

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.

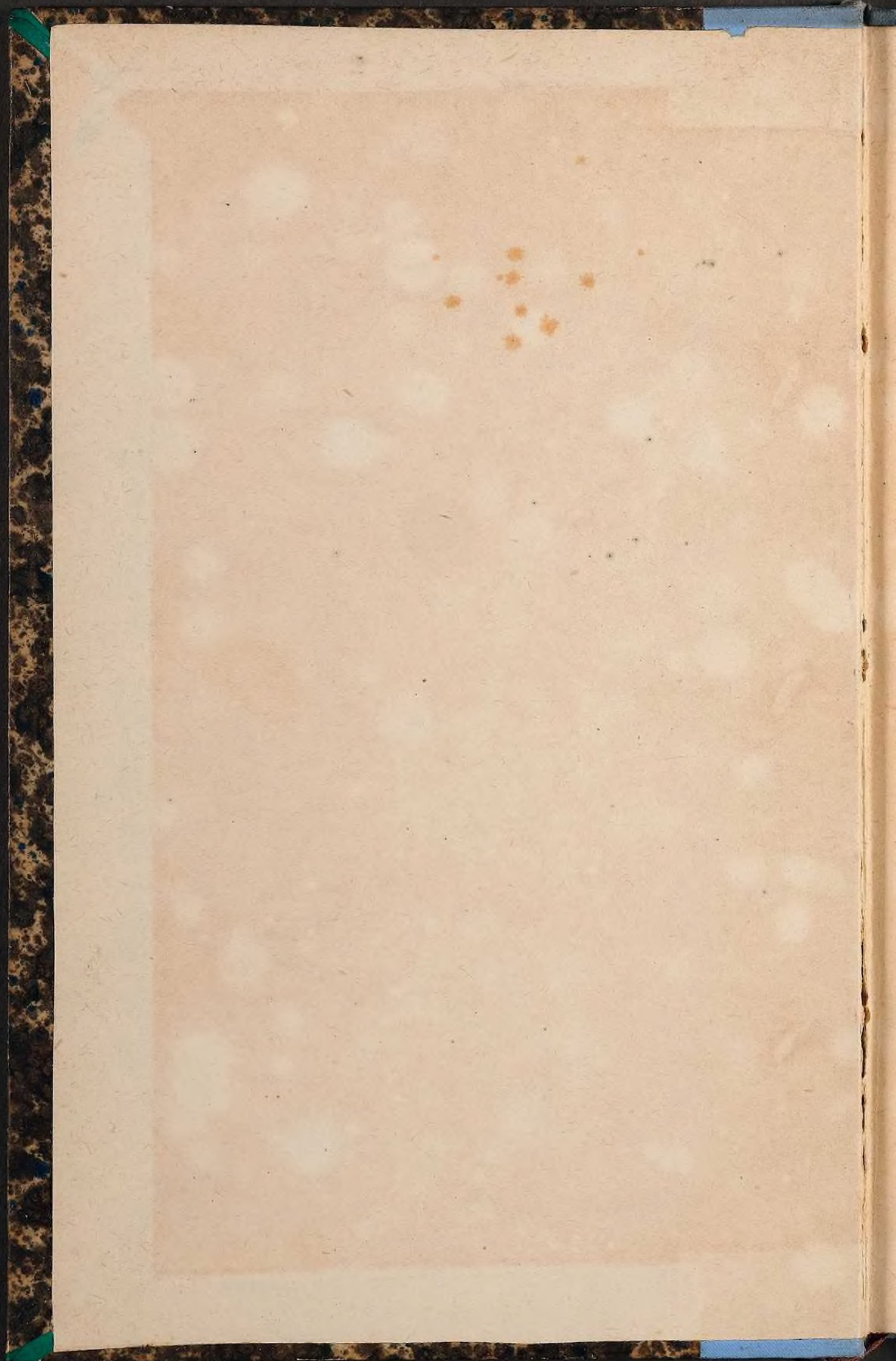
4- Pour obtenir la reproduction numérique d'un document du Cnum en haute définition, contacter [cnum\(at\)cnam.fr](mailto:cnum(at)cnam.fr)

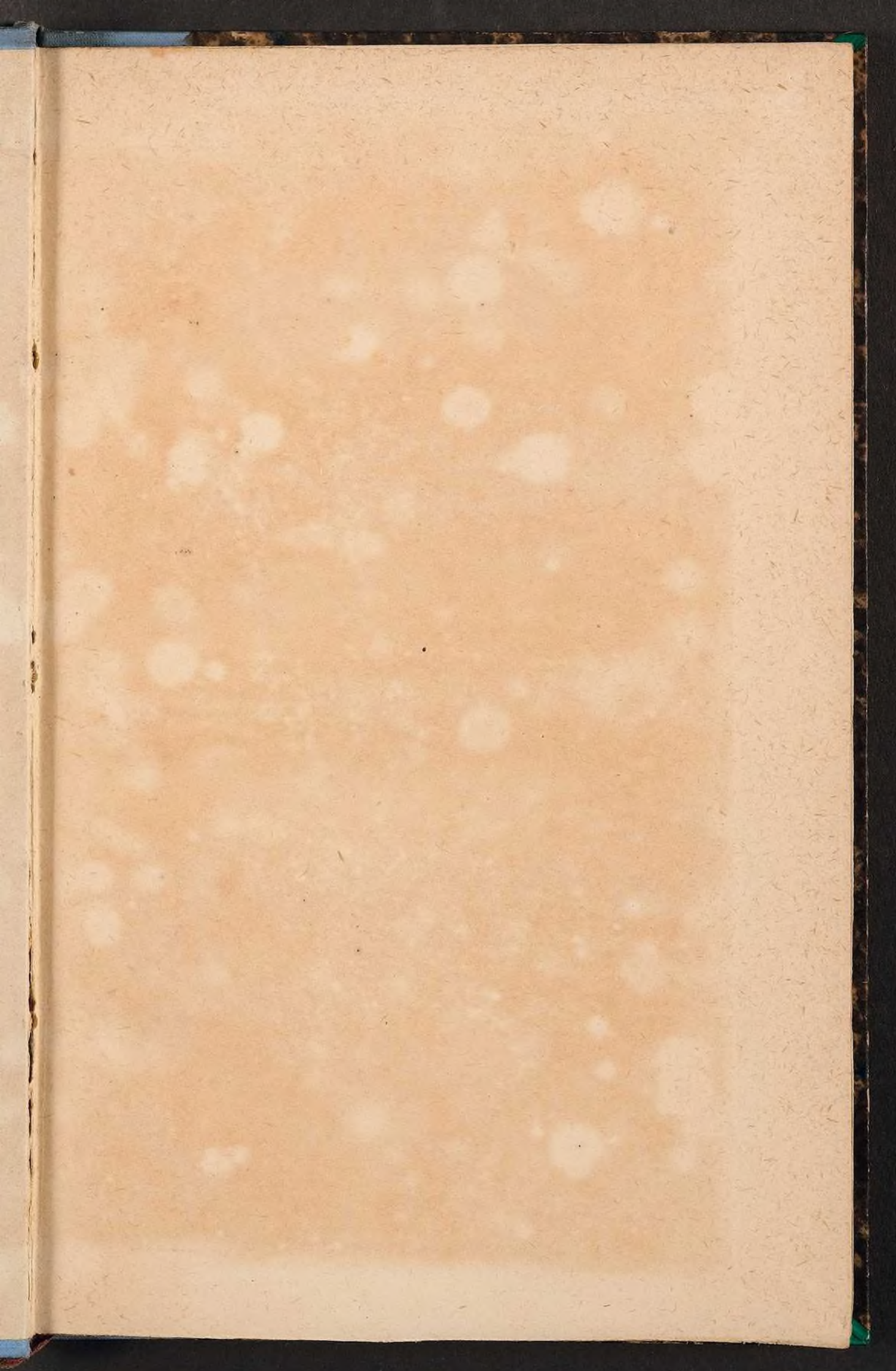
5- L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

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.

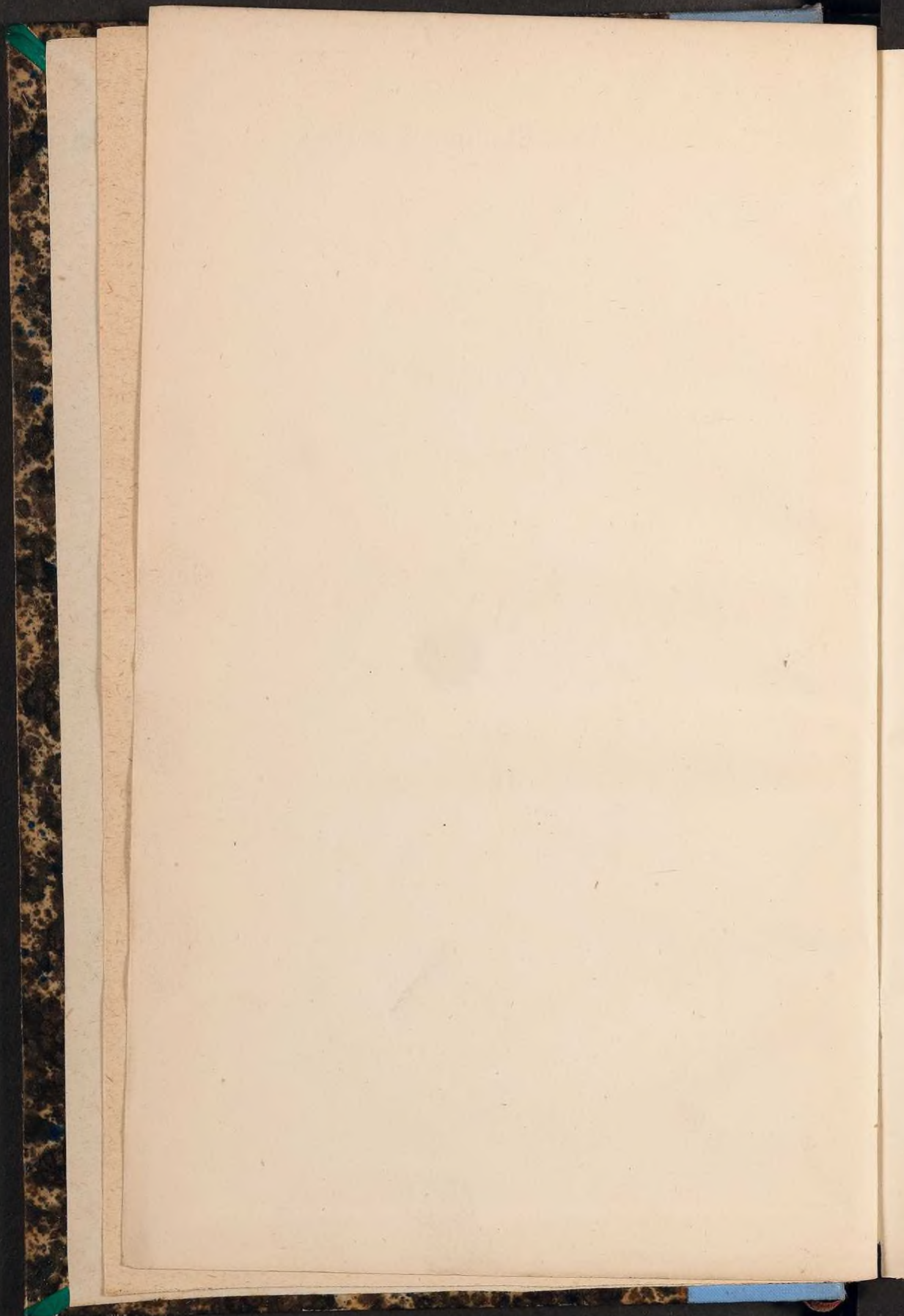
NOTICE BIBLIOGRAPHIQUE

Auteur(s)	Exposition internationale. 1867. Paris
Auteur(s) secondaire(s)	Royal agricultural and commercial society of British Guiana
Titre	Catalogue des produits exposés par la Guyane anglaise
Adresse	Londres : imprimerie de Edward Stanford, 1867
Collation	1 vol. (CII-52 p.-[3] pl. dépl.) : cartes, graphiques ; 22 cm
Nombre de vues	168
Cote	CNAM-BIB 8 Xae 164
Sujet(s)	Exposition internationale (Paris ; 1867) Guyana -- 1803-1966 Produits commerciaux -- Guyana
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/106718053
Permalien	https://cnum.cnam.fr/redir?8XAE164





8 Xae 164





BRITISH GUIANA.

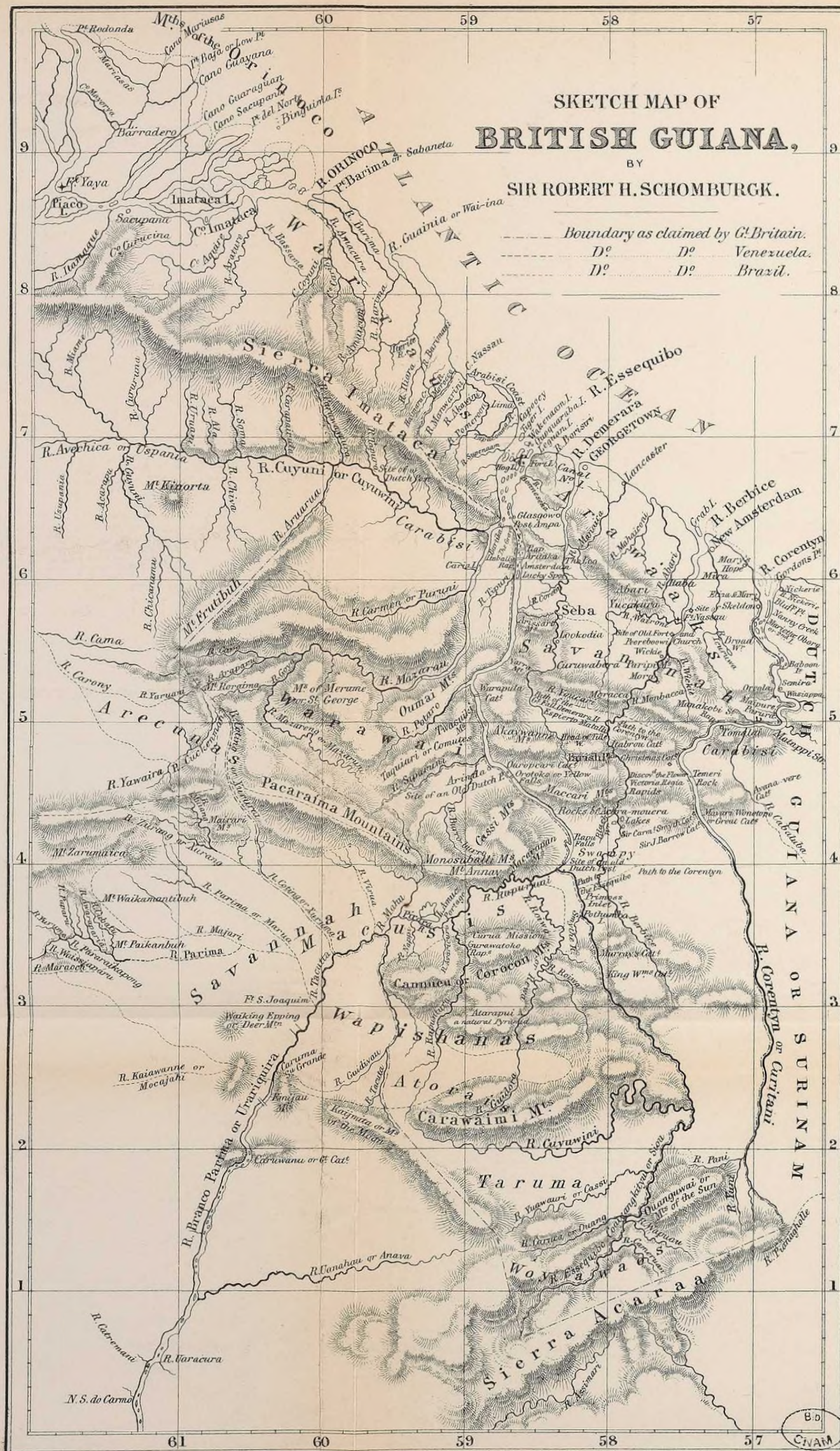
BY

SIR ROBERT H. SCHOMBURGK.

Boundary as claimed by G^t Britain.

D.^o D.^o Venezuela.

D.º *D.º* *Brazil.*



8^e xae 74. 502 4' 26.
EXPOSITION UNIVERSELLE DE PARIS,

1/2 feuille
1867.

8237

80 xae 164

CATALOGUE

DES PRODUITS EXPOSÉS

PAR

LA GUYANE ANGLAISE,

PUBLIÉ PAR

LE COMITÉ DE CORRESPONDANCE

DE LA SOCIÉTÉ ROYALE D'AGRICULTURE ET DE COMMERCE.

LONDRES :

IMPRIMERIE DE EDWARD STANFORD,
6, CHARING CROSS, S.W.

1867.

EXPOSITION UNIVERSELLE DE PARIS

1889

CATALOGUE

DES PRODUITS EXPOSÉS

PAR

LA GUYANE ANGLAISE

PRÉSENTÉ PAR

LE COMITÉ DE CORRESPONDANCE

DE LA GUYANE ANGLAISE

LONDON :

PRINTED BY EDWARD STATIONER

15, ABchurch Lane, E.C. 4.

1889.



CE VOLUME CONTIENT.

DEUX CARTES DE LA GUYANE ANGLAISE.

TABLEAU DES VARIATIONS ATMOSPHÉRIQUES.

	PAGE
LE COMITÉ DE CORRESPONDANCE	v
PRÉFACE	vii
NOTICE HISTORIQUE	xi
1. NOTIONS GÉNÉRALES	xi
2. NOTIONS SPÉCIALES	xxxiv
NOTE A. TABLEAUX MENSUELS DES PLUIES À GEORGETOWN, DE 1846 À 1857	xcix
NOTE B. TABLEAU DES EXPORTATIONS À DIFFÉRENTES ÉPOQUES, DE 1747 À 1861	c
NOTE C. TABLEAU DE LA PESANTEUR SPÉCIFIQUE DE 59 ECHAN- TILLONS DE BOIS	ci

CATALOGUE :—

SECTION A. PRODUITS SACCHARINS ET ALIMENTAIRES . . .	1
SECTION B. SUBSTANCES FIBREUSES	14
SECTION C. SUBSTANCES CHIMIQUES ET PHARMACEUTIQUES . .	17
SECTION D. BOIS DE CONSTRUCTION ET AUTRES USAGES . .	25
SECTION E. INDUSTRIES INDIENNES ET ARTICLES DIVERS . .	34
SECTION F. HISTOIRE NATURELLE	41
SECTION G. ARTICLES DIVERS	44
TABLE	47
LISTE DES EXPOSANTS	51

1867.

GOUVERNEUR DE LA GUYANE ANGLAISE.

SON EXCELLENCE FRANCIS HINCKS, Esq., C.B.

LIEUTENANT-GOUVERNEUR.

(Chargé du Gouvernement en l'absence du Gouverneur.)

SON EXCELLENCE M^r LE MAJOR ROBERT MILLER MUNDY.

COMITÉ DE CORRESPONDANCE.

MM. J. TROUNSELL GILBERT, *Président.*

„ W. H. CAMPBELL, LL.D., *Vice-Président.*

„ F. A. R. WINTER, *Trésorier,*

„ H. C. WHITLOCK, M.D., *Secrétaire.*

REV. W. G. G. AUSTIN.

EDWARD GEORGE BARR.

JOHN BRUMELL.

NICHOLAS COX.

H. G. DALTON, M.D.

R. T. A. DALY.

WILLIAM FRESSON.

HENRY T. GARNETT.

O. A. GILBERT.

JOHN S. HILL.

SIR W. H. HOLMES.

R. W. IMLACH.

C. M. JONES.

WILLIAM KNIGHT.

GEORGE LILLIE.

GEORGE H. OLIVER.

W. B. POLLARD, JUN.

DAVID SHIER, M.D.

W. F. H. SMITH.

REV. E. A. WALLBRIDGE.

SOUS-COMITÉ CHARGÉ DE PRÉPARER LE CATALOGUE.

J. TROUNSELL GILBERT, *Président.*

W. H. CAMPBELL, LL.D.

DAVID SHIER, M.D.

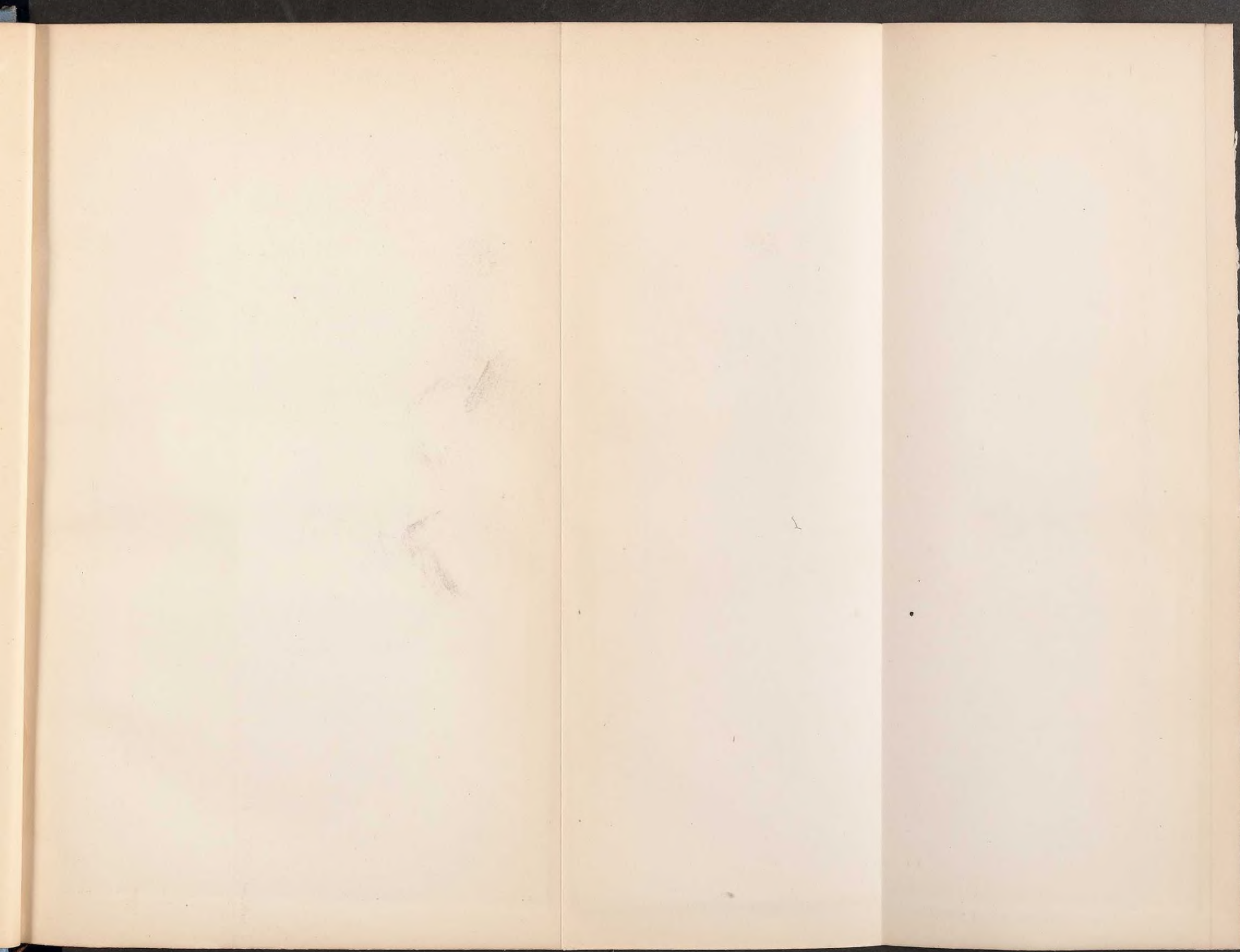
WILLIAM WALKER.

REV. E. A. WALLBRIDGE.

H. C. WHITLOCK, M.D.

COMMISSAIRE SPÉCIAL À PARIS.

WILLIAM WALKER.



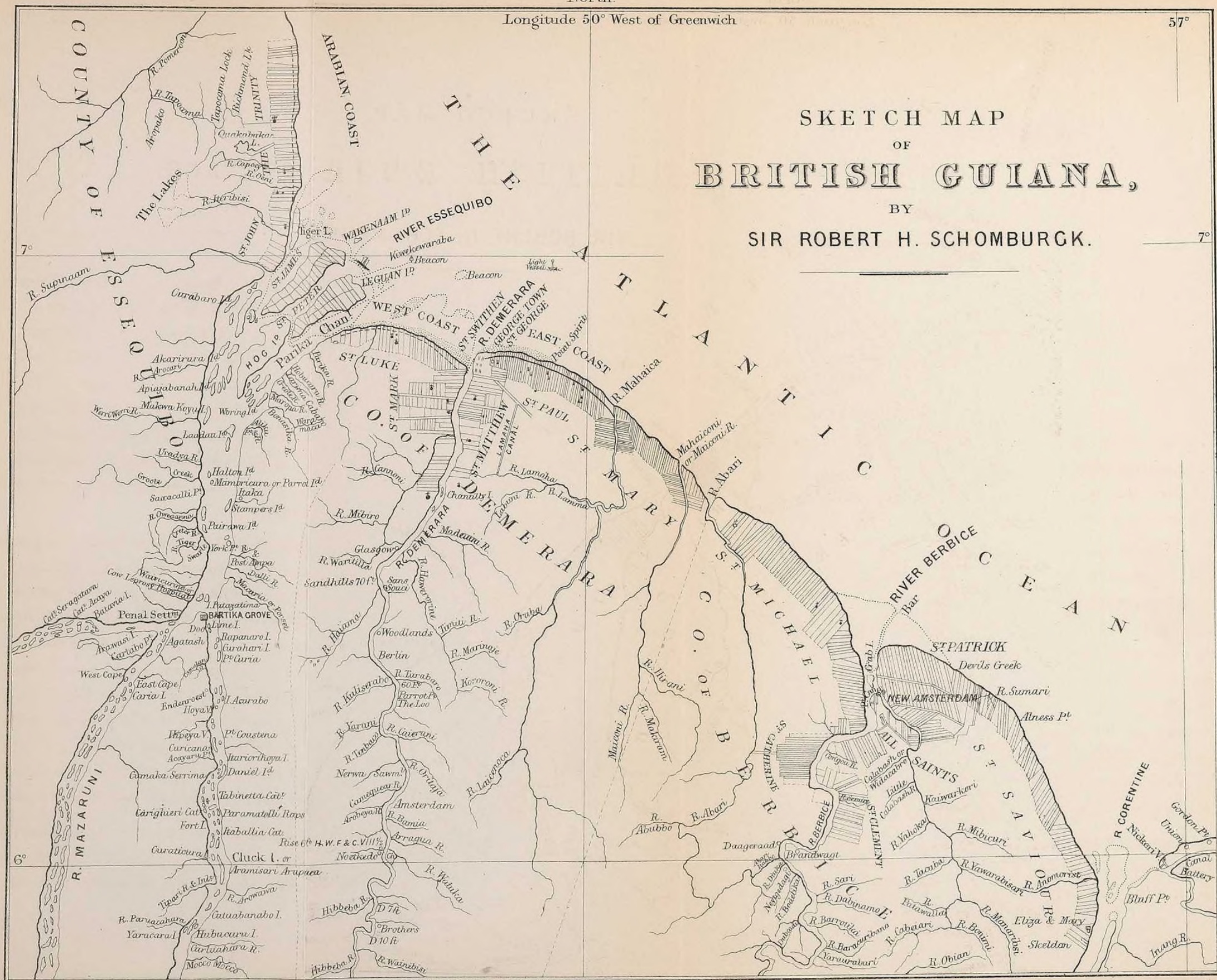
North.

Longitude 50° West of Greenwich

57°

SKETCH MAP
OF
BRITISH GUIANA,
BY
SIR ROBERT H. SCHOMBURCK.

7°



London. Edward Stanford, 6, Charing Cross.

Bib.

CNAM

PRÉFACE.

S. M. L'EMPEREUR DES FRANÇAIS a décrété qu'une seconde Exposition Internationale aurait lieu à Paris, et qu'elle aurait lieu sur le plan inauguré, avec tant de succès, à Londres en 1851, plan qui a été ensuite adopté par un grand nombre de pays. L'Empereur a de plus voulu qu'on donnât à cette Exposition un développement et une splendeur sans précédents. Pour répondre dignement à cet appel, le Gouvernement de Sa Majesté Britannique fit parvenir à ses Colonies, en la recommandant à leur attention, l'invitation qui leur était faite, ainsi qu'à tous les pays civilisés, de s'associer à cette vaste entreprise et ainsi d'en partager la gloire.

Le Comité de Correspondance de la Société Royale d'Agriculture et de Commerce de la Guyane Anglaise s'empressa de décider que la Société renouvelerait les efforts déjà faits à l'époque des précédentes Expositions pour faire connaître les produits naturels ou manufacturés de cette importante Colonie :—efforts qui n'ont pas seulement été récompensés par l'approbation donnée au Comité pour la manière dont il avait remplis sa tâche, mais encore d'une façon bien plus flatteuse par la manifestation d'un intérêt tout nouveau, excité en faveur de la Colonie elle-même, de la part de ceux qui, pour la première fois, apprirent à connaître la valeur et la variété des produits que cette Colonie pouvait mettre à la disposition de toutes les nations.

L'appel fait aux diverses classes des habitants de la Colonie pour aider le Comité à remplir sa tâche, fut apprécié et considéré comme devant avoir des résultats pratiques et avantageux pour tout le

monde. En effet, il s'agissait d'exciter l'esprit d'émulation et de faire apprécier des trésors qui, tout en étant connus, avaient été regardé jusque-là avec indifférence. Il fut donc décidé qu'à l'occasion des Expositions de Londres et de Paris, on ferait une Exposition locale pour mettre la Colonie en état d'être dignement représentée. Ce projet fut exécuté avec les résultats les plus avantageux. Conformément à l'usage ainsi établis, on ouvrit le 27 Décembre, 1866, une Exposition locale des objets réunis pour être envoyés à l'Exposition Universelle de Paris. Cette Exposition dura jusqu'au premier Janvier, 1867.

La cérémonie d'ouverture fut présidée par le Lieutenant-Gouverneur, gouvernant *par intérim*; et l'adresse suivante fut présentée à Son Excellence, au nom du Comité de Correspondance, par son Président :

“ A Son Excellence Monsieur le Major ROBERT MILLER MUNDY, Lieutenant-Gouverneur de la Guyane Anglaise.

“ EXCELLENCE,

“ C'est au nom du Comité de Correspondance de la Société d'Agriculture et de Commerce que j'ai l'honneur de vous remercier d'avoir bien voulu accepter la présidence dans cette solennité.

“ Cette Exposition est la troisième qui a lieu dans cette Colonie. La première se tenait en Janvier, 1855, et la seconde en Août, 1861. Ces Expositions n'étaient pas seulement locales, mais de plus, elles étaient destinées à réunir les objets qui devaient représenter notre Colonie aux Expositions de Paris en 1855 et de Londres en 1862.

“ L'Exposition qui s'ouvre aujourd'hui a également ce double but. Premièrement elle est locale, pour exciter parmi les diverses classes des habitants un esprit d'émulation tendant au développement des ressources industrielles de notre Colonie. C'est pourquoi nous avons invité toutes les classes à s'y associer, depuis le financier qui peut avoir d'énormes capitaux à employer, et qui est toujours prêt à profiter de toutes les applications de la science à l'industrie pour agrandir le champ de ses opérations, jusqu'à l'ouvrier qui vit du produit de son travail journalier. Nous sommes tous fiers de voir qu'on a répondu à cette invitation d'une manière aussi honorable pour tous et plus particulièrement pour ceux dont les produits sont le résultat d'un travail personnel. Secondement, nous espérons que parmi les nombreux objets intéressants exposés ici, on en trouvera un grand nombre dignes d'être envoyés à Paris; de sorte que la Guyane Anglaise conservera en 1867, le rang éminent qu'elle a obtenu en 1855 parmi les Colonies Anglaises. Naturellement le principal objet d'une telle Exposition est d'exciter à la production d'articles d'utilité et de commerce, néanmoins aucune classe de produits n'a été

exclue du programme; nous sommes donc enchantés de voir ici divers objets très-remarquables par leur beauté et leur rareté, ainsi que beaucoup d'échantillons d'histoire naturelle fournis par notre Colonie. En dehors des résultats d'une semblable entreprise au point de vue industriel, commercial et scientifique, nous devons encore la considérer à son point de vue moral. Certainement la réunion d'un grand nombre de personnes représentant toutes les classes de la société qui ont le désir de faire avancer une Colonie dont elles font partie, cette réunion considérée sous le rapport moral et social, tendra au développement du bon vouloir, des sentiments réciproques de bienveillance et de respect, ainsi que de cet esprit de mutualité qui seul peut faire comprendre les avantages qu'on retirerait d'une co-opération énergique et éclairée.

"Enfin, nous sommes convaincus que la part que prend votre Excellence dans cet important événement, sera un des actes de son gouvernement dont elle aimera à se souvenir. Il ne nous reste plus qu'à prier votre Excellence de vouloir bien déclarer que l'Exposition est ouverte.

"Pour le Comité de Correspondance.

"J. TROUNSELL GILBERT,

"Président."

Son Excellence le Lieutenant-Gouverneur a répondu en ces termes :—

"Monsieur le Président et MM. les Membres du Comité de Correspondance de la Société d'Agriculture et de Commerce.

"Je vous remercie de la bienveillante adresse que vous venez de me remettre. Je vous assure qu'aucun devoir plus agréable ne pouvait s'offrir à moi pendant la courte durée de mon administration du gouvernement de cette Colonie, que celui d'être chargé de présider à l'ouverture de la troisième Exposition des produits de la Guyane Anglaise.

"Je suis charmé d'apprendre que toutes les classes ont si largement et si libéralement répondu à l'invitation de co-opérer à cette Exposition, et conséquemment au développement des ressources de cette magnifique Colonie. Les remerciements de la Colonie toute entière sont justement dus à tous les exposants, mais on doit en réserver une large part à cette classe de la population qui, par le sacrifice d'une partie de son temps et de son salaire journalier, nous a procuré les produits de son industrie et de son habileté. Je suis certain que le Comité pourra faire, parmi les nombreux et intéressants objets apportés ici, un choix pour l'Exposition Universelle de Paris en 1867, un choix, dis-je, capable de rivaliser, s'il ne surpasse pas, avec les produits de la Guyane Anglaise exposés en 1855. Les réunions de ce genre sont très-importantes, non seulement en ce qu'elles font voir des échantillons de l'histoire naturelle et des diverses industries, mais encore en réunissant une population disséminée sur un territoire si vaste, toutes les classes échangent ainsi librement leurs idées, et apprennent par l'examen de produits si variés, tous tirés de la Colonie, combien leurs intérêts et leur prospérité peuvent gagner à une concours mutuel, par le bon vouloir et par les sentiments de bienveillance les uns pour les autres.

"Je ne saurais terminer ma réponse sans remercier MM. les Membres du Comité de Correspondance, tant individuellement que collectivement, de tous leurs

travaux, mais j'ai la confiance que le succès de cette Exposition, aussi bien que le rang élevé que j'espère voir prendre à la Guyane Anglaise à l'Exposition Universelle de Paris en 1867, les récompensera dignement de leurs efforts.

“ ROBERT M. MUNDY,
“ Lieut.-Gouverneur.”

Son Excellence déclara ensuite l'Exposition ouverte.

En terminant, nous devons faire savoir que le Comité de Correspondance a pris la résolution d'ouvrir annuellement une Exposition locale, qui cependant ne sera pas restreinte aux produits agricoles ou industriels de cette Colonie, mais au contraire qui recevra les objets de toutes provenances, soit pour satisfaire la curiosité de ceux qui n'ont pas l'occasion de voyager, soit pour fournir des idées nouvelles aux artisans industriels et intelligents ainsi que des modèles pour le développement de leurs talents et de leur goût.

NOTICE HISTORIQUE.

NOTIONS GÉNÉRALES.

On donne le nom de "Guyane" à cette portion de l'Amérique du Sud qui s'étend du 8° deg. 40 min. Nord au 3° deg. 30 min. Sud ; et du 50° deg. au 68° deg. 30 min. longitude Ouest de Greenwich,* espace qui renferme 1,780,000 kilomètres carrés : la ligne des côtes s'étend de l'embouchure de l'Orénoque (Rivière Orinoco) à celle du fleuve des Amazones. On la divise en cinq parties :

1. La Guyane Colombienne, qui appartient aujourd'hui à la République de Venezuela, occupe les deux côtés de l'Orénoque (Orinoco) et s'étend au sud et sud-ouest vers Rio-Negro et les possessions Brésiliennes. Ses limites au N.E. sont près de l'embouchure de la Rivière Barima, qui se jette elle-même au confluent de l'Orinoco.
2. La Guyane Anglaise s'étend de la Guyane Colombienne à la Rivière Corentyn.
3. La Guyane Hollandaise, ou Surinam, s'étend de la Rivière Corentyn à la Rivière Marawini, 54° deg. longitude ouest.*
4. La Guyane Française, plus généralement connue sous le nom de Cayenne, à cause de l'île dans laquelle se trouve la capitale, s'étend de la Rivière Marawini au Cap Nord.
5. La Guyane Brésilienne s'étend des limites septentrionales des Guyanes Française, Hollandaise, Anglaise et d'une partie de la Guyane Colombienne, à la rivière des Amazones et au Rio-Negro.

Nous devons signaler une particularité digne de remarque, dans le système hydrographique de ce vaste territoire, car la Rivière Orinoco (l'Orénoque) envoie un bras au Rio-Negro, qui va se jeter dans l'Amazone, formant ainsi une voie circulaire de communication par eau—ou en d'autres mots, adoptant l'exemple employé par Sir ROBERT SCHOMBURGK, une personne qui s'embarquerait dans un canot à Paramaribo, la capitale de la Guyane Hollandaise, peut, en suivant la côte à l'ouest et remontant l'Orinoco jusqu'au Cassiquiaré, arriver au Rio-Negro, de là, descendre la rivière l'Amazone jusqu'à son embouchure,

* Toutes les longitudes sont prises de Greenwich.

et retourner à Paramaribo par la côte de Cayenne, sans avoir besoin de quitter son canot. Mais l'extraordinaire facilité qu'on trouve dans ces régions pour la navigation intérieure ne s'arrête pas là—car avec un peu de difficulté on peut aller jusqu'à Santa Fé de Bogota, et même, quoique cela paraisse bien extraordinaire, à l'Océan Pacifique à l'ouest et à Buenos Ayres au sud. La Rivière Napo offre une communication avec Quito ; l'Ucayali (ou Uaycáli) avec Cuzco ; et enfin le Huellaga, avec Lima.*

L'impression produite par l'examen de cette contrée, est que nous sommes à la dernière phase d'un mouvement qui continue depuis le commencement de l'élévation des Andes et des montagnes du Brésil et de la Guyane au-dessus de l'océan. Au commencement de ce mouvement, la plus grande portion des vallées de l'Amazone, de l'Orinoco et de la Plata, a dû faire partie d'un océan séparant les uns des autres les groupes d'îles (formées par les terres au commencement de leur élévation). A l'endroit où les montagnes de la Guyane sont le plus près de la chaîne des Andes, l'action volcanique semble s'être continuée dans les intervalles en produisant les *sierras* (montagnes) de Curicuriari, Tunuhy, et les nombreuses mais plus petites montagnes de granit de Uaupés, et il est probable que c'est là que les premières terres sont apparues réunissant la Guyane et la Nouvelle Grenade, et formant cette légère élévation qui sert maintenant de diversoir entre les bassins de l'Amazone et de l'Orénoque. La même disposition se présente dans la partie sud du continent, car c'est là que les montagnes du Brésil et la rangée est des Andes Boliviennes s'étendent pour se diriger l'une vers l'autre, qu'il semble que les dépôts sédimentaires se soient élevés au-dessus des eaux, et qu'ils aient ainsi fixé les limites du bassin de l'Amazone au sud. La vallée de l'Amazone aurait ainsi formé un grand lac ou mer intérieure d'un longueur d'environ trois mille kilomètres sur douze cents kilomètres de largeur.†

* On peut considérer également Cayenne comme entouré d'eau ; cette province, il est vrai, n'est pas entourée par la mer, mais la principale rivière le Mahuri, et le Tour de l'Isle, espèce de canal qui relie les deux (la mer et la rivière), peut-être d'une manière analogue au Cassiquiaré, complète la séparation de Cayenne de ce qu'on doit appeler la terre ferme. On raconte qu'un brick Français, poursuivi par un vaisseau de guerre Anglais, se refugia dans la rivière Mahuri, préférant le risque de se perdre à celui d'être pris : aidé par la marée et remorqué par ses chaloupes, il remonta le Mahuri, traversa le Tour de l'Isle, et enfin atteignit le port, après une longue et difficile navigation, laissant le vaisseau qui le poursuivait dans une grande incertitude sur ce qui pouvait lui être arrivé.—JUSSELAÏN : “ *Un Déporté à Cayenne.* ” Paris, 1865.

† Wallace, Agassiz, etc.

Les trois colonies de Berbice, Demerara, et Essequibo, appartenant anciennement à la Hollande; elles furent prises en 1803, et finalement cédées à l'Angleterre en 1814, et constituent aujourd'hui la Colonie de la Guyane Anglaise, ainsi désignée depuis 1831. Ces trois colonies primitives sont appelées aujourd'hui comtés: Berbice s'étend depuis le Corentyn jusqu'à la crique d'Abari, ou environ 144 kilomètres; Demerara, depuis l'Abari jusqu'à la crique de Boerasiri, ou 140 kilomètres; et Essequibo, depuis le Boerasiri, jusqu'à l'emplacement des postes militaires anciennement gardés par les Hollandais sur la rivière Barima, ou environ 192 kilomètres; formant ainsi du côté de la mer une façade d'environ 450 kilomètres sur une profondeur intérieure, du nord au sud, variant de 480 à 720 kilomètres. Il est naturellement difficile de déterminer avec exactitude l'étendue de la Colonie de la Guyane Anglaise, car ses limites ne sont pas fixées, non seulement du côté de Venezuela, mais encore du côté du Brésil. Si nous prenions pour ses limites, celles que la configuration géographique indiquerait, nous trouverions une étendue d'environ 196,000 kilomètres carrés.

La République de Venezuela réclame le territoire jusqu'à l'embouchure de la rivière Moruca, de là jusqu'au confluent des Rivières Cuyuni et Massaruni, le long du bord ouest de la rivière Essequibo, jusqu'à la rencontre de la rivière Rupununi. Les Brésiliens ont réclamé jusqu'à l'embouchure du Siparunus, l'étendue de la Colonie serait ainsi réduite à environ 31,800 kilomètres carrés, et serait ainsi la plus petite des trois colonies appartenant à des nations Européennes.*

On trouve des indications qui démontrent que dans des temps très-reculés, l'intérieur de cette vaste région a servi de lit à une série de lacs, dont les eaux, forçant leurs digues, s'ouvrirent des passages jusqu'à l'Atlantique. L'intérieur est coupé par des chaînes de montagnes, d'immenses savannes (plaines), et d'épaisses forêts. Parmi les montagnes, le plus haut point fixé jusqu'à ce jour est le remarquable pic de Roraima, situé sous une latitude nord de 5 deg. 9 min. 30 sec. et une longitude de Greenwich, 60 deg. 47 min. ouest, et qui s'élève à 2,300 mètres au-dessus du niveau de la mer; la portion supérieure, environ 458 mètres, est tout simplement un précipice perpendiculaire.† Les chaînes de montagnes diminuent graduellement

* Schomburgk.

† Humboldt fait remarquer qu'un précipice perpendiculaire de 6,000 à 7,000 pieds est beaucoup plus rare qu'on ne le suppose généralement; et qu'on a cherché en vain un roc perpendiculaire de 1,600 pieds dans les Alpes suisses.

en approchant de la côte jusqu'à environ 60 kilomètres de la mer, où nous trouvons les dernières élévations de terrain, consistant en des monticules de sable et ayant pour parallèles des groupes détachés de collines—les premiers s'élevant à une hauteur de 10 à 40 mètres, les dernières excédant rarement 60 mètres. On n'y a trouvé aucunes traces de fossiles.

Les chaînes de montagnes consistent pour la plus grande partie en granit,* gneiss, grès, etc., avec leurs différentes variétés, tout démontrant une formation primitive, et partout où elles traversent les rivières qui coulent au travers de la colonie, elles forment de grandes cataractes extrêmement pittoresques, mais très-gênantes pour la navigation intérieure. A environ 45 kilomètres en remontant la rivière Essequibo on trouve une couche très-étendue de granit avec hornblende, qui se dirige dans la direction S.O. D'immenses quantités de cailloux de granit accumulés dans certaines places avec plus ou moins de profusion forment une des particularités de cette région rocheuse, s'étendant de là aux chaînes de montagnes. Les terres de la côte et des districts cultivés dans la Colonie sont composées de quantité de vases ou dépôts d'alluvion, contenant principalement de l'argilebleue, imprégnée de sel marin et riches en matières végétales décomposées. Dans la forêt ou taillis qui borde les terres cultivées et quelquefois dans les plaines on trouve d'abondantes traces de tourbe des tropiques, ayant souvent une profondeur considérable. Une grande partie des terres cultivées avaient une composition semblable, mais elle s'est modifiée par les labourages continuels. Les terrains d'alluvion, dont une grande partie cultivée, se trouvent trois ou quatre pieds au-dessous du niveau le plus élevé des marées du printemps, s'étendent de seize à trente-deux kilomètres, et quelquefois, comme entre les rivières Berbice et Corentyn, même à soixante-quatre kilomètres dans l'intérieur des terres et se terminent par les collines de sable dont nous avons parlé. On a pu se rendre compte de la composition des terrains par un des nombreux forages exécutés dans la Colonie pour obtenir des puits artésiens. Ce forage était exécuté sur la Plantation *Woodlands* à un kilomètre et demi de l'embouchure de la crique Mahaica, et les notes suivantes furent prises pendant le progrès du travail :—de 1 à 5 pieds, surface du sol ; à 6 pieds, couche légère de sable fin ; de 7 à 9 pieds,

* Dans une savanne sous le 2° deg. 50 min. N. il y a une montagne composée d'un seul bloc solide de granit de 700 pieds de haut, et environ à 60 kilomètres N.E. on en trouve un autre encore plus haute. Le granit semble plus abondant dans l'Amérique du Sud que dans aucune autre partie du monde.

de l'argile bleue ; 9 à 10 pieds, boue molle mêlée de sable, dans laquelle l'instrument a pénétré jusqu'à la partie inférieure par son propre poids ; de 39 à 53 pieds, du bois pourri et de la pegasse ;* de 53 à 55 pieds, glaise d'un gris bleuâtre, consistante ; de 55 à 57, argile, un peu rouge et grise ; 57 to 70 pieds, argile rougeâtre ; de 70 à 82 pieds 10 pouces, argile d'un jaune gris mêlé d'un peu de sable et d'ocre, très consistante ; de 82 pieds 10 pouces à 86 pieds 8 pouces, glaise d'un gris bleuâtre, rayée ; de 86 pieds 8 pouces à 92 pieds, argile d'un gris bleu, rayée de jaune. La couche de sable d'où on obtint l'eau était située à une profondeur de 118 pieds, et on avait trouvé le même sédiment à 125 pieds. Cette eau très-ferrugineux comme toutes ces eaux dans la Colonie, jaillit à dix-huit pouces au-dessus de la surface du sol et sa quantité est considérablement augmentée pendant le flux des marées du printemps.

De ce que la partie cultivée de la Colonie consiste en un sol d'alluvion d'une profondeur si considérable, on peut facilement se faire une idée de sa remarquable fertilité. Mais avec l'aide d'une chaleur tropicale et d'une grande humidité cette fertilité surpasse tout ce que les agriculteurs Européens peuvent imaginer. On récolte sur les mêmes terres tous les ans depuis plus d'un siècle, sans les laisser reposer, sans alterner les récoltes, sans engrais, et néanmoins elles donnent toujours des bénéfices. Mais cette puissance végétative n'est pas limitée seulement aux régions des côtes. SCHOMBURGK a envoyé à Georgetown des échantillons de Cassava, d'yams et de maïs, récoltés aux pieds des montagnes Pacaraima, et on a reconnu qu'ils excédaient en dimensions et en qualités les produits des terres de la côte. Des touffes de Plantains qu'il a vues sur les montagnes Canuku, 900 mètres au-dessus du niveau de la mer, étaient de la plus grande dimension ; et des cannes à sucre qu'il trouva sur des montagnes hautes de 700 mètres, avaient sept pouces de circonférence, quoi-qu'elles n'eussent reçu aucun sarclage ni aucun soin.

On ne connaît dans la Guyane Anglaise aucun volcan en activité et les secousses de tremblements de terre sont comparativement rares, et généralement uniformément légères.

Les principales rivières de cette Colonie sont l'Essequibo, le

* M. Hillhouse a émis l'opinion que l'existence de restes à demi-carbonisés d'arbres du genre (*Curida* : *Avicennia nitida*) qui poussent encore sur la côte, indiquait la surface primitive de cette terre, alors couverte d'immenses forêts qui avaient été détruites par le feu, comme semble le prouver le substratum ocreux ; mais l'exactitude de cette conséquence est mise en question.

Démérara, le Berbice et le Corentyn, cette dernière sépare les possessions Anglaises des possessions Hollandaises. L'Essequibo a sa source aux montagnes Acarai, à 66 kilomètres nord de l'équateur ; il a un cours, y compris ses détours, de pas moins de 990 kilomètres, excédant ainsi en longueur toutes la rivières de France, et rivalisant avec la Vistule en Pologne. Après avoir reçu un grand nombre d'importantes rivières, il continue son cours vers le nord, devenant graduellement plus large jusqu'à son embouchure ; là il forme un estuaire d'une largeur d'environ 32 kilomètres où l'on trouve de nombreuses îles fertiles, dont plusieurs ont de 19 à 24 kilomètres de longueur et sont plantées de cannes à sucre. Cependant, à cause des obstacles résultant des Chûtes (cataractes) dont nous avons déjà parlé, l'Essequibo n'est navigable pour les vaisseaux d'un fort tonnage que dans une étendue de 80 kilomètres à partir de son embouchure. Sur le Démérara, dont la partie supérieure n'est connue qu'aux Indiens, de forts vaisseaux ont chargé des bois de charpente à 120 kilomètres de son embouchure. Après un cours sinueux, il s'élargit graduellement, et lorsqu'il se jette dans la mer, il a plus de trois kilomètres de large. Le Berbice dans son cours supérieure n'est qu'à quinze kilomètres de l'Essequibo, sous une latitude 3 deg. 53 min. N. Quelquefois il se rétrécit jusqu'à neuf mètres, et quelquefois il s'étend comme un lac. Environ sous la latitude 4 deg. 19 min. N. commencent les cataractes. Les vaisseaux d'un tirant d'eau de 3 mètres 60 c. peuvent en remonter une longueur de 170 kilomètres, les vaisseaux d'un tirant de 2 mètres 15c., 280 kilomètres, en comptant de son embouchure ; la marée se fait sentir presque jusqu'à cette distance. Son embouchure a une largeur de trois kilom. cinq cents mètres. Le Corentyn prend sa source à environ 40 kilom. Est de la source de l'Essequibo, probablement sur le 1^{er} deg. N. Son cours est obstrué par des portions de roc semblables à celles qui traversent les rivières Essequibo et Berbice (latitude 4 deg. 20 min. N.) Ces rocs forment une série de chûtes (cataractes) d'une étendue plus considérable que toutes les autres cataractes de la Guyane Anglaise. Les petits vaisseaux peuvent remonter le Corentyn environ une longueur de 240 kil. au-delà de son embouchure à la quille, à laquelle on donne de 16 à 29 kil. de largeur. La Crique de Canje, comme on l'appelle, tombe dans le Berbice près de son embouchure. Les criques d'Abari, de Mahaiconi, et de Mahaica, toutes ayant des courants d'une étendue considérable, quoiqu'inférieurs à ceux des grandes rivières, se jettent directement dans l'Atlantique entre le Berbice et le Démérara. La Crique de Boerasiri, comme nous l'avons déjà dit, divise les comtés de Démérara et d'Essequibo ; et entre les

rivières Essequibo et Barima sont les Rivières Pomeroon, Morucca, et Wai-ini.

Malgré la position de ce pays, si près de l'équateur, il jouit comparativement d'un climat plus égal et plus tempéré que d'autres qui se trouvent sous les mêmes latitudes. Cela tient à la longueur uniforme des nuits, pendant lesquelles la terre a le temps de se rafraîchir par le rayonnement du calorique ; à sa proximité de l'océan, à la prédominance du vent N.E. (vent alizé), et à l'angle favorable sous lequel la côte se présente à lui. On a l'habitude de diviser l'année en deux saisons de pluie et deux saisons de sécheresse ; mais dans les derniers temps ces époques de changements n'ont pas été bien tranchées. Dans l'intention de donner les informations les plus récentes sur ce sujet, nous joignons à cette introduction des Tables Mensuelles de la Moyenne des Observations Météorologiques faites par feu M. P. SANDEMAN, de l'Observatoire de Georgetown.* Une de ces tables indique que la moyenne annuelle de la pluie, pendant une série de onze ans, varie de 7 à 11 pieds ! Cependant, nous devons faire remarquer que, malgré l'abondance des pluies, il pleut rarement pendant douze heures consécutives, et qu'on voit rarement un jour sans beau temps et sans soleil. La longue saison de sécheresse dure de la fin d'Août à la fin de Novembre ; la courte saison de sécheresse du milieu de Février au milieu d'Avril ; mais même pendant ces saisons on a quelquefois des averses qui rafraîchissent la température.

Les mois de Février, Octobre et Novembre sont les plus agréables de l'année. Au moment des changements de saisons, il y a quelquefois des orages accompagnés de tonnerre ; mais les accidents occasionnés par la foudre sont extrêmement rares. Des rafales ont souvent lieu dans certaines saisons ; mais on a jamais vu d'ouragans ou de coups de vents accompagnés de grands dégâts.

On considère généralement le climat comme malsain, et surtout pour les étrangers ; mais l'expérience démontre que dans les circonstances ordinaires, il est aussi favorable à la vie humaine que celui de beaucoup de pays d'Europe. Il est néanmoins vrai que le climat de la Colonie n'est pas favorable à la santé des blancs venant de régions tempérées pour être employés à la culture des terres basses. Il est

* P. xciv.—La nécessité d'enlever l'Observatoire de l'emplacement de la Parade Militaire en 1857, et les longues maladies et la mort de M. Sandeman, ont malheureusement forcé d'interrompre la série des Observations Magnétiques et Météorologiques. Il serait certainement utile d'examiner s'il n'y aurait pas moyen de faire continuer les Registres d'Observations par les employés à l'hôpital publique de Démérara et de Berbice et au Pénitencier de Essequibo.

malheureusement difficile d'obtenir des données pour pouvoir calculer les chances de la vie humaine dans la Colonie, à cause de l'imperfection des relevés statistiques sur la population ; mais les relevés des Sociétés d'assurance sur la vie qui opèrent ici, quoique se rapportant principalement à des vies choisies de personnes appartenant aux classes moyennes et supérieures de la société, sont très-rassurants. L'impression défavorable par rapport à l'insalubrité du climat a probablement son origine dans le développement occasionnel des épidémies de fièvre jaune qui sévissent presque uniquement sur la population étrangère, et spécialement sur les matelots. Ces épidémies paraissent à de longs intervalles, mais elles sont encore assez fréquentes pour entretenir la défiance des personnes qui ne connaissent pas la Colonie. Ces épidémies sont particulièrement limitées aux villes situées à l'embouchure des rivières et ne s'étendent que bien rarement dans l'intérieur des terres.* Sir R. SCOMBURGK constate que "la salubrité de l'intérieur de la Colonie est proverbiale et que l'on trouve un grand nombre d'exemples de longévité parmi les émigrants au bord des rivières Démérara, Berbice et Essequibo. Le drainage naturel y est si parfait que toutes les ordures sont balayées par les torrents de pluie, et que la pureté de l'air y est telle que l'on peut y voir les planètes Vénus et Jupiter même pendant la journée. En descendant la partie supérieure de l'Essequibo en Décembre, 1838, nous vîmes simultanément, un après-midi à trois heures, le soleil, la lune et la planète Vénus."

Les diverses parties de ces provinces offrent la plus grande variété dans les productions indigènes, et de plus un grand nombre de végétaux exotiques ont été de temps à autre introduits et se sont parfaitement accommodés du climat et du sol. La végétation est perpétuelle, et la persistance de la verdure est d'une remarquable beauté. La grandeur des efforts gigantesques de la nature, qui se révèlent par les dimensions et les variétés des formes et la pousse extraordinairement rapide de tout le règne végétal, tout cela frappe d'étonnement et d'admiration l'étranger habitué seulement à l'aspect moins luxuriant de la nature dans les régions plus froides.

Le caractère particulier et distinctif de la côte est une ceinture d'arbres (mangliers et curida), derrière laquelle se trouvent immédiatement les parcelles de terres cultivées—car comparées à l'étendue

* On a constaté qu'à Cayenne la fièvre jaune avait disparu de 1804 à 1850 ; néanmoins elle reparut en 1855, et fut très meurtrière pendant trois années consécutives.—JUSSELAÏN.

immense du sol bon à cultiver, ce n'est rien de plus. Dans l'intérieur on trouve des plaines très-vastes bien pourvues d'eau, et des forêts épaisses couvrent le penchant des montagnes. Dans ces scènes primitives de superbes arbres s'élèvent à une hauteur surprenante, leurs troncs et leurs branches sont décorés de plantes parasites et entrelacés par des lianes, ou "cordes de bois," qui quelquefois non contentes d'atteindre les plus hautes branches, descendent encore sur le sol, où elles prennent une nouvelle racine. Des palmiers de diverses espèces mêlent leur gracieux feuillage avec les arbres des forêts, les eaux elles-mêmes sont couvertes des trésors fleuris de la nature, qui a des espèces spécialement réservées à cet usage. Des oiseaux, des insectes, des reptiles, de variétés innombrables, peuplent ces vastes et silencieuses solitudes, où l'on ne trouve que quelques tribus d'Indiens disséminées et représentant les propriétaires primitifs.

Les forêts de la Guyane Anglaise, il est presque inutile de le dire, pourraient fournir des quantités de bois de charpente d'une grandeur et d'une durée sans égal pour la construction des maisons ou des navires, et des bois convenables pour toutes espèces de meubles et d'ébénisterie de fantaisie ; pendant qu'un grand nombre d'arbres et de plantes ont des propriétés médicinales ou fournissent des produits d'une grande valeur commerciale pour l'industrie ; tous ces produits ont été encore peu exploités. Les eaux douce ou salée de la Colonie sont peuplées d'innombrables variétés de poissons, plusieurs possèdent des couleurs d'un éclat éblouissant, et sont très-bons pour l'alimentation ; mais les habitudes et les qualités de la plus grande partie sont encore entièrement inconnues. Les richesses minéralogiques sont encore vierges, quoi qu'on sache qu'il existe des métaux précieux, et qu'on ait au moins une probabilité de l'existence des métaux d'un ordre inférieur.

Selon SCHOMBURGK, l'époque la plus reculée à laquelle on fait mention de la côte de la Guyane est en 1580 : on dit que dans cette année quelques habitants de la Zélande, une des provinces de la Hollande, formèrent un établissement près de la rivière Pomeroon et ensuite sur les bords de l'Essequibo. En 1613, ces colons firent savoir que la colonie était dans des conditions florissantes ; en 1621 le gouvernement entreprit de leur fournir des esclaves nègres de la côte d'Afrique. En 1657, les Zélandais formèrent de nouveaux établissements sur les rivières Pomeroon et Morucca, et ils fondèrent les villes de la Nouvelle-Zélande et de New-Middleburg sur les bords de ces rivières. Vers la même époque il se forma un nouvel établissement sur la rivière Berbice. Il semble que les Etats-Généraux de Hollande

accordèrent en 1732 une constitution à la Colonie de Berbice, et en 1739 une à la Colonie de Démérara. La colonisation de l'Essequibo et de Démérara en ce temps-là marcha très-lentement, et on ne mentionne aucun établissement sur les bords du Démérara avant 1745, époque à laquelle les Directeurs de la Chambre de la Zélande donnèrent la permission d'établir une plantation sur les bords déserts de cette rivière. En 1781, les Anglais prirent possession de la totalité des Colonies Hollandaises dans les Indes Occidentales; à la paix de 1783 elles furent rendues à la Hollande, mais immédiatement après les Français s'en emparèrent et bâtirent un fort sur chaque rive du Démérara, à l'embouchure. En 1796 les Colonies de Démérara, d'Essequibo et de Berbice étaient encore au pouvoir de la Hollande; elles furent obligées de se rendre aux Anglais, sous la protection desquels l'agriculture et le commerce de ces Colonies se développèrent rapidement; et avant qu'on les rendit à la paix d'Amiens (1802) à la République Batave, les exportations s'étaient élevées à près de 20,000 barils, égalant 16,300,000 kilogrammes de sucre, et environ 4,500,000 kilogrammes de café. Lorsque la guerre éclata de nouveau en 1803 elles retombèrent encore dans les mains des Anglais, au pouvoir desquels ces Colonies sont toujours restées depuis cette époque.

Le travail de la culture était fait par des esclaves amenés principalement de la côte d'Afrique. En 1808, la traite des noirs d'Afrique fut partiellement abolie, mais on continua à amener un nombre limité d'esclaves jusqu'à l'abolition définitive de la traite en 1814. Il est difficile de connaître le nombre exacte de ces esclaves à différentes époques; mais au moment du premier recensement en 1817, leur nombre s'élevait à 101,712. Depuis cette année jusqu'au mois d'Août, 1834, époque à laquelle l'esclavage fut aboli dans toutes les possessions Anglaises, ce nombre s'était réduit à 82,824, car les réclamations d'indemnités furent bassées sur ce chiffre de la population nègre. Cette diminution dans le nombre des esclaves est généralement attribuée aux effets du système de l'esclavage lui-même, mais il est plus juste de l'attribuer à la différence dans le nombre des hommes et celui des femmes qu'on amenait. Ou trouvera ci-joint quelques faits relatifs à la marche progressive de la reproduction dans la Colonie.

Le chiffre de la population s'élevait à 98,139 habitants, au recensement de 1841. Au recensement de 1851, la population était classée ainsi qu'il suit :—

Natifs de la Guyane Anglaise	86,451
Natifs de Barbados	4,925
Natifs des autres Iles des Indes Occidentales	4,353
Immigrants Africains	7,168
Africains amenés comme esclaves avant l'abolition de la traite des noirs	7,083
Natifs de Madère	7,928
Anglais, Ecossais, Hollandais, Américains, etc. ..	2,088
Couliés de Madras	3,665
Couliés de Calcutta	4,017
Sans désignation	17
Total	127,695
Non compris les Aborigènes, les Militaires et les Marins, évalués à	8,229

Le recensement d'Avril, 1861, a donné les résultats suivants :—

Natifs de la Guyane Anglais	93,861
Natifs des Iles des Indes Occidentales	8,309
Natifs de Madère, des Açores, ou du Cap Vert ..	9,859
Natifs d'Europe	1,482
Natifs de l'Amérique du Nord	147
Natifs de pays non déjà mentionnés	298
Immigrants d'Afrique	9,299
Do. de Madras	3,664
Do. de Calcutta	18,416
Do. de Chine	2,629
Nés sur mer	28
Inconnus	34
Total	148,026
Non compris les Aborigènes, estimés à	7,000
Marchants, Marins et Militaires	881
Total général	155,917

Au moment de la mise à exécution de l'acte d'Emancipation, on s'occupa sérieusement de remplacer le manque d'ouvriers qui allait résulter du retrait des esclaves de la culture du sol. Dans le premier moment, on s'adressa aux Antilles et plus tard à Madère, qui nous a fourni abondamment une classe de gens des plus utiles et fixés aujourd'hui dans la Colonie d'une manière permanente. L'immigration systématique des Indes Orientales commença en 1845 (il y avait eu une tentative faite sur une petite échelle en 1838), et s'est toujours continuée depuis cette époque, excepté en 1849-1850, où l'arrangement fut interrompu à cause d'embarras politique dans la Colonie. En 1853 deux chargements de Chinois furent importés, et en 1859

l'immigration de la Chine commença à s'effectuer sous la surveillance du Gouvernement et a continué jusqu'ici, mais actuellement on rencontre de sérieux obstacles, dus à la convention passée entre le Gouvernement Impérial et les représentants, à Pékin, de l'Angleterre et de la France, dont l'une des conditions est que les immigrants auront, à l'expiration de leurs engagements, le droit d'exiger d'être renvoyés en Chine aux frais de la Colonie. Quoique l'immigration de la Chine se pratiquât sans interruption depuis si longtemps, c'est seulement aujourd'hui qu'on insiste sur cette condition; et pendant qu'elle ne présente aucun avantage aux immigrants, elle crée une charge trop énorme à la Colonie. On peut donc espérer avec confiance que cette condition sera annulée lorsqu'on l'examinera de nouveau.

Le nombre total des immigrants de toutes classes arrivés dans la Colonie de la Guyane Anglaise depuis le 1^{er} Janvier, 1835, jusqu'au 31 Décembre, 1866, se décompose ainsi :—

Indiens de l'Est	..	..	..	..	55,795
Chinois	..	..	..	..	12,631
Africains	..	..	..	..	13,355
De Madère	..	..	..	..	27,076
Du Cap Vert	..	..	..	..	819
Des Açores	..	..	..	..	164
Des Iles des Indes Occidentales	..	..	..	..	20,533
					130,373

A ce nombre il faut ajouter 208 Maltais, arrivés en 1839; 70 venus des Etats-Unis, en 1840; 21 d'Angleterre, en 1851; faisant un total général au 31 Décembre, 1866, de 130,672.

Parmi ces immigrants, ceux des Indes Orientales ont profité dans une assez grande proportion du privilège qu'ils avaient de retourner dans leurs pays aux frais de la Colonie: au 30 Juin, 1866, il y avait sur les habitations des immigrants avec des contrats d'engagement, principalement, si non tous, Indiens et Chinois, s'élevant au nombre de 28,619 hommes et 9,860 femmes, faisant un total de 38,459: la moyenne de la mortalité parmi ces gens-là, pour la demi-année, fut de 2.34 pour cent dans toute la Colonie. Naturellement, la mortalité a été plus considérable dans quelques localités que dans d'autres; et elle est, comme on doit s'y attendre, toujours en plus grande proportion parmi les immigrants nouvellement arrivés; mais on est heureux de pouvoir constater qu'il a eu une diminution graduelle dans la mortalité des immigrants depuis 1861. Nous devons encore faire remarquer

que le total ci-dessus de 38,459 ne représente pas les ressources de la main-d'œuvre fournies par les immigrants qui se trouvent aujourd'hui dans la Colonie, une très-grande quantité se trouvant libres de tout contrat de service, sont encore employés avantageusement à différents travaux.

Puisque nous avons parlé du droit de retour en leur patrie exercé par des Indiens immigrants, il ne sera pas sans intérêt de donner un exemple, ne fut-ce que pour faire connaître la vraie position des travailleurs immigrants dans la Colonie. Le navire 'Le Clarence' quitta Démérara en Septembre, 1865, chargé de 469 immigrants, dont 389 étaient adultes. Le montant des économies qu'ils emportaient était de 280,880 francs 20 centimes, représentant une moyenne par tête (mettant à part les enfants qu'on ne peut supposer avoir gagné beaucoup), nous disons une moyenne de 788 fr. 38 cent. pour les immigrants de Calcutta, et de 268 fr. pour chaque immigrant de Madras. Ces sommes étaient en argent et ne comprenaient pas la valeur des bijoux et autres objets que les immigrants emportaient. Comme preuve du contentement qu'éprouvent les immigrants dans la Colonie, nous dirons que pendant l'année qui finissait le 30 Juin, 1865, près de six mille immigrants renouvelèrent leur contrat de service par un nouvel engagement de cinq ans.

Pour ce qui est des Chinois, ils ont tous mérité d'être considérés comme la portion la plus importante et la plus utile de la population, quoique les frais d'importations s'élèvent de beaucoup au-dessus de toutes les autres classes d'immigrants. Il a été quelquefois difficile de les acclimater, un grand nombre n'ayant jamais été habitués aux travaux agricoles avant leur arrivée. Comme habitants permanents dans la Colonie, il semble qu'ils contribueront efficacement à sa prospérité matérielle, s'il nous est permis de baser notre opinion sur leur influence en d'autres contrées, et d'après le degré de succès qu'on a obtenu dans l'établissement libre près de la rivière Démérara, fondé sous la direction exclusive d'un des leurs, M. O TYE KIM, homme d'une intelligence supérieure et d'une grande énergie, qui s'est dévoué au développement du bien-être intellectuel et matériel de ses compatriotes dans la Guyane. On ne lira pas sans intérêt les brefs détails qui suivent sur le village dont nous venons de parler, et appelé Hope Town, par déférence pour le brave Vice-Amiral Sir JAMES HOPE, dernier Commandant-en-Chef de la Station Navale :—" Les habitants ont défriché environ " huit kilomètres de terres situées sur les bords de la rivière et des " criques qui en dépendent ; ils ont bâti une série d'habitations en " ligne non interrompue le long du défrichement ; ils ont bâti quarante

“ fours, qui ont coûté chacun 300 fr., pour faire du charbon de bois, et
 “ ils sont parvenus à réduire le prix de cet indispensable combustible
 “ de 30 pour cent. Ce commerce avait été longtemps le monopole des
 “ immigrants de Madère, qui font leur charbon de bois dans des fosses.
 “ On considère ces fours comme une véritable amélioration. Les
 “ immigrants ont aussi planté du gingembre, des patates douces, des
 “ plantains et autres végétaux utiles. Ils ont des cochons évalués à
 “ 5,000 fr.; ils ont planté 75 hectares de riz, qui donnent une récolte
 “ de 600 sacs, évalués à 45 fr. chacun; la population est de 170 indi-
 “ vidus, dont 40 sont Chrétiens; ils sont bien nourris, bien habillés, et
 “ sont commodément installés; il y a eu une seule mort et une seule
 “ naissance. Ils ont construit une chapelle temporaire et une maison
 “ d'école, constructions très-propres, comme on pouvait s'y attendre de
 “ leur part. Ils possèdent trois grandes barques-plates, outre des
 “ bateaux, et ils sont continuellement en communication avec la capi-
 “ tale pour commercer.” Le rapport se termine par ce fait significatif:
 “ Il n'y a pas encore eu une seule affaire portée devant le magistrat.
 “ Cet établissement existe depuis un peu plus de deux ans, et a eu bien
 “ des difficultés à surmonter.”

Quelques détails sur la répartition des immigrants de la Colonie complèteront convenablement les observations précédentes. Il y a 128* plantations où les immigrants sont engagés avec des contrats de service, savoir :

Dans le Comté de Berbice	19
“ „ Démérara, Côte de l'Est ..	33
“ „ „ District de la Rivière ..	19
“ „ „ Côte de l'Ouest ..	18
	— 70
Dans le Comté des Iles de l'Essequibo	19
“ „ de la Côte d'Arouabiscoe †	20
	— 39

Toutes ces plantations ont des hôpitaux et des médecins, les immigrants y reçoivent les médicaments, les aliments et les soins tels que la loi l'exige. Dans la grande majorité des cas, chaque plantation a un service médical spécial, mais dans un petit nombre de cas, un même hôpital sert pour deux ou trois plantations; cela ne peut avoir lieu qu'avec la permission expresse du Gouverneur et de l'administration. On trouve deux de ces hôpitaux communs sur la côte de Démérara; un sur la rivière du district, un sur la côte ouest, et deux

* En 1829, il y avait 230 plantations de sucre, et 174 de café et de coton; en 1849, il n'y en avait que 180 des premières et 16 des dernières; en 1864, l'Indicateur de la Colonie fait mention de 167 plantations de sucre et de 6 de café.

† Le peuple lui donne le nom de Côte “d'Arabie.”

dans les Iles de l'Essequibo. Les hôpitaux contiennent de 10 à 80 lits chacun, il y en a peu avec moins de trente lits. Le nombre des immigrants affectés aux différentes plantations est en rapport avec les besoins de la propriété. Ce nombre varie de 50 à 600, peu de plantations en occupent moins de 100, pendant que sur les deux tiers on en trouve 200 et plus. Le nombre des médecins attachés aux hôpitaux est de 23.

Prenant la population rurale telle qu'elle est indiquée par le dernier recensement, nous avons :—

Comté de Démérara	..	..	..	..	62,195
Comté de Essequibo	..	..	..	..	27,959
Comté de Berbice	..	..	..	..	24,119

Représentant un total de .. 114,273

Nous trouvons que plus de 58,000 sont considérés comme habitants des villages, de sorte qu'en faisant même la déduction des femmes et des enfants, il resterait en apparence assez de bras pour augmenter les récoltes beaucoup au-dessus des chiffres actuels, qui montrent déjà des résultats très-grandement améliorés, si ces habitants travaillaient seulement avec une assiduité ordinaire; mais pour ce qui est des ouvriers natifs ou créoles, ils ne font à peine rien le Samedi et le Lundi, très peu de chose le Vendredi, et rarement ils travaillent plus de cinq à six heures chacun des trois autres jours. Il est donc évident que, ne trouvant chez eux aucune bonne disposition pour le travail qui augmenterait largement ses ressources, la Colonie ne peut assurer sa prospérité et même son existence comme pays producteur et commerçant, qu'en entretenant continuellement le courant de l'immigration.

La population de Georgetown était :

En 1829 de	..	..	..	..	12,604
En 1841 de	..	..	..	..	18,585
En 1851 de	..	..	..	..	25,508
En 1861 de	..	..	..	..	29,174

La seule autre ville importante est New-Amsterdam, située près de l'embouchure de la rivière Berbice, anciennement la siège du Gouvernement de Berbice, lorsque ce pays était une colonie séparée. En 1851, sa population s'élevait à 4,633; en 1861, elle n'était que de 4,579.

Le siège du Gouvernement de Démérara et Essequibo, qui fut d'abord au Fort Island, sur la rivière Essequibo, a été transporté en 1812 à Stabroek, aujourd'hui appelé Georgetown, sur la rivière Démérara; à la réunion de Berbice avec les autres colonies en 1831, cette ville devint la capitale de la Guyane Anglaise.

Les positions du phare et du phare-mobile (light-ship) immédiatement au-delà de la barre du Démérara, environ 14½ kilomètres du phare ont été fixées par observation, comme ci-dessous :

	LAT. N.	LONG. OUEST.	Temps.
Phare ..	6 deg. 49 min. 54 sec.	56 deg. 6¼ min.	3h. 52m. 25 sec.
„ ..	6 deg. 55 min. 33 sec.	58 deg. 1¼ min.	3h. 52m. 6 sec.

Georgetown est située à l'embouchure de la rivière, et ayant été bâtie par les Hollandais, elle ressemble aux villes maritimes de leur pays. Les rues sont larges et coupées à angle droit ; les principales ont un canal qui les parcourt et elles sont généralement bordées des arbres. Les maisons, qui sont de bois et bâties sur des piliers de briques, ont ordinairement deux étages ; elles sont pour la plus part détachées les unes des autres et placées au centre d'un jardin.

Cette disposition vue de la galerie du phare ou du dôme des édifices publics est remarquable et très-agréable. "Water Street," une longue rue parallèle à la rivière, est le principal siège du commerce, et par suite des deux vastes incendies arrivés en 1864, elle a été très-améliorée et élargie dans ses portions les plus étroites. Cette rue est ordinairement très-animée, la rivière étant encombrée de vaisseaux marchants, occupés les uns à leurs déchargements, soit au milieu de l'eau, soit le long des quais, et les autres à l'embarquement de marchandises. New-Amsterdam, la ville principale du comté de Berbice, est située sur le bord Est de la rivière du même nom, et est très-proprement construite, mais beaucoup moins considérable que Georgetown.

On peut dire ici quelques mots de la constitution de cette importante dépendance de la couronne d'Angleterre, qui est toute spéciale, car elle vient d'une constitution graduellement modifiée qui avait été donnée par les premiers possesseurs, les Hollandais. Le pouvoir exécutif est dévolu au Gouverneur. L'autorité législative est exercée par un corps de dix personnes, appelé Conseil Politique,* comprenant le Gouverneur, l'avocat-général, le secrétaire du Gouvernement, le trésorier et l'administrateur-général. Les cinq autres membres sont choisis par le Conseil d'après une liste d'un nombre double, dressée par le collège des électeurs, composé de sept membres élus à vie par les districts.* Le Conseil Politique n'a aucune autorité financière, les taxes annuelles

* Nous donnons ici le texte Anglais :—Court of Policy.—College of Electors, consisting of seven members holding office for life, who are elected according to districts by a duly qualified constituency.

et les dépenses sont votées par le Conseil Politique seulement lorsqu'il est réuni avec un autre corps de six membres, appelé le Collège des Représentants des finances. Les membres sont élus de la même manière que ceux du Collège des Electeurs, chaque membre est élu seulement pour deux ans, mais il est ré-éligible.

Dans la Colonie la loi Batavo-Romaine est en vigueur pour les causes civiles, telle qu'elle a été modifiée par Ordre par le Conseil et les Ordonnances Locales, comme on appelle les statuts votés par la Législature. La loi Criminelle est celle de la Grande-Bretagne, et elle est appliquée de la même manière, à l'exception du grand jury, qui n'existe pas.

Les principaux produits de la Colonie étaient d'abord, le sucre, le rhum, le café et le coton ; maintenant ce sont le sucre, les mélasses, et les bois de charpente—le coton ayant cessé depuis un grand nombre d'années d'être un objet d'exportation. Au moment de la guerre des Etats-Unis, la production du coton se trouva stimulée dans beaucoup de pays et on fit quelques efforts dans la Colonie pour en rétablir la culture ; mais l'incertitude de prix rémunérateurs, jointe à l'élévation de la main-d'œuvre, empêchera sans doute les colons d'obtenir des résultats satisfaisants ; le café a aussi cessé de figurer sur les relevés de la douane comme objet d'exportation.

Les quantités de marchandises exportées pendant les années 1851 et 1861, furent :

Année.	SUCRE, lbs.	RHUM.* Gallons.	MELASSES. Gallons.	BOIS DE CHARPENTE. Pieds Cubes.
1851	66,667,776	1,458,016	905,350	177,780
1852	94,851,680	2,255,840	957,125	127,356
1853	65,457,168	1,729,048	626,335	144,031
1854	83,738,368	2,651,808	241,585	206,962
1855	88,585,600	2,872,846	175,076	173,914
1856	82,571,200	2,387,075	556,048	297,354
1857	94,025,600	2,531,358	653,660	330,772
1858	94,267,200	2,587,895	314,272	257,508
1859	88,388,800	2,359,048	143,152	276,378
1860	99,513,800	2,602,035	258,888	493,922
1861	115,755,200	2,728,913	319,884	825,230
1862	104,000,400	2,491,000	310,684	652,112
1863	122,368,000	2,873,940	524,768	408,769
1864	117,300,000	2,475,082	1,162,788	816,812
1865	137,776,000	2,976,920	1,329,814	503,849
1866	146,528,000	2,908,187	1,396,606	249,614

* Le gallon vaut 4 litres 543 centilitres. Le relevé du Rhum est fait en *liquid gallons*. S'il avait été établi d'après la force de cette liqueur, les résultats auraient été de 20 à 25 pour cent plus élevés.

Coton exporté :

Année	Balles.	Sacs.
1863	52	—
1864	239	—
1865	591	59
1866	515	35

On a calculé la balle pour 300 liv. et le sac pour 80 liv. Beaucoup de produits des plus importants de la Colonie sont parvenus avantageusement à la connaissance du public à la suite des précédentes Expositions, et nous espérons avec confiance que bientôt la liste des objets d'exportation deviendra plus variée. Les plantes fibreuses de la Colonie sont bien dignes d'une plus grande attention que celle qu'on leur a donnée jusqu'ici. Dans la Section B on en trouvera plusieurs très-importantes, la beauté et la force de quelques-unes pourront être appréciées en examinant les hamaes et les autres objets manufacturés avec ces produits. La Colonie peut produire des quantités illimitées de fibres bonnes pour la fabrication des cordes et autres objets ; et parmi les objets d'exportation de moins d'importance on peut ranger les galets, le bois de chauffage, le charbon de bois, la colle de poissons, les peaux, et le cacao.*

Comme nous craignons que l'importance de cette Colonie pour la mère patrie ne soit pas bien appréciée, il ne sera pas inutile de donner ici un relevé brut du total des droits payés au trésor Impérial d'après les tarifs du Gouvernement, au prix réduit perçu en 1866 :—

Sur 90,000 barils de Sucre †	..	..	..	£675,000
30,000 doubles barils de Rhum ..	..	..	..	1,769,000
15,000 barils de Molasses ..	..	..	..	26,250
				<u>£2,470,250‡</u>

Somme pour le Rhum beaucoup au-dessus de la valeur commerciale du produit.

Les importations de la Grande-Bretagne dans la Colonie montrent encore une consommation qui sans aucun doute peut soutenir une

* En 1810, les exportations de la Guyane Française représentaient une valeur de plus de 4 millions de francs ; en 1857 elles étaient tombées au-dessous d'un million ; pendant cette même année les exportations de la Guyane Anglaise atteignirent trente-trois millions de francs.—JUSSELAINE.

† Un baril (hogshead)=245½ litres. Un double-baril (puncheon)=490½ litres.

‡ Ce total est naturellement soumis à réduction pour les quantités de produits qui peuvent être ré-exportées d'Angleterre. Le budget des dépenses pour le Gouvernement Impérial de la Colonie pour 1861, était fixé à moins de £40,000—soit moins d'un million de francs.

comparaison avantageuse avec celles d'autres pays tributaires des manufactures Anglaises. Si l'on prend le chiffre de la population en 1841, 1851, et 1861, on trouvera que la moyenne de la consommation par tête, s'en rapportant aux tables de la valeur officielle, est de £5. 6s. 8d., soit 133 fr. 30 c.; et ce chiffre n'a montré aucune tendance à baisser, car on voit qu'en 1864, faisant même une large part à l'augmentation de la population, cette moyenne atteindrait au moins £5. 11s., soit 138 fr. 75 c. par tête.

Comme démonstration des progrès de la Colonie, nous devons aussi signaler le rapide développement du système postal dans ces dernières années, depuis que le Gouvernement Colonial s'en est chargé en 1860.

NOMBRE DES LETTRES REÇUES D'ANGLETERRE ET DE CELLES EXPÉDIÉES
POUR CE PAYS ET LES ILES.

Année.	Lettres.	Augmentation sur l'année précédente.
1859	100,040	1,984
1860	111,602	11,562
1861	133,134	21,532
1862	144,245	11,111
1863	144,829	584
1864	152,351	7,522
1865	148,330	4,021 Diminution.
1866	167,965	19,635

LETTRES EXPÉDIÉES DANS LA COLONIE OU REÇUES DES DIVERSES
CONTRÉES DE L'INTÉRIEUR À LA POSTE DE GEORGETOWN.

Année.	Reçues.	Expédiées.	Total.
1859	14,633	17,076	31,708
1860	19,507	23,314	42,821
1861	23,234	26,701	49,932
1862	25,566	30,846	56,412
1863	27,065	38,689	65,754
1864	31,269	40,360	71,629
1865	37,303	49,417	86,720
1866	44,892	63,943	108,835

CIRCULATION DES MANDATS DE POSTES ENTRE LA GRANDE-BRETAGNE
ET LA GUYANE ANGLAISE, COMMENCÉES EN DÉCEMBRE, 1863.

Année.	Délivrés.	Montant.	Payés.	Montant.
1863	61	£246 12 2		
1864	1,060	5,495 15 6	33	£171 14 8
1865	1,110	5,867 13 2	46	196 8 1
1866	1,441	8,980 0 0	60	338 12 1

MANDATS DE POSTE POUR L'INTÉRIEUR, COMMENCÉS EN JUILLET, 1866.

Délivrés.	Montant.
95	\$2,236 99 = £446 0 9½

En 1859, les dépenses de l'administration de la poste intérieure s'élevaient à \$2,710, soit 13,550fr.; et le revenu à \$1,291, soit 6,455fr. En 1860, les dépenses à \$6,004, soit 30,020fr.; les revenus, \$5,267 66c., soit, 25,338fr. 30c. En 1861, les dépenses étaient de \$9,221 98c., soit 46,129fr. 90c.; et les revenus, \$8,415 90c., ou 42,079fr. 50c.

La caisse d'épargne aussi fournit une preuve intéressante de l'état prospère des classes ouvrières, lorsque les individus sont laborieux et disposés à économiser leur salaire.

SUCCURSALE DE DÉMÉRARA ET ESSEQUEBO.

EPOQUES.	Nomb. des Déposants chaque année.	Total des Déposants depuis l'ouverture.	Nombre des Déposants à la fin de chaque année.	Balance des Dépôts à la fin de chaque année.
Du 5 Juillet au 31 Déc., 1836	92	92	79	\$6,805 0
1 ^{er} Jan. au " 1837	100	192	111	13,126 85
" " 1838	106	298	160	16,475 88
" " 1839	92	390	210	20,910 66
" " 1840	128	518	266	25,170 66
" " 1841	141	659	328	24,145 60
" " 1842	130	789	315	21,665 18
" " 1843	140	929	356	21,193 40
" " 1844	116	1,045	344	23,096 21
" " 1845	196	1,241	411	28,692 80
" " 1846	254	1,495	504	33,025 73
" " 1847	333	1,828	615	45,165 90
" " 1848	299	2,127	637	46,218 91
" " 1849	405	2,532	778	56,078 90
" " 1850	521	3,053	883	64,901 75
" " 1851	1,386	4,439	1,368	98,564 07
" " 1852	682	5,121	1,485	106,685 06
" " 1853	1,258	6,379	1,435	113,302 27
" " 1854	1,019	7,398	1,520	128,071 27
" " 1855	485	7,883	1,395	122,813 34
" " 1856	601	8,484	1,364	116,600 85
" " 1857	941	9,425	1,612	150,757 07
" " 1858	730	10,155	1,628	147,060 52
" " 1859	906	11,061	1,720	156,607 89
" " 1860	892	11,953	1,925	179,869 12
" " 1861	819	12,772	1,939	185,092 69
" " 1862	822	13,594	1,853	174,397 15
" " 1863	776	14,370	1,928	174,732 61
" " 1864	1,210	15,580	2,286	210,053 94
" " 1865	1,615	17,192	2,675	218,917 09
" " 1866	1,442	18,579	—	221,557 09

SUCCURSALE DE BERBICE, DE 1845 AU 31 DÉCEMBRE, 1866.

EPOQUES.	Nombre des Déposants chaque année.	Nombre des Déposants à la fin de chaque année.	Total des Déposants depuis l'Etablissement.	Balance des Dépôts à la fin de chaque année.
1845	84	84	—	\$ 9,926 32
1846	Pas indiqué.	75	—	9,079 80
1847		97	—	10,180 53
1848		91	—	10,145 41
1849		109	—	11,697 20
1850	38	163	—	14,030 93
1851	182	203	—	17,445 35
1852	241	296	—	23,149 63
1853	106	304	—	23,185 67
1854	230	436	—	32,268 85
1855	224	531	—	41,076 35
1856	258	563	—	46,509 87
1857	355	685	—	56,489 68
1858	366	713	—	63,128 16
1859	321	737	—	67,270 71
1860	276	—	—	74,606 53
1861	982	842	—	82,395 04
1862	—	857	—	81,784 58
1863	—	829	—	84,112 40
1864	—	765	—	71,082 50
1865	—	793	—	66,762 42
1866	—	*739	—	60,956 65

Le tableau ci-dessous donnera une idée générale de la situation de l'Instruction publique dans la Colonie ; ce tableau ne comprend pas plusieurs écoles soutenues par diverses sectes religieuses :

Année.	Nombre des Enfants inscrits au 31 Décembre.	Sommes votées au Budget de la Colonie pour l'Instruction.
1861	7,713	\$ 58,802 45
1862	7,627	56,809 81
1863	8,251	56,756 77
1864	9,246	59,413 16
1865	10,109	63,560 00
1866†	—	67,895 00

Nous avons ajouté quelques tableaux statistiques pour compléter ces notions générales.

* De ce nombre 739, il y avait aussi près que possible moitié natifs et moitié immigrants.

† Le relevé n'a pas été reçu à temps.

TABLEAU DU REVENU ET DES DÉPENSES DE LA COLONIE DE LA GUYANE ANGLAISE, DE 1851 à 1866.

Année.	Revenu.		Dépenses.	
1851		\$767,796 42		\$792,061 93
1852		746,153 63		989,456 75
1853		840,880 33		1,050,959 93
1854		691,859 90		875,373 33
1855		1,055,754 14		1,064,307 17
1856		1,114,689 32		1,041,801 51
1857		1,279,457 99		1,206,211 94
1858		1,245,996 39		1,209,017 22
1859		1,318,153 68		1,177,045 51
1860		1,343,143 81		1,452,159 17
1861		1,458,018 61		1,466,131 69
1862		1,320,034 29		1,425,407 20
1863		1,255,800 31		1,205,691 91
1864		1,482,244 99		1,198,599 83
1865		—		1,444,293 24
1866		1,484,983 46		—

Revenu annuel de la Colonie provenant des trois principales branches de recettes, pendant les dix dernières années :

Année.	Droit d'Importation.				Vin et Esprit.				Rhum.			
1857	..	£106,907	14	5½	..	£26,967	11	4½	..	£44,428	10	11
1858	..	107,108	11	11	..	26,350	12	11½	..	48,331	10	2
1859	..	130,006	8	10½	..	27,348	19	5	..	52,297	10	0
1860	..	126,349	6	10½	..	35,851	6	1½	..	50,798	2	2
1861	..	144,027	1	0½	..	33,776	14	3	..	47,875	7	7
1862	..	121,699	2	8	..	31,488	7	4	..	55,839	13	6
1863	..	115,211	12	1	..	35,659	12	5	..	52,290	18	4
1864	..	153,745	18	7	..	37,747	11	2	..	57,957	6	11
1865	..	155,837	6	7	..	44,803	11	3	..	58,317	8	8
1866	..	144,724	4	0	..	45,461	10	3	..	57,410	13	6

Pendant les mêmes années, les dépenses faites pour l'immigration, les travaux publics, les hôpitaux et les pauvres, s'élevaient :

Année.	Immigration.				Travaux Publics.				Hôpitaux et Pauvres.			
1857	..	£26,955	3	1	..	£29,305	16	9½	..	£25,559	14	8½
1858	..	27,967	3	4½	..	40,013	16	2	..	30,124	2	5½
1859	..	24,358	17	4	..	34,265	9	1½	..	33,278	2	10
1860	..	50,943	16	10	..	45,034	8	11½	..	38,830	15	7
1861	..	61,810	11	9	..	28,224	18	11	..	39,691	3	8
1862	..	66,905	9	2	..	22,018	12	8	..	38,140	11	4
1863	..	76,430	0	0	..	23,291	9	8	..	34,489	0	1
1864	..	78,804	0	10	..	20,680	6	0	..	34,696	7	2
1865	..	104,274	10	5	..	22,988	11	8	..	37,871	13	5
1866	..	85,719	0	1	..	34,569	17	5	..	33,848	7	6

TOTAL DU TONNAGE DES VAISSEaux ENTRÉS OU SORTIS D'APRÈS LES
RELEVÉS DE LA DOUANE, DE 1857 à 1866.

Année.	Entrés.	Sortis.
1857	155,192	126,435
1858	138,432	122,317
1859	141,705	126,664
1860	170,732	136,572
1861	183,593	161,824
1862	150,014	133,652
1863	152,755	132,176
1864	171,861	145,082
1865	171,465	158,066
1866	175,021	161,962

VALEUR DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS DE 1855 à 1866.

Année.	Importation.	Exportation.
1855	£886,016 0 0	£1,331,371 0 0
1856	893,897 0 0	1,378,153 0 0
1857 } 1858 }	Pas de relevés.	
1859	1,179,901 0 0	1,311,265 0 0
1860	1,145,959 0 0	1,513,452 0 0
1861	1,339,712 0 0	1,583,649 0 0
1862	1,107,181 6 0	1,365,295 6 0
1863	1,121,979 7 0	1,679,385 11 0
1864	1,508,560 3 0	1,845,351 13 0
1865	1,359,292 3 0	2,089,639 0 0
1866	1,530,674 15 0	2,222,828 4 0

Il n'est pas rare d'entendre, dans les discours publics, ou de lire dans des journaux, des allégations dédaigneuses sur les propriétaires des Indes Occidentales, et de les voir traiter comme s'ils manquaient d'énergie et de libéralité dans l'administration de leurs domaines. On prendra peut-être bien comme contre-poids de ces critiques injustes, le tableau ci-joint des valeurs déclarées pour les machines importées pour l'usage de la Colonie. On aurait pu aisément étendre le nombre des années auxquelles s'applique ce relevé, et on l'aurait fait avec des résultats tout aussi satisfaisants.

TABLEAU DE LA VALEUR DES MACHINES IMPORTÉES POUR L'USAGE
DES PLANTATIONS, ET ADMISES SANS PAYER DE DROITS, DE 1857
à 1866.

Année.							
1857	..	..	..	..	..	..	\$124,564 39
1858	..	..	..	..	..	..	167,758 41
1859	..	..	..	..	..	..	191,863 31
1860	..	..	..	..	..	..	188,529 60
1861	..	..	..	..	..	..	159,492 72
1862	..	..	..	..	..	..	162,008 38
1863	..	..	..	..	..	..	137,916 42
1864	..	..	..	..	..	..	225,231 44
1865	..	..	..	..	..	..	257,965 56
1866	..	..	..	..	..	..	248,916 22
							\$1,864,246 45

En finissant, le Comité croit devoir profiter de cette occasion pour exprimer quelques vœux relatifs à des améliorations qu'on ne doit point perdre de vue, et qui peuvent conduire au développement des ressources naturelles de la Colonie.

1. Il est à désirer qu'on fixe une fois pour toutes les frontières de la Colonie, d'un côté avec la république de Vénézuëla et de l'autre avec le Brésil ; et que dans cette opération on n'abandonne pas sans de sérieux motifs les frontières géographiques que la nature a données, et auxquelles nous devons prétendre, comme représentants des Hollandais, par droit de conquête. Les espaces s'étendant entre les limites réclamées par la république de Vénézuëla et le Brésil, font parties des meilleures terres de la Colonie.

2. Il serait très-important de faire une enquête sur la validité des réclamations de terrains, même dans les parties cultivées, mais spécialement pour les terres de la Couronne dans l'intérieur, soit pour fixer les droits qui pourraient être admis, car on croit que l'étendue de certaines propriétés a été portée au-delà de ses limites primitives et légitimes, soit pour supprimer les réclamations sans fondement comme il en existe beaucoup, et qui, dans le doute où on se trouve, empêcherait d'utiliser ces terres si on en avait besoin.

3. Prenant en considération l'accroissement considérable des demandes de bois de charpente, et considérant aussi que les coupeurs de bois se dirigent graduellement vers de nouveaux emplacements, il devient important d'examiner s'il ne faudrait pas prendre des mesures pour établir des pépinières des espèces d'arbres les plus demandés,

qui un jour auraient une grande valeur lorsque les forêts existantes commenceraient à s'épuiser. Il ne semble pas que ce serait trop exiger que d'obliger les coupeurs de bois, en en faisant une condition de leur autorisation, à planter une quantité déterminée d'arbres sur leurs concessions, en les soumettant à l'inspection de personnes légalement déléguées, ou de les obliger à ne couper que des bois de haute futaie d'un diamètre déterminé. On recommande encore, comme digne d'attention, l'amélioration de la navigation des diverses chûtes, en les rendant moins dangereuses, les facilités à donner à l'accès des terres qui se trouvent au-delà de ces chûtes, par le moyen de routes à ornières (tramways) le long des courants.

4. L'observation des phénomènes des marées sur la côte de la Colonie pourrait fournir, un jour, des données intéressantes pour en calculer la périodicité ou autres effets.

5. L'apathie et la timidité naturelles aux Indiens ne démontre que trop qu'ils ne peuvent rendre aucun service, soit pour recueillir ou préparer les produits des forêts et des rivières ; mais on pourrait tenter des essais à plusieurs stations des missions, où se trouvent les seules personnes qui peuvent avoir quelque influence directe sur eux.

6. On pourrait donner des instructions orales ou imprimées aux coupeurs de bois et autres ouvriers, pour leur faire connaître les époques et les méthodes les plus convenables pour mettre à profit les produits secondaires qu'ils peuvent rencontrer dans l'accomplissement de leurs travaux, tels, par exemple, que les écorces d'arbres propres au tannage, les gommes ou résines, les plantes fibreuses, etc. On pourrait étendre ces instructions aux machines simples et à leur emploi.

7. On pourrait établir à Georgetown et à New-Amsterdam une agence pour l'achat et l'embarquement de tous les produits, et spécialement du coton et autres matières fibreuses (textiles) cultivées en petites quantités par les paysans, afin de débarrasser le producteur des risques et des embarras de faire lui-même ses affaires, et une telle agence pourrait utilement avoir des succursales dans tous les grands centres du monde, spécialement en Europe et dans l'Amérique du Nord, dans le but de faire connaître aux consommateurs l'immense variété des produits utiles que la Colonie pourrait fournir aussitôt après que la demande en serait faite.

8. On pourrait tenter des associations pour des exploitations agricoles avec beaucoup de chances de succès, si elles étaient basées sur de solides principes.

9. Depuis quelques années on est convaincu de l'importance qu'on doit attacher à une statistique détaillée et exacte de la population.

Des questions du plus grand intérêt pour l'avenir des habitants et de la Colonie dépendent des soins qu'on donnera à cet objet ; de tels relevés ne dispenseraient sans doute pas du recensement décennal, mais ils fourniraient des données pour la comparaison qui servirait à vérifier l'exactitude de chacun d'eux, et à diminuer de cette façon les chances d'erreurs matérielles.

Nous allons maintenant donner quelques notions spéciales sur les principaux objets de la collection décrite dans le Catalogue :

NOTIONS SPÉCIALES.

SECTION A.

SUBSTANCES SACCHARINES ET MATIÈRES ALIMENTAIRES.

SUCRES, N° 1 à 58.—La variété de canne à sucre (*Saccharum officinarum*, Linné), qu'on cultive dans cette Colonie, est ce qu'on appelle d'habitude la "Canne de Tahiti."

Le mode suivant lequel une plantation de sucre est disposée dans cette Colonie, se trouve décrit dans le premier Compte-rendu sur le Drainage intérieur par feu le Dr. Shier, chimiste agricole de la Colonie, page 15 :—

"La plupart des plantations furent disposées originairement par les Hollandais, et toutes suivant un plan uniforme, généralement en bandes de terre étroites et rectangulaires, avec une façade donnant sur le bord de la mer, d'une rivière ou d'un canal. La longueur de la façade varie de 100 à 300 verges rhénanes.* Dans des cas exceptionnels on a augmenté la façade, quand on ne pouvait pas donner la profondeur voulue au terrain ; de sorte que quelques plantations ont reçu une forme plus carrée.

"Chaque plantation se trouve bornée par quatre digues. Celle de l'avant barre la mer, la rivière, ou le canal ; celle de l'arrière est parallèle à celle-ci et barre l'eau provenant des bois, laquelle est très-abondante en temps humide et tend à causer des inondations. C'est de l'argile déblayée pour la formation des canaux ou fossés contigus dont on se sert pour construire les digues. Les deux digues de côté, qu'on appelle d'habitude les lignes latérales, passent de la digue d'avant à celle d'arrière. Elles sont toujours communes à deux plan-

* Une verge rhénane équivaut à 3^m 75.

“ tations limitrophes, et elles empêchent que l'eau entre par les côtés.
“ Ainsi les quatre digues renfermant une très-longue bande rectangu-
“ laire de terrain, équivalent à une route autour de la plantation, pour
“ peu qu'on empêche les debris des bois voisins de venir les encombrer.
“ On amène les produits aux bâtiments (qui sont souvent situés à
“ l'avant) au moyen de canaux ; car on se sert généralement des voies
“ d'eau pour le transport des produits.

“ La disposition des voies de navigation est fort simple. Une
“ digue dite passage central, ayant un canal de chaque côté, court de
“ l'avant à l'arrière et juste au centre de la plantation. Les deux
“ canaux, dits canaux du centre, sont assez larges pour que deux barques
“ plates puissent passer l'une à côté de l'autre. C'est sur la digue que
“ marchent les bêtes qui traînent les barques. Des embranchements
“ perpendiculaires aux canaux du centre passent, à de petits intervalles
“ réguliers, de ceux-ci jusqu'à peu près 4 mètres des fossés latéraux
“ qui sont parallèles et adjacents aux digues latérales. Les embranche-
“ ments forment les démarcations transversales des champs, et ainsi
“ chaque champ a un canal de navigation de trois côtés. De cette
“ façon, la canne peut être transportée aux barques par le chemin le
“ plus court.

“ Quelques plantations n'ont qu'un seul canal central. Les canaux
“ sont alimentés principalement par la pluie, et lorsqu'ils sont peu pro-
“ fonds, ils sont exposés à manquer d'eau en temps de sécheresse
“ prolongée ; c'est pour cela qu'on tient à mettre le système de naviga-
“ tion en communication avec les criques, les lacs ou les eaux des
“ bois de l'arrière partout où l'accès est facile. Autrement, on est
“ obligé d'alimenter les canaux avec de l'eau salée prise à l'avant,
“ pour pouvoir transporter la canne.

“ Le drainage d'une plantation se fait d'une manière non moins
“ simple. Les deux égouts principaux, ordinairement plus profonds
“ que les canaux de navigation, passent de l'arrière à l'avant et ils sont
“ adjacents aux deux digues latérales. Les ruisseaux, ou égouts secon-
“ daires, se trouvent à des distances de 8 à 12 mètres les uns des
“ autres ; ils sont perpendiculaires aux égouts principaux et ont une
“ pente vers ceux-ci ; ils commencent à 4 mètres du passage central,
“ et ils s'abouchent dans les égouts latéraux. Les écluses, ou 'kokers,'
“ se trouvent dans la digue de l'avant ; quelquefois il n'y en a qu'une
“ seule, mais pour la plupart il y en a deux, dont une se trouve à
“ l'extrémité de chaque égout latéral. Généralement, il y a un égout
“ longitudinal derrière la digue de l'avant, faisant joindre les deux
“ égouts latéraux ensemble.

“ Il n'existe pas de système général de drainage, pas de combinaison parmi les planteurs, sauf que les propriétaires de plantations contiguës les unes aux autres s'unissent quelquefois pour conduire un canal commun à un lac ou à une crique pour en tirer l'eau de navigation. Jusqu'à l'époque de l'émancipation, il y avait des sentiers communs (*company paths*), consistant en une digue et un égout, dont l'une formait la route vers l'intérieur du pays, tandis que l'autre conduisait à la mer l'eau des bois accumulée derrière les digues de l'arrière dans les saisons pluvieuses. Depuis, la majeure partie des égouts est ensablée, faute de main-d'œuvre pour les conserver; et c'est ainsi que dans les saisons plus humides que d'ordinaire, les digues de l'arrière souffrent plus de pression qu'autrefois, d'autant plus que les nombreuses petites criques qui absorbaient l'excès d'eau tant que le pays était dans un état primitif, ont été supprimées par les rectifications et les travaux d'art exécutés depuis.

“ L'étendue des plantations en profondeur est souvent très-grande. Les premières concessions furent accordées pour des profondeurs de 750 verges (2,820^m). Il n'y a aucune difficulté à obtenir une seconde concession (*empolder*) de 750 verges, et le propriétaire n'a qu'à prouver que les deux premières concessions sont en culture, pour obtenir une troisième concession, et ainsi de suite. Autrefois, il y avait une 'rente foncière' purement nominale, dite *acre-money*, à payer pour toutes les concessions en dehors de la première, mais cet impôt a été fixé à une livre sterling par acre (25 fr.) par les règlements territoriaux les plus récents. En tant que les plantations n'empiètent pas sur d'autres propriétés, elles ne sont limitées en profondeur qu'en raison des difficultés et des dépenses excessives qu'occasionne le transport, du moment que la profondeur dépasse certaines limites.”*

“ On peut se faire une idée,” dit M. MONTGOMERY MARTIN, “ du travail et du capital qu'exige le drainage, en remarquant qu'il faut 320 kilomètres d'égouts et 48 kilomètres de canaux particuliers, d'une largeur de 3^m 66 et d'une profondeur de 1^m 55 pour le service du drainage d'une plantation qui produit 4,000 hectolitres de sucre, et pour en transporter la canne au moulin.” Depuis l'époque à laquelle ceci fut écrit, la puissance productive de bien des plantations a été considérablement augmentée.

* Cet exposé exige quelque rectification. L'impôt dit *acre-money* se paie encore, à l'heure qu'il est, sur les concessions pour couper du bois, et sur les concessions de terrain destiné à la culture ou à d'autres buts. Pour le terrain qui se vend à perpétuité, il y a une surtaxe de 10 dollars par acre, soit 60 fr.

Les outils dont on se sert exclusivement pour la culture du sol, sont la pelle, la houe et le coutelas ; ainsi on voit que l'ensemble des opérations se fait par le travail des bras. On a essayé fréquemment d'introduire la charrue, et il y a nombre d'exemples qui prouvent que dans des circonstances favorables on peut s'en servir avantageusement. Cependant, le système d'égouts ouverts s'y oppose, de même qu'il empêche l'adoption d'autres outils aratoires. Le système de culture actuellement en usage ne comporte que le drainage à jour, et il faut donc que les égouts soient placés tout près les uns des autres, pour que l'eau puisse s'écouler rapidement, par conséquent, on ne peut labourer que dans la direction des égouts transversaux. On ne saurait se servir de la charrue non plus aux endroits trop rapprochés des égouts, puisque cela tendrait à en avarier les bords et à causer des obstructions dans l'écoulement de l'eau, et des dépenses pour les réparations. Cependant, on a trouvé dans bien des cas que ce labourage imparfait était supérieur à celui qui se fait à la pelle et à la houe, tant en ce qui concerne la qualité du travail et les frais de la main-d'œuvre.

Voici quelques années qu'on a introduit la charrue à vapeur, mais ce n'est que depuis quelques mois qu'on s'en sert dans des plantations. Mr. Russell, de la plantation de Léonora, y a apporté quelques modifications en ajoutant des roues, de manière à pouvoir labourer non seulement dans une direction parallèle à celle des égouts secondaires, mais encore dans le sens opposé, les roues mettant la machine à même de passer sur les égouts sans les avarier. On a aussi adopté la charrue à vapeur dans la plantation La Jalousie. Dans ces opérations, il est impossible d'empêcher que certaines fractions du sol ne soient entraînées dans les égouts ouverts, et il devient ainsi nécessaire de débayer ceux-ci aussitôt que l'ouvrage est fait. On ne saurait indiquer, dès à présent, si ce système de labourage est plus coûteux ou meilleur marché que celui généralement en usage. Il n'y a qu'une chose certaine, c'est que le labourage qui se fait par la charrue à vapeur est infiniment plus efficace que le labourage à la main. Les efforts qu'on a faits pour vaincre les difficultés et pour adapter la charrue à vapeur aux conditions spéciales indiquées ci-dessus, sont éminemment dignes de louange et d'encouragement. Dans les dernières années on a obtenu, avec le système actuel de labourage, une récolte moyenne de deux barils de sucre par acre cultivé (soit 4,60 hectolitres par hectare), et dans certaines plantations on a même gagné jusqu'à 8,000 livres, ou plus de quatre barils. On doit cette augmentation dans les récoltes principalement aux changements favorables dans les

conditions de la main-d'œuvre, et à l'application d'engrais aux terres épuisées. Les engrais les plus usités sont le sulphate d'ammoniaque, le guano et les superphosphates. Plusieurs planteurs ont essayé aussi de se servir comme engrais des cendres de canne,* des lies de distillation et d'autres substances qu'on n'utilisait pas encore il y a peu d'années, faute de main-d'œuvre.

Depuis quelques années on s'occupe très-activement de la question du drainage. Dans plusieurs endroits, et surtout sur les bords de la mer à l'est de Démérara, on a installé dans des plantations de puissants moteurs à vapeur pour y opérer l'épuisement des eaux. On y a aujourd'hui des roues à aubes, des pompes perfectionnées et des machines à pompes centrifuges. Il est de toute évidence qu'on obtient de grands avantages en suppléant au drainage naturel par des machines à élever et à pomper l'eau, et il y a lieu d'espérer qu'on finira par adopter généralement un meilleur système d'agriculture. Il y a quelques années, on a fait une expérience sur le drainage souterrain, laquelle a prouvé que ce système peut s'appliquer même à nos terres les plus solides.† Il est presque certain que du moment qu'on fera dans nos meilleures plantations, autant d'attention à la culture du sol qu'on fait à présent à la fabrication du sucre, on ne manquera pas d'opérer des améliorations considérables en introduisant le drainage à l'intérieur de la terre ; de cette façon le planteur sera mis à même d'adopter des outils aratoires perfectionnés, trainés par des bêtes de somme, et d'engraisser la terre ; on se débarrasserait en même temps du plus grand obstacle qui s'oppose à la culture à la vapeur. Au labourage actuel, si coûteux, si irrationnel, si incertain, on substituerait ainsi un système lucratif, uniforme et facile à exploiter. L'un des plus grands avantages de ce système serait probablement d'élever le laboureur dans l'échelle sociale.

Voici un aperçu du système d'exploitation d'une plantation de sucre, tiré d'un ouvrage intitulé 'Démérara après Quinze Ans de Liberté,' par un propriétaire : —

“ Une plantation de sucre est divisée, au moyen des canaux transversaux dont nous avons parlé ci-dessus, en champs de 5 à 10 acres (2 à 4 hectares) de superficie, et la manière dont on cultive la canne est simple et facile du moment qu'on a assez de bras à sa disposition. Les broussailles et l'herbe ayant été coupées ou extirpées sont

* Voir le Catalogue, Section C, N° 30.

† Voir les Comptes-rendus, N° 1 et N° 2, sur le drainage à l'intérieur de la terre, par le Docteur Shier (1847 et 1850).

“ entassées en rangées, à des distances variant de 1 m. 80 à 2 m. 40 les
“ unes des autres, à travers les carrés dans lesquels on veut diviser
“ le champ. On forme ces carrés en creusant, à travers le champ
“ tout entier, de petits égouts ouverts, de 30 × 30 centimètres, à des
“ intervalles de 9 à 11 mètres, commençant à quelques mètres du canal
“ central de la plantation, et aboutissant dans les égouts latéraux dans
“ lesquels ils versent leur contenu. La terre qui provient de ces
“ petits égouts ayant été ramassée soigneusement sur les carrés, pour
“ en augmenter la hauteur et les arrondir au milieu, on forme des
“ bandes étroites de terre qui les traversent d'égout à égout, dans la
“ même direction que les rangées de broussailles et d'herbe et à égales
“ distances de celles-ci ; et c'est dans les espaces intermédiaires entre
“ les bandes de terre et les broussailles qu'on plante la canne en lignes
“ de 1 m. à 1 m. 20 les unes des autres, chaque plante se trouvant à
“ 22 ou 25 centimètres de la suivante. On se procure le plant en
“ coupant les parties supérieures des cannes en morceaux de
“ 25 ou 30 centimètres de longueur, qu'on place dans une direction
“ inclinée dans le sol qu'on a travaillé au préalable ; et environ dix
“ jours après des longues feuilles graminées commencent à sortir
“ des 'yeux' à chaque nœud. Autour des racines des jeunes cannes
“ il faut bien extirper l'herbe et affermir la terre provenant des deux
“ côtés de chaque rangée, et il faut répéter cette opération continuelle-
“ ment, tant qu'il reste assez de place pour que les hommes puissent
“ passer entre les rangées de cannes, ce qui durera, suivant la saison,
“ jusqu'à ce que les cannes aient atteint l'âge de 6 à 8 mois. Après ce
“ laps de temps, les nombreuses feuilles qui s'étendent de chaque canne
“ doivent avoir couvert la surface du champ d'une masse tellement
“ épaisse que l'ivraie ne puisse plus y pousser.

“ Après environ neuf mois, la plante fait pousser sa 'flèche,' qui
“ est une tige semblable à un roseau et surmontée d'une touffe de
“ fleurs duveteuses qui se balance. A cette époque la canne est bien
“ faible et bien maigre, en effet, elle n'est guère qu'une masse d'eau ;
“ mais elle reprend bientôt, et au bout de 12 ou 13 mois de culture
“ elle est à son état de maturité, ayant alors quelquefois une longueur
“ de 6m. à 7m. 50, mais plus souvent de 3m. à 3m. 60, et l'épaisseur d'un
“ poignet, et étant divisée par des nœuds comme un bambou. Quand
“ elle est mûre, on la coupe à fleur du sol et on la met en morceaux de
“ 0m. 90 à 1m. 20, qu'on jette dans des barques plates, qui sont traînées
“ par des mulets ou des bœufs le long du canal jusqu'au bassin qui
“ se trouve à l'entrée du moulin à sucre.

“ Après avoir coupé la canne, on déblaie la grande quantité de

“ ‘rebuts,’ ou de feuilles sèches qui se trouvent autour des tronçons,
“ et on les accumule en tas où elles pourrissent et forment ainsi un
“ excellent engrais pour la campagne suivante. En quelques jours,
“ les tronçons montent de nouveau, et on répète la même routine de
“ culture pendant 12 mois, en repiquant soigneusement des plantes
“ dans tous les endroits où il en manque. Les cannes de la première
“ année s'appellent des ‘cannes plantées’ (*plant-canes*), tandis que
“ celles des années suivantes se désignent par le nom de râteau
“ (*ratoons*). Il est arrivé qu'on récoltait des râteaux des cannes
“ plantées originairement, pendant plus de vingt ans, en coupant les
“ cannes tous les ans et laissant pousser les tronçons de nouveau. Il
“ est évident que ce renouvellement de la pousse des cannes, que le
“ planteur ne saurait éviter aujourd'hui, faute de main-d'œuvre,
“ entraîne la dégénération [de la plante et la diminution de la production.
“ Un acre de terrain nouvellement planté donne deux tonneaux de
“ sucre (soit 5 tonneaux l'hectare) pour la première année; cette
“ quantité diminue graduellement, au fur et à mesure que les cannes
“ vieillissent, et elle finit par être réduite à un quart. S'il y avait
“ assez de bras dans la colonie pour qu'on pût replanter les cannes
“ tous les trois ou quatre ans, il est presque certain que la récolte
“ serait le double de ce qu'elle est à présent. En effet, la puissance
“ productive de la plus grande partie du sol de la Guyane Britannique
“ paraît être illimitée. Qu'il suffise de faire observer que la produc-
“ tion d'une plantation à Essequibo, qui avait été bien exploitée et
“ drainée rationnellement, s'est élevée en 1851 (suivant les données
“ officielles) à près de 4 tonneaux à l'acre (soit 10 ton. à l'hectare).”

Voici les procédés suivant lesquels on fabrique le sucre dans cette colonie :—On recueille le jus provenant du moulin dans des boîtes ou des réservoirs, où l'on met une quantité suffisante de chaux* pour obtenir la défécation voulue. De là on le fait passer dans une série de vaisseaux en fonte (dits *coppers*), entourés d'ouvrages en briques et chauffés de la façon ordinaire par une seule flamme à effet direct. Là on clarifie le jus autant que possible en retirant l'écume et on l'évapore jusqu'à un degré de concentration appelé d'ordinaire le ‘degré normal’ (*striking point*), puis on le fait passer dans des vaisseaux en bois peu profonds, où on le laisse cristalliser. Pour rendre plus rationnel ce procédé tant soit peu primitif, on a adopté dans la plupart des plantations, des vaisseaux spéciaux pour la défécation, dits clarifi-

* Voir l'exposé des systèmes perfectionnés, dans le Compte-rendu du Dr. Shier sur la Clarification du Jus de la Canne, 1850.

cateurs, et chauffés soit à la vapeur, soit à feu ouvert. Il y a aussi un grand avantage à se servir de bassins dans lesquels le liquide peut précipiter les impuretés avant de passer dans les "coppers," comme on les a adoptés dans quelques endroits.

Voilà trente ans que des appareils à cuire dans le vide ont été adoptés dans de plusieurs plantations de cette Colonie. Depuis quelques années ils sont bien plus en usage, et il y a lieu de croire qu'à une époque peu éloignée aucune plantation de tant soit peu d'importance ne manquera de cet appareil. En voici les principaux avantages :—

1. Le sucre s'y fabrique bien plus rapidement que d'après le procédé commun.
2. On peut y produire le sucre bon ordinaire du commerce qui n'a pas besoin de passer par les mains du raffineur avant d'être livré à la consommation.
3. On évite toute perte provenant de l'écoulement des mélasses pendant la traversée. Dans les sucres fabriqués suivant le procédé ordinaire, cette perte s'élève environ à 10 pour cent.

Le procédé en usage dans les plantations où l'on se sert de l'appareil à cuire dans le vide, peut se résumer en peu de mots :—Le jus de canne, en coulant des calandres du moulin, est mélangé avec du bisulfite de chaux, dans la proportion de $\frac{1}{2}$ pour cent. Après cela, on le fait passer aux clarificateurs, où on l'évapore à la vapeur. On ajoute la quantité nécessaire de lait de chaux et on laisse le liquide dans les clarificateurs pendant une demi-heure, pour que les impuretés puissent se précipiter sur le fond. De là, on fait passer le jus clarifié dans les vaisseaux en fonte dits "coppers." Quelquefois on filtre le jus par des couloirs avant de le laisser sortir du clarificateur. Dans quelques plantations on fait passer le jus des clarificateurs, à une température d'ébullition, dans des vaisseaux intermédiaires où il dépose ses impuretés, avant d'entrer soit directement, soit à travers des couloirs, dans les "coppers." C'est dans ceux-ci qu'on évapore le jus de canne jusqu'à une densité de 25 à 30 degrés du saccharomètre de Beaumé; après cela, on le conduit dans l'appareil à cuire dans le vide, soit immédiatement, soit en lui faisant parcourir des couloirs au préalable. Du moment que le sirop a été concentré suffisamment dans l'appareil à vide (c'est à dire que des cristaux se sont formés d'une manière satisfaisante à l'avis de l'ouvrier chargé de conduire l'opération) on le fait passer dans des réfrigérants en bois peu profonds, et après un laps de peu de temps, on en conduit des portions, successivement, aux machines centrifuges, au moyen desquelles on en sépare les mélasses.

Pendant que le sucre se trouve dans l'appareil centrifuge, on y met quelquefois du sirop et quelquefois une petite quantité d'eau pour produire une couleur plus brillante. Après cela on le retire de ces appareils et on le met tout de suite en barils. Le sucre ainsi produit dans la Colonie est couleur de paille, pâle, d'un cristal uniforme (pas trop grand), très-luisant et sec. Il serait facile de produire un sucre parfaitement blanc et luisant, si ce n'était que les droits différentiels ferment les marchés anglais au sucre raffiné des colonies.

Aujourd'hui, la fabrication du sucre se fait très-rapidement, en raison des nombreux perfectionnements apportés aux procédés; il est arrivé, en effet, que la canne était encore sur pied le matin, et que le sucre était mis à bord avant la nuit.

On a indiqué ci-dessus que le bisulfite de chaux sert à la fabrication du sucre. Voilà huit ans qu'on emploie cette substance, mais à l'heure qu'il est, elle est plus en usage que jamais. Quelquefois on s'en sert même là où l'on suit le procédé ordinaire. La demande de ce sel est tellement grande qu'à Georgetown et dans les environs trois établissements s'occupent exclusivement de la fabrication de bisulfite de chaux. Le prix actuel en est de 16 cents le gallon impérial, soit $17\frac{1}{2}$ centimes le litre.

Les appareils dont on se sert aujourd'hui pour la fabrication du sucre, sont on ne peut plus parfaits et n'occupent que peu de place. On finira sans doute par adopter encore une amélioration de plus, savoir la substitution de vaisseaux de peu de profondeur aux *coppers* actuellement en usage pour l'évaporation de jus.*

RHUM, N° 59 à 94.—Il s'en fabrique une quantité très-considérable dans cette Colonie. Une évaluation beaucoup en vogue autrefois porte que sur 3 barils de sucres produits sur une plantation, il devait toujours y avoir 4 barils de rhum. Cette estimation est encore correcte aujourd'hui dans les plantations où le sucre se fabrique d'après le procédé ordinaire; mais dans celles qui ont adopté des systèmes perfectionnés, et qui se servent surtout de l'appareil à cuire dans le vide, la production de rhum ne saurait plus guère être au-dessus de la moitié de celle qu'elle était suivant l'ancienne évaluation. Aujourd'hui, les planteurs s'ingénient principalement à extraire autant

* On attribue l'invention du procédé ordinaire de fabrication du sucre, en usage encore dans les colonies Françaises, au père Labat, Dominicain très-versé dans les sciences, qui arriva à la Martinique en 1693 et y resta pendant plusieurs années. On dit que les nègres de la Martinique croient que l'esprit du digne père visite encore quelquefois, sous forme de feu-follet, les localités pour lesquelles il a eu une prédilection pendant sa vie.—JUSSELAÏN.

de sucre que possible de la canne, et à réduire au *minimum* la production de rhum et de mélasse.

Le rhum de la Guyane n'est pas d'un prix aussi élevé que celui de la Jamaïque. Ce n'est pas qu'en Guyane on apporte moins de soin et de talent à la fabrication ; au contraire, on n'a reculé devant aucune dépense pour se procurer les meilleurs appareils et pour pouvoir se servir des procédés les plus perfectionnés de distillation. L'explication de cette infériorité, il faut la chercher dans deux faits, savoir :

- 1°. Le jus qu'on tire de la canne à sucre cultivée dans cette Colonie est très-impur. Il reste encore tant de sel dans le sol que dans le jus de canne de bien des plantations on peut s'en convaincre en le goûtant.
- 2°. En Guyane, on n'a pas d'eau de moins de 29° C. à sa disposition pour la condensation des esprits, tandis qu'à la Jamaïque l'eau de fontaine qu'on obtient des montagnes est d'une température bien plus basse.

Il y a encore peu d'années, on transformait l'ensemble des mélasses en rhum, dans les meilleures plantations ; aujourd'hui il y en a beaucoup qui font recuire les mélasses pour en extraire tout le sucre capable de se cristalliser. Cependant, cela ne saurait se faire que là où l'appareil à cuire dans le vide est en usage.

Autrefois, on exportait les mélasses pour l'Angleterre et on les vendait aux raffineurs, mais depuis peu on en envoie beaucoup aux Etats-Unis, où l'on en obtient un meilleur prix. Ajoutons qu'une quantité considérable du sucre fabriqué dans la Colonie se rend au même marché.

Le rhum rectifié est sans couleur, et il a une odeur particulière, provenant, à ce qu'on dit, d'une huile essentielle renfermée dans l'écorce de la canne et qui passe, de l'écume qu'on enlève du jus de canne pendant l'évaporation, dans les substances douces dont on se sert en disposant la liqueur pour la fermentation. En Guyane, on produit la couleur du rhum avec du caramel qu'on tire de la bonne cassonade. “ Il est d'une extrême importance que la matière colorante pour le rhum soit bien préparée ; à cet effet, il faut choisir le meilleur sucre et en placer une quantité suffisante dans un poêlon, sur un feu *ad hoc*. Tant que le feu agit sur le poêlon, il faut au moyen d'une cuillère en bois conserver le sucre continuellement en mouvement, pour empêcher qu'il ne prenne un goût de brûlé. Aussitôt qu'il devient plus solide et qu'on ne peut plus l'agiter sans difficulté, il faut retirer le feu et verser lentement des vins capiteux

“ sur le sucre qu'on continue à conserver en mouvement, jusqu'à ce
 “ qu'il soit arrivé au degré de solidité de crème épaisse et que
 “ l'ensemble forme une bonne solution. Après cela on le met dans un
 “ fût placé verticalement, pourvu de deux robinets, dont l'un se trouve
 “ à 5, l'autre à 15 centimètres du fond. On ne touche pas le mélange
 “ jusqu'à ce que le sédiment se soit précipité au fond du fût et qu'on
 “ puisse extraire le liquide par le robinet supérieur sans le moindre
 “ sédiment. On peut alors s'en servir pour colorer le rhum ; à peu
 “ près 3 pintes de matière colorante suffisent pour 100 gallons
 “ d'esprit (soit 1,266) ; cependant, il faut différentes nuances pour
 “ les différents marchés, et c'est au jugement de la personne qu'on
 “ charge de cette besogne qu'il faut s'en remettre pour la nuance
 “ voulue. On doit avoir bien soin que la matière colorante n'affecte
 “ pas la clarté du rhum, la valeur de ce dernier étant de beaucoup
 “ moindre lorsqu'il a l'air nuageux. On devrait, à mon avis, toujours
 “ fabriquer la matière colorante en grandes quantités, vu que plus on
 “ la conserve, plus elle devient pure.”* Le rhum exporté de la
 Guyane est généralement 35 % plus fort que l'alcool preuve.

Riz, N° 173 à 180.—On a fait plusieurs essais, sur une grande échelle, pour introduire le riz comme article de culture dans cette Colonie. Le plus important de ces essais fut fait, en 1853, par Mr. A. V. COLVIN, dans la plantation *Vive-la-Force*. On y défricha une superficie d'environ 70 acres (28 hectares) de terrain, couverte de jeunes broussailles, et on y sema des graines importées de l'état de Géorgie. Bientôt le riz prit à merveille, et l'on espérait en tirer 60 bushels par acre (soit 54½ hectolitres par hectare) ; mais la paille ayant été avariée par l'exposition à la pluie pendant les quatre mois qu'on attendit l'arrivée de la machine à battre des Etats-Unis, on finit par ne réaliser qu'une quantité de bon riz bien inférieure à celle à laquelle on s'attendait. Une partie de ce riz fut envoyé à Londres en balle (dit “*paddy*”), et après avoir été passé au blutoir, on le payait 30 schellings le quintal (soit à peu près 75 francs les 100 kilos.), ou environ 5 schellings de plus que le riz de Caroline ne valait dans ce temps-là. Ce *paddy* valait 1 dollar 10 cents le bushel (soit 15 fr. 20 c. le hectolitre) à Démérara. On se servit dans la Colonie d'une partie de la récolte pour nourrir les chevaux, le riz écrasé étant aussi bon pour cet objet que l'avoine, et bien plus économique que celle-ci. Un hectolitre d'avoine pèse de 50 à 56 kilos., tandis que la même mesure de *paddy* n'en pèse que 68.

* Tiré du ‘Manuel du Planteur’ (*Planter's Manual*), par M. MacRae.

A l'Exposition de Georgetown, tenue en 1854, un spécimen de riz, de *De Kinderen*, obtint le prix. Sa supériorité, il paraît, provenait de ce que l'eau dont on se servait pour l'irrigation des champs sur lesquels ce riz était cultivé, était de l'eau boueuse de la rivière de Démérara, tandis que dans d'autres plantations de riz, on en était réduit à l'eau de pluie ou à celle provenant des bois de l'intérieur. Bien qu'à défaut de main-d'œuvre suffisante on n'ait fait suivre ces expériences d'aucune culture de riz sur une grande échelle dans la Colonie, elles ont démontré cependant que même dans les circonstances ordinaires et sans jouir d'avantages locaux spéciaux, on peut obtenir 100 bushels à l'acre par an (soit 91 hectolitres par hectare), à raison de 40 dollars par acre (500 fr. par hectare), toutes les avances primitives, de même que le labourage à la main, compris. Si l'on a plus d'eau à sa disposition, un champ rapportera bien davantage ; et on pourrait aussi diminuer considérablement les frais en se servant du travail des bêtes pour remuer et labourer la terre, et du travail mécanique pour battre les produits. Il a été prouvé aussi, par les expériences de *De Kinderen*, que l'eau tant soit peu saumâtre peut servir fort bien à la culture du riz.

Depuis quelque temps des immigrants de l'Inde cultivent le riz sur une petite échelle dans plusieurs districts de la Colonie, et il est probable que d'autres viendront suivre leur exemple. Les habitants du village Chinois de la crique de Waratilla en plantent également, et on dit qu'ils vont s'adonner principalement à la culture de cette céréale.* On a lieu d'espérer qu'un jour viendra où la production du riz dans cette Colonie sera suffisante pour satisfaire aux besoins des immigrants, dans la nourriture desquels il entre en grande partie.

Les observations suivantes sur la culture du riz dans la Colonie, tirées d'un mémoire rédigé par M. COLVIN, ne manquent pas d'intérêt :

“ Le meilleur emplacement pour une plantation de riz se trouve
 “ là où l'on peut se servir d'eau de rivière pour l'irrigation, vu que
 “ l'eau chaude provenant d'une rivière et mêlée d'un peu de sédiment
 “ saumâtre est de beaucoup supérieure à l'eau froide et faible des
 “ bois.

“ Le procédé de préparation de la terre pour la culture du riz est
 “ semblable à celui qu'on emploie pour n'importe quelle autre plante.
 “ On creuse de petits égouts profonds, et on arrondit les carrés légèrement, mais pas trop, car autrement l'eau étant conduite sur les lieux,
 “ ne les baignerait pas uniformément. On sillonne la terre et on la
 “ herse de la manière voulue, puis on sème à la volée. Il faut de 1 à

* Voir page xxiii.

“ 1½ bushels de semences à l'acre (0.90 à 1.35 hectolitres à l'hectare).
“ Puis on passe une herse légère sur la terre et on donne accès à l'eau,
“ jusqu'à en couvrir la terre à une épaisseur de 7½ à 10 centimètres ;
“ cette opération s'appelle le *sprout-flow*. Au bout de quatre jours on
“ retire l'eau, et on verra alors l'effet que produisent les égouts pro-
“ fonds. La surface du champ sèche presque immédiatement, et en y
“ regardant de tout près, on voit sortir de la terre des milliers de
“ pointes, ce que le planteur appelle 'le riz en aiguille.' On arrose le
“ champ tous les jours avec soin, et aussitôt que la feuille commence à
“ paraître, on répète l'irrigation de manière à couvrir la terre d'eau
“ très légèrement. On l'y laisse pendant trois ou quatre jours, mais
“ pas plus, vu que dans cette Colonie le riz ne saurait supporter
“ l'action de l'eau aussi bien que dans les climats moins chauds et où
“ la terre, ayant été exposée à un hiver moins tempéré, exige une
“ couverture d'eau pour se protéger contre les vents froids. Après cela
“ on retire l'eau et on conserve le terrain à sec, jusqu'à ce que les
“ plantes se soient plus développées. On fait alors arriver l'eau pour
“ la troisième fois, et à une telle hauteur que les têtes des plantes ne
“ soient que juste visibles en dehors de l'eau ; on l'y conserve et
“ l'étend (en raison de quoi cette opération s'appelle *stretch-flow*), et
“ alors elle fait pousser le riz à une bonne hauteur et détruit l'herbe
“ qu'elle couvre. A la prochaine haute marée on retire l'eau d'irriga-
“ tion, et en ouvrant les écluses on permet à la marée d'entrer et de
“ sortir à discrétion, et de nettoyer ainsi les fossés et les égouts ; puis
“ on ferme les écluses, en laissant autant d'eau que le riz en peut
“ supporter, c'est à dire qu'il ne soit pas entièrement sous l'eau. Il
“ poussera alors rapidement, mais à chaque haute marée il faut
“ opérer un changement, en ajoutant autant d'eau que possible, jus-
“ qu'à une hauteur de 60 centimètres, si l'on peut en obtenir tant que
“ cela. Quand le riz commence à boutonner (qu'il est *in belly*, comme
“ disent les planteurs), et que la marée est bonne, on retire l'eau pour
“ quelques jours, pour donner de l'air aux racines. Quand le riz
“ monte en épi, mais que celui-ci n'est pas encore sorti, on nettoie bien
“ les égouts et on conserve bien l'eau, de sorte qu'il ne s'en perde pas,
“ jusqu'à l'époque de la récolte, à peu près quatre mois après avoir
“ commencé la culture.

“ Maintenant on retire l'eau et on commence la moisson. On se
“ sert d'une machine à moissonner, mise en mouvement par deux
“ chevaux ou mulets, et desservie par deux hommes ; cette machine
“ fera à peu près 20 acres (8 hectares) par jour. On fait des gerbes
“ et on les traite comme celles du froment ; puis on bat le riz sur

“ place, au moyen d’une machine à battre placée sous une troulie.*
 “ On peut se servir des animaux avec lesquels on a fait la
 “ moisson ; puis on vanne le riz dans une machine à vanner, on le
 “ met dans des sacs et on le transporte aux bâtiments, où l’on peut le
 “ broyer avec un moulin à vent. On peut aussi faire l’ensemble des
 “ opérations dans les bâtiments, en y apportant dans des barques la
 “ plante telle qu’on la coupe. Aussitôt que la moisson est rentrée,
 “ on met les charrues à l’œuvre pour déraciner les chaumes, avant
 “ que l’herbe et l’ivraie ne sortent de la terre, et ainsi on plante et on
 “ moissonne de façon à avoir deux ou trois récoltes par an. J’en ai
 “ eu deux plusieurs fois, et je crois que c’est assez, vu qu’il ne serait
 “ pas bon de recueillir pendant la saison des fortes pluies. Je trouve
 “ qu’un acre rapporte à peu près 50 bushels de riz brut, ou *paddy*,
 “ par an (soit 45 hectolitres à l’hectare), bien que j’en aie retiré da-
 “ vantage, et que ce riz soit égal en qualité à celui de la Caroline,
 “ pour peu qu’on donne assez de soin à l’irrigation et à la culture en
 “ général.”

Les observations suivantes de Sir R. SCHOMBURGK prouvent que les terres de l’intérieur ne sont pas moins propres à la culture du riz :—

“ Il y a une bande de terrain entre les rivières de Berbice et
 “ d’Essequibo que la nature paraît avoir adaptée spécialement à la
 “ culture de ce grain. Elle possède tout ce qu’il faut pour une irriga-
 “ tion continue, et on peut y semer aussitôt que cessent les inonda-
 “ tions périodiques, quand le sol forme une boue molle. Les bords
 “ de la Berbice y sont tellement bas qu’on peut obtenir l’irrigation
 “ voulue même aux époques de grande sécheresse. Je suis fermement
 “ convaincu qu’on peut y faire deux récoltes par an ; en effet, on sait
 “ qu’un certain M. Bielstein qui cultivait le riz sur une petite échelle,
 “ sur l’Essequibo inférieur, en obtenait jusqu’à trois par an. On pourrait
 “ ainsi transformer en rizières des milliers d’arpents qui se trouvent
 “ encore à l’état sauvage à l’heure qu’il est ; et on pourrait en tirer,
 “ pour les classes inférieures de la population, la nourriture qui
 “ s’importe aujourd’hui en grande partie de l’étranger.”

Café, N° 181 à 186. — L’exportation du café cultivé dans la Guyane Anglaise s’élevait en 1830 à 9,472,756 livres (soit 4,305,798 kilos) ; s’élevait en 1840 à 3,357,300 livres (soit 1,526,045 kilos) ;

* Cette plante (*mancaria saccifera*) produit des feuilles de 9 mètres de long sur 90 centimètres de large, dont on se sert pour des toitures (*troolie shed* = hangar).

s'élevait en 1849 à 100,500 livres (soit 45,682 kilos). Depuis, on a presque cessé d'en exporter, la quantité produite étant à peine suffisante pour les besoins de la Colonie. En parlant de cette exportation naguère si importante, Sir R. SCHOMBURGK dit :—

“ A une certaine époque, le café était le seul article cultivé en grande quantité dans la Berbice et le Démérara ; depuis, on en a négligé la culture, en y substituant celle du sucre. La consommation du café dans le Royaume-Uni était, en 1831, de 9,865 tonneaux, ou plus de 22 millions de livres ; sa culture doit donc être d'un grand intérêt pour la Colonie. Aujourd'hui, elle se limite aux régions riveraines de la mer, où le sol est très-riche et le caféier y fleurit quelquefois très-bien, sans pourtant rapporter des fruits de bonne qualité ; l'emplacement le plus favorable est sans doute le versant des collines, où le sol est mou. Il n'y a peut-être pas en Guyane de contrée qui se prête mieux à la culture de cette graine que la rangée centrale des montagnes. Pour peu que l'augmentation de la population rende possible cette culture à l'intérieur de la Colonie, cette contrée pourra rivaliser avec la Jamaïque et la Martinique, dont les cafés passent pour être les meilleurs des Indes Occidentales, et l'exportation de ce district pourra dépasser celle de la Jamaïque, qu'on estime aujourd'hui à 20,000,000 de livres (9,200,000 kilos). Ce fait, que les avances primitives nécessaires pour l'établissement d'une plantation de café sont très-modérées, doit offrir de l'encouragement aux colons ; et pour peu qu'on choisisse bien le terrain et qu'on donne assez de soin à la culture, je ne vois pas pourquoi on n'obtiendrait pas du café d'une qualité égale à celle du Moka.”

“ La culture de cet arbre exige avant tout qu'on établisse une pépinière de jeunes plantes au moyen de semences. Lorsqu'elles ont à peu près six mois, on peut les transplanter dans un champ drainé *ad hoc*, en les plaçant à des distances de 2^m 40 à 2^m 75 les unes des autres. Pendant les premiers trois ans les arbres ne demandent aucun soin, sauf qu'il faut bien extirper l'ivraie et les plantes parasites, et conserver les racines couvertes de terre. Au bout de ce laps de temps, l'arbre commence à porter des fruits qui ressemblent à de petites cerises lorsqu'ils sont mûrs. Chacune de ces cerises contient deux grains de café ; et on les prépare soit en séchant le fruit tout entier au soleil ; soit en le faisant passer par ce qu'on appelle un moulin à pulpe, au moyen duquel on sépare la pulpe ou couverture extérieure des grains. Après cela on fait

“ passer les grains par un bassin rempli d'eau, pour en détacher la
 “ matière glutineuse, et de cette façon on peut les sécher plus rapide-
 “ ment ; puis on les laisse dans la ‘peau de parchemin’ et on les
 “ expose au soleil sur des ‘drogheries’ ou plateformes couvertes en
 “ tuiles, jusqu’à ce qu’elles soient tout à fait sèches ; et de là on les
 “ jette, à l’époque de la récolte sur les planchers d’un bâtiment dit la
 “ *logie*, et on en forme des couches de 30 à 45 centimètres de pro-
 “ fondeur, si la récolte est bonne. Tant que le café se trouve
 “ accumulé sur les planchers, il faut, pour empêcher qu’il ne s’échauffe
 “ et ne perde sa couleur, avoir bien soin de le remuer constamment ;
 “ il faut aussi le couvrir d’une couche mince de chaux sèche ou de
 “ cendres. Après cela, on fait passer les grains par un moulin
 “ dit moulin à broyer ou bocard, pour en séparer l’enveloppe. Ce
 “ moulin consiste tout simplement en deux grandes roues pleines, en
 “ bois, fixées sur des tourillons respectivement aux deux extrémités
 “ d’un arbre qui est mis en mouvement par des mulets comme un
 “ manège, et tournant dans une cavité circulaire remplie de grains.
 “ Ceci fait, on met le café dans une machine à vanner où la balle est
 “ séparée des grains, et puis on fait passer l’ensemble par des tamis en
 “ cuivre au moyen desquels on retire les criblures ; l’ayant ensuite
 “ trié à la main, on l’emballe dans des sacs ou des barils prêts à être
 “ embarqués.

“ Une fois que le caféier porte des fruits, on n’a plus qu’à le
 “ conserver bien propre, à le débarrasser du contact de l’herbe et de
 “ l’ivraie, et à l’émonder jusqu’à une hauteur de 1^m. 50. La racine
 “ du caféier est très-longue, et pour en assurer la fertilité il faut un
 “ drainage très-profond.” *

BANANE, N° 169, ET PLANTAIN, N° 168.—“ Le procédé de culture
 “ du Plantain est fort simple : ayant drainé le terrain on n’a plus qu’à
 “ le préparer pour la réception de la plante, en creusant à cet effet des
 “ trous de 45 à 50 centimètres de profondeur, à des distances de
 “ 2^m. 75 à 3^m. 60 les uns des autres. La plante qu’on met dans ces
 “ trous consiste en la racine du Plantain, surmontée d’à peu près 60
 “ centimètres de tronc. Ayant placé les plantes dans les trous verti-
 “ calement, avec le tronc à fleur du terrain, on affermit la terre tout
 “ autour des troncs, de façon à empêcher que l’eau ne vienne les faire
 “ pourrir. Il en sort généralement de 5 à 10 rejetons, dont les plus
 “ avancés mûrissent, dans des terres riches, neuf mois après leur

* Tiré du ‘Manuel du Planteur’ (The Planter’s Manual), par M. MacRae.

“ plantation, et dans les terres peu fécondes, douze mois après cette époque. Pour être fertile, le Plantain a besoin d’une terre riche ; et j’en ai vu des touffes coupées qui pesaient 80 livres (36 kilos) avec la branche et l’écorce. Environ la moitié de ce poids représente la substance alimentaire en état de servir de nourriture.

“ Si on considère que chaque arbre peut produire à peu près quatre touffes par an, en moyenne, on pourra juger combien le Plantain est précieux comme plante alimentaire ; c’est en raison de cette qualité qu’on l’appelle dans la Colonie, à juste titre, le ‘soutien de la vie’ (*staff of life*).” *

Nous détachons l’aperçu suivant sur la farine de plantain du compte-rendu des plantes amylacées du la Guyane Britannique, par le Docteur SHIER, 1847 :—

“ On a souvent parlé du plantain comme un article qui se prête à l’exportation. Cependant, on ne connaît pas encore de procédé efficace et économique dont on puisse se servir pour le conserver lorsqu’il est mûr. Quelquefois il est tellement abondant et à un prix si bas qu’on pourrait bien le couper, le sécher et l’exporter dans son état vert. Dans cet état les paysans de la Colonie en usent largement comme substance alimentaire. De tout temps, on l’a cru très-nourrissant ; mais je n’ai trouvé dans aucun spécimen de plantain sec que j’ai analysé plus de 0.81 pour cent de nitrogène, ce qui correspond à quelque chose comme 5½ pour cent de composition de protéine. Quand il est séché et transformé en farine, on ne saurait en faire du macaroni ou du vermicelli, comme de la farine de froment, ou du moins le macaroni qu’on en fait tombe en poudre aussitôt qu’on le met dans l’eau chaude. Le plantain frais cependant, lorsqu’on le fait cuire en entier, forme une masse assez ferme et compacte, et ayant plus de consistance et de ténacité que la pomme de terre. Cette masse, battue dans un mortier, forme le *foo-foo* des nègres. On ne saurait former la farine de plantain de la même manière, à moins qu’on n’y mette de l’eau pour en faire une pâte solide, et qu’on la fasse cuire en moules ou enfermée dans un linge. Pour préparer de la farine de plantain, on en écosse le fruit, on le coupe et on le sèche au soleil. Du moment qu’il est bien sec, on le transforme en poudre et on le crible. Chez les Créoles de la Colonie, ce produit est connu sous le nom de *conquin-tay*. En séchant il prend une odeur très-forte, semblable à celle du foin frais ou du thé. On s’en sert beaucoup

* Tiré du ‘Manuel du Planteur’ (The Planter’s Manual), par M. MacRae.

“ comme aliment pour les enfants et les malades. Sans doute, on
 “ saurait bien l’apprécier en Europe, comme une substance alimen-
 “ taire à l’usage des jeunes personnes et des convalescents, et comme il
 “ possède un excellent parfum et qu’il est très-facile à digérer, il vau-
 “ drait bien la peine qu’on en fit un essai. En ce qui concerne ses
 “ qualités nutritives, il est bien préférable à tous les amidons purs, en
 “ raison des compositions de protéine qu’il contient. La farine de
 “ plantain serait probablement plus fraîche et plus agréable au goût, si
 “ on se contentait de diviser et de sécher la fruit dans la Colonie, et si la
 “ mouture et le criblage se faisaient en Europe. L’odeur de la farine
 “ dépend beaucoup de la rapidité avec laquelle on sèche les morceaux ;
 “ l’opération ne devrait donc se faire qu’en temps sec, à moins qu’on ne
 “ se servit d’un fourneau ou d’un poêle là où l’on en a à sa disposition.
 “ Dans tous les cas il ne faut pas que le fruit mûrisse trop et qu’il
 “ prenne une couleur jaunâtre, car alors il devient impossible de le
 “ sécher. On gâte la couleur de la farine en se servant de couteaux en
 “ acier pour peler et fendre le fruit ; des lames en argent ou en nickel
 “ sont bien meilleures sous ce rapport. En faisant les opérations sur
 “ une grande échelle, on peut se servir d’une machine construit sui-
 “ vant les mêmes principes que la machine à couper les navets ;
 “ l’épluchage peut aussi se faire facilement à la mécanique. Si la
 “ farine de plantain devenait un article de consommation en Angle-
 “ terre, et qu’elle fût d’un prix qui se rapprochât tant soit peu de celui
 “ de l’*arrow-root** de Bermuda, elle pourrait devenir un article im-
 “ portant et lucratif d’exportation. Une touffe d’une bonne grandeur
 “ et bien remplie donne 60 pour cent de fruit et 40 pour cent de
 “ déchet ; mais on ne peut compter que 50 pour cent de fruit en
 “ moyenne, et le fruit frais ne donne que 40 pour cent de farine
 “ sèche, de sorte qu’on obtient du plantain de 20 à 25 pour cent de farine
 “ soit 5 livres (2·27 kilos) d’une touffe de 25 livres (11·35 kilos). Un
 “ acre cultivé en plantains de qualité moyenne produirait à peu près
 “ 450 touffes par an (ou l’hectare en produirait 1,125), donnant 1 ton-
 “ neau et 10 livres de farine, ce qui rapporterait, à raison de 1 schel-
 “ ling la livre (ou fr. 2·75 le kilo) un revenu brut de £112. 10s. par
 “ acre (soit fr. 7,031·25 par hectare). Une plantation de plantains
 “ récemment plantée pourrait bien rapporter le double. Quand même
 “ le prix de cette farine ne serait pas moitié de celui de l’*arrow-root*,
 “ elle formerait toujours un article d’exportation très-utile dans des
 “ époques où le prix en serait très-bas dans la Colonie.”

* Arrowroot. *Aroo* = amidon ; *aroo-aroo* = amidon des amidons ; d’où vient
 probablement le terme : *arrow-root*. — HILLHOUSE.

Quand le plantain mûrit, la couleur verte de l'écorce devient jaune. Une grande partie de l'amidon contenu dans le fruit se trouve alors transformé en sucre de raisin. Dans cet état on s'en sert pour les desserts. La Société des Arts a pensé que le plantain jaune, séché, pourrait bien rivaliser avec la figue ; en effet, on a trouvé le spécimen de *plantano pasado* qui avait été préparé au Mexique plusieurs années auparavant et exposé à la Grande Exposition de Londres en 1851, bien supérieur à la figue par sa capacité de se préserver et de résister aux insectes. Au Mexique, on ne fait qu'exposer le plantain ou la banane mûre aux rayons du soleil pour lui donner les qualités voulues pour le marché d'exportation, comme on peut voir par le "système de sécher le plantain," décrit par M. PERCY W. DOYLE dans une communication adressée au Comte de MALMESBURY, et dont un exemplaire fut envoyé en Guyane par Sir John PAKINGTON, le 2 Août, 1852. Pourtant on trouve qu'au raison soit de la plus grande humidité du climat, soit de la plus grande quantité de nitrogène contenu dans nos plantains et nos bananes, on n'arrive pas ici à donner aux fruits les mêmes qualités en les exposant au soleil qu'en les préparant artificiellement. Il y a cependant trois manières d'arriver à ce résultat, savoir :

- 1° En exposant le fruit mûr à une atmosphère de gaz d'acide sulphureux, avant d'en commencer la préparation.
- 2° En faisant cuire rapidement le fruit mûr dans de l'eau qui contient du sulfate de chaux (c'est à dire en eau dure), et
3. En le traitant de la même manière avec du sirop.

En se servant de n'importe lequel de ces procédés, l'albumen et la caséine du fruit se coagulent suffisamment, et on en arrête la tendance à fermenter et à pourrir jusqu'au moment où le fruit est complètement séché ; sans cela, on ne produirait que la déliquescence du fruit mûr, au lieu d'une sécheresse entière. L'expérience démontre que le procédé N° 2 est le plus facile et le plus économique de tous.

Avant de parbouillir (faire bouillir à demi) le fruit, il faut examiner s'il doit être séché avec ou sans sa peau. Ce n'est qu'à l'aide de l'expérience personnelle qu'on peut déterminer le degré de maturité que le fruit doit avoir atteint. Avant de couper l'arbre et de recueillir la touffe, il faut que le fruit soit bien plein et qu'il commence à jaunir. Après cela, on devra le laisser sur la tige ou bien l'en séparer et le conserver dans un endroit sec et fermé (comme dans le système Mexicain) jusqu'à ce que la couleur des extrémités de la peau ait changé de jaune en noir, et que de grandes taches paraissent sur la surface ; alors il faut attendre que le *moisi bleu* se soit mis

sur ces taches noires ; que des petites mouches grises, attirées sans doute par l'odeur saccharine, volent autour et que le fruit cède à une légère pression du doigt et devienne tant soit peu souple dans la main. Si l'on enlève maintenant un peu de la peau, quelques parties de la surface jaune opaque ont l'air de se liquéfier. Il ne faut plus alors tarder à parbouillir le fruit, autrement il serait perdu. Si on commence à sécher le fruit trop tôt, une partie de l'amidon n'est pas encore transformée, ce qui fait que le fruit, à l'état sec, sera dur et sans saveur douce. Cela se voit aisément lorsque l'opération est terminée, si le fruit ne s'est pas dûment contracté. Là où l'ensemble des fruits d'un arbre n'a pas atteint un degré uniforme de maturité (ce qui arrive rarement), on peut l'accélérer dans ceux qui se trouvent en retard, en les pressant légèrement avec l'index et le pouce, et rompant ainsi le tissu intercellulaire. Avant de mettre les fruits dans le vaisseau où on les fait bouillir, on peut en enlever les parties inutiles ou pourries aux bouts, si tant est qu'on conserve la peau. Cependant si on trouve que la pointe du cœur d'un fruit soit attaquée de pourriture, il faut rejeter ce fruit entièrement, vu qu'en le séchant, la gomme et le sucre de raisin échapperont par le milieu en gouttes limpides, couleur d'ambre. Pour étendre le fruit parbouilli au soleil, on peut se servir soit du cadre de bambou en usage au Mexique, soit d'un réseau, soit de n'importe quel autre moyen propre à faire agir le soleil et l'air dessus ; il va sans dire qu'il faut toujours l'abriter contre la pluie et le serein. En temps pluvieux, il faut le sécher dans un four, mais à embouchure ouverte, autrement on le rôtirait au lieu de le sécher ; il faut aussi que la chaleur du four soit telle que la main puisse la supporter, pour empêcher que le sucre de raisin ne se transforme en caramel, et que le cœur du fruit ne devienne noir et amer. Un excellent moyen de bien conserver le fruit sec du plantain ou de la banane est sans doute de les emballer bien serrés dans des tambours, comme les figues, et sous une forte pression.

Les renseignements suivants sur la banane sont tirés de la 'Bibliothèque des Connaissances Amusantes,' article intitulé "Bois, arbres, fruits," page 366 :

"Huit ou neuf mois après la plantation des rejetons, la banane commence à fleurir, et c'est dans le dixième ou onzième mois qu'on peut recueillir le fruit. Lorsqu'on a coupé le trognon dont le fruit est mûr, il se forme un bourgeon qui porte encore des fruits trois mois plus tard. Le seul travail qu'il faut dans une plantation de bananes, c'est



“ de couper les tiges chargées de fruits mûrs, et de donner de l’ali-
“ mentation aux arbres une ou deux fois par an, en creusant la terre
“ autour des racines. Un emplacement de moins de 1,000 pieds carrés
“ (un are) de superficie peut contenir de 30 à 40 arbres. Une touffe de
“ bananes produite sur un seul arbre contient de 160 à 180 fruits, et
“ pèse de 70 à 80 livres (32 à 36 kilos). En ne comptant que 40 livres
“ (18 kilos) comme le poids d’une touffe, on peut estimer qu’une telle
“ plantation produirait plus de 4,000 livres (1,800 kilos) de matière
“ nourissante. Humboldt calcule que pour produire 33 livres de
“ froment et 99 livres de pommes de terre il faut la même superficie de
“ terrain que pour produire 4,000 livres de bananes, et que, par con-
“ séquent, la production de la banane est à celle du froment comme
“ 133 à 1, et à celle de la pomme de terre comme 44 à 1. La banane
“ mûrie dans les serres chaudes de l’Europe est d’un goût insipide,
“ néanmoins les personnes nées aux deux Indes, dont un grand nombre
“ s’en servent comme nourriture principale, la mangent avec avidité et
“ en sont contentes. Ce fruit est une substance très-sucrée, et les
“ habitants des pays chauds ne le trouvent pas seulement agréable au
“ goût, mais même nourrissant. Pourtant la substance alimentaire
“ qu’il contient n’est que minime en comparaison du froment et
“ même de la pomme de terre. Il faut remarquer cependant qu’un
“ nombre bien plus grand d’individus peut se nourrir du produit qu’on
“ obtient d’une superficie de terrain planté de bananes, que de celui
“ qu’on obtient de la culture du froment en Europe, *ceteris paribus*.
“ Humboldt estime que cette proportion est comme 25 à 1, et il
“ remarque à titre d’illustration, que rien ne frappe les Européens
“ nouvellement arrivés dans la zone torride plus que l’espace extrême-
“ ment petit consacré à la culture autour d’une chaumière qui contient
“ une nombreuse famille d’Indiens.”

Il n’est pas déplacé d’ajouter ici que dans cette Colonie on ne cultive que fort peu la banane, et qu’on ne se sert que de son fruit à l’état mûr; tandis que le plantain y est bien plus répandu, et qu’il y forme, dans son état vert, la nourriture principale et favorite de la population Créole et Africaine.

AMIDON, N° 95 à 130.—Les plantes dont on tire l’amidon sont fort nombreuses. Bien des arbres, tels que le Mora, en contiennent des quantités considérables dans leur graine. Beaucoup de fruits, tels que ceux du Mango, du Plantain, etc., donnent de l’amidon lorsqu’ils sont verts, tandis qu’à l’état mûr ils fournissent du sucre de raisin en grande quantité. Cependant, l’amidon se tire en grande abondance

de diverses racines, par exemple de celles des cassaves amères et douces, de la patate douce, du "*tous-les-mois*," de la tannia, des différentes espèces d'igname, etc. Presque toutes ces racines servent de nourriture à l'état frais. Dans cette colonie, ce n'est que de l'arrow-root qu'on prépare de l'amidon pour l'usage domestique; on a une forte aversion pour l'amidon de cassave, car on croit qu'il fait pourrir le linge auquel on l'applique; et cela peut être vrai tout au moins en ce qui concerne l'amidon tiré de la cassave amère, surtout si on ne l'a pas purifié suffisamment dans la préparation, la racine de cette plante renfermant un jus d'une nature âcre et vénéneuse.

Le tableau suivant indique dans quelle proportion l'amidon se trouve dans les racines fraîches de diverses plantes :*

Nom de la Plante.	Pour cent d'Amidon.	Nom de la Plante.	Pour cent d'Amidon.
Cassave douce	26.92	Yam de Guinée	17.03
Cassave amère	24.84	Plantain	16.99
Yam commun	24.47	Patate douce	16.31
Arrowroot	21.43	Buck Yam	16.07
Tannia	17.05		

Si on fait cuire un poids donné de chaque espèce d'amidon dans une quantité égale d'eau, et qu'on le laisse refroidir, il se forme des gelées de différents degrés de ténacité. Le tableau suivant indique les poids en grains :†—

Amidon de	Grains.	Amidon de	Grains.
"Tous-les-Mois" du commerce	1742	Arrowroot	393
Tannia	630	Patate douce	368
Yam commun	617	Buck Yam	151
Yam de Guinée	517	Cassave amère	150
Plantain	467	Cassave douce	78

Il s'ensuit qu'en se servant de l'amidon comme article de nourriture, on trouvera que le plus économique est celui qui produit une gelée de la solidité voulue avec la plus petite quantité de matière sèche. Cependant, la transparence des gelées est presque en raison inverse de leur ténacité. On peut en conclure que les amidons de cassave qui sont les plus clairs, pourront servir avec avantage pour glacer des toiles et pour d'autres buts semblables.

Les globules des amidons varient considérablement suivant les

* Voir le compte-rendu du Docteur Shier sur les plantes amylacées de la colonie.

† 1 livre troy = 5,760 grains; 1 kilo = 2.679227 livres troy; donc 1 kilo = 15,432 grains.

plantes dont on tire la matière. On en a donné quelques exemples dans le tableau suivant :—

NOMS DES PLANTES.	LA GRANDEUR DES GLOBULES.			Forme des Globules et Observations.
	Varie de	Est générale- ment de		
		Fraction de Millimètre.		
Amidon de				
Tous-les-Mois	1 12	1 80	1 20	Grande, elliptique et ovale ; très-claire.
Buck Yam	1 24	1 80	1 32	Elliptique, souvent tronquée à un bout de façon à avoir la forme d'une ogive ou d'une poire. Deux fois plus longue que large.
Yam commun	1 28	1 80	1 40	Elliptique, quelquefois allongée.
Yam de Guinée	1 28	1 80	1 40	Les grands globules sont elliptiques, les petits sphériques, souvent tronqués, quelquefois ovales à bouts aplatis.
Plantain	1 16	1 56	1 32	Globules longs et étroits, généralement à ellipse allongée, souvent plus pointus aux extrémités que n'importe quelle autre espèce, quelquefois se terminant brusquement ; souvent 3 fois plus longs que larges.
Patate douce	1 40	1 160	1 96	Sphériques, réunis en masse.
Arrowroot	1 32	1 96	1 56	Ovale et elliptique, les plus grands globules 2 fois plus longs que larges.
Cassave amère	1 80	1 320	1 160	Quelques globules ont jusqu'à $\frac{1}{40}$ de millimètre. Ceux-ci sont ovales, les autres sphériques.
Cassave douce				Ditto, ditto.
Tannia	1 80	1 320	1 160	Sphère moins exacte que dans l'amidon de cassave.

L'amidon tiré du fruit vert du plantain n'est pas avantageux à fabriquer, puisqu'il est accompagné d'une matière colorante qu'il est presque impossible d'en séparer, et qui résiste aux agents blanchissants les plus forts.

L'espèce de canne dite "tous-les-mois," ou "Buck-shot," se cultive fort peu dans cette Colonie. Cependant, cette plante croît sans culture, et bien que dans cet état ses tubercules soient petits, et qu'ils ne donnent qu'une petite quantité d'amidon dont les globules n'ont pas la grandeur des ceux du "tous-les-mois" de Bermuda, le défunt M. T. M. POLLARD, de la plantation *Glasgow*, a trouvé, il y a quelques années, que par la culture les tubercules augmentent beaucoup en grandeur, qu'ils donnent bien plus d'amidon et que dans la troisième génération le globule atteint la même grandeur que celui du meilleur amidon "tous-les-mois" du commerce, importé dans la Colonie. Suivant l'expérience de M. POLLARD, les plantes étaient propagées avec des rejets et on déracinait soigneusement les tiges en fleur. Sans doute on pourrait, par une culture rationnelle, améliorer de beaucoup les qualités de plusieurs plantes amylacées.

Cette Colonie se prête fort bien à la production de l'amidon, ce dont on se convaincra en remarquant qu'elle fournit deux récoltes de racines par an, et dans certains cas elle en a donné trois et même quatre. Voir à ce sujet le rapport du Docteur SHIER sur les plantes amylacées de la Colonie, dont nous avons parlé ci-dessus.

CASSAVE, N° 164 ET 165; ET CASSAREEP, N° 170.—Nous empruntons les passages suivants au rapport du Dr. SHIER sur les plantes amylacées de la Colonie :—

"Le temps viendra bientôt où surgira la question de savoir s'il
 "n'y a pas lieu d'envoyer en Europe les racines mangeables cul-
 "tivées dans les tropiques pour y prendre la place de la pomme de
 "terre. Plusieurs d'entre elles, telles que le Buck Yam et la cassave,
 "devraient être consommées aussitôt sorties de la terre, car en dehors
 "du sol elles se détériorent de jour en jour. Il n'en est pas de même
 "des ignames plus grandes. Il vaudrait bien la peine d'essayer si
 "quelques-unes des espèces plus fines qui sont susceptibles de se dé-
 "térioer, ne se prêteraient pas à l'exportation si on les coupait en
 "morceaux et les séchait au soleil, et si, peut-être, on les transformait
 "en farine avant de les mettre à bord. La cassave amère, le plantain
 "et le Buck Yam sont les plus propres à cela. Nous avons déjà parlé
 "de la cassave amère comme d'une substance d'où l'on tire de
 "l'amidon et du *cassareep*. Dans ce cas, cependant, le tissu ligneux
 "et cellulaire, privé de la majeure partie de son amidon par le pro-
 "cédé usuel, ne formerait qu'une matière bien trop faible pour pouvoir
 "servir de nourriture à l'homme; mais c'est des racines qu'on pourrait
 "faire de la farine de cassave et du *cassareep*, et vu qu'il n'en sort

“ qu’une petite quantité d’amidon avec le jus, presque tout ce qui
 “ reste d’amidon ferait partie de la farine. Les Indiens font leurs
 “ gâteaux de cassave de cette farine, et bien que celle-ci ne soit pas
 “ aussi nourrissante que la farine de maïs,* on lui donnerait probable-
 “ ment la préférence dans les marchés d’Ecosse et d’Irlande, et
 “ l’usage en deviendrait bientôt populaire, si on l’exportait en grande
 “ quantité. Voici le procédé dont on se servirait : Ayant lavé les
 “ racines de manière à se débarrasser de la terre et à en détacher la
 “ petite peau mince et foncée, on réduit les racines en pulpes dans un
 “ moulin à râper, et sans se servir d’eau ; on comprime la pulpe dans
 “ des sacs, au moyen de la pression hydraulique, de façon à en faire
 “ sortir le jus et une petite quantité d’amidon. Du moment que
 “ l’amidon est descendu jusqu’au fond, le jus a une densité d’à peu
 “ près 1.4. Maintenant on lave, purifie et sèche l’amidon, et on casse
 “ la matière renfermée dans les sacs et on la sèche au soleil et à
 “ l’air ; puis on crible la farine à travers un large tamis, pour en
 “ séparer les parties les plus grosses, et s’il y a beaucoup de ces
 “ dernières on les fait passer encore une fois par le moulin et on les
 “ ajoute au reste. Dans cet état la farine brute est bonne pour faire
 “ les gâteaux de cassave.† Si on la réduit à une plus grande finesse,

* J’ai trouvé la quantité de nitrogène que renferment le maïs cultivé dans la Colonie et la farine de plantain ; je l’ai recherchée aussi pour la farine de cassave préparée de la manière indiquée dans le texte, et pour la farine qu’on tire de la cassave coupée en morceaux, séchée et moulue sans perte de jus. Avec la formule de LIEBIG pour la protéine ($C_{48}N_6H_{36}O_4$), on trouve les résultats suivants :—

	Nitrogène.		Compositions de Protéine.	
	Pour cent.		Pour cent.	
Farine de maïs, non écosé	1.73	..	10.72	..
Do. de plantain	.88	..	5.45	..
Do. de cassava (le jus étant exprimé)	.36	..	2.23	..
Do. de racines de cassave coupées et séchées	.78	..	4.83	..

† Voici le procédé dont on se sert à cet effet :—On casse la pulpe, on la crible et l’expose au soleil sur des plateaux ou des nattes, jusqu’à ce qu’elle soit séchée un peu plus qu’à moitié. Puis on met sur un plat chaud un rond en fer, de la grandeur et de la profondeur du gâteau ; on remplit le moule uniformément de farine un peu humide, sans avoir besoin de pétrir celle-ci préalablement. Du moment que la farine brute devient solide, on retire le rond, on tourne le gâteau et on chauffe le côté inverse. Il ne faut pas que la chaleur soit assez forte pour brunir le gâteau. On finit par exposer ce dernier au soleil pour le sécher complètement. On peut faire des gâteaux de farine de cassave sèche en l’arrosant juste avec assez d’eau froide pour lui donner l’humidité voulue, et puis on suit le même procédé. On ne saurait ni se servir d’eau chaude, ni pétrir ou autrement comprimer la masse, puisqu’alors l’eau ne s’évaporerait pas assez vite, la chaleur changerait trop l’amidon et le gâteau deviendrait trop épais.

“ on peut la mêler avec de la farine de blé, de seigle ou d’orge. Si
 “ un acre (0.4 hectare) de terrain bien labouré et drainé, fournit 10
 “ tonneaux de racines fraîches (et je pense qu’un tel résultat peut
 “ s’obtenir facilement), je trouve qu’on peut en tirer $3\frac{1}{2}$ tonneaux de
 “ farine, 593 livres (269 kilos) de *cassareep* et 2 quintaux (102 kilos)
 “ d’amidon ; et en estimant le prix de la farine à 1*d.* la livre (soit 22
 “ centimes le kilo), du cassareep à 1*s.* 5*d.* la livre (3 fr. 88 le kilo) et
 “ l’amidon à 2 livres sterling le quintal (soit 100 francs les 100 kilos),
 “ l’acre rapporterait 78 livres sterling, 13*s.* 4*d.* (soit environ 5,000
 “ francs l’hectare). Ces données se rapportent à une fabrication avec
 “ des machines fort simples ; si on avait pressé la pulpe plus forte-
 “ ment, on aurait pu en tirer bien plus de cassareep. Le tableau joint
 “ à une note ci-dessus fait voir que la farine de cassave préparée
 “ ainsi ne contient qu’une petite quantité de matière nourrissante qui
 “ contribue à la formation du sang, et que le jus exprimé emporte avec
 “ lui une bonne moitié des composés de protéine renfermés dans
 “ la plante. Mais on pourrait bien couper la cassave en morceaux, la
 “ sécher au soleil et l’envoyer en Europe dans cet état. Dans ce cas
 “ on devrait se servir de la variété douce. En temps sec le procédé
 “ réussit fort bien, et les morceaux séchés se conservent à merveille.
 “ J’ai trouvé qu’en les trempant tout d’abord et les faisant bouillir
 “ après, on leur rend à peu près leur condition primitive, de sorte
 “ qu’on pourrait fort bien s’en servir à la place de la pomme de terre.”

SECTION B.

MATIÈRES FIBREUSES.

Coton, N° 8 à 14.—Jusqu’en 1820, le coton était le principal article d’exportation de cette Colonie. En 1803, les comtés de Démérara et d’Essequibo en exportèrent 46,435 balles d’un poid moyen de 300 livres (136 kilos). Après la guerre d’Amérique on commença à en planter considérablement aux Etats-Unis et on réduisit les droits sur le coton étranger, sans diminuer les droits sur le sucre étranger dans une proportion correspondante ; de cette façon le coton fut mis dans une position si défavorable en comparaison du sucre, que dans les années 1819 à 1823 on mit dans les sucres plus des deux tiers des personnes occupées jusqu’ alors dans la culture du coton. Ceci s’explique aisément par les données suivantes :—En 1817 le prix du coton était de 20*d.* la livre (4 fr. 58 le kilo) ; en 1819 il était de 13*d.* (soit 3 fr. 02) ; in 1820 de 11*d.* (soit 2 fr. 62), en 1821 de 8*d.* (soit 1 fr. 94).

A ce prix-là il ne donnait plus un bénéfice qui pût se comparer avec ceux du café et du sucre qui jouissaient de droits protecteurs très-élevés, et dès ce jour la culture du coton dans la Colonie diminua graduellement, et y a quelques années elle cessa d'en exporter une seule balle.

En 1863, la hausse de prix occasionnée par la guerre aux Etats-Unis donna une impulsion nouvelle à la culture du coton dans cette Colonie, et des entreprises furent faites dans cette direction par plusieurs planteurs ; mais il était manifeste qu'à la première baisse des prix sur le marché anglais on discontinuerait la production du coton, en raison du prix trop élevé de la main-d'œuvre. Voilà donc ce qui est arrivé, et ce n'est plus que dans peu de localités qu'on en continue aujourd'hui la culture, le prix actuel du coton (1s. 2d. la livre, ou 3 fr. 84 le kilo) ne laissant plus assez de marge au planteur. Il n'y a donc pas lieu de s'attendre à une extension de la culture du coton, à moins que ce ne soit pour les variétés les plus fines, et celles-là même dans un état perfectionné.

Sir ROBERT SCHOMBURGK dit à ce sujet :—" Le coton indigène croît
 " très-abondamment, et l'Indien en a généralement quelques arbustes
 " autour de sa chaumière ; j'ai vu cependant que les Macusi, qui sont très-
 " laborieux, le cultivent à une plus grande échelle. Les hamacs que
 " les Indiens en font sont supérieurs à ceux d'Europe en solidité et
 " durée, et ils sont, par conséquent, plus estimés que ces derniers.
 " Les colons ne cultivent le coton, de même que les autres plantes
 " dont nous avons parlé ci-dessus, que dans les régions riveraines de
 " la mer ; mais on en a abandonné la culture en grande partie, le
 " travail libre de la Colonie ne pouvant aucunement tenir tête au
 " travail des esclaves aux Etats-Unis. Si la Guyane Britannique
 " était à la hauteur des Etats à esclaves de l'Amérique, en ce qui
 " concerne l'abondance et l'économie de la main-d'œuvre, il est certain
 " que sa production de coton serait presque inépuisable. C'est un fait
 " avéré que la Colonie se prête éminemment à la culture de n'importe
 " quelle espèce de coton, du meilleur coton à la soie longue jusqu'au
 " plus fin à la soie courte, car la variété qui ne prend pas bien dans
 " un sol ou sous un climat pourrait bien prendre dans un autre. Une
 " longueur de 280 milles (450 kilomètres) de bord de mer, du Corentyn
 " jusqu'à l'embouchure de l'Orinoco, pourrait produire des cotons
 " capables de rivaliser avec les meilleurs du monde. Je ne saurais me
 " joindre à cette opinion, qu'à 20 milles (30 kilom.) de la mer le coton
 " ne réussirait plus. J'ai envoyé dans la Colonie des spécimens de
 " coton sauvage de l'intérieur, qui furent admirés par des personnes

“compétentes en raison de leur soie fine et longue et de leur apparence
“soyeuse. La culture de ces plantes avait eu lieu sans le moindre
“soin, et elles provenaient d'un endroit situé à 400 milles (640 kilo-
“mètres) de la côte. Bien qu'il n'y eût pas une végétation luxu-
“riante le cotonnier était pourtant couvert abondamment de coton
“d'une excellente qualité ; en effet, je conseillerais bien aux planteurs
“de coton de la côte d'échanger des graines avec ceux de l'intérieur.

Le Comité profite de la présente occasion pour citer encore l'aperçu suivant sur la culture du coton dans la Colonie, rédigé par Mr. J. BRUMELL, Membre du Comité, et détaché d'une brochure publiée à Londres par Sir W. H. HOLMES, en 1862, sous le titre *Free Cotton* (La Culture du Coton au travail libre) :—

“Il ne m'appartient pas de fatiguer le lecteur en essayant de faire
“une dissertation scientifique sur le '*Gossypium*,' nom que les bota-
“nistes donnent au coton. Il y en a beaucoup de variétés qui diffèrent
“les unes des autres dans la longueur de la soie et l'apparence de la
“graine. Je suis d'avis que pour obtenir de bon coton, il importe
“surtout de bien choisir le sol et le climat. Vous avez beau semer du
“Sea-Island à la graine noire et à la soie longue de la plus grande
“finesse ; pour peu que le sol et le climat ne soient pas favorables, la
“plante dégénérera en une variété à la soie courte et à la graine verte.
“Bien que le coton puisse se cultiver sur toute cette immense bande
“de terre qui se trouve renfermée entre le 40° degré au nord et le 40°
“degré au sud de l'équateur, il ne faut réellement pas s'imaginer que
“chacune de ces latitudes puisse produire un bon article. Pour
“qu'un pays se prête bien à la culture de cette plante, il lui faut
“comme *conditio sine quâ non*, l'air de la mer, du terrain salé et une
“combinaison de chaleur et d'humidité. Le Démérara répond éminem-
“ment bien à ces exigences. Son coton ne cédait le pas qu'à la
“variété de *Sea-Island*, et c'était là une espèce si rare et si précieuse
“qu'on ne la filait presque jamais seule, mais on la mélangeait avec
“des cotons inférieurs à la soie courte, provenant de l'Inde ou d'autres
“pays, pour donner à ces derniers de la solidité et une soie plus
“longue.

“En supposant qu'un aperçu pratique des travaux qui se font dans
“une plantation de coton ne saurait manquer d'utilité et d'intérêt, je
“vous dirai comment, il y a 25 ans, nous cultivions le coton dans le
“Démérara. Nos terres, de même que la plupart des autres planta-
“tions de la Colonie, sont tout à fait plates et se trouvent environ
“2 pieds (60 centimètres) au-dessous du niveau de la marée haute de

“ l’Atlantique, par lequel elles sont bornées et dont elles sont naturellement séparées par des levées. Pour cultiver du coton sur un champ nouveau, on avait l’habitude de le mettre sous eau, ce qu’on pouvait faire en quelques minutes en faisant une petite entaille dans la levée, ou bien en ouvrant les écluses à la marée haute. Quelque temps après, quand les matières d’alluvion dont l’eau de mer est chargée si abondamment s’étaient déposées sur le terrain, on faisait sortir cette eau pour en faire entrer une seconde fournée. Ceci se répétait plusieurs fois ; et ainsi il arrivait qu’au bout de trois ou quatre mois, quand on retirait l’eau définitivement, non seulement l’ivraie et le bois sauvage étaient détruits, mais il restait encore sur le terrain une marne fine et abondante, de 2 à 3 pouces de profondeur, se prêtant à n’importe quelle culture.

“ Ayant nettoyé les drains et les ruisseaux, on commençait par semer la graine. Ceci se faisait d’habitude en Avril, pour que les jeunes plantes pussent profiter des pluies de ce mois et devenir suffisamment fortes pour supporter celles du mois de Juin. Voici la manière dont on plantait. On mettait un morceau de corde d’à peu près 100 pieds (30 mètres) de longueur à une extrémité du champ ; tout le long de cette corde on avait attaché des chiffons de couleur de six en six pieds, et près de chaque chiffon une femme était postée armée d’une houe et portant de la graine de coton dans son tablier. Puis deux hommes saisissaient la corde, chacun par un bout, et l’étendaient à travers le champ ; s’étant avancé juste de six pieds, ils s’arrêtaient, et alors les femmes creusaient la terre avec leur houe, chacune près son chiffon, et puis chaque femme faisait tomber à peu près une douzaine de graines dans le trou et le recouvrait légèrement. Les hommes marchaient alors six pieds en avant, les femmes suivaient, et continuaient à semer jusqu’à ce que l’ensemble du travail fût achevé ; les plantes, en sortant de la terre, se trouvaient donc toujours à six pieds les unes des autres, et le tout était dessiné avec régularité et exactitude comme si le tracé avait été fait à la règle et à l’équerre. Les plantes poussaient très-rapidement ; au bout de 3 ou 4 semaines, elles avaient de 5 à 6 pouces de hauteur et formaient des groupes très-serrés, presque toutes les graines ayant pris.

“ Alors les femmes retournaient sur le champ pour ‘éplucher’ les jeunes plantes, c’est à dire elles les arrachaient et les jetaient toutes, à l’exception de deux ou trois qui avaient l’air d’être les plus fortes. Un mois plus tard, celles-là avaient de 12 à 18 pouces (30 à 45 centimètres) de hauteur ; on répétait alors l’épluchage, mais en ne

“ laissant cette fois qu’une seule plante à l’endroit où elle avait été
 “ plantée d’abord. On extirpait l’ivraie soigneusement, et on enlevait
 “ tous les rejets du bas jusqu’à la fin de Juillet, époque où les plantes,
 “ ayant 5 pieds de hauteur, se couvraient de fleurs jaunes claires,
 “ semblables à celles de la passe-rose. Après cela on ne permettait
 “ plus à personne de traverser le champ, de peur que les boutons et
 “ les fleurs ne fussent endommagés. Bientôt la fleur se fanait et faisait
 “ place au fruit, ayant la grandeur d’un petit abricot à forme un peu
 “ pointue. Vers le milieu de Septembre, le temps sec et beau avait
 “ fait mûrir le fruit dont le *testa* s’ouvrait alors de trois côtés et
 “ laissait sortir la soie blanche. On était obligé de recueillir cette
 “ dernière (dite la première récolte) tout de suite, avant que la pluie ne
 “ l’eût humectée ou que le vent ne l’eût enlevée et éparpillée. Après cela,
 “ la soie continuait à pousser jusqu’à Noël, époque de la récolte; on met-
 “ tait tout le monde à la faire, et l’ensemble des laboureurs s’adonnait à
 “ cette occupation. Un peu avant le coucher du soleil, ils arrivaient
 “ à la ‘logie’ ou le magasin, où l’on pesait la quantité recueillie par
 “ chacun. Les hommes n’étaient pas bien adroits, et ils ne fournis-
 “ saient que de 30 à 40 livres; mais les femmes ayant plus de dexté-
 “ rité et emmenant quelquefois deux ou trois enfants avec elles pour
 “ les aider, arrivaient souvent avec des charges de 100 livres et même
 “ davantage sur leur dos.

“ J’ajouterai, en passant, qu’il n’y a qu’à peu près un tiers du
 “ poids du coton recueilli qu’on puisse mettre à profit, c’est à dire on
 “ ne retirera qu’environ $33\frac{1}{3}$ livres de coton pur de 100 livres de
 “ coton récolté, après en avoir séparé toute la graine.

“ Tout près des ‘logies’ ou magasins il y avait les ‘drogheries’
 “ ou séchoirs, consistant en tuiles placées sur la terre, et sur les-
 “ quelles on exposait le coton au soleil. Ceci se faisait par les
 “ enfants, et il fallait de 3 à 4 jours pour sécher le coton complète-
 “ ment; on considérait comme indice d’une sécheresse complète la
 “ facilité qu’on avait à casser la graine entre les dents. Après cela,
 “ on pouvait emmagasiner le coton, en attendant le moment de le
 “ remettre aux égreneurs; mais si on l’emballait sans l’avoir soumis
 “ à cette opération préalable, il s’échauffait et s’aviait, et on risquait
 “ même une combustion spontanée.

“ Jusqu’ici l’ensemble du travail aurait pu se faire par des femmes
 “ et des enfants; mais après cela venait le travail dur, c’est à dire la
 “ séparation de la graine du coton, ou ‘l’égrenage.’ Le *gin-house* était
 “ un grand hangar ouvert sur les côtés; et en y entrant le visiteur
 “ apercevait un certain nombre d’hommes qui avaient l’air d’être des

“ affileurs de couteaux mettant leurs meules en mouvement avec le pied, car c’est ainsi qu’on opérait avec l’égrenoir à pédal. Seulement, à la place de la meule il y avait deux rouleaux d’environ 18 pouces (45 centimètres) de longueur et 1 pouce (25 mm.) d’épaisseur, tournant en sens inverse, l’un au-dessus de l’autre, et se touchant à peu de chose près : l’un étant en cuivre et l’autre en *garuri* (bois fort tenace). En devant de ces rouleaux se trouvait une petite planche près de laquelle l’égrenneur était posté et d’où il alimentait de coton les rouleaux qu’il faisait tourner continuellement et très-rapidement et uniformément, en opérant avec son pied sur un marche-pied. Le coton passait entre les rouleaux dans un sac, tandis que la graine, étant trop épaisse pour passer, tombait dans une fente qui se trouvait dans la planche d’alimentation. Un bon égrenneur faisait à peu près 50 livres de coton pur par jour, c’est à dire qu’il en égrenait 150 livres. Ce coton, cependant, n’était pas encore propre à être embarqué ; quelques graines écrasées par les rouleaux auraient pu mêler leur balle noire avec la soie et la tacher avec leur huile ; quelques feuilles sèches pouvaient aussi avoir échappé à l’œil des enfants qui séchaient le coton, et étant écrasées par les rouleaux, elles pouvaient se mêler avec la soie et en affecter la pureté. On rendait donc le coton provenant des égrenoirs à des femmes, environ 60 livres à chacune, et en l’épluchant elles en retiraient toutes les impuretés avant qu’il fût mis en balles. La valeur du coton sur le marché dépend beaucoup de cet épluchage à la main. C’est là de l’ouvrage simple et facile, et qui peut se faire dans un salon ; et en effet on pourrait avec cela donner de l’occupation à des centaines de femmes et d’enfants qui sont aujourd’hui habitués à travailler en ville.

“ Ceci fait, on emballait le coton, au moyen de vis et de presses puissantes, en balles de 30 pouces (76 centimètres) dans chaque sens, chacune renfermant 330 livres (150 kilos) et étant tellement serrées qu’on pouvait les envoyer aux barques à la nage sans que l’eau les pénétrât. Ayant embarqué le coton, retournons maintenant aux champs. Nous avons vu que tous s’occupaient de faire la ‘première récolte,’ ce qui durait jusqu’à Noël. En Janvier, il tombait généralement des pluies qui produisaient une nouvelle fleur sur les arbres ; la seconde récolte se faisait au mois de Février ou de Mars. En effet, on aurait, jusqu’à un certain point, pu continuer cette seconde récolte pendant toute l’année ; mais il était nécessaire d’élaguer les arbres au commencement d’Avril, en prévoyance de la récolte du mois de Septembre suivant. Ceci se faisait très-les-

“ ment ; deux hommes par acre (5 par hectare) armés de serpes ou de
“ coutelas affilés à vif, coupaient tout, environ jusqu'à la hauteur de
“ leur poitrine, et faisaient du champ une table rase comme un
“ billiard. On aurait pu répéter la même opération tous les ans, pen-
“ dant autant d'années qu'on aurait voulu, puisque les arbres ne
“ meurent jamais ; mais au bout de 5 ou 6 ans ils devenaient
“ 'ligneux,' et alors on faisait toujours bien de les replanter.

“ Il n'est pas facile de donner des indications précises sur un
“ détail très-important dans la culture du coton, savoir quel en est
“ le rendement par acre ? Dans une année nous obtînmes dans une
“ plantation de 500 acres, 600 livres de coton pur et exportable par
“ acre (soit 820 kilos par hectare) ; mais c'était là le maximum de la
“ récolte que nous eussions jamais fait. Je ne pense pas que dans les
“ plus mauvaises années la production nette descendait au-dessous de
“ 200 livres par acre (274 kilos par hectare) ; et on arriverait à une
“ bonne moyenne en estimant la production pour Démérara à 900 livres
“ de coton brut et 300 livres de coton pur par acre. Voilà donc la
“ manière dont les choses se faisaient il y a 25 ans. Mais sup-
“ posant qu'on rétablisse la culture du coton, elle ne saurait se faire
“ qu'avec des chevaux et à la vapeur, et avec les autres moyens
“ mécaniques que la science pratique a substitués au travail des bras.
“ A l'aide de l'égreñoir à main, on pourrait préparer la fibre propre à
“ l'exportation, sans avoir recours au travail d'un seul homme de peine.
“ Il n'y a pas de plante que nos petits fermiers puissent cultiver si
“ facilement, car chaque membre d'une famille, jusqu'aux enfants de
“ 8 ou 9 ans, peuvent se charger d'une partie du travail.”

FIBRE DE PLANTAIN, N° 1 ET 2.—Le plantain est une plante herbacée annuelle dont la tige a en moyenne 10 pieds (3^m 05) de haut et 30 pouces (76 centimètres) de diamètre. Il renferme plus de 90 % d'eau, dans laquelle se trouvent dissous des sels et du tannin. Sa partie solide est composée de fibres et de tissu cellulaire. La fibre de plusieurs milliers d'acres plantés de plantains est perdue tous les ans dans la Colonie, à défaut d'une machine simple et économique pour séparer cette fibre. Il faut toujours couper l'arbre pour en cueillir le fruit, et on laisse pourrir sur le sol la tige qui renferme la fibre. A l'aide d'une machine puissante et économique, le planteur pourrait extraire la fibre presque sans frais. La banane donne moins de fibre que le plantain, et celle qu'elle donne est presque toujours teintée.

Dernièrement on a fait plusieurs essais de construction de machines à retirer la fibre du plantain. Après l'Exposition de Paris, en 1855,

on fit beaucoup d'efforts pour produire cette fibre dans la Colonie, comme un article d'exportation, et Messieurs WATSON firent monter et essayer des machines à faire la fibre, dans leur plantain dite *Haagsbosch* ; mais elles ne répondaient pas au but, les tiges, dans leur état naturel, étant bien plus volumineuses qu'on ne l'avait prévu en construisant les machines.

Mr. A. D. VAN DER GON NETSCHER, naguère propriétaire de la plantation *Klein Pouderoyen*, sur la rive gauche de la rivière de Démérara, a donné en 1855 les détails suivants sur la culture du plantain :—

“ Voici les résultats que j'ai obtenus de la culture du plantain pendant dix ans, sur une superficie de 400 à 480 acres—

“ 1^o. Une culture rationnelle fournira, par acre et par an, 300 “ bonnes touffes de plantain et 50 d'une qualité inférieure.

“ 2^o. On coupe de 700 à 800 tronçons par an et par acre ; on “ coupe directement la plupart des arbres, pour en recueillir “ le fruit ; d'autres tombent d'eux-mêmes, par suite de coups “ de vent, de maladies, &c.

“ 3^o. On ne plante que 400 rejetons par acre (1,000 par hectare) “ à des intervalles de 12 pieds (3^m 65), en rangées se trouvant “ à une distance de 9 pieds (2^m 75) les unes des autres ; on “ a trouvé qu'en les serrant davantage, on compromet le “ développement du fruit et du tronçon.

“ 4^o. Sur 100 rejetons plantés, il n'y en a pas plus de 75 qui pros- “ pèrent, et on est obligé de remplacer ceux qui meurent. La “ culture donne en moyenne cinq bonnes récoltes en deux ans.

“ 5^o. On n'a jamais essayé de planter les rejetons à 8 pieds (2^m 45) “ les uns des autres, mais je suis d'avis qu'en les plantant “ ainsi et les coupant tous les huit mois, pour en retirer “ seulement les tronçons, on pourrait obtenir de 1,400 à “ 1,500 bons tronçons par acre chaque fois, ou à peu près “ 4,500 en deux ans. En coupant les arbres qui n'ont “ atteint que la moitié de leur hauteur normale, on fait “ pousser plus de tronçons qu'en leur permettant d'arriver “ à leur maturité.

“ 6^o. Les frais annuels d'une plantation de plantains, sur une “ grande échelle, s'élèvent à 30 dollars par acre (soit 375 fr. “ par hectare), supposant que tout se trouve en bon ordre.

“ 7^o. Dans la plantation *Klein Pouderoyen* on a trouvé, par des “ essais répétés que la tige de plantain donnait en moyenne “ 2½ livres de fibre pure et 1½ livre de fibre décolorée et

- “ cassée, la dernière ne se prêtant qu'à la fabrication du gros papier. Pourtant ce n'est qu'avec des machines de construction fort imparfaite qu'on est arrivé à ce résultat.
- “ 8°. Le poids moyen du tronçon du plantain est de 80 livres (36 kilos).
- “ 9°. On peut transporter les tronçons du champ aux bâtiments à raison de 1 dollar (5 fr.) le cent.”

SECTION C.

SUBSTANCES ET PRODUITS CHIMIQUES ET PHARMACEUTIQUES.

“ La Guyane,” dit MALTE BRUN, “est fameuse pour ses plantes médicinales. Elle fournit à l'Europe le Quassia, ou le bois de Surinam, le *Dolichos pruriens*, le *Palma Christi*, une espèce d'ipéca-cuanha, la Gentiane, le *Costus arabicus*, le baume de Copahu, et beaucoup d'autres plantes énumérées dans les mémoires de BAJON et AUBLET.” Bien que ce champ d'observation soit relativement peu connu et que peu de recherches y aient encore été faites, il convient pourtant de citer, parmi les produits de la Colonie, en outre des remèdes familiers seulement aux Indiens, quelques drogues et matériaux d'une valeur commerciale bien connue, et dont on fait usage dans les arts. Le Greenheart, dont l'écorce et la graine fournissent la Bibérine; l'écorce de l'Angusture, si efficace dans les fièvres modérées; le Simaruba, qui s'est fait une réputation pour la guérison de la dysenterie; la Salsaparilla, si bien connue; la Spigélia; l'*Eryngium foetidum*, un nouveau spécifique utérin; la *Rhizophora racemosa*, excellente pour l'urine chyleuse; l'huile de laurier, utile pour les rhumatismes chroniques, et pour dissoudre la gomme élastique; le tabac, les noix médicinales, la cannelle sauvage, le gingembre, le poivre de guinée, le capsicum, le piment, les muscades, le poivre noir, le toyo, le lemon-grass, le miel sauvage, la fève tonca odorante, et la vanille odoriférante. Les trésors végétaux des districts montagneux ne sont pas encore explorés; mais le Docteur HANCOCK est d'avis qu'on pourra trouver le quinquina dans la chaîne des montagnes de Makerapan. Dans toutes les parties colonisées de la Guyane Anglaise on trouve le papaya, qui jouit de la propriété merveilleuse d'adoucir la fibre animale fraîche; et sur les criques et dans les coins éloignés de l'intérieur il y a le *Strychnos toxifera*, dont on fait en partie le célèbre poison Wourali.

Lors de la clôture de l'Exposition de 1862, plusieurs écorces médicinales exposées par le Comité de Correspondance furent, sur la

demande de M^{lle}. Burdett-Coutts, soumises à un examen pratique pour en déterminer la valeur médicinale, par M. Charles Hunter, chirurgien attaché au dispensaire royal de Pimlico. Ce médecin dit en parlant de la décoction de l'écorce du *greenheart* : " L'effet du sipiri " paraissait être de supprimer la disposition fiévreuse et de fortifier " autant l'estomac que le système en général ; la proportion de principe " tonique dans une quantité donnée de cette écorce est bien moindre " que dans le quinquina." Quant à la décoction de bibirine, il dit : " Je l'ai administrée dans trois ou quatre cas, deux fois chez des enfants " pour une fièvre légère avec élargissement des tonsilles. Dans chaque " cas l'effet en était salutaire. La décoction était bien plus amère que la " décoction ordinaire d'écorce de *greenheart*." M. Hunter fit encore quelques expériences avec le poison Wourali, voici quelques-uns des résultats : " Le Wourali est un poison très-violent ; l'injection " hypodermique d'une solution liquide nous met à même d'en régler la " dose très-minutieusement ; il se peut que les muscles du corps et les " extrémités subissent des convulsions plus ou moins fortes et soient " paralysées pendant quelques jours, sans que le cerveau soit affecté et " que l'état de la digestion change ; la mort paraît être causée par la " dyspnée paralytique accompagnée de la perte de force dans les " muscles de la respiration, non par le coma ou la cessation de l'action " cardiaque." M. Hunter ajoute qu'à son avis le Wourali et la nicotine, qui lui ressemble dans ses effets, sont fort propres à remédier aux affections spasmodiques dont le tétanos est un exemple ; et il pense qu'il serait bien à désirer qu'on obtînt et qu'on essayât de bons spécimens des ingrédients actifs du Wourali, car séparément, ils seraient probablement plus précieux, au point de vue médical, que le Wourali lui-même.

Les produits des forêts se prêtent également aux usages de la chimie et de la médecine. On extrait de la gomme en abondance du lucustier, du mani, du hyawa, du kurakaï, et du wallaba ; des huiles du carapas, du muscadier, du *monkey-pot*, du wangala, du sonari, de l'acuyuri et du cururit (variétés du palmier). L'arnatto, le fustet, le lana, le turmérie, l'indigo, le campêche et le bois du Brésil fournissent du bois de teinture, et on trouve également des écorces en abondance qui sont propres au tannage. En parlant de quelques-uns des produits végétaux de la Colonie, le Docteur Hancock dit : " L'acquerau ou acujuri est un " palmier de taille modérée dont le fruit donne en abondance de l'huile " douce d'une couleur jaune d'or et d'une qualité des plus fines. Le " fruit de l'ubudi est grand, doux et juteux, et le vin qu'on en fait est " délicieux ; l'écorce de cet arbre est très-utile pour les ulcères pourris.

“ Bien que ce pays ne soit encore que fort peu exploré, il est étonnant
“ que ce fruit, qui est l'un des plus beaux du continent de l'Amérique,
“ soit encore tout à fait inconnu en Europe. Le Dali, ou muscatier
“ sauvage (une variété de myristicée), est abondant à l'intérieur et donne
“ un suif végétal dont on fait de très-bonnes chandelles, et qui fournit
“ du savon balsamique des plus fins, si on y ajoute de l'alkali. On y
“ trouve aussi diverses espèces de canéficier, du caoutchouc dont on
“ tire la résine élastique si précieuse, et une grande variété de gommes-
“ résines. Le hyawa, ou arbre à encens (romarin), parfume les forêts
“ avec son baume salubre ; le grand siruba fournit le meilleur bois pour
“ les constructions navales, et on peut en extraire aussi, en y faisant
“ des entailles, un fluide éthéré et camphré, qui n'a pas, à ce que
“ nous croyons, de rival au monde.”

Les forêts donnent du caoutchouc et des variétés de gommes d'une nature semblable. Celle qu'on connaît aujourd'hui sous le nom de “ balata ” possède des propriétés qui tiennent le milieu entre celles du caoutchouc et celles de la gutta-percha. Bien que la composition chimique de quelques-unes de ces gommes ne varie que légèrement, on sait fort bien que leurs propriétés sont tout à fait distinctes. Ainsi le caoutchouc ne possède pas la propriété de la gutta-percha de devenir plastique étant trempé dans l'eau chaude, mais il s'étend facilement dans toutes les directions, tandis que la gutta-percha n'est élastique que dans la direction des fibres ou du grain. Le caoutchouc paraît être imperméable à l'eau, même sous une pression très-forte et dans une température élevée, tandis que la gutta-percha est tant soit peu poreuse et n'est pas aussi propre que le caoutchouc pour l'insulation des fils de télégraphes sous-marins. Ce fait a été constaté par les recherches expérimentales de MM. Silver et C^o, de Londres. Il serait bien à désirer qu'on pût acquérir une connaissance plus exacte des différentes gommes fournies par les arbres et les autres plantes des forêts de la Colonie ; mais ce qu'il y a de plus important, c'est de donner un plus grand essor à la fabrication du caoutchouc et de perfectionner les procédés de préparation de cette matière, dont on pourrait retirer des bénéfices immenses au point de vue commercial. Les divers échantillons provenant de l'Essequibo supérieur, tout en étant d'une bonne qualité, prouvent cependant que le procédé de fabrication peut encore recevoir de grandes améliorations.

BALATA, N^o 4 et 5.— Cette substance, qui fut découverte pour la première fois à Surinam, est le jus épaissi de l'arbre dit “ Bully ” (*Sapota Mulleri* ? ou *Mimusops Balata*, Gaert. *Achras Balata*, Aubl. ?) On sait que cet arbre est très-abondant dans cette colonie, et le Docteur

VAN HOLST, ayant visité Surinam, recueillit, à son retour à Berbice, une quantité de cette gomme pour la faire, connaître davantage. Il paraît que M. D. MELVILLE, de Berbice, ne sachant rien de la découverte de cette substance dans le Surinam, avait déjà fait des recherches sur le jus laiteux du Bully, dans l'intention de s'acquitter de la promesse qu'il avait faite à MM. Silver, en 1859, de visiter les forêts de la Guyane Anglaise pour trouver une matière susceptible de remplacer la gomme élastique.

Les données suivantes, qui sont bien dignes d'attention, sont tirées d'un mémoire présenté par M. MELVILLE au Comité de Correspondance de la Société Royale d'Agriculture et de Commerce :—

“ Le Bully qui fournit cette gomme élastique, se trouve en
“ abondance dans les Guyanes Anglaise, Hollandaise et Française ; et
“ bien que les annales de la colonie nous fassent connaître qu'on s'en
“ est toujours servi comme d'une matière des plus solides pour la
“ construction des bâtimens, il est étrange qu'on n'ait fait aucune
“ attention aux sécrétions abondantes du lait produit par son écorce,
“ si ce n'est à une époque très-récente.

“ La première tentative pour appeler l'attention des capitalistes
“ Anglais sur une matière de tant de valeur commerciale, fut faite par
“ l'auteur en 1860 ; il envoya une petite quantité de gomme, suffisante pour des expériences, à la maison Silver et C^o, de Londres,
“ conformément à une promesse par lui faite à M. Silver, en 1859,
“ lors d'une visite dans les ateliers de Silver-town, et qui portait que
“ l'auteur ferait des recherches dans les forêts de la Guyane pour
“ trouver une matière capable de remplacer la gomme élastique, dont
“ M. Silver craignait de ne plus pouvoir se procurer la quantité nécessaire
“ à une époque peu éloignée. Le résultat des expériences faites sur les
“ échantillons ne fut pas des plus satisfaisants ; mais lors de l'Exposition de 1862, Sir WILLIAM HOLMES fit des démarches sérieuses pour
“ attirer l'attention des personnes intéressées sur les spécimens qu'il
“ avait en main. Vers la fin de 1862, MM. Silver demandèrent que
“ quelques livres de cette matière à l'état sec leur fussent envoyées par
“ le retour du paquebot, pour en faire des expériences susceptibles de
“ produire des résultats concluans. Par un jeu du hasard cette
“ demande arriva juste un ou deux jours avant le départ d'une barque
“ qui avait été équipée dans la Crique de Canje pour recueillir une
“ quantité de cette gomme qu'on désirait soumettre à l'examen de la
“ compagnie anglaise pour l'exploitation de la Gutta Percha. L'affaire
“ ne subit donc aucun délai. La quantité de Balata que MM. Silver

“ avaient demandée fut promptement expédiée, et cet envoi, qui fut
“ bientôt suivi par d'autres, a été le précurseur d'un commerce tout
“ nouveau pour la Crique de Canje.

“ Dans le Berbice, cet arbre se trouve en abondance sur les bas
“ récifs du Canje marécageux, et en grandeurs variant de 6 à 30 pouces
“ (15 à 76 centimètres) de diamètre et de 20 à 60 pieds (6 à 18 mètres)
“ de hauteur, sans les branches. Il y en a deux variétés différant
“ l'une de l'autre principalement dans la forme du fruit et la couleur
“ de la feuille. Dans l'une, le fruit est oval ; dans l'autre il est
“ presque rond, un peu aplati à la pointe, et de la grandeur d'une
“ grosse cerise. La peau est formée comme une croûte, et elle
“ renferme une pulpe douce et une forte graine, ressemblant sous
“ tous les rapports à celles de la sapodille. Les feuilles sont oblongues ;
“ la surface supérieure en est d'un vert foncé, la surface intérieure est
“ brunâtre et reluisante ; dans la variété au fruit oval cette teinte brune
“ est bien plus foncée, et le lait a une nuance plus rouge que dans
“ celle au fruit rond, ce qui s'explique par la présence d'une plus
“ grande quantité de tannin.

“ Le lait du 'Bully' est très-salubre, et dans les 'bois' on l'emploie
“ quelquefois pour le thé ou le café, à la place du lait de vache.

“ Pour obtenir la gomme de Balata, on se sert surtout de coutelas.
“ Tout d'abord, on racle l'écorce extérieure qui est grosse et ligneuse,
“ puis on fait un certain nombre de balafres en biais tout le long du
“ tronc, jusqu'à la hauteur à laquelle l'homme chargé de ce travail
“ peut arriver : quelquefois on fait des incisions doubles et on retire
“ l'écorce intermédiaire. Le lait qui s'écoule de ces incisions descend
“ jusqu'au pied de l'arbre, où on le recueille dans une calebasse, ou
“ dans n'importe quel autre récipient, au moyen d'une feuille que
“ l'on fixe au bout de l'écorce en forme de vanne. La quantité de lait
“ qu'on obtient ainsi d'un arbre de grandeur moyenne varie de 15 à 20
“ onces (425 à 566 grammes) qui fournissent, à l'état sec, de $\frac{3}{4}$ à 1
“ livre (340 à 454 grammes) de Balata solide. Cette opération ne
“ nuit pas aux arbres ; ceux qu'on a percés il y a un ou deux ans se
“ trouvent aujourd'hui recouverts d'une écorce nouvelle qui remplit les
“ incisions.

“ Dans quelques arbres le lait coule abondamment pendant quelques
“ minutes, puis il ne fait plus que tomber goutte à goutte, et dans
“ l'espace de deux ou trois heures l'écoulement en cesse tout à fait.

“ Une autre manière d'extraire le lait est d'abattre l'arbre et de
“ faire des entailles circulaires tout le long du tronc, à un pied de
“ distance les unes des autres. On donne à ces entailles environ un

“ ponce (25 millimètres) de diamètre et on place une calebasse sur la
“ terre au-dessous de chacune des entailles, pour recueillir le lait.
“ Celui-ci s'écoulera pendant plusieurs heures, pourvu qu'on n'expose
“ pas l'arbre au soleil. Un arbre de taille moyenne fournit ainsi
“ de 1 à 5 gallons (4.54 à 22.7 litres) de lait, représentant de $5\frac{1}{2}$ à
“ 11 livres ($2\frac{1}{2}$ à 5 kilos) de gomme sèche. Les arbres creux donnent
“ beaucoup plus de lait que les arbres sains. La gomme qu'on obtient
“ par ce procédé est bien moins colorée par le tannin que celle qu'on
“ extrait en perçant les arbres sur pied ; cependant, ce système n'est
“ certes pas économique, vu qu'on ne détruit pas seulement l'arbre,
“ mais qu'on ne retire qu'une petite proportion du lait qu'il renferme.
“ On ne saigne jamais les branches, quoi qu'elles puissent fournir en pro-
“ portion plus de lait, car cette opération occasionne trop de difficulté ;
“ pour obvier à cette perte et pour s'assurer en même temps d'une
“ production ample et continuelle, les personnes à la tête de l'entre-
“ prise en Angleterre adoptèrent et envoyèrent des machines très-
“ coûteuses pour extraire le jus de l'écorce, et on établit des ateliers
“ mécaniques, desservis par des machines à vapeur, sur la Crique de
“ Mahaiconi et sur le Berbice ; mais ayant fini par obtenir et exporter
“ de grands chargements de cette gomme, on apprit bientôt que cet
“ article ne se vendait point, en raison de la proportion excessive
“ d'impuretés qu'il contenait ; en même temps il y eut une baisse dans
“ le prix de la gutta-percha et toutes les opérations en Balata furent
“ ainsi neutralisées. Cependant, il est facile d'obtenir, avec des
“ machines à écraser l'écorce, des gommes aussi pures qu'en se servant
“ du procédé d'incision, pour peu qu'au lieu de faire bouillir le jus
“ extrait, on sèche la matière dans des fosses d'argile et qu'on en enlève
“ les impuretés en la lavant ultérieurement dans de l'eau chaude. On
“ peut aussi se servir de la présure pour faire coaguler le lait pur et
“ le séparer de toutes les impuretés.

“ Le bully donne la plus grande abondance de lait pendant la
“ saison des pluies (à laquelle se rapportent les observations ci-
“ dessus), et le moment de la journée convenable pour percer les
“ arbres est le matin de bonne heure, un ou deux jours après la pleine
“ lune ; à partir de là on peut continuer les opérations jusqu'à l'arrivée
“ de la nouvelle lune, époque à laquelle la production diminue de
“ plus en plus, de sorte que les personnes chargées de l'opération ne
“ peuvent plus guère gagner leurs salaires journaliers. Quelque soit
“ l'influence qui agit ainsi sur les arbres, il est certain que la lune en
“ indique les fluctuations. Dans les terrains bas et marécageux, les
“ opérations peuvent avoir lieu même en temps sec, mais alors il faut

“ qu'on fasse le travail avant le lever du soleil, l'écoulement du lait cessant aussitôt que le soleil est arrivé à une certaine hauteur.

“ La gomme sèche assez vite si on l'expose à l'air, mais non pas au soleil. En temps sec la surface exposée devient dure en deux ou trois jours, et prend la couleur et la solidité du cuir à semelle, après quoi on retourne la matière pour exposer à l'air la surface du dessous. On continue ce procédé jusqu'à ce que tout le lait contenu dans le vaisseau soit séché, et alors on embarque la masse soit en feuilles, soit en blocs formés au moyen d'eau chaude. En temps pluvieux cette matière ne sèche pas facilement ; souvent elle est là pendant des semaines entières sans se couvrir d'une peau assez dure pour qu'on puisse la manier, mais la masse du liquide s'épaissit graduellement jusqu'au fond du récipient. Les variations du temps en changent la condition ; du moment que la température varie du sec à l'humide, la gomme devient solide ou molle, et vice-versâ. Ceci continue ainsi pendant six ou huit semaines ; au bout de ce laps de temps, la masse toute entière possède la solidité de la crème, la surface exposée étant alors assez sèche pour qu'on puisse lever et retourner la masse.

“ C'est dans des vaisseaux de bois que le lait sèche le mieux, en raison de la nature absorbante de cette matière. Il est bien intéressant et très-curieux de remarquer, quand on retire la dernière couche de balata, avec quelle fidélité chaque veine, chaque grain, chaque nœud du bois se trouve reproduit sur la surface qui était en contact avec le fond de la boîte. Ce fait si frappant m'a excité à faire des expériences avec cette gomme, pour l'adapter à la gravure. Le spécimen exposé n'est que la reproduction sur balata d'une gravure sur papier ; mais dans un essai antérieur je suis arrivé à obtenir une copie parfaite de la gravure, sans avarier l'original ; la copie était exacte jusqu'aux plus petits détails, mais un peu pâle, et elle ressemblait au négatif d'une photographie, avec le jour et l'ombre renversés.

“ Lorsque la gomme est séchée dans des réceptacles en étain, en zinc ou en fer, elle se noircit tout à fait et l'aspect en devient métallique et reluisant.

“ Elle se coagule instantanément dans l'alcool et dans d'autres esprits, mais on dit qu'elle s'abîme par ce procédé.

“ Le balata a la couleur et l'aspect du cuir. Il est plus lourd que l'eau, un morceau propre, plein, sec et solide a une pesanteur de 1.0422. Il s'enflamme et brûle très-facilement, en produisant une odeur ressemblant à celle du fromage brûlé.

“ Il se dissout dans le chloroforme, l'huile de charbon, le naphte
“ et le bisulfide de carbone, mais seulement tant que ces dissolvants
“ sont chauds. Quand ils se refroidissent, la gomme s'en sépare et
“ forme un dépôt granuleux et désagréé. A une température de
“ 49° C. elle devient molle et plastique comme la gutta-percha. Si on
“ la macère dans l'eau pendant quelques jours, il s'en émane une matière
“ colorante et le balata absorbe une certaine quantité d'eau, estimée à
“ 5 pour cent après une semaine de macération. A une température de
“ 145° C., elle se fond comme la gutta-percha ; elle reprend sa solidité
“ primitive en se refroidissant. Elle ressemble au caoutchouc et à la
“ gutta-percha en ce qu'elle devient dure comme de la corne si on la
“ traite à la chaleur avec un excès de soufre.

“ Elle ressemble au caoutchouc si on y ajoute une plus petite pro-
“ portion de soufre et qu'on la traite à la chaleur ; elle forme alors
“ une substance vulcanisée élastique et souple.

“ On a essayé de s'en servir pour l'insulation, à laquelle on a
“ trouvé qu'elle se prête aussi bien que la gutta-percha, et seulement
“ un peu moins bien que le caoutchouc.

“ Elle se prête à tous les usages auxquels on emploie la gutta-
“ percha ; et aujourd'hui la 'India-rubber, Gutta-percha, and Telegraph
“ Works Company' de Londres fournit les articles suivants faits en
“ balata :—

“ Des feuilles de toutes les épaisseurs.

“ Des semelles et des talons de soulier.

“ Des cordes, des tubes, des seaux.

“ Des bassins plats, des vases et des aiguières.

“ Des vases à acide sulphurique, des siphons, des entonnoirs.

“ Des écopes à acide, etc. etc.

“ Cette matière paraît se prêter surtout à la fabrication des fleurs
“ artificielles (voir les échantillons exposés).* Elle se mêle facile-
“ ment avec les couleurs ; on peut en former des feuilles minces dont
“ la durée ne saurait être surpassée.

“ M. le Docteur Watkins s'en est servi récemment comme éclisse
“ pour une fracture du bras, ce à quoi elle est éminemment propre ; ayant
“ été trempée dans l'eau, elle prit exactement la forme voulue et se
“ durcit peu après ; tandis qu'on trouva qu'une éclisse faite en gutta-
“ percha ne répondait aucunement au besoin, à cause de sa fragilité.
“ Le balata pur ne devient jamais cassant.

* Voir le Catalogue : Section G.

“ Voici un relevé des chargements de balata exportés à différentes époques :—

Année.						Livres.
1863	..	..	..	..	..	3,654
1864	..	..	..	..	..	16,595
1865	..	..	..	..	..	20,000 ”

Cependant nous en avons dit bien assez ici et ailleurs pour prouver quel champ immense la Colonie offre aux recherches scientifiques faites systématiquement et avec persévérance, et pour indiquer les grands avantages pratiques auxquels ces recherches pourraient conduire. Ce qui a empêché jusqu'à présent de reconnaître cette importance, c'est qu'il n'y avait pas de production suffisante et régulière pour mettre les fabricants et les hommes de science à même d'introduire les produits de la Colonie sur les marchés de la consommation.

SECTION D.

BOIS DE CONSTRUCTION ET AUTRES.

En traitant des bois de construction et des bois d'ébénisterie de la Colonie, nous ferons observer que les détails donnés dans le Catalogue suffisent amplement pour édifier le lecteur sur les qualités et l'utilité relatives de ces bois. C'est un fait avéré et généralement reconnu que les produits en bois de la Colonie peuvent rivaliser avec ceux de n'importe quel autre pays. Nos bois de construction obtinrent deux prix à la Grande Exposition de Londres de 1851 ; et l'excellence de deux d'entr'eux a été reconnue par le LLOYD, qui a inscrit le nom du *Mora* et du *Greenheart* dans le tableau des huit bois qui occupent le premier rang pour les constructions navales.

Le Comité déplore vivement que beaucoup de spécimens d'un intérêt et d'une valeur incontestables manquent dans la collection ; c'est en conséquence d'obstacles imprévus et auxquels on ne saurait, hélas ! plus porter remède à l'heure qu'il est, que ces échantillons n'ont pu paraître ici. Il serait pourtant facile de procurer des spécimens de la plupart de ces bois à ceux qui désireraient en propager l'emploi.

On a déjà indiqué ci-dessus que des navires d'un grand tirant d'eau peuvent monter jusqu'à une distance considérable de l'embouchure des rivières, pour y prendre à bord le bois des chantiers où on le débite. Il y a dans cette Colonie des forêts primitives d'une étendue considérable

et qu'on n'a pas encore commencé à exploiter, en raison des difficultés qui s'opposent au transport de ces bois par voie d'eau. Nous ne saurions mieux terminer nos observations à ce sujet qu'en citant les paroles de Sir ROBERT SCHOMBURGK, tout en regrettant vivement que les conseils qu'il donna dans un ouvrage publié il y a vingt-cinq ans, n'aient pas encore été suivis, quoique l'on ait expédié des échantillons de bois de construction navale de la Guyane aux chantiers de Bermnda et d'Angleterre. En se rapportant aux tableaux des exportations, page xxvii, on remarquera cependant que depuis l'Exposition de 1851 la demande de nos bois de construction a augmenté considérablement, tout en variant suivant les fluctuations qui ont lieu de temps en temps dans les marchés de la métropole. Voici donc ce que dit Sir ROBERT SCHOMBURGK :

“ Les bois de la Guyane Anglaise sont éminemment propres aux constructions navales, et plusieurs d'entre eux sont même supérieurs au Teck. Le *Greenheart*, le Mora et le Souari ou Sewari, se prêtent on ne peut mieux à ces usages. Depuis dix à douze ans on envoie des chargements considérables de ‘*Greenheart*’ brun à Liverpool et à Greenock ; et j'apprends qu'après des essais pratiques qui durent déjà depuis environ douze ans, les constructeurs et d'autres personnes qui en font usage, sont d'avis qu'en ce qui concerne la solidité et la durée il est supérieur à n'importe quelle espèce de chêne ; aussi est-il d'un prix plus élevé que ce dernier.

“ Si l'on avait introduit et employé ce bois sur une grande échelle dans les chantiers du Gouvernement il y a quinze ou vingt ans, disent des juges compétants, on n'entendrait pas tant parler aujourd'hui de la pourriture au sec et du procédé de kyanisation. Quand même les vaisseaux construits en chêne d'Angleterre et d'Afrique ne seraient pas susceptibles de souffrir par la pourriture et d'exiger des réparations continuelles en raison de cet inconvénient, il y aurait encore grande économie si le Gouvernement se servait des bois de la Guyane. Si on portait donc à la connaissance du ministère de la marine ce fait si important que la Guyane Anglaise est à même de fournir les bois les plus beaux et les plus durables du monde, en une quantité qui pourrait suffire aux besoins de tous les chantiers de construction de la Grande-Bretagne, on en retirerait un double avantage : le Gouvernement y ferait des économies, et la demande de ce produit important de la Colonie augmenterait. La première expérience à faire consisterait dans l'établissement d'un chantier de réparation aux Indes Occidentales

“ pour les croiseurs attachés à cette station dont le tirant d'eau ne dépasse pas 18 ou 19 pieds (5m. 40 à 5m. 80). Les avances qu'exigerait la création d'un tel établissement sont purement nominales en comparaison des avantages immenses qu'on ne manquerait pas d'en retirer, si l'entreprise finissait par réussir.”

Wallace nous informe qu'à une époque où le Brésil et Vénézuéla étaient encore soumis respectivement aux gouvernements du Portugal et de l'Espagne, on établissait déjà des chantiers maritimes à plusieurs endroits où l'on rencontrait de bon bois de construction, et l'on employait des Indiens sous les ordres d'ingénieurs envoyés d'Espagne et de Portugal, pour construire des bâtiments à l'usage de la navigation des rivières et du cabotage. Ces constructions se font encore à l'heure qu'il est; les Indiens font la coque et les planchers intérieurs de jolis petits bateaux de 100 tonneaux et au-dessus, le tout sans autre outil que la hache, l'herminette et le marteau. Ces bateaux n'ont pas une durée de plus de six à huit ans en moyenne, il y en a qui ne durent pas plus de deux ou trois ans, bien qu'il y ait des bois qui se conservent en un état parfaitement sain pendant trente années.

Le Comité tient à appeler l'attention des lecteurs sur le tableau indiquant la pesanteur spécifique de 59 spécimens de bois indigène dressé lors de l'Exposition internationale de Londres, en 1862, par leur défunt collègue, M. J. T. BOURNE, ingénieur civil pour les colonies.* Dans quelques cas M. BOURNE y a ajouté, pour faciliter la comparaison, le poids spécifique de quelques bois d'Europe. De plus, nous ne croyons pas déplacé de donner ici les résultats de recherches et d'expériences faites par feu le Capitaine FOWKE (du corps des ingénieurs de l'armée Anglaise), dans l'intention d'établir la valeur relative pour les constructions, des échantillons de bois exposés par la Guyane Anglaise à Paris, en 1855, et dont on trouvera des doubles dans la collection exposée cette année.

La première expérience eut pour but de déterminer la charge nécessaire pour briser un spécimen supporté aux deux extrémités, la charge agissant sur le milieu du spécimen et à angle droit. Les autres expériences furent faites pour trouver jusqu'à quel point les bois résisteraient à un effort tendant à les comprimer, et agissant soit dans la direction du grain (1), soit dans une direction transversale (2); il y avait donc deux séries d'expériences, dont les résultats, établissant les qualités précieuses de bois de la Guyane, paraissent on ne peut plus

* Voir la Note C., page ci.

satisfaisants. Un des coupeurs de bois des plus intelligents et des plus expérimentés de la Colonie pense qu'il serait à désirer qu'on renouvelât les expériences, et à son avis le bois dit "Purpleheart" (*Copaifera pubiflora*, Benth.) serait fort propre aux doublures intérieures des navires cuirassés :—

Nom du Spécimen.	Longueur du Spécimen.	Résistances horizontales.	Résistances à l'écrasement.		Proportion de la Compression.	
			(1)	(2)		
* 5 Cabacalli . . .	† 1 2½	7163·0 liv†	9920·7 liv.	8818·4 liv.	0·45	
20 Mora	1 2	9697·6 "	9920·7 "	8818·4 "	0·50	
3 Houbaballi ..	1 2	4518·2 "	5411·5 "	8818·4 "	0·60	
10 Wadadouri ..	1 2	10689·4 "	12125·3 "	8818·4 "	0·62	
30 Purpleheart ..	1 2	6391·0 "	9920·7 "	8818·4 "	0·56	
16 Wamara	1 2	12122·0 "	12566·2 "	8818·4 "	0·55	
14 Sipiri ou Greenheart (jaune) ..	0 11½	sur 2				
Do. (noir) ..		pouces	14528·0 "	12125·3 "	6613·8 "	0·11
		d'équar-	13224·0 "	15432·2 "	8818·4 "	0·51
36 Cuamara		rissage.				
(Tonka)	1 2	10469·0 "	11463·9 "	8818·4 "	0·34	
25 Ducalaballi ..	1 2	9367·0 "	13227·6 "	8818·4 "	0·57	
35 Wallaba	1 5	5510·0 "	6613·8 "	3306·9 "	0·49	
17 Silverballi						
(jaune)	1 5	4297·8 "	7716·1 "	8818·4 "	0·62	
26 Carapa	1 5	5510·0 "	8818·4 "	8818·4 "	0·54	
19 Simiri	1 1¾	6171·2 "	8818·4 "	8818·4 "	0·60	

SECTION E.

OBJETS FABRIQUÉS PAR LES INDIENS ET ARTICLES DIVERS.

Les divers produits dûs à l'habileté des tribus d'Indiens de la Colonie ne manqueront pas d'être appréciés par le public. L'état de cette race singulière ne saurait qu'inspirer un vif intérêt à tous ceux qui sont à même d'en étudier le caractère et de faire des recherches sur son histoire, avec les rares matériaux qu'ils ont à leur disposition.

Il est naturellement bien difficile de constater le nombre exact des individus qui constituent cette peuplade timide et nomade, reculant devant le contact des étrangers, et dont on ne saurait guère s'approcher à l'intérieur du pays, car il n'y a qu'eux qui connaissent la topographie des localités situées au-delà des rivières qui forment les grandes routes de communication dans la Colonie. Le compte-rendu

* Numéros d'ordre dans le Catalogue, Section D.

† 1 pied = 12 pouces = 0^m. 3048; 1 pouce = 0^m. 0254.

‡ 1 livre Anglaise = 0 kilo. 4536.

officiel du dernier recensement porte à 7,000 le nombre des Indiens demeurant dans les limites du territoire revendiqué par l'Angleterre ; mais Mons. M'CLINTOCK, l'inspecteur général des rivières et criques de Pomeroon, qui réside parmi les Indiens, et qui prend leurs intérêts en les recommandant comme une race à laquelle on devrait porter les bienfaits de la religion et de l'éducation, est d'avis que ce chiffre doit être bien plus élevé en réalité. Il constate que la population indienne de son propre district n'est pas de moins de 6,000 ; et ses connaissances de l'ensemble de la race indienne dans la Colonie le portent à croire que le nombre n'en saurait être au-dessous de 20 à 24,000. Il pense qu'en raison des habitudes plus sédentaires que les missions ont tendu à répandre, une augmentation considérable de la population a eu lieu depuis 1851, et il se prononce pour l'extension de ces moyens civilisateurs. Le Révérend Mons. LOBSCHIED, missionnaire en Chine, qui fit un voyage à la Guyane Anglaise en 1857 et 1858, pour étudier la condition des immigrants de la Chine, croit que si on exportait des familles chinoises Chrétiennes aux environs des stations des missions parmi les Indiens, elles ne tarderaient pas à s'allier avec ces derniers par le mariage et à absorber ainsi ce qui reste de cette population intéressante.

Il paraît aussi que depuis quelques années les penchants nomades des Indiens ont beaucoup diminué. Lors de la dernière tournée de l'évêque de la Guyane parmi les missions de Pomeroon, il s'en présenta de 800 à 1,000, faisant partie entre autres des tribus suivantes : Les Arawak, les Caraïbes, les Warau, les Accawai, et environ une demi-douzaine d'individus d'une tribu de l'Orinoco supérieur, presque inconnue aux Européens, dite Mai-ong-kong. Le Corentyn est à présent la seule rivière sur les bords de laquelle on n'a encore rien fait pour l'instruction spirituelle des Indiens, dont le nombre s'élève dans le district inférieur à 250 (tant Arawaak que Warrau, et quelques Caraïbes), au dire du Révérend Mons. VENESS, prêtre qui y fit un voyage en 1866, pour se rendre compte de la condition des habitants. Ce dernier fait remarquer que dans cette région les tribus ont moins de répugnance pour les mariages mixtes que dans d'autres parties de l'intérieur, puisqu'on a vu des Arawaks épouser des femmes Warrau, et vice-versâ ; tandis que chez les Caraïbes surtout il y a des traces palpables de mélange avec du sang nègre. La polygamie y existe à un certain degré, et en moyenne il n'y a qu'un enfant sur chaque couple d'adultes.

Voici les noms des diverses tribus d'Indiens connues dans la Colonie :—Les Arawaak, les Warrau, les Caribi ou Caribisi, les Accawai ou Waccawai, les Taruma, les Macusi, les Arécuna, les Wapisiana, les Atorai, les Woyawai ; les six dernières ne se trouvent que dans des endroits très-reculés de l'intérieur. Les plus puissantes sont les Macusi et les Arécuna, qui occupent les frontières du sud et du sud-ouest ; tandis que des Caraïbes, jadis très-répandus dans les îles de l'Inde Occidentale, et faisant la terreur de tous les colons qui y pénétraient, ont tellement diminué qu'il n'en reste que fort peu dans cette province. Par la taille et la physionomie, de même que par les coutumes et la manière de vivre, les tribus ressemblent beaucoup les unes aux autres ; cependant il y a des variations très-sensibles dans leurs idiômes. Sir ROBERT SCHOMBURGK est d'avis qu'à en juger d'après les racines de leurs dialectes, les tribus des Caribi, des Macusi, des Arécuna et des Wapisiana sont d'une origine commune ; l'idiôme des Accawai n'est qu'un dialecte du Caribi ; les autres idiômes diffèrent plus ou moins dans leur composition.

Tous les auteurs qui ont écrit sur ces races sont d'accord pour dire que le nombre en diminue de plus en plus.* Parmi les causes auxquelles on attribue ce décroissement, on cite leur contact avec les nations soi-disant civilisées, qui n'ont fait que les tyranniser au lieu de les aimer, et qui ne leur auraient apporté que les vices et les plaies, non pas les bienfaits de la vie civilisée. Ceci, cependant, ne saurait guère se rapporter aux Aborigènes de la colonie, qui jouissent de privilèges spéciaux depuis bien des années ; on leur permet de rôder sur un vaste territoire, de se fixer et d'occuper le terrain partout où bon leur semble, et de couper du bois dans toutes les terres qui ne sont pas encore concédées. En effet il y a eu, jusqu'à une époque très-récente, des magistrats (dits "Protecteurs des Indiens") chargés de veiller à leurs droits et privilèges, de les conserver intacts, et surtout de garantir les indigènes contre l'impoture et l'oppression ; et il se faisait sous la direction de ces fonctionnaires des distributions périodiques d'objets qu'on croyait utiles ou nécessaires pour le bien-être ou pour la subsistance de ces tribus. On sait que dans le territoire limitrophe de Vénézuéla on fait encore subir aux Indiens beaucoup d'oppression, et on prétend même qu'à l'heure qu'il est les autorités Brésiliennes ont l'habitude d'organiser des battues régulières contre eux, à l'instar des chasses à l'esclave, même dans les territoires contestés. Ceci est corroboré par Sir ROBERT SCHOMBURGK, qui en a été témoin oculaire ;

* Humboldt, en visitant le pays, paraît avoir conçu une opinion contraire à ce sujet ; pourtant, il y a de cela soixante ans.

il dit :—“ Le système Brésilien d'organiser des battues d'Indiens “ existe, encore à l'heure qu'il est, dans toute son atrocité. Pour des “ raisons d'état on dirige toujours ces expéditions dites *descimentos* vers “ les frontières contestées. Les chasseurs étant arrivés près d'un “ village populeux indien, se tiennent en embuscade jusqu'à la tombée “ de la nuit, et alors ils se jettent sur leurs victimes qui se sont “ couchées sans soupçon. Ayant mis le feu aux cabanes et déchargé “ leurs fusils, ils profitent de la consternation ainsi excitée pour se “ saisir de la plupart des habitants jadis si pacifiques. Ainsi, quand en “ Août 1838 je me trouvai sur la frontière Brésilienne, au Fort San “ Joaquim, sur le Rio Branco, j'eus le chagrin de voir arriver une “ telle expédition, qui s'empara d'un village indien près les montagnes “ d'Usato, sur la rive orientale du Takutu (frontière contestée de la “ Guyane Anglaise) et emmena en esclavage 40 individus, savoir 18 “ enfans au-dessous de 12 ans, 13 femmes et 9 hommes, dont 4 étaient “ au-dessous de 30 ans, et deux au-dessus de 50. Ce coup de main “ abominable était organisé par ordre des autorités du district.”

Les Indiens ont de la répugnance à se soumettre au traitement médical des Européens, et aux époques où sévit la fièvre ou la petite vérole, beaucoup d'entre eux succombent en raison de leur négligence ou faute d'assistance médicale. La pratique de l'infanticide ne paraît pas exister parmi les tribus indiennes. La diminution de la population peut s'attribuer en partie à l'habitude des Indiens de prendre des représailles, bien que l'influence des autorités, et surtout du Gouvernement et des ministres du culte divin, se fasse sentir aujourd'hui bien plus qu'autrefois. Il est même arrivé que le plus proche parent de l'individu dont le sang avait été versé, déclara devant le magistrat de la localité qu'il renoncerait à son droit de revanche si l'auteur du crime était arrêté et puni suivant la loi Anglaise ; sinon, il serait obligé tôt ou tard de sacrifier la vie du meurtrier pour celle de la victime. Cependant, l'ensemble de toutes ces causes ne saurait guère expliquer ce fait palpable que la race disparaît graduellement.

Il y a plusieurs colonies établies parmi les Indiens dans le but de développer leur bien-être ; ces établissements sont dirigés par des ministres des églises d'Angleterre et d'Ecosse, un seul par le clergé de l'église catholique. Les efforts de ces missionnaires ont eu beaucoup de succès ; cependant le goût des Indiens pour une vie sauvage et nomade est si fortement prononcé que c'est bien rare qu'on obtienne des résultats définitifs de ces essais de civilisation.

Bien que les Indiens soient peu enclins à travailler et qu'ils aiment à remettre l'exécution des choses de jour en jour, ils ont l'habitude de

tenir leurs promesses avec exactitude du moment qu'ils se chargent d'un travail quelconque. Dans quelques districts ils aident beaucoup les coupeurs de bois, bien qu'il faille reconnaître que leur liaison avec ces derniers ne leur profite pas beaucoup.

Le Warraus sont éminemment versés dans la fabrication des "corials" ou canots, qu'ils font en creusant le tronc d'arbres tels que le cèdre rouge, le curahuri, l'itabelli, le kurakai, &c. ; les canots qu'ils construisent sont quelquefois d'une grandeur suffisante pour porter une centaine de personnes. Ils occupent les parties des bords de mers formées par des alluvions, et qui seraient inhabitables pour toute autre race. Leurs maisons sont élevées au-dessus des eaux et elles nous rappellent les "habitations sur les lacs" des peuplades primitives dans d'autres parties du globe, qui donnent lieu à tant de conjectures intéressantes et ingénieuses.* Le Docteur Hancock fait observer qu'ils

* En parlant de ceux des habitants riverains du Lac Prasias qui ne furent pas vaincus par Mégabazus, l'un des généraux de Darius, Hérodote en décrit les domiciles comme suit : "Des plateaux se trouvent érigés au milieu du lac, sur de gros pilotis, et on y parvient de la terre par un seul pont étroit. D'abord, ces pilotis qui forment le support des plateaux furent fixés dans leurs emplacements par l'ensemble des citoyens ; mais depuis on a adopté le mode suivant d'opérer : On les apporte d'une montagne dit Orbélus, et chaque homme en enfonce trois pour chaque femme qu'il épouse. Or, tous les hommes ont plusieurs femmes, et voici comment ils vivent. Chacun occupe une cabane sur un des plateaux, communiquant par une trappe avec l'eau qui se trouve en dessous, et ils ont l'habitude d'attacher une corde au pied de leurs enfants pour les empêcher de tomber dans l'eau. Ils nourrissent leurs chevaux et les autres animaux domestiques avec du poisson, qui se trouve dans le lac en une telle abondance qu'on n'a qu'à ouvrir la trappe et faire descendre un panier dans l'eau, et en peu de minutes on peut le remonter tout rempli de poissons." Le commentateur ajoute ici l'annotation suivante : "C'est bien curieux que les découvertes faites récemment dans les lacs de l'Europe centrale et surtout de la Suisse aient confirmé entièrement ce récit d'Hérodote. Il paraît que jadis (probablement avant l'immigration des Celtes, il demeurait sur la plupart de ces lacs une race ou des races qui se construisaient des domiciles exactement comme les décrit Hérodote. A peu de distance du bord du lac, on enfonce des séries de pilotis en bois dans le fond boueux, généralement en lignes parallèles au rivage, mais non pas à des intervalles réguliers ; c'est sur ces pilotis qu'on construisait sans doute des plateaux et des habitations. C'est à l'intérieur de l'espace renfermé par les pilotis et dans les parties avoisinantes qu'on trouve au fond du lac, et souvent à une profondeur de plusieurs pieds, des articles faits par des hommes, consistant surtout en poterie commune, et divers objets en pierre, en os et en bronze. Tout indique la grande antiquité de ces reliques. Les vases sont faits très-grossièrement, et formés à la main ; il n'y a guère de trace d'ornements là-dessus ; et les objets en pierre et en os ne sauraient provenir que d'un peuple à l'état primitif. L'absence complète ou presque complète du fer est très-significative. Il faut remarquer encore que toutes ces reliques sont couvertes d'agglomérations de boue, formées par des siècles, et qui ne con-

ressemblent exactement aux tribus du bords de l'Amazone, au Brésil; ils ont les pieds larges et tournés en dedans et ils étendent les orteils pour pouvoir marcher dans la boue. Les Macusi font le célèbre poison dit Gurari ou Wourali. On s'en sert parmi les Indiens, de toute l'Amérique du Sud, de l'Amazone jusqu'à l'Orinoco; mais les Macusi en fournirent la meilleure qualité.* Le lecteur trouvera des renseignements sur la manière de le préparer et de s'en servir dans le récit intéressant de Waterton ('Wanderings in South America') qui entreprit son premier voyage à l'intérieur principalement pour se procurer un bon échantillon de ce poison du pays de Macusi. On trouvera dans le même ouvrage intéressant une excellente description de la sarbacane, des flèches et du carquois mentionnés dans le Catalogue, et au moyen desquels les Indiens se servent du poison Wourali pour la chasse.

Les Indiens n'ayant pas de sel à leur disposition pour conserver le poisson ou le gibier, sont obligés de le "barbacouer" ou boucaner, c'est à dire qu'ils suspendent la chair, fixée sur un cadre, au-dessus d'un feu de bois et l'exposent ainsi à la fumée pendant environ douze heures. La viande préparée de cette manière se conserve pendant plusieurs semaines, la fumée agissant comme un acide pyroligneux. Ce système est plus efficace que si l'on ne faisait qu'humecter le poisson avec l'acide, puisqu'il réunit le desséchement complet de la substance animale et l'effet de l'acide pyroligneux.

Les instruments qui servent à la fabrication du pain de cassave sont faits avec beaucoup d'habileté. Le "Simarri," ou râpe-cassave, consiste en une planche mince et plate couverte d'un côté de petits morceaux de quartz cassé fixés avec une couche de résine à l'état chaud. La racine de cassave ayant été convertie en une pulpe par ce procédé, on la met dans un long panier de la forme d'un tube, dit "matapi," dans lequel on la comprime, comme c'est indiqué dans le Catalogue (voir Section E., N° 31).

"tiennent nuls de ces objets. En un seul cas on a aussi découvert les restes du pont au moyen duquel les habitants communiquaient avec la terre ferme. . . . Tous les antiquaires sont d'accord que ces restes sont les plus primitifs de l'Europe, et qu'ils appartiennent probablement à une période Celtique des plus reculées ou même à une période ante-Celtique. . . . On trouve parmi les Papous de la Nouvelle-Guinée une manière de vivre semblable à celle décrite par Hérodote, et suivie par les premiers habitants de la Suisse."—*Voir HÉRODOTE, édition Rawlinson, 1862, vol. iii., p. 185.*

* M. Bates dit dans son ouvrage intitulé 'Naturalist on the Amazon':—"Les indigènes de l'Amazone supérieur se procurent le *coaitá* développé en déchargeant sur lui, au moyen de la sarbacane, une flèche empoisonnée, et le remenant à la vie en lui mettant un peu de sel dans sa bouche, ce qui constitue l'antidote de l'Ourari dans lequel les flèches sont trempées. Les animaux qu'on prend ainsi se trouvent domptés tout de suite."—Vol. i., p. 247.

Les armes, les hamacs et les paniers des Indiens, et surtout les boîtes en "pégall," sont faits avec beaucoup de goût et d'habileté. C'est un fait fort curieux que les modèles de leur vannerie ressemblent en grande partie aux ciselures des anciens; il y en a surtout un qu'on rencontre souvent sur les objets en "pégall" qui est identique avec le "modèle Méandre" des vases grecques et étrusques, et qu'on trouve aussi dans les travaux des décorations des Egyptiens et des Assyriens.

Parmi les objets divers de cette collection se trouvent aussi quelques spécimens d'os et d'écailles provenant d'un *tumulus* ou monticule de la station des missions indiennes de Waramouri, sur la rivière de Moruca. C'est la direction du Musée Britannique qui a bien voulu prêter ces objets au Comité, sur la demande de M. le Professeur Owen, qui les avait examinés et mis en ordre. Le Révérend M. W. H. Brett, actuellement curé de la paroisse de la Sainte-Trinité, dans l'Essequibo, sous la direction duquel les missions du Pomeroon furent originairement établies, était d'avis depuis bien des années que ce *tumulus* ressemblait aux *kjökken moddings* (centres officinaux) du Danemark, ou bien que c'était un ancien monticule sépulcral. Vers la fin de l'année 1865, il commença à faire faire des excavations pour éclairer cette question. Il envoya à un ami de Georgetown un récit de ces opérations et quelques-uns des objets trouvés. Bientôt un intérêt très-vif se manifesta au sujet de ces découvertes; et au mois de Février suivant, le Gouverneur, accompagné par quelques-uns des habitants les plus distingués de la Colonie, se rendit à la station de la mission et les explorations ultérieures se firent sous ses auspices. On remua toute la section ouverte jusqu'à sa base de sable, et on trouva des quantités d'ossements même dans le fond du monticule. Le fait qu'on les rencontra à une profondeur de plus de vingt pieds du sommet, paraît démontrer que ces squelettes ne sauraient avoir été enterrés ici de la manière dont les inhumations se font d'habitude. Il est bien curieux de voir que dans plusieurs cas les os de la cuisse et de la jambe, de même que ceux de l'avant-bras et du bras, étaient fléchis les uns sur les autres, et nulle part la main ne restait attaché à l'avant-bras, bien qu'on trouvât des phalanges dispersées de tous les côtés.* La masse entière du monticule consistait principalement d'écailles de pétoncle à raies noires et blanches (semblables à celles qu'on trouve sur la surface), mêlées avec des écailles d'écrevisse, de moule et d'autres crustacés, en quantité et variété infinies, celles de pétoncle étant prédominantes; il y avait aussi des restes de poissons et d'animaux terrestres vertèbres. L'ensemble avait l'air de constituer le rebut provenant des repas sans nombre de quelque

* Voir 'La Visite du Gouverneur à Waramouri.' Démérara, 1866.

race d'un siècle passé dans lequel ces crustacés, dont plusieurs espèces ne sont guère connues sur la rive boueuse, abondaient ; et il est probable que la chaîne des Waramouri, aujourd'hui séparée de la mer par un dépôt d'alluvion de 10 ou 12 milles (16 ou 19 kilomètres) en largeur, formait alors un promontoire ou une île.* Outre les ossements dont nous avons parlé ci-dessus, M. Brett trouva encore des spécimens d'os humains, deux masses compactes de taton rouge (que les Indiens appellent *Serek*), quatre ou cinq têtes de hache en pierre, ou plutôt de *tomahawk* qu'on enchâssait sans doute dans des manches de bois lourd, une pierre cassée à tranchant vif, qui doit avoir servi de couteau et une tige singulière en pétrification, d'une substance plus lourde que les os, et qui fut malheureusement brisée en quatre morceaux en sortant de la terre. On ne trouva aucun grain de collier ni autre article de parure, ni or ni autres espèces de métaux, seulement quelques petits fragments de granit et d'autres pierres. Les Indiens d'aujourd'hui possèdent une tradition suivant laquelle les tribus cannibales avaient l'habitude de briser les os de leurs victimes pour en extraire la moelle ; mais aucun d'eux ne connaissait rien sur l'histoire de ce monticule. On croit qu'on pourra rencontrer des restes semblables là où les dépôts d'alluvion se joignent aux terres hautes qui paraissent avoir été les rives primitives de l'Atlantique.† M. le professeur Owen est d'avis que ces explorations sont fort utiles, et qu'on devrait les continuer, pour obtenir de nouvelles preuves de la similitude des habitudes et des mœurs des races les plus anciennes dans les différentes parties du globe, même dans celles qui sont les plus éloignées ; et il a bien voulu nous fournir la note suivante sur les trouvailles dont nous venons de parler :—" Les diverses espèces d'animaux dont ces ossements proviennent sont : l'espèce humaine ; un mammifère ruminant (petit gibier, suivant l'apparence) ; un alligator ; des poissons d'eau douce, dont un est le *Sudis gigas*, gros poisson de l'Amérique Méridionale ;‡ la *Neritina lineolata*, crustacé d'eau douce de l'Amérique du Sud ; la *Purpura coronata* ; la *Lucina Jamaiciensis*. Toutes ces espèces se trouvent aujourd'hui dans les embouchures des rivières ou dans la mer près les bords de l'Amérique Méridionale. Les écailles peuvent avoir été apportées aux monticules des bords de la mer, et par conséquent je ne saurais affirmer que

* C'est là l'opinion du Révérend M. W. H. Brett.

† Suivant l'opinion du Révérend M. W. H. Brett.

‡ Schomburgk mentionne le *Sudis gigas* comme un des poissons que les Macusi et les Caraïbes considèrent comme immondes.

“ leur présence dans les monticules indique qu’un changement important dans les limites de la terre ferme ait eu lieu depuis que ces restes organiques ont été déposés dans les monticules.”

Dans les écrits de voyageurs modernes, on trouve quelques rares passages où les auteurs parlent de l’existence de tribus cannibales dans les profondeurs de l’intérieur de la Guyane. M. Bennett, attaché au Service Civil de la Colonie, a publié récemment un beau volume,* formant une description générale de la province, ornée de vues photographiques prises par lui-même, et dans lequel il a cité tous ces passages. Humboldt donne le récit d’un chef ou capitaine Indien, nommé Javita, qui paraît avoir joui de toute la confiance des missionnaires. Dans une communication qu’il a fait insérer dans le Journal de la Société Royale de Géographie, le capitaine Sir James E. Alexander donne des extraits de notes écrites par un voyageur décédé, le lieutenant Gullifer, notes qu’on lui avait communiquées dans la Colonie, mais qui n’ont jamais été publiées, à ce que nous croyons ; ce voyageur parle d’une aventure qui lui serait arrivée chez une tribu d’anthropophages, sur l’Essequebo supérieur, et qu’on disait être des Caraïbes. Les témoignages de Wallace, de Bates et d’autres écrivains qui ont demeuré longtemps chez les tribus de l’Amazone, ne permettent pas de douter que quelques-unes d’entre elles ne soient des cannibales.

M. Bennett se réfère à l’autorité de Sir ROBERT SCHOMBURGK en disant que les Caraïbes croient encore à l’existence d’une république de femmes au-delà des grandes cataractes du Corentyn, et il ajoute : “ Si tant est que cette tradition provienne des Européens, il est bien curieux qu’elle ne s’est pas seulement maintenue, mais qu’elle a encore été adoptée par plusieurs tribus d’Indiens de la Guyane et par les Caraïbes des rivières Corentyn, Essequebo et Rupununi ; en effet, ces derniers déclarent le plus sérieusement du monde, que ces corporations de femmes, ou Worisamacos, existent toujours sur le Corentyn supérieur, dans un pays appelé Maraworine.”† Wallace et

* ‘An Illustrated History of British Guiana, compiled from various authorities,’ par G. W. Bennett. Démérara, 1866.

† On a trouvé fabuleux que de tels peuples existent ou même que les femmes se trouvent sur un pied d’égalité avec les hommes ; pourtant, Livingstone affirme (pp. 622, 623) que telle est aujourd’hui la position du sexe femelle dans quelques parties de l’Afrique méridionale. Parmi les Noirs du Malabar chaque femme a plusieurs époux, et la femme a le pas sur l’homme dans les successions. Il est également certain que plusieurs nations, telles que les Arabes Iduméens et peut-être les Ethiopiens préfèrent le gouvernement des reines. (Voir Hérodote, édition Rawlinson, 1862, vol. iii., p. 19.) Humboldt paraît être enclin à croire que l’existence des Amazones n’est pas purement imaginaire. Schomburgk mentionne entre autre chose que le chef Indien succède à sa mère.

d'autres écrivains distingués sont d'avis que c'est l'apparence de quelques tribus d'Indiens qui a produit cette idée. Les hommes portent la raie de leur chevelure au milieu, et une queue par derrière. Chez les jeunes gens, les cheveux descendent le long du cou en longues boucles, et tout cela, joint au peigne qu'ils portent toujours sur le milieu de la tête, leur donne un air des plus féminins ; ce à quoi il faut ajouter qu'ils se servent de gros colliers et de bracelets faits en grains, et qu'ils extirpent soigneusement jusqu'à la dernière trace de leur barbe.

En parlant des recherches faites sur l'histoire des races qui habitaient jadis ces vastes régions, on ne saurait oublier les hiéroglyphes dont Schomburgk dit avoir rencontré des traces sur une superficie de 350,000 milles carrées, et que Wallace remarquait surtout dans ses voyages dans la vallée de l'Amazone. Humboldt dit que si on demande aux indigènes comment on a pu produire des figures sur des rochers d'une hauteur aujourd'hui accessibles seulement à l'aide d'échaffaudages, ils répondent, en souriant de l'ignorance de l'interrogateur, qu'à l'époque des grandes eaux leurs pères arrivaient à cette hauteur dans des canots. Il est impossible de trouver une explication satisfaisante de ce phénomène, à l'heure qu'il est ; cependant, des observateurs bien informés sont d'avis que ces inscriptions sont dûes à un peuple civilisé qui aurait habité ces contrées à une époque de l'antiquité très-reculée.*

* Il a paru deux ouvrages intéressants sur les Indiens de la Guyane Anglaise ; l'un sous titre *Missionary Labours in British Guiana* (Travaux des Missionnaires de la Guyane Anglaise), Londres, 1847, in 8°, par le Révérend J. H. Bernau, ex-directeur des missions chez les Indiens de l'Essequibo ; l'autre intitulé *Indian Missions in British Guiana*, Londres, 1851, in 12°, par le Révérend W. H. Brett, premier missionnaire sur le Pomeroon. Le Comité croit que l'auteur de ce dernier ouvrage en a une seconde édition en préparation. Le Révérend W. Veness est l'auteur d'un ouvrage récent sur un sujet fort important, intitulé *El Dorado, or British Guiana a field for Colonization* (La Guyane Anglaise comme champ de Colonisation), Londres, 1866, in 8° ; ce livre de même que celui de M. Bennett dont nous avons parlé, renferme des extraits abondants de la plupart des autorités (sinon de toutes) qui ont écrit sur la Colonie. Le Révérend M. R. Duff a aussi publié quelques notes sur la Guyane Anglaise.

SECTION F.

HISTOIRE NATURELLE.

Nous avons déjà parlé à plusieurs reprises des bienfaits immenses qu'une nature généreuse a versés de tous les côtés sur cette province. En vérité, on peut dire sans exagération que la terre, l'air et l'eau y regorgent d'organisations vivantes, dignes d'admiration, et qui ne demandent qu'à être étudiées. "Des bruits confus sortent de tous ces bois, des troncs pourris des arbres, des crevasses des rochers, et du sol miné par les lézards, des millipèdes et des uvoies. C'est une voix qui proclame que toute la nature respire ; que sous mille formes différentes, la vie est répandue dans le sol crevassé et plein de poussière comme dans les profondeurs des eaux et dans l'air qui nous entoure."*

On ne saurait manquer de trouver intéressant et instructif le coup d'œil suivant sur le "règne animal" de la Colonie, dû à la plume de Sir R. SCHOMBURGK :

"Les quadrupèdes de l'hémisphère occidentale ne sont égaux à ceux de l'Asie et de l'Afrique ni en nombre ni en grandeur. Le jaguar ou tigre de l'Amérique du Sud, le puma ou tigre d'Amérique et plusieurs autres spécimens de la race féline, sont les animaux les plus féroces ; cependant, c'est bien rare qu'ils s'attaquent aux hommes, et on ne les craint dans la Colonie que pour le ravage des troupeaux de bœufs et de moutons.

"Dans le présent ouvrage dont l'étendue est limitée, il ne saurait me venir dans l'idée de donner une description des animaux indigènes de la Guyane ; je me contenterai d'énumérer ceux qui contribuent aux besoins de l'homme, en lui fournissant une nourriture saine et délicate. De ce nombre sont le tapir ou maipuri, le capibéra ou lièvre d'eau, le labba, l'aguti, l'achuchi, le cairuni ou sanglier, le peccari ou cochon du Mexique, et du gibier de différentes espèces ; puis il y a le fourmilier, l'armadille, le paresseux, des loutres, plusieurs espèces de putois et d'oppossum, de nombreux troupeaux de singes habitant les forêts, d'ailleurs si désertes, et servant de nourriture aux indigènes. Dans quelques-unes des grandes rivières, on trouve le manati, la lamantine et la vache d'eau ; la viande en est blanche et délicate, et on en a comparé le goût à celui du veau.

* Humboldt.

“ Les oiseaux ne sont pas moins nombreux ; et tandis que quelques-uns excitent notre admiration par leur plumage magnifique, d’autres possèdent une viande délicate et nourrissante. Font partie de cette dernière classe les diverses espèces de canards sauvages,* le powis, le marudi, le hannaqua qui ressemble au faisan, le duraqua et le maam qui ressemblent à la perdrix Européenne, les pigeons sauvages, etc. Parmi plusieurs autres il me reste à citer le jabirou ou tararamon, grand oiseau qui fréquente les savannes, et dont la chair a un goût semblable au bœuf ; le perroquet, le macao dont le plumage forme un étalage des plus brillants de bleu, d’écarlat, de pourpre et de jaune ; les nombreuses espèces de colibri revêtu d’un plumage des plus splendides et rayonnant d’un lustre métallique en volant de fleur en fleur ; le toucan, les moqueurs luisants jaunes et noirs, qui construisent leurs nids suspendus sur la même branche que les abeilles ou guêpes sauvages, avec lesquelles il paraît qu’ils se sont alliés et qui les protègent. Le singe le plus courageux ou le chat le plus adroit n’oserait pas en piller les œufs tant qu’ils se trouvent sous la protection de ces insectes. Le com-panéro, blanc comme la neige, ayant sur sa tête une crête qui ressemble à du cuir, et qui pousse des cris semblables au son d’une cloche de couvent ; le magnifique coq de rocher au plumage orange brillant, la tête surmontée d’une crête droite et semicirculaire, donnent une idée de la splendeur dont la nature a doué ses créatures sous les tropiques.

“ Parmi les sauriens, le caïman et l’alligator sont peut-être les plus formidables. Le second est trop petit pour être dangereux ; quant au premier, je l’ai rencontré fréquemment, mais il ne me paraissait jamais disposé à m’attaquer, à moins que je ne l’eusse provoqué. L’alligator habite les bords de la mer, tandis que le caïman se trouve plus à l’intérieur.† L’iguane, qui a l’air d’un lézard énorme, a de 4 à 6 pieds de longueur, avec sa queue ; il est inoffensif, et tous ceux qui ont vaincu le dégoût qu’inspire son aspect, déclare que sa chair est très-délicate.

* Hillhouse dit que les canards dits Musk (improprement appelés Muscovy) et Vieissi, qui sont excellents à manger, perchent sur des arbres, et qu’il a vu sur le sommet d’un palmier Ita pourri un nid de musk, les parents portant à l’eau par le cou quatorze canetons, un à un, ce qui se fit en cinq minutes ; et il n’avait pu prendre un seul caneton, bien que ce fût alors la première fois qu’ils essayassent de nager et de plonger.

† Humboldt constate qu’il y a dans le Rio Apure des crocodiles réelles, non pas des caïmans ou des alligators, et que leurs pieds sont dentelés au dehors, comme ceux des crocodiles du Nil.

“ Les tortues de terre et les tortues d’eau douce sont très-abondantes ; les dernières surtout dans l’Essequibo et ses affluents. Elles se rassemblent en grand nombre à l’époque où la femelle dépose ses œufs sur la rive sablonneuse ou sur les bords des rivières. Ces œufs sont très-déliçats, et les Indiens les mangent frais et fumés, ou bien ils en extraient une huile douce dont les Brésiliens se servent beaucoup pour la cuisine.

“ Plusieurs serpents de la Guyane sont vénénux ; mais il paraît que la nature, pour les rendre moins dangereux, leur a donné de la paresse et de la répugnance à mordre, à moins qu’on ne les provoque. Le conocouchi ou *bush master*, le serpent à sonnettes, le labari, le parrot et le serpent guana, le capairon et le serpent à couleur d’écarlate sont les plus dangereux. Le camudi et le colukunaron font partie de l’espèce *boa* ; mais on ne connaît que peu de cas où ils s’attaquent aux hommes, ils se contentent d’habitude de surprendre le gibier et d’autres petits animaux.

“ Les rivières de l’intérieur contiennent du poisson déliçieux en grande quantité. L’arapaima ou piraroucon (*Sudis gigas*) et le lau-lau, espèce de *Silurus*, ont de 10 à 12 pieds de long, et pèsent de 200 à 300 livres. Le lucanani ou poisson du soleil, le hiamara, le bachao, le cartabac, le gilbagre, le pacon déliçieux, l’arouan, le paiara, le pirai, le morocoto ou osibou, le laukidi, le parrau, etc., rivalisent par leur excellent goût avec nos poissons d’eau douce de l’Europe, tandis que nombre d’autres contribuent également à la nourriture de l’homme.

“ Parmi les insectes, quelques espèces de fourmis sont dangereuses pour la végétation, et on sait que les *termites* ou fourmis blanches s’attaquent à la charpente des maisons et aux meubles, si on leur permet de prendre leur domicile dans une habitation. La piqure du scorpion et la morsure du centipède sont douloureuses, mais pas dangereuses. Ces insectes se trouvent principalement dans les décombres et dans les vieilles maisons. La morsure de l’araignée de bois et de ce qu’on appelle ici la tarantule produit une inflammation dans la partie attaquée, mais elle n’est jamais suivie de conséquences fatales. Le tchiko ou chigo, petite puce qui pénètre sous la peau des pieds, est souvent très-ennuyeux ; il infeste les cabanes isolées, surtout celles qui sont sur un sol sablonneux ; une propreté scrupuleuse est le meilleur moyen de s’en débarrasser.”

Dans des conférences tenues récemment à New-York, le professeur Agassiz constata qu’il n’a pas trouvé dans l’Amazonie un seul poisson qu’on puisse rencontrer dans n’importe quel autre bassin

d'eau douce ; que les diverses parties de cette rivière contiennent diverses espèces de poissons, et que dans un petit lac ou étang qui ne mesurait que quelques centaines de mètres carrés de superficie, il a trouvé 200 différentes espèces de poisson, ou trois fois la quantité qu'on trouve dans le Mississippi. Dans l'Amazone lui-même il a rencontré 200 espèces différentes, et quand il commença ses recherches, on n'en connaissait que 150 ; et plus le nombre en augmentait, plus les espèces paraissaient varier. Il cite un poisson qu'on pourrait appeler un poisson singulier, puisqu'il a la faculté de ramper ou de marcher sur la terre sèche ; on en trouva un spécimen à 5 milles du rivage. La professeur Agassiz lui-même en conserva un hors de l'eau pour une demi-journée, et en retournant dans son élément, ce poisson était aussi gai et vif que s'il n'en était jamais sorti. Il est très-agile ; il monte le plan incliné d'un arbre et jusque dans les branches, et quelquefois la même balle fait tomber un oiseau et ce poisson en même temps. L'Amazone, dont l'eau est saumâtre et a une température d'environ 27° C., fournit une grande quantité de poissons délicieux pour la table.

En se référant à l'article intitulé "Les Poissons de la Guyane Anglaise," rédigé par Schomburgk pour la 'Bibliothèque du Naturaliste,' 1860, on trouvera que la description ci-dessus se rapporte également bien aux eaux de la Guyane Anglaise ; tandis que Wallace et Bates ont anticipé les recherches du professeur, en appelant l'attention du public sur la production merveilleuse du poisson tant dans l'Amazone que dans ses affluents. "Les poissons d'eau douce qui
 "pourraient être utiles à l'homme, au point de vue économique, sont
 "fort nombreux. Les nobles fleuves de ces régions fertiles regorgent
 "généralement de poissons, tout en étant encore fort peu exploités.
 " * * * * Si on faisait la pêche sur une échelle plus développée,
 "non seulement comme un passe-temps ou comme récréation d'une
 "vie monotone et indolente, elle ne serait pas seulement lucrative
 "pour ceux qui s'en occuperaient, mais procurerait encore à la Colonie
 "une ressource qui est entièrement négligée à l'heure qu'il est.
 " * * * * Qu'on considère qu'aujourd'hui il s'exporte annuelle-
 "ment pour £50,000 (1,250,000 fr.) de sardines de l'Angleterre,
 "surtout aux Indes Occidentales, de même qu'une grande quantité de
 "harengs et de maquereaux. Pour la population ouvrière d'une
 "des colonies dont la consommation de ce genre de nourriture est des
 "plus considérables, il serait bon de savoir que les rivières de cette
 "Colonie abondent en articles semblables, tout en ne produisant pas
 "tout à fait les mêmes poissons." Nous pourrions encore citer les

observations de Schomburgk sur le "poisson singulier" du Prof. Agassiz :
" Une espèce de poisson faisant partie de la même division que le
" *callichthys*, c'est à dire le *Doras Hancockii* de Cuvier et de Valen-
" ciennes, possède la faculté singulière de se mouvoir sur la terre
" ferme, comme la *Tamoata*, dont parle déjà Margrave. Des témoins
" oculaires constatent qu'ils en ont rencontré quelquefois de grands
" nombres dans la saison aride, quand les amas d'eau formés par la
" dernière inondation étaient en train de sécher. Ils marchent alors
" dessus la terre à la recherche d'eau, et les boucliers dont leur corps
" est armé de même que les forts ressorts de leurs nageoires les
" aident à avancer. On croit qu'ils retiennent de l'eau dans les sacs
" membraneux qui entourent leurs ouïes, au moyen desquels ils con-
" servent la structure filamenteuse à l'état humide, et sont à même de
" continuer l'action de la respiration. Ces troupeaux de poissons sont
" souvent tellement nombreux que les nègres ont quelquefois rempli
" des paniers de ces poissons à la recherche de leur élément naturel."

Jetons maintenant un coup-d'œil sur quelques détails sans la connaissance desquels on ne saurait apprécier à leur juste valeur toutes les ressources de la Colonie.

Nous avons déjà parlé des savannes étendues, ou des prairies, comme on les appellerait dans l'Amérique du Nord. Elles ne sont guère exploitées à l'heure qu'il est, tout en offrant une nourriture des plus amples pour les plus grands troupeaux de bêtes à cornes et de chevaux. Aujourd'hui, la Colonie est encore obligée de recourir au Vénézuéla pour se pouvoir de bétail, et elle tire encore fréquemment des Etats-Unis ce qu'il lui faut pour maintenir ses troupeaux de moutons. Vers la fin du siècle passé, le Gouvernement Brésilien établit des métairies dans le voisinage du Fort San Joaquim ; pendant la révolution, on abandonna ces métairies, et le bétail se répandit dans les plaines contiguës, où le nombre en a augmenté considérablement. On assure que les savannes des rivières Berbice et Démérara sont bien supérieures à celles du Rupununi comme pâturages ; elles offriraient donc un excellent champ d'exploitation à ceux qui n'ont ni les moyens ni le désir d'entrer dans des spéculations d'un caractère si aléatoire que celle de la culture du sucre.

Bien que les eaux de la Colonie abondent en poissons des plus grandes variétés, on peut dire pourtant que la pêche n'y existe encore guère comme industrie. Il est vrai qu'elle constitue l'occupation favorite des paresseux qui, en quelques heures, ne se pourvoient pas seulement de quantités de poissons qui suffisent amplement pour leur subsistance, mais qui en vendent encore à des prix exorbitants. La

colle ou gélatine qu'on extrait du gilbagre ou gilbacher (*Silurus Parkerii*) forme un article limité d'exportation. Quelques-uns des poissons de rivière, tels que le pacu (*Myletes pacu*), le cartabac (*Tetragonopterus latus*) et autres fournissent une excellente nourriture, quand ils sont séchés et fumés; et il est certain que dans ce commerce on pourrait faire des entreprises fort lucratives, en y mettent un peu d'activité et de bonne volonté.

Ajoutons encore ici que dans aucune branche de l'histoire naturelle de ce terrain immense nos connaissances ne sont moins développées qu'en ce qui en concerne les richesses minérales. L'eau des divers puits artésiens de la Colonie, de même que celle des sources naturelles, est fortement imprégnée de fer. On n'y a pas encore rencontré de sources thermales. Dans les montagnes et dans les terres plates entre les rivières, on trouve de vastes bandes de minéral de fer brun oxydé (hématite); du côté de Roraima, il y a des cristaux de roche mêlés avec du grès; des veines de quartz traversent souvent de fortes masses de granit; mais la pierre calcaire y manque complètement.

Il est prouvé qu'il y existe aussi des métaux précieux, mais les découvertes qu'on en a faites jusqu'à présent ne sont pas capables d'attirer la foule des "chercheurs d'or." Vers la fin de 1827, il s'était répandu des bruits extraordinaires sur la réussite des opérations faites dans les mines d'or du Caratal, dans le Vénézuéla; on organisa donc des expéditions pour explorer les terrains en plusieurs directions; une d'entre elles choisit la route de la rivière Cuyuni et arriva jusqu'aux mines du Caratal, et à son retour elle découvrit des spécimens d'or dans le lit d'une des criques qui se jettent dans cette rivière, à peu de distance de l'endroit où elle se réunit au Massaruni.

Il se forma donc une compagnie qui reçut une concession de la Chambre en 1864, pour explorer l'endroit et pour déterminer si les recherches d'or qu'on y ferait, pourraient avoir de bons résultats. Nonobstant beaucoup de difficultés et de découragements, on finit par s'assurer que l'or s'y trouvait en quantités suffisantes pour rendre les recherches lucratives. On demanda donc des capitaux additionnels, pour pouvoir développer les opérations nécessaires, mais malheureusement c'était dans le courant de l'année dernière, à une époque où la crise commerciale était des plus fortes. En attendant, le Gouvernement de Vénézuéla fit part au Gouvernement Britannique, par l'intermédiaire de son chargé d'affaires à Londres, d'un bruit qui s'était répandu à Vénézuéla, et suivant lequel des sujets anglais étaient occupés à exploiter des mines d'or sur le territoire de la république; et en conséquence de cette démarche le ministre des colonies avertit

la compagnie qu'il ne la considérait que comme une société d'aventuriers opérant à leur propre risque et péril, et n'ayant aucun droit à la protection du Gouvernement, dans le cas où on les empêcherait de continuer leurs opérations. Naturellement, la publication de cette notification fit grand tort à la compagnie, et des actes de violence ont déjà eu lieu en plein jour, les fauteurs jouissant de toute immunité, et il se peut bien que ces procédés deviennent encore une source d'embarras pour le Gouvernement local. Voilà déjà un demi-siècle que la question de savoir quelles sont les frontières réelles du domaine Britannique se trouve en suspens, et elle paraît être plus éloignée que jamais d'une solution satisfaisante. On ne saurait exagérer l'importance d'une décision prompte et définitive, car l'assertion des autorités de Vénézuéla "que le terrain de la compagnie se trouve à 30 lieues à l'intérieur de leur territoire," implique qu'elles ont droit à l'ensemble des comtés de Démérara et d'Essequibo, et à une partie du comté de Berbice, renfermant plus de trois quarts de la population et plus des cinq sixièmes des propriétés de la province désignée officiellement, depuis 35 ans, comme "la Guyane Britannique," et consistant dans les colonies unies de Démérara, d'Essequibo et de Berbice.

Depuis quelque temps on ne se lasse pas de démontrer que l'Empire Brésilien se prête éminemment à la colonisation Européenne. Ceci est parfaitement vrai jusqu'à un certain point; mais on ne devrait certes pas perdre de vue que la Guyane Anglaise, une fois la question de ses limites territoriales définitivement vidée, mérite tout autant d'attention. On a dit du Brésil que "pas un cinquantième de ce territoire n'est encore arpenté; pas un vingtième n'en est exploré; ses frontières n'ont jamais été déterminées, et la civilisation n'y existe que sur une bande étroite de terrain le long des côtes." Ceci est littéralement vrai en ce qui concerne la Guyane Anglaise; le Brésil a besoin de population; notre province se trouve dans le même cas. Il n'y a pas de question plus importante pour son avenir que celle de savoir comment établir une base solide et pratique pour l'organisation de la colonisation. C'est à grand tort qu'on a critiqué sévèrement les restrictions qui sont actuellement en vigueur pour la vente des propriétés de la Couronne; sans vouloir en entreprendre ici la défense ou en donner l'explication, il nous suffira de dire que la position réelle de la société a amplement justifié ces restrictions jusqu'à présent. Aussitôt que le Gouvernement se sera assuré de la possibilité de faire arriver des colons capables de contribuer au bien-être matériel et moral de la société, il n'y aura rien de plus facile que de remanier les conditions d'occupation de territoire. Un membre habile et indépendant de la Chambre législative a l'inten-

tion d'en entretenir la cour collective, et il a donné avis qu'il proposerait une série de résolutions à ce sujet.* Sans exprimer une opinion sur le plan indiqué dans ces résolutions, nous espérons pourtant qu'on ne manquera pas de les discuter avec tout le soin qu'elles méritent.

* Voici la teneur de ces résolutions :

“ La Chambre déclare que :

“ 1.—En raison du chiffre si minime de la population de la Guyane Anglaise, le pouvoir producteur de cette Colonie n'est encore que fort peu développé et tout projet, ayant pour but d'augmenter la population et de suppléer au besoin principal du pays, la main-d'œuvre, mérite que la Chambre lui offre toutes sortes d'encouragements.

“ 2.—La grande superficie de terrain fertile que la Providence bienfaisante a mise à la disposition du gouvernement Britannique, offrirait un champ de colonisation très-attractif aux habitants de pays qui souffrent d'une surabondance de population, s'ils connaissaient les avantages qu'offre la Guyane Anglaise, et si l'on donnait des encouragements aux colons libres.

“ 3.—Aucune colonie n'offre des chances plus favorables pour le placement des capitaux, et les terres de la Couronne une fois colonisées ne manqueraient pas de présenter un champ d'exploitation des plus lucratifs pour l'établissement de canaux, de tramways, de chemins de fer et de bateaux à vapeur, de télégraphes électriques, etc. La chambre recommande donc au Gouvernement de prendre en considération cette question et de faire mesurer et parceller les terres de la Couronne dans certains endroits à indiquer plus tard, en prenant comme point de départ les grands chemins existants et à établir; et de déterminer le meilleur mode de faire des concessions libres aux colons, à des conditions qui puissent assurer la culture de ces terres dans une période fixée d'avance.

“ 4.—Vu que le revenu ne manquera pas d'augmenter avec la population et la production, la Chambre est d'avis qu'il serait de bonne politique d'aider et d'encourager toute entreprise ayant pour but de contribuer finalement et réellement au bien public, tout en ne paraissant avoir en vue que le bien-être de quelques-uns. La Chambre est donc prête à voter des fonds (à avancer à un intérêt modéré et remboursables avec de grandes facilités) en faveur des colons libres sur les terres de la Couronne, pour les mettre à même de bâtir des maisons, de drainer et de cultiver les terres qu'on leur allouera. La répartition de ces avances devra se faire sous l'inspection du Gouvernement, et elles constitueront une hypothèque sur les terrains et les bâtiments jusqu'à ce qu'elles aient été remboursées avec intérêt.

“ 5.—S'étant déjà prononcé pour le principe de contracter des emprunts à des conditions rémunératrices, et désirant mettre le Gouvernement à même de mener à bonne fin les objets indiqués ci-dessus, la Chambre autorise ce dernier à émettre de temps à autre, et par lots adaptés aux circonstances, des bons du trésor jusqu'à concurrence de £1,000,000 (25 millions de francs), portant intérêt payable par semestre, à raison de six pour cent par an, et garantis par le revenu de la Colonie non encore affecté aux emprunts contractés antérieurement.”

RELEVÉ DES ENTERREMENTS À GEORGETOWN.

Population en 1851 : 25,508 habitants.

Population en 1861 : 29,174 habitants.

Mois.	1852	1853	1854	1855	1856	1857	1858
Janvier ..	159 ^d	207	107	114	109	300	79
Février ..	225	125	77	93	129	373 ^e	72
Mars ..	213	144	101	99	142	171	81
Avril ..	150	119	92	81	143	88	83
Mai ..	149	94	75	83	158	116	78
Juin ..	109	107	57	81	186	108	91
Juillet ..	180	135	86	87	122	163	94
Août ..	159	105	83	94	115	121	106
Septembre ..	149	139	89	72	124	96	110
Octobre ..	136	157	76	91	104	90	111
Novembre ..	145	110 ^b	65	96	91	92	110
Décembre ..	203	97	88	102 ^c	119 ^d	79	111

a à b Fièvre jaune.*c* Fièvre jaune.*d à e* Choléra.TEMPÉRATURE MOYENNE,* PAR MOIS, DANS LA GUYANE ANGLAISE,
DE 1846 à 1857.

Mois.	1846	1847	1848	1849	1850	1851	1852	1853	1854	1855	1856	1857
Janvier ..	79.2	77.8	77.7	78.4	77.4	78.2	78.7	79.1	77.5	80.1	79.0	77.9
Février ..	79.0	77.4	77.7	78.0	78.2	78.0	78.5	79.6	77.8	78.7	79.0	77.5
Mars ..	79.8	77.9	78.1	78.6	78.9	78.8	78.3	80.0	79.1	78.5	79.6	77.9
Avril ..	80.6	78.4	79.4	78.5	79.1	79.2	79.8	80.5	79.5	79.6	80.0	79.2
Mai ..	80.7	78.4	78.6	78.7	78.8	78.8	79.7	79.7	79.7	80.0	79.3	78.7
Juin ..	79.8	78.2	78.4	77.9	79.4	78.1	78.7	79.2	79.4	79.2	78.6	78.8
Juillet ..	79.3	78.8	79.0	77.7	79.5	80.0	79.2	79.0	78.9	79.8	78.3	78.4
Août ..	79.3	80.1	80.0	79.2	79.8	79.9	80.6	81.1	80.3	80.9	79.4	79.6
Septembre ..	81.5	80.6	80.3	80.7	82.1	80.7	81.7	79.9	81.3	81.5	80.7	—
Octobre ..	80.0	80.5	81.4	80.9	82.3	81.0	82.0	81.4	81.5	81.0	80.5	—
Novembre ..	80.3	80.3	80.7	79.6	81.5	80.0	80.8	80.4	80.7	81.2	79.5	—
Décembre ..	79.0	78.9	78.4	78.5	79.9	79.4	78.2	79.9	78.6	79.8	78.1	—

* En degrés Fahrenheit. Formules pour la transformation des degrés Fahrenheit (F) en degrés du thermomètre centigrade (C) :

$$C = \frac{F - 32}{1.8}$$

$$F = 1.8 C + 32.$$

Note A.

QUANTITÉ DE PLUIE TOMBÉE PAR MOIS, à GEORGETOWN, DÉMÉRARA,
1846 à 1857.*

Mois.	1846	1847	1848	1849	1850	1851
Janvier	2.07	9.29	6.65	5.60	15.17	3.93
Février	0.87	3.23	6.91	7.44	3.86	6.06
Mars	2.06	6.15	7.68	12.59	14.60	8.08
Avril	5.93	11.48	7.24	7.55	5.94	16.15
Mai	14.98	12.88	20.28	17.94	15.60	11.23
Juin	14.92	14.29	11.45	20.44	7.94	19.83
Juillet	13.28	10.21	5.55	20.38	9.88	8.70
Août	8.80	3.82	6.54	10.80	10.41	7.52
Septembre	0.61	1.12	6.42	1.16	0.63	2.90
Octobre	5.89	3.29	0.60	3.55	1.87	2.71
Novembre	5.57	7.33	3.49	10.36	5.15	12.07
Décembre	11.23	10.29	18.82	14.40	6.31	3.66
Total ..	86.21	93.35	101.63	132.21	97.36	102.84

Mois.	1852	1853	1854	1855	1856	1857
Janvier	6.07	6.78	15.88	2.18	2.02	5.16
Février	8.41	5.42	5.53	15.39	0.96	6.27
Mars	8.76	1.25	4.68	12.82	1.65	6.75
Avril	5.28	5.51	6.58	6.82	3.05	2.48
Mai	16.50	15.72	9.24	10.86	10.23	13.24
Juin	11.67	13.22	10.05	12.76	16.70	16.67
Juillet	8.83	9.82	12.14	14.00	13.24	10.92
Août	10.11	4.95	9.76	6.28	7.81	13.94
Septembre	1.18	4.11	3.84	1.12	5.80	—
Octobre	0.52	1.23	0.03	4.26	3.14	—
Novembre	5.03	2.39	3.59	0.93	5.78	—
Décembre	12.18	4.45	13.57	5.89	17.34	—
Total ..	94.54	74.85	94.89	93.31	87.72	—

* Exprimée en pouces (1 pouce = 25 millimetres).

Note B.

APERÇU DES EXPORTATIONS DE LA GUYANE ANGLAISE, à DIVERSES
ÉPOQUES, DE 1747 à 1861.

1747. Les exportations de Démérara et de l'Essequibo s'élevèrent à 559 tierces* de sucre, transportées en Europe à bord de deux goëlettes.

1748. Exportation de 2,292 barils de sucre (augmentation dûe probablement à une importation considérable d'esclaves).

1752. Commencement de la culture du coton et du café, dont rien, cependant, ne fut encore exporté.

1762. Exportation de 878 barils de sucre, 28 balles de coton, 45 tierces de café.

1764. Dans cette année 130 plantations se trouvaient en exploitation sur le Démérara et l'Essequibo. Huit navires furent chargés de : 2,956½ barils de sucre, 2 balles de coton et 211 sacs de café.

1773. Exportation de 3,775 barils de sucre, 8,613 sacs et 181 balles de coton, 1,001 tierces de café.

1775. 4,939 barils de sucre, 19,090 sacs et 189 balles de coton, et 2,317 tierces de café furent exportés.

1796. Occupation de la Colonie par les Anglais.

1803. Exportation de 19,638 barils, 213 tierces et 161 barriques de sucres, 4,887 puncheons de rhum, 46,435 balles de coton, 9,954,610 livres de café, 311 fûts de mélasses.

1823. Exportation de 51,360 barils, 449 tierces et 2,470 barriques de sucre ; 15,781 puncheons et 2,568 barils de rhum ; 9,587 balles de coton ; 8,084,729 livres de café ; 19,634 barils, 230 tierces et 269 barriques de mélasses.

Après cette époque, la culture du coton et du café commença à diminuer, et il n'y a pas jusqu'aux sucres dont la production ne se maintenait pas à la hauteur antérieure. La diminution de l'exportation de 1829 à 1849 représente 43,086,763 livres de sucre, et 2,139,430 livres de café (constituant la presque totalité de la récolte antérieure) ; tandis que le coton, dont on avait exporté 1,596,171 livres en 1829, n'était plus du tout un article d'exportation en 1849.

* 1 tierce = $\frac{1}{3}$ de pipe = $\frac{2}{3}$ de baril = 381,6 litres.

1 baril = $\frac{1}{2}$ de pipe = 572,5 litres.

1 puncheon = $1\frac{1}{3}$ de baril = 763,3 litres.

1 barrique = $\frac{1}{2}$ baril = 286,25 litres.

1 livre = 0,4589 kilo, ou 1 kilo = $2\frac{1}{2}$ livres environ.

Dans les années 1851, 1852 et 1853 l'exportation du sucre augmentait en quantité, principalement en raison de l'immigration renouvelée des Indes ; mais les prix moyens du sucre brut, côtés par la 'Gazette de Londres,' prouvent que les propriétaires de plantations n'en retiraient pas un bénéfice proportionnel :

1851		25s. 6d.	le quintal Anglais, soit	62 fr. les 100 kilos.
1852		22s. 5d.	„	„ 54 fr. les 100 kilos.
1853		24s. 6d.	„	„ 59 fr. 20 c. les 100 kilos.

cet article étant exempt de droits.

1848. Exportation de 46,610 barils de sucre, 23,890 puncheons de rhum, 10,716 fûts de mélasses, et 181, 709 livres de café.

1858. Exportation de 58,917 barils de sucre, 26,653 puncheons de rhum, 3,416 fûts de mélasses, pas de café.

1861. 72,347 barils de sucre, 30,264 puncheons de rhum, 3,477 fûts de mélasse, et 825,023 pieds cubes de bois de construction.

En 1866 l'exportation avait augmenté jusqu'à 91,580 barils de sucre, 30,612 puncheons de rhum, et 15,180 fûts de mélasses. L'exportation du bois de construction était tombée à 249,614 pieds cubes, en raison d'une baisse de prix sans exemple.

Note C.

PESANTEUR SPÉCIFIQUE DE 59 SPÉCIMENS DE BOIS.

DÉMÉRARA, le 27 Février, 1862.

M. J. BRUMELL, Secrétaire du Comité pour l'Exposition de 1862.

MONSIEUR,—J'ai l'avantage de vous envoyer avec la présente 59 spécimens de différents bois produits par la Colonie, et j'y joins un tableau de leur pesanteur spécifique telle que je l'ai trouvée. M. HUNTER a bien voulu me les procurer et m'en donner la nomenclature.

La pesanteur ne saurait essentiellement être qu'approximative, puisqu'elle dépend beaucoup de la condition du bois ; elle diffère au fur et à mesure que ce dernier est vert ou bien séché, ou qu'il provient du cœur ou du dehors du tronc d'un arbre. Tous les spécimens sont bien secs, mais il y en a qui sont d'un plus grand âge que les autres.

Tous les bois cités avant le mot "Eau" dans le tableau devront descendre dans l'eau, mais j'ai vu du Mora bien séché nager sur l'eau. Tous les spécimens cités après le mot "Eau" devraient nager sur

l'eau; mais le "Greenheart" jaune et le Wallaba, au moment où les coupeurs de bois les portent en ville, descendent presque toujours.

J'ai l'honneur d'être, Monsieur,

Votre obéissant serviteur,

JOHN FRED. BOURNE,

Ingénieur Civil pour les Colonies.

Numéro d'ordre.	Nom.	Pesanteur Spécifique.	Numéro d'ordre.	Nom.	Pesanteur Spécifique.
1	Letter Wood	1.333	30	Bartaballi	0.893
	<i>Même pesanteur que le</i>		31	Houbaballi	0.890
	<i>Lignum Vitæ.</i>		32	Kirica	0.889
	<i>Buis Hollandais</i> 1.328		33	Tryssil	0.888
2	Tibicusi	1.325	34	Fustet	0.884
3	Banya	1.280	35	Sunwood (bois solaire) ..	0.863
4	Greenheart noir	1.210		<i>Hêtre</i> 0.852	
	<i>Cœur de Chêne</i> 1.170			<i>Frêne</i> 0.845	
5	Wachiha	1.162	36	Locustier blanc	0.838
6	Cabacalli	1.154	37	Itikiribouraballi	0.836
7	Ducalaballi	1.138	38	Suradani	0.836
8	Hackia	1.132	39	Hyraballi brun	0.836
9	Moraballi	1.128	40	Purpleheart	0.827
10	Eléeteweira	1.122	41	Acajou sauvage	0.812
11	Wamara	1.122	42	Mammée	0.809
	<i>Ébène</i> 1.117			<i>Aune</i> 0.800	
12	Tourou	1.110	43	Caféier	0.783
13	Coutaballi	1.087	44	Bois de Lance (lancewood)	0.782
14	Couraballi	1.082	45	Cerisier	0.767
15	Sibbadani	1.066		<i>Erable</i> 0.755	
16	Silbadani	1.066	46	Duca	0.746
17	Awasurali	1.058	47	Euraballi	0.744
18	Hyawaballi	1.032	48	Sanders jaune	0.734
	<i>Bois du Brésil rouge</i> 1.031		49	Arumata	0.727
19	Mora	1.029	50	Arawadani	0.724
20	Cururubarari	1.021	51	Tilleul	0.706
21	Baramali	1.007	52	Guava	0.682
	EAU, 1,000.		53	Arracudoccou	0.678
				<i>Noyer et Orme</i> .. 0.671	
22	Hicka	0.994	54	Carapas	0.667
23	Campêche	0.982	55	Douru	0.652
24	Touranéro	0.967	56	Silverballi jaune	0.610
25	Greenheart jaune	0.951	57	Courucuralli	0.592
26	Wallaba	0.945		<i>Saule</i> 0.585	
27	Locustier rouge	0.942	58	Silverballi, Gris	0.564
28	Souari	0.932		<i>Sapin</i> 0.498 à 0.550	
	<i>Chêne sec</i> 0.925		59	Silverballi pâle	0.483
29	Culiséri	0.923		<i>Liège</i> 0.240	



CATALOGUE.

SECTION A.*

PRODUITS SACCHARINS ET SUBSTANCES ALIMENTAIRES.

N.B.—Tous les spécimens de sucre, No. 1 à 36, ont été produits dans des appareils à cuire dans le vide, et en aucun cas le noir animal n'a été employé dans le procédé de fabrication.

- 1 SUCRE, cuit dans le vide. Spécimen d'une récolte de 1,500 tonneaux, de la Plantation *Schoon-Oord*. Exposé par les héritiers de SAMUEL BARBER, et E. G. BARR.
- 2 — —. Spécimen d'une récolte de 1,500 tonneaux, de la Plantation *Schoon-Oord*. Exposé par les héritiers de SAMUEL BARBER, et E. G. BARR.
- 3 — —. De la Plantation *Cuming's Lodge*. Exposé par HENRY CLEMENTSON.
- 4 — —. Spécimen de sucre exporté. De la Plantation *Cuming's Lodge*. Exposé par HENRY CLEMENTSON.
- 5 — —. Fabriqué au moyen d'appareils centrifuges. De la Plantation *Albion*. Exposé par la COMPAGNIE COLONIALE (COLONIAL COMPANY).
- 6 — —. Spécimen de sucre exporté. De la Plantation *Albion*. Exposé par la COMPAGNIE COLONIALE.
- 7 — —. Spécimen de sucre exporté. De la Plantation *Haarlem*. Exposé par la COMPAGNIE COLONIALE.

* Tous les articles indiqués ici sans nom d'exposant, ont été recueillis et se trouvent exposés par le COMITÉ DE CORRESPONDANCE DE LA SOCIÉTÉ ROYALE D'AGRICULTURE ET DE COMMERCE DE LA GUYANE BRITANNIQUE.

- 8 SUCRE, cuit dans le vide. Spécimen de sucre exporté. De la Plantation *Haarlem*. Exposé par la COMPAGNIE COLONIALE.
- 9 — —. Spécimen de sucre exporté. Purgé sans clairçage. De la Plantation *Peter's Hall*. Exposé par la COMPAGNIE COLONIALE.
- 10 — —. Spécimen de sucre exporté. Purgé sans clairçage. De la Plantation *Peter's Hall*. Exposé par la COMPAGNIE COLONIALE.
- 11 — —. Spécimen de sucre exporté. Purgé sans clairçage. De la Plantation *Peter's Hall*. Exposé par la COMPAGNIE COLONIALE.
- 12 — —. De la Plantation *Success*. Exposé par la COMPAGNIE COLONIALE.
- 13 — —. Spécimen de sucre exporté. De la Plantation *Success*. Exposé par la COMPAGNIE COLONIALE.
- 14 — —. De la Plantation *Bee Hive*. Exposé par THOMAS DANIEL.
- 15 — —. Spécimen de sucre exporté. De la Plantation *Bee Hive*. Exposé par THOMAS DANIEL.
- 16 — —. De la Plantation *Château Margot*. Exposé par THOMAS DANIEL.
- 17 — —. Spécimen de sucre exporté. De la Plantation *Château Margot*. Exposé par THOMAS DANIEL.
- 18 — —. Spécimen de sucre exporté. Purgé sans clairçage. De la Plantation *Château Margot*. Exposé par THOMAS DANIEL.
- 19 — —. De la Plantation *Montrose*. Exposé par JAMES EWING et C^{ie}.
- 20 — —. Spécimen de sucre exporté. De la Plantation *Montrose*. Exposé par JAMES EWING et C^{ie}.
- 21 — —. Spécimen de sucre exporté. De la Plantation *Entreprise*. Exposé par A. et H. T. GARNETT.
- 22 — —. Spécimen de sucre exporté. De la Plantation *Entreprise*. Exposé par A. et H. T. GARNETT.



- 23 SUCRE, cuit dans le vide. De la Plantation *Hope*. Exposé par JOHN JONES.
- 24 — —. Spécimen de sucre exporté. De la Plantation *Hope*. Exposé par JOHN JONES.
- 25 — —. De la Plantation *Enmore*. Exposé par les héritiers de H. PORTER.
- 26 — —. Spécimen de sucre exporté. De la Plantation *Enmore*. Exposé par les héritiers de H. PORTER.
- 27 — —. De la Plantation *Enmore*. Exposé par les héritiers de H. PORTER.
- 28 — —. Spécimen de sucre exporté. De la Plantation *Enmore*. Exposé par les héritiers de H. PORTER.
- 29 — —. De la Plantation *Anna Catharina*. Exposé par SANBACH et TINNÉ.
- N.B.—Un spécimen de ce sucre a obtenu le prix à l'Exposition locale, comme le meilleur sucre qu'on puisse produire.
- 30 — —. Spécimen de sucre exporté. De la Plantation *Anna Catharina*. Exposé par SANBACH et TINNÉ.
- N.B.—Un spécimen de ce sucre a obtenu à l'Exposition locale du mois de Décembre 1866, le second prix des sucres fabriqués pour l'exportation.
- 31 — —. Purgé sans clairçage. De la Plantation *Anna Catharina*. Exposé par SANBACH et TINNÉ.
- 32 — —. Spécimen de sucre exporté. De la Plantation *Great Diamond*. Exposé par les héritiers de STEELE et LOXDALE.
- N.B.—Un spécimen de ce sucre a obtenu à l'Exposition locale du mois de Décembre 1866, le premier prix des sucres fabriqués pour l'exportation.
- 33 — —. De la Plantation *Great Diamond*. Exposé par les héritiers de STEELE et LOXDALE.
- 34 — —. De la Plantation *Great Diamond*. Exposé par les héritiers de STEELE et LOXDALE.
- 35 — —. De la Plantation *Great Diamond*. Exposé par les héritiers de STEELE et LOXDALE.

- 36 SUCRE, cuit dans le vide. De la Plantation *Great Diamond*.
Exposé par les héritiers de STEELE et LOXDALE.

SUCRE BRUT. N.B.—Tous les spécimens de sucre, No. 37 à 58, à l'exception de 55 et 56, sont produits par le procédé ordinaire. On remarquera, cependant, que dans les premiers neuf numéros on s'est servi du bisulfite de chaux dans la fabrication.

- 37.—SUCRE, fabriqué suivant le procédé ordinaire. De la Plantation *Goldstone Hall*. Exposé par la COMPAGNIE COLONIALE.

- 38 ———. De la Plantation *Tuschen de Vrienden*. Exposé par JOHN McCONNELL.

- 39 ———. De la Plantation *Tuschen de Vrienden*. Exposé par JOHN McCONNELL.

- 40 ———. De la Plantation *Adelphi*. Exposé par les représentants de P. NICHOLSON.

- 41 ———. De la Plantation *Ruimveldt*. Exposé par C. J. VAN DER OUDERMEULEN.

N.B.—Un spécimen de ce sucre a obtenu à l'Exposition locale du mois de Décembre 1866, le second prix des sucres faits suivant le procédé ordinaire et traités avec du bisulfite de chaux dans la fabrication.

- 42 ———. De la Plantation *Smythfield*. Exposé par WILLIAM M. ROSS.

- 43 ———. De la Plantation *Vergenoegen*. Exposé par R. SMITH et DAVID VYFHUIS.

- 44 ———. De la Plantation *Cornelia Ida*. Exposé par les PROPRIÉTAIRES DU DOMAINE.

- 45 ———. De la Plantation *Cornelia Ida*. Exposé par les PROPRIÉTAIRES DU DOMAINE.

N.B.—Un spécimen de ce sucre a obtenu à l'Exposition locale du mois de Décembre 1866, le second prix des sucres faits suivant le procédé ordinaire et traités au bisulfite de chaux dans la fabrication.

- 46 ———. De la Plantation *Blairmont*. Exposé par H. S. BLAIR.

- 47 ———. De la Plantation *Taymouth Manor*. Exposé par THOMAS DANIEL.

- 48 ———. De la Plantation *Rose Hall*. Exposé par H. et W. DAVIDSON.

- 49 ———. De la Plantation *Rose Hall*. Exposé par H. et W. DAVIDSON.

- 50 SUCRE, fabriqué suivant le procédé ordinaire. De la Plantation *Nismes*. Exposé par W. D. ELLIOTT et R. LORIMER.

N.B.—Un spécimen de ce sucre a obtenu à l'Exposition locale du mois de Décembre 1866, le premier prix des sucres fabriqués entièrement suivant le procédé ordinaire.

- 51 — —. De la Plantation *Nismes*. Exposé par W. D. ELLIOTT et R. LORIMER.
- 52 — —. De la Plantation *Nismes*. Exposé par W. D. ELLIOTT et R. LORIMER.
- 53 — —. De la Plantation *Hope and Experiment*. Exposé par McCALMONT.
- 54 — —. De la Plantation *Ruimveldt*. Exposé par C. J. VAN DER OUDERMEULEN.
- 55 — —. Sucre fait de Mélasses, en se servant de l'appareil à cuire dans le vide. De la Plantation *Great Diamond*. Exposé par les héritiers de STEELE et LOXDALE.
- 56 — —. Sucre fait de Mélasses, en se servant de l'appareil à cuire dans le vide. De la Plantation *Great Diamond*. Exposé par les héritiers de STEELE et LOXDALE.
- 57 — —. De la Plantation *Zeeburg*. Exposé par P. M. WATSON et A. McLAREN.
- 58 — —. De la Plantation *De Willem*. Exposé par les héritiers de J. LAURIE.
- 59 RHUM, COLORÉ. De la Plantation *Schoon-Oord*. Exposé par les héritiers de SAMUEL BARBER, et E. G. BARR.
- 60 — NON-COLORÉ. De la Plantation *Schoon-Oord*. Exposé par les héritiers de SAMUEL BARBER, et E. G. BARR.
- 61 — COLORÉ. 48 pour cent plus fort que l'alcool preuve. De la Plantation de *La Grange*. Exposé par H. S. BASCOM.
- N.B.—Un spécimen de ce rhum a obtenu le premier prix à l'Exposition locale du mois de Décembre 1866.
- 62 — —. De la Plantation *Blairmont*. Exposé par H. S. BLAIR.
- 63 — —. De la Plantation *Blairmont*. Exposé par H. S. BLAIR.
- 64 — NON-COLORÉ. De la Plantation *Blairmont*. Exposé par H. S. BLAIR.

- 65 RHUM, COLORÉ. De la Plantation *Cuming's Lodge*. Exposé par HENRY CLEMENTSON.
- 66 ———. 40 pour cent plus fort que l'alcool preuve. De la Plantation *Goldstone Hall*. Exposé par la COMPAGNIE COLONIALE.
- 67 — NON-COLORÉ. De la Plantation *Goldstone Hall*. Exposé par la COMPAGNIE COLONIALE.
- 68 — COLORÉ. De la Plantation *Bee Hive*. Exposé par THOMAS DANIEL.
- 69 — NON-COLORÉ. De la Plantation *Bee Hive*. Exposé par THOMAS DANIEL.
- 70 — COLORÉ. De la Plantation *Taymouth Manor*. Exposé par THOMAS DANIEL.
- 71 ———. 40 pour cent plus fort que l'alcool preuve. De la Plantation *Rose Hall*. Exposé par H. et W. DAVIDSON.
- 72 — NON-COLORÉ. 45 pour cent plus fort que l'alcool preuve. De la Plantation *Rose Hall*. Exposé par H. et W. DAVIDSON.
- 73 — COLORÉ. De la Plantation *Nismes*. Exposé par W. D. ELLIOTT et R. LORIMER.
- 74 — NON-COLORÉ. De la Plantation *Nismes*. Exposé par W. D. ELLIOTT et R. LORIMER.
- N.B.—Un spécimen de ce rhum a obtenu le second prix à l'Exposition locale du mois de Décembre 1866.
- 75 — COLORÉ. 48 pour cent plus fort que l'alcool preuve. De la Plantation *Montrose*. Exposé par J. EWING et C^{ie}.
- 76 — NON-COLORÉ. 44 pour cent plus fort que l'alcool preuve. De la Plantation *Montrose*. Exposé par J. EWING et C^{ie}.
- 77 — COLORÉ. De la Plantation *Mon Repos*. Exposé par le représentant de J. HAMER.
- 78 ———. De la Plantation *Hope*. Exposé par JOHN JONES.
- 79 — NON-COLORÉ. De la Plantation *Hope*. Exposé par JOHN JONES.
- 80 — COLORÉ. 42 pour cent plus fort que l'alcool preuve. De la Plantation *Hope and Experiment*. Exposé par H. McCALMONT.

- 81 RHUM, NON-COLORÉ. 42 pour cent plus fort que l'alcool preuve. De la Plantation *Hope and Experiment*. Exposé par H. McCALMONT.
- 82 — COLORÉ. 48 pour cent plus fort que l'alcool preuve. De la Plantation *Adelphi*. Exposé par le représentant de P. NICHOLSON.
- 83 — NON-COLORÉ. 53 pour cent plus fort que l'alcool preuve. De la Plantation *Adelphi*. Exposé par le représentant de P. NICHOLSON.
- 84 — COLORÉ. Exposé par S. R. PONTIFEX, Georgetown.
- 85 — NON-COLORÉ. Exposé par S. R. PONTIFEX, Georgetown.
- 86 — COLORÉ. De la Plantation *Anna Catharina*. Exposé par SANDBACH et TINNÉ.
- 87 — NON-COLORÉ. De la Plantation *Anna Catharina*. Exposé par SANDBACH et TINNÉ.
- 88 — —. De la Plantation *Great Diamond*. Exposé par les héritiers de STEELE et LOXDALE.
- 89 — —. De neuf ans. De la Plantation *Great Diamond*. Exposé par les héritiers de STEELE et LOXDALE.
- 90 — —. De la Plantation *Great Diamond*. Exposé par les héritiers de STEELE et LOXDALE.
- 91 — —. De la Plantation *Great Diamond*. Exposé par les héritiers de STEELE et LOXDALE.
- 92 — —. De la Plantation *Great Diamond*. Exposé par les héritiers de STEELE et LOXDALE.
- 93 — —. De la Plantation *Great Diamond*. Exposé par les héritiers de STEELE et LOXDALE.
- 94 — —. De neuf ans. De la Plantation *Great Diamond*. Exposé par les héritiers de STEELE et LOXDALE.
- 95 AMIDON, fabriqué de la racine d'ARROW-ROOT (*Maranta arundinacea*, Linné). Exposé par M^{me}. F. CLARK, Berbice.
- 96 — —. Exposé par CHARLES GRANT, Berbice.
- 97 — —. Exposé par ROBT. GARRAT, Demerara River.
- 98 — —. Exposé par M^{me}. JANSSEN, Berbice.

- 99 AMIDON, fabriqué de la racine d'ARROW-ROOT. Exposé par M^{me}. E. J. JOHNSON, Mahaiconi.
- 100 — —. Exposé par MARGARET INNIS, Berbice.
- 101 — —. Exposé par M^{me}. MERRIMAN, Berbice.
- 102 — —. Exposé par J. A. RUSSELL, Berbice.
- 103 — —. Exposé par M^{lle}. REISS, Plantation *Klein Pouderoyen*.
- 104 — —. Exposé par le D^r SHIER, Georgetown.
- 105 — —. Exposé par ALEX. WINTER, Plantation *Hope and Experiment*.
- 106 —, tiré de la racine de CASSAVE AMÈRE (*Janipha Manihot*, H. B.). Exposé par LOUISA INNIS, Berbice.
- 107 — —. Exposé par MARIANN JANSEN, Berbice.
- 108 — —. Exposé par M^{me}. E. J. JOHNSON, Mahaiconi.
- 109 — —. Exposé par M^{lle}. E. REISS, Plantation *Klein Pouderoyen*.
- 110 — —. Exposé par le D^r SHIER, Georgetown.
- 111 —, tiré de la racine de CASSAVE DOUCE (*Janipha Loefflingii*, H. B.). Exposé par M^{me}. CLARK, Berbice.
- 112 — —. Exposé par M^{me}. E. J. JOHNSON, Mahaiconi.
- 113 — —. Exposé par le D^r SHIER, Georgetown.
- 114 —, tiré de la racine de TANNIA (*Caladium*, ou *Colocasia*, Sp. ?). Exposé par M^{me}. E. J. JOHNSON, Mahaiconi.
- 115 — —. Exposé par J. J. LEPS, Berbice.
- 116 — —. Exposé par le D^r SHIER, Georgetown.
- 117 —, tiré de la racine de l'IGNAME COMMUNE (*Dioscorea sativa*, Linn.). Exposé par M^{me}. E. J. JOHNSON, Mahaiconi.
- 118 — —. Exposé par le D^r SHIER, Georgetown.
- 119 —, tiré de la racine de l'IGNAME DE GUINÉE (*Dioscorea* Sp. ?). Exposé par le D^r SHIER, Georgetown.

- 120 AMIDON, tiré de la racine du BUCK YAM (igname indienne) (*Dioscorea triphylla*, Linné?). Exposé par le D^r SHIER, Georgetown.
- 121 —, tiré de la racine de la PATATE DOUCE (*Batatas edulis*, Chois.). Exposé par le D^r SHIER, Georgetown.
- 122 — —. Exposé par M^{me}. E. J. JOHNSON, Mahaiconi.
- 123 —, tiré de la racine de TOUS LES MOIS, ou "BUCK SHOT" (*Canna Sp.?*). Exposé par M^{lle}. REISS, Plantation Klein Pouderoyen.
- 124 — —. Exposé par ROBERT SMITH, Plantation Cornelia Ida.
- 125 —, tiré du fruit vert du PLANTAIN (*Musa Paradisiaca*, Linné). Exposé par B. W. LEPS, Berbice.
- 126 — —. Exposé par le D^r SHIER, Georgetown.
- 127 —, tiré du fruit vert de la BANANE (*Musa sapientum*, Linné). Exposé par M^{me}. E. J. JOHNSON, Mahaiconi.
- 128 PAIN VÉGÉTAL, tiré du vert fruit de la SOROSE JAQUIER (*Artocarpus incisa*, Linné). Exposé par B. W. LEPS, Berbice.
- 129 —, tiré du fruit vert de la MANGOSTANE (*Mangifera indica*, Linné). Exposé par M^{me}. E. J. JOHNSON, Mahaiconi.
- 130 —, tiré du fruit vert de la CITROUILLE (*Cucurbita pipo*, Linné). Exposé par M^{me}. E. J. JOHNSON, Mahaiconi.
- 131 FARINE FINE (fleur de farine), obtenue des racines sèches de la CASSAVE AMÈRE (*Janipha Manihot*, H. B.). Exposée par CHARLES INNIS, Berbice.
- 132 — —. Exposée par JOHN INNIS, Berbice.
- 133 — —. Exposée par LOUISA INNIS, Berbice.
- 134 — —. Exposée par MICHAEL INNIS, Berbice.
- 135 — —. Exposée par MARGARET INNIS, Berbice.
- 136 — —. Exposée par PARIS INNIS, Berbice.
- 137 — —. Exposée par RICHARD INNIS, Berbice.
- 138 — —. Exposée par M^{me}. JANSEN, Berbice.

- 139 FARINE FINE (fleur de farine), obtenue des racines sèches de la CASSAVE AMÈRE. Exposée par WILLIAM JANSEN, Berbice.
- 140 — —. Exposée par PERCIVAL JANSEN, Berbice.
- 141 — —. Exposée par ROBERT JANSEN, Berbice.
- 142 — —. Exposée par M^{lle}. REISS, Plantation *Klein Pouderoyen*.
- 143 —, obtenue de racines sèches de CASSAVE DOUCE (*Janipha Loeftingii*, H. B.). Exposée par le D^r SHIER, Georgetown.
- 144 — —. Exposée par M^{me}. E. J. JOHNSON, Mahaiconi.
- 145 — —. Exposée par WILLIAM JANSEN, Berbice.
- 146 — —. Exposée par ELIZABETH MEREDITH, Berbice.
- 147 — —. Exposée par M^{lle}. REISS, Plantation *Klein Pouderoyen*.
- 148 — —. Exposée par SARAH DUNVIN.
- 149 — —. Exposée par EMMALINE GORING.
- 150 —, tirée de racines sèches de HOG TANNIA (*Caladium*, ou *Colocasia*, Sp.?). Exposée par le D^r SHIER, Georgetown.
- 151 FARINE, tirée des racines sèches de la CASSAVE AMÈRE (*Janipha Manihot*, H. B.). Exposée par LOUISA INNIS, Berbice.
- 152 — —. Exposée par MARGARET INNIS, Berbice.
- 153 — —. Exposée par HARRIET INNIS, Berbice.
- 154 — —. Exposée par WILLIAM JANSEN, Berbice.
- 155 — —. Exposée par MARIANN INNIS, Berbice.
- 156 —, tirée de racines sèches de CASSAVE DOUCE (*Janipha Loeftingii*, H. B.). Exposée par HARRIET INNIS, Berbice.
- 157 —, tirée du fruit vert, coupé par tranches et séché, du PLANTAIN ou COQUINTAY (*Musa Paradisiaca*, Linné). Exposée par le D^r SHIER, Georgetown.
- 158 — —. Exposée par M^{me}. E. J. JOHNSON, Mahaiconi.
- 159 — —. Exposée par ELIZABETH MEREDITH, Berbice.

- 160 FARINE, tirée du fruit vert, coupé par tranches et séches du PLANTAIN ou COQUINTAY. Exposée par PERCIVAL JANSEN, Berbice.
- 161 — —. Exposée par LOUISA INNIS, Berbice.
- 162 — —. Exposée par JOHN INNIS, Berbice.
- 163 — —. Exposée par M^{lle}. REISS, Plantation *Klein Pouderoyen*.
- 164 RACINES DE CASSAVE AMÈRE, coupées par tranches et séchées. Exposées par le D^r SHIER, Georgetown.
- 165 — DE CASSAVE DOUCE, coupées par tranches et séchées. Exposées par le D^r SHIER, Georgetown.
- 166 FRUIT VERT DU PLANTAIN (*Musa Paradisiaca*), coupé par tranches et séché.
- 167 TAPIOCA, tiré de racines de CASSAVE AMÈRE. Exposé par J. A. RUSSELL, Berbice.
- 168 PLANTAINS MÛRS. Exposés par M^{lle}. REISS, Plantation *Klein Pouderoyen*.
- 169 BANANES MÛRES, séchées. Exposées par M^{lle}. REISS, Plantation *Klein Pouderoyen*.

N.B.—Voir page liv. et suivantes pour des renseignements concernant les amidons et autres produits semblables.

- 170 CASSAREEP, jus épaissi des racines de la cassave amère. Exposé par LE COMITÉ DE CORRESPONDANCE de la Société Royale d'Agriculture et de Commerce. On se sert beaucoup du *cassareep* comme ingrédient principal dans la fabrication de sauces, de même que pour faire le *pepper-pot*, dans la Guyane Britannique. Voici ce qu'en dit feu le D^r Shier, dans son compte-rendu sur les plantes amylacées de la Guyane Britannique : "Ceux qui n'ont jamais visité les tropiques, feront bien de remarquer que le *cassareep* est le jus concentré des racines de la cassave amère, et la base du met dit *pepper-pot* des Indes Occidentales. Une de ses propriétés les plus remarquables consiste dans sa grande puissance antiseptique ; la viande qu'on fait bouillir dans le *cassareep* se conserve bien plus longtemps que celle cuite suivant n'importe quel autre procédé culinaire. C'est les *Bucks* ou Indiens qui préparaient cette substance les premiers ; on l'a décrite fréquemment avec plus ou moins d'exactitude." Il est bien connu, qu'en ajoutant de temps en temps un peu de *cassareep*

- à diverses espèces de nourriture animale, certains planteurs hollandais de cette colonie ont été à même de conserver le *pepper-pot* pendant plusieurs années, tout en s'en servant journellement.
- 171 CACAO, ou GRAINE DE CACAO (*Theobroma Cacao*, Linné), dont on prépare le chocolat. Exposé par M^{lle}. REISS, Plantation *Klein Pouderoyen*.
- 172 CHOCOLAT. Exposé par ALEXANDER WINTER, Berbice.
- 173 RIZ en balle, dit PADDY (*Oryza sativa*, Linné). Exposé par WILLIAM RUSSELL, Plantation *Leonora*.
- 174 — —. Exposé par WILLIAM GREY, Plantation *Montrose*.
- 175 — —, en faisceaux. Exposé par A. BECKWITH, Mahaiconi.
- 176 — —, écosé. Exposé par WILLIAM RUSSELL, Plantation *Leonora*.
- 177 — —. Exposé par WILLIAM GREY, Plantation *Montrose*.
- 178 — —. Exposé par ELIZABETH MEREDITH, Berbice.
- 179 — —. Exposé par WILLIAM JANSEN, Berbice.
- 180 — —. Exposé par CHARLES GRANT, Berbice.
- 181 CAFÉ EN GRAINS (*Coffea Arabica*, Linné). Exposé par WILLIAM FRESSON, Georgetown.
- 182 — —. Exposé par WILLIAM FRESSON, Georgetown.
- 183 — —. Exposé par le COMITÉ DE CORRESPONDANCE.
- 184 — —. Exposé par M^{lle}. REISS, Plantation *Klein Pouderoyen*.
- 185 — —. Exposé par BENJAMIN SIMON, Berbice.
- 186 — —. Exposé par M^{me}. CÆSAR, Demerara River.
- 187 GRAINES D'OCHRO (*Hibiscus esculentus*, Linné). On s'en sert pour faire des soupes. Exposées par J. A. RUSSELL, Berbice.
- 188 — — grillées, remplaçant le café. Exposées par J. A. RUSSELL, Berbice.
- 189 GRAINE D'OSEILLE (*Hibiscus Sabdariffa*, Linné). Exposée par J. A. RUSSELL, Berbice.
- 190 CAPSULES D'OSEILLE, séchées. Exposées par J. A. RUSSELL, Berbice. On s'en sert en infusion comme boisson acide.

- 191 POIS DE PIGEON (*Cajanus flavus*, De Cand.). Exposés par J. A. RUSSELL, Berbice. On s'en sert comme substance alimentaire.
- 192 POIS, dits INCREASE PEASE (*Dolichos sesquipedalis*, Linné). Exposés par J. A. RUSSELL, Berbice. On s'en sert comme aliment.
- 193 POIS, dits BLACK EYE PEASE (*Dolichos sphaerospermis*, De Cand.). Exposés par J. A. RUSSELL, Berbice. On s'en sert comme aliment.

N.B.—Après la clôture de l'Exposition locale, et malheureusement trop tard pour servir au but auquel ils étaient destinés, on reçut deux échantillons de farine de Mr. Stevenson, instituteur parmi les Indiens de la rivière de Berbice. L'un était de la farine de riz récolté dans la colonie, l'autre de blé colonial, non mûri. On a beaucoup admiré ces deux spécimens; en effet, la farine de blé paraît aussi bonne que celle de Brown et Polson, dont on importe une grande quantité dans la colonie. La farine de riz a le grain aussi fin que celle de tapioca.—*Extrait d'un journal local.*

SECTION B.

MATIÈRES FIBREUSES.

- 1 FIBRE DE PLANTAIN (*Musa Paradisiaca*, Linné). Exposée par A. BECKWITH, Mahaiconi.

N.B.—Un spécimen de cette fibre a obtenu un prix à l'Exposition locale de Georgetown, au mois de Décembre 1866.

- 2 — —. Recueillie dans le voisinage de la rivière de Pomeroon, par W. C. McCLINTOCK, pour le COMITÉ DE CORRESPONDANCE de la Société Royale d'Agriculture et de Commerce.

- 3 — DE CORAWA, ou SILK GRASS (*Bromelia Karatas*, Linné). Exposée par W. S. RUTHERFORD. Cette fibre est très-forte, et les Indiens s'en servent pour en faire des cordes d'arc, des réseaux, des fils de pêcheur, des câbles, etc.

N.B.—Un spécimen de cette fibre a obtenu un prix à l'Exposition locale, tenue au mois de Décembre 1866.

- 4 — DE TIBISIRI (*Mauritia flexuosa*, Linné). Recueillie par W. C. McCLINTOCK, pour le COMITÉ DE CORRESPONDANCE. On la tire de la surface intérieure des feuilles spirales de la Palme Ita; les Indiens s'en servent pour en faire des hamacs, et autres objets semblables. Elle est très-durable, sauf dans les endroits humides, et on peut en trouver de grandes quantités pendant toute l'année.

N.B.—Un spécimen de cette fibre a obtenu un prix à l'Exposition locale, au mois de Décembre 1866.

- 5 — DE MAHOE (*Thespesia populnea*, Correa, ou *Hibiscus elatus*, Linné). Exposée par le COMITÉ DE CORRESPONDANCE.

- 6 — CRIN VÉGÉTAL, dit MORA HAIR (*Tillandsia usneoides*, Linné), de la crique de Canje. Exposée par le Dr SHIER, Georgetown. Cette plante épiphyte se trouve abondamment dans beaucoup de petites baies de la colonie. On obtient la fibre en trempant la plante dans de l'eau, jusqu'à ce que la peau extérieure puisse être aisément séparée du reste. La fibre est noire et ressemble au crin de cheval; on s'en sert pour rembourrer des sophas, des matelas, etc.

N.B.—Un spécimen de cette fibre a obtenu un prix à l'Exposition locale, au mois de Décembre 1866.

- 7 FIBRE, dite MORA HAIR (*Tillandsia usneoides*, Linné). Exposée par E. J. JOHNSON, Mahaiconi.
- 8 COTON CRÉOLE (*Gossypium arboreum*, Linné). Exposé par W. JANSEN, Berbice.
- 9 — — —. Exposé par P. P. FAIRBURN. Cultivé à la Plantation *Whim*, Corentyn Coast, Berbice.
- 10 — — — DE SEA ISLAND. Exposé par ALEXANDER WINTER; provenant de la Plantation *Hope and Experiment*, côte de l'Ouest, Berbice.
- 11 — — — CRÉOLE. Exposé par ALEXANDER WINTER; provenant de la Plantation *Hope and Experiment*, Berbice.
- 12 — — — INDIEN. Recueilli par W. C. McCLINTOCK, pour le COMITÉ DE CORRESPONDANCE; provenant des terres montagneuses situées près la crique supérieure de Barama, rivière de Wai-ini, à peu près 240 kilomètres de la mer. Cultivé par les Indiens d'*Acawai*.
- N.B.—Un spécimen de ce coton a obtenu un prix à l'Exposition locale, tenue au mois de Décembre 1866.
- 13 — — —. Recueilli par W. C. McCLINTOCK, pour le COMITÉ DE CORRESPONDANCE; cultivé par les Indiens dans les terres hautes de la rivière de Wai-ini, à environ 320 kilomètres de la mer.
- 14 — — — CRÉOLE. Exposé par le COMITÉ DE CORRESPONDANCE.
- 15 FIBRE DE LA PALME CUCURIT ou KOQUERIT (*Maximiliana regia*, Mart.). Recueillie par W. C. McCLINTOCK, pour le COMITÉ DE CORRESPONDANCE. Cette palme ornementale se trouve en grand nombre dans presque toutes les parties de la Guyane. Quelques tribus d'Indiens extraient de cette palme une espèce de farine ayant un goût salé, et dont ils assaisonnent leurs mets.
- N.B.—Un spécimen de cette fibre a obtenu un prix à l'Exposition locale, tenue au mois de Décembre 1866.
- 16 — — — WINNA, écorce intérieure du Cacaralli (*Lecythis Ollaria*, Linné). Recueillie par W. C. McCLINTOCK, pour le COMITÉ DE CORRESPONDANCE. Les Indiens s'en servent pour couvrir leurs cigares.

17 FIBRE À CORDE, dite HORSE-EYE BUSH ROPE FIBRE.

Exposée par le Révérend J. KETLEY, Georgetown. L'importance de cette fibre consiste dans sa longueur et sa solidité. Celle qu'on fait de l'écorce se distingue par sa finesse, qui ressemble à celle de la soie.

18 TIGE de la plante exposée (N° 17). Exposée par le Rév. J. KETLEY, Georgetown. C'est de la tige qu'on prépare la fibre.

19 PELOTE DE CORDE, exposée par ALEXANDER WINTER, Berbice, et faite de la fibre de l'ochro sauvage, appelé quelquefois "jumby ochro" (*Urena, Sp.?*). Cette corde a été faite à la Plantation *Hope and Experiment*, où on s'en sert pour serrer les balles de coton. L'ochro sauvage se trouve abondamment dans toutes les parties de la colonie, et le procédé de préparation de la fibre est simple et peu coûteux.

N.B.—Prix à l'Exposition locale, Décembre 1866.

20 FIBRE DE JUMBY OCHRO, ou OCHRO SAUVAGE (*Urena Sp.?*). Exposée par A. BECKWITH, Mahaiconi.

N.B.—Un spécimen de cette fibre a obtenu un prix à l'Exposition locale de Décembre 1866.

21 ———. Exposée par E. J. JOHNSON, Mahaiconi.

22 — DE MAHOE (voir N° 5). Exposée par E. J. JOHNSON, Mahaiconi.

23 — DE LA PALME ITA (*Mauritia flexuosa, Linné*).

Exposée par W. C. McCLINTOCK, Pomeroy. Nous avons dit plus haut (voir N° 4) qu'on obtient la fibre de Tibisiri de la partie intérieure des feuilles spirales de cette palme. Ce produit une fois obtenu, il reste une grande quantité de fibres perdues, qui, à l'heure qu'il est, ne font que pourrir sur place. C'est dans l'espoir de faire surgir une exploitation utile de cette matière abondante (soit pour la fabrication de papier ou de produits textiles) qu'on a exposé cette fibre.

SECTION C.

SUBSTANCES ET PRODUITS CHIMIQUES ET PHARMACEUTIQUES.

- 1 HUILE DE CARAPAS. Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown. On l'extrait de la graine d'un arbre de la famille des Méliacées dit carapas (*Carapa Guianensis*, Aubl.). On s'en sert dans la colonie comme huile à brûler, et on la croit très-utile pour les cheveux. Son utilité n'est pas moins grande lorsqu'on l'applique dans certaines maladies de peau chez les chevaux, les bœufs, et les chiens.
- 2 — — Exposée par CHARLES GRANT, Berbice.
- 3 — DE LAURIER. Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown. On suppose que cette huile provient de l'*Oreodaphne opifera*, Nees., les indigènes s'en servent pour traiter les maladies des articulations et les rhumatismes; elle est fort utile également comme dissolvant du caoutchouc. On a exposé aussi une section du tronc de l'arbre (voir Section D, N° 29). Un spécimen de cette huile fut envoyé par le Docteur W. H. CAMPBELL, de Georgetown, à l'Exposition Internationale de Londres, en 1862: il était accompagné de l'indication suivante concernant la manière de la tirer de l'arbre:—"Señor Francisco Jose Silva, qui a résidé bien des années sur les bords de l'Orinoco inférieur, constate qu'on obtient l'huile de sassafras ou de laurier en perçant, au moyen d'une tarière, un trou dans le cœur de l'arbre. Il faut que l'opération se fasse pendant le croissant de la lune. Tous les arbres ne donnent pas l'huile, mais ceux qui la contiennent la donnent aussitôt que la tarière atteint la veine (le cœur?). L'huile se recueille dans un bassin; elle n'exige aucune purification, et ne donne lieu à aucun procédé de préparation; ainsi on n'a besoin ni de la filtrer ni de la faire bouillir." Voici la traduction de la note en Espagnol qui accompagnait ce spécimen: "Sur la demande de M. F. W. BEHRENS, demeurant à Puerto de Tablas, province de Guyane, république de Vénézuéla, je donne les renseignements suivants. Pour produire ou pour obtenir l'huile de sassafras, on pique ou on perce

“l'arbre, jusqu'à ce qu'on arrive au cœur. Cette opération se fait pendant le croissant de la lune. Tous les arbres ne produisent pas l'huile, mais ceux qui la contiennent la rendent aussitôt que la tarière arrive au cœur. L'huile se recueille facilement; elle n'exige aucune opération ultérieure; on n'a besoin ni de la faire bouillir, ni de la filtrer. J'ai demeuré bien des années sur l'Orinoco inférieur où je me suis occupé de ces travaux; et je donne les renseignements ci-dessus à l'usage des personnes intéressées, et je signe les présentes. Ciudad Bolivar, le 20 Février 1861.—FRANCISCO JOSE “SILVA.”

4 BALATA. Jus épaisi de l'arbre dit BULLY BULLET, ou BURUEH (*Sapota Mulleri* ou *Mimusops Balata*, Gaert. *Achras Balata*, Aubl.?). Exposé par DAVID A. MELVILLE, Berbice. Pour des renseignements plus complets concernant cette matière, voir la communication de Mr. Melville, dans les Notions spéciales, p. lxxii.

4 bis. ÉCORCE DE BULLY. Exposée par DAVID A. MELVILLE, Berbice. Le lait n'est pas sorti de ce spécimen d'écorce, et on peut le voir à l'état solide dans les couches intérieures de l'écorce.

5 BALATE. Exposée par E. J. JOHNSON, Mahaiconi.

6 GOMME ANIMÉ, ou COURBARIL, tirée du LOCUSTIER ou SIMIRI (*Hymenaea Courbaril*, Lin.). Exposée par DAVID A. MELVILLE, Berbice. On obtient cette gomme en creusant la terre près des racines de l'arbre, d'où elle s'exsude verticalement en colonnes ou en morceaux de plus d'un pied de longueur. Cependant, cette explication (qui est généralement reçue), est sujette à caution. Les masses de gomme courbaril, comme on les voit d'habitude, ont plutôt l'apparence d'une formation stalagmitique, pour ainsi dire, laquelle provient de ce que les exsudations des branches de l'arbre tombent dans le sable en dessous. Il est certain qu'on a observé des feuilles d'arbre et des insectes renfermés dans ces masses. Toutefois, il reste encore beaucoup d'obscurité à ce sujet. On obtient cette gomme aussi en perçant l'arbre; il se forme alors une forte masse solide en peu de jours. On croit que c'est là la gomme animée du commerce, et dans la colonie on s'en sert quelquefois au lieu de gomme copale. On la trouve en grande abondance dans plusieurs parties de la colonie.

- 7 GOMME, dite CARMAN, CARAMAN, ou BUCK WAX, tirée de l'icquier (*Amyris* ou *Icica*, *Sp.*?). Exposée par le COMITÉ DE CORRESPONDANCE. On dit que c'est là le jus épaissi de l'icquier, qu'on appelle aussi Maniballi ou Candlewood; les Indiens s'en servent pour conserver leurs filets et leurs cordes, et ils en font le même usage que de la poix.
- 8 — HYAWA, ou RÉSINE de CONIMA, tirée de l'icquier dit "Hyawa" ou Incense Tree (*Icica heptaphylla*, *Aubl.*). Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown. Cette gomme est très-odoriférante et on la dit propre à la fabrication des pastilles.
- 9 CAOUTCHOUC. Recueilli par W. C. McCLINTOCK, pour le COMITÉ DE CORRESPONDANCE. Il y a un grand nombre d'arbres qui donnent cette substance; mais en ce qui concerne la Guyane Anglaise, on n'a pas encore fait des recherches botaniques assez exactes pour pouvoir donner une liste de ces arbres.
- 10 CARAWEERA. Couleur rouge dont se servent les Indiens de Caribisi. Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown.*
- 11 MIEL, tiré de la *Mellipona*, *Sp.*? Exposé par WILLIAM FRESSON, Georgetown. On s'en sert comme remède domestique, pour la toux, les maux de gorge, &c. Il est un peu aigre au goût.
- 12 —. Exposé par le COMITÉ DE CORRESPONDANCE.
- 13 POIVRE DE GUINÉE, ou GRAINE DU PARADIS (*Amomum Melegueta*, *Roxb.*). Exposé par WILLIAM FRESSON, Georgetown. Cette graine est bien supérieure à celle importée d'Afrique.
- 14 — NOIR (*Piper nigrum*, *Linné*). De Monte Video, Rivière de Berbice. Exposé par T. B. DUGGIN. Une seule tige a donné à l'exposant, en une saison, une récolte de 4½ kilos.

* Humboldt dit que certaines tribus d'Indiens ont l'habitude de se tatouer avec de la couleur rouge. L'espèce la plus commune provient de la graine de *Bixa orellana*, et on l'appelle *roucou*, ou *arnotto*. Une autre espèce bien plus coûteuse est extraite des feuilles de la *Bignonia chica*; un ingrédient noir provient de la *Genipa Americana*. Wallace dit que cette couleur est très-durable; en effet, les Indiens, tout en se baignant deux ou trois fois par jour, la conservent de 8 à 15 jours sur leur peau. Humboldt et Bonpland l'ont essayé tous les deux, et ils ont éprouvé la même chose à leur grand chagrin.

- 15 POISON, dit WOURALLI, URALI, ou OURARI. Exposé par le COMITÉ DE CORRESPONDANCE. Sir R. SCHOMBURGK a trouvé que la base de ce poison tant connu provient de la *Strychnos toxifera*, Schomb.
- 16 SULPHATE DE BIBIRINE. Exposé par WILLIAM FRESSON, Georgetown. Cette matière, dont on se sert aujourd'hui si fréquemment comme médecine antipériodique et fébrifuge, provient de l'écorce et de la graine du BIBIRU ou GREEN-HEART (*Nectandra Rodiei*, Schomb.). Elle fut découverte par feu le D^r HUGH RODIE, vers l'an 1814.
- 17 AMIDON DE GRAINE DE GREENHEART. Exposé par le COMITÉ DE CORRESPONDANCE. La graine de cet arbre contient une quantité considérable de fécule. En temps de pénurie, les Indiens ont l'habitude de râper cette graine, de la mêler avec du Wallaba pourri (le bois de l'*Eperua falcata*, Aubl.), et de s'en servir comme nourriture. L'amidon n'étant extrait qu'imparfaitement, est aigre au goût, et on dit qu'il a un effet fébrifuge et tonique sur la constitution.
- 18 GRAINE DE RICIN (*Ricinus communis*, Lin.). Cette plante pousse abondamment et spontanément dans toutes les parties de la colonie; c'est d'elle qu'on tire l'huile de castor, tant connu en médecine.
- 19 INDIAN SHOT, ou BUCK SHOT (boulets Indiens). Exposé par le COMITÉ DE CORRESPONDANCE. Ceci est la graine d'une espèce non déterminée de *Canna*, soit *Canna coccinea*, *lutea*, *occidentalis*, ou *Achiras*. Les Indiens s'en servent comme boulets. Des rhizomes de cette plante on extrait l'amidon dit *tous-les-mois* dans le commerce. Elle pousse sans culture dans cette colonie, et on pourrait bien la récolter abondamment.
- 20 GRAINE DE TABAC. (*Nicotiana tabacum*, Linné.) Exposée par le COMITÉ DE CORRESPONDANCE.
- 21 GRAINE de l'arbre dit BARACARA (*Erythrina Corallodendron*, Linné). Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown.
- 22 ÉCORCE DE MORA, en Poudre (*Mora excelsa*, Benth.). Exposée par le D^r GORING, Arouabisce Coast. On s'en sert avec beaucoup de succès pour guérir la dysenterie.

- 23 POIVRE DE CAYENNE. Exposé par WILLIAM FRESSON, Georgetown.
- 24 ———, soluble. Exposé par WILLIAM FRESSON, Georgetown.
Cet assaisonnement très-élégant et très utile a été préparé par l'exposant.
- 25 PRINCIPE ACTIF DU POIVRE DE CAYENNE, dissout dans de l'huile d'olive. Exposé par WILLIAM FRESSON, Georgetown.
- 26 FEUILLES DE CAFÉ, séchées. Exposées par le COMITÉ DE CORRESPONDANCE. C'est elles qui doivent contenir le principe actif du café. Un spécimen envoyé à l'Exposition locale de Georgetown, par M. T. A. GREEN, d'Albert Town, était accompagné de la note suivante: "La meilleure manière de préparer les feuilles est de les faire cuire au four, puisqu'alors elles ne seront pas aussi friables que lorsqu'on les terréfie. " Dans cet état elles peuvent être exportées, et elles se conservent fort longtemps sans se détériorer. Je les ai exposées à l'air pendant six mois, et à l'expiration de ce laps de temps elles avaient encore leur arôme primitif. Depuis longtemps je ne me sers que du breuvage fait de ces feuilles, le matin et le soir, et je crois que les propriétés des feuilles sont égales à celles des graines."
- 27 ———. Exposées par M^{lle}. REISS, Plantation *Klein Pouderoyen*.
- 28 ———. Exposées par JOHN HENRY.
- 29 ———. Exposées par M^{me}. E. J. JOHNSON, Mahaiconi.
- 30 SCORIE DE MÉGASSE, en Poudre. Exposée par EDMUND FIELD, Plantation *Great Diamond*. Cette scorie se trouve dans les carreaux en dessous des parois de cuivre des plantations. C'est le produit de la combustion de la mégasse.* Elle est riche en sels de potasse, et on la croit un excellent fumier.

* On appelle "mégasse" la canne à sucre après qu'elle a été pressée en passant par les calandres du moulin à sucre. Lorsqu'elle est assez sèche, on s'en sert comme combustible pour faire cuire le jus de canne. Le Docteur Dalton, auteur de 'l'Histoire de la Guyane Anglaise,' a récemment appelé l'attention du public sur les propriétés antiseptiques et désinfectantes de la mégasse "verte." Voici

- 31 SCORIE DE MÉGASSE, en une masse. Exposée par EDMUND FIELD, Plantation *Great Diamond*.
- 32 HUILE DE FOIE d'espadon xiphias (*Pristis pectinatus*, Latham). Exposée par WALLACE MERRIMAN, Berbice. Les immigrants de l'Inde se servent de cette huile pour graisser leur peau. On s'en sert aussi pour les lampes. L'exposant constate qu'un foie donne de 70 à 90 litres d'huile.
- 33 COLLE, extraite du poisson dit GILBACKER ou GILBAGRE (*Silurus Parkerii*). Exposée par WALLACE MERRIMAN, Berbice. Le poisson qui donne cette colle précieuse se trouve en grande abondance dans les embouchures des rivières de la colonie. Il s'exporte à présent une grande quantité de cette colle. On s'en sert pour la fabrication de la gélatine.
- 34 ———. Exposée par T. M. SARGEANT, Georgetown.
- 35 GUTTA LUCUMA, ou GOMME tiré du BARTABALLI (*Lucuma Bonplandii*, H. B.). Exposée par DAVID A. MELVILLE, Berbice. L'exposant donne les détails suivants sur ce produit :—“On tire cette gomme du Bartaballi, lequel, de même que le Bully Tree, donne un jus laiteux lorsqu'on le perce. Le Bartaballi est un des arbres qui donnent du lait “salubre; le fruit est mangeable et d'un excellent goût. La

les conclusions qu'il tire des expériences et des résultats d'observations faites par lui-même et par d'autres médecins :—

- 1^o. Si on soumet une substance animale en état de décomposition à l'action de la mégasse verte, la nature de cette décomposition change.
- 2^o. Les miasmes fétides et désagréables provenant de la décomposition de substances animales, sont arrêtés et supprimés par l'action de la mégasse fraîche.
- 3^o. L'air impur et l'odeur désagréable qu'on rencontre bien des fois dans les salles des hôpitaux sont supprimés aisément, et l'atmosphère est purifiée, par l'influence de la mégasse fraîche.
- 4^o. Les ulcères ayant une tendance et même étant en train de s'escarifier, obtiennent du soulagement, et quelquefois même ils sont guéris entièrement par l'influence de la mégasse fraîche.
- 5^o. La mégasse tant fraîche que verte possède, à un haut degré, des propriétés antiseptiques, désinfectantes et guérissantes.
- 6^o. La nature et la cause de ces propriétés sont encore inconnues à présent, mais elles se trouvent probablement en rapport avec la fermentation ou l'exhalaison saccharine.

C'est là un sujet qui mérite bien qu'on s'en occupe plus attentivement, et on ferait bien de faire des recherches dans cette direction, partout où l'on peut se procurer cette substance ou des matières semblables.

“gomme diffère de celle de la Balata en ce qu'elle devient
“visqueuse et très-élastique lorsqu'on la chauffe légèrement ;
“lorsqu'elle est froide, elle est sèche et cassante.”

Comme la Balata, elle ne se dissout ni dans l'eau chaude ni dans l'eau froide, mais elle devient plastique à une température très-basse, et alors elle acquiert une élasticité telle qu'on peut l'étendre en filaments des plus minces. Sa viscosité, cependant, diminue son utilité comme gomme de la classe des Gutta Percha. L'arbre se trouve abondamment sur la Crique de Canje, mais il atteint rarement de fortes dimensions.

36 ÉCORCE DE LOCUSTIER (*Hymenaea Courbaril*, Linné).

Exposée par le COMITÉ DE CORRESPONDANCE. Les Indiens s'en servent pour guérir la dysenterie.

37 — DE MORABALLI. Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown. Les Indiens s'en servent comme d'un poison provenant de poissons, et comme remède pour les maux de gorge.

38 — DE WALLABA (*Epurea falcata*, Aubl.). Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown. Les Indiens s'en servent pour les maux de dent, en bourrant le creux de la dent avec l'écorce intérieure.

39 — DE CURUBALLI. Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown. Les Indiens se servent d'une décoction de cette écorce comme d'un émétique.

40 — DE SÉRADA, ou CÉRÉDA. Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown. Une décoction de cette écorce sert, chez les Indiens, de bain dans la petite vérole.

41 — DE GUAVA SAUVAGE (*Pisidium*, Sp.?). Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown. Les Indiens s'en servent contre la dysenterie.

42 — DE MORA (*Mora excelsa*, Benth.). Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown. On s'en sert contre la dysenterie.

43 — DE CASHEW (*Anacardium occidentale*, Linné). Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown. Elle sert d'astringent.

44 — DE BULLY TREE (*Sapota Mulleri?* ou *Mimusops Balata*, Gaert.; *Achras Balata*, Aubl.?). Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown. Une décoction de cette écorce sert d'émétique.

- 45 BOIS AMER, ou CURUBURANDA. Exposé par DAVID A. MELVILLE, Berbice. On s'en sert de remède pour fortifier l'estomac.
- 46 RACINE DE SIMARUBA (*Simaruba officinalis*, De Cand.). Exposée par le COMITÉ DE CORRESPONDANCE. On se sert d'une décoction de l'écorce contre la dysenterie.
- 47 RACINES DE SARSAPARILLA (*Smilax officinalis*, H. B. K.). Recueillies par W. C. MCCLINTOCK pour le COMITÉ DE CORRESPONDANCE. La décoction sert dans la médication altérative.
- 48 CORDE, dite BUSH ROPE (ou vulgairement Pain Rope, corde à douleur). Exposée par le COMITÉ DE CORRESPONDANCE. La décoction sert contre les rhumatismes.
- 49 ECORCE DE MANGLIER ROUGE (*Rhizophora racemosa*, Meyer). Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown. Une décoction de cette écorce forme un excellent remède pour guérir l'urine chyleuse.
- 50 — DE SILVERBALLI JAUNE (*Nectandra*, ou *Oreodaphne*, *Sp.*?). Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown. On s'en sert pour tanner.
- 51 — DE SILVERBALLI BRUN (*Nectandra*, ou *Oreodaphne*, *Sp.*?). Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown. On s'en sert pour tanner.
- 52 — DE COMACOBALLI. Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown. On s'en sert pour tanner.
- 53 — DE SIMARUBE (*Simaruba officinalis*, De Cand.). Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown. Elle sert pour le tannage.
- 54 — DU POMMIER dit MESS APPLE TREE (*Blakea quinquenervia*, Aubl.). Exposée par WILLIAM FRESSON, Georgetown. On s'en sert pour le tannage.
- 55 — DE BLOOD WOOD (bois à sang). Exposée par le COMITÉ DE CORRESPONDANCE. Elle sert pour le tannage.

SECTION D.

BOIS DE CONSTRUCTION ET AUTRES,

Provenant de la rivière de Messaruni. Recueillis par Thomas Fauset, pour le Comité de Correspondance. N° 1 à 20.

- 1 SURADANI. Bois dur dont on se sert pour les barques ou canots, de même que pour des poutres, des longrines, pour le moyeu et les jantes de roues, et pour les bordages et les ponts des bateaux de la colonie. Ce bois a de 35 à 50 centimètres d'équarrissage, et de 9 à 12 mètres en long. En raison de sa belle couleur brune, il est propre à l'ébénisterie. L'arbre se trouve en abondance dans la colonie et a de fortes dimensions.
- 2 BORAHOVA. Un arbre de fortes dimensions, dont le bois est cependant peu connu et peu en usage.
- 3 HOURABALLI. Un bois léger et brunâtre, dont la teinte est variée par de belles raies de noir et de brun; se travaille facilement, prend une belle polissure, et s'adapte à merveille aux besoins de l'ébénisterie de tout genre. On l'a de 37 à 50 centimètres d'équarrissage, et de 12 à 21 mètres de long. L'arbre atteint une hauteur d'à peu près 30 mètres, et il n'est nullement rare dans certaines localités.
- 4 SÉRADA, ou CÉRÉDA. Bois dur à teinte claire; de 30 à 40 centimètres d'équarrissage.
- 5 CABACALLI. Cet arbre croît tout droit et atteint une bonne hauteur; il donne du bois de 30 à 45 centimètres d'équarrissage sur une longueur de 12 à 15 mètres. Le bois est lourd et il a le grain serré; on le croit peu inférieur au Silverballi pour la construction des barques, car il possède, de même que celui-ci, un principe amer qui le protège contre les vers et le rend durable sous l'eau. Pourtant, il doit être joint avec des clous en cuivre. On peut se servir des branches pour faire des poutres et des équerrres pour tout genre de bateaux, et avec le même effet que lorsqu'on se sert du Mora, No. 20.
- 6 CRETTI, KRETTY, ou SILVERBALLI BATARD. Bois léger et durable. On s'en sert quelquefois pour les bordages de navires, mais surtout pour les planches intérieures. Il est commun, et on l'a de 30 à 50 centimètres d'équarrissage.

- 7 SIMARUBA (*Simaruba officinalis*, Dec.; *Simaruba amara*, Aubl.). Cet arbre croît dans les parties montagneuses jusqu'à une hauteur de 24 mètres, un peu tordu et ayant de longues branches. Son bois ressemble à celui du pin blanc, en couleur et en qualité. Il est léger et se travaille facilement, on peut l'avoir en planches de 6 à 12 mètres de long et de 60 à 75 centimètres d'équarrissage. On s'en sert beaucoup pour des cloisons et pour l'intérieur des maisons en général, mais on ne fait pas bien de l'exposer aux variations de la température.
- 8 DUCA, ou DOOKA. Bois dur de fortes dimensions, mesurant de 30 à 45 centimètres d'équarrissage. L'arbre donne une grande quantité de gomme.
- 9 ARUMATA, ou ARMATA. Ce bois se trouve rarement en morceaux d'une longueur de plus de $7\frac{1}{2}$ à 11 mètres, et de 17-5 centimètres de diamètre. C'est un bois dur et fort, excellent pour les planches de navires, mais dont on se sert principalement pour les solives des petites maisons (cottages). L'intérieur de cet arbre est très beau, et on l'emploie quelquefois pour l'ébénisterie.
- 10 WADADURI, ou MONKEY POT (*Lecythis grandiflora*, Aubl.). Cette espèce d'arbre se trouve en grande quantité dans la colonie. Il pousse tout droit, et il devient très-grand et atteint de fortes dimensions. Son bois est dur, joli et à grain serré. On s'en sert pour des meubles, et il donne de bonnes douves pour les fûts. Hauteur de l'arbre, 32 mètres; diamètre du tronc, 90 centimètres.
- 11 KURAKAI, ou CURAKI. Cet arbre atteint une hauteur énorme, et donne une résine dont les qualités sont semblables à celles de l'hyawa, Section C., N° 8. De tous les bois de la colonie, c'est là le meilleur pour des planches, il résiste à la pourriture et il est très-durable si on ne l'expose pas aux changements de température. Il est léger, à grain ouvert, et a une odeur très-forte. On s'en sert beaucoup pour les barques ou les canots. On le trouve beaucoup dans la colonie, dans des endroits bas et maricageux.
- 12 MANIBALLI, ou CANDLE-WOOD (*Apocynaceæ*?). Cet arbre pousse très-droit; on peut en avoir le bois de 9 à 12 mètres en long et de 20 à 25 centimètres en diamètre. Il est dur, serré et à grain uniforme, et il est excellent pour la charpente des maisons. C'est d'une variété de cet arbre que les Indiens

tirent la cire dite Karman ou Cari-mani, dont ils se servent pour fixer les pointes de leurs flèches, les crochets, etc. Voir Section C., No. 7.

- 13 DACANABALLI. Bois dur de fortes dimensions, ayant plus de 50 centimètres d'équarrissage.

- 14 SIPIRI, BIBIRU, ou GREENHEART, variété jaune (*Nectandra Rodnei*, Schomb.). Cet arbre est très-abondant à une distance de 160 kilomètres de la côte, et on en a du bois de 45 à 60 centimètres d'équarrissage, dans des longueurs de 18 à 21 mètres, sans un seul nœud. C'est là un bois dur et fin, à grain uniforme, qui s'adapte bien aux planches des navires, aux cadres des maisons, aux constructions de port, aux ponts, et généralement partout où il faut beaucoup de solidité et de durée. Il résiste aussi bien que n'importe quel autre bois, à la tension et à la compression, et on peut s'en servir à merveille pour les carlingues et les côtés des navires. Aujourd'hui, on reconnaît son excellence au Lloyd, où on lui donne une place (de même qu'au Mora, N° 20) parmi les huit espèces de bois de première classe pour les constructions navales. C'est de l'écorce de cet arbre qu'on tire la Bibirine, si bien connue. Voir Section C., N° 16.

- 15 HURUWASSA, ou BOIS SAPONACÉ (soap-wood) (*Sapindus saponaria*, Linné). Les Indiens se servent de la racine et de l'écorce, de même que de la graine de cet arbre, au lieu de savon. Le bois est dur et tenace, et on le trouve de 50 centimètres d'équarrissage et au-dessus.

- 16 WAMARA, ou ÉBÈNE BRUNE. Bois dur à grain croisé, qui n'est pas susceptible de se fendre, et se prête bien, par conséquent, aux constructions navales. C'est encore l'un des plus beaux bois de la colonie, et on en fait de très-beaux meubles. Sir R. Schomburgk décrit le Wamara comme un arbre très-rare, et qui atteint une grande hauteur. Le cœur est la seule partie dont on se sert; il est brun foncé et souvent bigarré. C'est à cause de sa dureté et de sa pesanteur que les Indiens le préfèrent pour en faire des massues. On l'obtient de 15 à 30 centimètres d'équarrissage, et de 6 à 12 mètres de longueur.

- 17 SIRUABALLI, ou SILVERBALLI, variété jaune (*Nectandra Oreodaphne*, Sp.?). Cet arbre atteint de très-fortes dimensions, mais alors il est souvent creux. Cependant, on en a du bois sain de 25 à 35 centimètres d'équarrissage, et souvent de 12 à 15 mètres en long. Ce bois est plus léger que l'eau, et il contient

un principe amer en raison duquel il résiste aux vers. C'est pour cela qu'on s'en sert beaucoup dans la colonie pour les bordages de bateaux et de barques, de même que pour les mâts et les guis. Il y a quatre espèces ou variétés de cet arbre, appelées respectivement Silverballi noir, brun, jaune et blanc, ayant toutes les mêmes propriétés : le Silverballi blanc est pourtant le moins estimé.

18 HOROWARY, ou HURUWARY. Bois dur, de 30 à 40 centimètres d'équarrissage.

19 SIMIRI, ou LOCUSTIER (*Hymenæa Courbaril*, Linné). Cet arbre qui abonde dans la colonie, atteint souvent une hauteur de 18 à 24 mètres avant de produire des branches, et il a un diamètre de 2^m. 45 à 2^m. 75. Le grain du bois est serré, dur et compact, d'un brun fin, bicarré avec des veines, et il prend une belle polissure ; c'est en raison de cette qualité qu'il s'adapte bien à l'ébénisterie. Il ne se fend et ne se déjette pas, et pour cette raison il est très-utile pour en faire des poutres à moulin et des bâtis de machines. On en exporte une grande quantité pour l'Angleterre, où on en fait des chevilles pour les bordages de navires, de même que des poutres et des planches pour monter des machines à vapeur. On a trouvé aussi que ce bois est excellent pour en faire des cadres, des roues, &c. de métiers à filer. Les Indiens et les Nègres aiment beaucoup la pulpe farineuse saccharine qui entoure la graine du Simiri. Les Indiens font de l'écorce des "peaux en bois" ou des canots. Cet arbre donne ce qu'on croit être la gomme animé du commerce. Voir Section C., N° 6.

20 MORA (*Mora excelsa*, Benth.). C'est là l'arbre le plus majestueux des forêts de la Guyane. Il s'élève au-dessus de tous les autres, en atteignant souvent une hauteur de 36 à 46 mètres, et on peut le voir fréquemment d'une hauteur de 18 mètres sans une seule branche. A cette longueur il a à peu près 45 à 50 centimètres d'équarrissage, mais il est rarement sain dans son entier. Le bois est extrêmement tenace, serré, et il a le grain croisé ; il est difficile de le fendre et c'est pour cela qu'il se prête bien aux usages d'architecture navale. Le tronc donne d'excellentes quilles, poutres et baux ; et les branches qui ont une courbure naturelle, donnent de très-bonnes équerres. Si on lambrissait des vaisseaux de guerre avec ce bois, on aurait à craindre fort peu de danger des morceaux de bois détachés

pendant l'action. Sous presque tous les rapports, il est supérieur au chêne, surtout en ce qu'il n'est pas susceptible de pourrir. C'est là, à côté du *Greenheart* (N° 14) un des huit bois de premier ordre pour les constructions maritimes, suivant les règles du Lloyd. On le trouve abondamment le long des rivières de la côte, et jusqu'au 3° degré de latitude septentrionale. Il croît copieusement sur les bancs de sable et sur des traits d'argile dit *Mora clay*, formant un sol tellement stérile qu'il ne se prête à aucune culture utile. Sir R. Schomburgk dit, par rapport à cet arbre : " Dans tous mes voyages de Guyane, je " n'ai vu nulle part des arbres de ce genre aussi gigantesques " que dans les terrains riverains du Barima supérieur. En effet, " bien souvent en doublant une pointe de la rivière et ayant une " longue étendue de courant d'eau devant moi, ces arbres majes- " tueux nous paraissaient dans le fonds, comme des collines " revêtues de végétation, jusqu'à ce que nous nous rapprochassions " suffisamment pour reconnaître notre erreur, et que nous trou- " vassions que ce que nous croyions une colline n'était qu'un seul " arbre, s'élevant à la hauteur énorme de 130 à 150 pieds, et " constituant, pour ainsi dire, une forêt de végétation. L'im- " portance du Mora dans la construction navale est bien reconnue " aujourd'hui en Grande-Bretagne, et un nouveau commerce " d'exportation vient d'être inauguré. Sur le Barima supérieur " cet arbre est tellement abondant et il y atteint de telles " dimensions que toute la marine Anglaise pourrait être " reconstruite seulement des arbres qui croissent le long de ses " bords, et c'est là un fait bien digne d'attention, que la rivière " est navigable pour des vaisseaux d'environ 4 mètres de tirant " d'eau, et que par conséquent, les bâtiments destinés au transport " du bois pourraient être chargés sur les lieux mêmes où l'on " taille l'arbre." L'écorce du Mora sert pour le tannage ; et en temps de famine les Indiens en mangent la graine râpée et mêlée de bois de Wallaba pourri. On dit que la graine forme un bon remède contre la diarrhée et la dysenterie. Voir Section C. N° 22 et 42.

- 21 MAHAGONY (*Hæmatoxylon Campechianum*). De la Plantation Bath, Berbice. Exposé par H. T. GARNETT.
- 22 HOUBABALLI. Voir No. 3. Exposé par ANDREW HUNTER.
- 23 — noir. Exposé par le COMITÉ DE CORRESPONDANCE. Variété foncée de N° 3, s'adaptant à l'ébénisterie.

- 24 SIRUABALLI, ou SILVERBALLI, variété brune (*Ocotea*, *Sp. ?*). Bois dur, dont la qualité ressemble à celle de la variété jaune. Hauteur de l'arbre, 27^m.50 ; diamètre du tronc, 45 centimètres. Il n'est pas abondant. Exposé par ANDREW HUNTER.
- 25 DUCALIBALLI. Cet arbre est très-grand, mais pas très-abondant. On peut en avoir du bois de 12 mètres en longueur, mais rarement de plus de 50 centimètres de diamètre. C'est un bois rouge foncé, au grain serré, plus uniforme et plus compact que l'acajou et qui prend une belle polissure ; les ébénistes et les tourneurs l'estiment beaucoup. Il ressemble au Bois de Bœuf (beef wood) du Brésil, et peut-être c'est le même bois. Exposé par le même.
- 26 CARAPAS, ou CRAB-WOOD (*Carapa Guianensis*, *Aubl.*). Cet arbre est très-abondant ; il pousse tout droit et atteint une grande hauteur : on peut en tailler du bois de 12 à 18 mètres de longueur, ayant de 35 à 40 centimètres d'équarrissage. Ce bois est léger, et comme il se polit fort bien, il est bien propre à l'ébénisterie. On s'en sert aussi pas mal pour les planchers, les cloisons et les portes des maisons. On en fait des mâts et des vergues, quelquefois des barils à sucre, voire même des ais, ce à quoi il se prête bien, puisqu'il se fend facilement et doucement. Il y a deux variétés, savoir le carapas rouge et le carapas blanc. La graine donne l'huile de carapas, et l'écorce est bonne pour tanner ; l'arbre est l'un des plus utiles de la colonie. Exposé par le même. Voir Section C., N^{os} 1 et 2.
- 27 HYARVABALLI (*Omphalobium Lamberti*, *Dec.*). Cet arbre n'est pas très-abondant. Son bois, connu sous le nom de Bois de Zèbre, est en grande demande pour les meubles, à cause de sa beauté et de la facilité avec laquelle on peut le travailler. L'arbre a de fortes dimensions, l'équarrissage du cœur dépasse rarement de 25 à 30 centimètres. Exposé par le même.
- 28 BUSH-ROPE. De la rivière de Démérara. Exposé par E. FIELD.
- 29 ARBRE PRODUISANT L'HUILE DE LAURIER (*Oreodaphne Opifera*, *Nees?*). Provenant de l'Orinoco inférieur, où cet arbre se trouve en abondance. Il produit l'huile de laurier bien connue (voir Section C., N^o 3), que l'on obtient en forant l'arbre jusqu'au centre. Le bois est dur, et très-odorant lorsqu'il est nouvellement taillé. Exposé par W. C. McCCLIN-

rock, qui dit qu'il chargea un Indien de monter l'Orinoco jusqu'au village de Zacapana (à peu près 650 kilomètres de l'habitation de M. McClintock sur le Pomeroon) pour se procurer ce spécimen. Malheureusement, l'Indien n'apporta ni fleurs ni graine. On se sert de la graine dans la médecine; l'effet en est surtout étonnant contre les fièvres persistantes. M. McClintock ajoute qu'avec l'huile on peut opérer une guérison certaine des maladies de foie.

- 30 MARIWAYANA, ou PURPLEHEART (bois au cœur pourpre) (*Copaifera pubiflora* et *bracteata*, Benth.), dit "Courabaril" chez les Arawaks. C'est un arbre rare sur les côtes, et qui se trouve principalement dans les terres hautes de l'intérieur, en-dessus des cataracts. Il y en a plusieurs variétés ou espèces, toutes semblables les unes aux autres, possédant beaucoup de force et d'élasticité, et dont on se sert pour les meubles, en raison de leur couleur et leur durabilité. On en fait aussi des cadres à mortier, ce bois étant supérieur à tous les autres pour supporter les ébranlements produits par la décharge des pièces d'artillerie. M. MOODY, colonel des sapeurs royaux, a assuré Sir R. SCHOMBURGK que le Greenheart noir et le Purpleheart furent les seuls bois qui supportèrent l'épreuve comme cadres à mortier, lors du siège de Fort Bourbon, dans l'île de la Martinique. Une variété (*C. bracteata*) est très-commune dans les savannes contiguës aux rivières de Rupununi, Takuta, et Branco, mais ses dimensions sont bien petites en comparaison de celles des autres variétés. On s'en sert pour les arbres des moulins à vent, pour les rouleaux et les machines. Si ce bois était mieux connu, il pourrait bien prendre la place du bois de rose dans les travaux de décoration des ébénistes. C'est de l'écorce de cet arbre, lorsqu'il est taillé nouvellement, que les Indiens font principalement leurs "peaux de bois" ou canots, dont quelques-uns sont assez grands pour porter de 20 à 25 personnes quand l'eau est calme.

- 31 ARBRE dit BURUEH, BULLY, ou BULLET (*Sapota Mulleri*, Mig.?). On trouve cet arbre dans toute la colonie, mais surtout dans la Berbice. Ses dimensions sont des plus grandes; souvent il a jusqu'à 2^m 80 de diamètre, et le tronc est dépourvu de branches jusqu'au haut. Les feuilles, les branches et le tronc contiennent un lait blanchâtre qui forme une gomme connue sous le nom de Balata (Section C., N^{os} 4,

4bis, et 5), et dont les propriétés tiennent le milieu entre celles du caoutchouc et de la gutta-percha. Le fruit a la grandeur de la graine de café; il est délicieux et ressemble à la sapodille. Le bois est brun foncé, ayant de petites taches blanches; il est très-solide, lourd, durable, et au grain serré. On s'en sert principalement pour la charpente des maisons, pour les pilastres, les poutres, et les planchers; et puisque la température l'affecte fort peu, il est très-précieux pour les ailes, les arbres et les cadres des moulins à vent. Son équarrissage est de 50 à 75 centimètres, et on le trouve de 9 à 18 mètres en longueur. Dans l'eau salée ou saumâtre il est certain que les vers l'attaqueront. Un arbre abattu par SCHOMBURGK, près le Cuyuni, mesurait 20^m. 50 jusqu'aux premières branches, et de là jusqu'au sommet 15^m, en tout 35^m. 50. C'est des parties supérieures du tronc et des branches qu'on fait des raies de roues, des palissades, etc. On se sert d'une décoction de l'écorce pour des lavements, qu'on dit très-efficaces dans une maladie connue aux habitants de l'intérieur sous le nom de "Quata" ("Kaina-Kuhu," chez les Arawaks), et qui sévit très-sévèrement parmi les tribus d'Indiens dans certaines saisons de l'année, et surtout au commencement de la saison sèche, en Septembre.

- 32 ETOURIE, ou ITURI WALLABA. Mêmes propriétés que le Wallaba, mais dimensions plus petites et grain plus fin.
- 33 TATABOU, ou TATABA. C'est un arbre très-grand, atteignant jusqu'à 18 mètres de hauteur. Le bois est dur et tenace, et on s'en sert pour les poutres et planches des moulins, de même que pour la construction navale, et on en fait des affûts de canon, des concasseurs à café, &c.
- 34 CURUBERANDA, ou BOIS AMER. Bois très-dur, et qu'on dit précieux pour la construction de bateaux et de barques. Sa couleur est claire, et son goût âcre. Il y en a beaucoup sur les rivières Essequibo et Massaruni. Son équarrissage est de 35 à 50 centimètres. (Voir Section C., N° 45).
- 35 WALLABA (*Eperua falcata*, Aubl.). Ce bois a une couleur rouge foncée; il est dur et lourd, et comme il se fend facilement et doucement, on s'en sert beaucoup pour faire des ais, des échelons, des palissades, des pilastres, des charpentes, etc. Il est imprégné d'une huile résineuse qui lui donne beaucoup de

durée dans l'eau et en dehors de l'eau. Une toiture dont les ais sont faits en Wallaba, dure plus de 40 ans. L'arbre est très-abondant dans la colonie ; il pousse généralement sur les bords des rivières. On peut en tailler des longueurs de 9 à 12 mètres, équarrissant de 37 à 50 centimètres. L'arbre donne une huile et une gomme résine ayant des propriétés médicinales. (Voir Section C., N° 38).

- 36 CUAMARA, ou TONKA (*Dipteryx odorata*, Willd.). Cet arbre n'est pas très-abondant dans la colonie. On peut en avoir du bois de 12 à 15^m. de long et de 45 à 50 centimètres d'équarrissage. Il est dur, tenace, et éminemment durable, et on dit qu'un morceau de 25 millimètres au carré, ayant une certaine longueur, peut supporter 45 kilos de plus en poids que n'importe quel autre bois de la Guyane, toutes choses étant égales d'ailleurs. Il se prête donc surtout à tous les usages où il faut de la résistance à de fortes pressions. On s'en sert pour les arbres, les roues et les engrenages des moulins. C'est de cet arbre qu'on tire la fève Tonka, si bien connue. L'écorce et les feuilles contiennent une huile aromatique.

- 37 TURANIRA, TOURANERO, ou BULLY BATARD (*Humirium floribundum*, Mart.). Cet arbre est très-abondant, et il atteint de fortes dimensions. Son équarrissage est de 63 centimètres pour une longueur de 12 à 15 mètres. Le bois est dur, au grain uniforme, couleur brun de cèdre, et on s'en sert pour des charpentes, des raies, &c. ; en général il se prête aux mêmes usages que le bully, auquel il ressemble, sauf qu'il n'est pas aussi durable quand on l'expose à l'atmosphère. Son fruit est délicieux.

- 38 HACKIA. Ce bois est connu dans la colonie sous le nom de "Lignum Vitæ." L'arbre qui le produit atteint une hauteur de 9 à 18 mètres, et un équarrissage de 40 à 45 centimètres. C'est là un bois dur précieux, dont on se sert pour les engrenages et les arbres de moulins, et quelquefois pour des meubles.

N.B.—Le Comité doit à la courtoisie de M. le Dr. Hooker (Jardin Royal, Kew) le prêt des spécimens N^{os} 30 à 38 ; c'est lui qui les a mis à la disposition du Comité pour la durée de l'Exposition de Paris, avec la sanction du très-honorable Commissaire-en-chef des travaux publics. C'est le Comité qui les avait offerts à la direction des Jardins de Kew.

SECTION E.

OBJETS FABRIQUÉS PAR LES INDIENS ET ARTICLES
DIVERS.

- 1 SARBACANE, couverte d'ouvrage dit "Pégall," de la rivière de Pomeroun. Fourni par W. C. McCLINTOCK (65). La sarbacane des Indiens consiste en un tube intérieur et en un tube extérieur, dont le dernier est parfois couvert d'ornements dits *Pegall*. Le tube intérieur est une internode unique de l'*Arundinaria Schomburghii*, *Benth.* Ces internodes ont quelquefois 4^m. 80 en longueur. La flèche (voir N° 3) s'insère dans le tube, avec un bourdonnet de coton autour de son gros bout ; alors on vise, et la flèche se projette par un courant d'air soudain.
- 2 —, de la rivière d'Essequebo. Exposée par W. FRESSON.
- 3 CARQUOIS, travaillé en Pégall, renfermant des flèches trempées dans le célèbre poison Wourali, et dont une seule égratignure, à ce qu'on dit, produit la mort instantanément. Ces flèches sont tirées avec la sarbacane. Le carquois est généralement accompagné de l'os maxillaire d'un poisson, au moyen duquel on coupe partiellement la partie empoisonnée de la flèche, de sorte que cette partie peut se détacher et rester dans la blessure. Cette entaille se fait en tournant la flèche rapidement entre les dents de l'os maxillaire. Fait par des Indiens de la rivière de Pomeroun. Procuré par W. C. McCLINTOCK. (64)
- 4 —. Exposé par le COMITÉ DE CORRESPONDANCE.
- 5 "PAGALA," ou "PÉGALL," grand modèle, fait en roseau *Iturite* (*Maranta obliqua*, *Rudge*), par les Indiens Arawak de la rivière de Pomeroun. Procuré par W. C. McCLINTOCK. (1)
- 6 —. Procuré par le même.
- 7 —. Procuré par le même. Fait par les Indiens Carabisi.
- 8 PAGALA, consistant en douze boîtes rentrant les unes dans les autres. Ouvrage fait par les Indiens Arawak. Procuré par le même.

- 9 HAMACK, grand modèle. Fait par les Indiens Warran de la rivière de Pomeroun, de la fibre de la Palme Ita (*Mauritia flexuosa*, Linné). Procuré par le même. (2)
- 10 —. Procuré par le même. (63)
- 11 —. Procuré par le même. (13)
- 12 —. Procuré par le même. (14)
- 13 —. Procuré par le même.
- 14 —. Fait en coton indigène, par des Indiens Accawai de la rivière de Pomeroun. Procuré par le même (60). Le coton indigène est remarquable pour la longueur de sa soie et son apparence soyeuse. De grands hamacs faits avec cette matière sont d'un prix bien plus élevé dans la colonie que ceux de provenance Anglaise.
- 15 —. Procuré par le même. (61)
- 16 —. Procuré par le même. (62)
- 17 —. Procuré par le même.
- 18 —, petit type. Fait de la fibre de la Palme Ita. Chez les Accawai les femmes s'en servent pour porter leurs enfants. Procuré par le même. (62)
- 19 —. Fait par les Indiens Warrau. Procuré par le même. (45)
- 20 —. Fait en coton indigène, par des Indiens Accawai. Procuré par le même. (3)
- 21 —. Procuré par le même.
- 22 —. Procuré par le même.
- 23 FILET à PECHER, en *silk grass*, ou fibre de la *Bromelia Karatas*, Linné. Fait par les Indiens Arawak Espagnols. Procuré par le même. (53)
- 24 CORBILLON, fait en Pégall par des Indiens de la rivière de Pomeroun. Procuré par le même. (28)
- 25 —. Procuré par le même. (29)
- 26 —. Procuré par le même. (30)
- 27 —. Procuré par le même. (31)



28 BOITE à CIGARES, ouvrage de Pégall, fait par des Indiens Accawai. Procurée par le même. (27)

29 "CUYUS," ou "QUEYUS," ornements Indiens à grains de collier. Seul couverture des femmes Arawak. Procuré par le même. (7)

N.B.—Queyus. Dans la traduction d'Hérodote par Rawlinson (vol. iii., p. 137, note 9) il est dit que les filles de l'Éthiopie ne portent aujourd'hui qu'un tablier fait de bandes de cuir pareilles à celles qu'on met sur le nez d'un cheval de bataille. On l'appelle rahât, et il est quelquefois orné de "cowries." La description qui en est donnée démontre que cela ressemble d'une manière remarquable au "queyus" des Indiennes.

30 "CO-MI-U," ou COULOIR, ouvrage de Pégall, fait par des Indiens Arawak. Ils s'en servent pour filtrer leurs boissons, telles que le Piwarri, le Cassiri, le Warapo, ou le jus fermenté de la canne à sucre, qui est très-énivrant. Procuré par le même. (32)

31 MATAPI, ou PRESSE-CASSAVE, faite en Pégall par des Indiens Arawak. Procuré par le même. (60) C'est de cet instrument que les Indiens se servent pour exprimer le jus de la racine de cassave, après l'avoir râpée sur le Simarri.* Tout d'abord on comprime et raccourcit l'instrument autant que possible pour en augmenter le diamètre; puis on le remplit de racine râpée et on le suspend à une des poutrelles de la chaumière (benab). Après cela on l'étire au moyen d'un levier qu'on fait passer à travers le nœud inférieur, et au bras long duquel on attache un poids. De cette façon on diminue la capacité du matapi de près d'un tiers; le jus est exprimé ainsi, et on le recueille dans des vases qu'on place en-dessous.

32 "WARRI WARRI," ou ÉVENTAILS INDIENS. Faits de feuilles de la palme Acayuru (*Astrocaryum Aculeatum*, Meer.), par des Indiens Arawak. Procurés par le même. (50, 51, 52.)

* "On a découvert, dans une voûte à Tyre, un instrument à battre consistant en un grand billot de bois plat, ayant 0^m. 90 sur 1^m. 20; le dessous en était percé de trous dans lesquels était encastré un certain nombre de cailloux, à peu près 25 millimètres en saillie sur la surface. C'est là l'instrument à battre dont le prophète Isaïe (xli. 15) fait mention."—WILDE, *Voyage à Madère et à l'Est*. Suivant cette description il paraît que l'instrument en question ressemble en quelque façon au Simarri, ou râpe-cassave, des Indiens.

- 33 MATULI, ou TAMIS, fait par des Indiens Accawai. Ils s'en servent pour cribler la farine de cassave et pour tenir du pain de cassave. Procuré par le même. (66)
- 34 —. Procuré par le même. (67)
- 35 BOITES à LETTRES (seize), faites en PÉGALL par des Indiens Arawak et Accawai. Procurés par le même. (17 à 26)
- 36 CORBILLON, fait en PÉGALL, avec des pieds en LETTER-WOOD, par des Indiens Arawak. Procuré par le même. (67)
- 37 — fait par des Indiens Carabisi. Procuré par le même. (75)
- 38 —. Procuré par le même.
- 39 CHEMISE, faite en écorce de Comacoballi (variété brune). Procuré par le même. (9)
- 40 PANTALON, fait en écorce de Comacoballi (variété blanche). Procuré par le même. (8)
- 41 CORDES à HAMAC, faites en SILK GRASS, ou fibre de *Bromelia Karatas*, Linné. Procurées par le même. (6)
- 42 —. Procurées par le même.
- 43 —. Procurées par le même.
- 44 AWIARRI, FLUTES ou SIFFLETS (six), faits en os de daim, par des Indiens Carabisi. Procurés par le même. (64)
- 45 FOUET à MACQUARI, fait en NIBBI, une espèce de BUSH ROPE (corde d'arbustes), par des Indiens de la rivière de Pomeroon. Procuré par le même (12). Les Indiens se servent de ces fouets pour leurs "macquari," ou danses funèbres. Cette danse est une espèce de combat alternatif pour éprouver jusqu'à quel degré on peut endurer les douleurs. L'un des combattants, fermement planté sur une jambe, avance l'autre, que son adversaire fouette de toute sa force, en se baissant et en sautant à chaque coup pour en augmenter la force, jusqu'à ce que l'autre ne puisse plus supporter la douleur. Alors ils changent de rôle, et le fouetteur, à son tour, présente sa jambe au fouet.
- 46 COLLIER de graines de Se-weu, ornement fait par les Indiens Caribisi. Procuré par le même. (65)

- 47 MASSUE DE GUERRE, en usage chez les Indiens Caribisi.
Procurée par le même. (53)
- 48 ——. Procurée par le même.
- 49 ——. Procurée par le même.
- 50 ——. Procurée par le même.
- 51 ——. Procurée par le même.
- 52 ——. Procurée par le même.
- 53 ——. Procurée par le même.
- 54 ——. En usage chez les Indiens Accawai. Procurée par le même.
(58)
- 55 ——. Procurée par le même.
- 56 ARCS INDIENS (18), faits en bois dit LETTER-WOOD et
WASHIBA, par des Indiens de la rivière de Pomeroon.
Procurés par le même. (63)
- 57 FLECHES INDIENNES, provenant de la rivière Pomeroon.
Procurées par le même. Il y en a différentes espèces, portant
des noms différents chez les Indiens. Celles sans barbe
s'appellent "ashe-taku;" celles à barbe portent les noms de
"y-accas," "sipérari," "sarapa" et "a-tum." Les flèches sans
pointe, dont on se sert pour étourdir des oiseaux, s'appellent
"maruwaio."
- 58 ENGIN POUR CHATIER LES ENFANTS, en usage chez les
Indiens. Le cadre est rempli de fourmis piquantes, et on fixe
les mains du délinquant là-dedans. Procuré par le même.
Il faut remarquer, cependant, que Schomburgk énumère cet
engin parmi les moyens usités pour éprouver le courage du
jeune Indien à souffrir la douleur lors de son arrivée à l'âge
de puberté.
- 59 MASSUE DE GUERRE. Provenant de la rivière de Pomeroon.
Procurée par le même
- 60.—"DIHAS," ou ÉCORCE DE LAPS, la seule couverture des
femmes Warrau. Procuré par le même. (10, 11)
- 61 COURONNE, ou CHAPEAU DE PLUMES tel que les Indiens
le portent. Procuré par le même (69). Deux plumes tirées de
la queue du macao forment d'habitude le derrière de chaque
chapeau.

- 62 COURONNE. Procurée par le même. (70)
- 63 ——. Procurée par le même.
- 64 ——. Procurée par le même.
- 65 "MASWAH," ou TRAQUET à POISSON INDIEN, provenant de la rivière Pomeroon. Procuré par le même. En usage chez les Indiens Accawai.
- 66 CORIAL, ou CANOT INDIEN, petit modèle, provenant de la rivière Pomeroon. Procuré par le même. (74) E. 79. Les Indiens se servent beaucoup de ce genre de canot; ils les font en creusant le tronc d'un seul arbre, et quelquefois de très-fortes dimensions. Un canot dont se servait Schomburgk pendant une expédition dans l'intérieur avait 13 mètres de long et 1^m. 68 de large.
- 67 ——. Procuré par le même.
- 68 "PEAU DE BOIS," ou "ECAILLE INDIENNE" (Buck-shell), petit type, provenant de la même rivière, procuré par W. C. McClintock. Les Indiens se servent de ces canots dans les criques étroites où l'on peut les hâler facilement à travers les bas-fonds ou bien par-dessus les arbres tombés dans l'eau. Ceux d'un type plus grand servent aussi dans les grandes rivières, même pour descendre les courants rapides, ce à quoi ils sont bien propres en raison de leur légèreté. Les sièges sont faits de morceaux de^s bois légers et ils portent sur les parois de la barque. Avant de se servir de ces canots, il faut les avoir conservés à l'eau pendant huit ou dix jours.
- 69 FLEURS ARTIFICIELLES, faites en Balata (*voir* page lxxi., et Section C., N° 4). Exposées par D. A. MELVILLE, Berbice.
- 70 MAISON D'INDIEN (Buck house), modèle d'une chaumière d'Indien de la Guyane Anglaise, renfermant, en miniature, la plupart des articles qu'on trouve d'habitude dans les huttes, ou "bénabo," des Indiens. Exposée par le COMITÉ DE CORRESPONDANCE.
- 71 ——. Exposée par le même.
- 72 HAHHA, ou BOUCHIER INDIEN, fait de la palme Ita. Procuré par W. C. McClintock, de la rivière Pomeroon. Les Indiens Warrau se servent de ces boulliers dans un de leurs jeux, "lequel," au dire de Sir R. Schomburgk, "se joue en partis,

“deux contre deux ; les champions, tatoués et habillés suivant
“la coutume de leur tribu, montrent leur dextérité athlétique en
“essayant de se pousser les uns les autres hors d'un morceau
“de terrain, au moyen du *haha*, lequel ressemble à un bouclier.
“Cela nous paraissait être un passe-temps innocent donnant
“de l'agilité à leurs membres et montrant avantageusement
“leur force musculaire et leurs belles proportions.”

73 —. Procuré par le même.

74 COLLIERS FAITS DES BROCHES ET DENTS DU
SANGLIER, ou PECCARY, portés par les Indiens Caribisi.
Provenant de la rivière Pomerôon. Procurés par le même.
(42 à 49)

75 CHAPEAU INDIEN, fait en feuilles de palmier. Procuré par
le même.

76 AILES D'ESCARBOT (*Bubrestis gigas*), dont les Indiens se
servent pour des bracelets. Procurées par le même.

77 FOUET à “MACQUARI” (voir N° 45). Procuré par W. C.
McCLINTOCK.

78 “SHAAK SHAAK,” ou GRELOTS, dont les Indiens se servent
dans leurs danses. Procurés par le même.

79 ARCS ET FLECHES INDIENS (voir N° 56, 57). Procurés
par le même.

80 CASQUETTE INDIENNE, faite en peau de tortue. Procurée
par le même.

81 TORCHES, faites en Moraballi. En usage chez les Indiens.
Procurées par le même.

82 —, faites en Boohurada. Procurées par le même.

SECTION F.

HISTOIRE NATURELLE.

- | | |
|---|---|
| 1 <i>Falco Guianensis</i> . | Aigle de Guyane |
| 2 <i>Sarcoraniphus papa</i> . | Roi des Vautours. Exposé par
HUBERT C. WHITLOCK. |
| 3 <i>Dasypus novemcinctus</i> . | Armadille. |
| 4 <i>Dasypus novemcinctus</i> . | Armadille. |
| 5 Museau du <i>Pristis pectinatus</i> . | Espadon. |
| 6 Mâchoire du <i>Squalus carcharias</i> . | Requin. |

N.B.—On a exposé aussi la peau du dernier. Ce poisson fut pris à l'embouchure de la rivière Wai-ini.

- 7 & 8. Deux boîtes, chacune renfermant six tiroirs remplis d'insectes, recueillis par HUBERT C. WHITLOCK. Contenu :

Coléoptères.	Escarbots.
Hyménoptères.	Abeilles, guêpes, fourmis, &c.
Lépidoptères.	Teignes, papillons, sphinx.
Neuroptères.	Demoiselles.
Diptères.	Insectes à double-aile.
Hémiptères.	Cicadelles et punaises.
Aptères.	Centipèdes, scorpions.
Orthoptères.	Locustes et autres.

La plupart de ces insectes furent recueillis à l'Essequibo, le Massaruni et la Cuyuni supérieurs, au-delà de la colonie criminelle Anglaise. Quelques-uns furent pris dans les environs de New-Amsterdam, et au haut de la rivière Berbice ; d'autres à la plantation de Skeldon, sur le rivière Corentyne.*

* Monsieur Bates dit qu'il a recueilli 1,200 espèces d'insectes durant son séjour sur l'Amazone et les rivières qui unissent leurs eaux à celles de ce fleuve ; or, il est on ne peut plus surprenant qu'une collection de cette étendue puisse avoir été faite par une seule personne dans un pays sans variation de climat et de propriétés physiques, et dont aucune partie ne se trouve plus de 150 mètres au-dessus du niveau de la mer.

- 9 Six peaux de *rupicola crocea*. Exposée par
P. A. J. GRANT.
- 10 *Felis onça*. Jaguar.
- 11 *Felis concolor*.
- 12 Nid de *Marabunta*.
- 13 *Dasypus novemcinctus*. Armadille.
- 14 *Lutra Brasiliensis*. Loutre.
- 15 *Canis Azarae*. Chien sauvage.
- 17 Collection de 31 peaux d'oiseau :
- 1 *Phoenicocercus carmifex* (deux)
 - 2 *Cissopis major*
 - 3 *Trogon sulphureus*
 - 4 *Gallula flavirostris*
 - 5 *Icterus xanthornus*
 - 6 *Coccygus helviventris*
 - 7 *Dunawilius atricapillus*
 - 8 *Iacamerops grandis*
 - 9 *Tankiornis icterocephalus*
 - 10 *Maerocercus nobilis* (deux)
 - 11 *Prionitis momota* (deux)
 - 12 *Trogon viridis*
 - 13 *Cloroenas rufina*
 - 14 *Crypturno variegatus* (deux)
 - 15 *Namenius Brasiliensis*
 - 16 *Psittacus xanthops*
 - 17 *Cassicus haemorrhous*
 - 18 *Pionus melanocephalus*
 - 19 *Falco aurantius*
 - 20 *Ampelis carunculata*
 - 21 *Coronideus hyacinthinus*
 - 22 *Dryocopus lineatus*
 - 23 *Thamnophilus doliatus*
 - 24 *Chamaepelia talpacoti*
 - 25 *Conurus cajenneusis*
 - 26 *Elaeena spadicea*
 - 27 *Monaca tranquilla*.
- 18 Peaux d'oiseau. Exposées par HENRY TINNÉ GARNETT.

- 19 Boletus.
20 —.
21 Chrysotrix sciureus Sakawinki.
22 Alligator.
23 Canis Azaræ Chien sauvage.
24 Felis pardalis Chat tigre (serval).
25 Peau de tortue.
26 Peau de singe.
27 Peau de fourmilier (myrmécophage).

SECTION G.

OBJETS DIVERS.

- 1 SPÉCIMENS d'os humains et autres, écailles et autres objets trouvés dans un retranchement, ou "tumulus," à Waramuri, sur le Pomeroon.
- 2 IMPRESSION faite sur une feuille en balata (*voir* p. lxxv., et Section C., N° 4). Exposée par D. A. MELVILLE, Berbice.
- 3 DEUX PLANCHES d'asphalte, et deux feuilles de carton à toiture incombustible. Préparés et exposés par G. J. BLANK.
- 4 BOTTES, faites en peau de serpent Camoudi (*Boa, sp.*). Exposées par G. T. BLANK.
- 5 MODELE de hutte pour les journaliers immigrants, à la Plantation *Great Diamond*, Démérara. Exposé par EDMUND FIELD.
- 6 SPÉCIMEN d'outils Agricoles, dont on se sert pour la culture de la canne-à-sucre ; et d'outils à l'usage de tonneliers, servant dans la fabrication de barils-à-sucre, savoir :—
 - 1 Pelle à boue Démérara, type moyen.
 - 1 " " " d'anneau à l'intérieur de la douille
 - 1 " " " N° 0 à l'intérieur de l'anneau.
 - 1 " " " N° 0 à l'extérieur de l'anneau.
 - 1 Houe Démérara N° 2.
 - 1 " " " N° 2 semper.
 - 1 Mèche à manche en bois, 61 × 5 centimètres.
 - 1 " " " à douille, 50 × 5 centimètres.
 - 1 Hache, dite Buck Axe, en acier fondu, à ceillet rond, N° 3.
 - 1 Herminette de tonnelier, à zigzag et à griffes.
 - 1 Hache à manche noir, N° 2.
 - 1 Petite hache à canne claire, N° 2.
 - 1 Houe de tonnelier, 30 × 45 centimètres.

- 1 Couteau à tracer de tonnelier.
- 1 Enfonce-clou de tonnelier.
- 1 Couteau à tracer de tonnelier, 30 centimètres.
- 1 Houe de tonnelier, 22·5 centimètres.
- 1 Enfonce-clou de tonnelier, première qualité.
- 1 "Bilboquet" à capouse en acier fondu, 58 millimètres.
- 1 Herminette de tonnelier, première qualité.

J. TROUNSELL GILBERT, *Président* ;
W. H. CAMPBELL,
DAVID SHIER,
WILLIAM WALKER,
E. A. WALLBRIDGE,
H. C. WHITLOCK,

Sous-Comité chargé de la rédaction
du Catalogue.

I have a lot of money
I have a lot of money
I have a lot of money
I have a lot of money
I have a lot of money
I have a lot of money
I have a lot of money
I have a lot of money

WILLIAM WALKER
WILLIAM WALKER
WILLIAM WALKER
WILLIAM WALKER
WILLIAM WALKER
WILLIAM WALKER
WILLIAM WALKER
WILLIAM WALKER



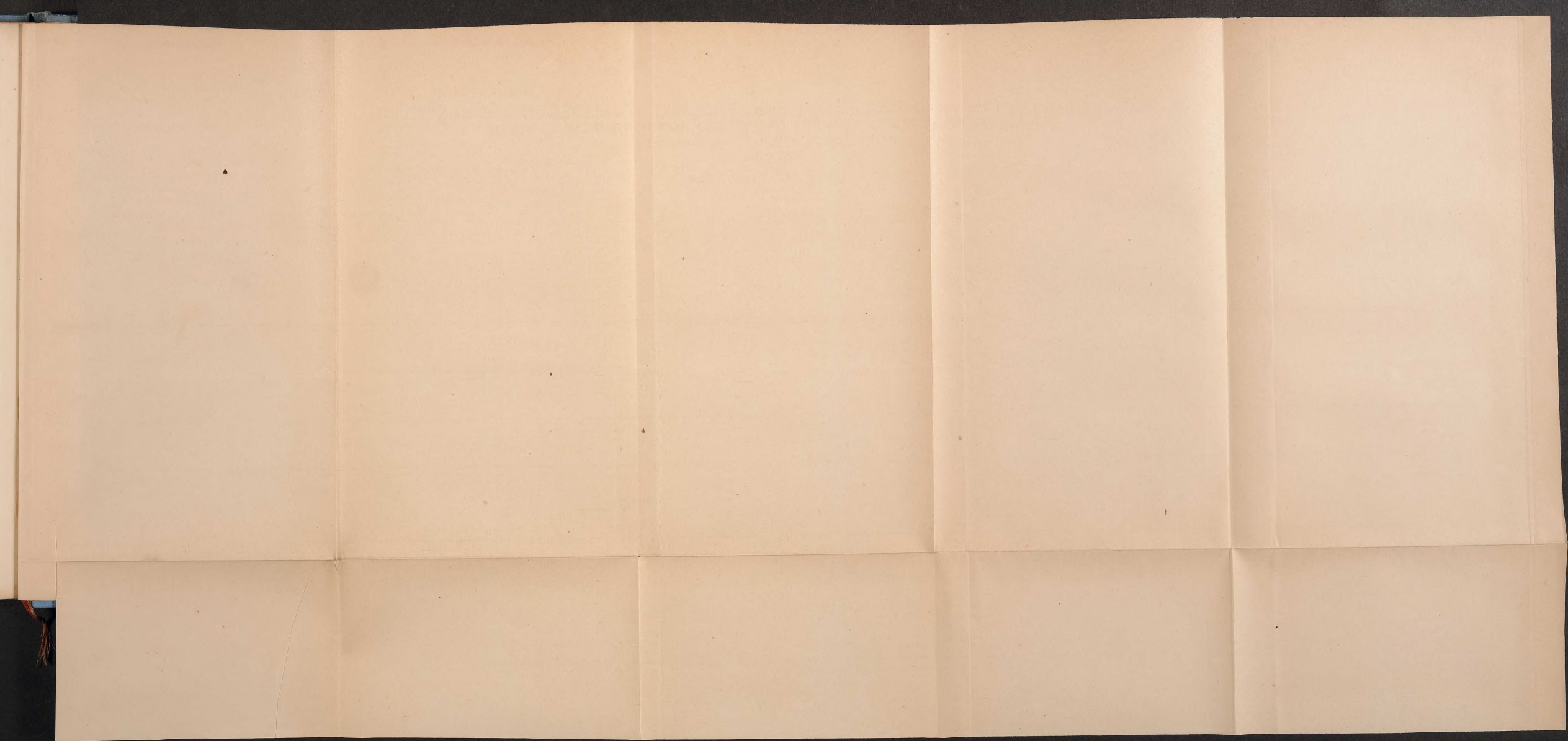


DIAGRAM SHEWING COURSE OF TEMPERATURE, WEIGHT OF ATMOSPHERE AND RAIN, PROJECTED FROM TABLES OF MEANS OF THE DAILY MEANS OF THESE ELEMENTS

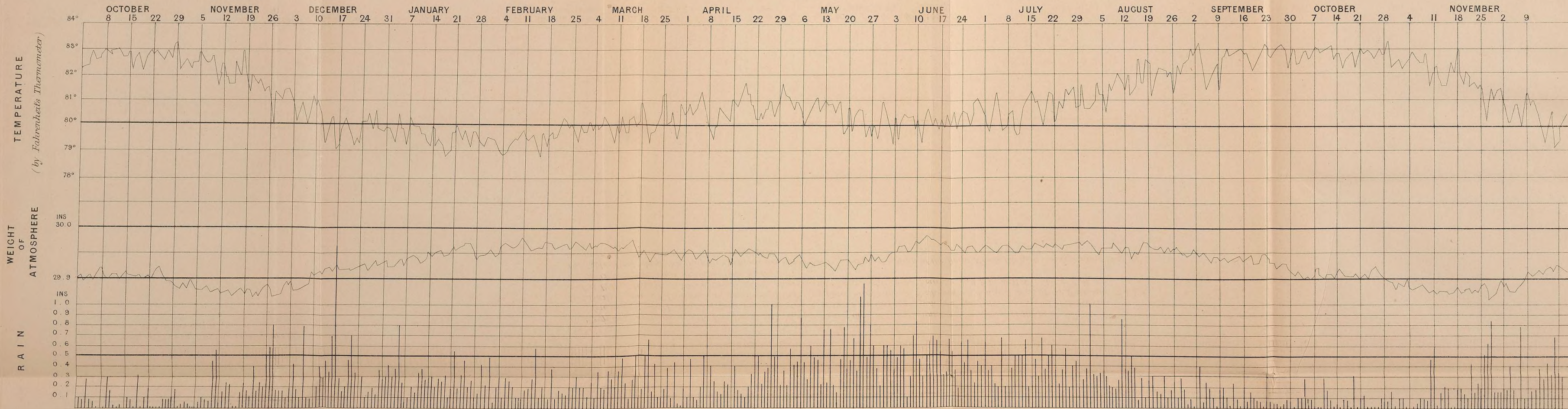
OVER A PERIOD OF NINE YEARS COMMENCING

1ST NOVEMBER, 1845.

BY

PATRICK SANDEMAN.

OBSERVER.



GEORGETOWN OBSERVATORY, BRITISH GUIANA.
22ND MARCH 1855

REMARKS.

The Projections commence with the Month of October because that Month is uniformly the driest of the Year.
The Months of October & November have been projected a second time for the purpose of shewing the continuity of the Curve.
The Daily Means of Temperature are derived from ten observations, viz: at the hours of 6, 8, 9 & 10 A.M. 12 Noon and 2, 3, 4, 6, and 8 P.M. of Weight of Atmosphere from six observations of Barometer at the hours of 8, 9 & 10 A.M. & 2, 3 & 4 P.M.
The Rain is the amount for twenty-four hours
The Tables from which the Diagram is made are constructed by taking the Mean of the Daily Means for each corresponding day of the nine years commencing 1st November 1845

London, Edward. Stanford, 6, Charing Cross

Bib
CNAM

TABLE DES MATIÈRES.

* * Les lettres A. B. C. D. E. F. et G. devant les chiffres arabes indiquent les Sections.

- Acqueru, palme, lxx.
 Aigle de Guyane, F. 1.
 Alimentaires, matières, xxxvi.; Section A.
 Alligator, F. 22.
 Alluvion, terrains d', xiv.
 Amidon d'arrow-root, A. 95 à 105.
 — de banane, A. 127.
 — de cassave amère, A. 106 à 110.
 — de cassave douce, A. 111 à 113.
 — de citrouille, A. 130.
 — de greenheart, C. 17.
 — d'igname, A. 117 à 120.
 — de mango, A. 129.
 — de pain végétal, A. 128.
 — de pomme de terre, A. 121, 122.
 — de tannia, A. 114 à 116.
 — de "tous les mois," ou buck-shot, A. 123, 124.
 — grandeur des globules, lviii.
 — plantes dont on la tire, lvi.
 — tableau statistique du poids des différentes espèces, lvii.
 Ampelis carunculata, F. 17, N° 20.
 Animaux, F. 3, 4, 10, 11, 13, 14, 15, 21, à 24.
 Aptères de Guyane, F. 7, 8.
 Arbres et leurs propriétés, lxi. et suivantes.
 Arcs Indiens, E. 56.
 Armadille, F. 3, 4, 13.
 Arrow-root, amidon d', A. 95 à 105.
 Arumata, ou Armata, D. 9.
 Asphalte, planches d', G. 3.
 Awiarri, flûtes ou sifflets, E. 44.
- Balata, lxxi., lxxii.
 — articles qu'on en fait, lxxvi.
 — pour l'insulation (supérieur à la gutta-percha), lxxvi.
 Banane, li., lv.; A. 169.
 Baracara, graine de, C. 21.
 Bartaballi, gomme de, C. 35.
 Bibirine, sulfate de, C. 16.
 Bibiru, ou Greenheart, D. 14.
 Bois amer, C. 45, D. 34.
 — de construction et autres, lxxvii. à lxxx.; Section D.
- Bois éminemment propre pour les constructions navales, supérieurs au teck, lxxviii.
 — tableau des résistances, lxxx.
 — Saponacé, D. 15.
 Boletus, F. 19, 20.
 Borahova, D. 2.
 Bottes faites en peau de camoudi, E. 4.
 Bourne, tableau de la pesanture spécifique des bois de la Guyane, C. 11.
 Buck-house, ou maison d'Indien, E. 70, 71.
 Bully, lxxii.; C. 4a, D. 31.
 Bush-rope, C. 48, D. 28.
- Cabacalli, D. 5.
 Cacao, ou graine de cacao, A. 171.
 Café, culture du, xlix.
 — feuilles séchées de, C. 26 à 29.
 — graine de, A. 181 à 186.
 Candlewood, D. 12.
 Canis Azarae, F. 15, 23.
 Caoutchouc, lxxvi.
 Caraman (gomme) ou buckwax, C. 7.
 Carapas, ou crabwood, D. 26.
 — huile de, C. 1, 2.
 Caraweera, couleur rouge, C. 10.
 Carquois indien, E. 3, 4.
 Carton à toiture incombustible, G. 3.
 Casquette indienne, E. 80.
 Cassareep, A. 170.
 Cassave amère, A. 164.
 — douce, A. 165.
 — pourrait remplacer la pomme de terre, lix.
 Cassicus hæmorrhous, F. 17, N° 17.
 Cayenne, poivre de, C. 23 à 25.
 Centipèdes, F. 7, 8.
 Chamæpelis Talpacoti, F. 17, N° 24.
 Champignons, F. 19, 20.
 Chapeau indien, E. 75.
 Chat tigre, F. 24.
 Chaux, bisulfite de, xlv.
 Chemise indienne, E. 39.
 Chien sauvage, F. 15, 23.
 Chimie et pharmacie, produits de, lxi.; Section C.
 Chocolat, A. 172.
 Chrysotrix Sciureus, F. 21.

- Cicadelles, F. 7, 8.
 Cigares, boîte à, indienne, E. 28.
 Cissopis major, F. 17, N° 2.
 Climat de la Guyane, xvii.
 Cloroenas Rufina, F. 17, N° 13.
 Coccygus helviventris, F. 17, N° 6.
 Coleoptera Guianensis, F. 7, 8.
 Colle de Gilbacker, C. 33, 34.
 Collier indien, E. 46, 74.
 Co-mi-u (couloir indien), E. 30.
 Conurus Cajenneusis, F. 17, N° 25.
 Corawa, fibre de, B. 3.
 Corbillons faits par les Indiens, E. 24 à 27.
 Cordes à hamac, E. 41 à 43.
 Coronideus hyacinthinus, F. 17, N° 21.
 Correspondance, Comité de, vii. Voir encore la Table des Exposants, p. 51.
 Coruburanda, E. 45.
 Coton, lxi.
 — culture du, par M. Brumell, lxiii.
 — Créole, B. 8, 9, 11, 14.
 — indien, B. 12, 13.
 — de Sea Island, B. 10.
 Couloir indien, E. 30.
 Couronnes de plumes indiennes, E. 61 à 64.
 Cretti-tree, D. 6.
 Criques, xvi.
 Abari—Boerasiri—Canje.
 Mahaica—Mahiconi Morueca.
 Pomeroon—Wai-ini.
 Crypturno variegatus (deux), F. 17, N° 14.
 Cuamara, ou Tonka, D. 36.
 Cucurit, ou Koquerit, fibre de la palme, B. 15.
 Curuballi, écorce de, C. 39.
 Curuberanda, ou bois amer, D. 34.
 Cuyus, ou Quéjus, ornements indiens à grains de collier, E. 29.
 Dacanaballi, D. 14.
 Dali, ou muscatier sauvage, arbre à suif végétal; chandelles et savon qu'on en fait, lxxi.
 Dasypus novemcinctus, F. 3, 4, 13.
 Demoiselles, F. 7, 8.
 Dihas ou Barklaps, E. 60.
 Diptères de la Guyane, F. 7, 8.
 Dryocopus lineatus, F. 17, N° 22.
 Duca ou Dooka, D. 8.
 Ducaliballi, D. 25.
 Dunarolius Atricapellus, F. 17, N° 7.
 Ecorce de Bloodwood, C. 55, t.
 — Bully, C. 44, m.
 — Cashew, C. 43, m.
 — Céréda, C. 40, m.
 — Comacoballi, C. 52, t.
 — Curuballi, C. 39, m.
 Ecorce du Guava Sauvage, C. 41, m.
 — Locustier, C. 36, m.
 — Manglier rouge, C. 49, m.
 — Mess Apple, C. 54, t.
 — Mora, C. 12, m.
 — Moraballi, C. 37, m.
 — Silverballi brun, C. 51, t.
 — — jaune, C. 50, t.
 — Simaruba, C. 46, m.
 — — C. 53, t.
 — Wallaba, C. 38, m.
 (m = sert pour la médecine; t = sert pour le tannage.)
 Elaenea spadicea, F. 17, N° 26.
 Engin indien pour châtier les enfants, E. 58.
 Enterrements, relevé des, à Georgetown, xcvi.
 Entomologie, F. 7, 8.
 Escarbots, F. 7, 8.
 Espadon, F. 5.
 —, huile de foie d', C. 32.
 Etourie, ou ituri Wallaba, D. 32.
 Eventails indiens, E. 32.
 Exportations, aperçu des, de 1747 à 1861, c., ci.
 Exposition locale, adresse au Gouverneur, viii.
 — réponse du Gouverneur, ix.
 Expositions locales, viii.
 — annuelles, x.
 Falco aurantius, F. 17, N° 19.
 — Guianensis, F. 1.
 Farine de, Cassave amère, A. 131 à 142.
 — de, Cassave douce, A. 143 à 149.
 — de, Hog tannia, A. 150.
 — de, Plantain, A. 157 à 163.
 Felis Concolor, F. 11.
 — Onça, F. 10.
 — Pardalis, F. 24.
 Fibreuses, matières, lxi.; Section B.
 Filet à pêcher indien, E. 23.
 Flèches indiennes, E. 57, 79.
 Fleurs artificielles des Indiens, E. 69.
 Fluide camphorique provenant du Siruba, lxxi.
 Forêts de la Guyane, xix.
 Fourmilier, F. 27.
 Fourmis, F. 7, 8.
 Gallula Flavirostris, F. 17, N° 4.
 Gomme animée tirée de locustier, C. 6.
 — de Balata, C. 4, 4a, 5.
 — de Caoutchouc, C. 9.
 — de Caraman, C. 7.
 — de Gutta Lacuna, C. 35.
 — Hyawa, C. 8.
 Graine de ricin, C. 18.
 Greenheart (arbre), C. 17, D. 14.
 Grelots indiens, E. 78.

Guêpes, F. 7, 8.

GUYANE ANGLAISE :

Batavo-Romaine, loi pour les causes civiles, xxvii.
 Berbice, Démérara, Essequibo, xiii.
 Bois de Construction, xix.
 Caisses d'épargne, xxx.
 Climat, xvii.
 Constitution politique, xxvi.
 Divisions géographiques, xi.
 Douane, xxxiii.
 Drainage naturel, xviii.
 Droits à payer, xxviii.
 Epidémies peu fréquentes, xviii.
 Etablissement des Hollandais, premier, xix.
 Expériences sur la valeur médicinale des écorces d'arbre de la colonie, lxx.
 Georgetown, capitale, xxv.
 Hope Town, xxiii.
 Immigration, xxi.
 Importance commerciale, xxvii, xxviii.
 Instruction publique, statistique de l', xxxi.
 Loi Batavo-Romaine, xxvii.
 Montagnes, chaînes de, xiv.
 Navigation intérieure très-facile, xii.
 New-Amsterdam, xxv.
 Phares et phares mobiles, xxvi.
 Poissons, innombrables variétés de, xix.
 Position géographique, xi.
 — géologique, xii. à xiv.
 Principaux produits, xxvii.
 Propriétés médicinales des plantes, lxx.
 Recensement, xx, xxi, xxii.
 Ressources de la colonie, xciv.
 Revenu et dépenses, xxxii.
 Richesses minéralogiques encore vierges, xix.
 Système postal, xxix.
 Tarif des droits à payer, xxviii.
 Végétation perpétuelle, xviii.
 Vœux relatifs à des améliorations, xxxiv.
 Zoologie, xix.

Guyane, poivre de, C. 13.

Hackia (Lignum Vitæ), D. 38.

Haha, bouclier indien, E. 72, 73.

Hamacs indiens, E. 9 à 22.

— cordes à, E. 41 à 43.

Hemiptères, F. 7, 8.

Histoire naturelle, xc.; Section F.

Horowary, ou Huruwary (bois dur), D. 18.

Horse-eye bush rope, fibre de, B. 17.

— tige de, B. 18.

Houbaballi, D. 3, 22, 23.

Huiles, lxxix.; C. 1, 2, 3, 32.

Huruwassa, bois saponacé, D. 15.

Hutte pour les journaliers immigrants, modèle de, G. 5.

Hyawa, résine de Conima, C. 8.

Hyawaballi, bois de Zèbre, D. 27.

Hyménoptères, F. 7, 8.

Ictorus Xanthormus, F. 17, N° 5.

Impression faite sur une feuille de Balata, G. 2.

Indiens, armes des, lxxxvi.

— buckshot des, C. 19.

— cannibalisme des, lxxxviii.

— couleur rouge dont se servent les, C. 10.

— instruments des, lxxxv.

— noms des diverses tribus d', lxxxvi.

— objets fabriqués par les, lxxx.; Section E.

— oppression des, dans les Guyanes Vénézuéliennes et Brésiliennes, lxxxii, lxxxiii.

— population d', lxxxi.

— privilèges spéciaux des, dans la Guyane Anglaise, lxxxii.

— république de femmes parmi les, lxxxviii.

— tribus d', lxxxvii.

Insectes de la Guyane, F. 7, 8.

— à double aile, F. 7, 8.

Invitation à envoyer des produits à l'Exposition de Paris, vii.

Ituri Wallaba, D. 32.

Jacomeroops grandis, F. 17, N° 8.

Jaguar, F. 10.

Jumby Ochro, B. 20, 21.

Koquerit, fibre de la palme, B. 15.

Kretty, ou cretti (arbre), D. 6.

Kurakai (arbre), D. 11.

Laurier, arbre produisant l'huile de, D. 29.

— huile de, C. 3.

— —, opère une guérison certaine des maladies de foie, D. 29.

Lépidoptères, F. 7, 8.

Letter-wood, cii.

Lettres, porte-, indiens, E. 35.

Locustes, F. 7, 8.

Locustier, C. 6, 36; D. 19.

Loutre, F. 14.

Macquari, fouets à, E. 45, 77.

Maerocercus nobilis (deux), F. 17, N° 10.

Mahoe, fibre de, B. 5, 22.

Mahogany, bois et arbre, D. 21.

Maniballi (arbre), ou candlewood, D. 12.

- Marabunta, nid de, F. 12.
 Mariwayana, ou purpleheart, D. 30.
 Massues de guerre des Indiens, E. 47 à 55, 59.
 Maswah, ou traquet à poisson, E. 65.
 Metapi, ou presse-cassave, E. 31.
 Matuli, ou tamis, E. 33, 34.
 Médecine, écorces et plantes se prêtant à la, lxx.
 Mégasse, scorie de, C. 30, 31.
 Mélasses, xliii.
 Météorologie, xvii., xcvi., xcix.
 Métaux précieux, xcv.
 Miel, C. 11, 12.
 Minéraux de la Guyane, xix.
 Modèle de hutte pour les journaliers immigrants, G. 5.
 Monaca tranquille, F. 17, N° 27.
 Mora, arbres et bois, D. 20.
 — écorce de, C. 42.
 — hair, B. 6, 7.
 Mortalité, tableau de la, à Georgetown, xcvi.

 Namenius Brasiliensis, F. 17, N° 15.
 Navigation intérieure on ne peut plus facile, xii.
 Neuropètes, F. 7, 8.
 Notions générales, xi.
 — spéciales, xxxvi.

 Objets divers, Section G.
 Ochro, fibre d', B. 20, 21.
 — graines d', A. 187, 188.
 — pelote d', B. 19.
 Orthoptères, F. 7, 8.
 Os humains et autres, G. 1.
 Oseille, capsules d', 190.
 — graine d', A. 189.
 Ourari, poison d', C. 15.

 Pagella, ou pégall, E. 5 à 8.
 Palme Ita, fibre de la, B. 23.
 Pantalon indien, E. 40.
 Papillons, F. 7, 8.
 Peau de bois (Woodskin), E. 68.
 Peaux de fourmilier, F. 27.
 — oiseaux, F. 17, 18.
 — requin, F. 6.
 — rupicola crocea, F. 9.
 — singe, F. 26.
 — tortue, F. 25.
 Pégall, ouvrages en, F. 5, 6, 7, 8, 24, 28, 31, 35, 36.
 Pégasse (tourbe des Tropiques), xv.
 Pharmacie, produits de, Section C.
 Phœnicocercus carmifex (deux), F. 17, N° 1.
 Pionus melanocephalus, F. 17, N° 18.
 Plantain, li., A. 166 à 168.
 — comme article d'exportation, lii.

 Plantain, comme nourriture pour les enfants, liii.
 — manière de le préparer, liv.
 — fibre de, B. 1, 2.
 Pois de pigeon, A. 191.
 — increase, A. 192.
 — black eye, A. 193.
 Poisons, C. 15.
 Poivre de Cayenne, C. 23 à 25.
 — de Guyane, C. 13.
 — noir, C. 14.
 Préface, vii.
 Prionitis momota (deux), F. 17, N° 11.
 Pristis pectinatus, F. 5.
 Psittacus Xanthops, F. 17, N° 16.
 Puits artésiens, xiv.
 Puma (felis concolor), F. 11.
 Punaies, F. 7, 8.
 Purpleheart (arbre), D. 30.
 — bois de, fort propre aux doublures intérieures des navires cuirassés, lxxx.

 Queyus, ornements indiens à grains de collier, E. 29.

 Recensement de la Guyane, xx., xxi., xxii.
 — de la population indienne, lxxxi.
 Règne animal de la colonie, coup d'œil sur le, par Sir R. Schomburgk, xc.
 Requin, mâchoire de, F. 6.
 — peau de, F. 6.
 Rhum, xlv.
 — de la Guyane inférieur à celui de la Jamaïque; pourquoi? xlv.
 — coloré, spécimens de, A. 59, 61 à 63, 65, 66, 68, 70, 71, 73, 75, 77, 78, 80, 82, 84, 86.
 — non-coloré, spécimens de, A. 60, 64, 67, 69, 72, 74, 76, 79, 81, 83, 85, 87 à 94.
 Rivières Amazone, Barima, Corentyn, Marawini, Napo, Negro, Orénoque, Quito, Ucayali, xi., xii.
 — Essequibo, Démérara et Berbice, xvi.
 Riz, xlv.; A. 173 à 180.
 — culture du, xlvii.
 Rupicola crocea, peau de, F. 9.

 Saccharins, produits, xxxvi.; Section A.
 Sakawinki, F. 21.
 Salubrité du climat, xviii.
 Sarbacane à flèches, E. 1, 2.
 Sarcoraniphus papa, F. 2.
 Sarsaparilla, racines de, C. 47.
 Schomburgk, Sir Robert, xi., xiii., xv., xviii., xlix., l., lxxviii., lxxxii., lxxxviii., xc.
 Scorie de mégasse, C. 30, 31.

Scorpions, F. 7, 8.
 Sérada, D. 4.
 Serval, F. 24.
 Shaak-Shaak, E. 78.
 Silk grass, fibre de, B. 3.
 Silverballi, ou Siruaballi, arbre, D. 17, 24.
 — bâtard, D. 6.
 — écorces de, C. 50, 51.
 Simaruba, racine de, C. 46.
 — arbre, D. 7.
 Simiri, ou locustier, D. 19.
 Singe, peau de, F. 26.
 Sipiri, ou Bibiru, D. 14.
 Siruaballi, arbre, D. 24.
 Soapwood, D. 15.
 Sphinx, F. 7, 8.
 Squalus Carcharias, F. 6.
 Substances alimentaires, xxxvi.; Sect. A.
 Sucre, xxvii., xxxvi.
 — culture du, xxvii., xxxix., xl.
 — qualités du, xliii.
 — spécimen de, A. 1 à 58.
 Suif végétal, lxxi.
 Sulphate de bibirine, C. 16.
 Suradani (arbre), D. 1.
 Tabac, graine de, C. 20.
 Tabisiri, fibre de, B. 4.
 Tamis indien, E. 33, 34.
 Tankionus Icercephalus, F. 17, N° 9.
 Tannage, écorces propres au, lxx.
 Tapioca, A. 167.
 Tatabou, ou tataba, D. 33.

Teignes, F. 7, 8.
 Température de la Guyane, xvii.
 Thamnophilus doliatus, F. 17, N° 23.
 Tigre (chat).
 Tonnelier, outil de, G. 6.
 Torches, E. 81, 82.
 Tortue, F. 25.
 Trogon sulphureux, F. 17, N° 3.
 — viridis, F. 17, N° 12.
 Turanira, bully bâtard, D. 37.
 Ubudi, fruit et vin de l', lxx.
 —, ce beau fruit est inconnu en Europe, lxxi.
 Urali, poison, C. 15.
 Vautour, F. 2.
 Wadaduri (arbre et bois), D. 10.
 Wallaba (arbre et bois), D. 35.
 — écorce de, C. 38.
 Wamura, ou ebène brun, D. 16.
 Warraus, Indiens, construisent des canots, lxxxiv.
 Warri-Warri, éventails des Indiens, E. 32.
 Winna, fibre, B. 16.
 Woodskin, ou Buckshell, E. 68.
 Wourali, Urali ou Ourari, poison, lxxxv.
 — précieux comme antidote pour le tétanus et autres affections spasmodiques, lxx.
 Xiphias, huile de foie d'espadon, C. 32.

LISTE DES EXPOSANTS.

Barber, S., et E. J. Barr, Héritiers de, A. 1, 2, 59, 60.
 Bascomb, H. S. A. 61.
 Beckwith, A. A. 175, B. 1, 20,
 Blair, H. S. A. 46, 62, 63, 64.
 Blank, G. J. G. 3, 4.
 Cæsar, M^{me}. A. 186.
 Clark, M^{me} F. A. 95, 111.
 Clementson, Henry, A. 3, 4, 65.
 Coloniale Compagnie, A. 5 à 13, 37, 66, 67.
 Cornelia Ida, Plantation, A. 44, 45.
 Correspondance, Comité de, A. 170, 183, B. 2, 4, 5, 12 à 16, C. 7, 8, 12, 15, 17 à 20, 26, 36, 46 à 48, 55, D. 1 à 20, 23, 30 à 38, E. 3, 70, 71, F. 1 à 6, 10 à 17, 19 à 27, G. 1, 6.

Daniel, Thos. A. 15 à 18, 47, 68 à 70.
 Davidson, H. et W. A. 48, 49, 71, 72.
 Duggin, T. B. C. 14.
 Dunvin, Sarah, A. 148.
 Elliot et Lorimer, Héritiers de, A. 50, 73, 74.
 Ewing, James, et C^o, A. 19, 20, 75, 76.
 Fairburn, P. P. B. 9.
 Fauset, Thomas, D. 1 à 20.
 Field, Edmund, C. 30, 31, D. 28, G. 5.
 Fresser, Wm. A. 182, C. 1, 3, 8, 10, 11, 13, 16, 21, 23, 24, 25, 37 à 44, 49 à 54, E. 2.

- Garnett, A. et H. T. A. 22.
 — H. Tinné, D. 21, F. 18.
 Garrat, Robt. A. 97.
 Goring, Emmaline, A. 149.
 — Dr. C. 22.
 Grant, Charles, A. 96, 180, C. 2.
 — P. A. J. F. 9.
 Grey, W. A. 174, 177.
- Hamer, J. A. 77.
 Henry, John, C. 28.
 Hunter, Andrew, D. 22, 24 à 27.
- Innis, Harriet, A. 153, 156.
 — Louisa, A. 106, 133, 151, 161.
 — Margaret, A. 100, 135, 152.
 — Mariann, A. 155.
 — Charles, A. 131.
 — John, A. 132, 162.
 — Michael, A. 134.
 — Paris, A. 136.
 — Richard, A. 137.
- Jansen, M^{me}. A. 98, 138.
 — Mariann, A. 107.
 — Percival, A. 140, 160.
 — Robert, A. 141.
 — Wm. A. 139, 145, 154, 179, B. 8.
 Johnson, M^{me} E. J. A. 99, 108, 112,
 114, 117, 122, 125, 127, 129, 130, 158,
 C. 29.
 — M^{lle} E. J. A. 144.
 — E. J. B. 7, 21, 22, C. 5.
 Jones, John, A. 24, 25, 78, 79.
- Ketley, Rev. J. B. 17, 18.
- Laurie, J., Héritiers de, A. 58.
 Leps, J. J. A. 115, 128.
 Lorimer. Voir Elliot et Lorimer.
 Loxdale. Voir Steele et Loxdale.
- McCalmont, H. A. 53, 80, 81.
 McClintock, W. C. B. 4, 12, 13, 15, 16,
 23, C. 8, 47, D. 29, E. 1, 3, 5 à 68,
 72 à 82.
- McConnell, John, A. 38, 39.
 McLaren. Voir Watson et McLaren.
 Melville, David A. C. 4, 4a, 6, 35, 45,
 E. 69, G. 2.
 Meredith, Elizabeth, A. 146, 159, 178.
 Merriman, M^{me}. A. 101.
 — Wallace, C. 32, 33.
- Nicholson, P. A. 40, 82, 83.
- Oudermeulen, C. J. Van der, A. 41, 54.
- Pontifex, S. R. A. 84, 85.
 Porter, H., Héritiers de, A. 26 à 28.
- Reiss, M^{lle}. A. 103, 123, 142, 147, 163,
 168, 169, 171, 184, C. 27.
 Reiss, M^{lle} E. A. 109.
 Ross, William M. A. 62.
 Russell, J. A. A. 102, 167, 187 à 193.
 — Wm. A. 173, 176.
 Rutherford, W. S. B. 3.
- Sandbach et Tinné, A. 29 à 31, 86, 87.
 Sargeant, T. M. C. 34.
 Shier, Dr. A. 104, 110, 113, 116, 118 à
 121, 126, 143, 150, 157, 164, 165, B. 6.
 Simon, Benjamin, A. 185.
 Smith et Vyfhuis, A. 43.
 Smith, R. A. 124.
 Steele et Loxdale, Héritiers de, A. 32
 à 36.
 Stevenson. Voir la Note, page 13.
- Tinné. Voir Sandbach et Tinné.
- Vyfhuis, David. Voir Smith et
 Vyfhuis.
- Watson, P. M., et A. McLaren, A. 57.
 Whitlock, Hubert C. F. 7 et 8.
 Winter, Alex. A. 105, 172, B. 10, 11,
 19.



