart.). L'écorce est vésicante. BÉLANGER.

GUADELOUPE. *Hernandia sonora* (L.). Mirobolan bâtard. Amandes purgatives. SARGENTON.

RÉUNION. *Danaïs fragrans*, Liane de bœuf. Racines fébrifuges et toniques. IMHAUS.

1077 ARISTOLOCHIÉES.

MARTINIQUE. *Aristolochia odoratissima* (L.). Considéré comme alexitère aux Antilles. BÉLANGER.

GUYANE. *Aris' olochia*. Liane contre-poison, Liane amère. GOURDIN.

INDE. *Aristolochia bracteata*. Amer tonique. *Aristolochia indica* (L.). Racine tonique et emménagogue. J. LÉPINE.

1078 PLUMBAGINÉES.

MARTINIQUE. *Plumbago scandens* (L.). Dentelaire, herbe au diable. Racines et feuilles vésicantes. BÉLANGER.

GUADELOUPE. *Plumbago scandens* (L.). Dentelaire, herbe au diable. Racines et feuilles vésicantes. SARGENTON.

INDE. *Plumbago rosea* (L.). Vésicant, employé aussi comme emménagogue. *Plumbago zeylanica* (L.). Racines vésicantes. J. LÉPINE.

NOUVELLE-CALÉDONIE. *Plumbago zeylanica*. Les feuilles passent pour vulnéraires en Calédonie. DEPLANCHE.

1079 VALÉRIANÉES.

INDE. *Valeriana Jatamansi* (Jones). Valériane du Bengale. Racine antispasmodique. J. LÉPINE.

1080 COMPOSÉES.

MARTINIQUE. *Distreptus spicatus* (Cass.). Oreille de mouton. Passe pour dépuratif. BÉLANGER. — *Eupatorium ayapana* (L.). Ayapana. Feuilles stimulantes et sudorifiques. PÉCOUL. — *Parthenium hysterophorus* (L.). Matricaire du pays. Emménagogue. *Mikania poëppigii*, Guaco. Employé contre la morsure des serpents. *Neurolema lobata*. Herbe à pique. Aromatique antispasmodique. *Pluchea odorata* (Cass.). Tabac diable, Alexitére. *Spilantes uliginosa*. Stomachique, diurétique. BÉLANGER.

GUADELOUPE. *Artemisia absinthium* (L.). Absinthe. Tonique et vermifuge. PAIN. — *Eupatorium ayapana* (L.). Ayapana. Feuilles stimulantes et sudorifiques. BUREAUX.

REUNION. *Ageratum conyzoides* (L.). Herbe à bouc. Sudorifique. ADMINISTRATION LOCALE. — *Eupatorium ayapana* (L.). Ayapana. Feuilles stimulantes et sudorifiques. GROSSET. — *Eupatorium ayapana* (L.). Ayapana. PATU DE ROSEMONT. — *Gnaphalium*. La chose. Pectoral. ADMINISTRATION LOCALE. — *Siegesbeckia orientalis* (L.). Guérit vite, herbe divine. Feuilles employées comme dépuratif et cicatrisant les plaies. IMHAUS. — *Senecio ambavilla* (Pers.). Ambaville. Feuilles et fleurs pectorales et dépuratives. MUTEL. — *Senecio ambavilla* (Pers.). Ambaville. GODEFROY. — *Senecio ambavilla* (Poudre d'ambaville). CURÉ de SAINTE-MARIE.

INDE. *Artemisia maderaspatana* (L.). Antispasmodique. *Eclipta prostrata* (L.). Employé contre l'éléphantiasis. *Ethulia divaricata* (L.). Employé comme tonique. J. LÉPINE. — *Sphaeranthus indicus* (L.). Stomachique diurétique. PÉRICHON. — *Sphaeranthus zeylanicus* (L.). Stomachique diurétique. *Verbesina calendulacea* (L.). Employé en infusion comme désobstruant. *Vernonia anthelmintica* (W.). Employé contre le ténia et les ascarides. J. LÉPINE.

1081 LOBÉLIACÉES.

MARTINIQUE. *Lobelia longiflora* (Presl.) Antisyphilitique et antiasthmaticque. BÉLANGER.

1082 RUBIACÉES.

MARTINIQUE. *Coffea arabica* (L.). Cerises de café employées comme stimulant. *Genipa americana* (L.). Racines purgatives et fruits rafraîchissants et astringents. *Hamelia patens*. Sanguine. Feuilles anti-psoriques. *Oldenlandia corymbosa*. Mille graines. Vermifuge. *Spermacoce*. Herbe à cornette. Passe pour tonique et stimulant. BÉLANGER.

GUADELOUPE. *Chiococca racemosa* (L.). Cainça. Drastique et diurétique. BUREAUX. — *Exostema caribaeum* (R. et S.). Quinquina caraïbe, poirier de montagne. Écorce tonique et fébrifuge, la poudre est détersive. BALGUERIE. — *Exostema floribundum* (R. et S.). Quinquina Piton. Écorce. Propriétés toniques et fébrifuges. *Exostema floribundum* (R. et S.). Feuilles et fleurs. *Exostema nitidum*? *Quinquina luisant*. Fébrifuge. RIFFAUD. — *Psychotria citrifolia*. Graines à essayer comme stimulant. PAUL JULES.

RÉUNION. *Mussaenda arcuata* (Lam.). Lingue. Feuilles et tiges toniques fébrifuges. MUTEL. — *Mussaenda arcuata* (Lam.). (Poudre de feuilles). CURÉ de SAINTE-MARIE. — *Psathyra borbonica* (Gmel.). Bois cassant. Les feuilles sont estimées stomachiques. IMHAUS.

INDE. *Randia dumetorum* (Lam.). Les Indous considèrent le fruit comme un bon émétique. J. LÉPINE.

1083 GENTIANÉES.

GUYANE. *Coutoubea spicata* (Aubl.). Centaurée. Stomachique et fébrifuge employé à la Guyane. MÉLINON.

INDE. *Gentiana chirayta* (Roxb.). Tonique et fébrifuge. — *Exacum hyssopifolium* (W.). Fébrifuge léger. J. LÉPINE.

1084 ASCLÉPIADÉES.

MARTINIQUE. *Asclepias curassavica* (L.). Ipécacuanha bâtard. Racine vomitive BÉLANGER.

RÉUNION. *Secamone emetica* (R. Br.). Ipéca du pays, scammonée de Bourbon. Racine émétique et antidyssentérique. *Tylophora asthmatica* (W. et Arn.). Racine émétique et antidyssentérique. *Sarcostemma mauritiana* (Boj.). Liane sans feuille. Hémostatique de l'utérus. IMHAUS.

INDE. *Asclepias prolifera* (Rottl.). Racine émétique employée dans l'hydrophobie. *Asclepias volubilis* (L.). La racine augmente l'expectoration et est employée dans l'hydropisie. *Calotropis gigantea* (R. Br.). L'écorce est émétique, le suc est administré dans certaines fièvres. *Calotropis gigantea* (R. Br.) (Poudre d'écorce de). *Cynanchum extensum* (Ait.). Feuilles, racines et suc émétiques et purgatifs. *Cynanchum extensum* (Ait.) (Racine de). *Cynanchum extensum* (Ait.) (Suc desséché de). *Hemidesmus indicus*. Salsepareille de l'Inde. Employée dans l'Inde comme succédané de la salsepareille américaine. *Pergularia odoratissima* (And.). Liane tonkin. Racines usitées dans la médecine indienne. *Periploca esculenta* (W.). Les Indous attribuent des propriétés dépuratives aux racines et aux tiges. *Periploca sylvestris* (Retz.). La racine est vomitive. *Tylophora asthmatica* (W. et Arn.). Racine émétique et antidyssentérique. J. LÉPINE.

1085 APOCYNÉES.

MARTINIQUE. *Echites biflora* (B.). Liane à lait. Feuilles et tiges purgatives. *Plumiera alba* (L.). Franchipanier, bois de lait. Ecorce de la racine drastique. *Plumiera alba* (L.) (Fleurs de). Fleurs pectorales. *Plumiera rubra* (L.). Franchipanier rose. Fleurs employées comme pectorales. BÉLANGER.

RÉUNION. *Carissa xylopicron* (P. Th.). Bois amer. Stomachique fébrifuge et vermifuge. *Carissa* (Extrait résineux de). *Carissa* (Alcoolé de). A. BORIES. — *Ochrosia borbonica*. Bois jaune. Feuilles et écorce toniques et fébrifuges. D'EMMERY. — *Ochrosia* (Ecorce et poudre d'écorce d'). *Ochrosia* (alcoolé d'). A. BORIES.

GABON. *Strophanthus* (Sp ?). Inée ou Onaye des Gabonais. Les graines servent à empoisonner les flèches des pahouins ; c'est un violent poison du cœur. *Tabernaemontana* (Sp. ?). Iboga des gabonais. Les racines, toniques à haute dose, sont un excitant du système nerveux. GRIFFON DU BELLAY.

INDE. *Allamanda cathartica* (L.). Feuilles purgatives. *Allamanda verticillata* (Desf.) (Tiges d'). Toute la plante drastique. *Cerbera odollam* (Ham.). Les feuilles sont un purgatif violent. *Monetia tetraantha*. Usité dans la médecine indoue. *Nerium odorum* (Ait.). Ecorce employée dans les affections cutanées. *Plumiera alba* (L.). Franchipanier, bois de lait. Ecorce purgative et antiblennorrhagique. *Thevetia nerifolia* (Juss.). Feuilles drastiques. *Wrightia antidyssenterica* (Racine) (R. Br.). La racine et les graines sont employées dans la dyssenterie. *Wrightia* (Graines). J. LÉPINE.

1086 JASMINÉES.

MARTINIQUE. *Jasminum Sambac*. Jasmin d'Arabie. Feuilles antipsoriques. BÉLANGER.

1087 LOGANIACÉES.

GUADELOUPE. *Spigelia Anthelmia* (L.). Herbe à la Brinvilliers. Anthelminthique énergique. BUREAUX.

GUYANE. *Potalia amara* (Aubl.). Grand matévé. Les feuilles passent pour emménagogues, alexitères et antisiphilitiques. ADMINISTRATION LOCALE. — Curare provenant du Rio-Negro. FOURNIER.

MADAGASCAR. *Gærtnera* (Sp?). *Quinquina* de Madagascar. Ecorce employée comme fébrifuge. *Tanghinia venenifera*. Tanghin. Employé comme poison d'épreuves à Madagascar. LAMBERT.

RÉUNION. *Geniostoma*. Bois d'oiseau. Ecorce. IMHAUS.

GABON. *Ignatia* sp. Atchimé des Gabonais, graines (toxiques?). *Strychnos* (sp. nov.) (racines), M'Boundou du cap Lopez, Casa ou Icaja des Gabonais, employé comme poison d'épreuve dans les jugements à la côte du Gabon. *Strychnos* (sp. nov.) (feuilles), M'Boundou du cap Lopez, Casa ou Icaja des Gabonais employé comme poison d'épreuve dans les jugements à la côte du Gabon. GRIFFON DU BELLAY.

INDE. *Ignatia amara* (L.), Ignatier, fève de Saint-Ignace, écorce et graines toxiques. *Strychnos nux vomica*, vomiquier, racines et feuilles toxiques. *Strychnos nux vomica* (feuilles de). J. LÉPINE. — *Strychnos nux vomica*, noix vomiques, graines toxiques. *Strychnos potatorum* (L.), Titan-cotté, graines (toxiques?), on les emploie pour clarifier l'eau. COMITÉ LOCAL. — *Strychnos potatorum* (racines de) (L.), racines émétiques. J. LÉPINE.

1088 CORDIACÉES.

MARTINIQUE. *Varronia martinicensis*, Mahot noir, considéré comme émollient. BÉLANGER.

1089 LABIÉES.

MARTINIQUE. *Scutellaria purpurascens* (Sw.), Toque de la havane, excitant, tonique, employé contre la splénite fréquente aux Antilles; les graines sont antipsoriques. *Hyptis capitata* (Jacq.), mélisse indienne, herbe à boutons. Cette plante passe pour sédatif et antispasmodique. *Hyptissuaveolens* (Poit.), Balotte camphrée, Sommités antipsoriques. *Leucas martinicensis* (R. Br.) Pompon, excitant, tonique employé dans les fièvres intermittentes. *Pogostemon patchouly* (Pell.), patchouly; Cette plante aromatique fort connue en parfumerie passe pour stimulante aux Antilles. BÉLANGER.

RÉUNION. *Leucas zeylanica*, stimulant. PATU DE ROSEMONT.

INDE. *Lavandula carnosa* (L.), sert en liniment comme topique dans l'Inde. *Leucas aspera*, Toomy des Indous, usité dans la médecine indoue. *Nepeta malabarica* (L.), stimulant avantageusement employé dans les affections de l'estomac, la fièvre et la dysenterie? *Ocimum tenuiflorum*? (tiges); *Ocimum tenuiflorum* (racines); *Ocimum basilicum* (L.); *Ocimum polystachion* (L.); *Ocimum adscendens* (W.); *Ocimum prostratum* (L.). Toutes ces espèces d'*Ocimum*, plus ou moins aromatiques, sont employées dans l'Inde contre le catarrhe ou en infusion théiformes, et les graines sont considérées comme émollientes et béchiques. *Ocimum album* (L.), stimulant aromatique et expectorant. *Ocimum album* (L.), les racines de ce basilic sont employées dans les cérémonies religieuses du culte de Vishnou. *Salvia bengalensis* (Roxb.), stimulant aromatique. *Phlomis indica*, stimulant employé dans l'Inde. J. LÉPINE.

1090 VERBÉNACÉES.

MARTINIQUE. *Duranta plumieri* (L.). Troëne d'Amérique, feuilles détersives. *Lantana camara* (L.), racines aromatiques et béchiques. *Lantana camara* feuilles stimulantes, toniques, favorables dans l'atonie intestinale. *Stachitarrheta jamaicensis* (Vahl). Verveine, queue de rat, estimée diaphorétique et emménagogue aux Antilles. BÉLANGER.

INDE. *Clerodendron inerme*. *Gmelina arborea* (Roxb.), employé dans la médecine indoue. *Verbena nodiflora* (L.), l'infusion des feuilles est digestive et antidysentérique. *Vitex Negundo*, racines fébrifuges et vermifuges. J. LÉPINE.

1091 ASPÉRIFOLIÉES.

INDE. *Borrigo zeylanica* (L.), les fleurs sont sudorifiques. *Heliotropium indicum* (L.), cette petite plante est employée dans l'Inde comme détersive et contre la morsure des animaux venimeux. J. LÉPINE.

1092 CONVULVULACÉES.

MARTINIQUE. *Batatas macrorrhiza*, liane à minguet, les racines sont purgatives à la façon du jalap. *Ipomaea polyanthes* (R. Br.), liane tonnelle, les feuilles passent pour émoullientes. *Quamoclit vulgaris* (Choisy.), cheveux de Vénus la poudre de la racine est sternutatoire, les feuilles sont détersives. *Cuscuta americana* (L.), corde à violon, herbe-z-amourette; cette petite plante est considérée comme dépurative hépatique. BÉLANGER.

INDE. *Argyreia bracteata* (Choisy.), feuilles employées en topiques résolutifs. *Argyreia malabarica* (Am.), l'écorce de la racine est cathartique, les feuilles sont maturatives. *Evolvulus alsinoides* (L.), toute la plante est antidyssentérique. *Ipomea turpetum* (R. Br.), Turbith, racines purgatives bien connues en pharmacie. J. LÉPINE.

1093 SOLANÉES.

MARTINIQUE. *Atropa arborens* (L.), Belladone; feuilles narcotiques. *Cestrum nocturnum* (L.), Cestreau, narcotique, usité dans l'épilepsie. *Datura tatula* (L.), herbe au diable, herbe amère, narcotique employé comme calmant, succédané du stramonium. *Physalis pubescens* (L.), herbe à cloques; narcotique stimulant. *Solanum acanthifolium* (Hort.), Melongène diable, narcotique usité en lotions. *Solanum mammosum* (L.), pomme poison, antipsorique et sédatif. *Solanum nodiflorum* (Jacq.), herbe amère. *Solanum triste* (Jacq.), bois caca, tabac marron; propriétés narcotiques et sédatives de la morelle. *Solanum volubile* (Sw.), douce amère des Antilles, toute la plante est dépurative. BÉLANGER.

INDE. *Datura fastuosa*, feuilles et fruits narcotiques, racine antiépileptique. *Datura fastuosa* (Var. *lucida*), feuilles et fruits narcotiques, racine antiépileptique. *Datura métel* (Roxb.), feuilles et fruits narcotiques, racine antiépileptique. *Physalis flexuosa*, racines narcotiques et diurétiques. *Solanum indicum* (L.), propriétés multiples. *Solanum Jacquinii* (W.), toute la plante passe pour amère expectorante dans l'Inde, fruits servant au Kari. *Solanum trilobatum* (L.), racines et feuilles toniques, fleurs et fruits pectoraux. J. LÉPINE.

1094 SCROPHULARINÉES.

MARTINIQUE. *Scoparia dulcis* (L.), balai doux; feuilles prises en infusion théiformes comme stomachiques et antispasmodiques. BÉLANGER.

GUADELOUPE. *Capraria biflora* (L.), thé des Antilles; feuilles excitantes et toniques prises comme thé. LACOSTE.

INDE. *Herpestes Monnieria* (H. B. K.), usité dans la médecine indoue. J. LÉPINE.

1095 ACANTHACÉES.

MARTINIQUE. *Besleria violacea*, ortie d'eau; les feuilles sont sudorifiques. *Dipteracanthus patulus* (Nées), Ruellie, racine émétique préférée à l'ipécacuanha. *Ruellia tuberosa* (L.), Crustolle; racine émétique remplaçant avec avantage l'ipécacuanha. BÉLANGER.

GUYANE. *Justicia pectoralis* (Jacq.), Carmentin, herbe au charpentier; l'infusion des feuilles est un bon pectoral. PHILIBERT, VOISIN. — *Justicia pectoralis* (Jacq.), Carmentin, herbe au charpentier. ADMINISTRATION LOCALE.

INDE. *Adhatoda vasica* (Nées). *Gendarussa vulgaris* (Nées), Carou-Natchi des Indous; les feuilles sont employées comme topique, les feuilles comme vomitives. *Justicia paniculata* (Burm.); toute la plante est tonique-amère. *Lep dagathis cristata* (L.), cette petite plante est employée dans la médecine indoue. J. LÉPINE.

1096 BIGNONIACÉES.

MARTINIQUE. *Bignonia leucoxydon* (écorce) (L.), Ebénier vert, Cèdre blanc des Antilles. *Bignonia leucoxydon* (fleurs), écorce et fleurs considérées comme alexitères. *Bignonia ophtalmica* (Crish.); le suc de la racine est employé dans certaines maladies des yeux. *Bignonia quercus* (L.), *Catalpa longissima* (Sims), Bignone chène, chène des Antilles; écorce et feuilles astringentes. *Bignonia unguis* (racine) (L.), *Bignonia unguis* (feuilles), liane griffe de chat; racine et feuilles alexitères. BÉLANGER.

GUADELOUPE. *Bignonia pentaphylla*, poirier; écorce amère fébrifuge. BUREAUX.

INDE. *Bignonia chelonoides*, racines amères. J. LÉPINE.

1096 *bis* CRESCENTÉES.

MARTINIQUE. *Crescentia Cujete* (L.), Sirop rafraîchissant de calebassier, en usage aux Antilles dans les maladies de poitrine. ADMINISTRATION LOCALE.

1097 PÉDALINÉES.

MARTINIQUE. *Sesamum orientale* (L.), Sésame, Gigéri; les feuilles forment un mucilage émollient, les graines en émulsion sont rafraîchissantes. BÉLANGER.

GUYANE. *Sesamum orientale* (L.) (graines). ADMINISTRATION LOCALE.

INDE. *Martynia viscosa*, la pulpe du fruit frais et toute la plante sont de bons émollients. *Pedaliu murex* (L.), toute la plante est émolliente et mucilagineuse J. LÉPINE.

1098 MYRSINÉES.

INDE. *Embelia ribes* (Burm.). Les fruits cathartiques et vermifuges sont employés pour sophistiquer le poivre noir. J. LÉPINE.

1099 SAPOTACÉES.

MARTINIQUE. *Achras sapota* (L.). Sapotille; l'écorce est astringente et fébrifuge; les graines sont diurétiques et sédatives. *Chrysophyllum Cainito* (L.). Caïnitier; écorce excitante et tonique. BÉLANGER.

RÉUNION. *Sideroxylon borbonicum*. Bois de fer. Ecorce tonique. D'EMMERY.

GABON. *Bassia* (sp. nov.). D'javi des Gabonais. La graisse fournie par les graines est antirhumatismale. ADMINISTRATION LOCALE.

INDE. *Mimusops Elengi* (L.). L'écorce est astringente ainsi que les fruits. Graines oléagineuses. J. LÉPINE.

1100 ÉRICACÉES.

SAINT-PIERRE ET MIQUELON. *Gaultheria procumbens* (L.). Thé rouge, thé de Terre-Neuve; feuilles en infusions théiformes. *Ledum latifolium* (L.). Thé James; feuilles en infusions pectorales. NIELLY. — *Vaccinium hispidulum* (L.). Thé d'anis, estimé en infusions théiformes. DELAHAYE et VETTIER.

RÉUNION. *Andromeda pyrofolia* (P. Th.). Mapou. Ecorce et feuilles usitées à Bourbon, dans la blennorrhagie. IMHAUS.

1101 OMBELLIFÈRES.

MARTINIQUE. *Eryngium foetidum* (L.). Chardon étoilé. Racines et feuilles emménagogues et diurétiques. BÉLANGER.

GUADELOUPE. *Hydrocotyle umbellata* (L.). Employé comme dépuratif. SARGENTON.

RÉUNION. *Foeniculum dulce*. Anis doux. Toute la plante est stimulante et diurétique. BORIES. — *Foeniculum dulce*. Anis doux. PATU DE ROSEMONT.

INDE. *Anethum Sowa* (Roxb.). Anet ou Fenouil puant. Graines stimulantes employées dans la médecine indoue. *Coriandrum sativum* (L.). Coriandre. Graines stimulantes et stomachiques. *Cuminum Cymimum* (L.). Cumin. Employé dans la médecine vétérinaire des Indous. ADMINISTRATION LOCALE. — *Paniculum dulce*. Anis doux. Graines employées comme excitant et comme assaisonnement. *Hydrocotyle asiatica* (L.). Bevilacqua. Plante dépurative préconisée dans l'Inde, dans le traitement de la lèpre et de l'éléphantiasis. J. LÉPINE. — *Hydrocotyle asiatica* (L.) (Poudre de feuilles). ADMINISTRATION LOCALE. — *Ptychotis Ajowan* (D. C.). Graines aromatiques stimulantes. J. LÉPINE.

COCHINCHINE. *Cuminum Cymimum* (L.). Gros cumin du Cambodge. Stimulant associé aux aliments *Ferula asa-foetida* (L.). asa-foetida. V.-A. DE LA GRANDIÈRE.

1102 ARALIACÉES.

MARTINIQUE. *Aralia arborea* (Racines.). Racines et feuilles sudorifiques. *Aralia arborea* (L.) (Feuilles.). *Panax cochleatum* (D. C.). Les racines et les feuilles sont estimées sudorifiques aux Antilles. BÉLANGER.

1103 AMPÉLIDÉES.

MARTINIQUE. *Cissus ovata* (Rich.). Vigne de Madagascar. Le suc des feuilles est antiscorbutique. BÉLANGER.

RÉUNION. *Leea sambucina* (W.). Sureau à la Réunion. Feuilles et fleurs émollientes et diaphorétiques. IMHAUS.

INDE. *Vitis carnosia* (Wall.). Les racines et les feuilles acidules sont employées comme topique résolutif. *Vitis pedata*. Racines résolutive et rubéfiantes. *Vitis quadrangularis* (Wall.). Racines et tiges charnues employées comme topique maturatif. *Vitis Roxburghii*. Racines rafraichissantes. *Vitis setosa* (Wall.). Toute la plante est acide et est employée comme rafraichissante à l'intérieur, en topique maturatif à l'extérieur. *Vitis tomentosa* (Heyne). Racines rafraichissantes. J. LÉPINE.

1104 LORANTHACÉES.

MARTINIQUE. *Loranthus americanus* (Sieb). En haut bois. Employé contre la morsure des serpents. BÉLANGER.

INDE. *Loranthus* sp. ? Parasite sur le *Strychnos Nux vomica*, et participant, au dire de M. Lépine, des propriétés toxiques de ce dernier. J. LÉPINE.

1105 SAXIFRAGACÉES.

RÉUNION. *Weinmannia macrostachya* (D. C.). Bois de Tan. Écorce astringente IMHAUS.

1106 MÉNISPERMÉES.

MARTINIQUE. *Cissampelos Pareira* (L.). Pareira brava. Liane amère. Tonique amer, employé surtout dans les affections de la vessie. BÉLANGER.

GUYANE. *Cissampelos Pareira* (L.). Pareira brava. Liane amère. DUCHEZ.

INDE. *Anamirta Cocculus* (Arn.). Coque du levant, antispasmodique à l'intérieur. Toxique, employé pour prendre le poisson. *Clypea Burmanii* (W. et Arn.). Racines antidyssentériques. *Cocculus Pluckenetii* (D. C.). Tonique amer, à petite dose. *Cocculus cordifolius* (D. C.). *Menispermum cordifolium* (W.). Feuilles et racines amères, fébrifuges. *Cocculus cordifolius* (D. C.). *Menispermum cordifolium* (W.). (Poudre de racines.) Tonique fébrifuge. J. LÉPINE.

1107 ANONACÉES.

MARTINIQUE. *Anona squamosa* (L.), racines astringentes. *Anona squamosa* (L.), feuilles astringentes. *Uvaria odorata* (Lam.). Canang, poivre d'Éthiopie; fleurs et fruits stimulants, employés aussi comme condiments. BÉLANGER.

GUYANE. *Anona muricata* (L.), Corossol; les feuilles sont un précieux antispasmodique, les graines sont émétiques. MÉLINON.

GABON. *Uvaria Æthiopica* (Rich.). Ogana des Gabonais, Poivre de Guinée. GRIFFON DU BELLAY.

1108 MAGNOLIACÉES.

RÉUNION. *Michelia Champaca* (L.), l'écorce est emménagogue, les boutons antible-norrhagiques, etc. A. BORIES

1109 RENONCULACÉES.

SAINT-PIERRE ET MIQUELON *Coptis trifoliata* (Salisb.), Ti-Savoyanne jaune, les rhizomes passent pour toniques amers. NIELLY.

RÉUNION. *Clematis mauritiana* (Lam.), la plante verte est un vésicant énergique. IMHAUS.

1110 PAPAVERACÉES.

INDE. *Argemone mexicana*, Argemone, le suc sert contre les ophtalmies chroniques. *Argemone mexicana* (extrait de suc d'); *Papaver somniferum* (L.), Pavot; le suc narcotique qui fournit l'opium est bien connu. J. LÉPINE.

1111 FUMARIACÉES.

RÉUNION. *Fumaria* sp., Fumeterre; employé comme dépuratif. BORIES.

1112 CRUCIFÈRES.

MARTINIQUE. *Lepidium virginicum* (L.). Cresson savane; antiscorbutique et diurétique. BÉLANGER.

NDE. Sinapis, moutarde; la graine de plusieurs espèces de sinapis est employée dans l'Inde comme vésicant. Sinapis, Huile de moutarde; comme rubéfiant. J. LÉPINE.

1113 CAPPARIDÉES.

MARTINIQUE. *Moringa pterigosperma* (Gærtn.), Ben; l'écorce et les racines passent pour antiscorbutiques. *Capparis cynophallophora* (L.), Mabouya; les racines sont estimées excitantes aromatiques. *Capparis ferruginea* (L.), Bois caca, caprier ferrugineux; l'écorce, les feuilles et les fleurs sont antihystériques, antispasmodiques. BÉLANGER.

INDE. *Moringa pterigosperma* (Gærtn.). Ben, la racine est usitée comme stimulant dans l'Inde, la gomme antidyssentérique, etc. ADMINISTRATION LOCALE. — *Capparis horrida*; la racine est employée dans la médecine des Indous. *Nieuhria oblongifolia* (D. C.); la racine passe dans l'Inde pour analeptique, employée aussi dans les hémorrhagies passives. *Polanisia viscosa*; la racine et les graines sont estimées vermifuges; elles peuvent servir de rubéfiant. J. LÉPINE.

1114 SARRACÉNIÉES.

SAINT-PIERRE ET MIQUELON. *Sarracenia purpurea* (L.), les rhizomes et les feuilles, servent contre la variole aux États-Unis. NIELLY.

1115 VIOLARIÉES.

GUADELOUPE. *Jonidium strictum* (Vent.), herbe à trément; les racines émétiques remplacent l'ipécacuanha. DESBONNES.

GUYANE. *Viola Ipecacuahna* (L.), Ipeca nègre; racines émétiques. MÉLINON.

INDE. *Jonidium suffruticosum* (Ging.), les Indous emploient la décoction dans les maladies des voies urinaires. J. LÉPINE.

1115 bis SAUVAGÉSIÉES.

MARTINIQUE. *Sauvagesia erecta* (L.). Thé montagne. Stimulant tonique des organes digestifs (infusions théiformes). BÉLANGER.

1116 BIXACÉES.

MARTINIQUE. *Bixa Orellana* (L.). Rocouyer. Les feuilles sont émollientes. La matière colorante des graines est tonique et antidyssentérique. BÉLANGER.

1117 HOMALINÉES.

MARTINIQUE. *Homalium racemosum* (Jacq.). Aconat. La racine et l'écorce sont considérées comme antibleu-norrhagique aux Antilles. BÉLANGER.

1118 PASSIFLORÉES.

MARTINIQUE. *Passiflora foetida*. Tombou couleuvre. Passe pour antispasmodique aux Antilles. BÉLANGER.

1119 PAPAYACÉES.

GUADELOUPE. *Carica Papaya* (L.). Graines de Papayer. BUREAUX.

RÉUNION. *Carica papaya* (L.). Papayer. Le lait et les semences sont des vermifuges énergiques. MANÈS.

1120 CUCURBITACÉES.

INDE. *Bryonia callosa* (Wall.). Les fruits purgatifs sont employés dans l'Inde. *Bryonia epigæa* (Rottl.). Racine employée par les Indous comme antidyssentérique et antisiphilitique. *Bryonia laciniata* (L.). Suc des feuilles usitées dans les affections bilieuses. *Bryonia scabra* (L.). Racines drastiques. *Bryonia scabrella* (W. et Arn.). Baies sudorifiques, racines carminatives. *Coccinia epigæa*. *Coccinia indica* (W. et Arn.). *Cucumis Colocynthis* (L.). Coloquinte. Fruits drastiques. *Cucumis trigonus* (Roxb.). Fruits purgatifs. *Luffa amara*. J. LÉPINE.

1120 bis NHANDHIROBÉES.

GUYANE. *Nhandhiroba*. Liane amère. ADMINISTRATION LOCALE.

1121 BÉGONIACÉES.

MARTINIQUE. *Begonia nitida* (Ait.). Toute la plante est rafraichissante. BÉLANGER.

1121 bis PORTULACÉES.

INDE. *Mollugo Cerviana* (Sering.). L'infusion de la plante est employée comme diaphorétique. Usitée aussi en frictions, pilée avec de l'huile. *Trianthema decandra* (L.). Racines apéritives usitées dans l'asthme et l'hépatite. *Trianthema* sp. Saranée des Indous. Apéritif. J. LÉPINE.

1122 PHYTOLACCACÉES.

MARTINIQUE. *Petiveria alliacea* (L.). Arada. Les racines sont estimées diurétiques aux Antilles.

1123 MALVACÉES.

MARTINIQUE. *Gossypium barbadense* (L.). Feuilles et racines émollientes et diurétiques. *Hibiscus cannabinus* (L.). Feuilles acides rafraichissantes employées comme cataplasmes résolutifs. *Hibiscus Sabdariffa* (feuilles) (L.). Les feuilles et les calices acidules sont mangés comme rafraichissants et employés comme cataplasmes résolutifs. *Hibiscus tiliaceus* (L.). L'écorce, la racine et les fleurs sont émollientes et laxatives. *Malachra ovata*. Guimauve de la Martinique. Racines émollientes. *Urena Sinuata* (L.). Petit Mahot cousin. Émollient et pectoral. BÉLANGER.

GUADELOUPE. *Hibiscus Sabdariffa* (capsules) (L.). ADMINISTRATION LOCALE.

RÉUNION. *Hibiscus Rosa Sinensis* (L.). *Urena lobata* (Cav.). Hérisson rouge. Feuilles et fleurs émollientes pectorales. PATU DE ROSEMONT.

INDE. *Malva mauritiana* (L.). Toute la plante émolliente est un succédané de la mauve ordinaire. *Pavonia odorata* (W.). Cette plante est émolliente, ses racines passent pour fébrifuges, et ses tiges fournissent des fibres textiles. *Pavonia zeylanica* (Cav.). Mêmes propriétés que le *Pavonia odorata*. *Thespesia populnea* (Corr.). Les tiges fournissent un charbon employé comme antiseptique. J. LÉPINE.

1124 STERCULIACÉES.

MARTINIQUE. *Adansonia digitata* (L.). Baobab. Les feuilles mucilagineuses sont pectorales et émollientes. BÉLANGER.

GABON. *Sterculia acuminata* (P. Beauv.). Kola, Gourou. La graine astringente est estimée comme masticatoire à la côte d'Afrique. ADMINISTRATION LOCALE.

SÉNÉGAL. *Adansonia digitata* (L.). Aloo, poudre de feuilles de baobab. En usage à la côte d'Afrique comme émollient, en cataplasmes, etc., antidyssentérique précieux. ADMINISTRATION LOCALE.

RÉUNION. *Adansonia digitata* (pulpe du fruit). Pulpe acide et rafraichissante. PONT-LEVOYE.

INDE. *Bombax malabaricum*. (Dl.). L'écorce est astringente et mucilagineuse. J. LÉPINE.

COCHINCHINE. *Sterculia scafigera*? (Wall). Pung-taraï, tambayan. Graines à mucilage abondant et contenant une forte proportion de tannin, employées dans les affections de la gorge et la dyssenterie. V. A. DE LA GRANDIÈRE.

1125 TILIACÉES.

MARTINIQUE. *Triumfetta lappula* (L.). Hérisson blanc. Feuilles, fleurs et écorce astringentes et mucilagineuses. *Guazuma ulmifolia* (Desf.). Orme pyramidal. L'écorce est employée aux Antilles comme émollient astringent. BÉLANGER.

INDE. *Isora corylifolia* (Sch. et Endl.). Les fruits en poudre et mêlés à l'huile de ricin servent dans les ulcérations des oreilles. La décoction des feuilles est employée dans les affections bilieuses. COMITÉ LOCAL.

1126 TERNSTRÆMIACÉES.

INDE. *Cochlospermum gossypium* (Dl.). (Écorce, fruits et graines). Le suc des feuilles est employé contre la jaunisse. Les fleurs sont pectorales; la gomme est mucilagineuse. *Cochlospermum gossypium* (Dl.). (gomme). Le suc des feuilles est employé contre la jaunisse. J. LÉPINE.

1127 CLUSIACÉES.

MARTINIQUE. *Clusia alba* (L.). Aralie maudite. Les feuilles sont employées comme

détersives. — *Calophyllum calaba* (L.). Galba. Écorce détensive; l'huile des graines est employée dans les maladies de peau. BÉLANGER.

INDE. *Calophyllum inophyllum* (L.). Écorce employée dans la médecine indoue; l'huile des graines sert contre la gale. J. LÉPINE. — *Garcinia pictoria* (Roxb.) Les fruits acides, coupés et séchés, servent comme rafraichissants et comme condiment. COMITÉ LOCAL.

1128 MARCGRAVIACÉES.

MARTINIQUE. *Marcgravia umbellata*. Bois pétard. Racines diurétiques (L.). BÉLANGER.

1129 HYPÉRICINÉES.

GABON. *Haronga paniculata* (Lood.). Ogina-gina des Gabonais. L'écorce et les feuilles servent en fumigation pour guérir les fistules. ADMINISTRATION LOCALE.

RÉUNION. *Hypericum lanceolatum*. Fleur jaune. Feuilles et fleurs stomachiques et dépuratives. *Hypericum lanceolatum* (poudre de feuilles). Fleur jaune. IMHAUS

1130 OLACINÉES.

GABON. *Ximenia americana* (L.). Elozy zégua des Gabonais, citron de mer. Le fruit est légèrement laxatif, la graine est purgative. GRIFFON DU BELLAY.

NOUVELLE-CALÉDONIE. *Ximenia elliptica* (Labill.). Purgatif énergique. *Ximenia elliptica* (huile de). Purgatif énergique. GARNAULT.

1131 AURANTIACÉES.

MARTINIQUE. *Citrus decumana* (L.). Pamplemousse, Schadek. Fruit rafraichissant, feuilles considérées comme alexitères. BÉLANGER. — *Citrus medica* (L.). Suc de citron. Le jus de citron est un antiscorbutique des plus efficaces, employé surtout dans la marine. Il est aussi antirhumatismal. P. GUAY.

GUADELOUPE. *Citrus medica* (L.) Suc de citron. GUESDE. — *Citrus medica* (L.). Suc de citron. DAVER et FILS

GUYANE. *Citrus medica* (L.). Suc de citron. ADMINISTRATION LOCALE. — *Citrus aurantium* (L.). Oranger. Feuilles stimulantes et antispasmodiques très employées; fruit rafraichissant et écorce tonique. MÉLINON.

RÉUNION. *Citrus decumana* (L.). feuilles Pamplemousse, Schadek. Écorce du fruit tonique. *Cookia punctata*. Vampi. Les feuilles servent comme antispasmodiques. PATU DE ROSEMONT.

INDE. *Ægle marmelos* (Corr.) (écorce des fruits). Le fruit est employé contre la dysenterie et la diarrhée chronique. *Ægle marmelos* (Corr.) (fruits séchés). *Bergera Koenigii* (Eau distillée de). Employée dans la médecine indoue. *Feronia elephantum* (fruits). Feuilles stomachiques; fruit mangeable, gomme antidyssentérique. *Feronia elephantum* (Hydrolat de). *Murraya exotica* (L.). Feuilles toniques et stimulantes. *Murraya exotica* (Hydrolat de). J. LÉPINE.

NOUVELLE-CALÉDONIE. *Limonia minuta* (Forst.). Thé de Lifou. Employé en infusion aux îles Loyalty. BAVAY.

1132 MÉLIACÉES.

GUYANE. *Carapa guyanensis* (Aubl.). Écorce tonique amère. L'huile des graines sert pour la cicatrisation des plaies. CAVENTOU. — *Guarea trichilioides* (L.) Bois balé. L'écorce et le suc qu'on en tire sont un émétique et purgatif énergiques. ADMINISTRATION LOCALE.

SÉNÉGAL. *Carapa Touloucouna* (G. et P.). L'écorce et son extrait sont considérés comme tonique amer. CAVENTOU.

RÉUNION. *Melia Azedarach* (L.). Arbre à chapelet. L'écorce, les racines et les graines sont vermifuges, etc. MUTEL. — *Quivisia ovata* (Cav.). L'infusion de l'écorce est emménagogue; les feuilles sont sudorifiques et dépuratives. IMHAUS.

INDE. *Azadirachta indica*. (A. Juss.). Margosier. Écorce tonique, fébrifuge et détensive. J. LÉPINE. — *Azadirachta indica*. (A. Juss.). (Poudre d'écorce). Margosier. COLLAS. — *Azadirachta indica* (Graines d'). Margosier. Vermifuge. *Azadirachta indica*. (Huile de graines d'). Antirhumatismal. J. LÉPINE.

1133 CÉDRÉLACÉES.

MARTINIQUE. *Swietenia Mahogany* (L.). Acajou de Saint-Domingue. Aux Antilles

l'écorce est usitée comme astringent; les feuilles passent pour détersives. BÉLANGER.

GUADELOUPE. *Cedrela odorata* (L.). Acajou amer. L'écorce est tonique, amère et astringente. SARGENTON.

SÉNÉGAL. *Kaya Senegalensis* (A. Juss.). Cail-cédra. Écorce tonique astringente, employée comme le quinquina par les noirs. CAVENTOU.

1133 bis MALPIGHIACÉES.

MARTINIQUE. *Malpighia angustifolia* (L.). Bois capitaine. L'écorce est astringente, le fruit rafraîchissant. BÉLANGER.

1134 ÉRYTHROXYLÉES.

MARTINIQUE. *Erythroxylon Coca* (Lam.). Coca, Yerba Coca. Les feuilles sont un stimulant célèbre au Pérou. BÉLANGER.

1135 SAPINDACÉES.

MARTINIQUE. *Cardiospermum halicacabum* (L.). Bonnet carré. Racines et feuilles diurétiques, diaphorétiques et stimulantes. BÉLANGER.

GUYANE. *Paullinia Sorbilis* (Mart.). Guarana, graines, pain et langue de Pirarocou. Les graines, réduites en pâte et mises en pains, forment le Guarana, estimé comme fébrifuge et antidyssentérique. ADMINISTRATION LOCALE.

RÉUNION. *Cupania alternifolia*. Cœur de bois gaulette. Feuilles astringentes. ADMINISTRATION LOCALE. — *Cupania tomentosa* (Sw.). Châtaignier de Saint-Domingue, yeux crabes. L'infusion des feuilles et de l'écorce est astringente et stomachique. BÉLANGER. — *Dodonaea Burmanniana* (D. C.). Bois de Reinette. Feuilles employées comme sudorifique dans le traitement des rhumatismes. MAILLARD.

INDE. *Sapindus emarginatus*. (Vahl.). Le péricarpe contient de la saponine et est usité dans l'Inde comme expectorant. 30 fr. les 100 kil. J. LÉPINE.

1136 POLYGALÉES.

INDE. *Polygala telephioïdes* (L.). Plante usitée dans l'Inde contre le catarrhe chronique. J. LÉPINE.

1137 PITTOSPORÉES.

RÉUNION. *Pittosporum*. *Senecia undulata* (Lam.). Joli cœur. Feuilles employées comme dépuratif anti-blennorrhagique. ADMINISTRATION LOCALE. — *Pittosporum*. *Senecia undulata* (Lam.). (Alcoolé). ADR. BORIES.

1138 CÉLASTRINÉES.

RÉUNION. *Elæodendron orientale* (Jacq.). Bois rouge à feuilles de laurier. Feuilles employées comme émollient. MUTEL.

SÉNÉGAL. *Celastrus senegalensis* (Lam.). Guenoudeck des Sénégalais. La racine est en usage dans le traitement de la dyssenterie chronique. ADMINISTRATION LOCALE.

INDE. *Celastrus paniculatus* (W.). (Racine). Employé dans la médecine indoue. J. LÉPINE.

1139 ILICINÉES

MARTINIQUE. *Ilex paraguayensis* (Lam.). (Introduit). Maté, thé du Paraguay. Les feuilles de cette plante sont d'un usage journalier au Paraguay, et font l'objet d'un grand commerce dans ce pays. C'est un stimulant tonique estimé. BÉLANGER.

1140. EUPHORBIACÉES.

MARTINIQUE. *Acalypha carpinifolia* (Burn.). Baume vert, passe pour anti-spasmodique aux Antilles. *Acalypha* (Sp.). Pariétaire. Les feuilles passent pour résolutives. *Croton organifolium* (Lam.). Grand baume. Cette plante est considérée comme un bon sudorifique. *Euphorbia capitata* (Lam.). Euphorbe, mal nommée, herbe à serpent, poil de chat. Plante employée contre la morsure des serpents, en tisane et comme topique. *Hippomane Mancinella* (L.). Mancenillier. Les feuilles sont antipsoriques. Le fruit sec est diurétique. *Sapium ancuparium* (Jacq.). Feuilles antipsoriques. BÉLANGER.

GUADELOUPE. *Excæcaria glandulosa* (Sw.). Bois vert, ébène verte brune. La dé-

coction des feuilles et du bois est sudorifique, efficace pour combattre le pian. ADMINISTRATION LOCALE. — *Hura crepitans* (L.). Sablier élastique. Arbre au diable. Les feuilles sont appliquées comme topiques dans le rhumatisme; les graines sont drastiques. SARGENTON.

GUYANE *Anda Gomesii* (A. Juss.). Fruits drastiques. ADMINISTRATION LOCALE.

RÉUNION. *Croton tiglium* (L.). Petit pignon, graines de tilly. Les graines, qui sont un drastique violent et un rubéfiant énergique, fournissent l'huile de croton. MUTEL. — *Croton tiglium* (L.). Huile de croton. TOULORGE. — *Euphorbia pilulifera* (L.). Employé contre la morsure du serpent et en décoction diurétique. *Euphorbia thymifolia*. Rougette. PATU DE ROSEMONT. — *Jatropha curcas* (L.). (Graines). Pignon d'Inde. Graines drastiques; huile employée en frictions dans le rhumatisme et les feuilles en cataplasmes résolutifs. IMHAUS. — *Jatropha curcas* (L.). (Feuilles). *Jatropha multifida*. Médecinier. Graines éméto-cathartiques. *Phyllanthus niruri* (L.). Petit tamarin blanc. Employé comme diurétique et dépuratif. PATU DE ROSEMONT. — *Ricinus communis* (L.). Graines et huile de ricin. Graines purgatives, les jeunes pousses et les capsules le sont aussi. LAMÈLE et SELEC.

INDE. *Acalypha betulina* (Retz.). Les feuilles stomachiques sont administrées dans le dyspepsie, la diarrhée, etc. *Acalypha indica* (L.). Les feuilles en décoction sont laxatives, les racines purgatives. *Cluytia collina* (Roxb.) (Racines). Adouvin des Indous. Toute la plante est vénéneuse (à étudier). *Cluytia collina* (Roxb.) (Feuilles). Toute la plante est vénéneuse (à étudier). *Euphorbia hypericifolia*. Jean Robert. Cette petite plante, légèrement purgative et astringente, est un antidyssentérique estimé. *Euphorbia macrophylla* (Rottl.) Les Indous attribuent à cette plante des propriétés vermifuges. *Euphorbia pilulifera* (L.). Pariétaire à Pondichéry. Employé contre la morsure des serpents et en décoction diurétique. *Euphorbia rosea* (Retz.). Usitée dans la médecine indoue. J. LÉPINE. — *Euphorbia tirucalli* (L.) (racines). Kalli des Indous. Le suc est un violent purgatif et émétique. *Euphorbia tirucalli* (L.) (suc épaissi d'). Kalli des Indous. SOUBRAYA POUILLÉ. — *Jatropha gossypifolia* (L.). Graines drastiques. *Phyllanthus multiflorus* (W.). Feuilles et fruits diurétiques. *Phyllanthus niruri* (L.). Employé comme diurétique et dépuratif J. LÉPINE. — *Ricinus communis* (L.). Var. *inermis*. Graines et huile de ricin. Graines purgatives, les jeunes pousses et les capsules le sont aussi. Les feuilles sont employées comme topique, émollient, etc. *Ricinus communis* (L.). Var. *viridis*. Graines et huile de ricin. ADMINISTRATION LOCALE. — *Rottlera tinctoria* (Roxb.). La poudre des coques est vermifuge. *Tragia cannabina* (L.). Racine usitée comme diaphorétique. *Tragia involucrata*. Racine diaphorétique. J. LÉPINE.

1141 ANACARDIACÉES.

MARTINIQUE. *Anacardium occidentale* (L.) (Racine). Acajou à pomme. L'écorce est astringente; la racine est considérée comme purgative à la Martinique; pédoncule rafraichissant, amande oléagineuse, suc du péricarpe vésicant. *Anacardium orientale*. *Semecarpus anacardium* (L.) Feuilles et jeunes fruits astringents. *Comocladia ilicifolia*. Feuilles sternutatoires. *Mangifera indica* (L.). Manguier. Ecorce astringente et tonique, feuilles astringentes et odontalgiques, fleurs et fruits verts antiscorbutiques en tisane; amandes antidyssentériques, etc. *Spondias Mombin* (Jacq.) (Écorce). Mombin. Ecorce et feuilles astringentes, fruit antidyssentérique. *Spondias Mombin* (Jacq.) (Feuilles). BÉLANGER.

INDE. *Anacardium occidentale* (L.) (Fruits d'). *Anacardium orientale*, *Semecarpus anacardium* (L.). Fruits. Suc caustique. J. LÉPINE.

NOUVELLE-CALÉDONIE. *Anacardium orientale*. *Semecarpus anacardium* (L.). Suc caustique. PANCHER. — *Rhus atra* (Fors). Nolé des Calédoniens. Le suc du tronc est un poison énergique; celui du péricarpe est caustique et le pédoncule se mange.

1142 BURSÉRACÉES.

MARTINIQUE. *Bursera gummifera*. Gommier. Ecorce astringente. BÉLANGER.

1143 SIMARUBÉES.

MARTINIQUE. *Simuraba excelsa* (D. C.). Bois amer, bitterash, simarouba mâle. Le bois et l'écorce, toniques amers, sont fort employés aux Antilles; c'est un des bons fébrifuges de ces localités. BÉLANGER. — *Simaruba excelsa* (D. C.). Principe amer

- extrait par M. Girardias (Bittérine). *Simaruba excelsa*. (D.-L.). Feuilles. Amer fébrifuge. GIRARDIAS.
- GUADELOUPE. *Simaruba excelsa* (D. C.). Bois. Amer fébrifuge. *Quassia amara* (L.). *Quinquina de Cayenne*. L'écorce et la racine sont un tonique amer et fébrifuge bien connu. SARGENTON.
- GUYANE. *Simaruba officinalis* (D. C.). *Simarouba*, Ecorce et bois toniques amers. MARTIN. — *Quassia amara* (L.). Feuilles. MÉLINON.

1144 ZANTHOXYLÉES.

- MARTINIQUE. *Zanthoxylon fraxineum* (W.). Epineux jaune. Ecorce astringente, bois et feuilles sudorifiques fébrifuges. *Zanthoxylon pterota* (H.-B.). Bois à pians. Ecorce sudorifique, feuilles appliquées sur les pians. BÉLANGER.
- RÉUNION. *Toddalia paniculata*. Ecorce. Patte de poule. Les feuilles et l'écorce sont amers et fébrifuges. IMHAUS. — *Toddalia paniculata*. Feuilles. PATU DE ROSEMONT.
- INDE. *Toddalia aculeata* (Pers.). L'écorce et la racine sont employées comm fébrifuges et stomachiques dans l'Inde. *Ailanthus excelsa* (Roxb.). Ecorce vermifuge. J. LÉPINE.

1145 ZYGOPHYLLÉES.

- MARTINIQUE. *Guajacum officinale* (L.). Ecorce. Gayac. Ecorce et feuilles sudorifiques usitées dans les affections syphilitiques. *Guajacum officinale* (L.). Feuilles. Gayac. BÉLANGER.

1146 OXALIDÉES.

- MARTINIQUE. *Oxalis plumieri*. Petite oseille pays. Employée comme antiscorbutique. BÉLANGER.
- RÉUNION. *Oxalis corniculata* (L.) Petit trèfle. Plante rafraichissante et antiscorbutique. ADMINISTRATION LOCALE.
- INDE. *Oxalis sensitiva* (L.). Usité comme amer tonique dans l'Inde. J. LÉPINE.

1147 COMBRÉTACÉES.

- RÉUNION. *Terminalia mauritiana* (Lam.), faux Benjoin, écorce astringente, estimée aussi sudorifique et dépurative. MAILLARD.
- INDE. *Terminalia bellerica*, *mirobolan belleric*, fruits astringents. *Terminalia chebula*, *mirobolan chebule*, fruits astringents. *Terminalia tomentosa*, écorce astringente. J. LÉPINE.

1148 ALANGIÉES.

- INDE. *Alangium decapetalum* (Lam.), l'écorce de la racine et de la tige est considérée comme vermifuge et purgative, les fruits sont mangés. J. LÉPINE.

1149 CÉNOTHÉRÉES.

- MARTINIQUE. *Jussia a hirta*, giroflier aquatique, plante servant comme émollient et résolutif en cataplasme. BÉLANGER.

1150 LYTHRARIÉES.

- MARTINIQUE. *Lawsonia alba* (Lam.), Henné, racine et feuilles passant pour anthelminthiques et emménagogue aux Antilles et employées contre l'épilepsie et la jaunisse dans l'Inde. BÉLANGER.
- INDE. *Ammania vesicatoria* (Roxb.), toute la plante est vésicante à l'état frais. J LÉPINE.

1151 MYRTACÉES.

- MARTINIQUE. *Caryophyllus aromaticus* (L.). Giroflier, toute la plante aromatique, et l'écorce en particulier, est employée comme excitante emménagogue. *Psidium pomiferum* (L.). Ecorce. Goyavier à pommes, racines et feuilles astringentes, fruits antidyssentériques. *Psidium pomiferum* (L.). Feuilles BÉLANGER.
- GUADELOUPE. *Psidium pyriferum* (L.), Goyavier, l'écorce le bois et les feuilles sont antidyssentériques, ces dernières sont employées en boissons théiformes. BALGUERIE.
- GUYANE. *Psidium aromaticum* (Aubl.), Citronelle, grand bois, goyavier aromatique. les feuilles sont stimulantes et antispasmodiques en infusion théiforme. ADMINISTRATION LOCALE.

RÉUNION. *Jossinia mespiloides* (D. L.). Écorce; l'écorce et les feuilles considérées dépuratives à Bourbon. MUTEL. — *Jossinia mespiloides* (D. L.). Feuilles. IMHAUS. — *Eucalyptus globulus*. *Eucalyptus* (hydrolat d'). *Eucalyptus* (alcoolé). A. BORIES. — *Psidium pyrifera* (L.). goyavier. PATU DE ROSEMONT.

INDE. *Melaleuca leucodendron* (Lam.). Cajeput; l'essence extraite des feuilles a été employée contre le choléra, les fièvres intermittentes, etc. PERROTTET. — *Barringtonia acutangula* (Gærtn.); l'écorce et les feuilles sont considérées comme fébrifuges dans l'Inde. *Barringtonia racemosa* (Roxb.); l'écorce amère est un bon fébrifuge, les fruits servent à énivrer le poisson. *Punica granatum* (L.), grenadier; l'écorce de la racine est un anthelminthique bien connu. J. LÉPINE.

NOUVELLE-CALÉDONIE. *Melaleuca viridiflora* (Sm.). Feuilles. Niaouli des Calédoniens; l'essence a une analogie avec le cajeput et a été employée avec avantage par M. Latour dans le traitement du rhumatisme chronique, mais non dans le rhumatisme aigu. ROCHAS ET LATOUR. — *Melaleuca viridiflora* (Sm.). Alcoolat. Niaouli des Calédoniens. M. GARNAUT.

1152 ROSACÉES.

RÉUNION. *Rubus borbonicus*, Ronce de Bourbon; bois et écorce astringents. BAROIS. — *Rubus borbonicus*, Ronce de Bourbon, cœur de framboisier; feuilles astringentes. ADMINISTRATION LOCALE.

1153 AMYGDALÉES.

MARTINIQUE. *Cerasus sphærocarpa* (Loisl.), cerisier, arbre à noyau; écorce astringente et fleurs pectorales. BÉLANGER.

1154 CHRYSOBALANÉES.

MARTINIQUE. *Chrysobalanus Icaco* (L.). Icaquier; la racine est considérée comme un astringent puissant. BÉLANGER.

1155 PAPILIONACÉES.

MARTINIQUE. *Abrus precatorius* (L.). Racines et feuilles. Cascavelle, liane réglisse. Les racines rafraîchissantes et sucrées s'emploient comme réglisse, les graines sont toniques. PÉCOUL. — *Cajanus indicus* (Spr.). Pois d'Angole (feuilles). Les feuilles sont émollientes, la fleur pectorale. *Clitoria formosa* (H. B.). Plante stimulante. *Clitoria ternatea* (L.). Les racines et les graines sont considérées comme vomitives et diurétiques dans l'Inde, emménagogues aux Antilles. *Crotalaria sagittalis* (L.). Chatchat. Toute la plante passe pour purgative. *Dolichos pruriens* (L.). Pois pailleux, pois à gratter. Les poils irritants des gousses servent mêlés à des pommades révulsives; ils ont aussi servi comme vermifuges. *Erythrina corallodendron* (L.). Cortex. Bois immortel. On fait usage des fleurs comme pectorales. Les feuilles sont légèrement laxatives et diurétiques et servent à l'extérieur comme maturatif. L'écorce serait expectorante et les feuilles béchiques. *Erythrina corallodendron* (L.). (folia) Bois immortel. *Erythrina mitis* (Jacq.). (fol.) Employé comme l'*Erythrina corallodendron*. *Indigofera polyphylla* (D. C.). Indigofera sauvage. Cette plante est estimée excitante et tonique. *Mucuna urens* (L.). Graines. Une croyance populaire fait considérer les graines comme panacée de plusieurs affections et des hémorroïdes en particulier; elles sont légèrement diurétiques. *Andira racemosa* (Lamb.). Angelin, Grand bois. L'écorce est un bon vermifuge. *Bauhinia variegata* (L.). Bauhinier panaché. Les racines et les tiges sont vermifuges et les fleurs de plusieurs espèces sont laxatives. *Brownea coccinea* (L.). Rose de Venezuela. Les feuilles passent pour émollientes, et les fleurs pour laxatives et rafraîchissantes. *Cæsalpinia sepiaria*. Macata arrête nègre. Employé dans diverses affections. *Cassia alata* (L.). Feuilles antiherpétiques et bonnes contre la morsure des animaux venimeux. *Cassia bresiliana* (Lam.) Casse du Brésil. La pulpe du fruit est laxative et rafraîchissante. *Cassia Fistula* (L.). Casse des officines. L'écorce est astringente; les feuilles sont purgatives et les fleurs considérées comme expectorantes. *Cassia occidentalis* (L.). Café nègre, herbe puante. Au dire de M. Lépine, les racines sont diurétiques et les fleurs purgatives. Les graines torréfiées fournissent un café agréable préconisé dans les maladies de l'estomac comme fortifiant; son usage est surtout répandu sous les tropiques pour combattre les fièvres paludéennes. La plante passe pour emménagogue. *Piscidia erythrina* (fruit). Les feuilles, l'écorce et les fruits sont un narcotique assez énergique, on s'en sert pour prendre le poisson. *Poinciana*

pulcherrima (L.). Macata. Les feuilles et les fleurs passent pour excitantes et toniques. Guilandina Bonducella (L.). Semence. La poudre des graines est vésicante et en usage aux Antilles. Hæmatoxylon Campechianum (L.). Cortex. Campêche, bois rouge. La décoction du bois et de l'écorce est un bon astringent usité dans le cas de diarrhée chronique. Parkinsonia aculeata (L.). Parkinsonie. La plante a des propriétés fébrifuges, elle est aussi employée comme antiputride. BÉLANGER.

GUADELOUPE. Cytisus spinosus (Lam.). Cortex. Epineux jaune. Les fleurs et l'écorce passent à la Guadeloupe pour stomachiques et fébrifuges. GRELLET-BALGUERIE.

GUYANE. Lonchocarpus Nicou. (D. C.). Liane poison. Cette liane n'est employée que comme enivrante pour prendre le poisson.

RÉUNION. Abrus precatorius (L.). Graines. Cascavelle, liane réglisse. BOSSE. — Cassia occidentalis (L.). DE CHATEAUVIEUX. — Cassia occidentalis (L.). SERRES D'HARRON. — Tamarindus. Fruits. Tamarin. ADMINISTRATION LOCALE.

GABON. Mucuna. Les graines de ce mucuna sont réputées toxiques par les noirs. GRIFFON DU BELLAY. — Physostigma venenosum (Balf.). Fève de Calabar. Les propriétés toxiques de cette curieuse graine ont été très étudiées dans ces derniers temps. Elle est employée dans certaines maladies des yeux pour contracter la pupille, ce qui la rend précieuse dans la mydriase. FAURE et DARASSE. — Cassia occidentalis (L.). GRIFFON DU BELLAY.

INDE. Abrus precatorius (L.) (racine). Cascavelle, liane réglisse. Les racines rafraichissantes et sucrées s'emploient comme réglisse, les graines sont toxiques? Butea frondosa (Roxb.) (écorce et racine). L'écorce est astringente; les graines sont oléagineuses et vermifuges. Butea frondosa (Roxb.) (graines). Anthelminthique. Butea superba (Roxb.) (racines). Usité dans la médecine indoue. Clitoria ternatea (L.). Les racines et les graines sont estimées vomitives et diurétiques dans l'Inde, emménagogues aux Antilles. Indigofera aspalathoides (Valh). Les feuilles, fleurs et rameaux sont en usage dans l'Inde comme émollients. Indigofera paucifolia (Delile). Employé en gargarisme contre la salivation mercurielle; les Indous regardent toute la plante comme antidote de tous poisons. Tephrosia purpurea (Pers.). Cette plante, dit M. Lépine, sert dans l'Inde contre la dyspepsie et le tympanite. Trigonella fœnum græcum (L.). Fenu grec. Les graines émollientes et mucilagineuses servent en cataplasmes et sont mangées par les orientales comme donnant de l'embonpoint. Bauhinia purpurea. L'écorce est employée dans la médecine indoue. Cassia absus (L.). Les graines sont employées dans les ophthalmies chroniques en Egypte et dans l'Inde. Elles sont réputées aussi contre la morsure des serpents. Cassia alata (L.). Feuilles antiherpétiques et bonnes contre la morsure des animaux venimeux. Cassia auriculata. Purgatif. Cassia elongata (L.). Séné de Tinnevely. Propriétés purgatives connues. Cassia obtusa (Roxb.). Les feuilles et les follicules de ce séné sont un purgatif apprécié. Dalbergia lanceolaria (L.). La racine passe pour astringente. Les tiges servent dans l'Inde pour prendre le poisson par enivrement. Dalbergia lanceolaria (poudre de racine). Astringent. Pongania glabra (huile de). L'huile des graines est un spécifique des maladies de peau dans l'Inde. Guilandina Bonducella (L.). Bonduc, Macata arrête nègre. La racine et les graines sont considérées comme toniques et fébrifuges dans l'Inde, employées aussi comme topiques des hydrocèles. Tamarindus indica (écorce). Tamarin (L.). L'écorce est un bon astringent. La pulpe du fruit est un laxatif fort employé jadis dans la médecine européenne. Les colonies peuvent en fournir des quantités considérables. Tamarindus indica (L.) (Pulpe de). J. LÉPINE.

COCHINCHINE. Cassia Roxburgii. COMITÉ LOCAL.

1156 MIMOSÉES.

MARTINIQUE. Acacia Farnesiana, fleurs et feuilles. Les fleurs odorantes servent dans la dyspepsie et autres affections de l'estomac. Acacia sp? (racines). Manioc chapelle. L'écorce et la racine passent pour de bons dépuratifs aux Antilles. Entada gigalobium (D. C.). Wa-wa. On attribue des propriétés merveilleuses de contact à ces graines qui sont alexitères et qui passent pour narcotiques. Inga dulcis (W.). Pois doux. Écorce astringente. Inga vera (W.). (feuilles). Pois doux. Écorce astringente. Leucaena glauca (Bth.). Macata bourse. Feuilles astringentes. Leucaena glauca (Bth.). Macata bourse. Graines

astringentes. *Mimosa pudica* (L.). La graine constitue un bon émétique; l'infusion des feuilles sert dans la dysenterie. BÉLANGER.

GABON. *Tetrapleura Thonningii* (Bth.). Ogagouma. Suivant les Gabonais, la décoction de l'écorce serait vomitive, et la fumigation des fruits fébrifuge.

INDE. *Acacia catechu* (L.). Cachou. C'est un astringent célèbre dans l'Inde. *Acacia amara*. Feuilles émollientes. *Acacia Farnesiana* (W.) Gousses. Cassie. Les gousses sont astringentes. *Acacia speciosa* (W.). L'écorce et la graine sont astringentes. *Acacia sundra* (D. C.). Écorce astringente. *Adenanthera pavonina* (L.). Les graines de cet arbre passent, parmi les Indous, pour être toniques. *Albizia lebbek* (Benth.). Bois noir de l'Inde. Écorces et racines astringentes contenant une forte proportion de tannin. *Mimosa abstergens* (Roxb.) Les fruits sont astringents; les feuilles sont utilisées comme assaisonnement. J. LÉPINE.

1157 INDETERMINATÆ.

GUYANE. Bois aphrodisiaque. ADMINISTRATION LOCALE.

RÉUNION. Liane de salam (racines). Purgatif.

GABON. Écorce de bouloko employée contre les affections vermineuses. TOUCHARD. — Écorce de camma. Toxique. ADMINISTRATION LOCALE. — Ajigo ou olivier du Gabon (écorce). Ourendé; fruit aphrodisiaque. GRIFFON DU BELLAY. — Racine enivrante. TOUCHARD.

1158 INSECTES.

INDE. *Mylabris indica*. Vésicant remplaçant les cantharides dans l'Inde. *Mylabris puncta*. *Mylabris pustulata*. J. LÉPINE.

1159 MATIÈRES MINÉRALES ET ANIMALES, CONCRÉTIONS, ETC.

GUYANE. Citrate de chaux. HÉRARD.

SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Otolithes de morue. Otolithes de morue (poudre d'). Employée pour remplacer le sous-nitrate de bismuth dans le traitement de la diarrhée. D^r NIELLY.

RÉUNION. Potasse impure extraite des feuilles de palmiers. GÉRARD. — Carbonate de soude extrait des terres basses de Savanne, propriété Hoareau-Lasource, à Saint-Paul. A. BORIES. — Carbonate de soude provenant de la terre de l'étang de Saint-Paul. AUDIER.

INDE. Tabaschir; concrétions siliceuses du bambou, employé dans la médecine indoue. ADMINISTRATION LOCALE. — Sulfate de magnésie fabriquée avec la dolomie de Trichenapoly. Salpêtre cristallisé. J. LÉPINE.

COCHINCHINE. Chaux à bétel. COMITÉ LOCAL.

Sels.

1160 SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Sel de pêche d'Espagne, de Portugal, de Saint-Martin (Antilles), de Saint-Martin-de-Ré, de la Méditerranée. PRIMA. — Sel de pêche de Saint-Martin-de-Ré, du Croisic (Seine-Inférieure), de Cette (Hérault), de Briscous (près Bayonne), de Cadix (Espagne), de Sétubal (Portugal).

Ces variétés sont les plus en usage à Saint-Pierre et Miquelon, pour la préparation de la Morue; un droit de 50 cent. est perçu par le trésor, par 100 kilog. de sel étranger employé par nos pêcheurs de Terre-Neuve.

Sel de Saint-Martin.

1161 GUADELOUPE. Sel de pêche de Saint-Martin (petits grains). Sel de pêche de Saint-Martin (gros grains). BEAUPERTHUY.

La petite île de Saint-Martin, appartenant moitié à la France et moitié à la Hollande, est située à peu près à la hauteur de Saint-Thomas, au débouquement de tous les navires français, anglais et américains qui retournent des mers des Antilles en Europe, en Amérique ou à Terre-Neuve. Cette position exceptionnelle paraît donc devoir assurer un avenir prospère à ses salines. En ce qui concerne les pêcheurs de Saint-Pierre et Miquelon, on évalue la morue transportée à la Martinique et à la Guadeloupe, à 15 ou 16,000 tonneaux, dont 7 ou 8,000 par navire retournant sur lest aux lieux de pêche; c'est à peu près le poids du sel que les armateurs sont obligés de faire venir d'Europe vers le milieu de la

campagne; ces navires ont donc tout intérêt à prendre à Saint-Martin un chargement de sel sur lequel ils réaliseront une économie de 3 à 4 fr. par quintal métrique. De cette manière, une partie du sel qui sert à la pêche de Terre-Neuve, serait expédiée d'Europe, servant de fret aux bâtiments partant de France, l'autre reviendrait de Saint-Martin.

Le sel de cette île est plus blanc que celui tiré de nos salines de l'ouest, et il convient merveilleusement à la préparation des morues destinées à Cuba, où on recherche le poisson aussi blanc que possible et du poids moyen de 500 gr. à 1 kilo; il peut servir avantageusement aussi aux salaisons de viandes qui forment une des principales branches d'industrie des États-Unis, et être transporté dans ce pays par les nombreux navires qui y retournent à vide, en passant forcément devant Saint-Martin. Les Américains, dont la consommation s'élevait avant la guerre à 6 ou 7,000 tonneaux par an, se sont approvisionnés jusqu'à présent aux îles Turques, dans le canal de Bahama; mais on connaît les dangers de cette navigation, et ces îles ont en outre l'inconvénient d'être placées beaucoup plus à l'ouest que Saint-Martin, c'est-à-dire sous le vent de la route. Deux grandes salines sont en exploitation à Saint-Martin: l'une, comprenant les étangs Spring et d'Orléans, a été concédée à M. Beauperthuy; l'autre, composée des étangs de Bretagne et de la Grande-Case, appartient à une compagnie qui exploite, sous le nom de *compagnie franco-hollandaise*, le grand étang de Philipsbourg.

La récolte de cette dernière Société, en 1860, a été de 300,000 barils de 100 kil. chacun, du prix de 1 fr. 50 c.; elle pourrait en fournir un million, s'ils lui étaient demandés. Le sel récolté sur les propriétés françaises de la partie étrangère de Saint-Martin est assimilé aux sels français, lorsque son transport est précédé d'une déclaration à la douane de Saint-Martin, et lorsqu'il est accompagné d'un permis de circulation de la dite douane.

Sel de pêche de la Désirade. THIONVILLE.

- 1162 SÉNÉGAL. Sel de pêche de Gandiole. BANCAL.

Le commerce de sel est assez important au Sénégal; il entre pour une large part dans la traite de Galam; son prix est communément de 7 francs la barrique.

- 1163 RÉUNION. Sel de Saint-Louis. DE KERVÉGUEN.

- 1164 INDE. Sel des salines de Marcanom; sel gemme. J. LÉPINE.

- 1165 COCHINCHINE. Sel de pêche de Baria. DE LA GRANDIÈRE.

Les salines de Baria occupent un espace de 366 hectares donnant annuellement 15,000 tonneaux de sel. Cette production pourrait être considérablement augmentée, si les demandes étaient plus actives. Les navires qui se rendent de Hong-Kong à Singapore, auraient grand avantage à prendre du sel à Saïgon, pour Java et Batavia. La position géographique de nos salines leur assure un avantage marqué sur celles de Siam.

- 1166 COCHINCHINE. Sel de Bassak. V.-A. DE LA GRANDIÈRE.

Savons et bougies.

- 1167 INDE. Savon d'huile d'illipé (usine Sainte-Anne). HOSTEIN frères.

- 1168 GUYANE. Bougies de Carilauba. ADMINISTRATION LOCALE. — Savon d'huile de Carapa. POUGET.

Matières premières de la parfumerie.

- 1169 MARTINIQUE. Graines de bois d'Inde; Myrcia pimentoides; fèves de Tonka, Dipterix odorata; écorce de Cascarille, feuilles de Patchouly, Vettiver. BÉLANGER.

- 1170 GUADELOUPE. Ketmie odorante (Hibiscus abelmoschus). PAUL JULES.

- 1171 GUYANE. Fèves de Tonka (Coumarouna), Ambrette ou graine de musc, Vanille. FOURRÉ.

- 1172 MADAGASCAR. Écorce aromatique d'Avoso. LAMBERT.

- 1173 RÉUNION Vindeon (trigonella fœnum grœcum); fleurs d'acacie (acacia farnesiana); patchouly; feuilles de vampi (cookia punctata); écorce de pamplemousse, vettiver (Andropogon schœnanthus). Citronelle, andropogon citratus. CURÉ CARRIER. — Vindeon (trigonella fœnum grœcum), fleurs d'acacie (acacia

farnesiana), patchouly (pogostemon), feuilles de varapi (cookia punctata).
A. BORIES.

- 1174 RÉUNION. Vanille. IMHAUS, ÉLIE, VINSON, FÉREOL, LÉPERVANICHE, IGNACE SLAWINSKI, THOMY LORY, TURPIN, DEMOREL, LEMEUR, VEUVE PERNOT, HENRI CAZETTE, FLORIS, AMAND BOUQUET, H.-E. BÉRAUD, CACQUERAY DE VALMÉNIER, LOUIS CHABRIER, RICHEMONT CAZETTE, COQUELIN, CH. FAUCHIN, VEUVE DAVID DE FLORIS, BONAUDET, RIVIÈRE DE CHAZALON, MONCLAR FAUSTIN, AD. BIBERON, POIRIER, PATU DE ROSEMONT.

La culture de la vanille a pris une extension extraordinaire à la Réunion ; ses produits qui n'étaient que de 3 kil. de gousses en 1849 ont fourni 6,097 kil. en 1860, 20,856 kil. en 1864, et 28,855 en 1865, plus 6,521 kil. de vanillon. Aussi les prix de cette denrée ont-ils rapidement baissé de 500 fr. à 50 et même 30 fr. le kil. C'est une annexe fort importante de la grande culture.

- 1175 INDE. Vettiver, andropogon squarrosus. J. LÉPINE.
1176 NOUVELLE-CALÉDONIE. Bois de Sandal (santalum austro-caledonicum). BAVAY, F. KNOBLAUCH, DEPLANCHE. — Écorce d'Ocotea. GARNAULT.
1177 TAHITI. Vanille de Papara. HORT.

Cette culture commence à prendre un certain développement à Tahiti. La vanille, au prix de 80 fr. le kil., trouve de faciles débouchés en Californie.

- 1178 COCHINCHINE. Anis étoilé. COMITÉ AGRICOLE.

Produits de l'industrie du caoutchouc et de la gutta-percha.

- 1179 Divers objets en gutta-percha de la Guyane, dite sève de balata (sapota mulleri), fabriqués par MM. Rattier et C^e.

Essences et vernis. — Matières fabriquées.

- 1180 NOUVELLE-CALÉDONIE. Vernis demi-dur de résine de Kaori, Dammara ovata. Son poids spécifique est de 1,037 à 1,040. Ce copal fond à 95° et répand une odeur aromatique. Cette résine remplace avantageusement les gommes manille et gommes sydney, qui sont d'un très grand emploi dans la fabrication des vernis. EGASSE, chimiste, 20, rue des Vinaigriers, Paris.
1181 PONDICHÉRY. Vernis blanc de Dammar de l'Inde, son poids spécifique est de 1,27 à 1,80. Cette gomme fondue par la vapeur d'éther, donne un vernis blanc, transparent, pouvant servir pour tableaux, intérieur d'appartements et métaux polis pour empêcher l'oxidation. EGASSE, chimiste.
1182 GUYANE. Vernis dur de résine animée. Hymenœa courbaril. Cette résine chauffée à vase clos de 350 à 400 degrés, avec 1/4 d'huile de lin rendue siccativante par les oxydes de plomb et 3/4 essence de térébenthine, donne sans aucune perte un vernis propre à vernir les équipages et les teintures les plus délicates. EGASSE, chimiste.

Eaux minérales.

- 1183 RÉUNION. *Source de Mafat*. Ces eaux chaudes sulfureuses, fréquentées depuis quelques années, sont renommées pour la guérison de certaines maladies de peau ; elles se rapprochent de celles d'Amélie-les-Bains, et sont en outre excellentes pour la guérison des affections pulmonaires, soit simplement catarrhales, soit au début de la tuberculose.
1184 *Source thermale de Cilaos*. Suivant les docteurs P. Bories et Trollé, ces eaux renferment les principes suivants pour un litre :

Potasse	0,0638,022
Soude	0,2690,561
Magnésie	0,0696,749
Chaux	0,1210,278
Acide carbonique	0,3701,045
Acide sulfurique	0,0464,022
Chlore	0,0041,390
Oxyde de fer	0,0152,620
Silice	0,1306
Substances organiques	0,1850

Elles sont excessivement abondantes et leur température varie de 30°7 à 39°7; leur élévation au-dessus du niveau de la mer est de 1,114 mètres.

- 1185 *Source froide de Cilaos*. Son eau, d'une saveur aigrelette et agréable, contient 1 gr. 46 d'acide carbonique libre et combiné par litre, sa température varie de 20° 3 à 25° 9.
- 1186 *Source du Bras-Rouge dite du Piton-des-Fouquets*. Cette eau renferme plus de sulfate de soude que toutes les autres de l'île, ce qui, joint à une certaine quantité de magnésie, la rend légèrement purgative.
- 1187 *Source thermale de Salazie*. Cette source située à 872 mètres au-dessus du niveau de la mer, est à la température de 32° et est très fréquentée par les malades; elle contient par litre 1 gr. 5925 d'acide carbonique libre et combiné.
- 1188 *Source pétrifiante de Salazie*. Son eau sort du pied des Salazes; elle dépose des masses considérables de sels calcaires.

Outre les eaux sulfureuses et bicarbonatées énumérées ci-dessus la Réunion renferme deux sources ferrugineuses situées dans le quartier de Saint-Gilles.

GAUDELLOUPE. On rencontre à la Guadeloupe des eaux thermales propres à la guérison d'une foule de maladies; leur température varie de 33° à 53°. Le docteur Dupuy les divise en :

- 1189 *Sulfureuses*. Source du Matouba, déposant beaucoup de soufre hydraté (53° centigrades).
- 1190 *Salines faibles*. Eau du Pigeon ou Bain-du-Curé; eau bouillante, eaux de Dolé; eau de la Ravine-Chaude (Lamentin).
- 1191 *Salines fortes*. Eau de la Fontaine-Bouillante à la lame; eau du Palétuvier; bains chauds Beauvallon.
- 1192 *Salines fortes avec dépôts ferrugineux*. Ces dernières laissent échapper dans les bassins des précipités abondants qui contiennent plus de 50 % de leur poids de peroxyde de fer; ce sont : les bains jaunes; l'eau du morne Goyavier.
- 1193 MARTINIQUE. De même que la Guadeloupe, la Martinique possède d'abondantes eaux thermales. On remarque, principalement entre elles, l'établissement des bains Didier situé dans une gorge, au pied des pitons, à huit kilomètres de Fort-de-France. Suivant analyse faite à Paris par le docteur Henry, l'eau de cette source contient par litre :

Acide carbonique libre	0,510
Bi-carbonate de soude	0,350
— de potasse (peu mais sensible)	
— de chaux	0,712
— de magnésie	0,350
— de manganèse (traces)	
Sulfate calculé à l'état anhydre de soude	0,022
— — de potasse	
— — de chaux	
Chlorures alcalins et terreux	0,030
Iodure alcalin (trace sensible)	0,092
Silice	
Phosphate terreux	
Principe arsenical	
Matière organique (acides crénique et humique)	

- 1194 La fontaine Absalon dans les pitons de Fort-de-France est également assez fréquentée; ses eaux thermales sont ferrugineuses.

CLASSE XLV. — Spécimens des procédés chimiques de blanchiment, de teinture, d'impressions et d'appréts.

- 1195 INDE. Un album d'échantillons sur étoffes des teintures de l'Inde. CONTEST LACOUR
- 1196 COCHINCHINE. Échantillons, sur étoffes, des teintures annamites. COMITÉ AGRICOLE.

CLASSE XLVI. — Cuirs et peaux.

- 1197 RÉUNION. 10 côtés cuirs en croûte tannés au tan rouge ; 8 côtés cuirs semelles ; 8 gros noirs tannés au tan rouge ; 2 côtés cuir blanc tannés à l'alun ; 2 jaunes tannés à l'écorce de chêne ; 24 peaux de veaux en croûte, tannées au tan rouge ; 8 peaux de cabris blancs (avec poils), tannées à l'alun ; 5 peaux de cabris morts-nés ; 1 peau de loup de mer, tannée à l'alun ; 6 peaux de cabris et 6 de moutons, tannées au tan rouge ; 6 peaux de cabris en parchemin. A. GUINOT.
1198 INDE. Vachettes, maroquins et peaux de cabris tannées. COMITÉ LOCAL.
1199 GUYANE. Peau d'iguane tannée. PÉNITENCIERS.
1200 SÉNÉGAL. Cuirs d'antilope coba, tannés à l'écorce de chêne. VILLALARD.

GROUPE VI

INSTRUMENTS ET PROCÉDÉS DES ARTS USUELS

CLASSE XLVIII. — Matériel et procédés des exploitations rurales et forestières. Plans et modèles de bâtiments ruraux.

- 1201 RÉUNION. Plan de la sucrerie de MM. Morin et de la Giroday. Plan de l'habitation Théodore Deshayes.

Outils, instruments, machines, etc., etc.

- 1202 SÉNÉGAL. Charrue, houes, ilers (bêches) et autres instruments aratoires des Yollofs. Louis PROM, POTHIN LEU.
1203 MADAGASCAR. Couteau à cannes, houes malgaches. GOULIER.
1204 RÉUNION. Pioches, hahec et houes diverses. CHARLOTTE.
1205 INDE. Divers modèles de voitures et charrues ; modèles des divers instruments d'agriculture en usage dans l'Inde. Une picote indienne. AROQUIASSAMPOULLÉ. — Moulin destiné à remplacer les picotes. Prix d'un moulin à une pompe 169 roupies ; à deux pompes : 300 roupies. BULLIARD. — Machine indienne à dévider la soie. Ch. POULAIN.
1206 COCHINCHINE. Machines annamites à égrener le coton et à décortiquer le riz. COMITÉ AGRICOLE. — Machine annamite à dévider la soie. DEPLANQUE. — Modèle de herse. DANG-VAN-DAY. — Deux charrues. NGUYEN-VAN-KÉ. — Une serpe et une charrue. LÉ-VAN-TAI. — Une herse. LÉ-VAN-HOA. — Instrument pour enlever les mauvaises herbes. PHAM-VAN-HAO.
1207 NOUVELLE-CALÉDONIE. Deux bâtons, seuls instruments d'agriculture du pays avant l'occupation française ; l'homme faisait levier sur le bâton enfoncé en terre, et la femme écrasait la motte entre les mains. Ruches à miel. DEPLANQUE.
1208 MARTINIQUE. Moulin à broyer les cannes, récipient purgeur. MEYER et C^e, constructeurs-mécaniciens. La maison Meyer et C^e, à Saint-Pierre (Martinique), occupe soixante ouvriers ; son outillage se compose de deux machines à vapeur développant une force de dix chevaux, seize tours et chariots, trois alésoirs, sept machines à raboter, à mortaiser et à percer, deux cisailles, deux ventilateurs, quatre feux de forges, un marteau pilon de huit chevaux, quatre fourneaux de fer et de cuivre, un broyeur, cent quatre-vingts chassiss et dix poches de fonderie, cinq grues et treuils, trois établis de modelleurs, vingt étaux d'ajustage et de forge, etc., etc. — Appareil distillatoire. GIORSELLO. Caisse distillatoire en bois proposée pour remplacer les colonnes de distillation employées jusqu'à ce jour aux colonies. Cet appareil, pouvant distiller de 15 à 20 litres de grappe par minute, coûte 1,500 fr. au lieu de 3,000 fr. ; il dure dix années, tandis qu'au bout de deux ans les colonnes ont besoin de réparations montant en moyenne à 1,000 fr. par an. Le nettoyage se fait d'une manière très facile. La déperdition du calorique est moindre ; enfin les produits sont supérieurs à ceux qui sortent des colonnes, la grappe acide ne pouvant attaquer le nouvel appareil.

- 1209 DIVERSES COLONIES. Machine à égrener le coton. CHAUFOURNIER. — Machine à égrener le coton. BUAN. — Machine à décortiquer le riz. GANNERON. — Machine à dévider les cocons ouverts. FORGEMOL.

Matières fertilisantes d'origine organique ou minérale.

- 1210 MARTINIQUE. Guano de chauve-souris, tiré des cavernes situées au bord de la mer ou au fond des bois. VOLMAR SAINT-OLYMPE. — Varech et zostères, communs sur les plages. BEAUFRAND. — Engrais. E. CARBONNE, H. PILLEU et C^e.
Les exposants peuvent en fournir 1,500,000 kil. par an.
- 1211 SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Arêtes et poudre d'arêtes de morue. Les grèves sont couvertes pendant toute l'année, mais plus particulièrement à l'automne, d'une immense quantité d'arêtes de poisson qu'on pourrait utiliser pour la fabrication de phosphates excellents pour l'engrais des terres. Docteur NIELLY. — Issues de morues salées et pressées. L'échantillon présenté par M. le docteur Nielly contient 49 kil. de viscères, têtes, raquettes, conservés dans le sel ayant déjà servi à la préparation des encornets, capelans et harengs employés comme appât. D'après des expériences faites à Saint-Pierre et Miquelon, on compte 1,000 kil. de débris pour 890 kil. de morue préparée; on pourrait donc s'y procurer d'immenses quantités d'engrais ne valant pas plus de 15 fr. les 1,000 kil.; quant au transport en France, il serait d'autant moins coûteux que la plupart des navires banquais n'ont guère à transporter au retour que des passagers et du lest en cailloux. — Têtes de morues pour engrais. DELAHAYE et VETTER.
- 1212 RÉUNION. Guano de Salazie. La Réunion ne possède pas, à proprement parler, ce précieux engrais; seulement, on a trouvé à Salazie, dans une cavité de la montagne, un dépôt peu important, résultant du séjour de quelques oiseaux de mer, tels que les taille-vents, les fouquets et les huppés qui abondaient jadis dans cette localité et qui ont maintenant presque disparu. AURIOL. — Engrais marin de Saint-Paul. GUITON. — Natron de Saint-Paul. ÉTABLISSEMENT SAVANNE.
- 1213 INDE. Tourteaux du sapindus emarginatus, du melia azedarach et du butea frondosa. J. LÉPINE.
- 1214 TAHITI ET DÉPENDANCES. Guano des Marquises. D'après M. Cuzent, pharmacien de 2^{me} classe de la marine, quelques-uns des îlots de cet archipel, entre autres ceux de Napu, Hood, Fatu-Huku, Poïku et Hergist, contiennent une certaine quantité de guano de bonne qualité. CUZENT.

CLASSE XLIX. — Engins et instruments de pêche et de chasse et des cueillettes.

- 1215 INDE. Pièges pour les petits oiseaux, lacets, filets, engins de chasse. Ligne de pêche. RASSAPAMODELY.
- 1216 COCHINCHINE. Filet en peau de buffle pour la chasse des bêtes fauves. PHAM-VAN-DOI. — Grand filet pour la pêche en rivière. NGUYEN-VAN-NAI, DE LONG-THANH. — Filets de pêche de Baria. PHUOC CAÏ. — Une seine. LAM-VAN-THAO. — Un tramaille enortie de Chine. N'GUYEN-VAN-MINH. — Trois modèles de filets. VAN-DAN. — Un filet dit Lu'oi-Ré. LÉ-VAN-KHANH. — Une ligne de fond. DAN-VAN-HOI. — Carrelet à crabes. N'GUYEN-VAN-SÛ. — Pelle et bateau pour salines. LAM-VAN-RANG. — Deux grands filets de pêche. Un filet de pêche à crevettes. COMITÉ AGRICOLE DE SAÏGON.
- 1217 SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Modèles des mailles réglementaires des filets à morue, harengs et capelans. DELAHAYE et VETTER. — Filets en miniature rets à harengs, rets à capelans. COMPAGNIE TRANSATLANTIQUE. — Seine à morue grée, de 150 mètres de long sur 16 de haut. Une seine à capelans de même dimension, 10 filets à harengs pour chaque saison (diverses grandeurs de mailles et tannage au cachou). Grand chalut monté, sans fer. 10 pièces de filets en coton et en chanvre, mesurant plusieurs centaines de mètres, sur 10 et 15 mètres de long. Un lot de filets à petites mailles pour le piquet et la sardine. Filets de luxe en soie et coton pour les diverses pêches des Antilles et de l'Inde. Filets à colibri. BROQUANT ET C^e.
- 1218 DIVERSES COLONIES. 2 harpons. 2 lances à harpon. 2 lances à feuilles de

laurier. 1 hache à tête. 1 hache à couper la ligne. 1 spelle à tuer et à découper. 3 couteaux à découper, tous instruments pour la pêche à la baleine. 1 grappin à virer la tête. 1 ligne à baleine et une glaine de filin, pour ligne. BROQUANT ET C^e.
— Une bombe foudroyante trouvée avec ses éclats dans le ventre d'une baleine morte et recueillie en mer par un des navires de l'exposant. PYOTTE.

- 1219 SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Couteau trancheur servant à ouvrir la morue et à lui enlever l'épine dorsale ou raquette. Couteau piqueur pour ouvrir la morue. Couteau décolleur servant à couper la peau de la morue afin de lui couper plus facilement la tête. Piquois pour jeter la morue des chaloupes sur les cales. Gaffe pour l'embarquement des grosses morues. Piqueux servant à tenir la morue pendant qu'on la vide. Hameçons du banc. Hameçons bleus. Turlutte (servant à prendre l'encornet employé comme appât pour prendre la morue). Plomb de pêche grée, avec bout de ligne et hameçons. Faux à morue (lorsque la morue ne mord pas à l'appât, soit qu'il ne lui convienne pas, soit qu'elle trouve sur les fonds une nourriture plus à son gré, on se sert de cet instrument garni de deux hameçons fixés en manière d'ancre à un morceau de plomb ayant la forme d'un petit poisson ; de brusques secousses imprimées par la main du pêcheur à cette faux, l'accrochent souvent aux morues qu'elle rencontre, mais beaucoup d'entre elles ne peuvent être amenées à la surface, ce moyen n'est donc employé que lorsque les autres engins sont inutiles. Vette (ligne terminée par un hameçon garni de plomb ayant la forme d'un capelan et servant à prendre la morue lorsqu'elle est entre deux eaux à la poursuite des bancs de ce poisson ; on la lance à la volée et on la retire vivement, donnant ainsi au plomb l'aspect d'un capelan fuyant une poursuite). Ligne perdue ou flotte, employée comme la vette, surtout par les marins anglais. Salebarde grée, pour soulever le poisson quand il sort de l'eau. DELAHAYE ET VETTER, VICTOR LEFRANÇOIS, FITZ-GÉRALD FRÈRES, BARTHÉLEMY JORET.

- 1120 RÉUNION. Nasses à poisson. DEVANSIS, DELATRE.

- 1221 GUYANE. Bois Conavay (Conami brasiliensis (Aubl.). Bois cinapou, employés tous deux à enivrer le poisson dans les criques. ADMINISTRATION LOCALE. — Tridents pour la pêche. Arcs et flèches pour la pêche (BATAILLE).

- 1222 GUADELOUPE. Nasses à poisson. BEAUPERTHUY (de Saint-Martin).

- 1223 SÉNÉGAL. Arc, flèches et tridents pour la pêche. VALLON.

- 1224 TAHITI. Poreo ou engins en coquilles pour la pêche des poulpes. BONNET. — Matau uravena, hameçon de forte dimension en bois de tamanu et croc en dent de porc, servant à pêcher de forts poissons en haute mer, hameçons en nacre pour la pêche des dorades. PARAUHIA, BONNET.

- 1225 MARQUISES. Hameçon en écaille de tortue. BONNET.

- 1226 NOUVELLE-CALÉDONIE. Hameçon en écaille de tortue. DEPLANCHE. — Navette, lignes et filet. Arc et flèches pour la pêche. — F. KNOBLAUCH.

CLASSE LV. — Matériel et procédés du filage.

- 1227 GUADELOUPE. Fuseaux Caraïbes. G. BALGUERIE.

CLASSE LVI. — Matériel et procédés du tissage.

- 1228 SÉNÉGAL. Métier de tisserand Yoloff. BANCAL.

CLASSE LIX. — Matériel et procédés de la papeterie et des impressions.

- 1229 MARTINIQUE. Outils d'imprimerie. A.-F. BENARD.

- 1229 bis. INDE. Caractères typographiques Tamouls. DUPUY.

- 1230 COCHINCHINE. Caractères gravés sur bois en langue annamite, pour servir à l'impression. BORDOT.

CLASSE LXI. — Carrosserie et charrognage.

- 1231 INDE. Petit modèle de voiture dite pousse-pousse ou pondichérienne. BULLIARD, mécanicien fondeur et maître de forges à Pondichéry.

Cette petite voiture a été introduite en 1859 à Pondichéry. De 1863 à 1867, on en a construit un grand nombre, non seulement pour nos possessions, mais encore pour Calcutta, Goudelour, etc., etc. Ce véhicule rend de grands services à la population; il est poussé par deux indiens et dirigé par le voyageur. Prix 100 et 120 roupies.

CLASSE LXII. — Bourrellerie et Sellerie.

- 1232 SÉNÉGAL. Selles mauresques avec harnachement. Éperons en fer forgé et étriers en argent. MOHAMMED OULD-BOUBAKAR.
- 1233 COCHINCHINE. Selle annamite en bois incrusté de nacre. Caparaçon brodé d'or et de soie, harnachement. PHU-CA. — Cravache et canne-cravache en peaux de lamantin et d'hippopotame. Grelots pour chevaux. N'GUYEN, VAN-HOA. — Fouet. PHU-CA.

CLASSE LXIV. — Matériel et procédés de la télégraphie.

- 1234 GUYANE. Cables sous-marins en sève de Balata. RATTIER.
- 1235 DIVERSES COLONIES. Bouts de cables souterrains et sous-marins. PÉRÉMÉ (Léon). — Ligne télégraphique souterraine, pour les colonies où règnent les coups de vents. Conducteur électrique avec ruban à trois enveloppes isolantes sans poteaux. Câble sous-marin à deux armatures droites intérieures, parallèles à la direction des conducteurs électriques, et armature extérieure a ruban d'acier; ensemble solide sous un petit volume, et capable de résister à des tractions plus grandes que les câbles ordinaires.

CLASSE LXV. — Matériel et procédés du génie civil, des travaux publics et de l'architecture.

- 1236 SÉNÉGAL. Herminettes et ciseaux à bois des Yolloffs.
- 1237 COCHINCHINE. Assortiment complet d'outils annamites : couteaux à faire les liens, à travailler les rotins et bambous, à faire le bois, à couper les bananiers; de poche, à poisson, à couper les noix d'arec; ciseaux, rabots, varlopes, haches, faucilles, etc.
- 1238 MARTINIQUE. Crochets à incendie. AROUHAIE BRUNO.

CLASSE LXVI. — Matériel de la navigation et du sauvetage. Dessins et modèles de bâtiments, canots, embarcations, etc.

- 1239 GUADELOUPE. Modèle de pripri caraïbe (radeau de pêche). CHARLERY.
- 1240 GUYANE. Pagaïes indiennes. ADMINISTRATION LOCALE.
- 1241 SAINT-PIERRE ET MIQUELON. 1 wary de pêche. Ces embarcations ont 7^m50 environ de long et tirent de 8 à 10 centimètres d'eau; elles sont montées de deux hommes, mais peuvent cependant armer quatre avirons; c'est la seule embarcation qui puisse tenir la mer l'hiver, et franchir la distance entre Saint-Pierre et Langlade, lorsque les bancs de glaces obstruent le passage, car c'est la seule qu'on puisse facilement faire monter sur les glaçons; cette embarcation coûte, neuve et grée, 150 fr.; les services qu'elle rend à la population de Saint-Pierre et Miquelon sont de la plus haute importance. JORET BARTHÉLEMY. — Une pirogue de pêche. Cette embarcation jauge à peu près quatre tonneaux et coûte 700 fr. toute grée; sa marche est très rapide et elle se comporte parfaitement sous toutes les allures; sa longueur est de 6 mètres; on ne s'en sert que l'été; elle est généralement montée par deux ou trois hommes et un novice. JORET BARTHÉLEMY, charpentier à l'Île-aux-Chiens. — Une goëlette armée pour la pêche du golfe. CORMIER. — Une goëlette pêchant sur le banc de Terre-Neuve. D^r NIELLY. Ces goëlettes, dites golfières, défilent le golfe Saint-Laurent, le long de la côte ouest de Terre-Neuve, en mouillant dans tous les havres non occupés. De là ils envoient au dehors des embarcations légères pour pêcher à la main, et ils sèchent à terre. Ces bâtiments, dont le tonnage varie de 20 à 100 tonneaux, ont de cinq à huit hommes d'équipage. Ces goëlettes n'embarquent, au lieu de chaloupes, que des warys et des pirogues.

- 1242 SÉNÉGAL. Pirogue de Guett N'dar. C'est dans ces petites embarcations creusées dans un tronc d'arbre et rehaussées par des fargues cousues, que les pilotes franchissent la barre de Saint-Louis, passant souvent sous la lame et résistant à des chocs formidables. — Pirogue de pêche de Gorée. Cette embarcation est généralement plus grande que celle de Saint-Louis; elle ne peut guère aller que vent arrière ou large; mais, sous cette allure, elle a une vitesse exceptionnelle. BÉGAT.
- 1243 COTE DE KROO. Deux embarcations des Kroomen (cap Mesurade). REBOUL.
- 1244 GABON. Pirogue de pêche des M'pongoës. MASURIER. — Quelques-unes de ces embarcations peuvent porter jusqu'à trente hommes; elles sont faites d'un seul tronc d'arbre.
- 1245 INDE. Embarcations cousues des Maldives et Catimaram. Chelingue, de Pondichéry. HOSTEIN.
- 1246 COCHINCHINE. Tissu en feuilles de palmier, pour voiles. Modèle en ivoire d'une jongue annamite. FAUCON. — Barque de pêche. N'GUYEN-VAN-BON. — Jongues, NGO-VAN-THE. — Bateau avec ses filets N'GUYEN-VAN-SANH. — Barque de mer destinée à la pêche cotière. GERMAIN.
- 1247 TAHITI ET DÉPENDANCES. Pirogues doubles à balancier de Maniké (île Humphry). Les Kanacks ont trois sortes de pirogues : 1^o l'ohuré, ne marchant qu'à la pagaie et ne pouvant contenir qu'un seul homme; 2^o le vaha, pouvant porter jusqu'à douze personnes; 3^o le pahi ou pirogue de guerre, les deux premières simples et à balancier, et la troisième composée de deux embarcations réunies par une plateforme. Les voiles sont faites en nattes de pandanus; les bancs et bordages supérieurs sont attachés avec des tresses en bourre de coco; le fond est ordinairement formé d'un seul tronc d'arbre creusé au feu et à la hache. Les chevelures et les crânes d'ennemis qui décoraient autrefois la proue sont remplacés aujourd'hui par une tête sculptée. Le pahi a été généralement remplacé par la baleinière aux îles de la Société; mais on s'en sert encore aux Pomotous et aux îles Marquises. A. HORT.
- 1248 NOUVELLE-CALÉDONIE. Modèles de pirogues. DEPLANCHE, CLAUDE. — Les embarcations, simples ou doubles, sont munies de balanciers; elles sont généralement faites en bois de rhus atrum ou d'araucaria, à l'aide du feu et de la hache. Les voiles, tissées en paille ou en écorce sont triangulaires et ne servent ordinairement que grand large ou vent arrière. Les pirogues doubles sont réunies par un plancher qui peut porter jusqu'à vingt-cinq individus; elles ne servent que pour les longs voyages et les expéditions de guerre.
- 1249 MAYOTTE ET DÉPENDANCES. — Modèles de boutres arabes : exposés par CALIFAN-BEN-ALI, du village d'Ambanourou (Nossi-Bé).
- 1250 HORS CLASSE. Matières propres à la *conservation* des carènes des navires. Oléo-résine de Cay-Dau. — Enduit métallique empêchant la piqure des tarets sur les coques des navires. LAVERGNE et DELBECQUE.

GROUPE VII

MATIÈRES ALIMENTAIRES

CLASSE LXVII. — Céréales et autres produits farineux, avec leurs dérivés.

- 1251 MARTINIQUE. Riz en paille (oriza sativa). Sorgho sucré, à balai, sorghum capillaire. Maïs jaune (zea maïs). BÉLANGER.
- 1252 GUYANE. Sorgho à balai. Maïs gros jaune. MÉLINON.
- 1253 SÉNÉGAL. Riz en paille du Oualo, de Sedhiou. BANCAL, VALANTIN. — Froment de l'île à Morfil. Petit mil de la Casamance, à couscous, gros mil blanc à couscous, mil rouge de la Casamance. Panicum (bakate). BANCAL.
- 1254 COMPTOIRS DE LA COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. Maïs perlé petit, zébré, blanc dit Corn-baden, petit hâtif, à poulet, à bec, petit rouge, perlé ordinaire, blanc d'Amérique, blanc et noir, blanc, dit des Landes. AUBRY-LECOMTE.

1255 MAYOTTE ET NOSSI-BÉ. Riz en paille, mondé. CALIFAN-BEN-ALI.

Le riz est en ce moment la principale production de Nossi-Bé; il s'y plante partout, sur les collines comme dans les vallées, mais surtout dans les marais factices formés par les indigènes, par la réunion de plusieurs ruisseaux. Après plusieurs jours d'humectation, la terre est débarrassée de l'eau, puis piétinée par les bœufs jusqu'à ce que les herbes qui la couvrent aient disparu sous le sol; on sème alors à la volée, et on n'ouvre plus les digues que suivant les besoins de la rizière. La production de l'île est de 7 à 8 millions de kilogrammes.

1256 RÉUNION. Riz de montagne, en paille. A. THIBAUT, H. HOAREAU, COQUELIN, LAGOURGUE, DE KERVÉGUEN, RICQUEBOURG. — Blé dur (petit). A. FRAPPIER, BEAUVILLAIN. — Orge. MURAT FRÈRES, POTIER, J. GODEFRÖY. — Avoine noire, grise. DE CHATEAUVIEUX, MURAT FRÈRES, POTIER. — Millet de Hongrie. A. FRAPPIER. — Maïs jaune ordinaire, sucré hâtif, blanc, zea maïs. A. FRAPPIER, BERTIN d'AVESNES.

La Réunion a été pendant longtemps le grenier de l'Inde; ses blés avaient une grande réputation et se vendaient avantageusement. C'est de la Réunion que se tirent encore aujourd'hui une partie des haricots et presque toutes les pommes de terre qui se consomment à l'île Maurice.

1257 INDE. *Panicum miliaceum*, *panicum miliare*. Collection de 112 variétés de riz. — *Setaria Italica*, *Penicillaria spicata*, *Eleusine coracana*, *Eleusine indica*, *Oplismenus frumentaceus*, *Oplismenus crusgalli*, *Paspalum scrobiculatum*, *Andropogon saccharatum*, *Panicum miliaceum*, *Andropogon nardus*. COMITÉ LOCAL.

1258 COCHINCHINE. Riz en paille décortiqué (*oriza sativa*). N'GUYEN-VAN-LONG, V. A. DE LA GRANDIÈRE, EYMOND ET DELPHIN, COMITÉ AGRICOLE. — Collection de pois, haricots, lentilles, maïs. COMITÉ LOCAL.

Le riz forme le fond des cultures de la Basse-Cochinchine; on en a exporté, en 1865, du seul port de Saïgon (50,341,020) 839,017 piculs. On en connaît deux sortes, le riz hâtif et le riz ordinaire, subdivisées elles-mêmes en plusieurs variétés. Les premiers sont produits en petite quantité et seulement en vue de l'approvisionnement jusqu'à la récolte du gros riz. On n'en exporte guère pour d'autres pays que pour la Cochinchine; ils se sèment dans les terrains qui avoisinent les fleuves, craignent la sécheresse comme les autres riz et arrivent tous à maturité avant que la terre n'assèche; on les distingue sous les noms suivants :

Lua vôi, semé en assez grande quantité dans le nord, au 4^e mois (1) dès que la terre est mouillée; il se coupe au 8^e mois; cette espèce assez bonne se consomme sur place.

Lua trang uh'ât, se cultive du 4^e mois au 10^e mois, bonne espèce, se cultive et se vend très peu.

Lua dôi, se sème en petite quantité, au 3^e mois et se récolte au 10^e, ne se vend pas pour l'exportation; c'est le seul riz hâtif de Go-công et des cantons du cercle de Tân an qui avoisinent le Tân hòa.

Lua ba thang, se sème au 4^e mois et se coupe au 9^e; qualité médiocre, cultivée dans le canton de Thanh muc thuong seulement.

Lua basa, se cultive du 4^e au 10^e mois; ce riz, odorant quand il est cuit, se vend très cher sur nos marchés où il est réservé aux riches; il y a peu de grains dans l'épi et ce grain est très petit.

Lua Tiên, se cultive du 4^e mois au 10^e mois; les grains, plus petits encore que ceux du précédent sont assez rares dans l'épi; la cuisson le rend également odorant, on en exporte peu.

Après ces six espèces, viennent les vrais riz d'exportation dont on compte outre le Nep ou riz gluant, les treize espèces suivantes inscrites comme précédemment par ordre de semailles.

Lua Mia (5^e mois 11^e mois), grain très blanc, bonne espèce, d'une vente facile.

(1) Le premier mois lunaire annamite commence le 13 février, le deuxième, le 17 mars; le troisième, le 15 avril; le quatrième, le 15 mai; le cinquième, le 13 juin; le sixième, le 13 juillet; le septième, le 11 août; le huitième, le 10 septembre; le neuvième, le 9 octobre; le dixième, le 8 novembre, le onzième, le 7 décembre, et le douzième, le 17 janvier.

Lua nang uoc (5^e mois 11^e mois), grain blanc, plus grand que ce celui du mia ; ces deux espèces se vendent quelquefois plus cher que la grande espèce parce qu'elles arrivent avant.

Lua cao cô, mêmes époques de semis et de maturité, mêmes caractères que les deux précédents.

Lua môngchin (du 6^e au 11^e mois), se moissonne environ un mois avant le ca dung ; c'est une espèce médiocre et qui se sème peu. Le grain long et mince est peu abondant dans l'épi et se brise quand on le décortique ; il ne se vend qu'en cas de disette. Les Chinois le recherchent pour le mêler au ca dung dont le prix est plus élevé.

Lua ca dung trang, *Lua ca dung Mi*, *Lua ca dung dau* : Ces trois espèces, et surtout la première, priment toutes les autres pour l'usage ; le ca dung trang est blanc ; le ca dung Mi a ses deux extrémités noires et le ca dung dau est à peu près de la couleur de l'écorce du mûrier, de là leurs noms.

Les ca dung se sèment au 6^e mois et se récoltent au 12^e, les grains en sont lourds durs et renflés ; ce sont ceux, avec les mong tay, dont nous parlerons tout à l'heure que les chinois préfèrent pour l'exportation ; leur prix ne descend guère au-dessous de 8 fr. le pikul ; c'est avec cette variété qu'il faut ranger le Lua tan ngu, ou riz du Roi ; ses grains un peu plus jaunes et aussi pleins que ceux du ca dung trang, ont la longueur du nep-phang, le plus grand des riz connus. Avant notre occupation, ce riz était réservé pour la famille royale.

Lua uha sap (6^e mois 11^e mois) grain long comme celui du mong chin, peu de grain dans l'épi ; peu estimé.

Lua mong tay, excellent riz, analogue au ca dung, mais plus blanc et plus léger, se sème au 6^e mois et se vend le même prix que le ca dung ; à Go công on préfère le mong tay et le nang co, parceque ces deux espèces aiment mieux la vase et la boue que la terre argileuse ; à Tân an il se plante peu.

Lua ra, se sème et se récolte aux mêmes époques que le Mong tay, a le même caractère et se détache facilement de l'épi ; on en perd beaucoup pendant la moisson.

Lua ca ahen ; on en sème peu, il tombe aussi lorsqu'il est mûr et est odorant quand il est cuit.

Lua ca dung sat, à peu près le même que les trois espèces précédentes, mais un peu plus rouge ; on en sème plus que du ca uhen.

Lua ta bau, semblable au ca dung sat, mais à grain plus rond ; on en plante en assez grande quantité.

Souvent on mêle les cinq dernières espèces pour les semer.

Les treize variétés de riz ci-dessus ainsi que les nep qui vont suivre, n'arrivent à maturité que quand la terre est sèche et viennent fort mal si les pluies continuent.

Nep phung, le plus employé (5^e mois 11^e mois) se mange peu car il est difficile à digérer ; c'est celui qui sert à faire le vin de riz.

Nep sau, celui-ci et les suivants ne sont guère employés à la distillation de l'eau-de-vie de riz, car ils donnent moins que le nep phung ; ils servent généralement à faire des pâtisseries (5^e mois 11^e mois).

Nep nau, se récolte au 10^e mois ainsi le *Nep rui* ; ces deux variétés ne sont pas employées à faire du vin de riz. *Nep Tien* (5^e mois 10^e mois), grain petit, tombant beaucoup quand il est mûr, peu répandu, excellent pour le cari.

1259 NOUVELLE-CALÉDONIE Riz de Kanala, de Montagne, de Nakety. NAU frères, PION et ALBARET, FULLET. — Blé dur d'Afrique, barbu, de Pologne. Orge carrée, en épis. GILBERT PIERRE, PANCHER. — Maïs jaune. PANCHER.

Fécules, tapioka, sagou, etc., etc.

1260 GRAMINÉES.

MARTINIQUE. Farine de maïs jaune. Semoule de maïs jaune. BÉLANGER.

GUYANE. Farine de maïs jaune. MÉLINON.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Couscous de petit mil-holcus spicatus. B. BOCANDÉ.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE (GABON). Amidon de maïs jaune. Zea maïs. Semoule de maïs jaune. MÉRY.

RÉUNION. Semoule de maïs jaune. Semoule de maïs grenat. Semoule de maïs blanc. Zea maïs. A. THIBAUT.

COCHINCHINE. Amidon de riz et farine de riz. V.-A. DE LA GRANDIÈRE, COMITÉ AGRICOLE. — Vermicelle de riz. COMITÉ AGRICOLE.

1261 LILIACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Féculé de bulbes de *Gloriosa superba*. DANIEL.

1262 DIOSCORÉES.

GUYANE. Ighame calbari. Ighame indien rouge. *Dioscorea alata*. Ighame pognon jaune. MÉLINON.

RÉUNION. Combarie fine. A. FRAPPIER.

1263 TACCACÉES.

NOUVELLE-CALÉDONIE. Féculé de *Pia*. VIEILLARD.

TAHITI. Arrowroot de Tahiti. *Tacca pinnatifida*. *Pia*. BONNET.

1264 ZINGIBÉRACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Féculé de *Curcuma angustifolia*. DANIEL.

1265 CANNACÉES.

MARTINIQUE. Féculé de Toloman. *Canna edulis*. WALLÉ CLERC. — Féculé d'arrowroot. Arrowroot de l'Inde. *Phrynium dichotomum*. Féculé de Toloman. *Canna edulis*. BÉLANGER.

GUADELOUPE. Féculé de Toloman. *Canna edulis*. PAUL JULES.

GUYANE. Arrowroot. POUGET, MÉLINON.

RÉUNION. Féculé d'arrowroot. *Maranta arundinacea*. Veuve DES ÉTANGS, DE VIL LÈLE, A. FRAPPIER, BOEUF, A. THIBAUT, Curé CARRIER, VERGOZ fils, FRAPPIER, DE KERVÉGUEN et DE TRÉVISE. — Féculé de chouchoute. *Canna edulis*. A. THIBAUT. — Féculé d'arrowroot. *Maranta arundinacea*. Pierre LAPRADE. — Tapioca d'arrowroot. A. THIBAUT, A. FÉRY.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Arrowroot. *Maranta arundinacea*. Arrowroot indien. *Maranta indica*. DANIEL.

MAHÉ. Féculé d'arrowroot. Prix : 1 fr. 44 le kilo. CHEF DU SERVICE.

1266 MUSACÉES.

MARTINIQUE. Féculé de bananes. *Musa paradisiaca*. Tranches sèches de bananes. BÉLANGER.

GUYANE. Bananes sèches. M^{lle} MATHIAS.

RÉUNION. Fruits pulvérisés du bananier figue. A. THIBAUT.

1267 AROÏDÉES.

MARTINIQUE. Féculé de chou caraïbe, *Arum esculentum*. WALLÉ CLERC. — Féculé de chou caraïbe. *Colocasia antiquorum*. Féculé de chou taro. *Colocasia esculenta*. BÉLANGER.

GUADELOUPE. Féculé de chouchoute. *Arum esculentum*. PAUL JULES.

GUYANE. *Colocasia esculenta*. Teye cochon. MÉLINON.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Tubercules non cultivés, de *Dracontium polyphyllum*. Féculé de *Dracontium polyphyllum*. DANIEL.

1268 PALMIERS.

GUADELOUPE. Sagou. *Raphia farinifera*. PAUL JULES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Farine extraite des racines de *Borassus flabelliformis* (Panam kijangou). Racine de *Borassus flabelliformis*. DANIEL. — Sagou, 1 fr. 32 le kilo. CHEF DU SERVICE A MAHÉ.

1269 SAURURÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Tubercules d'*Aponogeton monostachyum*. J. LÉPINE. — Féculé d'*Aponogeton monostachyum*. DANIEL.

1270 ARTOCARPÉES.

MARTINIQUE. Féculé du fruit de l'arbre à pain. BÉLANGER.

GUYANE. Arbre à pain. *Artocarpus incisa*. MÉLINON.

RÉUNION. Tranches du fruit de l'arbre à pain séchées au four. PATU DE ROSEMONT.
Curé CARRIER.

1271 CONVULVULACÉES.

MARTINIQUE. Féculé de patate. *Batatas edulis*. BÉLANGER.

GUADELOUPE. Féculé de patate douce. *Batatas edulis*. PAUL JULES

RÉUNION. Féculé de patate Sully. A. THIBAUT. — Féculé de patate. A. FRAPPIER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Féculé de patates douces. *Convolvulus batatas*. DANIEL.

COCHINCHINE. Farine de patates douces. COMITÉ AGRICOLE.

1272 SOLANACÉES.

RÉUNION. Féculé de pommes de terre. FRAPPIER, A. THIBAUT.

1273 ACANTHACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Féculé de *Ruellia pavala*. DANIEL.

1274 NYMPHÉACÉES.

SÉNÉGAL ET DÉPENDANCES. Racines de nénuphar (*Nymphaea* sp.). Alimentaire en cas de disette. B. BOCANDÉ.

1275 CUCURBITACÉES.

GUYANE. Féculé de citrouille. MÉLINON.

RÉUNION. Féculé de chou-chou. *Sicyos angulata*. ADMINISTRATION LOCALE, A. FRAPPIER.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Féculé de *bryonia epigœa*. DANIEL.

1276 STERCULIACÉES.

MARTINIQUE. Féculé de la châtaigne de la Guyane. *Pachira aquatica*. BÉLANGER.

1277 EUPHORBIACÉES.

MARTINIQUE. Tapioca de manioc. *Jatropha manihot*. ROL. — Farine de manioc. *Jatropha manihot*. BÉLANGER. — Moussache. *Jatropha manihot*. JUSTIN GARCIN.

GUADELOUPE. Moussache. *Jatropha manihot*. PAUL JULES.

GUYANE. Amidon de manioc, féculé et couac. MÉLINON. — Couac jaune. Tapioca de manioc, féculé et couac. M^{lle} MATHIAS.

COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE. Farine de manioc. Féculé et couac. MÉRY.

RÉUNION. Féculé de manioc. A. FRAPPIER, Curé CARRIER, Sœurs de SAINT-JOSEPH. — Tapioca de manioc. DEFFOSSE, V^e DES ÉTANGS, MONCLAR FAUSTIN, FERY-D'ESCLAND, DE VILLÈLE, THIBAUT. — Féculé de manioc pour empeser le linge. Féculé de manioc destinée à faire du pain. Poudre rose de manioc pour toilette. MENOU.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. Féculé de manioc. — *Jatropha manihot*. DANIEL.

NOUVELLE-CALÉDONIE. Racines de manioc séchées au soleil. R. P. MARISTES.

TAHITI. Farine de manioc. *Jatropha manihot*. BONNET.

1278 ANACARDIACÉES.

MARTINIQUE. Féculé de manguier. *Mangifera indica*. BÉLANGER.

RÉUNION. Féculé de manguier. *Mangifera indica*. Curé CARRIER.

1279 PAPILIONACÉES.

ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DANS L'INDE. *Parkia biglandulosa*. Graines enveloppées dans leur pulpe farineuse. Féculé de *parkia biglandulosa*. Pulpe de gousses de *parkia biglandulosa*. DANIEL.

COCHINCHINE. Farine de haricots. V. A. DE LA GRANDIÈRE. — Vermicelle fait avec des doliques. COMITÉ AGRICOLE.

CLASSE LXIX. — Corps gras alimentaires, laitages, etc., etc.

1280 MARTINIQUE. Lait conservé. PEYRAUD aîné.

1281 INDE. Saindoux. COMITÉ LOCAL.

CLASSE LXX. — Viandes & Poissons.

Viandes.

- 1282 COCHINCHINE. Viande de buffle séchée et canards salés. COMITÉ AGRICOLE. — L'exportation de la première est peu considérable; mais les canards forment le fond d'un grand commerce avec la Chine. Nerfs de daims provenant de Tay-Ninh et du pays des Moï, pour l'importation en Chine. COMITÉ AGRICOLE.

Poissons.

- 1283 COCHINCHINE. Ailerons de requins. Très abondants sur les côtes et provenant principalement de Hainan et de Hatien; les courtiers chinois les recherchent pour les marchés du Céleste Empire; c'est un objet de commerce assez important. — Poissons salés du Cambodge.

Les produits de pêche sont un des principaux articles du commerce du Cambodge, dont les lacs et les fleuves contiennent une énorme quantité de poisson de toute espèce. La saison de la grande pêche est du mois de janvier à celui d'avril inclus, et rien ne peut donner une idée de l'activité déployée alors par les indigènes. Outre le poisson salé, dont les Chinois exportent une grande quantité, on vend sur les marchés beaucoup de frai et une masse énorme de petits poissons conservés comme les anchois. Les Arroyos et les côtes de la Basse-Cochinchine sont également très riches en espèces comestibles, et on n'évalue pas à moins d'un million de francs le produit de la pêche annuelle dans nos trois provinces.

Exportation de Saigon en 1865: 81,515 piculs (le picul officiel est de 60 kilogrammes).

Le manque d'une quantité suffisante de sel a jusqu'à présent empêché la pêche du Grand Lac de recevoir son entier développement. Cette pénurie, provenant de la lenteur des moyens de transport annamites, ne peut manquer de cesser bientôt par l'emploi de la vapeur. Un pyroscaphe de 1^m,30^e de tirant d'eau pourrait entrer en tout temps dans le lac et déposer, dans des magasins faciles à établir sur ses bords, des approvisionnements de sel considérables. Chauffant au charbon pour remonter et au bois pour le retour, il rapporterait, en échange du poisson, de l'indigo, du coton, de la soie et enfin du fer des mines de Compong-Xoai, distantes seulement de 25 milles du Grand-Lac et communiquant avec lui par un arroyo accessible aux grandes barques. On établirait ainsi promptement et à bon marché d'actives relations entre les grands centres de l'intérieur et les lieux de pêche. — ROI DU CAMBODGE.

- 1284 INDE. Poissons secs. On prépare sur le territoire de nos établissements, et surtout à Mahé, une assez grande quantité de poisson; outre la consommation locale qui est considérable, on en exporte, chaque année, pour 300,000 fr. environ. CHEF DU SERVICE DE MAHÉ.

- 1285 SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Centaurome (morue entière) et poissons divers. DELAHAYE ET VETTER. — Centaurome. MAZIER, NIELLY. — Morues sèches du grand banc. ED. THOMAZEAU. — Morues sèches (petit poisson). COMPAGNIE GÉNÉRALE TRANSLANTIQUE. — Morues salées (petit poisson). LECHARPENTIER.

Le grand poisson se prend sur le grand banc de Terre-Neuve, sur le banc de Saint-Pierre et le banquereau, c'est-à-dire hors de vue de terre, et il entre dans la consommation sous deux formes: vert et sec.

La morue verte se prépare à bord, soit au plat, soit au rond: la première méthode consiste à la fendre jusqu'à la queue après avoir tranché la tête, à la débarrasser de l'arête médiane et à l'arrimer dans des couches de sel; dans la seconde, en usage surtout sur les navires de Dieppe et de Fécamp, on se contente d'enlever la tête et les entrailles; mais cette préparation, très forte en chair, nécessite un salage plus soigné et la mise en fûts; elle est préférée par les pêcheurs et les armateurs pour leur usage particulier, et très recherchée dans les ports de la Rochelle, Nantes et Bordeaux, comme appoint des chargements de morue tranchée au plat. Le prix de la morue verte varie suivant les époques de pêche. Le grand poisson pris en première pêche sur les bancs par les navires d'Europe, et qui a de 2 mois à 2 mois 1/2 de sel, vaut (1865) de 16 fr. à 16 fr. 25 c. le quintal; celui pêché sur les mêmes fonds par les grandes goëlettes locales, subit ordinairement une dépréciation de 1 fr., comme étant moins bien salé, et enfin celui pris en petit nombre sur le banc de Saint-Pierre par les petites goëlettes, et qui n'a qu'un mois de sel, vaut seulement de 12 fr. à 14 fr. Le petit poisson de pêche locale, assez mal préparé et peu salé, se

vend, après quinze à vingt jours de sel, 20 fr. les 100 kilog. Ces différences de prix, suivant la provenance du poisson de première pêche, trouvent leur raison d'être dans le rapport donné à la sécherie; ainsi la morue des bancs pêchée :

Par navires d'Europe perd de	30 à 35 p. % de son poids.	
Par grandes goëlettes	35 à 40 p. %	—
Par petites —	40 à 45 p. %	—
La petite morue de pêche locale	45 à 50 p. %	—

Les morues de première pêche, expédiées directement des bancs en France, ainsi que celles provenant d'achats faits aux prix ci-dessus à Saint-Pierre, se vendent les 100 kilog. :

A Saint-Malo, de	40 à 44 fr.
A Bordeaux, de	44 à 48 »
A Marseille, de	44 à 48 »

le poisson de 1 kilog. 500; celui au-dessous de ce poids perd 4 fr. par 110 kilog.

A Saint-Pierre, la livraison se fait sans avoir égard à la grandeur.

La morue verte de deuxième pêche, des bancs, pêchée par navires d'Europe, est rarement vendue à Saint-Pierre; elle fait ordinairement retour direct au lieu de consommation, français ou étranger; celle des grandes goëlettes est séchée dans la colonie; mais ces derniers bâtiments faisant une troisième pêche, leur poisson de la deuxième n'a guère que deux mois de sel et se vend sur le même pied que celui de la première pêche. Les rares navires d'Europe qui débarquent leur morue des bancs pour la sécherie, la vendent à Saint-Pierre de 36 à 40 fr. les 110 kilog.

Cette même morue, rapportée verte en France, vaut :

A Saint-Malo et à Granville, de	44 à 48 fr. les 110 kilog.
A Bordeaux, de	48 à 50 »
A Marseille, de	48 à 54 »

La morue verte des côtes est et ouest de la grande île de Terre-Neuve est moins estimée et se vend de 44 à 46 fr.

Les morues des bancs, provenant de la seconde pêche des navires d'Europe, perdent à la sécherie de 25 à 30 p. %.

Celles des grandes goëlettes, de 35 à 40 p. %.

Celles des petites goëlettes, de 40 à 45 p. %.

Les morues qui ne sont pas expédiées en vert sont lavées à l'eau de mer à leur arrivée dans la colonie, et exposées au soleil, soit sur des graves, sortes d'aires recouvertes de galets, soit sur des claies appelées *vignaux*. Cette préparation donne la morue sèche, qu'on enfutaillie ensuite au moyen d'une presse. Son prix, qui, de 1855 à 1862, a été de 20 fr. environ les 50 kilog., est aujourd'hui de 25 à 26 fr. les 50 kilog., grand poisson, et de 20 à 22 fr. 50 c. petit poisson.

Le poisson du golfe, un peu plus grand que celui des côtes de Saint-Pierre et provenant des goëlettes, est généralement préféré à ce dernier et obtient, comme celui de Miquelon, 1 fr. de plus par 50 kilog.

Le grand poisson sec des bancs est peu estimé à Marseille, mais il se vend de 64 à 68 fr. les 102 kilog. à Bordeaux, et de 58 à 62 fr. les 102 kilog. à Granville et à Saint-Malo.

Le petit poisson des côtes est et ouest, généralement préféré à Marseille, se vend dans cette ville de 60 à 66 fr., et de 58 à 62 fr. les 102 kilog. à Saint-Malo et à Granville.

La morue, dite petit poisson, est généralement pêchée par les embarcations de la colonie, soit autour des îles Saint-Pierre et Miquelon, soit dans le golfe de Saint-Laurent ou dans les havres de Terre-Neuve, dont la pêche nous est réservée par les traités.

Elle est tranchée dans le port, douze à quinze heures au plus après sa sortie de l'eau, arrimée pendant une semaine dans le sel, lavée ensuite à l'eau de mer, séchée sur la grève et embarrillée à la presse; elle se conserve mieux, et c'est celle que l'on consomme particulièrement dans les mers de l'Inde et des Antilles.

Depuis quelques années, le petit poisson se rencontre en quantité notable sur le banquereau et même sur le grand banc, d'où on l'expédie en vert.

Il est un autre genre de préparation spécialement affecté aux plus beaux spécimens du genre et destiné à l'étalage des marchands de comestibles : la morue, simplement vidée, est conservée dans le sel; en cet état, elle se nomme *centaume*.

SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Flétan dans le sel. Docteur NIELLY. — Flétan fumé. JORET (Barthélémy).

Le flétan est assez commun, dans les parages de nos pêcheries de Terre-Neuve, pour être l'objet d'une pêche spéciale de la part des Anglais et des Américains du Nord, qui le transportent à New-York dans la glace. Nos pêcheurs l'emploient pour boïtter (amorcer) leurs lignes, et en salent quelques-uns pour les besoins de leur ménage. C'est ainsi qu'il en entre 3 ou 4 tonneaux en France. Ce poisson est excellent, fort en chair et digne d'attirer l'attention du commerce. S'il se sèche mal, il peut se fumer comme le saumon, et il deviendrait certainement vite recherché des amateurs d'aliments de haut goût. Suivant le rapport de la Commission coloniale, en date du 14 octobre 1863, une commande de flétans salés, faite au commencement de la pêche, et qui n'excéderait pas 300 quintaux, pourrait être exécutée à un prix inférieur de 5 % à celui de la morue verte.

SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Harengs salés. SHEEHAN et C^e.

Le hareng, qui afflue au printemps dans les parages de Terre-Neuve, est employé comme appât pour la première pêche de la morue, c'est-à-dire, jusqu'à la première quinzaine de juin. Il n'apparaît pas en bandes nombreuses dans les baies de Saint-Pierre et Miquelon ; mais, on en prend en abondance à la côte ouest de la grande île anglaise où les Français ont le droit de pêche pendant une partie de l'année, malheureusement, ce droit ne s'étend pas à la partie sud, à proximité de nos établissements ; aussi ce poisson n'a-t-il pris qu'une place jusqu'à présent peu importante dans nos exportations, tandis que les Anglais en pêchent de grandes quantités, chaque hiver, pour les expédier à la côte nord d'Amérique, soit salés et en barils, soit souvent même à l'état frais lorsqu'ils sont saisis par la gelée au sortir de l'eau. A part quelques envois faits dans nos Antilles dont les marchés sont ouverts aux harengs de pêche française, ce poisson est presque entièrement employé à boïtter les lignes, et on n'évalue pas à moins de 30,000 barils, représentant une valeur de 350,000 fr., la quantité consommée annuellement pour cet usage.

SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Capelans pressés. D^r NIELLY, PICHOT, GRESLÉ.

Le capelan, employé pour la seconde pêche, succède au hareng dans les premiers jours de juin, et vient, pour échapper aux poursuites de la morue, se réfugier le long des côtes où il s'entasse souvent comme les algues après la tempête. Rien ne peut donner une idée de l'activité qui règne alors dans la rade de Saint-Pierre ; c'est à ce moment que les grands navires armés sans sécherie, c'est-à-dire, qui ne préparent leurs morues qu'au vert, quittent la colonie pour ne plus revenir ; après avoir complété leur chargement, ils relèvent directement du banc pour rentrer en France. Les petits bâtiments et les goëlettes locales reviennent ordinairement à la fin de juillet, après avoir épuisé leur capelans, pour retourner en troisième pêche, soit avec d'autres capelans tenus en réserve pour cet objet, soit préférentiellement avec de l'encornet et du hareng qui se montre de nouveau à cette époque. La quantité de capelans salés, pour la pêche des bancs peut être évaluée à 30,000 barriques au moins, d'une valeur de 350 à 400,000 fr. Il se perd, tous les ans, sur les côtes de Saint-Pierre et Miquelon, plusieurs millions de kilogrammes de capelan, qui pourraient entrer dans l'alimentation de la classe pauvre. Si la préparation présentée au jury par MM. Nielly et Pichot, est jugée satisfaisante, le capelan pressé pourra être vendu en France aux dernières limites du bon marché.

SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Encornets. DELAHAYE et VETTER.

L'encornet qui, par suite de sa courte apparition sur les côtes de Saint-Pierre et Miquelon (du 15 juillet au 15 août) ne peut entrer que d'une manière accessoire dans l'approvisionnement en boïtte de nos navires, est cependant d'une grande utilité pour la pêche. Contrairement au hareng et au capelan, il affectionne particulièrement la rade de Saint-Pierre où les Anglais ont souvent tenté de venir le prendre en concurrence avec nos nationaux. On évalue à 1,200,000 environ, par an, la quantité d'encornets embarqués pour la pêche du banc, au prix de 30 à 40 fr. le mille. Ils font également partie de la nourriture des pêcheurs. En Cochinchine, l'encornet séché est l'objet d'un commerce d'exportation.

SAINT-PIERRE ET MIQUELON. — Têtes, noves et rogues de morues. FRÉCHON FRÈRES, H. LECHARPENTIER, DELAHAYE et VETTER.

SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Cœurs de morue. LE HOQUET FRÈRES. — Joints de morue. GENTIL (Jean). — Langues de morue. DELAHAYE et VETTER.

Les issues de morue employées dans l'alimentation sont : 1° les langues, joues et cœurs dont le prix dépasse ordinairement de 50 % le prix du poisson ; 2° les noves ou estomacs, longtemps laissés aux équipages qui les vendaient pour la fabrication de la fausse ichtyocolle, et estimés aujourd'hui à l'égal des langues ; 3° les têtes susceptibles d'être employées comme engrais et servant surtout à l'alimentation des matelots, qui en emportent une petite provision pour leur famille ; 4° les rogues ou œufs de morue, employés comme boitte ou appât, et pouvant s'apprêter comme le caviar. Malgré l'exemption de tous droits de douane et une prime de 20 fr. par 100 kilogrammes à l'entrée, l'importation de ce produit en France ne dépasse pas 46,000 kilogrammes par an, et les pêcheries de sardines continuent à s'approvisionner de boitte à l'étranger.

L'exportation des autres issues mangeables ne dépasse pas 323,000 kilogrammes. Ce n'est pas la centième partie de ce que Saint-Pierre et Miquelon pourraient fournir au commerce.

1286 COCHINCHINE. Encornets secs. COMITÉ AGRICOLE.

1287 RÉUNION. Bichiques secs et en saumure de Saint-Benoît. PATU DE ROSE-MONT. Ce petit poisson, assez semblable au *white beat* de la Tamise, est très estimé des gourmets créoles qui le mangent à la sauce au kari.

1288 GUYANE. Curi ou Pirarocou sec (*vastris gigas*). Poisson très commun dans les fleuves et lacs de la Guyane française. Les indiens Tapouyes en font un grand commerce ; sa chair est délicate et se conserve longtemps sans autre précaution que de l'exposer de temps en temps au soleil. Machoiran sec (*silurus felis*). BÉRVILLE. Très commun dans tous les fleuves de la Guyanne et servant à la nourriture des indigènes ; on pourrait en exporter des quantités considérables.

Crustacés et Mollusques.

1289 COCHINCHINE. Crevettes et moules sèches. Il s'en exporte quelques charge-ments de jonques en Chine ; on pourrait s'en procurer des quantités considérables. Tripangs, Biches de mer ou Holothuries comestibles. COMITÉ AGRICOLE.

1290 INDE. Tripangs, Biches de mer ou Holothuries comestibles. GODINEAU, CHEF DU SERVICE DE KARIKAL. — Tripangs de l'embouchure du Chounanbar. GODINEAU.

1291 NOUVELLE-CALÉDONIE. Biches de mer de 1^{re} qualité (large black), de 1 fr. 90 à 2 fr. le kil. Petites biches de mer noires (small black) de 1 fr. 25 à 1 fr. 30. Biches de mer rouges (red fish) 1 fr. le kil. Grandes biches de mer blanches (large white) 0 fr. 70 le kil. VIELLEARD et BAVAY.

1292 TAHITI. Biches de mer (cinq variétés). A. HORT.

La biche de mer (tripang ou holothurie comestible) se rencontre abondamment dans trois de nos colonies : la Nouvelle-Calédonie, les îles du Protectorat français, dans l'Océanie et la Cochinchine.

En Nouvelle-Calédonie, elle constitue une des branches importantes du commerce actuel. Sa préparation est très simple ; on la fait cuire pendant vingt minutes dans son eau, puis on la fend de la tête à l'anus et on procède à la dessiccation. Celle-ci s'opère dans un vaste hangar, sur trois étages de claies disposées au-dessus d'un bon feu. Le tripang est très hygrométrique, il est donc indispensable d'entretenir le feu jusqu'au moment de l'expédition, afin de ne l'embarquer que très sec, sans quoi son altération est rapide et se communique facilement à toute la cargaison. On en exporte de 30 à 40 tonneaux par an.

Le tripang est très abondant autour de Tahiti, de Morea et des Îles-sous-le-vent ou les cinq espèces classées par ordre de mérite, portent les noms de rori-ofai, rori-taratara, rori-ruhina, rori-papau et rori-toto.

On le prépare sur des claies, à la fumée, dans des chambres hermétiquement fermées.

Les holothuries de la Basse-Cochinchine sont très estimées ; on en connaît deux sortes : la blanche et la noire, provenant principalement des côtes de la province de Hatien.

Dans l'Inde, cette pêche se fait sur nos plages et près de notre territoire. Négapatam expédie tous les ans des holothuries par les navires qui vont à Singapour. Elles sont, non seulement séchées, mais salées, transparentes, blanches ou colorées, recouvertes d'une efflorescence blanchâtre et peu hygrométriques.

Produits des côtes.

1293 RÉUNION. Gelée en branches, dite mousse du Japon (yang-yen des Chinois). *Gracilaria* sp. pour fabrication du yang-yen. A. LORIES.

1294 INDE. *Gracilaria* lichenoïdes pour la fabrication du yang-yen. J. LÉPINE.

La mousse du Japon se présente sous forme de baguettes de 0^m 30 à 0^m 35 de long, assez mince, transparentes et d'un aspect chagriné; plongée dans l'eau froide elle se gonfle considérablement sans se dissoudre; elle se dissout, au contraire, en entier dans l'eau bouillante, et se prend, par le refroidissement, en une gelée transparente: c'est sur cette propriété qu'est fondé son usage alimentaire; on y ajoute du sucre et un aromate ou un sirop et, après avoir passé la dissolution dans un linge serré, on le verse dans des moules. La mousse du Japon se fabrique avec diverses sortes de *gracilaria* qu'on trouve à la Réunion et surtout à Maurice, aux Seychelles et dans l'Inde. Si cette substance était adoptée dans la pratique, elle rendrait très facile la confection des gelées propres à l'incorporation de médicaments tels que le sirop de morphine pour calmer la toux des phthisiques, tout en leur donnant un analeptique et un corroborant.

1295 COCHINCHINE. Nids comestibles d'hirondelles salanganes. V.-A. DE LA GRANDIÈRE.

1296 RÉUNION. Nids comestibles d'hirondelles salanganes. AURIOL, A. BORIES.

Les hirondelles salanganes sont communes en Cochinchine. Suivant le docteur Bories, pharmacien de la marine, ces nids, construits avec une sorte de lichen du genre *usnea*, servent, avant d'arriver à leur perfection, à plusieurs générations d'oiseaux dont chacune augmente la masse de mucus comestible. Les vieux nids seuls sont très estimés, et plus ils sont parfaits, moins ils présentent de traces de lichen. On les récolte dans les anfractuosités des hautes falaises des côtes, et quelques-unes de ces cavernes en offrent une telle accumulation que leur découverte équivaut à celle d'un trésor.

Les salanganes se trouvent également à la Réunion, surtout dans les escarpements des grands torrents qui sillonnent l'île à une distance de plusieurs heures dans l'intérieur; mais, soit que les chasseurs ou les oiseaux de proie les dérangent, soit que l'île ne leur offre pas le genre de nourriture nécessaire à la formation d'une quantité suffisante de mucus, leurs nids sont bien moins parfaits que ceux de la Cochinchine, et la partie comestible qu'ils contiennent se borne au point d'attache contre le rocher, c'est-à-dire à fort peu de chose.

Les nids habités sont d'une extrême propreté, tandis que ceux abandonnés renferment une grande quantité de plumes et d'excréments; ces derniers nids servent aussi, mais il en faut davantage et ils coûtent moins cher.

La substance gélatineuse que renferment les nids de salanganes se gonfle dans l'eau froide à la manière de la gomme adragante et ne se dissout qu'en partie dans l'eau bouillante; elle ne forme donc pas, étant cuite, une gelée homogène comme le tapioka: 120 grammes de matière sont nécessaires pour un potage d'un demi-litre qui doit bouillir pendant deux heures environ.

Cet aliment convient aux personnes épuisées, aux convalescents et aux phthisiques; il est très riche en azote.

CLASSE LXXI. — Légumes et fruits.

Légumes farineux secs, haricots, etc.

1297 MARTINIQUE. *Phaseolus lunatus* et *radiatus*, *Canavalia ensiformis*, *Canavalia gladiata*, *Canavalia obtusifolia*, *Agati grandiflora*, *Agati rosea*, *Dolichos monachalis*, *Dolichos yoyo*, *Dolichos tuberosus*, Pois de Jérusalem (*Dolichos* sp.), *Lablab cultratus* et *vulgaris*, *Pachyrhizus angulatus*, *Dolichos luteolus*. BÉLANGER.

1298 GUADELOUPE. *Canavalia obtusifolia*, *Cajanus indicus* ou pois d'Angole, Dolique rigoise ou pois yeux noirs, *Dolichos sphaerospermum*. Lablab. GRELLET-BALGUERIE.

1299 SÉNÉGAL. *Dolichos aristatus* ou niébé, *Voandzeia subterranea* (gadiangués ou haricots bambaras). BANCAL.

1300 RÉUNION. Pois mascate (*canavalia* sp.). Th. CHAUVET. — Gram (*cicer ariet-*

num). THIBAUT. — Embrevades. *Cajanus indicus*. DE LANUX. — Haricots du Brésil, d'Amérique, sang de bœuf, marbrés de Lisle, mange-tout, de Soissons, rouges. BERTIN D'AVESNES. — Haricots bec rose, Saint-Paul, ronds blancs Delisle, petits blancs, gros rouges, rouges, Soissons à rames, mange-tout, du Brésil, gris, petits noirs, carapatte, perdrix, nankin gros, cazeau ou chevrette, nankin petits. Pois noirs doux, du Cap, mascate, de la Louisiane, d'Acherry, Bombetoc, de la Nouvelle-Calédonie. Embrevades (*cajanus*) grosses jaunes, petits jaunes de bonne heure, Benjamin, Bouquet. A. FRAPPIER. — Haricots blancs petits, de l'Ilet à bourse. Polydore ROBERT.

- 1301 INDE. *Dolichos psoraloides*, *biflorus*, *catiung*, *uniflorus*, *medicageneus*, *pilosus*, *sinensis*, *tranquebaricus*. *Phaseolus aconitifolia*, *mungo*, *radiatus*, *trilobatus*. *Pisum sativum*. Ch. DELASELLE.

Légumes épices : oignons, etc., etc.

- 1302 RÉUNION. *Allium sativum*. Ail. BOSSE.

Légumes conservés par divers procédés.

- 1303 MARTINIQUE. Fleurs de palmiste. Piments assortis. Vers de palmiste. Choux palmistes. Achards de palmistes dans la saumure. Bananes en daube. Toulousse. — Achards de palmistes. BÉLANGER.

- 1304 GUYANE. Achard des palmistes. ADRASTE VIRGILE.

- 1305 RÉUNION. Petites tranches de mangue en gelée. Bananes préparées pour être mangées frites. Palmiste au naturel. Achards de palmistes et de mangue. Palmiste préparé au blanc. E. LACAZE. — Piments au gingembre et à l'huile, achards de citrons. CARRIER, J. HUBERT et E. LACAZE. — Achards de palmistes. Veuve BOURÉE, à Saint-Denis. — Piments au vinaigre. IMHAUS, AURIOL. — Achards de mangues et de citrons. DESRUISSEUX.

- 1306 INDE. Tubercules de *l'Amorphophallus campanulatus*. Fruits comestibles du jacquier. Graines comestibles de *l'Artocarpus integrifolius*. Fruits de *passiflora gossypifolia*. Fruits du *capparis acuminata*. Boutons du *capparis acuminata*. Fruits du *mimusops dissecta*. Jeunes fruits comestibles du *spondias purpurea*. Fruits de *l'Averrhoa carambola*. Tronçons de tige comestible. Fruits charnus de *l'Eugenia Michellii*. Fruits comestibles d'un *diospyros*. Racines de *l'Asparagus sarmentosus*. Jeunes fruits comestibles du *Guazuma tomentosa*. Jeunes graines comestibles du *borassus flabelliformis* dans leur état gélatineux. Tronçon et bourgeon terminal comestible du *borassus flabelliformis*. Fruits de margosier conservés dans l'huile. CONTEST-LACCUR.

Fruits conservés sans le secours du sucre.

- 1307 MARTINIQUE. Ananas au naturel. LAPORTERIE, J. SALLES, PEYRAUD aîné, Victor HURARD, MARIE NOEL COUFFE, THÉBAULT-NOLLET, Virgile FOUCHÉ.

- 1308 GUADELOUPE. Ananas au naturel. GUESDE.

- 1309 RÉUNION. Ananas au jus. E. LACAZE. — Tamarin épuré. M^{lle} MARIE.

CLASSE LXXII. — Condiments et stimulants, sucres et produits de la Confiserie.

Épices.

1310 ORCHIDÉES.

MARTINIQUE. Vanille. LIOT, BÉLANGER, LAVOCAT.

GUADELOUPE. Vanillon (vanilla pompona). MERCIER, MOREL, MICHAUX, ADMINISTRATION LOCALE.

On a exporté 1,271 kilogrammes de vanillon de la Guadeloupe en 1865.

GUYANE. Vanille (vanilla aromatica). ADMINISTRATION LOCALE, FOURRÉ.

La vanille croît à l'état sauvage dans les bois de la Guyane française; aucune colonie n'est plus propre à cette culture.

MA'YOTTE ET NOSSI-BÉ. Vanille de 1865. SOCIÉTÉ DES COMORES, AUVELY.

RÉUNION. Vanille lec (*vanilla aromatica*). IMHAUS, ELIE VINSON, FÉREOL, LÉPER-VANCHE, IGNACE SLAWESKI, THOMY LORY, TURPIN DEMOREL, LEMEUR, VEUVE PERNOT, HENRY CAZETTE, FLORIS, PATU DE ROSEMONT, COQUELIN, LOUIS CHABRIER, RICHEMONT CAZETTE, CH. FAUCHIN, VEUVE DAVID DE FLORIS, BONAUD-DET, POIRIER, RIVIÈRE DE CHAZALON, MONCLAR FAUSTIN, AD. BIBERON, AMAND BOUQUET, H.-E. BÉRAUD, CACQUERAY DE VALMÉNIER.

La culture de la vanille a pris un accroissement considérable à la Réunion. Cette colonie, qui n'en exportait que 3 kil. en 1849, a fourni au commerce, en 1865, 28,855 kil. de gousses et 6,521 kil. de vanillon ; aussi son prix a-t-il rapidement baissé de 500 fr. à 40 fr. le kil. Les produits de la Réunion, améliorés par des procédés nouveaux de préparation, peuvent lutter aujourd'hui contre les meilleurs du Mexique.

INDE. Vanille du jardin botanique de Karikal.

TAHITI. Vanille de 1865. CH. VICTOR.

La culture de la vanille commence à prendre quelques développements dans la colonie ; la plantation la plus considérable est celle de M. Ch. Victor qui mesure un hectare de superficie. La vanille coûte, à Papeiti, 80 fr. environ le kil., demi-sèche ; elle trouve de faciles débouchés en Californie, au Pérou et au Chili.

NOUVELLE-CADÉDONIE. Vanille. ORABONA.

1311 ZINGIBÉRACÉES.

MARTINIQUE. Gingembre blanc, *Amomum zingiber*. BÉLANGER.

GUYANE. Poivre de Guinée, *Amomum* sp. BAGINSKI

GABON. Racines de gingembre. GRIFFON DU BELLAY. — Poivre malaguette, *Amomum malaguetta*. RÉGIS. — Poivre malaguette, vulgo : poivre enoué. Yangué Béré (*Amomum subericum*). Poivre mangoulou (*Amomum citratum*). GRIFFON DU BELLAY.

RÉUNION. Poudre de curcuma. IMHAUS, JEAN-BAPTISTE, VEUVE DAVID DE FLORIS, CURÉ CARRIER. — Poudre et racines de gingembre. Cardamome décortiqué. Petit cardamome. Poudre à Kari. IMHAUS.

INDE. Poudre de curcuma de Pondichéry, d'Oulgaret et d'Ariancoupam. LAGESSE. — Poudre à kari pour viandes et volailles. (Prix : 4 fanons la bouteille.) PICHÉ. — Poudre à kari pour légumes et poissons. Gingembre gris de Pondichéry. Cardamome de Chine. *Amomum villosum*. Petit cardamome (5 fr. 30 le kilo). *Amomum maximum*. Cardamome de Java. *Elettaria major*. Cardamome long de Ceylan. LAGESSE.

COCHINCHINE. Gingembre blanc. Cardamome de Saïgon (*Amomum racemosum*). Cardamome sauvage (*Amomum Xanthioides*). *Amomum globosum*. EYMOND ET DELPHIN.

NOUVELLE-CALÉDONIE. Curcuma en poudre. BAVAY.

1312 PALMIERS.

INDE. Arec entier (cotté pakou), arec coupé (kali pakou), arec coupé, bouilli et vernis (saya pakou), arec coupé et bouilli (man pakou). LAGESSE.

1313 PIPÉRACÉES.

GUYANE. Poivre noir. *Piper nigrum aromaticum*. GOUDIN.

RÉUNION. Feuilles de bétel. *Piper bettle*. IMHAUS.

INDE. Poivre noir cultivé, poivre blanc, poivre sauvage. LAGESSE.

COCHINCHINE. Poivre noir de Saïgon. Poivre noir (variété). DUONG-VAN-LONG. — Poivre noir de Oudong. ROI DU CAMBODGE. — Poivre noir de Baria. V. A. DE LA GRANDIÈRE.

1314 LAURINÉES.

MARTINIQUE. *Cinnamomum verum*. Cannelle. Écorce et clous de Cassia lignea. BÉLANGER.

GUADELOUPE. Cannelle. L. BUREAU, MERCIER.

GUYANE. Cannelle. FOURRÉ, ADRASTE VIRGILE. — Cannelle indienne. D^r RECH. — Bois de crave. *Dicypellium caryophyllatum*. ADMINISTRATION LOCALE.

INDE. Cannelle de Chine. LAGESSE.

RÉUNION. Cannelle. *Cinnamomum zeylanicum*. PATU DE ROSEMONT et Curé CARRIER.
— Cannelle marron. *Laurus cupularis*. IMHAUS. — Cannelle cultivée. *Cinnamomum zeylanicum*. Pulpe, fruits et feuilles de ravensara (*Agatophyllum aromaticum*). IMHAUS et Curé CARRIER. — Feuilles et écorce de ravensara. PATU DE ROSEMONT. — Poudre de ravensara. A. BORIES. — Noix de ravensara. HUBERT DE L'ISLE. — Feuilles de cannellier sauvage. COQUELIN.

COCHINCHINE. Cannelle-culilawai. *Cinnamomum aromaticum*. Cannelle de Saïgon. Cannelle annamite (*Sassafras parthenoxylon*). EYMOND ET DELPHIN.

1315 SOLANACÉES.

MARTINIQUE. Piments, café et piments variés. BÉLANGER.

GUYANE. Poudre de piments. FOURRÉ. — Piments café au sel. M^{lle} MATHIAS.

RÉUNION. Piments enragés. *Capsicum minimum*. IMHAUS. — Poudre de piments enragés. M^{me} DES ÉTANGS.

INDE. Piments enragés et piments longs. Poudre de piments de Salem. *Capsicum frutescens*. *Solanum trilobatum*. LAGESSE.

1316 SAPOTACÉES.

INDE. Fleurs de *bassia longifolia* (condiment indien). LAGESSE.

1317 OMBELLIFÈRES.

RÉUNION. Coriandre, *Coriandrum sativum*. IMHAUS.

INDE. Coriandre et poudre de coriandre. *Cuminum cyminum*. LAGESSE.

1318 MYRISTICÉES.

MARTINIQUE. Muscades avec leur macis (*Myristica moschata*). BÉLANGER.

GUADELOUPE. Muscades. PAUL JULES.

GUYANE. Muscades. FOURRÉ.

RÉUNION. Muscades et macis. MANLIUS CROUVÈS. J.-B. HUBERT DE L'ISLE, BONAUDET, Curé CARRIER. — Beurre de muscades. BONAUDET.

COCHINCHINE. Muscades. COMITÉ AGRICOLE.

La Réunion est la seule de nos colonies où la culture du muscadier se fasse encore sur une certaine échelle. L'exportation des muscades et du macis, en 1865, a été de 1,365 kilos.

INDE. Noix et macis de muscades. LAGESSE.

1319 MAGNOLIACÉES.

COCHINCHINE. *Illicium anisatum*, Anis étoilé. COMITÉ AGRICOLE.

1320 ANONACÉES.

MARTINIQUE. Fruits et fleurs de poivre d'Éthiopie. *Uvaria æthiopica*. Fruits et fleurs de l'*Uvaria Cananga*. BÉLANGER.

GUADELOUPE. Fruits de l'*Uvaria aromatica*. PAUL JULES.

GUYANE. Conguïelencou (*Xilopia frutescens*). FOURRÉ.

GABON. *Monodora myristica* (calabash nut meg). G. DU BELLAY.

INDE. *Uvaria odorata* (astogamitssody). LAGESSE.

1321 RENONCULACÉES.

INDE. *Nigella sativa*. LAGESSE.

1222 AURANTIACÉES.

RÉUNION. Feuilles de vampi. *Cookia punctata*. IMHAUS.

1323 ERYTHROXYLÉES.

MARTINIQUE. *Erythroxylon coca*. BÉLANGER.

1324 MYRTACÉES.

MARTINIQUE. Clous de girofle. *Caryophyllum aromaticum*. Poivre de la Jamaïque. *Pimenta vera*. BÉLANGER.

GUADELOUPE. Clous de girofle. L. BUREAU. — Écorce, feuilles, matrices et clous de girofle. Poivre de la Jamaïque. Quatre épices. Myrtus pimenta. PAUL JULES.

GUYANE. Clous et matrices de girofle. FOURRÉ.

RÉUNION. Feuilles, poudre de feuilles, matrices, clous et griffes de girofle. PATU DE ROSEMONT, V^e DAVID DE FLORIS, MANLIUS CROUVÈS, CARRIER, MANLIUS, IMHAUS, J.-B. HUBERT DE L'ÎLE, COQUELIN. — Feuilles de quatre épices. PATU DE ROSEMONT.

Il existait autrefois à la Guadeloupe de belles plantations de giroflier; mais sous l'influence des coups de vents et de l'avisement des prix, cette culture a presque disparu, excepté dans les quartiers du Vieux-Fort et du Petit-Bourg. Deux cent cinquante hectares lui sont encore consacrés à la Réunion, d'où on a exporté 34,184 kil. de clous et de griffes, en 1865. La Guyane a fourni au commerce, dans la même année, 24,548 kil. de clous et 4,328 kil. de griffes.

1325 PAPILIONACÉES.

INDE. Pulpe de Tamarin. Tamarindus indica. Fenugrec. Trigonella fœnum græcum. LAGESSE.

Sauces diverses et vinaigres.

1326 RÉUNION. Sauce à papa. JOSEPH HUBERT, M^{lle} MANON DE SÉRIGNY, IMHAUS. — Sauce créole au vinaigre. J. HUBERT.

1327 MARTINIQUE. Vinaigre de l'habitation Saint-Jacques. SAINT-ANGE DE SINSON.

1328 GUADELOUPE. Vinaigre d'oranges de 1865. MASSIEUX.

1329 GUYANE. Vinaigre de cacao. FOURRÉ.

1330 INDE. Vinaigre tiré de la sève du Caryota urens. COMITÉ DE PONDICHÉRY.

Cafés.

1331 MARTINIQUE. Café de la récolte 1856, café en parche, café du Baillif, café vert, café du jardin botanique. BÉLANGER — Café en parche de 1856. ADMINISTRATION LOCALE. — Café vert. LELORRAIN. — Café du Vauclin. FÉLICIEN LUBIN. — Café en parche et café bonifié du Carbet. CURÉ GOUX. — Café en parche et décortiqué. J. LAGUERRE. — Café en parche et décortiqué. CHARLETON GUITTEAUD. — Café bonifié et en parche. A. GUITTEAUD. — Café en parche et décortiqué des Anses d'Arlet. GÉRODIAS CALIXTE. — Café en parche, du Vauclin. EUCHER (Pierre François). — Café en parche et décortiqué, du Prêcheur. SENDERÈS (Bernard). — Café en parche et décortiqué, du Prêcheur. J. JORET fils. Habitation COCOYER. — Café en parche. M^{me} BEAUBRUN-DESTIN.

Le café Martinique jouit d'une réputation européenne; sa production, cependant, a considérablement diminué sous l'influence de convulsions terrestres et atmosphériques, et surtout par suite de l'appauvrissement des anciennes plantations. Quelques communes ont repris cette culture dans des terres vierges, et tout fait espérer qu'on la verra renaître avant peu dans la colonie. Les exportations ont été, en 1864, de 10,706 kilog., et, en 1865, de 44,981; elles ne feront qu'augmenter d'année en année, à mesure que les nouvelles plantations prendront de la force. Les cafés les plus estimés de la Martinique sont ceux du Vauclin, du Saint-Esprit, du Carbet et des Anses d'Arlet.

1332 GUADELOUPE. Café moka en parche et décortiqué. FOUCARD. — Café du Morne, café palmiste, café de Champflore. MICHAUX (Césaire). — Café du Matouba, de 1859 et 1862, café fin vert. CH. LEDENTU. — Café rond, trié, café de Bouillante, café de Saint-Louis, café de Sainte-Claude. JOUVEAU DUBREUIL. — Café du Baillif. BONNET. — Café palmiste, café cabri. ADMINISTRATION LOCALE. — Café palmiste, café cabri. NÈGRÉ. — Café en parche. LEMERLE DE BEAUFOND. — Café préparé de l'habitation domaniale de Dolé. MASSIEUX. — Café de Sainte-Claude. ALBERT SOUQUES. — Café de Sainte-Claude. PAUL ARNOUX. — Café bonifié de l'habitation l'Espérance (Sainte-Claude). COLARDEAU.

La Guadeloupe a exporté, en 1790, jusqu'à 3,250,000 kilog. de café. Depuis ce

temps, les guerres, les coups de vent et la maladie des caféiers ont beaucoup diminué sa production; mais elle est encore une des plus considérables des Antilles, et elle tend chaque jour à s'accroître. La récolte commence en octobre et se prolonge jusqu'en janvier.

Exportti on de 1865 : 447,170 kilog.

Presque tous les cafés bonifiés de la Guadeloupe sont vendus en France sous le nom de *café Martinique*, et même certaine variété à petits grains, venant de plants apportés de l'Yemen par l'amiral Jehenne, paraît sur nos marchés sous le nom de *moka*. Les cafés inférieurs sont seuls vendus sous le nom de *Guadeloupe*; il y a là un abus en présence duquel les chambres de commerce de la colonie ne peuvent rester silencieuses.

1333 GUYANE. Café du Jardin d'essai et de la Gabrielle. Ph. VOISIN. — Café de la Gabrielle. E. FRANCONIE. — Café de Mana. SCEURS DE SAINT-JOSEPH. — Café de la Montagne d'argent. VAUQUELIN. — Café des Pénitenciers. Café dit Moka, de l'Ilet-la-Mère. Café moka et café indigène. TROISIÈME BUREAU DE LA DIRECTION DES COLONIES. — Café en parche du quartier de Kaw. GOUDIN. — Café en parche. BAGINSKI.

A part les grandes plantations du gouvernement, on ne cultive le caféier à la Guyane que comme annexe des plantations de rocuyers et de cacaoyers : le grain a moins d'apparence que celui des Antilles, mais plus de finesse et moins de verneur. Les cafés qu'on récolte à la côte Remire, sur la Montagne d'argent, dans les quartiers de Kaw et d'Oyac, ont acquis une juste célébrité. La production moyenne est de 50,000 kilog. par an, vendus de 2 fr. à 2 fr. 40 c. le kilog. préparé, et de 1 fr. 50 c. à 1 fr. 60 c. non préparé.

1334 SÉNÉGAL. Café du Rio-Nuñez. VALLON. — Café du Rio-Nuñez. GILBERT-PIERRE. — Café du Rio-Nuñez. THÉRAIZOL.

1335 GABON. Café moka du Jardin d'essai. Café, variété Ile-du-Prince. Café, variété Monrovia. MÉRY. — Café de Kissemba. RÉGIS aîné.

Les cafés de la côte occidentale d'Afrique ont une grande réputation, surtout celui de Rio-Nuñez, ainsi appelé du nom du fleuve sur le bord duquel on l'achète. Cette variété se trouve à l'état sauvage dans la province de Bambaye, la plus orientale du Fouta-Djallon, entre le Rio-Nuñez et le Rio-Pongo; elle tend malheureusement à disparaître, par suite de l'imprévoyance des noirs, qui coupent les caféiers par le pied pour récolter plus commodément les grains. Fève petite, roulée, tourmentée : arôme d'une rare finesse. Prix : 3 fr. le kilog. environ; très-rare.

On trouve, au Gabon, quatre autres variétés très estimées : 1^o celle de Monrovia, à très gros grains, produite par un arbre de 10 à 15 mètres de haut; 2^o celle de Moka, provenant de graines de l'Yemen; 3^o celle de l'Ile-du-Prince, originaire du Brésil; 4^o celle de Benguela. La culture du caféier, au Gabon, a été jusqu'à présent bornée aux jardins d'essai du gouvernement et des missions.

1336 RÉUNION. Café moka du Brûlé. LAFFITTE. — Café moka de Saint-Leu. MUTEL. — Café Bourbon de Saint-Leu. DE CHATEAUVIEUX. — Café moka de Saint-Leu. F. DE LANUX. — Café Bourbon de Saint-Leu. PIERRE DE JUIGNÉ. — Café Bourbon en cerises. Café Bourbon décortiqué. COQUELIN. — Café Bourbon ou moka de Saint-Pierre (Riv. Cabri). V^e RIQUEBOURG. — Café moka pilé. Café Bourbon en parche. Café Bourbon décortiqué. A. FRAPPIER. — Café moka de Saint-André, de Saint-Leu et du Champ-Borne. ADMINISTRATION LOCALE. — Café Moka et Bourbon. IMHAUS. — Café Moka et Bourbon. BONNIER. — Café Moka et Bourbon. HENRI CADET. — Café Moka et Bourbon. PATU DE ROSEMONT. — Café Moka de Saint-Pierre (Riv. Cabri). REILHAC. — Café Bourbon. Veuve DAVID DE FLORIS. — Café Bourbon. DE KERVÉGUEN ET DE TRÉVISE. — Café Leroy en cerises. COQUELIN. — Café Leroy en parche et préparé. A. FRAPPIER. — Café Leroy. VALMYRE. RIQUEBOURG, PATU DE ROSEMONT, F. DE LANUX, MURAT FRÈRES, DE KERVÉGUEN ET DE TRÉVISE, CARRÉ, IMHAUS, A. THIBAUT, Veuve LOSSANDIÈRE, ADMINISTRATION LOCALE, JALLOT, DAVID, ICARD, Veuve DAVID DE FLORIS, LALLEMAND. — Café Myrte, FRAPPIER, IMHAUS, PATU DE ROSEMONT, DAVID, Veuve DAVID DE FLORIS. — Café d'Eden. DE CHATEAUVIEUX, DAVID, Veuve DAVID DE FLORIS. — Café marron. D'EMMERY, TRÉHOUART, LORICOURT DEHEAULME, A. THIBAUT, FRAPPIER, IMHAUS, CARRIER. — Café de Saint-Paul. ICARD. — Café de la ravine des Cabris. DE KERVÉGUEN ET DE TRÉVISE. — Café de Saint-Leu. F. DE LANUX. — Café de Salazie. BERTIN D'AVESNES.

Production à la Réunion. — Le café Bourbon est très recherché sur tous les marchés européens; mais sa production qui était de 3.531,000 kil. en 1817, a beaucoup diminué par suite de nombreux coups de vents et surtout de la maladie des bois noirs.

On compte dans la colonie cinq sortes de café :

1^o Le café Bourbon ou moka (*coffea arabica*) introduit d'Arabie et le premier cultivé dans l'île, facile à élever, aimant l'ombrage et rapportant de bonne heure (120 fr. les 50 kil.).

2^o Le café Leroy (*coffea laurina*), plante robuste, croissant facilement sans abri, grain pointu à l'une de ses extrémités (100 fr. les 50 kil.).

3^o Café myrte (variété moka), remarquable surtout par sa longévité (120 fr. les 50 kil.).

4^o Café d'Eden (*coffea microcarpa*), rapporté de Hès (Yemen) par l'amiral Jehenne, le même que le café Foucard de la Guadeloupe; grains petits et réguliers; arôme particulier, très agréable, malheureusement peu cultivé.

5^o Café marron, commun dans les hautes forêts de l'île, à grains aigus, d'un aspect étrange, à saveur forte et amère, énivrant lorsqu'il est infusé à l'état pur, très agréable lorsqu'il est mélangé, employé surtout pour donner du montant aux cafés avariés ou faibles. Les cafetiers pourraient tirer un très grand parti de cette espèce trop peu connue en France (80 fr. les 50 kil.).

L'exportation a été de 215,331 kil. en 1865.

1337 MADAGASCAR. Café de Tananarive. Café de Tamatave. LAMBERT.

La production du café est presque nulle à Madagascar et dans notre possession de Sainte-Marie; nul pays n'est plus propre à cette culture.

1338 MAYOTTE ET DÉPENDANCES. Café de Nossi-Bé. MONESTIER. — Café de Nossi-Bé. O'NEIL. — Café de Dzoumougé. DUPERRIER. — Café de Mayotte. BAUDOT. DUCARREY A. BROUSSAIS et C^e. — Café indigène. *Coffea macrocarpa*. MONESTIER. — Café de l'habitation Ironi. DE CAMBOURG. — Café préparé, Café de 1865 et 1866. MÉZENGE. — Café de Nossi-Bé. DEFAUD.

Les essais de plantation du caféier, faits à Mayotte, n'ont pas été toujours très satisfaisants; mais il n'en est pas de même à Nossi-Bé, où ces arbustes croissent avec une remarquable vigueur et souvent sans abris. Outre les diverses variétés de Bourbon introduites dans cette île, on y trouve à l'état sauvage, dans les bois, le *Coffea zanguebariensis*, à grains microscopiques, d'un arôme exquis et d'une rusticité à toute épreuve; il est à désirer que cette jolie sorte soit propagée.

Le prix du café de Nossi-Bé est de 2 fr. 50 à 3 fr. le kilogramme sur les lieux de production. Sa production tend à prendre des développements très considérables.

1339 INDE. Café acheté au bazar de Pondichéry. DANIEL.

La culture du café dans l'Inde se réduit à des plantations de jardinage.

1340 TAHITI ET DÉPENDANCES. Café de Papara. A. HORT, BONNET. — Café de Faâa. BONNET. — Café de Moorea. A. HORT.

Les îles de la Société sont des terres bénies du ciel pour la production du café et sont appelées à en fournir un jour des quantités considérables au commerce. L'administration supérieure a donné à cette culture une vigoureuse impulsion.

1341 NOUVELLE-CALÉDONIE. Café de la ferme modèle de Yahoué (variétés Ceylan et Bourbon). BOUTAN. — Café de Kanala. PANNETAT.

Le caféier pousse avec une grande vigueur à la Nouvelle-Calédonie. Les cafés exposés ont été récoltés sur des sujets âgés de deux ans et demi seulement: chaque sujet a donné, en moyenne, 1,250 grammes de café marchand.

1342 COCHINCHINE ET CAMBODGE. Certaine partie de ces contrées sont très propres à la production du café; cette culture n'y est encore qu'à l'état d'essai. EYMOND et DELPHIN, COMITÉ AGRICOLE.

Thés et boissons aromatiques.

1343 RÉUNION. Thé de Saint-Leu (noir et vert). DE CHATEAUVIEUX.

Le thé croît à la Réunion avec une grande vigueur ; apporté de Java en 1842, par M. Diard, et semé à Salazie, par 800 mètres d'altitude, il n'a été l'objet d'une attention sérieuse qu'en 1854, époque à laquelle M. de Chateaufvieux, maire de Saint-Leu, en fit de grandes plantations dans cette localité.

Il est à espérer que, comme dans l'Inde et au Brésil, la fabrication du thé, lorsqu'elle sera bien connue, deviendra une ressource précieuse pour la colonie.

1344 SAINT-PIERRE ET MIQUELON. Thé de James (*Ledum latifolium*), thé d'anis (*Vaccinium hispidulum*), thé rouge (*Gaultheria procumbens*). Ces vacciniées sont employées en infusion théiforme à Terre-Neuve ; leur arôme est très agréable. DELAHAYE et VETTER, Docteur NIELLY.

1345 MARTINIQUE. Feuilles de coca. *Erythroxylon coca*. BÉLANGER.

La coca n'est cultivée que comme espèce botanique au jardin de Saint-Pierre ; la culture pourrait en être avantageusement entreprise sur les plateaux élevés de l'île.

Cette plante possède, au plus haut degré, des facultés stimulantes. Les feuilles mâchées à doses modérées de trois heures en trois heures, mettent un homme à même de se passer de nourriture pendant trois jours, tout en le rendant capable d'un développement extraordinaire de forces musculaires, le garantissant contre l'insalubrité du climat et lui procurant un grand sentiment de bien-être et de gaieté. Son principe excitant dépasse trois fois celui du café et quatre fois celui du thé. Il y a donc lieu de penser que son usage pourrait être avantageusement étendu à l'armée, surtout dans le cas de marche forcée devant être immédiatement suivie d'une lutte corps à corps. Les mineurs et les voyageurs s'en servent pour faire des travaux et des marches de quatre jours sans aucun autre soutien, et Tschudi cite un Indien de soixante-deux ans qui, après avoir été employé cinq jours à des corvées très pénibles sans autre nourriture, fit un voyage de cent milles en deux jours, soutenu seulement par la coca. M. de Castelnau cite également des faits extraordinaires résultant de son emploi.

1346 COCHINCHINE. Thé annamite. COMITÉ AGRICOLE DE SAÏGON.

En usage seulement dans la colonie.

1347 MARTINIQUE. Thé ayapana. *Eupatorium ayapana*. BÉLANGER.

1348 GUADELOUPE. Thé ayapana. *Eupatorium ayapana*. PAUL JULES.

1349 GUYANE. Thé ayapana. *Eupatorium ayapana*. GOYRIÉNA.

1350 REUNION. Thé ayapana. *Eupatorium ayapana*. Curé CARRIER.

L'ayapana ou thé de l'Amazone a été longtemps préconisé comme panacée universelle ; ses feuilles donnent une infusion fort agréable ; mêlées au thé de Chine dans une très faible proportion, elles en augmentent la saveur.

1351 RÉUNION. Faham. *Angræcum fragrans*. Curé CARRIER.

L'arôme de l'infusion de feuilles de faham est vraiment exquis ; cette boisson possède en outre de grandes vertus pectorales. La Réunion peut fournir de grandes quantités de faham.

1352 MARTINIQUE. Café nègre. *Cassia arcuata*, *cassia foetida*, *C. occidentalis*. BÉLANGER, MAMAZ.

C'est le meilleur succédané connu du café ; il croît spontanément dans presque toutes nos colonies et pourrait remplacer très avantageusement le café-chicorée.

Cacao et chocolat.

1353 MARTINIQUE. Cacao en fèves. SAINT-MICHEL PRÉVILLE, PEYRAUD, JARNOT, BÉLANGER, LELORRAIN, MORIN FILS, J. JORET FILS, MARRY BERNARD, JARNOT, NINET ET REGNAUDIN, SENDERÈS BERNARD, J.-MARIE ROSIE, JACQUES JACQUIER, M^{me} BEAUBRUN DESTIN, A. GUITTEAUD, FÉLICIEN LUBIN, THÉBAULT-NOLLET, EUCHER (PIERRE-FRANÇOIS).

1354 Cacao en pâte et beurre de cacao. M^{me} BEAUBRUN DESTIN. — Cacao en pâte. MORIN FILS, LAPORTERIE.

La culture du cacaoyer commence à prendre une grande extension à la Martinique. Les cacaos de cette provenance sont moins fins que les caraques, mais moins secs aussi, et se combinent avec ces derniers d'une façon des plus avantageuses.

L'exportation de 1865 a été de 258,425 kilogrammes.

1355 GUADELOUPE. Cacao en fèves. MERCIER, ADMINISTRATION LOCALE. — Cacao en pâte. THÉBAULT-NOLLET.

La culture du cacao ne se fait plus, à la Guadeloupe, que dans quelques localités et notamment au Vieux-Fort.

L'exportation de 1865 a été de 79,354 kilogrammes.

1356 GUYANE. Cacao en grains. Theobroma cacao. ADMINISTRATION LOCALE, FOURRÉ, GOUDIN, RONAT. — Faux cacao. Caroleina princeps. PH. VOISIN.

Le cacao de la Guyane, lorsqu'il est séché au soleil ou dans un courant d'air, présente une onctuosité qui le fait rechercher pour le mélange avec les variétés parfumées mais trop sèches de Caracas. L'exportation de 1866 a été de 31,801 kilos.

1357 COTE OCCIDENTALE D'AFRIQUE (GABON). Cacao en grains. GIRARD.

1358 RÉUNION. Cacao en grains. Jh. HUBERT, MANLIUS, HUBERT DE L'ISLE, IMHAUS, CASTAING, V^e SICRE, BELLIER-MONTROSE, HÉRITIERS LAGOURGUE, V^e DAVID DE FLORIS, CARRIER.

Sucres destinés aux usages domestiques.

1359 MARTINIQUE. Sucres de l'usine de la pointe Simon. (Fabrication de 1862) — Sucre de la Pointe-Simon (deux échantillons dont un raffiné). GUIOLLET ET QUENNESSON. (Fabrication de 1867 : 1,500,000 kilos sucre et 250,000 litres de tafia. Emploi de 114 hommes et 26 femmes, cinq machines à vapeur, six défécateurs, deux appareils d'évaporation et de cuite, quatorze appareils centrifuges et une distillerie, six générateurs de quatre-vingts mètres de surface de chauffe.) — Sucre turbiné, de 1867. A. DE PERRINELLE. (180 ouvriers, cultivateurs et autres. Moulin à eau de six chevaux et machine à vapeur de huit chevaux. Deux feux. Fabrication : 250,000 kilos sucre et 80,000 litres rhum.) — Sucre de la Basse-Pointe (1867), HÉRITIERS FITZ-JAMES. (Moulin à eau. Appareils Wetzell. Fabrication annuelle, 300,000 kilos.) — Sucre de l'usine Bourbonnienne. HÉRITIERS PÉCOUL. (80 ouvriers, 12 chevaux pour le moulin à cannes et 7 chevaux pour l'appareil Wetzell et les turbines. Fabrication annuelle, 250,000 kilos.) — Sucre brut de l'année 1867. LACAZE POUNÇOU. (46 hommes et 52 femmes. Moulin à eau. Fabrication annuelle : 175,000 kilos.) — Sucre de premier jet. L. BRIÈRE DE L'ISLE ET C^e. (Un moulin à cannes, cinq défécateurs, cinq chaudières à évaporer, cinq appareils à cuire, système Wetzell, cinq turbines, un appareil à distiller à jet continu. Fabrication annuelle : 500,000 kilos sucre, 150,000 litres tafia.) — Sucre de la Grand'Anse. JEAN-AUGUSTE VIVÉ ET C^e. (Moulin à eau de 25 chevaux. 200 ouvriers. Fabrication annuelle : 400,000 kilos sucre et 88,000 litres de rhum et tafia.) — Sucre turbiné, premier jet. ROLLAND, CHATEAU, DÉGAT. (10 femmes et 25 hommes. Moulin à eau. Deux feux, un pour le générateur, l'autre pour l'équipage.) — Sucre de la Trinité. (Usine à triple effet. Fabrication : 2,500,000 kilos.) EUSTACHE EUGÈNE. — Sucre du François. (Fabrication annuelle : 2,000,000 de kilos.) BOUGENOT ET C^e. — Sucre de l'habitation Telliam Maillet, fabriqué par M. ILDEFONSE (sans noir animal). — Sucre de l'usine LAREINTY. — Sucre de mangot. DULMANN.

Les efforts des habitants de la Martinique sont surtout portés vers l'augmentation et l'amélioration des produits de la canne à sucre. Dès 1789 cette tendance à l'exclusion de toutes les autres cultures était déjà manifeste. Sa production de sucre était alors de 18,500,000 kil., chiffre énorme pour l'époque.

L'exportation de 1865 a été de 30,491,467 kil. de sucre et 352,810 litres de mélasse. Les sucres de la Martinique sont généralement au-dessus de la bonne quatrième et quelques usines pourvues d'appareils perfectionnés offrent des produits tout à fait hors ligne.

1360 GUADELOUPE. Sucre 3^e jet de l'usine centrale Zévallos (fabrication de 1860). Sucre de l'habitation Bois-Debout, à la Capesterre (1862). CASTAING. — Sucre blanc en grains de 1867 (Moule). J.-A. DUCHASSAING DE FONTBRESSIN. — Moteur à vapeur de 250 chevaux, défécation à la chaux, filtration sur le noir animal, évaporation par l'appareil à triple effet, cuite dans le vide, turbinage, 200 ouvriers, chiffre annuel d'affaires 1,300,000 fr. — Sucre de cannes, en poudre, en morceaux, sortant de la turbine et en pains. CHARLES DE DEVEZEUX, Marquis de RANCOUGNE (230 ouvriers dont 115 de nuit, cinq générateurs tubulaires à vapeur de 90 chevaux chacun, soit 450 chevaux de force motrice,

moulin à canne de la force de 25 chevaux, 8 défécateurs, 12 filtres à noir animal, 4 chaudières à triple effet, 2 appareils à cuire dans le vide et 12 turbines, chiffre d'affaires en 1866 : 1,232,991 fr.). — Sucre brut en grains de Port-Louis. SOUQUES ET CAIL (150 ouvriers, force motrice : 80 chevaux, moulins à cylindres, appareils d'évaporation à triple effet, cuite en grains, turbinage, filtration sur noir animal en grain, extraction par compression entre des cylindres tournant à la manière des laminoirs. — Sucre. A. LIGNIÈRES.

La Guadeloupe est classée dans les grandes colonies à sucre, et son système de fabrication tend chaque jour à se perfectionner. Non seulement les usines centrales munies d'appareils Derosne et Cail, fournissent des produits qui peuvent rivaliser avec les plus beaux du monde, mais la production générale elle-même est en voie d'amélioration. Un hectare planté en cannes donne annuellement 2,000 kil. de sucre environ ; mais ce produit varie d'une manière considérable suivant le degré de fertilité ou du bon entretien des terres et surtout suivant la saison de la récolte. Les coupes des cinq premiers mois de l'année sont plus productives que les autres, aussi la roulaison est-elle généralement terminée vers la fin de juin. L'exportation de 1865 a été de 24,456,684 kil. de sucre et 160,937 lit. de mélasse.

1361 GUYANE. Sucre brut de l'habitation de la Garonne. BESSE — Sucre brut. GORYRIÈNA habitation la Marie (280 ouvriers des deux sexes pour une rocouerie et une sucrerie, force motrice à vapeur de 20 chevaux, 2 moulins et un équipage à sucre, 2 appareils Wetzell, 2 turbines mues par une locomobile, fabrication annuelle 250,000 kil. de sucre brut). — Sucre turbiné COMPAGNIE DE L'APPROUAGUE.

La fabrication du sucre est encore peu avancée à la Guyane, la cuite se fait généralement à feu nu et les procédés perfectionnés de culture y sont peu employés. Cette industrie, cependant, tend à prendre de l'accroissement. La colonie compte aujourd'hui 25 sucreries en pleine activité. L'hectare sans engrais ni labour, y rapporte 3,500 kil. de sucre plus 875 litres de tafia. L'espèce communément cultivée sous le nom de canne créole, se rapproche sensiblement de la canne jaune de Batavia. L'exportation a été de 339,026 kil. de sucre en 1865 et de 320,584 kil. en 1866.

1362 MAYOTTE ET DÉPENDANCES. Sucre de Koëni (Société des Comores), 1862. Sucre de Koëni. Fabrication de 1865. BAUDOT, DUCARREY, A. BROUSSET et C^e. — Sucre de Koëni. 1^{er}, 2^e et 3^e jet, 1866. MAZARÉ. — (Le chiffre de fabrication de M. Mazaré, en 1866, a été de 288,000 kilog. — Sucre brut de l'établissement Saoulang. LENOIR. — Sucre turbiné, 1^{er} jet de l'habitation d'Yssonjou. SOHIER DE VAUCOULEURS. (Chiffre de fabrication de 1866 : 200,000 kilog.) — Sucre à feu nu, non turbiné. Les frères DENIS. — Sucre à feu nu, non turbiné, de l'habitation Longoni. DUMONT ET MONESTIER. — Sucre de batterie et à basse température de l'habitation Lonjani. ARTAUX. — Sucre turbiné, batterie Gimart ; appareil à basse température Wetzell, 1^{er} jet. GUAYS, à Dzoumogué. — Sucre turbiné, fabriqué au moyen de la batterie Gimart et des appareils à basse température Wetzell. LEBIHAN. — Sucre de l'habitation Débeney (fabrication de 1865 : 250,000 kilog.). DE FONTBRUNE et DE CAMBOURG. — Sucre de Débeney. BAUDOT, DUCARREY, A. BROUSSET et C^e.

Le sol vierge de Mayotte et Nossi-Bé est éminemment propre à la culture de la canne à sucre ; on compte onze sucreries dans la première de ces îles et dix-huit dans la seconde.

Les exportations ont été pour Mayotte, en 1865, de 2,154,715 kilog. de sucre valant 1,077,355 fr. ; pour Nossi-Bé, elles ne se sont élevées qu'à 376,974 fr.

La canne à sucre peut être récoltée à Nossi-Bé, un an et même dix mois après sa mise en terre ; aussi la production tend-elle à s'y accroître d'une manière considérable. Le borer, qui s'est montré en 1858 dans la colonie, y est sans action en raison de la vigueur de la végétation.

1463 RÉUNION. *Sucres de 1862* exposés pour montrer leur bonne conservation, malgré toutes les variations de température subies à l'Exposition permanente des Colonies.

Sucre cristallisé ; batterie Gimart, cuisson et turbinage dans le vide, clairçage par un jet de vapeur, 1^{er} jet ; sucre, 2^e jet fait avec des mélasses raménées à froid par addition d'eau à 28°. ADAM DE VILLIERS. — Sucre de l'établissement Cabane, concentré à 20° après décantation dans la batterie

Gimart, cristallisé dans le vide. Sucre de sirop avec addition d'eau jusqu'à 25°, cuite dans le vide. LAPRADE frères. — Sucre du Bois de Nèfles; grosses matières cuites dans le vide. MURAT frères. — Sucre claircé, cuit dans le vide. VIGUERIE. — Sucre 1^{er} jet (Rivière des Remparts); défécation à la vapeur, sans décantation ni filtration, évaporation à l'air libre; cuite dans le vide. Sucre à gros grains, 1^{er} jet, cuit dans le vide. GUY DE FERRIÈRES. — Sucre de 1^{er} jet, de Langevin (Saint-Joseph); triple effet Derosne et Cail, cuite dans le vide. DE KERVÉGUEN et DE TRÉVISE. — Sucre de fabrication, système Gimart. Jean-Baptiste BELLIER. — Sucre de l'établissement du Gol, cuite à basse température. Louis CHABRIER. — Sucre de l'Entre-Deux, cuisson dans le vide, appareil Wetzell à triple effet; rotateur-turbine. DE KERVÉGUEN et DE TRÉVISE.

Sucres de 1866-67. — Sucres de l'établissement de la vallée Orré; chaudière à déféquer à feu nu; bac à décanter; batterie Gimart; appareils à basse température Wetzell; turbine; ANICET ORRÉ et fils, frères. — Sucre 1^{er} et 2^e jet de l'habitation Menciol (Saint-André). A. LOUPY et C^e. — Sucre blanchi et ordinaire de l'établissement l'Avenir (Saint-André). DESCHAMPS, DUBOIS et FÉRY-DESCLAND. — Sucre de l'établissement Langevin. DE KERVÉGUEN et DE TRÉVISE. — Sucres de l'établissement des Deux-Rives (Sainte-Suzanne). MORIN et BOYER DELA GIRONDAY. — Sucre de 1^{er} jet claircé, de 1^{er} jet non claircé, et sucre de sirop de l'établissement la Réunion (Sainte-Marie). B. VERGOZ fils et C^e. — Sucre de l'établissement du Désert. Fabrication à basse température et à air libre, batterie Gimart. Héritiers LAGOURGUE. — Sucre claircé de l'établissement Beaufond (Sainte-Marie). B. VERGOZ père. — Sucre du Bras-Panon. Sucre de l'établissement Bellemère. (Saint-Paul). MARTIN, LAMOTTE et TINON. — Sucre de Saint-Benoît (trois types). Ch. VILLENEUVE frères. — Sucre de Saint-Paul (trois types). HOAREAU LA SOURCE. — Sucre de Sainte-Rose. Eugène COURBET. — Sucre de Saint-Paul (trois types). A. DETCHIGARAY. — Sucre de Sainte-Rose et de la Ravine-Glissante. Th. LORY. — Sucre de Saint-André (deux types). A. LOUPY et C^e. — Sucre ordinaire et sucre blanchi de Saint-André. DESCHAMPS, DUBOIS et FÉRY. — Sucre de Sainte-Rose. DE PONTLEVOYE. — Sucre de Sainte-Suzanne. A. BELLIER. — Sucre de l'établissement Mon Repos (Saint-Paul). Sucre des Cascades. PONT-LEVOYE. — Sucre du bois rouge, déféqué à la chaux, décanté et cuit dans le vide. A. BELLIER. — Sucre de Saint-Paul (établissement Mon Repos).

La fabrication du sucre est l'industrie capitale de la Réunion, où toutes les usines, à part une vingtaine, possèdent des machines à vapeur. La plupart d'entre elles se servent de turbines, presque toutes sans addition d'eau, ni même de clairce, et les sucres de sirop se trouvent mélangés dans la qualité moyenne de leur fabrication. La production maximum de la Réunion a été de 73 millions de kilogr. de sucre en 1861; mais, sous l'influence de la maladie et des ravages du Borer, elle est retombée, en 1865, à 44,876,958 kilogrammes.

1364 INDE. Le jagre ou sucre obtenu par l'évaporation de la sève du cocotier et du borassus flabelliformis, n'est l'objet d'aucune exportation; il est entièrement consommé par les natifs. Prix : 30 à 35 cent. le kilog. J. LÉPINE.

1365 COCHINCHINE. Trois échantillons. Sucre brut de Bien-Hoà. MAY-VAN-TAP.

On évalue à 7,500 tonneaux, d'une valeur de 4 millions de francs environ, la production du sucre dans les provinces de Bien-Hoà, Gia-Dinh et Dinh-Tuong. La canne se plante fin décembre pour être coupée fin octobre. Deux variétés sont adoptées par les Annamites : une à tige mince, à cannelures vertes et à nœuds rapprochés; l'autre violette. Cette culture est susceptible d'un immense développement, et la Chine offre aux producteurs des débouchés considérables.

1366 NOUVELLE-CALÉDONIE. Sucre de Kohé (périmètre de la Dumbea). CLAIN ET JOUBERT.

La canne à sucre est abondamment répandue sur toute la surface de l'île. Les indigènes en comptent quarante-deux variétés qui peuvent être divisées en cinq groupes : 1^o cannes à tiges velues; 2^o cannes à tiges glabres et violettes; 3^o cannes à tiges glabres, blanc violacé; 4^o cannes à tiges glabres rubanées; 5^o cannes à tiges glabres, jaune verdâtre.

Quelques-unes, comme les cannes niengou, poïlote et moindiène (de Balade), présentent de remarquables qualités et pourraient être avantageusement employées à renouveler les espèces malades de Maurice et de la Réunion. MM. Clain et Joubert ont monté une sucrerie qui fournit déjà à tous les besoins de la colonie et a com-

mencé à exporter, en 1866, 10 tonneaux de sucre en Australie. La proximité de ce grand marché ne peut manquer de provoquer tôt ou tard une production considérable en Nouvelle-Calédonie.

1367 TAHITI ET DÉPENDANCES. Sucre de la vallée de Fautaua. JOHNSTON ET ROUGE. (Moulin à eau, batterie à feu nu, rhumerie. Établissement fondé en 1857.)

Suivant M. Cuzent, les cannes de Tahiti donnent un quart de jus et un sixième de sucre cristallisable de plus que celles de nos autres colonies; on en connaît huit variétés qui sont : 1° saccharum atrorubens; 2° s. rubicundum; 3° saccharum fragile; 4° s. rubicundum-variegatum; 5° s. obscurum; 6° s. glaber; 7° s. fragile-variegatum; 8° s. fatuum. La sucrerie Johnston et Rouge produit environ 25,000 kilos de sucre par an et 10,000 litres de rhum de première qualité. Il existe, en outre, plusieurs plantations indigènes qui produisent la même quantité, consommée presque entièrement dans le pays au prix de 50 cent. le kil. Cette industrie naissante paraît avoir de l'avenir.

Confitures, gelées, fruits à l'eau-de-vie, sirops et liqueurs sucrées.

1368 MARTINIQUE. Gelée de goyaves. J. SALLES, TOULOUSE. — Gelée de pommes de cythère et de goyaves. Gelée de pommes cannelle et goyaves. Goyaves au rhum. Goyaves au rhum et au sirop. Calottes de goyaves. TOULOUSE. — Citrons confits. Confitures d'ananas vanillées. J. SALLES. — Pommes lianes au rhum. Peau de pomme liane au sirop. Sapotilles au rhum. Cerises au rhum. Gelée de cerises et pommes. Gelée de groseilles du pays. Compote de coco, Mangotines et mangues au jus. Compote de pommes d'eau. Prunes d'Espagne. TOULOUSE. — Crème de moka, de mirobolanty, de noyau, de vanille, de créole, de Mexico, baume humain. FOUCHÉ. — Créoline des Trois-Ilets, crème de fleurs d'abricotiers, de chocolat, de prunes roses, de cacao, de café; anisette créole, Mexico à la vanille, schrub de 1859. MORIN FILS. — Crème de créole, de café, de Mexico à la vanille, de prunes monbin, de chocolat; créoline des Trois-Ilets. LAPORTERIE. — Crème des Indes, de noyau, d'oranges. J. MELHIÉ. — Crème de créole, de mirobolanty, de noyau, de vanille, de karukéra, de cacao, de madinina, schrub. X. EYMA. — Schrub. FAVREAU, CORNETTE DE VENANCOURT. — Sirop d'ananas, de citrons, de capillaire, d'oranges. J. SALLES. — Six variétés de liqueurs. DE GRANDMAISON. — Gelée de goyaves, compote de goyaves, gelée de chadecs. PEYRAUD AÎNÉ.

La fabrication des confitures, fruits confits et liqueurs a repris depuis quelques années, à la Martinique, un essor considérable; ces dernières ont une délicatesse de goût et d'arôme qui les rend célèbres dans le monde entier.

1369 GUADELOUPE. Liqueur d'abricotier des Antilles, d'acacia; gros sirop, crème de noyau, sirop d'ananas. GUESDE. — Curaçao, crème de monbin, de rhum, d'acacia, de sapote des îles, de magnolia, de vanille. BOGAERS. — Liqueur d'oranges. FORESTAL. — Liqueurs fines de citronnelle et de sapote. MASSIEUX. — Schrub. EGIDE FAVREAU. — Crème de moka, d'acacia des îles, de vanille, de monbin, de magnolia, de noyau, de sapote, de cacao; liqueur de coquette créole. BEAUJEAN. — Citrons confits, confitures d'ananas, marmelade de goyaves, gelée de goyaves, gelée de corossol, de barbadines. TOUTOUTE. — Sirop d'ananas. BUREAUX.

1370 GUYANE. Sirops de vanille, d'oseille de Guinée, d'ayapana, de coquelicot, de frangipane, de carmentin, de corossol, de calebasse, d'oranges, de jasmin. M^{lle} MATHIAS.

1371 RÉUNION. Letchis au jus, marmelades de bibasses, mangues de Genève au jus, bibasses au jus, mangues joseph au jus, jamroses au jus, combavas au sirop, citron galet au sirop, gelée de bibasses et de goyaves, marmelade de goyaves, bibasses au sirop, mangues roses au jus, goyaves au jus, fruits de cythère au jus, bibasses cristallisées, combavas cristallisés, citrons galets cristallisés, papayes cristallisés, bibasses à l'eau-de-vie, papayes à l'eau-de-vie, marmelade de mangues, compotes de goyaves. E. LACAZE. — Bibasses au jus. VICHON LAMAR. — Confitures de mangues, gelée de bibasses. DESRUISSEUX. — Crème d'ayapana, crème de citronnelle, punch. SAMAT ET C^e. — Crème de ravensara. SAINTE-COLOMBE.

1372 INDE. Gelées de mangues, de balangue, de goyaves. CLAVERIE.

1373 TAHITI. Liqueur de bananes. Bananes pressées en conserves. HORT.

CLASSE LXXIII. — Boissons fermentées.

Vins, cidres, poirés et autres boissons tirées des fruits.

- 1374 MARTINIQUE. Vin d'oranges, hygiénique amer. DE FOSSEY. — Vin d'oranges. DE FOSSEY, GIORSELLO, MORIN, MASSIEUX, FABRE FRÈRES, ETIENNE CABANEL ET C^e, ROQUEST STÉPHANE.
- 1375 GUADELOUPE. Vin d'oranges. BOGAERË, E. FAVREAU. — Suc des fruits d'acajou. BUREAU et GUESDE. — Suc d'ananas et de goyaves. Abbé BORDIER. — Suc d'ananas. GUESDE et BUREAU.
- 1376 GUYANE. Vin de pomme d'acajou. BARAQUIN.
- 1377 COCHINCHINE. Vin de riz. LAM-VAN-TONG-LI-MAN, TRANG-VAN-CHUNG, C.-A. DE LA GRANDIÈRE.
- 1378 RÉUNION. Cidre. MAGNAN DE BELLEVUE.

Bières et autres boissons tirées des céréales.

- 1379 RÉUNION. Bière au riz malgache. MAGNAN DE BELLEVUE.

Eaux-de-vie et alcools.

- 1380 MARTINIQUE. Eau-de-vie de mangots. MORIN FILS. — Eau-de-vie de cannes. L. DE THORÉ, DE LAREINTY, SAINT-ANGE SINSON. — Alcool d'oranges, de cannes. MORIN FILS. — Alcool de cannes, de bagasses et rectifié. GIORSELLO. — Alcool de cannes. CHENEAUX. — Alcool de fécule de manioc, de pommes d'acajou, de patates, de résidus de fruits de table, de papayes, d'oranges amères, de jus de cannes, de corossol, de mangot, d'abricot des Antilles, de tamarins, de figues bananes, de pommes canelle, de raisins bord de mer, de sapotilles, de goyaves, d'ananas, de prunes d'Espagne, de fruits de cactus, de pommes roses, de monbin, de giraumon, de cerises créoles, de pois d'angle. DULMANN, professeur de chimie au séminaire-collège de Saint-Pierre.
- 1381 GUADELOUPE. Alcool de cannes. MAHUZIÉ, CASTAING.
- 1382 GUYANE. Alcool de mangues. VINCENT.
- 1383 RÉUNION. Alcool de cannes et de sirop de cannes. MORANGE, Th. DESHAYES.
- 1384 MAYOTTE. Arack de jus de cannes. Jean KEUR.
- 1385 INDE. Alcool de sorgho et de mangues. J. LÉPINE. — Arack de Colombo et de Pondichéry. COMITÉ LOCAL, LAGESSE.
- 1386 COCHINCHINE. Eau-de-vie de riz. TA-MINH-HUONG, COMITÉ LOCAL.

Boissons spiritueuses, rhum, tafias, etc., etc.

- 1387 MARTINIQUE. Rhum. J.-A. VIVÉ, RUFZ DE LAVISON, SAMBUCY, PARIS DES-JORDON, GUIOLLET et QUENNESSON, RABOUTET, MILIUS, DUCHASTEL, CHENEAUX, GAIGNERON, Clovis d'ANGLEBERNES, VERGERON, MORIN fils, HOUDAILLE, DANTY, ROUSSEAU, ALBERT, LESADE, J. DUQUESNOY, MARRY, David GRADIS et fils, J. SALLES, GIORSELLO, CORNETTE DE VENANCOURT, THÉBAULT-NOLLET, DARISTE, M^{lle} LUDLOW, Ad. DE PERRINELLE, LITTÉE FRÈRES. — Tafias. CORNETTE DE VENANCOURT, Ch. ROUSSEAU, PEU DU VALLON, THIBAUT, MORIN fils, VERGERON, Ch. JUNG, SAMBUCY, DANTY, Clovis d'ANGLEBERNES, ALBERT, Jules DUQUESNAY, SAINT-ANGE DE SINSON. héritiers FITZ JAMES, GIORSELLO, THOM PASCAL, THÉBAULT-NOLLET.

La production du rhum a pris des proportions considérables à la Martinique, et sa qualité s'est tellement améliorée qu'il peut rivaliser aujourd'hui avec les meilleurs produits du monde. Certains échantillons, fabriqués directement avec le vesou, conservent indéfiniment l'arome de la canne à sucre; ce sont des qualités tout à fait hors ligne et qui sont spécialement recommandées à l'attention du jury international. Exportation de 1865 : 4,559,487 litres.

- 1388 GUADELOUPE. Rhum. MAHUZIÉ, BEAUPERTHUY, BALGUERIE, COUREAU, DORMOY, Egide FAVREAU, THÉBAULT-NOLLET, ERINY DE VERTEUIL. — Tafia. SILVESTRE, MAHUZIÉ, CABRE.

A chaque sucrerie est attachée une guildiverie ou distillerie pour la conversion des

mélasses en rhum et tafia; cette fabrication tend à prendre de l'accroissement à la Guadeloupe. L'exportation du rhum a monté, en 1865, au chiffre de 1,126,452 litres.

1389 GUYANE. Rhum. ADRASTE VIRGILE, Élie FRANCONIE, SŒURS DE SAINT-JOSEPH, GOYRIÉNA. — Tafia. Élie FRANCONIE, BAR, Germain DESCHAMP, A. COUY, PHILIBERT VOISIN. SŒURS DE SAINT-JOSEPH, ADMINISTRATION LOCALE, Stanislas HÉLÈNE.

Le rhum fabriqué à la Guyane est presque entièrement consommé dans la colonie; l'exportation de 1865 n'a monté qu'à 1007 litres.

1390 MAYOTTE ET DÉPENDANCES. Rhum. DUPÉRIER. — Tafia. Jean KEUR.

1391 NOUVELLE-CALÉDONIE. Rhum. JOUBERT.

1392 TAHITI. Rhum. HORT. — Tafia. ROUGE et JOHNSTON,

1393 RÉUNION. Rhum. ADMINISTRATION LOCALE, Th. DESHAYES, IMHAUS, DE KERVÉGUEN et DE TRÉVISE, DÉCOTTE et PITEL, LOUIS ÉLIE, DE GUIGNÉ, LOUQUES et C^o, MURAT frères, héritiers A. FÉRY, Adrien BELLIER, Jacob DE CORDEMOY, Louis CHABRIER, SAINTE-COLOMBE et SALMON, PONTLEVOYE, Veuve Ch. ISAUTIER. — Tafia. Adrien BELLIER, DE CORDEMOY.

Depuis quinze ans, la fabrication moyenne du rhum, à la Réunion, est de 160,000 litres par an, donnant, outre leur prix de vente, un revenu de plus d'un million au trésor local.

Il provient de la distillation du sirop s'écoulant des formes.

Cette fabrication a été soumise de tout temps à des règles exceptionnelles ayant pour but de restreindre l'abus que pourraient en faire les basses classes.

L'exportation a été, en 1865, de 115,727 litres.

TABLE DES MATIÈRES

NOTICE STATISTIQUE

	Pages.
Colonies d'Amérique. Martinique	I
— — Guadeloupe et dépendances.	IX
— — Guyane française	XVI
— — Saint-Pierre et Miquelon.	XXIII
Colonies d'Afrique. Sénégal et dépendances.	XXXV
— — Établissements de la Côte-d'Or et du Gabon.	XLV
— — Ile de la Réunion	L
— — Mayotte et dépendances.	LIX
— — Sainte-Marie de Madagascar.	LXXVII
Colonies d'Asie. Établissements français dans l'Inde.	LXXXI
— — Cochinchine	XCV
Colonies d'Océanie. Tahiti et dépendances	CXI
— — Nouvelle-Calédonie.	CXXX
TABLEAU GÉNÉRAL de la valeur du commerce maritime des Colonies et Pêcheries françaises pendant l'année 1865.	CXLVIII

CATALOGUE DES PRODUITS

AGE DE PIERRE DES COLONIES.	1
--	---

GROUPE I^{er}. — Œuvres d'art.

CLASSE I. Peinture à l'huile.	2
— II. Peintures diverses et dessins.	2
— III. Sculptures, gravures sur médailles	2
— IV. Dessins, modèles d'architecture.	2

GROUPE II. — Matériel et application des arts libéraux.

	Pages.
CLASSE VI. Produit d'imprimerie et de librairie.	2
— VII. Objets de papeterie et de reliure. — Matériel des arts, de la peinture et du dessin	5
— VIII. Application du dessin et de la plastique aux arts libéraux.	5
— IX. Épreuves et appareils photographiques.	5
— X. Instruments de musique	6
— XI. Appareils et instruments de l'art médical.	7
— XII. Instruments de précision et matériel de l'enseignement des sciences	7
— XIII. Cartes et appareils de géographie et de cosmographie.	9

GROUPE III. — Meubles et autres objets destinés à l'habitation.

CLASSE XIV. Meubles de luxe.	10
— XV. Ouvrages de tapissier et de décorateur.	10
— XVII. Porcelaines, faïences et autres poteries	11
— XVIII. Tapis, tapisseries et autres tissus d'ameublement	11
— XX. Coutellerie	12
— XXI. Orfèvrerie.	12
— XXII. Bronzes d'art, fontes d'art diverses et ouvrages en métaux repoussés.	12
— XXIV. Appareils et procédés de chauffage et d'éclairage.	13
— XXV. Parfumerie.	13
— XXVI. Objets de maroquinerie, de tabletterie et de vannerie.	14

GROUPE IV. — Vêtements, tissus compris, et autres objets portés par la personne.

CLASSE XXVII. Fils et tissus de coton.	15
— XXVIII. Fils et tissus de lin, de chanvre, etc., etc.	16
— XXIX. Fils et tissus de laine peignée	17
— XXXI. Soies grèges et tissus de soie.	17
— XXXIII. Dentelles, tulles, broderies.	18
— XXXIV. Articles de bonneterie, objets accessoires du vêtement.	18
— XXXV. Habillement des deux sexes; habits d'hommes et de femmes	19
— XXXVI. Joaillerie et bijouterie.	20
— XXXVII. Armes portatives	21
— XXXIX. Bimbeloterie et jouets, jeux instructifs.	22
— XL. Produit de l'exploitation des mines et de la métallurgie.	22
— XLI. Produits des exploitations et industries forestières.	24
— XLII. Produits de la chasse, de la pêche et des cueillettes	62
— XLIII. Matières textiles.	78
— XLIV. Produits chimiques et pharmaceutiques	103
— XLV. Spécimens des procédés chimiques de blanchiment, de teintures, d'impressions et d'appréts.	124
— XLVI. Cuirs et peaux	125

GROUPE VI. — Instruments et procédés des arts usuels.

CLASSE XLVIII. Matériel et procédés des exploitations rurales et forestières; plans et modèles de bâtiments ruraux	125
— XLIX. Engins et instruments de pêche, de chasse et des cueillettes	126
— LV. Matériel et procédés du filage.	127
— LVI. Matériel et procédés du tissage.	127

	Pages.
CLASSE LIX. Matériel et procédés de la papeterie et des impressions	127
— LXI. Carrosserie et charonnage	127
— LXII. Bourrellerie et sellerie.	128
— LXIV. Matériel et procédés de la télégraphie.	128
— LXV. Matériel et procédés du génie civil, des travaux publics et de l'architecture. .	128
— LXVI. Matériel de la navigation et du sauvetage. Dessins et modèles de bâtiments, canots, embarcations, etc.	128

GROUPE VII. — Matières alimentaires.

CLASSE LXVII. Céréales et autres produits farineux avec leurs dérivés.	129
— LXIX. Corps gras alimentaires, laitages, etc., etc.	133
— LXX. Viandes et poissons	134
— LXXI. Légumes secs.	138
— LXXII. Condiments et stimulants, sucres et produits de la confiserie.	139
— LXXIII. Boissons fermentées	150

FIN.



General	177
1. The	177
2. The	177
3. The	177
4. The	177
5. The	177
6. The	177
7. The	177
8. The	177
9. The	177
10. The	177

CHAPTER VII. — *General Principles*

1. The	177
2. The	177
3. The	177
4. The	177
5. The	177
6. The	177
7. The	177
8. The	177
9. The	177
10. The	177

