







C: 47
GUESDE
480E

PETITE ÉCOLE
D'AGRICULTURE
COLONIALE

MUSEUM

15917

MANIOC.org

Archives départementales de la Guadeloupe

PETITE ÉCOLE
D'AGRICULTURE

COLONIALE

ARCHIVES
DÉPARTEMENTALES
PAR
DE LA GUADELOUPE

L. GUESDE

SECRÉTAIRE DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA POINTE-A-PITRE

CHEVALIER DE LA LÉGION D'HONNEUR

Officier DU MÉRITE AGRICOLE

OFFICIER DE L'ACADÉMIE DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE

Médaille d'or

Au concours général agricole de Paris (1891).



BASSE-TERRE

IMPRIMERIE DU GOUVERNEMENT

—
1889

MUSEUM D'HISTOIRE NATURELLE

14864
15017

Pointe-à-Pitre, 15 novembre 1889.

Monsieur le Directeur de l'intérieur ,

Vous avez bien voulu, d'accord avec M. le Gouverneur, avoir confiance en moi pour rédiger un petit traité d'agriculture coloniale à l'usage des enfants de nos écoles.

J'ai d'abord beaucoup hésité devant cette lourde tâche, mais l'insistance bienveillante que vous avez mise tous deux à me pousser à l'accepter, le vif désir que, d'autre part, j'ai, par affection pour mon pays, d'y voir réussir l'enseignement agricole que l'Administration actuelle considère avec juste raison comme la pierre de touche de la prospérité de la Guadeloupe, m'ont décidé à me mettre à l'œuvre.

Mon travail est aujourd'hui terminé, je vous le livre avec l'espoir qu'il répondra en tous points au but que vous vous proposez d'atteindre.

Agréé, je vous prie, Monsieur le Directeur de l'intérieur, l'assurance de mon profond respect.

L. GUESDE.

PRÉFACE.

Ce petit livre n'a pas la prétention d'être une œuvre personnelle.

Il n'y a rien de nouveau sous le soleil.

C'est simplement la condensation de renseignements puisés dans les meilleurs auteurs, de consultations demandées aux hommes les plus compétents en agriculture coloniale.

Ce petit livre a pour but de répandre dans les écoles les principes de l'agriculture, de la faire aimer, de lui attirer des adeptes, de faire connaître les plantes cultivées dans le pays et leur meilleur mode de culture; il a aussi pour but de faire connaître celles qu'on pourrait y cultiver avantageusement.

Ce petit livre a donc été fait dans un intérêt général; heureux je serais s'il pouvait servir à l'instruction des enfants de nos écoles.

L. GUESDE.

AVANT-PROPOS.

Avant d'entrer en matière nous croyons bon de mettre sous les yeux de nos jeunes lecteurs ce beau morceau de Virgile si admirablement rendu par Delille.

Géorgiques, LIVRE II.

Ah ! loin des fiers combats, loin d'un luxe imposteur,
Heureux l'homme des champs, s'il connaît son bonheur !
Fidèle à ses besoins, à ses travaux docile,
La terre lui fournit un aliment facile.

.....

Il n'a point tous ces arts qui trompent notre ennui ;
Mais que lui manque-t-il ? la nature est à lui.

.....

Un troupeau qui mugit, des vallons, des forêts ;
Ce sont là ses trésors, ce sont là ses palais.
C'est dans les champs qu'on trouve une mâle jeunesse ;
C'est là qu'on sert les dieux, qu'on chérit la vieillesse.

.....

Heureux le sage instruit des lois de la nature,
Qui du vaste univers embrasse la structure.

.....

Le laboureur en paix coule des jours prospères ;
Il cultive les champs que cultivaient ses pères ;
Ce champ nourrit l'État, ses enfants, ses troupeaux,
Et ses bœufs, compagnons de ses heureux travaux.

.....

Cependant, ses enfants, ses premières richesses,
A son cou suspendus disputent ses caresses.

.....

Les fêtes, je le vois partager ses loisirs
Entre un culte pieux et d'utiles plaisirs :
Il propose des prix à la force, à l'adresse ;
L'un déploie en luttant sa nerveuse souplesse ;
L'autre frappe le but d'un trait victorieux,
Et d'un cri triomphant fait retentir les cieux.
Ainsi les vieux Sabins vivaient dans l'innocence ;
Ainsi des fiers Toscans s'agrandit la puissance,
Ainsi Rome, aujourd'hui reine des nations,
Seule en sa vaste enceinte a renfermé sept monts.
Même avant Jupiter, avant que l'homme impie
Du sang des animaux osât souiller sa vie,
Ainsi vivait Saturne : alors d'affreux soldats
Au bruit des fiers clairons ne s'entr'égorgeaient pas ;
Et le marteau pesant, sur l'enclume bruyante,
Ne forgeait point encore l'épée étincelante.

I PETITE ÉCOLE

D'AGRICULTURE

COLONIALE.

NOTIONS PRÉLIMINAIRES.

L'homme que son intelligence a créé le maître de la terre a dû la cultiver, la féconder par son travail pour lui faire produire la plus grande quantité possible de plantes propres à la satisfaction de ses besoins personnels et de ceux des animaux qu'il associe à ses travaux.

L'agriculture comprend non seulement la mise en valeur des terres, mais encore une foule d'industries telles que la multiplication des animaux que l'homme utilise dans ses travaux ou qu'il élève dans le but de s'en nourrir, la fabrication et l'emploi des instruments aratoires qui aident au travail de l'homme en le facilitant, la construction des cases, hangars et autres bâtiments qui servent à l'agriculture, la fabrication des engrais, enfin la conversion de certains produits en matières immédiatement propres à la consommation.

Les plantes sont des êtres organisés qui naissent, vivent, se multiplient et meurent.

Mais pour parcourir toutes ces phases de leur existence, les plantes ont besoin de subir l'action de l'air, de l'eau, de la chaleur et de la lumière.

L'air est composé de deux gaz appelés oxygène et azote

dans la proportion de un cinquième d'oxygène contre quatre cinquièmes d'azote; il renferme également un peu d'acide carbonique et un peu de vapeur d'eau.

L'oxygène est indispensable à la vie des animaux et des plantes, c'est l'agent le plus actif de la vie. Sans lui, la respiration, la germination, la combustion, la fermentation sont impossibles. On trouve l'oxygène dans tous les corps de la nature, il s'en consomme des proportions énormes.

Les végétaux ont pour mission de produire une grande partie de l'oxygène que renferme l'atmosphère; sous l'action de la lumière ils décomposent l'acide carbonique, gardent pour eux le carbone qui leur est nécessaire pour le développement de leurs tissus et laissent libre l'oxygène.

L'azote a pour fonction de tempérer l'action de l'oxygène qui, s'il existait seul, ferait par son énergie périr tous les animaux et toutes les plantes.

L'acide carbonique est composé d'oxygène et de carbone. Le carbone est l'élément du charbon. Cet acide est produit par la fermentation et la décomposition des substances animales et végétales, par la respiration des animaux, par la combustion du charbon.

On le rencontre dans le sol dissout dans certaines eaux, telles que les eaux de Vichy, de Vals, que leur pétilllement a fait nommer eaux gazeuses.

L'eau est composée d'oxygène et d'un autre gaz appelé hydrogène. Elle est nécessaire à la vie des plantes, elle dissout les sels renfermés dans le sol, décompose les engrais, divise le terrain, nourrit les racines.

La chaleur vient du soleil, elle porte avec elle la lumière. La chaleur favorise la germination des graines, active la circulation de la sève et fait murir les fruits.

Tous les végétaux n'ont pas besoin de la même quantité de chaleur pour végéter; les uns se complaisent sous les climats torrides, d'autres sous des climats tempérés, d'autres enfin sous des climats les plus froids.

La lumière contribue à fortifier le tissu des plantes, facilite la coloration des feuilles, développe le parfum des fleurs et la saveur des fruits.

Les plantes que l'on laisse pousser dans l'obscurité s'étiolent, se ramollissent et meurent.

Toute plante, arrivée à son parfait développement, se compose de racines, de tiges, de feuilles, de fleurs et de fruits.

Les racines servent à fixer la plante au sol et à aller chercher dans ses profondeurs l'eau, les sels, les gaz qui y sont renfermés et qui servent à la nourriture de la plante.

Cette nourriture absorbée par les racines est entraînée par un courant ascendant qui va la porter jusqu'aux extrémités de la plante : aux bourgeons, aux feuilles, aux fleurs et aux fruits.

Là elle se rencontre avec celle que les feuilles, véritables organes respiratoires, ont puisée dans l'atmosphère. se transforme, s'épaissit, et est entraînée jusqu'aux racines par un courant contraire qui se fait entre le bois et l'écorce.

Ce liquide ainsi transformé porte le nom de sève, et ces deux mouvements contraires auxquels il est soumis prennent les noms de *sève ascendante* et de *sève descendante*.

Les tiges portent les feuilles, les fleurs et les fruits.

Les fruits renferment les graines qui servent à la multiplication de la plante.

Les graines, placées dans de bonnes conditions de chaleur, de lumière et d'humidité germent; de leur intérieur sort une petite plante déjà toute organisée, appelée plantule, composée de la radicule, de la tigelle, de la gemmule et des cotylédons.

La radicule ou jeune racine s'allonge, pénètre dans le sol, tandis que la tigelle ou jeune tige s'élève dans l'air en entraînant avec elle les cotylédons qui sont les deux premières feuilles, ayant pour mission de nourrir la jeune plante jusqu'à ce que tous ses organes soient assez développés.

D'entre les cotylédons s'élève un petit cône appelé gemmule qui, en se développant, produit les tiges supérieures, les feuilles, les fleurs.

Il y a des plantes dont les semences ont deux cotylédons, comme le caféier, le cacaoyer, l'acajou, le manguier; d'autres dont les semences n'ont qu'un seul cotylédon, comme les palmiers, les lataniers, le maïs; d'autres enfin dont les semences n'en ont pas du tout, comme les champignons, les fougères.

Les plantes vivent plus ou moins longtemps.

Elles sont dites annuelles, quand dans l'espace d'une année ou de moins d'une année elles ont parcouru toutes les périodes de la végétation, c'est-à-dire donné des feuilles, des fleurs, des fruits et des graines, comme le maïs.

Elles sont dites bisannuelles, quand il leur faut deux ans pour parcourir toutes ces périodes, comme le chou, la carotte.

Elles sont dites vivaces, quand elles vivent un nombre d'années plus ou moins considérable.

Dans ce dernier cas, il faut distinguer celles dont les racines n'étant pas ligneuses poussent chaque année des tiges herbacées qui ne durent qu'une saison, comme la canne à sucre, et celles dont la tige et la racine, étant ligneuses, prennent chaque année un plus grand développement, comme tous les arbustes, les arbrisseaux et les arbres, comme le café, le cacao, le manguier, le poirier, etc., etc.

Les plantes se multiplient par plusieurs moyens différents : par graines, par boutures, par marcottes, par rejetons et par greffes.

Certaines plantes peuvent se multiplier et par boutures et par rejetons, comme la canne à sucre, le bambou.

La bouture est une branche que l'on met en terre pour lui faire pousser des racines ; pour qu'une bouture réussisse, il est important de la mettre en terre aussitôt après qu'elle a été détachée de la plante, en ayant soin de laisser en terre trois ou quatre yeux, et au moins deux hors du sol.

Le rejeton est la tige qui pousse de la racine laissée ou mise en terre et qui constitue une plante nouvelle complète.

La greffe est une opération qui consiste à porter une portion de plante sur une autre plante sur laquelle elle se soude intimement et continue à se développer comme elle l'aurait fait si on l'avait laissée à sa place naturelle.

La greffe a le mérite de conserver les variétés de fruits qu'il serait difficile et même impossible de multiplier par tout autre moyen.

Ainsi, une graine de mangue greffée ne produira jamais qu'un manguier vulgaire, le plus souvent stérile, mais un rameau de manguier greffé transporté sur un manguier vulgaire continuera à donner des mangues exquis.

L'arbre sur lequel on adapte la partie d'un autre arbre

s'appelle le *sujet*, la partie adaptée s'appelle le *greffon* ou plus ordinairement la *greffe*. L'opération qui consiste à les réunir tous deux s'appelle *greffage*.

Pour réussir une greffe, il faut qu'il y ait analogie entre le sujet et la greffe; ainsi on ne pourrait pas greffer un manquier sur un sapotiller et *vice versa*. Il faut de plus que le sujet soit bien en sève.

Les greffes sont classées en trois groupes : les greffes par approche, les greffes en fente et les greffes en écusson.

Les greffes par approche et en fente sont généralement adoptées pour les arbres et les arbustes, la greffe en écusson est réservée pour les plantes herbacées, les fleurs.

La greffe la plus recommandable pour les arbres fruitiers c'est sans contredit la greffe par approche, c'est du reste la plus simple.

Voici comment on opère : on choisit un sujet et une greffon de même diamètre et bien en sève ; on les taille tous deux en biseau sur une même longueur par une incision bien nette, on applique l'une sur l'autre ces deux surfaces entaillées de façon à ce que les deux tiges juxtaposées n'en fassent plus qu'une seule sans solution de continuité, on les fixe bien solidement à l'aide d'une lanière en banane corde ou en mahot.

Cette greffe réussit neuf fois sur dix, si, bien entendu, on a opéré dans de bonnes conditions et avec tout le soin désirable.

Le marcottage consiste à faire une branche pousser des racines sans qu'elle soit séparée de la plante-mère.

Pour obtenir une marcotte, on courbe de haut en bas une branche que l'on enfouit dans le sol ; cette branche ne tarde pas à pousser des racines qui la font vivre aux dépens du sol en même temps qu'elle tire sa substance de la plante-mère.

Quand la végétation de la branche marcottée est devenue assez vigoureuse, on la détache de la plante-mère et on la transpose.

Ce mode de marcottage est surtout employé pour les fleurs dont les branches sont généralement assez près du sol.

Mais quand il s'agit de faire une marcotte sur une branche élevée qu'on ne peut courber jusqu'au sol, on l'enchasse dans une caisse renfermant de la terre et le même résultat est obtenu.

DE TOUT TEMPS L'AGRICULTURE A ÉTÉ TRÈS HONORÉE.

L'histoire de tous les peuples nous les montre s'adonnant naturellement à l'agriculture.

Son origine est contemporaine de la constitution de la propriété.

Dans la société primitive la richesse agricole consistait seulement en troupeaux que l'on conduisait sans cesse à la recherche de pâturages nouveaux nécessaires à leur alimentation; l'homme lui-même ne demandait à la terre pour sa nourriture que ce qu'elle produisait spontanément.

Mais, dès que la population prit de l'accroissement, elle sentit le besoin de se fixer quelque part, et, dès ce moment, on demanda au sol des productions plus abondantes et plus variées.

L'agriculture prit donc naissance, et l'importance de son développement dépendit du climat, de l'agglomération plus ou moins grande de la population et de la civilisation plus ou moins avancée de ladite population.

Elle fut dès lors honorée bien vite, car on comprit que sans une agriculture prospère à la base de l'édifice économique, il n'y a pas à compter sur un état florissant du pays, que c'est dans la prospérité de l'agriculture que l'on doit chercher le point d'appui de la fortune publique.

Les livres saints nous montrent que les patriarches faisaient de l'agriculture leur principale occupation, qu'en Mésopotamie et en Palestine elle était pratiquée depuis les temps les plus reculés, que les rois de Juda dirigeaient eux-mêmes les travaux de leurs cultivateurs.

Nous voyons l'agriculture florissante chez les Assyriens, chez les Mèdes, chez les Perses, chez les Egyptiens; ces derniers lui attribuaient même une origine divine et célébraient chaque année en grande pompe la fête de la déesse Isis et celle du dieu Osiris qui, suivant eux, avaient eu la gloire, le premier, d'avoir découvert le blé, le second, d'avoir inventé la charrue.

Les Grecs rapportaient également aux dieux les premières notions qu'ils eurent de l'agriculture, la mythologie nous

montre Cérès, déesse des moissons, enseignant aux premiers habitants de l'Attique l'art d'ensemencer les terres, de récolter les moissons, et de faire du pain, elle attribue à Bacchus la culture de la vigne et la fabrication du vin.

Les Romains à leur tour considéraient l'agriculture comme l'art le plus utile à une nation et les productions de la terre comme les biens les plus justes et les plus légitimes qu'il soit donné à l'homme de posséder.

En France, dès les temps les plus reculés nous voyons l'agriculture toujours très en faveur ; c'est par elle que sous les rois de la seconde race, grâce à l'activité et à l'intelligence des moines, la fortune publique se releva, c'est encore par l'agriculture qu'au XVI^e et au XVII^e siècle la France prit ce développement que l'on sait.

C'est à l'agriculture que notre belle France dut son relèvement au lendemain de sa grande défaite, c'est à l'agriculture qu'elle doit aujourd'hui la place prépondérante qu'elle occupe dans le monde.

C'est à l'agriculture que la Guadeloupe doit sa situation prospère, c'est par l'agriculture qu'elle a pu figurer si honorablement à toutes les expositions qui se sont ouvertes sur le continent européen.

Aussi dans la métropole comme ici la sollicitude de nos gouvernants s'exerce-t-elle à encourager, protéger, récompenser et honorer les agriculteurs, car l'agriculture est le fond véritable de notre production nationale, c'est par excellence l'industrie nourricière qui remue le plus de bras, le plus de capitaux, le plus d'intérêts.

L'agriculture en donnant à l'homme les aliments nécessaires à sa subsistance et à celle de sa famille lui offre en même temps les moyens les plus sûrs d'établir son bien-être et les plus honorables pour contribuer à celui de son pays, elle devient la source la plus pure de la prospérité publique.

QUALITÉS QUE DOIT AVOIR UN BON CULTIVATEUR.

Pour être un bon cultivateur, il faut, avant tout, être né dans la condition de cultivateur, y avoir été élevé et surtout s'y complaire.

Celui-là est forcément heureux, car il peut apprécier son bonheur, et quelle meilleure condition de réussite pour l'homme que ce sentiment intime qui le pousse à faire tout avec goût, avec plaisir.

Il faut avoir une bonne santé, être solidement charpenté, pouvoir supporter un travail long et pénible, même sous des alternatives de pluie et de soleil.

Il faut être sobre, savoir s'amuser sans se livrer aux excès, car les excès mènent à l'épuisement et l'épuisement conduit vite à la mort.

Il faut être actif, savoir toujours se lever matin et, à l'occasion, se coucher tard quand les circonstances l'exigent.

Il faut savoir bien employer son temps, car le temps c'est de l'argent.

Il faut avoir de l'ordre dans les idées et dans les travaux; ne rien entreprendre avant d'en avoir pesé le pour et le contre, prévu les aleas et combiné les moyens d'y remédier; éviter les faux travaux qui constituent une perte de temps et naturellement une perte d'argent.

Il faut savoir se rendre un compte exact des dépenses et des recettes par chaque nature de culture, de façon à ce que les premières ne dépassent pas les secondes.

Il faut bien étudier la nature du sol que l'on exploite, de façon à y faire les amendements qui lui conviennent, connaître la nature des engrais et leurs propriétés par rapport aux plantes que l'on cultive, de façon à pouvoir donner à chacune celui qui lui convient.

Si l'on emploie des journaliers, il faut mettre beaucoup de tact dans le commandement, les payer régulièrement sur les bases convenues, de façon à se créer des amis et non des indifférents.

Il faut savoir ménager ses animaux, les considérer plutôt comme des amis que comme des machines à travail, se bien pénétrer qu'ils ont, aussi bien que l'homme, besoin d'une bonne nourriture et de quelques heures de repos; avec ces principes, on les entretiendra toujours en bon état, et on pourra leur demander un travail journalier, même serait-il pénible.

Il faut fuir la routine, sans cependant se laisser aller à trop de témérité; pour cela, il faut se tenir au courant de toutes les méthodes nouvelles, les étudier avec soin, ne les employer que si on a reconnu qu'elles ont du bon.

Si le cultivateur est marié, et s'il a des enfants, il est indispensable que chacun, dans la case, ait sa part dans les travaux de chaque jour.

Pendant que le mari est aux champs, occupé aux gros travaux d'exploitation qui sont sa part, la femme devra s'occuper de la préparation des repas, de la lessive du linge, du soin du jardin potager, des volailles; elle se fera aider par les enfants qui iront chercher le manger des lapins, sortiront le fumier de l'écurie, renouvelleront la litière des animaux et garniront leurs râteliers.

Les jours de repos, en dehors des heures qu'il aura passées au bourg ou à la ville, le cultivateur recherchera des livres qui l'intéresseront, qui l'instruiront et qui surtout lui feront aimer la condition dans laquelle il vit.

Quand les travaux des champs lui laisseront des heures de liberté, ou quand les pluies l'obligeront à rester à la case, le cultivateur ne devra pas rester oisif; il se livrera à diverses petites industries lucratives, telles que la fabrication des balais, des éventails, des paniers, des chapeaux, des nasses, etc., etc., suivant le quartier qu'il habite.

Son temps étant ainsi réglé, tout marchera à souhaits, il se sentira heureux et pourra dire chaque soir avant de se coucher: j'ai bien gagné ma journée.



CLIMAT.

Il y a à la Guadeloupe deux saisons bien distinctes : la saison chaude et pluvieuse, qui commence en mai et finit en octobre ou novembre, et la saison sèche, et relativement fraîche, qui occupe tout le reste de l'année.

Les mois les plus frais sont ceux de janvier et de février pendant lesquels le thermomètre peut descendre dans les bas jusqu'à seize degrés.

A 5 ou 600 mètres d'altitude, là où sont construites les dernières habitations, l'abaissement de la température va jusqu'à quatorze et même jusqu'à treize degrés.

Mais les moyennes extrêmes ne dépassent pas seize et trente-deux degrés.

La température n'est donc pas excessive à la Guadeloupe, et si on souffre de la chaleur, cela tient au calme qui se produit pendant l'hivernage, et à la grande humidité répandue dans l'atmosphère.

La température la plus basse se produit vers quatre ou cinq heures du matin, et la plus élevée vers deux ou trois heures de l'après-midi.

L'humidité est très grande pendant toute l'année, mais moins grande en mars et en avril.

Les pluies sont fréquentes, mais elles tombent plus ou moins abondamment suivant les quartiers de l'île. Ainsi la Guadeloupe proprement dite reçoit plus d'eau que la Grande-Terre, par suite de la condensation des nuages sur les sommets élevés de ses montagnes.

Les vents soufflent régulièrement d'octobre à mars dans la direction de l'est-nord-est en variant du nord à l'est ; du mois de mai au mois de septembre, ils soufflent du sud-est en variant de l'est au sud.

Les vents d'ouest sont plus rares et ne durent pas longtemps.

L'hivernage dure officiellement du 15 juillet au 15 octobre ; c'est l'époque des coups de vent, des ouragans et des raz de marée.

Les coups de vent et les ouragans causent toujours des désastres, ils déracinent les arbres, détruisent les récoltes, renversent même les maisons, rien ne peut résister à leur violence.

Les raz de marée sont des perturbations qui en imposent à l'esprit humain par leur caractère grandiose ; cette mer en furie semble animée de la volonté de détruire tout ce qu'elle touche. Au Moule, au Port-Louis, à l'Anse-Bertrand, à la Basse-Terre les raz de marée sont terribles pour les malheureux navires ou les pauvres embarcations qui n'ont pas eu le temps de se soustraire à leurs attaques.

TERRAINS.

La terre arable ou autrement dite la terre végétale est celle qui renferme tous les éléments constituant une terre à laquelle l'homme peut, par ses soins et son travail, demander des productions utiles à son alimentation et à ses autres besoins.

L'humus est une matière de couleur brune produite par la décomposition spontanée des matières végétales sous l'influence de l'humidité.

Plus une terre arable renferme d'humus, plus elle est féconde et moins elle se dessèche, car c'est le régulateur de l'humidité.

La profondeur de la terre arable varie beaucoup, suivant les localités ; elle peut varier de quelques centimètres à un mètre, cela dépend de la configuration du sol et du plus ou moins de végétation ayant existé antérieurement sur ce sol.

Sous la terre arable, on rencontre le sous-sol qui peut offrir plus ou moins d'utilité à la vie de la plante.

On dit qu'un sous-sol est perméable, quand il est constitué par une couche terreuse ou caillouteuse qui laisse passer les eaux pluviales ; on le dit imperméable, quand il est formé d'argile ou de roche compacte.

Les sous-sol imperméables sont préjudiciables à la vie des plantes dont les racines ont besoin de pénétrer profondément, car ou ils deviennent un obstacle à cette pénétration par leur dureté, ou ils entraînent la décomposition desdites racines par l'excès d'eau qu'il renferment.

La Guadeloupe proprement dite et la Grande-Terre ne sont point identiques, ni au point de vue minéralogique, ni au point de vue géologique.

La Guadeloupe proprement dite est de formation volcanique; elle doit son origine à des foyers primitivement sous-marins qui l'ont formée de toutes pièces; son sous-sol est composé de matières volcaniques dont la décomposition assez avancée lui permet d'être facilement pulvérisé; on le désigne sous le nom de *matari*.

La Grande-Terre doit, comme la Guadeloupe, son origine primordiale à des foyers sous-marins dont les projections peu élevées ont été recouvertes de couches calcaires énormes; dans certains quartiers de l'île, à Saint-François et à l'Anse-Bertrand par exemple, il est facile de découvrir au bord de la mer les reliefs volcaniques sous la couche calcaire; son sous-sol est entièrement calcaire.

Trois éléments concourent avec l'humus à la composition de la terre arable, ce sont : l'argile, le sable et la chaux qui, par leur prépondérance respective, ont fait classer les terres en terres argileuses, terres siliceuses, terres calcaires.

Il y a, en outre, les terres tourbeuses et les terres marécageuses caractérisées par l'abondance des matières végétales, avec plus ou moins d'eau, et, enfin, les terres salines qui se rencontrent sur les bords de la mer.

L'argile ou terre glaise est une terre onctueuse qui a la propriété de se délayer dans l'eau et de former avec elle une pâte à laquelle on peut donner toutes les formes; l'argile ne laisse pas passer l'eau, en se desséchant, elle se fendille.

Le sable est une matière pierreuse divisée en grains très petits, anguleux et sans cohérence entre eux; mélangé avec de l'eau, il ne forme ni pâte, ni boue, et celle-ci le traverse facilement.

La chaux est cette matière blanche, pulvérulente, que l'on

obtient en faisant brûler les pierres blanches de la Grande-Terre et les madrépores vulgairement appelés *pâtes à chaux*.

Un sol qui serait composé exclusivement d'un de ces trois éléments ne serait pas un sol auquel on pourrait demander des productions, et cependant leur réunion est indispensable à la constitution d'un sol agricole.

Une terre est dite argileuse, quand l'argile y domine, siliceuse, quand le sable est en plus forte proportion, et calcaire, quand elle renferme beaucoup de chaux.

Une terre est encore dite forte quand elle renferme beaucoup d'argile, légère quand elle contient une forte proportion de silice, moyenne quand elle renferme du sable et de l'argile ou du sable et du calcaire.

Les terres qui renferment beaucoup de chaux sont pauvres et blanchâtres.

Tous ces différents terrains renferment des pierres de natures variées, les unes sont volcaniques, les autres calcaires.

Les pierres volcaniques de la Guadeloupe proprement dite, en se désagrégant, mettent à nu des parcelles de fer oxydulé titanifère, qui, entraînés à la mer par les torrents, forment sur les rivages de la mer, principalement dans le quartier de la Capesterre, des amas énormes d'un sable noir ferrugineux d'une très grande richesse (1).

La constitution différente du sol et le climat différent de la Guadeloupe proprement dite et de la Grande-Terre font que toutes les cultures ne leur sont pas également propres.

Le sol découvert des grandes plaines de la Grande-Terre, balayé par les vents alyés, est tout particulièrement propre à la canne à sucre, aussi le voyons-nous couvert des principaux centres sucriers.

À la Guadeloupe proprement dite, au contraire, la culture de la canne à sucre est limitée aux terres du littoral de la partie est de l'île.

(1) L'analyse de ce sable donne la composition suivante :

Fer.....	52 00
Manganèse.....	9 20
Silice.....	18 00
Acide titanique.....	9 00

Au-dessus de ces régions, et partout ailleurs dans les quartiers sous le vent et à des altitudes variant entre 200 et 500 mètres on ne cultive que le café, le cacao, la vanille, le roucou, les vivres.

Cependant il est certain que des grandes voies de communication, venant à réunir les différents quartiers de la Grande-Terre, en traversant les Grands-Fonds, pourraient répandre la culture du café et du cacao qui y fut si prospère, il y a une centaine d'années, car dans ces grandes coulées encaissées par les mornes on rencontre une couche profonde de terre d'alluvion où le café et le cacao se complairaient à merveille.

HYGIÈNE. — ASSAINISSEMENT.

L'hygiène est la science sur laquelle repose la santé de l'homme, c'est la science qui nous apprend à régler notre vie de façon à assurer l'exercice régulier de ses fonctions et le développement de ses facultés.

C'est la négligence coupable apportée généralement par les particuliers dans son application qui cause les maladies malheureusement trop nombreuses auxquelles nous sommes exposés.

Cette question de l'hygiène avait préoccupé les législateurs des anciens peuples; les lois des Chaldéens, des Egyptiens, des Hindous renferment à cet égard des prescriptions d'une haute importance.

Chez les Hébreux, les tables de la loi renfermaient des règles fort sages qui avaient trait non seulement à l'hygiène privée, mais encore à l'hygiène publique; c'est ainsi que certaines cérémonies religieuses n'avaient été établies que dans un but hygiénique.

Les grandes découvertes scientifiques modernes ont donné à l'hygiène une vive impulsion, et c'est pour les gouvernements actuels un des intérêts les plus sérieux dont ils aient à

se préoccuper; aussi voyons-nous dans tous les centres habités fonctionner une série d'institutions telles que les conseils d'hygiène et de salubrité publiques, les commissions des logements insalubres, etc., qui surveillent l'exécution des lois et règlements sur la matière et au besoin en provoquent d'autres, suivant que les circonstances l'exigent.

L'action directe de ces institutions se fait facilement sentir dans les villes et bourgs, mais à la campagne cela devient plus difficile; il appartient dans ce cas à chacun de se convaincre que son état de santé dépendra de l'hygiène qu'il suivra.

L'assainissement du sol est par excellence le point de départ de toute la question d'hygiène.

En effet, c'est de cet assainissement que dépendent *a priori* la vie de l'homme, celle des animaux qu'il emploie, celle des plantes qu'il cultive.

La plante, pas plus que l'homme, pas plus que les animaux, ne peut vivre sur un sol chargé d'un excès d'humidité.

Les eaux stagnantes sont malsaines, elles exhalent des miasmes morbides pour l'homme, elles occasionnent des désordres graves dans les pieds des animaux, elles pourrissent les racines des plantes. L'expulsion du sol de l'excès d'humidité qu'il renferme est la plus grande amélioration agricole des temps modernes, amélioration malheureusement par trop méconnue à la Guadeloupe, et surtout à la Grande-Terre par le petit cultivateur; combien en effet de cases sont construites sur des eaux stagnantes, combien d'animaux sont maintenus nuit et jour dans de véritables bourbiers, combien de plantations sont envahies par des flaques d'eau.

Aussi que de fièvres, que d'animaux estropiés, que de plantes étiolées!

L'assainissement du sol devrait donc être la plus grande préoccupation du cultivateur.

Sur un terrain incliné on y arrive facilement en creusant des fossés profonds à ciel ouvert qui reçoivent les eaux et les conduisent au ravin le plus voisin.

Sur un terrain plat on y arrive encore en creusant des fossés au fond desquels on met une épaisse couche de pierres que l'on recouvre de terre.

Ce dernier procédé se nomme drainage, et les fossés ainsi constitués prennent le nom de drains.

A la Grande-Terre les mares sont nombreuses, elles sont d'une grande utilité, car elles servent à ramasser les eaux du ciel pour abreuver les animaux et servir à tous les besoins domestiques de l'homme, mais leur voisinage est dangereux, le plus souvent les mares sont des foyers à fièvre.

Il serait donc sage de toujours construire les cases au vent des mares sur un sol élevé et sec, de tenir celles-ci toujours propres en les débarrassant non seulement des plantes aquatiques qui s'y complaisent, mais encore des halliers qui croissent sur leurs bords; on éviterait ainsi les décompositions végétales qui ne peuvent que charger leurs eaux d'éléments morbides.

L'Eucalyptus est un arbre très remarquable par le rôle qu'il joue dans les terres noyées; il a la faculté d'absorber par ses racines des quantités considérables d'eau que ses feuilles se chargent d'évaporer dans l'atmosphère, après l'avoir débarrassée des éléments morbides qu'elle contenait; de plus, ses émanations balsamiques purifient l'air ambiant et mettent en fuite les moustiques et les maringouins.

Cette dernière propriété est tellement vraie qu'une branche d'eucalyptus mise le soir dans une chambre la débarrasse rapidement de ces affreuses petites bêtes (1).

La question de la nourriture est très importante dans l'hygiène des hommes et des animaux.

Par le travail les uns et les autres dépensent des forces qui ne peuvent être réparées que par une nourriture saine et substantielle.

L'herbe du Para qui est le meilleur fourrage pour le gros bétail, quand elle est bien mûre, devient un mauvais aliment si elle est donnée trop verte et aussi trop chargée d'humidité, car elle est alors laxative et affaiblit au lieu de réconforter, il

(1) Aux Vieux-Habitants, des plantations d'eucalyptus faites par M. Rollin ont assaini considérablement tous les abords de la Grande-Rivière.

A la Pointe-à-Pitre, une plantation d'eucalyptus faite à l'Orphelinat et à la Crèche y a déjà produit de très bons effets.

est donc prudent de la faire passer à l'air quand elle est dans ce dernier état.

En temps de sécheresse, alors que tout est brûlé par le soleil, ces mêmes herbes deviennent dures et d'une digestion difficile. Il est en pareil cas sage de les hacher menues et de les arroser avec de l'eau additionnée de gros sirop. Ce hachage diminuant considérablement l'effort de la mastication, et le sirop les rendant appétissantes et nourrissantes, l'animal pourra en peu de temps satisfaire son appétit se reconforter.

Quant à l'homme s'il a su par son industrie et ses soins se composer une basse-cour productive, il trouvera facilement à refaire ses forces en se nourrissant d'œufs et de volailles.

Dans les quartiers réputés malsains il aura soin de ne pas aller au travail l'estomac vide, il absorbera de préférence une nourriture chaude qui produisant sur son économie une réaction violente le préservera de l'absorption des miasmes ambiants.

AMENDEMENTS ET ENGRAIS.

Pour augmenter, développer et entretenir la force productive du sol, on y ajoute différentes substances qui sont désignées sous le nom d'*amendements* et d'*engrais*.

Amender un sol, c'est le rendre meilleur, c'est porter dans sa constitution certaines modifications propres à entretenir la force productive de ce sol, soit en le divisant avec des instruments de culture, soit en y introduisant certains éléments qui lui manquent.

Ainsi on amende un sol en le rendant meuble, s'il est trop compacte, ou plus consistant, s'il est trop meuble.

Un sol argileux peut être amendé en y introduisant du sable et de la chaux, un sol sablonneux peut être amendé en y introduisant de l'argile et de la chaux, un sol calcaire peut être amendé en y introduisant de l'argile et du sable.

Théoriquement, les amendements sont les corps ajoutés au sol pour en modifier la composition minérale d'une façon durable, sans contribuer directement à nourrir les plantes qui y sont cultivées, mais en fait, toutes les substances qu'il est possible d'utiliser comme amendements servent directement, plus ou moins, à nourrir les plantes.

Les engrais sont les substances fertilisantes que les plantes cultivées absorbent immédiatement pour leur nourriture, et dont, au bout d'un temps très court, il ne reste plus rien ou presque rien dans le sol.

Le seul caractère qui distingue d'une façon bien nette les amendements des engrais, c'est la durée et la permanence de leur effet utile; le sol fumé doit être fumé à nouveau à chaque période culturale, le sol amendé bénéficie pendant très longtemps de l'effet utile des amendements.

Par ce qui précède, nous voyons que fumer un sol, c'est y ajouter des matières fertilisantes.

Lorsque la production végétale d'une terre se décompose sur cette terre même qui lui a donné naissance, tous les éléments que cette production végétale a prélevés dans le sol lui sont restitués, et il s'enrichit en outre de tous ceux qu'elle a puisés dans l'atmosphère. Les minéraux provenant du sol y retournent dans un état favorable à l'alimentation végétale, et la richesse de la terre en humus s'accroît de toute la matière organique qui constitue la production végétale.

Dans ces conditions, la fertilité du sol s'accroît d'une façon sensible, parce que sa réserve en éléments minéraux et organiques assimilables augmente d'année en année.

Quant au contraire, nous enlevons au sol ses productions pour les faire consommer au loin ou par l'homme ou par les animaux, nous mettons obstacle à la restitution; la réserve du sol s'épuise plus ou moins vite, suivant la production végétale de ce sol, et à force de prendre et de ne rien rendre, le rendement cultural diminue, le sol s'appauvrit et ne produit plus rien.

Donc pour maintenir la fertilité d'un terrain, il faut absolument lui rendre une partie de ce qu'il a produit ou quelque chose qui en soit l'équivalent.

Le meilleur engrais pour une plante déterminée est donc

celui qui provient de la décomposition de cette plante même.

L'engrais, par ce fait, peut donc être défini le régulateur de la multiplication des récoltes, car c'est le complément du sol, c'est la matière première que l'homme apporte au sol pour en combler les déficits au point de vue des récoltes recherchées, car c'est la garantie contre l'épuisement ou l'insuffisance du sol, c'est la matière souterraine qui, concurremment avec l'atmosphère peut se transformer en récoltes.

Les engrais se divisent en engrais minéraux, c'est-à-dire qui proviennent du sol lui-même, et en engrais organiques, c'est-à-dire qui proviennent d'êtres organisés, plantes ou animaux.

Les engrais minéraux apportent à la couche arable des matières minérales utiles à la vie des plantes, telles que la chaux, la potasse, la soude, ils peuvent être employés cumulativement avec les engrais organiques, suivant la nature du sol et celle de la plante cultivée.

La chaux s'obtient en brûlant les pierres calcaires. Toutes les pierres de la Grande-Terre renferment de la chaux, mais celles qui en produisent le plus et de qualité supérieure sont les pierres que l'on extrait de la mer tout le long du littoral, et que l'on appelle vulgairement *pâtes à chaux*, ce sont des madrépores.

La chaux ne doit pas être employée dans les terrains calcaires, car ce serait leur donner un excédent de cet élément minéral, il ne faut pas l'employer non plus dans les terrains humides, car l'eau paralyse absolument son action.

A la Guadeloupe, la chaux existe rarement dans les terres dans une proportion supérieure à un centième, elle descend souvent à moins d'un millième, aussi bien dans les terres basses argileuses et riches en matières organiques que dans les terres volcaniques élevées ; cela indique qu'elle doit produire de bons effets partout.

Les cendres de bois, de bagasse produisent de très bons effets dans les terres sablonneuses ou dans celles composées d'un mélange d'argile et de sable, car elles renferment beaucoup de potasses et de soude et introduisent dans ces terres ces deux éléments qui leur manquent.

Les plâtras de vieux murs en démolition sont utilisés très

avantageusement dans les terres argileuses, car ils renferment du salpêtre et du nitrate de potasse qui manquent à ces terres.

Les engrais organiques sont les fumiers, les engrais animaux et les engrais végétaux.

Le principal de ces engrais, celui qui remplacerait avantageusement tous les autres, c'est le fumier.

On entend par fumier la paille imbibée d'urine que l'on retire des écuries, des étables et des parcs et qui est mélangée à des crottins de chevaux et de mulets et à des fientes de bœufs.

Le cultivateur doit donc s'attacher à produire beaucoup de fumiers, il doit y mettre tous ses soins, car il est de principe qu'à première vue on peut juger de l'intelligence, de l'industrie d'un cultivateur par les soins qu'il donne à son fumier.

Le fumier de chevaux et de mulets est chaud et actif, il convient aux terres fortes et froides ; celui des bœufs est plus onctueux et moins chaud, il est moins énergique et plus durable et convient surtout aux terres sablonneuses et légères.

Les urines ont des fonctions très importantes dans la confection des fumiers ; elles fournissent à elles seules une humidité suffisante pour provoquer la décomposition des pailles et des herbes auxquelles elles ont été mêlées et auxquelles elles communiquent leurs principes salins et azotés.

Considérant la valeur des urines, les services immenses qu'elles peuvent rendre en agriculture, on doit déplorer la négligence que l'on porte à les recueillir ; en général, on laisse le sol absorber tout ce qui n'a pas imbibé les litières, et quant aux urines de l'homme si riches en principes salins, personne ne songe à les utiliser.

Un cultivateur intelligent, soucieux de ses intérêts, pourrait, sans bourse délier, produire des engrais de première qualité.

Il suffirait de creuser une fosse à paroi bien battues, pour la rendre imperméable, à deux mètres à peu près de l'écurie ; une rigole passant derrière les animaux y conduirait les urines.

Sur le sol également bien battu à droite et à gauche de la fosse et légèrement incliné vers elle on jetterait chaque matin les litières, le crottin, les herbes délaissées par les animaux ; à l'occasion, on pourrait y jeter les sarclages et les feuilles mortes ramassées dans les environs.

Deux ou trois fois par mois on aurait soin d'arroser avec l'urine amassée dans la fosse ces deux tas de fumiers.

On obtiendrait ainsi un engrais par excellence, car indépendamment des éléments divers qui entrent dans sa composition, éléments enlevés au sol et qui lui seraient restitués, il a encore l'avantage de constituer de l'humus sans lequel nous savons qu'il n'y a pas de terre fertile.

Les engrais animaux sont constitués par les débris d'animaux et les déjections qui ne sont point mélangées à la litière, tels que le noir animal, les os concassés, le sang, la chair desséchée, les excréments humains frais ou transformés en poudrettes.

Le guano du Pérou est constitué par les excréments d'oiseaux marins; c'est un engrais très actif quand il est pur, il renferme beaucoup d'ammoniaque.

Les engrais végétaux sont constitués par les matières fertilisantes formées par les végétaux; les pailles à cannes, les graines de coton sont d'excellents engrais végétaux.

Mais en ce qui concerne ces dernières, il faut, avant de les employer, leur faire perdre leur faculté germinative par une légère fermentation, autrement on s'exposerait non plus à fumer les terres dans lesquelles on les aurait enfouies, mais à voir naître une forêt de cotonniers.

LE LABOURAGE.

Aussitôt que l'homme abandonnant la vie nomade, commença à se fixer pour vivre en société et que par suite il demanda à la terre de lui fournir des aliments, la nécessité de féconder cette terre se fit immédiatement sentir et le labourage prit naissance.

D'abord exécuté très sommairement avec des instruments très primitifs, le labourage fut longtemps à faire des progrès, mais, le temps et la science aidant, il est arrivé aujourd'hui à

un tel degré de perfectionnement qu'on peut dire sans crainte de trop s'avancer que c'est un art.

Il n'est pas donné à tout cultivateur de savoir labourer, les bons laboureurs sont mêmes très rares, aussi sont-ils très estimés, très recherchés sur les habitations.

Un bon laboureur doit savoir reconnaître la nature du sol qu'il est appelé à faire valoir, il doit connaître à fond les principes sur lesquels repose le labourage, il doit se bien pénétrer des fonctions propres à chacune des pièces composant une charrue, il doit enfin pouvoir découvrir à première vue les vices qui peuvent exister dans leur agencement réciproque.

Un bon laboureur est la cheville ouvrière de la production, car des labours sortent les récoltes et il est même reconnu qu'ils donnent à la terre un coefficient d'activité égal sinon supérieur à celui produit par les engrais.

Pour être fertile la terre a besoin de subir l'action de l'eau, de l'air et de la lumière; l'influence de ces trois éléments est nécessaire pour dissoudre et transformer en substances assimilables les différents sels qu'elle renferme.

Il est certain que si l'eau peut par infiltration lente pénétrer directement plus ou moins profondément une couche de terre, il n'en est pas de même pour l'air et la lumière qui eux ne peuvent aller au delà de sa surface.

C'est donc en creusant le sol, en le divisant avec soin, qu'on arrive à faire profiter ses moindres parcelles des trois éléments en question indispensables à toute fertilité, et on ne peut y arriver efficacement que par le labourage.

Le labourage peut donc être défini en disant que c'est l'art de diviser la terre dans toutes ses parties, de l'ameublir, de porter en haut les couches qui étaient en bas et en bas les couches qui étaient en haut.

Plus un sol sera divisé et remué profondément et plus il deviendra fertile, car plus l'eau, l'air et la lumière pourront le pénétrer dans toutes ses parties, plus les engrais qu'on y aura ajoutés se mélangeront intimement avec lui, plus facilement les racines des plantes le parcoureront à la recherche des éléments nécessaires à leur développement, et moins de chance aussi les mauvaises herbes auront de pousser.

Le cultivateur devra donc donner tous ses soins au labourage en se pénétrant bien qu'il est de son plus grand intérêt de ne négliger aucun effort pour l'exécuter aussi profondément, aussi complètement que possible. Il ne s'arrêtera pas seulement à la couche arable, il ira jusqu'au sous-sol, car suivant sa nature il pourra y trouver des éléments plus ou moins avantageux à mélanger au sol, et en tout cas il en assurera la perméabilité qui est une question capitale pour la vie de la plante.

Le cultivateur n'aura jamais à regretter ni ses fatigues, ni ses soins, il en sera toujours récompensé largement par le produit qu'il retirera de sa terre.

La tendance générale en agriculture est de remplacer les bras de l'homme par les animaux et même par la vapeur; sous l'impulsion des amis du progrès et des concours agricoles le mécanisme agricole a subi depuis quelques années des réformes importantes.

Ces réformes n'ont pas seulement pour théâtre le continent; notre petite île possède aussi de vaillants pionniers qui s'efforcent avec une énergie et une constance dignes des plus grands éloges de diminuer la main-d'œuvre de l'homme tout en augmentant la production (1).

Par ces résultats acquis le cultivateur de notre époque ne s'épuise donc sur le sillon à manier la houe, et il peut dépenser en d'autres travaux les forces que ses nouveaux aides lui laissent libres.

L'instrument agricole le plus important, celui qui en affranchissant l'homme d'un dur et pénible labeur a puissamment contribué aux progrès de la civilisation, c'est sans contredit la charrue.

La charrue proprement dite et tous ses dérivés (2) ont avantageusement remplacé la houe dans presque tous les travaux agricoles soit qu'il s'agisse du labourage, de l'empaillage, du sarclage, etc.

La charrue offre donc aux cultivateurs des avantages économiques d'une telle importance qu'il n'en est pas un qui

(1) M. Duchamp est un de ces hommes.

(2) Houe à cheval, bisoc, trisoc, déserteuse, etc., etc.

consentirait à reprendre aujourd'hui la houe là où la charrue l'a remplacée, qu'il n'en est pas un qui n'aspire à voir la charrue détroner absolument la houe dans tous les autres travaux des champs.

C'est pensons-nous une supériorité qui n'a pas besoin de commentaires.

Une bonne charrue doit être simple, solide en même temps que légère, susceptible de faire un bon travail avec un faible développement de forces. Elle doit couper, diviser et ameublir le sol sans le pétrir ni le tasser; elle doit déposer dans la raie la bande de terre détachée par le soc de telle façon que sa partie supérieure se trouve au fond de la raie tandis que sa partie inférieure se trouve au contact de l'air.

La charrue comprend quatre parties principales : l'âge, le soc, le versoir ou oreille, le couteau.

L'âge généralement en bois, dans les grosses charrues, rarement en fer, est le corps de la charrue, la pièce sur laquelle sont fixées toutes les autres et à l'extrémité antérieure de laquelle sont attelés les animaux. La force de l'âge doit être en rapport avec les labours que la charrue est appelée à exécuter en tenant compte de la profondeur que l'on veut atteindre et de la résistance que peut présenter le sol par sa compacité ou sa dûreté.

Le soc a pour fonction de couper horizontalement la terre en la soulevant; toutes les autres pièces de la charrue lui sont subordonnées.

Le bon agencement du soc est une des conditions les plus importantes d'une bonne charrue. Il ne faut pas que sa pointe soit en ligne avec le milieu de l'âge, elle doit sortir un peu sur la gauche de deux à trois centimètres.

Pour travailler dans une terre argileuse dépourvue de pierres, le soc doit être pointu avec un tranchant bien affilé; dans un terrain pierreux le soc aura plus d'épaisseur, une pointe un peu mousse et sera moins tranchant sur les bords.

Le versoir est en fer ou en fonte quelquefois en bois mais rarement; il a pour fonction de soutenir la bande de terre à mesure qu'elle est soulevée par le soc et de la verser dans la raie d'acôté.

Le couteau placé en avant du soc doit être solide, épais et tranchant; il facilite l'action du soc en coupant verticalement la bande de terre que celui-ci doit soulever.

Suivant que le sol est doux ou chargé de pierres, le couteau sera placé plus ou moins verticalement.

Les autres pièces de la charrue sont : le sep, aussi appelé talon, qui flotte sur le fond de la raie et facilite le glissement de la charrue sur le sol; les manches ou bras qui servent au laboureur à diriger la charrue; la crémaillère qui sert à régler l'entrure de la charrue, c'est-à-dire la profondeur à laquelle le soc doit pénétrer dans la terre.

La charrue qui ne porte pas de roues à sa partie antérieure est la plus généralement employée, on la nomme *araire*. Les types d'aires sont assez nombreux, mais les plus importants sont certainement ceux de M. de Dombasle et de l'école de Grignon.

Nous pouvons dire sans crainte de nous tromper que la Guadeloupe n'emploie que les charrues les plus perfectionnées, et que sous ce rapport elle est plus avancée dans la voie des progrès agricoles qu'un grand nombre de départements du centre et du midi de la France qui sont encore aujourd'hui à se servir de la charrue romaine et de la charrue mérovingienne, tellement la routine a des attaches puissantes dans les populations agricoles de ces régions.

Et il n'est pas dit qu'on ne puisse un de ces jours réaliser de nouveaux perfectionnements dans les travaux agricoles tout spéciaux que nécessitent nos cultures spéciales.

Pour faciliter l'écoulement des eaux on a soin de diriger les labours dans le sens de la pente du terrain; mais sur les pentes un peu raides il vaut mieux labourer en travers pour éviter de fatiguer les animaux et aussi surtout pour empêcher les pluies d'entraîner l'humus et les engrais dans les bas fonds.

Les terrains sablonneux exigent moins de labours que les terres fortes, car ils se laissent pénétrer plus facilement par l'eau, l'air et la lumière, ils sont du reste très faciles à labourer, n'offrant aucune résistance à se désagréger sous la moindre pression.

Il est à regretter qu'après les labours on n'emploie pas le

rouleau pour tasser les terres sablonneuses et leur donner la consistance voulue pour résister aux entraînements occasionnés par les grandes pluies d'hivernage.

Le rouleau employé par toute l'Europe est un instrument pesant qui nécessite un développement de force que ne peuvent fournir nos animaux, mais il serait facile d'obvier à cet inconvénient en construisant des rouleaux plus légers qui seraient appropriés à leurs forces.

Les terres argileuses ont besoin, pour pouvoir être labourées avantageusement, d'être suffisamment imbibées par les pluies sans cependant avoir été trop trempées.

Le peu de fertilité d'un sol ne doit pas être une raison s'opposant à ce qu'il soit attaqué par la charrue; son ameublissement, son renversement, modifieront toujours avantageusement sa constitution et ne pourront donner que de bons résultats, surtout si le cultivateur connaissant les causes de ce peu de fertilité s'efforce d'y remédier, soit par le moyen des amendements, soit par celui des engrais.

Une sage lenteur sera toujours mise entre deux labours, trop de précipitation amènerait un résultat absolument négatif. En effet les terres soulevées et renversées une première fois n'ayant point eu le temps de subir l'influence revivifiante des éléments se retrouveraient après le deuxième labour dans le même état qu'avant le premier.

Le labourage se fait bien quand il est mené lentement, il est alors plus uniforme, l'entrure de la charrue est la même partout, celle-ci ne subissant pas de sauts dans sa marche; c'est pour cette raison que l'allure lente du bœuf est préférable à la fougue du cheval et à celle du mulet.

Et encore faut-il que le bœuf soit absolument dressé pour la charrue et ne fasse pas autre chose que labourer; un bœuf qui serait employé alternativement à la charrue et à la charrette ne ferait qu'un très mauvais bœuf de charrue.

A Puerto-Rico où le labourage est très perfectionné le bœuf de charrue a une valeur bien supérieure à celui de charrette et on se garderait bien de le détourner, même pour une seule fois, de ses travaux habituels.

Dans l'île espagnole on met un soin extrême à choisir les

bœufs de charrue, l'implantation des cornes, le port de la tête sont des conditions essentielles dont on fait grand cas.

Il faut que les cornes soient symétriquement placées, la base perpendiculaire à la tête et les pointes en avant de façon à ne gêner en rien l'adaptation du joug sur le cou.

Il faut de plus que le bœuf en tirant porte ses cornes en avant, le mufle dirigé vers le sol.

Le bœuf qui porte le mufle au vent est considéré comme ne valant rien pour la charrue, on le laisse pour la charrette et on évite même autant que possible de s'en servir, car cette attitude est reconnue une marque de faiblesse.

Un bon joug doit être solide et léger en même temps, il doit bien coiffer l'animal qui le porte ; une échancrure trop grande pour loger le cou est aussi préjudiciable qu'une échancrure trop étroite, aussi n'est-ce pas une erreur de dire que le joug devrait être fait sur mesure.

On peut remédier à une trop grande échancrure par un coussinet en paille ; ce coussinet devrait du reste être toujours de règle car il protège l'animal contre les chocs incessants qu'occasionne la traction. Mais une échancrure trop étroite blesse l'animal, occasionne des plaies qui le mettent vite hors de service et peuvent même le rendre rétif.

Il serait certainement mieux d'atteler les bœufs au collier et de les faire tirer par le poitrail ; mais il serait indispensable que le collier s'adaptât admirablement aux formes de l'animal pour ne le blesser en aucun point et laisser toute liberté à la respiration.

Il est attristant de constater combien grande est la négligence apportée ici dans la confection des jougs et dans leur adaptation aux animaux. Il nous est arrivé de rencontrer de malheureux bœufs ayant la tête chargée non seulement d'un joug pesant, trop large, mal attaché, mais encore de leur chaîne de pâturage ; à quoi bon cette chaîne !

Un laboureur soucieux de ménager ses animaux se mettra au travail bien avant le lever du soleil, détèlera à neuf heures et ne recommencera que vers trois heures pour s'arrêter au coucher du soleil.

Avant de commencer à labourer il s'assurera que ses ani-

maux sont bien en santé, que le joug est bien placé. Il proscriera l'aiguillon long et acéré qui outre l'inconvénient qu'il a de blesser l'animal lui occasionnera des mouvements brusques qui sont toujours préjudiciables à la marche régulière de la charrue.

Quand il ramènera ses animaux au parc ou au piquet il s'assurera qu'ils sont en terrain sec et qu'ils ont une quantité suffisante de nourriture jusqu'au moment de la reprise du travail, il s'assurera surtout si cette nourriture est de bonne qualité.

Il veillera à ce que ses toucheurs donnent à ses bœufs des soins de mains, c'est ainsi qu'il les fera étriller, broser avec soin pour débarrasser leur cuir de toutes les impuretés qui y sont adhérentes; il aura ainsi des animaux en bon état susceptibles de lui donner un bon travail.

PLANTES CULTIVÉES A LA GUADELOUPE.

La Guadeloupe est formée de deux îles parfaitement distinctes tant au point de vue de leur constitution géologique qu'au point de vue de leur configuration et de leur climatologie.

La Grande-Terre est une terre basse, plate, de formation calcaire relativement récente sur base pyrogène; dépourvue complètement de cours d'eau et de forêts, elle est exposée à une grande chaleur et souvent à de grandes sécheresses.

La Guadeloupe proprement dite au contraire est dans son ensemble de formation volcanique; elle est hérissée de hautes montagnes qui y creusent des gorges profondes et donnent naissance à un nombre considérable de ravines et de rivières au cours plus ou moins étendu. Son climat très doux dans les hauteurs est également très chaud sur le littoral, elle est du reste moins sujette à la sécheresse que la Grande-Terre.

Dans ces conditions il est évident que les mêmes plantes ne peuvent prospérer également dans les deux îles.

La Grande-Terre par son sol et son exposition est particulièrement propre à la culture de la canne à sucre, aussi comporte-t-elle les principaux centres sucriers de la colonie répartis dans les communes du Morne-à-l'Eau, du Canal, du Port-Louis, du Moule, de Sainte-Anne et de Saint-François.

Sur les mornes de la Grande-Terre et dans les grands-fonds des Abymes, du Morne-à-l'Eau, de Sainte-Anne et du Moule on cultive les vivres en assez grande quantité.

Au début de la colonisation le cacao et le café étaient très cultivés dans ces mêmes grands-fonds; on y voit encore actuellement des caféiers et des cacaoyers abandonnés du reste mais ayant continué à végéter.

Sur le grand versant oriental de la Guadeloupe proprement dite les communes de Sainte-Rose, du Lamentin, de la Baie-Mahault, du Petit-Bourg possèdent des exploitations très importantes de cannes à sucre qui alimentent à la Grande-Terre les usines Clugny et d'Arboussier. Dans la commune de Sainte-Rose fonctionne l'usine Bonne-Mère, dans celle du Petit-Bourg l'usine Duquerry. La commune de la Capesterre possède une usine centrale et plusieurs sucreries importantes.

Mais partout ailleurs, dans les hauteurs des Trois-Rivières, de Gourbeyre, de Saint-Claude on cultive plus particulièrement le café, le cacao, la vanille, le tabac, le roucou et certains vivres. Le versant occidental est surtout planté en café.

A Marie-Galante on plante beaucoup de cannes à sucre; cette dépendance possède deux centres sucriers importants l'un dans le quartier du Grand-Bourg et l'autre dans celui de la Capesterre.

La Désirade, Saint-Martin, Saint-Barthélemy ne cultivent que le coton, le maïs et quelques vivres.

LA CANNE A SUCRE.

La canne à sucre est originaire de l'Asie méridionale.

Les Grecs la connurent à l'époque de l'expédition d'Alexandre dans l'Inde où déjà on en extrayait le sucre qu'on appelait miel de roseau, sel indien, saccharon dont les Romains firent saccharum et les Français sucre.

Au X^e siècle les Arabes introduisirent la canne à sucre aux îles de Rhodes, de Chypre et de Candie; au XII^e siècle ils l'introduisirent en Sicile.

En 1420 dom Henri régent de Portugal introduit la canne à sucre à Madère que ses vaisseaux venaient de découvrir, elle y prospéra si merveilleusement que les Espagnols suivant l'exemple des Portugais introduisirent peu de temps après cette précieuse culture aux îles Canaries, puis dans l'Andalousie et la Murcie où elle réussit parfaitement.

Cette culture passionna tellement l'Europe méridionale qu'on essaya de l'y introduire partout et même dans la Provence, mais elle y échoua complètement.

En 1506 Pierre d'Arrança en dote Hispaniola (Saint-Domingue) où elle se répandit rapidement.

En 1580 les Portugais possèdent des sucreries au Brésil.

En 1643 les Anglais font du sucre à la Barbade.

Enfin en 1644 et en 1648 les Français fondent des sucreries à Saint-Christophe et à la Guadeloupe.

Depuis lors la culture de la canne à sucre s'est répandue de plus en plus non seulement dans toutes les Antilles mais encore dans le monde entier, et de nos jours il y a des contrées où on ne cultive absolument que la canne à sucre.

C'est la principale culture de la Guadeloupe, c'est à elle seule que notre vieille colonie doit sa prospérité.

La Guadeloupe exporte annuellement 50,000 tonnes de sucre blanc qui vont sur tous les marchés du monde lutter non seulement avec les sucres de cannes mais encore avec les sucres de betteraves de tous les pays producteurs de cette denrée.

C'est la loi de 1886 qui en créant pour les sucres coloniaux le traitement d'équivalence représentant le boni de fabrication accordé aux sucres de betteraves français, nous a permis de lutter avec ceux-ci sur les marchés de la métropole.

La canne à sucre est une sorte de grand roseau, plein de grâce et d'élégance qui peut atteindre jusqu'à 6 mètres de longueur sur une circonférence de 9 à 20 centimètres, suivant les variétés, et aussi suivant que la nature du sol et des engrais a été plus ou moins favorable à son développement.

La canne à sucre est une plante annuelle si on l'envisage seulement au point de vue de ses rejetons, mais si on l'envisage au point de vue de ses souches c'est une plante vivace, car les souches peuvent durer presque indéfiniment dans le même sol en poussant chaque année des tiges nouvelles.

Dans la pratique à la Guadeloupe, étant donné la nature du sol et son état d'épuisement plus ou moins avancé, on ne conserve pas les souches au delà de cinq à six ans.

Il nous a été donné de voir à Puerlo-Rico et à Vièques des souches âgées de vingt et vingt-cinq ans qui, sans le moindre engrais et avec des façons très légères, produisaient de très belles cannes; il est vrai de dire que le sol où poussaient ces cannes était un sol profond, riche en humus.

Pour prospérer la canne à sucre a besoin d'un climat chaud et humide.

A la Guadeloupe où la température est de 25 à 30 degrés au-dessus de zéro avec des extrêmes de 16 à 33 degrés, et où l'humidité est très grande, la canne à sucre pousse merveilleusement partout. Mais les plus belles plantations sont généralement celles que l'on rencontre dans les grandes plaines du littoral exposées à l'air de la mer, car c'est là que la canne à sucre trouve réunies cette chaleur et cette humidité dont elle a besoin pour atteindre toute sa luxuriance.

Bien que la canne à sucre pousse dans tous les terrains il est cependant reconnu qu'elle demande pour bien prospérer une terre franche, profonde, substantielle, très divisée

ou facile à diviser, préparée par des labours répétés et profonds et amendée avec les détritns de la récolte précédente enfouis dans le sol ou réduits en cendres.

Un sous-sol perméable est absolument nécessaire; s'il ne l'est pas naturellement, on en assurera la perméabilité par des saignées profondes à ciel ouvert ou par l'installation de drains.

Les terres d'alluvion produisent de très belles cannes par les temps pluvieux, mais leur jus très abondant ne renferme que très peu de sucre.

Les terres sablonneuses donnent de très belles cannes, très sucrées quand le temps est pluvieux, mais par la sécheresse les cannes sont courtes, dures et très pauvres en sucre.

Les terres de mornes ayant une épaisseur suffisante donnent de belles récoltes par les temps pluvieux mais par les temps secs elles ne donnent pas grand chose.

Quand de nos jours il s'agit de cultiver la canne à sucre, on n'est plus obligé comme aux temps de la colonisation, à de rares exceptions près, de déboiser les surfaces que l'on veut mettre en culture, car presque toutes les terres boisées utilisables ont été depuis longues années appropriées à la culture de la canne à sucre.

Nous ne dirons donc que pour mémoire qu'après avoir coupé les arbres à 50 centimètres ou 1 mètre du sol, on brûle sur place tout ce qui n'a pas été réservé pour les travaux de l'habitation et le chauffage, puis on plante la canne dans tous les espaces laissés libres par les troncs d'arbres restés debout.

Dans ces conditions on obtient toujours de très belles récoltes, car on opère sur un sol vierge, très chargé d'humus et auquel la combustion des branches et des feuilles a encore ajouté une forte dose de potasse.

Cette façon de procéder est connue sous le nom de plantation à la Caraïbe.

Les souches des arbres se pourrissent dans l'espace de deux à trois ans et leur décomposition ne contribue pas peu à ajouter encore au sol des éléments de nutrition pour la canne.

Arrivé à ce point il ne reste plus qu'à enlever les pierres éparses sur le sol, à déraciner les dernières souches existant encore et à livrer la terre à la charrue.

On divise cette terre en pièces bordées de lisières assez larges pour laisser circuler les charrettes, et le tracé de ces lisières est fait de façon à faciliter et à abréger le plus possible les transports.

Les pièces ont ordinairement 60 à 80 mètres de largeur sur une longueur variable.

Quand il s'agit de terres mises en culture depuis longtemps et dans lesquelles on a récemment récolté la canne, on commence par extraire avec une charrue spéciale toutes les souches de cannes qui y sont enfouies, on les brûle sur place avec soin et on donne un premier labour aussi profond que possible en ayant soin de bien renverser la terre de façon à faire bénéficier ses couches inférieures des influences bien-faisantes de l'atmosphère.

Si le sol a des tendances à être noyé par les pluies, on entoure la pièce de fossés profonds et on en trace d'autres dans son intérieur en se réglant pour leur direction sur la pente du terrain.

Car si les terrains frais conviennent à la canne à sucre, il faut que cette fraîcheur soit entretenue par une eau circulant librement dans le sol et non par une eau stagnante.

La sécheresse peut ralentir, arrêter même la végétation de la canne à sucre, mais elle ne la tuera pas, tandis que l'eau stagnante entraînera rapidement la décomposition des racines et par suite la mort de la plante.

Voilà pourquoi les canaux et les fossés sont absolument nécessaires; leur nombre, leur profondeur, leur direction seront réglés d'après l'état des lieux.

Un second labour sera toujours très avantageusement donné en croisant le précédent, c'est ce qu'on appelle hacher en grand, mais il ne faut pas oublier que le labourage ayant pour but de livrer la terre aux influences de l'air, de l'eau et de la lumière, plus longtemps on laissera la terre en repos entre ces deux labours et après le deuxième et plus cette terre acquerra de puissance génératrice.

Quand ce sol ainsi haché se sera bien reposé, ce que l'on constatera facilement par la désagrégation des grosses mottes de terre que la charrue avait soulevées, on pourra s'occuper de sillonner.

Dans les bonnes terres on espace les sillons de 1^m,30 à 1^m,50, mais dans les terres pauvres on les rapproche, pas trop cependant pour empêcher le passage des instruments.

On répand alors dans ces sillons le fumier de parc, puis avec la petite charrue on le recouvre complètement de terre.

Dans le sillon que vient d'ouvrir cette petite charrue pour recouvrir le fumier on fait passer le bi-soc ou le tri-soc.

Cette opération a pour résultat d'ameublir complètement et profondément cette terre dans laquelle on doit déposer le plant.

La mise en place du plant devient alors très facile, un enfant peut l'enfoncer sans le moindre effort.

On plante généralement en quinconce et bien en ligne en mettant une distance de 1^m,25 à 1^m,50 entre chaque plant dans toute la ligne; cette disposition permet de passer les instruments dans tous les sens entre les différentes touffes de cannes sans leur porter préjudice.

Depuis quelques années on recommande de planter en haie sur toute la ligne.

C'est un système qui, bien que préconisé, n'a pas encore pris absolument faveur chez tous les planteurs; ceux qui en font usage portent l'écartement des lignes de haies à 2^m,50 pour permettre à la canne de bien s'allonger.

Cette méthode est assez généralement répandue dans l'île de Cuba, mais la distance entre les haies est plus grande.

La canne à sucre peut se planter toute l'année, parce que dans nos régions la végétation des plantes bien que se ralentissant à un moment donné n'éprouve cependant pas un arrêt complet; mais la réussite d'une plantation dépendra beaucoup de la plus ou moins grande abondance de pluie survenue depuis qu'elle aura été faite.

Il est donc sage de régler la plantation sur la pluie.

A la Guadeloupe on plante la canne à sucre en grande et en petite culture.

Les cannes de grande culture se plantent de septembre à février, celles de petite culture se plantent jusqu'en mai et juin.

Bien que ces cannes n'aient pas toutes deux séjourné en terre le même laps de temps, elles sont cependant récoltées au cours de la même campagne, les unes au début les autres à la fin.

Les plantations de petite culture se font généralement avec des plants provenant de cannes qu'on vient de récolter, c'est-à-dire de belles cannes bien mûres, bien à point.

Les plantations de grande culture se faisaient au contraire le plus souvent avec des plants provenant de cannes inférieures jugées indignes d'être portées au moulin ; cela tenait à cette fausse idée qu'on s'était faite que le plant ne peut en rien influencer sur la récolte.

Depuis quelques années des esprits éclairés ont abandonné les vieux principes d'antan et n'hésitent plus à choisir tous leurs plants parmi les plus belles cannes de l'habitation.

Ces plants vigoureux résistent mieux aux intempéries et produisent toujours de très belles cannes, très nombreuses à la touffe, très riches en sucre, toutes choses égales d'ailleurs, en ce qui concerne le labourage, le drainage et les engrais.

Ce choix du plant comme mode de sélection aurait sa raison d'être absolue, s'il était absolument vrai que la canne à sucre ne peut pas se reproduire par graines, mais ne peut constituer toutefois qu'une sélection relative, car dans l'acception propre du mot, sélection veut dire plus spécialement soins apportés dans le choix des sexes reproducteurs.

Il est hors de doute que la multiplication depuis des siècles de la canne à sucre par drageons et par boutures a altéré les organes de la fécondation dans cette plante, mais rien n'empêche que de temps à autre elle ne reprenne ses propriétés premières de produire des graines fécondes, car cette propriété est dans l'ordre naturel des choses.

C'est ce qui a été tout récemment constaté par des agriculteurs et des chimistes de la Barbade, et aujourd'hui à la suite de recherches conduites avec soin nos voisins sont arrivés à recueillir sur les flèches au moment de leur épanouissement des semences fécondes avec lesquelles ils reproduisent des cannes à sucre.

Cette découverte a une importance capitale, car si on se met

à reproduire la canne à sucre par graines et si on applique à ces graines les méthodes de sélection qu'on a fait subir aux graines de betterave, on peut facilement prévoir les résultats énormes qui en découleront.

C'est en effet par la sélection de la graine que la betterave a passé d'un rendement de 6 pour 100 à un rendement de 9,83 pour 100 en sucre; et s'il est vrai qu'elle a atteint toute ou presque toute l'amélioration qu'on est en droit d'en attendre, il n'est pas moins vrai que tout reste encore à faire pour la canne à sucre.

Cette découverte fera donc la fortune des pays producteurs de sucre de canne, et laisse espérer encore de beaux jours pour la Guadeloupe.

Mais il ne faut pas se bercer d'illusions, il faut bien se convaincre qu'il faudra du temps, beaucoup de temps, pour obtenir le résultat cherché.

Les variétés de cannes à sucre sont assez nombreuses de par le monde, mais il est presque certain qu'elles pourraient toutes se ramener à une espèce unique.

A la Guadeloupe on connaît la canne blanche et la canne rubanée de Taïti, la canne créole, la canne violette ou canne de Batavia, la canne noire et la canne de Salangor.

La canne blanche de Taïti est celle qui atteint les plus grandes dimensions et dont le jus est le plus abondant et le plus riche en sucre; verdâtre au début, elle devient jaune orangé à sa maturité.

La canne rubanée de Taïti n'est qu'une variété de la précédente dont elle a la même richesse en sucre.

C'est Bougainville et l'anglais Bligh qui ont introduit aux Antilles la canne de Taïti.

La canne créole est plus petite que les précédentes, elle est cependant très sucrée; elle semble en être une sous-variété ou plutôt une dégénérescence.

La canne violette prend de belles proportions, elle est vigoureuse, résiste à la sécheresse mais ne donne pas beaucoup de sucre.

La canne noire est très rustique mais elle est très chargée de ligneux et renferme peu de sucre.

La canne de Salangor est très vigoureuse, elle est verte même quand elle est mûre, ses entrenœuds sont bombés et plus gros que les nœuds, cet aspect extérieur promet plus qu'il ne donne car cette canne a un jus très aqueux.

C'est la canne blanche de Taïti qui est la plus recherchée et la plus généralement cultivée à la Guadeloupe.

On vient, disent les journaux d'agriculture, de découvrir dans le Haut-Niger une canne à sucre énorme, renfermant des proportions de sucre inconnues jusqu'ici et ayant la faculté de se reproduire par graines.

Si le fait est exact, c'est une découverte importante pour la Guadeloupe, car on ajoute que cette canne a besoin, pour prospérer, d'un climat chaud et humide; or notre colonie lui offre tout cela.

La canne à sucre étant toujours cultivée dans les mêmes terrains, elle y puise à continuer ses éléments constitutifs; d'autre part sa tige étant exportée presque en totalité, il en résulte, d'après ce que nous avons établi dans un des précédents chapitres, que pour maintenir la fertilité du sol où elle végète il faut restituer à ce sol les éléments qui lui ont été enlevés.

L'analyse chimique en nous faisant connaître la composition de la canne à sucre nous a indiqué la nature des engrais qu'il devient nécessaire d'ajouter à ce sol.

La canne à sucre se composant notamment de potasse, d'azote, d'acide phosphorique et de chaux, ce sont ces quatre éléments qu'il est indispensable d'ajouter au sol pour lui faire rendre des récoltes.

La proportion à ajouter annuellement de ces quatre éléments serait énorme si la canne tout entière, tiges et feuilles, était exportée. Mais comme il reste sur place une très grande quantité de feuilles, et que ce sont justement les feuilles qui renferment une plus forte proportion des quatre éléments en question, il en résulte qu'on peut facilement sans trop grande dépense les restituer artificiellement au sol.

Le meilleur de tous les engrais c'est, nous le savons, le fumier de parc; il est certain que si l'on pouvait en faire des

quantités suffisantes pour fumer toutes les cannes de la colonie on obtiendrait de très belles récoltes partout et on n'aurait nullement besoin d'avoir recours à tous ces engrais chimiques dont la composition est plus ou moins certaine.

Mais le fumier de parc n'étant pas suffisant les engrais chimiques deviennent indispensables; il faut donc les employer, mais il ne faut employer que ceux que l'expérience a démontrés d'un usage avantageux. On s'en rendra compte en étudiant les résultats obtenus chez les voisins, ou en se faisant communiquer leur dosage.

L'engrais doit être donné à la canne au début de sa végétation avant qu'elle n'ait commencé à pousser des tiges; si on passait cette période l'engrais n'aurait plus sur la plante l'action bienfaisante qu'on doit en attendre, les tiges resteraient courtes et leur richesse en sucre aurait toute tendance à être amoindrie.

Pour éviter les déperditions soit par évaporation, soit par entraînement, il est nécessaire d'enfouir l'engrais sous le sol autour de la plante. C'est une grave erreur de croire qu'il suffit de le répandre au cœur de la touffe de feuilles. Tout engrais employé de cette manière a grande chance de ne profiter que partiellement ou pas du tout à la plante à laquelle on l'applique.

Après la fumure, il ne reste plus pour atteindre la récolte qu'à donner à la canne les soins d'entretien qui consistent d'abord dans le rabattage de la terre sur les souches pour fournir aux jeunes racines de plus grandes surfaces de développement, ensuite dans des sarclages répétés pour détruire les mauvaises herbes et ameublir en même temps le sol autour des souches, enfin dans l'épauillage de la canne, opération qui a pour but d'exposer sa tige à l'action de l'air et de la lumière deux agents qui jouent un grand rôle dans la fixation du sucre dans la tige.

Le rabattage et le sarclage se font presque complètement aujourd'hui avec les instruments aratoires tels que la petite charrue Duchamp, la houe à cheval traînée par des animaux spécialement dressés *ad hoc*.

Ces instruments donnent un travail plus profond, plus rapide

et moins coûteux que celui que donnait autrefois la houe maniée à bras d'hommes ; il est bon de les employer avec discernement en tenant compte du degré de développement de la canne et des circonstances atmosphériques.

Quand la canne ne permet plus de circuler entre les rangs, les herbes ne sont plus à craindre, le sol est complètement ombragé, la végétation des plantes annuelles ne peut plus se produire.

En outre de la destruction des herbes, les sarclages ameublissent le sol et l'entretiennent dans un état de porosité que nous savons être nécessaire au développement régulier et normal de la plante.

L'épailage consiste dans l'enlèvement de toutes les feuilles sèches adhérentes à la partie inférieure des tiges.

Il est important de bien les enlever toutes, car elles sont un obstacle à l'action de l'air et de la lumière, elles servent d'abri aux insectes, et enfin favorisent souvent la pourriture de la canne.

Les pailles sont laissées sur le sol pour permettre aux cannes arrivées à tout leur développement de se cabaner hors du contact direct du sol, ce qui est très important, car leur contact direct avec celui-ci occasionne le développement de racines adventives et de tiges secondaires émanant des nœuds, ce qui ne peut que nuire à l'état de prospérité de la canne.

C'est une grande erreur en épailage que d'arriver jusqu'aux feuilles vertes, elles ont en effet des fonctions d'assimilation trop importantes pour les supprimer sans inconvénient.

La récolte se fait quand la canne a atteint tout son développement et qu'elle a acquis sa plus grande richesse en sucre ; à la Guadeloupe elle commence généralement dans la deuxième quinzaine de janvier et se poursuit jusqu'en juin.

La flèche ou pour mieux dire la fleur, n'indique pas d'une manière absolue que la canne est mûre, mais elle prouve qu'elle a atteint tout son développement.

Toutes les cannes ne fleurissent pas, la floraison est un indice certain de souffrance dans la végétation ; les fleurs sont donc d'autant plus rares que le développement de la tige a été plus régulier.

On coupe la canne avec le coutelas; il faut une grande habitude et une grande habileté au coupeur pour trancher la tige juste à la hauteur voulue au ras du sol sans attaquer la souche.

Il est important de ne pas laisser de longueur à la tige au-dessus du sol; on évitera ainsi la production de rejets sans valeur qui ne pourraient que nuire au développement des bourgeons souterrains.

La canne une fois détachée du sol est partagée en tronçons de 80 centimètres à 1 mètre de longueur; ce sont ces tronçons, que l'on appelle coupes. Ainsi on dit cannes à trois, quatre, cinq coupes pour dire cannes pouvant donner trois, quatre, cinq tronçons de 80 centimètres à 1 mètre.

Les tronçons sont réunis en paquets que l'on lie avec les feuilles de la canne qui prennent alors le nom d'amarres.

Les amarres sont mises de côté au moulin pour servir de nourriture aux animaux, car ayant été froissées elles n'en sont que plus tendres.

La coupe de la canne en exposant au contact de l'air le tissu de ses extrémités provoque une fermentation qui nuit à l'extraction du sucre; il faut donc autant que possible manipuler les cannes aussitôt après la coupe.

La coupe de la canne entraînant également une évaporation qui n'est pas sans nuire à son poids il y a importance à la porter à la balance le plus vite possible après la coupe.

Cette rapidité d'exécution dans le transport à l'usine sera donc avantageuse et pour le planteur et pour l'usine, car si le premier obtient ainsi plus de poids de ses cannes, le second obtient plus de sucre de ces mêmes cannes.

Quand une pièce de cannes plantées a été récoltée, il s'agit de tirer parti de ses rejets.

Il faut moins de temps aux rejets pour pousser des tiges et arriver à maturité qu'il n'en faut aux cannes plantées; mais la culture des rejets par les instruments offre plus de difficultés que celle des cannes plantées à cause de cette immense quantité de feuilles restées sur le sol.

Si le temps est pluvieux il y a intérêt à dégager de suite

les souches; s'il est sec on peut attendre que les premiers rejets se soient montrés.

Dans tous les cas, on réunit ces pailles entre les rangées de souches de deux en deux; dans l'intervalle laissé libre, on creuse avec la charrue à double versoir un sillon profond dans lequel on rejette toutes les pailles amassées dans l'intervalle d'à-côté, puis avec la petite charrue on recouvre ces pailles de terre.

Dans l'intervalle qui avait servi à réunir les pailles avant leur enfouissement, on fait passer le bi-soc pour rompre le réseau des racines traçantes qui deviendrait un obstacle insurmontable à la perméabilité du sol.

C'est la méthode dite d'empaillage.

On se sert également pour la culture des rejets de tous les instruments employés au sarclage et à l'ameublissement du sol dans les cannes plantées, en procédant à divers déplacements de pailles.

Le passage de la sarclouse à rejets (1) a le double avantage de détruire les herbes en ameublissant le sol sans relever les pailles enfoncées précédemment tout le long des souches, ce qui permet aux racines de subir l'action bienfaisante de l'air et de l'eau et les porte à s'enfoncer dans le sol au lieu de revenir à sa surface, tendance qu'elles ont toujours dans les terres compactes.

La nécessité de fumer les rejets est absolue, mais c'est une opération qui demande à être faite en temps opportun et avec beaucoup de soins.

On la pratiquera de préférence simultanément avec le passage du bi-soc ou de la sarclouse Duchamp, car ces instruments fourniront toujours la quantité de terre meuble nécessaire pour enfouir convenablement l'engrais aux pieds de la canne.

D'année en année les pousses nouvelles ont tendance à

(1) Cet instrument est dû à M. Duchamp.

sortir au-dessus du sol et à développer à leur base des racines adventives ; il est facile dans ces conditions de comprendre qu'il devient nécessaire de relever de plus en plus la terre sur les souches pour permettre à la plante d'y puiser des aliments. C'est ce qu'on appelle le buttage.

Le rendement de la canne plantée peut varier entre 50,000 et 100,000 kilogrammes à l'hectare de tiges recevables au moulin, mais à la Guadeloupe on ne dépasse guère 75,000 kilogrammes, et encore dans les années exceptionnelles.

Ces proportions diminuent d'année en année dans les rejets et vers la cinquième ou la sixième année elles tombent à 25,000 kilogrammes seulement.

Aucune maladie ne sévit à la Guadeloupe sur la canne à sucre ; nous sommes heureusement exempts de tous les fléaux qui ravagent Bourbon et Maurice.

Ce que l'on prend quelquefois pour de la maladie n'est simplement qu'un état d'appauvrissement de la plante entièrement dû à la nature du sol ou au manque de soin.

Les rats sont les plus grands ennemis qu'ait la canne à sucre, ils font souvent de grands ravages dans les pièces de cannes. Le cultivateur mettra donc tous ses soins à les détruire soit par le poison, soit avec des pièges, soit avec des chiens ; il se gardera bien de faire la guerre aux mangoustes, car ces petits carnassiers lui seront toujours d'un très grand appui pour la destruction des rats.

Il veillera aussi à la destruction des crabes, des pous de bois, des vers blancs qui font quelquefois irruption dans les plantations.

LE CAFÉ.

Le caféier serait originaire de l'Abyssinie méridionale d'où il aurait été transporté dans l'Yemen ou Arabie heureuse.

Aujourd'hui il est très cultivé dans toute la pointe de l'Arabie et y produit le café connu sous le nom de Moka.

Au XVI^e siècle on faisait usage du café dans tout l'Orient ; ce n'est que vers le milieu du XVII^e siècle que la consommation en commença en Europe, et elle y prit des proportions telles que les Hollandais songèrent à introduire le caféier dans leurs possessions de l'archipel indien.

En 1690 Van Horn l'introduisit à Batavia où il prospéra merveilleusement.

En 1712 Louis XIV en reçut un pied qu'il fit soigner dans les serres du Jardin des plantes.

En 1720 trois jeunes pieds de café furent confiés au capitaine Duclieux pour les naturaliser à la Martinique. Deux d'entre eux périrent pendant la traversée, et le troisième ne fut sauvé que grâce aux soins du capitaine qui partagea avec lui sa ration d'eau et put ainsi le conduire plein de santé à la Martinique.

Ce seul pied fut le point de départ de toutes les plantations de la Martinique, de la Guadeloupe, de Cayenne et de Saint-Domingue.

Le caféier se multiplie par semis faits en pépinières.

Il faut bien se garder d'utiliser les plants que l'on trouve sous les caféiers ; en général ils sont trop vieux, et dans tous les cas n'étant pas habitués au grand air et au soleil, ils végètent et le plus souvent meurent.

Après dix mois les jeunes pieds ainsi obtenus par semis sont bons à mettre en pleine terre. On les plante alors dans des trous de 80 centimètres à 1 mètre cube qu'on a eu soin de remplir longtemps à l'avance avec du fumier et de l'humus.

C'est d'octobre à décembre que se fait cette plantation.

Sous le vent de l'île où on laisse les caféiers pousser à toute volée, ces trous sont disposés en quinconces à 1^m,33 les uns

des autres dans les bonnes terres et à 1 mètre seulement dans les terres médiocres et sèches.

Dans ce quartier on se contente souvent de le planter à la pince sans préparer de trous.

A Saint-Claude, à Gourbeyre et aux Trois-Rivières, où on arrête le café à 1 mètre ou 1^m,30 du sol, en coupant ou pinçant son extrémité supérieure et en supprimant tous les bourgeons verticaux pour le faire pousser en parasol, la distance entre les trous doit être de 2 mètres à 2^m,50 dans tous les sens.

Cette taille en parasol a l'avantage de faciliter énormément la cueillette.

Le caféier commence à rapporter deux ans après la plantation ; mais il n'est réellement en plein rapport que de cinq à huit ans.

La trop grande sécheresse comme une pluie trop abondante sont préjudiciables à la fleur du caféier.

Le fruit du caféier est une baie rouge qui porte le nom de cerise, chaque cerise renferme deux grains de café.

Dans le café Moka, un grain avorte et l'autre arrive seul à son développement, mais le café Bourbon dit Roy ou Pointu a toujours deux grains.

Le caféier se plaît dans les terres légères et profondes ; mais pour prospérer, il a en outre besoin d'être abrité du soleil et du vent. On est donc obligé de lui créer des abris en plantant longtemps à l'avance dans les terres que l'on veut transformer en caféières certains arbres à croissance rapide, à feuillage et à végétation spéciale qui, tout en le préservant, ne gênent point son développement.

A la Guadeloupe on emploie généralement comme abris le pois doux, l'acajou du pays, le pois doux à poil ; on les plante en lisières distantes les unes des autres de 8 à 10 mètres et dans la direction nord-sud.

Le Galba a été employé depuis quelque temps ; cet arbre est excellent contre le vent, mais il dessèche le sol, l'appauvrit et étiole tous les caféiers qui sont près de lui ; c'est donc un abri qu'il ne faut pas employer.

Pendant les premières années on peut utiliser les espaces compris entre les jeunes pieds de caféiers en y plantant des

vivres de toute sorte, mais il faut avoir bien soin de ne pas attaquer les racines des cafiers en arrachant ces vivres.

Il est important de sarcler autour des pieds de café pour éviter l'envahissement des herbes, mais il faut le faire avec grand soin, toujours pour ne pas attaquer les racines des cafiers.

Il est d'usage après chaque sarclage de réunir les herbes sèches aux pieds des cafiers pour y maintenir la fraîcheur.

Le seul engrais employé avantageusement c'est le fumier de parc.

La chaux produit de très bons résultats, mais à la dose de 8 à 10 hectolitres au plus par hectare tous les trois ans. Un excellent engrais pour le café résulte de l'enterrement des sarclages verts entre les rangs, pendant le développement des arbres. Les vieux routiniers rejettent ce mode de culture prétendant qu'il engendre des insectes et des maladies. Il n'en est rien et, par ce moyen, on réussit à obtenir de très beaux arbres dans les terres les plus ingrates.

Le caféier n'est pas exempt des maladies ni à l'abri des insectes.

La rouille et les pucerons font souvent de grands ravages dans les caféières.

La rouille est produite par une petite chenille qui dévore la substance des feuilles et entraîne la mort rapide de la plante.

Une autre maladie que l'on n'a pu encore déterminer, sévit sur le caféier. La plante qui en est atteinte jaunit, se dessèche et meurt; celle-là est plus redoutable que la rouille, car elle gagne de proche en proche, non seulement les cafiers, mais encore les pois doux qui leur servent d'abri. Cette maladie provient du contact des racines du caféier avec les racines des arbres morts et surtout du pois doux qui, depuis quelques années, est sujet à une maladie qui le tue à bref délai.

Les racines du pois doux mort de maladie sont couvertes de champignons et exhalent une odeur nauséabonde. Quand on voit un pois doux malade, il faut l'arracher ainsi que tous ses proches, extraire toutes les racines et chauler ou même brûler le sol.

La récolte du café se fait d'octobre à janvier.

Les cerises sont passées dans un moulin spécial qui sépare les grains de café de la pulpe.

Après une fermentation de vingt-quatre heures au cours de laquelle la gomme qui entoure le grain se décompose, les grains sont lavés à grande eau pour en détacher les derniers fragments de pulpe qui pourraient encore y adhérer, puis séchés au soleil sur des terrasses.

Le café ainsi obtenu est le café en parches ; pour le rendre marchand il faut le bonifier, c'est-à-dire le débarrasser de la parche qui l'enveloppe.

Cette opération se fait à l'aide de mortiers en bois dont les pilons sont mis en action par une roue spéciale. Là où il n'y a pas de moteur à eau cette opération se fait à la main dans des canots ou mortiers en bois. Le café est alors dit habitant. Celui bonifié à l'aide du moteur à eau est laissé plus longtemps sous l'action du pilon, il est alors beaucoup plus lisse et prend le nom de bonifieur. La qualité reste la même, mais le café bonifieur flatte mieux la vue.

La Guadeloupe produit plusieurs variétés de cafiers :

1^o Le cafier ordinaire dit *Guadeloupe* ; celui des hauteurs produit un grain plus gros que celui du littoral, mais l'arôme de celui-ci est supérieur.

Du cafier ordinaire descend un hybride qui porte très peu, ses branches, au lieu de s'étendre en parasol, montent avec une inclinaison de 45° ; comme grains il ressemble à l'autre ;

2^o Le cafier Moka (1) ; sa graine est, comme celle du Moka d'origine, ronde et presque toujours unique dans la cerise.

Il est très fructifère et très vigoureux ;

3^o Le cafier dit Roy ou Bourbon pointu (2) ; l'arbre est assez rustique, pousse en cône et est très fructifère ;

4^o Le Libéria ; celui-ci diffère des autres par le grand développement de la plante, la largeur des feuilles et la grosseur des cerises.

Contrairement aux autres cafiers, les cerises après leur maturité restent attachées à l'arbre jusqu'à dessiccation.

(1) Introduit dans la colonie par M. Mazé.

(2) Introduit également par M. Mazé.

Sa valeur marchande est bien inférieure à celle des autres cafés tant sur place qu'en Europe.

La Guadeloupe exporte annuellement 300,000 kilogrammes de café, et son café est très apprécié par les gourmets.

LE CACAOYER.

Le cacaoyer est une plante propre à l'Amérique équatoriale. On en rencontre des forêts sur les bords de l'Amazone et de l'Orénoque.

Longtemps avant la découverte du Nouveau-Monde, les indigènes en cultivaient diverses variétés.

Les caraïbes donnaient à l'arbre lui-même le nom de *cacao*.

Les Mexicains préparaient avec le fruit du cacaoyer un breuvage dont ils raffolaient et qu'ils appelaient *Chocolatl*, d'où est venu notre mot chocolat. Chez eux une grande preuve de misère était de ne pouvoir boire du *chocolatl*.

Suivant le père Labat, le cacaoyer n'aurait commencé à être cultivé à la Martinique et à la Guadeloupe que de 1660 à 1684.

Le cacaoyer se multiplie par semis; mais les graines doivent être mises en terre peu de temps après l'ouverture de la gousse qui les renferme, car elles perdent vite leur faculté germinative.

Les jeunes pieds ont besoin d'être abrités et contre le soleil et contre le vent; on les abrite du soleil en plantant dans les cacaoyères des lisières de monbins créoles, de châtaigniers, d'acajou du pays, d'immortels géants, et du vent en plantant des bananiers ou des figues de toutes espèces et mieux celles dites *Dolé* ou *Poteau*.

Le cacaoyer se plaît dans les terres vierges neuves, fraîches et profondes; sa racine pivote très profondément. Un sous-sol rocailleux lui serait préjudiciable, tandis qu'il s'accommode très bien d'un sous-sol sablonneux ou argileux.

Dans les bonnes terres, on le plante à distance de 3^m,50 sur 4 mètres, et dans les terres du premier choix à distance de 4 mètres sur 5.

Il fleurit vers l'âge de trois ans, mais ne commence à donner des récoltes importantes que vers cinq ans, et il peut en donner jusqu'à vingt-cinq et trente ans. Il y a même des cacaoyers de plus d'un siècle qui portent autant et plus peut-être que les arbres de dix à quinze ans.

L'expérience faite à la Guadeloupe démontre la très grande utilité de l'élevage des abeilles dans les caféières et les cacaoyères. Là où il y a des ruches, les récoltes sont assurées, quel que soit le temps et sont toujours plus belles qu'ailleurs. Il n'est pas un vieux cultivateur qui n'ait fait cette remarque.

Il donne deux récoltes par an, celle dite de carême du mois d'avril au mois de juin, et celle de novembre à janvier, cette dernière est la plus importante, c'est la vraie récolte.

Pendant les quatre premières années, on peut planter des vivres de toutes sortes entre les jeunes pieds de cacaoyers, mais il faut bien se garder en sarclant et en arrachant les vivres d'attaquer leurs racines.

Quand le cacaoyer a pris tout un développement, rien ne peut plus pousser sur le sol absolument ombragé par l'entrelacement des branches.

La gousse du cacaoyer offre cette particularité qu'elle se développe sur le tronc et sur les grosses branches inférieures au lieu de sortir aux extrémités des branches comme dans la généralité des plantes. C'est une bonne prévision de la nature, car les branches du cacaoyer sont tellement flexibles et cassantes qu'elles n'auraient pas la résistance voulue pour supporter les gousses dont le poids dépasse souvent 500 grammes.

Quand on a cueilli les gousses, on les ouvre en les frappant contre une pierre, on en extrait les graines toutes enveloppées d'une pulpe blanche, on les entasse en cet état dans des auges en bois, on les recouvre de feuilles de balisier et on les y laisse pendant quatre ou cinq jours, en ayant soin de les remuer tous les matins. Une légère fermentation se produit qui fait passer au rouge sombre la couleur blanc-rosé que les graines avaient au sortir de la gousse.

C'est alors qu'on fait sécher ces graines au soleil sur des planches en ayant soin de les remuer plusieurs fois par jour, le soir on les rentre sous abri pour les préserver de l'humidité. Quatre ou cinq jours suffisent pour les sécher complètement et permettre de les mettre en futailles ou en sacs.

On a alors un produit marchand connu sous le nom de cacao.

Les gousses vides, utilisées comme engrais, feraient le plus grand bien aux cacaoyers, car elles rendraient au sol toute la potasse qu'elles renferment et qu'elles ont prélevée dans ce sol même.

Les grains de cacao grillés, dépouillés de leur enveloppe pelliculaire, et broyés très finement, constituent le chocolat que tout le monde connaît; on l'aromatise avec de la vanille, de la cannelle.

Quand on fait bouillir dans de l'eau les grains de cacao grillés et broyés, on en extrait une sorte d'huile grasse qui, en se refroidissant, prend une consistance analogue à celle du suif. Cette graisse est connue sous le nom de beurre de cacao, elle est très employée en médecine pour l'usage externe, en raison de la propriété qu'elle possède de ne pas rancir comme les autres graisses.

De la pulpe qui enveloppe les grains de cacao, on extrait un vinaigre excellent.

A la Guadeloupe, on cultive plusieurs variétés de cacaoyers dont les principales sont :

- 1° Le caraque rouge qui donne de grosses gousses côtelées d'un rouge lie de vin;
- 2° Le caraque rose;
- 3° Le caraque vert.

Ces trois variétés sont connues sous le nom de cacao Cayenne;

- 4° Le créole qui porte de petites gousses jaunes, bien pleines de graines petites; ce dernier est d'un très grand rapport.

La Guadeloupe exporte plus de 300,000 kilogrammes de cacao par an.

LE ROUCOUYER.

Le roucouyer est indigène à la Guadeloupe, les Européens l'y trouvèrent dès leur arrivée dans l'île.

Les Caraïbes composaient avec la pâte de roucou et l'huile de carapat une pommade dont ils se frottaient tout le corps chaque matin au sortir du bain; ce n'était pas surtout dans une pensée de coquetterie qu'ils se passaient ainsi au rouge, mais bien également dans le but de se garantir la peau des ardeurs du soleil et des piqûres des moustiques et des marigouins.

Le roucouyer est une plante tinctoriale dont le produit a eu jusqu'à nos jours dans l'industrie des alternatives de faveur et de défaveur.

Le roucouyer se multiplie par semis; il suffit d'ameublir le sol et de laisser tomber deux ou trois graines dans des trous faits à la pince à deux ou quatre mètres de distance dans tous les sens suivant la fertilité plus ou moins grande du sol; à deux mètres dans les sols ordinaires, à quatre mètres dans les sols fertiles.

Le meilleur moment pour la plantation c'est avril et mai.

Toutes choses égales d'ailleurs, il pousse plus vite dans les bonnes terres des bas que dans les bonnes terres des hauts; dans les premières il est en plein rapport dès la troisième année, tandis que dans les secondes il n'est en plein rapport que vers six à sept ans. Il vit indéfiniment.

Quand l'arbre pousse trop haut, on a soin de couper sa tête; il s'étale alors, devient plus touffu et la cueillette des gousses renfermant les graines n'en est que plus facile.

Le roucouyer donne deux récoltes par an, en décembre et janvier et en juillet et août.

On reconnaît que la graine est mûre quand les gousses commencent à s'ouvrir.

Pendant les deux premières années on utilise les intervalles entre les jeunes pieds de roucouyer en y plantant des vivres.

La préparation de la pâte de roucou se fait de différentes manières suivant les pays.

A Cayenne, on met les graines avec de l'eau dans de grands bacs en bois. Au bout de sept à huit jours, et quelquefois plus, une fermentation se produit; alors avec une palette en bois on remue vigoureusement ce mélange pendant plusieurs heures, puis on le fait passer par des pilons en bois jusqu'à ce que la pellicule rouge qui enveloppe les graines se soit complètement détachée.

On tamise ce produit. L'eau que l'on recueille a une consistance sirupeuse, elle est rougeâtre et sent très mauvais.

On fait alors bouillir cette eau sur un bon feu dans des chaudières montées sur maçonnerie comme les chaudières à sucre du père Labat; on recueille avec soin l'écume qui monte à la surface et quand il n'en vient plus on jette le résidu.

On fait bouillir pendant plusieurs heures cette écume en la remuant continuellement avec une palette en bois.

Quand la pâte qui s'est formée se détache d'elle-même de la palette le roucou est à point.

On fait refroidir cette pâte, on en fait des boules de 3 à 5 kilogrammes que l'on enveloppe dans des feuilles de siguine.

A la Guadeloupe, la graine aussitôt cueillie est broyée dans un moulin à deux et trois cylindres en fonte de fer ou en granit artificiel. La pâte obtenue est repassée plusieurs fois au même moulin jusqu'à ce qu'elle soit bien fine et bien homogène.

Un roucou de bonne qualité est rouge vif et ne renferme que 60 pour 100 d'eau.

Le roucou cueilli vert donne une pâte plus belle que lorsqu'il est cueilli sec.

On fait comme pour l'autre pâte des boules de 3 à 5 kilogrammes enveloppées de feuilles de siguine ou de siguine.

On enfutaille ces boules bien serrées dans des barriques à vin, et on ajoute par la bonde de l'eau pour empêcher la pâte de se dessécher.

La Guadeloupe a exporté encore en 1888 plus de 300,000 kilogrammes de roucou.



LE VANILLER.

Le vaniller est originaire du Mexique.

Il est indigène ou cultivé dans les parties basses à la fois chaudes, humides et demi-ombragées de l'Amérique et de l'Asie tropicale : au Mexique, au Brésil, à la Colombie, à Java, à Manille, au Pérou, à la Réunion, en Cochiachine et à Madagascar.

C'est une orchidée.

Son nom vient de l'Espagnol, *vaina* gaine, *vainilla* petite gaine.

Le vaniller est cultivé à la Guadeloupe proprement dite seulement.

Il demande des terres très légères, fraîches, très chargées d'humus et de débris de végétaux non acides, abritées des vents d'ouest, et une température de 25 à 28 degrés au-dessus de zéro.

Le vaniller se multiplie par boutures, la meilleure saison pour la plantation, c'est mars et avril ou bien septembre et octobre. Il ne commence à fleurir que quand il est âgé de trois ou quatre ans, et peut vivre quinze ans et plus.

Le vaniller a besoin de tuteurs, ici on le cultive dans les caféières et on le laisse grimper follement sur les pois doux et autres arbres qui servent d'abri aux caféiers. C'est un grand tort, car lors de la fécondation qui se fait à la main on éprouve une grande perte de temps à grimper de droite et de gauche à la recherche des fleurs, et de plus, dans ces ascensions, on casse beaucoup de tiges.

Il serait plus sage de faire courir les tiges sur des troncs de fougère placés horizontalement à hauteur de bras. (1)

C'est M. Neumann, chef des serres du Museum d'histoire

(1) Le docteur Loyseau sur sa propriété du Petit-Bourg n'a pas procédé autrement.

naturelle de Paris qui, en 1830, a découvert le moyen de féconder artificiellement le vaniller.

Cette opération se fait à la main au fur et à mesure de l'épanouissement des fleurs, dans la matinée jusqu'à dix heures.

Il est prudent de ne pas féconder toutes les fleurs de la même grappe, on obtient ainsi des gousses plus longues et plus vigoureuses; elles peuvent atteindre jusqu'à 20 et 25 centimètres.

Au Mexique c'est une abeille qui se charge de féconder les fleurs du vaniller en portant le pollen de l'organe mâle sur l'organe femelle.

Les gousses se cueillent quand leur extrémité inférieure commence à prendre une teinte jaunâtre, du mois de mai au mois d'août, cette opération demande un grand discernement.

Aussitôt récoltées, on plonge les gousses pendant 20 secondes dans une eau chauffée à 80 ou 90 degrés, puis on les dépose sur une claie en bambou ou en liane pour les faire égoutter.

Quand elles sont bien égouttées, on les expose dans des couvertures de laine au fort soleil de l'après-midi pendant deux ou trois heures, après quoi on les enroule dans ces mêmes couvertures et on met le tout dans des caisses jusqu'au lendemain après-midi. On les fait passer au soleil pendant cinq ou six jours, suivant les circonstances; c'est ce qu'on appelle faire suer la vanille.

Quand les gousses sont bien ridées et qu'elles ont pris une belle couleur brune, alors on les met dans le séchoir sur des tablettes recouvertes d'étoffe de laine; elles y restent pendant à peu près un mois.

De temps en temps on a soin de les presser légèrement pour bien répartir dans toute leur longueur l'huile essentielle qu'elles renferment.

Quand elles ont perdu au moins la moitié de leur volume on peut procéder à l'empaquetage. Pour cela il faut dresser les gousses, les trier, les mesurer et les mettre en paquets.

On les dresse en les saisissant entre le pouce et l'index de chaque main aux deux extrémités et en les tirant en sens contraire.

Le triage consiste à réunir ensemble : 1^o toutes les gousses

noires ; 2^o toutes les gousses un peu rougeâtres ; 3^o toutes les gousses fendues.

Le mesurage consiste à mettre ensemble toutes les vanilles de même longueur.

Ces premières opérations sont très importantes pour la mise en paquets.

Les paquets doivent être faits avec le plus grand soin, en tournant toutes les crosses vers le centre, de façon à ce que chaque paquet présente ses extrémités comme arrondies ; il est de règle que chaque paquet doit renfermer cinquante gousses ; on attache les paquets avec des fils de carata ou d'abaca.

Il est prudent d'expédier les paquets dans des boîtes en fer-blanc parfaitement closes pour éviter l'évaporation.

Le vanillon est le produit du vaniller indigène au Pérou, au Brésil et aux Antilles. Il a une odeur très forte, mais point balsamique ; ses gousses sont courtes, gonflées, très grosses et foncées en couleur, elles sont généralement toutes fendues.

Le vanillon n'a pas la valeur commerciale de la vanille.

Il se reproduit et se prépare comme la vanille.

Sa feuille est plus jaune et moins allongée que celle de la vanille.

En 1888, la Guadeloupe a exporté plus de 11,000 kilogrammes de vanille et de vanillon.

LE TABAC.

Le tabac est originaire des Antilles, il y fut découvert en 1498 par Christophe Colomb dans l'île de Tabago.

Il fut importé en France par l'ambassadeur Jean Nicot en 1569, il fut appelé tout d'abord *Nicotine*, *herbe à la reine*, *herbe de tous les maux*.

Au début de la colonisation, le tabac représentait à la Guadeloupe, sous le nom de *petun*, la seule monnaie courante ; on payait en livre ce *petun*.

Mais la culture du tabac a été de plus en plus abandonnée, pour cette raison qu'on n'attribuait pas au sol de la Guadeloupe les propriétés voulues pour en faire un produit supérieur susceptible de lutter avantageusement avec les tabacs de Puerto-Rico, de la Havane, de Java, de Sumatra, etc., etc. Cependant des expériences faites depuis près de deux ans, par un spécialiste distingué (1), ont établi qu'une culture judicieusement conduite pouvait amener la production d'une denrée marchande susceptible de donner de grands profits à la colonie.

Dans les régions tropicales, le tabac se reproduit par semis fait en pleine terre du mois d'août au mois de septembre sur des planches dirigées en longueur de l'est à l'ouest.

Le plant obtenu en pleine terre est plus rustique que celui qui serait venu sur couches.

Le terrain destiné au semis doit être fertile, plutôt léger que fort, bien défoncé, bien ameubli, bien fumé. On le divise en planches larges de 1^m,20 au plus pour que toutes ses parties soient accessibles à la main, puis on l'entoure d'un bon fossé pour éviter l'immersion en cas de grande pluie, et d'une palissade pour le mettre à l'abri des volailles. On a soin de préparer des nattes en feuilles de cocotier pour servir d'abri en cas de trop grande pluie ou de trop fort soleil.

Après avoir mélangé la graine à dix fois environ son volume de sable fin ou de cendre blanche, on sème à la volée. Un bâton passé légèrement à la surface de la planche suffit pour recouvrir les graines de terre.

Les semis doivent être sarclés avec le plus grand soin, débarrassés des insectes de toute nature, arrosés par les temps secs, mais modérément et à la tombée du jour.

On arrachera les plants en excès, et on chaussera avec du terreau bien fin ceux qui seront conservés.

Quand le plant a soixante jours, il a atteint à peu près 6 à 8 centimètres de hauteur ; c'est le moment de le transplanter dans le terrain préparé pour la culture.

Cette opération est très délicate et demande par conséquent beaucoup de soins.

(1) M. Tournafond, contrôleur de la régie des tabacs.

☞ Pour faciliter l'arrachage des plants, on les arrose, puis on les lève successivement avec précaution pour ne pas casser leurs racines, et on les place, les racines en bas, dans un panier préalablement garni de feuilles fraîches ou de linges humides.

L'emplacement choisi pour la culture doit être abrité du vent et des inondations ; le sol devra être fertile, profond, plutôt léger que fort, bien meuble et bien fumé avec du fumier de bœufs ; plus il renfermera d'humus et meilleur sera le tabac.

Pour faciliter les sarclages et toutes les autres façons, les plants seront repiqués en lignes.

Suivant la qualité du tabac qu'on veut obtenir, les espacements entre les lignes et les pieds seront plus ou moins grands ; plus les pieds seront rapprochés, plus les feuilles seront petites et fines et moins fort sera le tabac — plus les pieds seront espacés, plus les feuilles seront larges et fortes et plus fort sera le tabac.

Le repiquage ne doit se faire qu'après la grande chaleur du jour ou par un temps couvert.

Au fur et à mesure que le repiquage a lieu, on a soin d'établir des abris avec des feuilles, on ne les enlève que lorsque la reprise des plants est bien assurée.

Il faut avoir soin de remplacer les plants qui meurent.

Il est indispensable de sarcler les plantations avec soin, de faire la chasse aux insectes, d'entretenir la perméabilité du sol par des binages fréquents, de chausser les pieds de tabac pour faciliter le développement des racines adventives.

On écime les pieds de tabac aussitôt l'apparition du bouton floral ; cette opération consiste à enlever avec l'ongle l'extrémité de la tige en ayant bien soin de ne pas blesser les feuilles qui doivent subsister au sommet.

Il faut avoir soin également d'enlever les bourgeons qui, après cette opération, ne tardent pas à apparaître à l'aisselle des feuilles.

On ne laisse pousser à toute volée que les beaux sujets que l'on destine à fournir des graines.

Pour faire la cueillette, on attend que les signes de maturité soient bien manifestes. Ils consistent en une teinte foncée que prennent les feuilles, en marbrures jaunes qui apparaissent à

leur surface, et enfin en la cassure nette de l'extrémité des feuilles quand on les replie sur elles-mêmes perpendiculairement à la nervure médiane.

Si la végétation s'est poursuivie normalement, on pourra récolter les tabacs à fumer après soixante-quinze jours environ, et les gros tabacs après quatre-vingt-dix jours.

La récolte s'opère soit en détachant les feuilles une à une, soit en coupant le pied au ras du sol, soit enfin en le séparant par tronçons portant chacun deux à quatre feuilles.

A la Guadeloupe il est plus avantageux d'adopter une des deux dernières méthodes, car la chaleur amènerait avec la première une dessiccation trop brusque.

Ceci fait, on dispose les pieds ou les tronçons sur le sol pour laisser les feuilles se flétrir au soleil, et éviter ainsi qu'elles ne se brisent pas dans le transport ou les manipulations, mais il faut avoir grand soin que la face supérieure des feuilles soit tournée vers le sol.

On ne doit jamais récolter par la pluie.

Les tabacs sont transportés dans le séchoir où on les suspend sur des cordes ou des gaulettes assez espacés pour qu'il n'y ait aucun contact entre eux.

Le séchoir est une pièce bien couverte, bien sèche, bien aérée et dans laquelle le soleil ne doit pas pénétrer directement, surtout quand les tabacs n'ont pas encore pris couleur.

Dans le séchoir les tabacs exigent des soins assidus, suivant le temps il faut aérer ou fermer, écarter ou resserrer les tabacs pour qu'ils ne moisissent pas ou qu'ils ne sèchent pas trop vite.

Enfin, au fur et à mesure que la dessiccation s'achève, on rapproche les tabacs jusqu'à tassement.

La dessiccation est achevée quand, les tabacs ayant pris couleur, la nervure médiane est durcie et ridée.

C'est alors que, profitant d'un moment où les feuilles sont souples, on les détache des tiges et on les range par catégories suivant leur longueur, leur couleur, leur onctuosité, leur finesse et leur souplesse.

On les réunit par paquets de vingt-cinq à cinquante feuilles appelés têtes ou manques, et on les met en fermentation.

Il ne faut pas accélérer la fermentation par la mouillade ou l'embêtunement qui consiste dans l'aspersion avec des jus de tabac et substances diverses.

La fermentation s'obtient par trois procédés différents :

1^o Par la mise immédiate en carottes, consistant à enfermer les feuilles de tabac dans une toile ou une écorse d'arbre et à les serrer fortement avec une liane dont les spires se juxtaposent ; il est nécessaire de resserrer deux et trois fois les carottes. Le poids de la carotte ne va pas au delà de 10 kilogrammes ;

2^o Par l'entassement méthodique des feuilles de tabac dans des caisses ;

3^o Par la disposition des feuilles en masses bien tassées, sans les recouvrir de quoi que ce soit.

Ce dernier procédé est plus pratique et moins coûteux que les autres, il convient à une culture importante.

Le degré de fermentation ne devra pas dépasser 70 degrés centigrades ; des thermomètres introduits dans les masses au moyen de tubes en bois guideront l'opérateur.

Pour uniformiser la fermentation, on retourne souvent les masses, mais il faut éviter pour pratiquer cette opération les courants d'air et le refroidissement brusque.

Il ne reste plus en dernier lieu qu'à mettre en balles ; les balles devront être bien comprimées, et ne renfermeront toujours que des tabacs de même qualité.

Par ce qui précède, on voit que la culture du tabac demande des soins journaliers et nombreux. Pour qu'elle profite à nos cultivateurs, il faut donc qu'ils ne l'entreprennent pas sur une vaste échelle, et que toute la famille, femmes et enfants, soit appelée à s'en occuper, sans le secours de bras étrangers.

LE MANIOC.

Le manioc est une plante vénéneuse qui, sous l'action des manipulations et de la cuisson, perd tous ses principes nuisibles pour ne conserver que ses principes nutritifs.

La farine de manioc nourrit la population tout entière, il n'est pas un créole, riche ou pauvre, qui n'en fasse usage ; et si pour quelques-uns elle n'est qu'une fantaisie, elle est une nécessité absolue pour les cultivateurs de nos compagnes pour lesquels elle remplace le pain.

Le manioc est pour nos cultivateurs créoles ce que la pomme de terre est pour le paysan en Europe ; chacun possède ici sa petite pièce de manioc comme là-bas chacun possède son petit champ de pommes de terre.

Quand les Européens arrivèrent aux Iles, ils trouvèrent que les Caraïbes faisaient usage du manioc, et c'est d'eux qu'ils apprirent ses qualités nutritives et le mode de préparation de la farine et de la cassave.

Sauf les perfectionnements apportés dans les appareils servant à la transformation de cette racine en un produit comestible, il n'y a rien de changé dans la méthode employée par les Caraïbes.

Le manioc est une plante qui demande douze à quatorze mois pour prendre tout son développement ; il vient bien partout, à la Grande-Terre comme à la Guadeloupe proprement dite, cependant le quartier qui semble lui convenir le mieux c'est celui de la Capesterre, dont du reste la farine a une grande réputation.

Il lui faut un sol léger, meuble et perméable, bien exposé au soleil.

On peut le cultiver indéfiniment dans les mêmes terres sans les épuiser, ce qui semble établir qu'il emprunte plus à l'atmosphère qu'au sol lui-même ses éléments constitutifs.

Le manioc se reproduit par boutures extraites de la tige ; il suffit de tracer un sillon au fond duquel on couche les plants, puis de les recouvrir avec la terre extraite du sillon.

Dans son jeune âge le manioc a besoin de deux à trois sarclages, mais dès qu'il a atteint une certaine hauteur il ne permet plus aux herbes de pousser.

C'est de la racine du manioc qu'on extrait la farine.

Quand on a enlevé par le grattage toute la pellicule brune qui recouvre la racine, on la met tremper dans de l'eau, puis on la lave avec soin pour la débarrasser des derniers vestiges de pellicule et de terre qui pourraient y adhérer encore et qui causeraient préjudice à la blancheur de la farine.

C'est alors qu'on réduit cette racine en une pâte presque liquide en la passant sur des grages en cuivre ou dans des moulins spéciaux à bras composés d'un rôle garni d'un grand nombre de petites lames de scie placées transversalement.

Moins long sera l'intervalle entre le grattage du manioc et son passage sur la grage ou dans le moulin et meilleure sera la farine.

La pâte ainsi obtenue est recueillie dans des bailles ; on y ajoute un peu d'eau et on la remue fortement pour la bien délayer, puis on la purge à la main dans des récipients particuliers et on met sous presse dans des sacs en toile ou en latanier le résidu retenu.

L'eau recueillie après la première pression à la main, comme celle que l'on laisse écouler des sacs sur le sol, sont un poison violent pour les hommes et les animaux.

Quand les sacs ne rendent plus d'eau, on fait passer leur contenu sur des tamis (1) en jones tressés pour en unifier le grain, puis on le porte sur la platine pour le faire cuire en farine.

La platine est une grande plaque circulaire de tôle bien polie, maçonnée sur un fourneau, ou simplement enchassée dans une vieille chaudière à sucre à la partie inférieure de laquelle on a pratiqué une ouverture.

La platine a été préalablement bien chauffée et légèrement huilée.

Pendant tout le temps que dure la cuisson on entretient

(1) Ce tamis porte le nom de *bichet*, corruption du mot caraïbe *hibichet*.

un bon feu de bois sous la platine, et on agite en tous sens la farine avec une palette en bois qui porte le nom de *ralot*, et une sorte de rateau également en bois qu'on nomme *caret*, ce, pour l'empêcher de s'agglutiner, de se coller à la platine et de prendre couleur.

Pour donner du goût à la farine on a soin d'y ajouter un peu de sel fin, autrement elle serait insipide.

Quand la farine est cuite à point, c'est-à-dire quand elle ne renferme plus aucune humidité et qu'elle croque sous la dent, on la met sécher à l'air, puis on l'enferme dans des sacs ou des barils.

Maintenue dans un lieu bien sec la farine de manioc peut se conserver indéfiniment sans perdre aucune de ses qualités gustatives ou nutritives. Elle se conserve encore mieux en dames-jeannes ou en bouteilles bien cachetées.

La cassave est une sorte de gâteau fait avec la pâte de manioc cuite en place sur la platine sans la remuer, mais seulement retournée tantôt sur une face et tantôt sur l'autre ; ce gâteau n'a pas plus d'un demi-doigt ou d'un doigt d'épaisseur.

Les Caraïbes préféraient la cassave à la farine ; mais ils la préparaient au fur et à mesure de leurs besoins journaliers, car ils aimaient à la manger chaude ; ils ne la mangeaient froide qu'en expéditions, car ils étaient alors obligés d'en emporter des approvisionnements.

L'eau que l'on a recueillie du pressage à la main de la pâte de manioc est décantée avec soin, son résidu séché au soleil forme une fécule d'un blanc éclatant nommé *mouchache*.

Mouchache (1) vient de l'espagnol *muchacho* qui veut dire enfant, la mouchache est bien en effet l'enfant du manioc.

La mouchache est employée par les blanchisseuses pour empeser le linge ; on en fait aussi des gâteaux, du *topioca*, et une farine spéciale appelée farine de mouchache.

(1) On dit généralement moussache mais c'est mouchache qui est le vrai mot.

Il y a une variété de manioc qui est dépourvue de tout principe vénéneux et qu'on peut manger impunément sans préparation préalable, on l'appelle manioc doux ou plus ordinairement *camanioc*.

Ses feuilles sont plus larges et ses racines plus grosses que celles du manioc ordinaire, sa tige est également plus développée.

Il met plus longtemps à pousser et à mûrir, et ses racines renferment moins de fécule que le manioc ordinaire ; il n'est donc pas avantageux à cultiver, bien qu'il constitue un aliment fort agréable.

LE DICTAME.

Le dictame ou arrow-root (1) des Anglais est une plante féculente qui végète très bien à la Guadeloupe.

Il lui faut une terre légère, facilement divisible avec sous-sol perméable. Un bon moyen d'entretenir la divisibilité du sol c'est d'y enfouir après chaque récolte les feuilles de la plante et les résidus de la fabrication.

On plante le dictame vers mars ou avril et on le récolte un an après quand les feuilles commencent à se dessécher.

On le multiplie par boutures ou par tronçons de racines. Il suffit de tracer un sillon et de placer au fond de ce sillon les plants que l'on recouvre de terre, exactement comme pour le manioc.

C'est de sa racine qu'on extrait la fécule par le même procédé suivi pour la mouchache.

On grage lesdites racines, ou bien on les broie dans des mortiers en bois, on délaye à grande eau la pâte obtenue, on fait passer cette eau sur un tamis très fin, quand elle est bien

(1) Arrow veut dire flèche et root racine, littéralement racine à la flèche. Cette qualification lui a été donnée à cause des feuilles qui ont la forme de pointes de flèches.

reposée on la décante avec soin et on laisse sécher au soleil le résidu ; ce résidu est la fécule de dictame.

On ne cultive guère le dictame qu'à Marie-Galante et à Saint-Martin, mais cette dernière dépendance en produit beaucoup plus que l'autre.

Cette fécule est très appétissante et très nourrissante.

LE COTONNIER.

Le cotonnier paraît avoir été de tout temps cultivé en Amérique, car au XV^e siècle les Européens le trouvèrent en pleine prospérité au Mexique, au Pérou, à Cuba et dans les petites Antilles.

Les Caraïbes filaient et tissaient le coton très habilement, ils en faisaient des hamacs qui étaient très recherchés par les Européens, ils en faisaient aussi des sortes de bracelets et de molletières pour leurs femmes.

Les variétés de cotonniers sont très nombreuses, les principales sont : le cotonnier herbacé, le cotonnier arborescent, le cotonnier de l'Inde, le cotonnier velu, le cotonnier religieux, le cotonnier à feuilles de vigne.

Mais en général on classe les cotonniers suivant la différence de leur développement, en cotonniers herbacés, cotonniers arbustes et cotonniers arbres.

Les cotons varient de couleur et de qualité suivant l'espèce de cotonnier qui les a produits ; les uns sont d'un blanc terne, d'autres d'un blanc d'argent éclatant, on en rencontre qui sont légèrement roux ou jaunes.

Leurs qualités consistent dans la souplesse, la flexibilité, la tenacité et en même temps la longueur de leurs soies ; cette dernière qualité les fait diviser en cotons longues soies et en cotons courtes soies.

Le plus important des cotons longues soies, c'est le *Georgi* longues soies connu aussi sous le nom *Sea-island*.

Le coton de la Louisiane tient le premier rang parmi les cotons courtes soies.

Ce sont les États-Unis d'Amérique qui produisent les plus beaux et les meilleurs des cotons consommés dans le monde entier.

Le cotonnier est de nos jours peu cultivé à la Guadeloupe, on ne le rencontre plus qu'à la Désirade, aux Saintes et à Saint-Martin ; il ne fait l'objet d'aucune exportation, la production locale étant utilisée sur place à la confection des matelas.

Pendant la guerre de sécession des États-Unis d'Amérique, on avait essayé d'étendre dans l'île la culture des cotons ; des plantations importantes de Georgie longues soies furent faites, mais elles donnèrent des résultats désastreux, à cause de l'inexpérience des planteurs.

Le cotonnier se plaît dans un sol sec et sablonneux, les terres salines paraissent contribuer beaucoup à la bonne qualité de ces produits.

La culture du cotonnier exige les soins les plus minutieux.

On le sème en ligne et en quinconce à la distance de un mètre pour les variétés herbacées et à celle de deux mètres pour les autres.

Les jeunes cotonniers ont besoin de plusieurs sarclages pour les garantir des mauvaises herbes qui les étoufferaient vite.

Il produit après douze mois, mais il n'est en plein rapport qu'à deux ans ; il peut vivre indéfiniment.

La récolte dure assez longtemps, car la plante produit en même temps des boutons à fleurs, des fleurs et des gousses mûres.

Il est important de tailler largement les arbres après chaque récolte, d'aucuns assurent que le mieux est de les raser à trente centimètres du sol.

Le cotonnier est une plante épuisante pour le sol, aussi ne peut-on songer à en cultiver une autre là où il a végété.

Les graines de cotonnier peuvent être utilisées comme engrais, mais seulement après fermentation. On en tire en Amérique une huile très-comestible que dans le commerce on fait passer pour de l'huile d'olives ; c'est assez généralement celle qui est consommée à la Guadeloupe.

LE MAÏS.

Le maïs était cultivé en Amérique lors de l'arrivée des Européens; les Incas lui accordaient comme une sorte de vénération.

Mais il est certain qu'il était cultivé dans l'Inde et en Chine longtemps avant la découverte du nouveau monde, et qu'il existait également en Afrique de temps immémorial, appert les grains de maïs trouvés à Thèbes dans le cercueil d'une momie.

Il ne fut acclimaté en Europe que vers le seizième siècle, époque à laquelle il fut introduit par les Arabes.

Aujourd'hui le maïs est cultivé sur presque toute la surface du globe, il y est même plus répandu que le blé.

Le maïs, comme céréale, offre des avantages inappréciables à cause de l'abondance de ses produits et des usages variés qu'on en fait pour la nourriture des hommes et des animaux.

En même temps ses extrémités fleuries, coupées après la fécondation des fleurs femelles et ses feuilles elles-mêmes constituent un excellent fourrage pour le gros bétail; les enveloppes de l'épi sont employées avantageusement pour faire des paillasses de lit; on en retire même un papier à écrire assez bon, mais bien moins blanc que le papier à chiffons; dans l'Amérique du Sud les parties les plus fines de ces enveloppes sont employées comme papier à cigarettes.

Le maïs est rustique de sa nature; il réussit dans toutes les terres pourvu qu'elles aient été bien préparées, bien ameublies et bien fumées. L'humidité ne lui est pas contraire, il peut même résister à la submersion.

La plantation se fait deux fois par an à la nouvelle lune de mai et à celle d'octobre, mais la récolte de mai est la plus importante.

La croissance du maïs est si rapide et sa vie si courte qu'on le cultive généralement en concurrence avec d'autres plantes qui demandent plus de temps à venir. Il ne faut pas

plus de trois mois au maïs pour parcourir toute son évolution, et il y a en Europe une certaine variété qui ne demande pas plus de quarante à cinquante jours.

On plante le maïs sur sillons en ligne et à distance de 50 à 60 centimètres.

Il faut avoir soin de chausser les tiges avec de la terre pour permettre aux racines adventives qui se développent à leur partie inférieure de se fixer solidement dans le sol.

Aussitôt après la fécondation, il est important de couper l'extrémité de la tige au-dessus du dernier épi en formation ; cette opération a l'avantage de fortifier la plante en limitant la répartition de la sève et de fournir un excellent fourrage pour les bestiaux.

On cueille les épis lorsque leur enveloppe commence à se dessécher ; on les réunit en paquets que l'on suspend dans un lieu bien aéré.

Les variétés de maïs sont très nombreuses, elles diffèrent entre elles par la forme, la grosseur et la coloration du grain.

La variété de beaucoup préférable à toutes les autres pour la volaille, c'est celle à petits grains ronds et jaunes.

On a constaté que suivant que les volailles sont nourries avec du maïs rouge, du maïs blanc, ou du maïs jaune, leur chair est rouge, blanche, ou jaune.

LE RIZ.

Le riz est une plante propre aux pays chauds, il joue un grand rôle comme plante alimentaire, car il nourrit plus de la moitié des habitants du globe.

Il est originaire de l'Inde, mais il a été propagé par la culture dans toutes les contrées tropicales et même dans certains pays tempérés.

La culture du riz ordinaire exige des terrains alternativement noyés et exposés aux rayons d'un soleil ardent.

Mais il y a une variété qui s'accommode très bien d'un terrain sec, on l'appelle *riz de montagne*. Ce n'est pas à dire que ce riz n'ait pas besoin d'eau; il lui en faut beaucoup, mais il se contente de celle qui vient des nuages et non plus comme la variété ordinaire, de celle qui vient du sol.

Tous les terrains lui sont bons, il n'épuise pas le sol et n'a besoin d'aucun engrais.

On le sème en avril et on le récolte en septembre.

Le riz de montagne est cultivé dans les Antilles espagnoles : Cuba et Puerto-Rico sur de grandes surfaces (1).

C'est une plante d'avenir pour la Guadeloupe, car elle la débarrasserait du tribut énorme qu'elle paye à l'Inde d'où elle est obligée de tirer les 40,000 sacs qu'elle consomme annuellement.

La décortication du riz est facile; pour de petites quantités on se sert de mortiers et de pilons en bois, mais pour de grandes quantités on emploie des moulins très simples.

LA RAMIE.

La ramie est une ortie originaire de l'Inde et de la Chine.

Elle est connue par les Français sous les noms d'ortie de Chine, d'herbe de Chine, et par les Anglais sous le nom de china-grass.

C'est essentiellement une plante textile. Elle réunit des qualités exceptionnelles par la finesse et la longueur de ses fibres, leur ténacité excessive même sous un très petit volume, et leur abondance.

On a pu dire à juste titre de la ramie qu'elle est une mine inépuisable de fils.

(1) Des cultures de ce riz ont été entreprises aux environs de la Basse-Terre, par M. Bonnin, sur l'habitation *Bisdari* depuis près de trois ans, et elles ont parfaitement réussi.

Les deux seules espèces avantageusement cultivables sont la ramie verte et la ramie blanche.

La ramie verte a les feuilles d'un vert-clair à la partie supérieure, le dessous est également vert-clair, mais coupé de nervures d'un vert plus pâle.

La ramie blanche a le dessus des feuilles d'un vert-clair, et le dessous d'un blanc d'argent.

La ramie verte est de beaucoup préférable à la blanche à cause de la vigueur excessive de sa végétation, de la longueur de ses tiges, de l'abondance et de la ténacité de ses fibres.

Il faut à la ramie un climat chaud et humide soumis à un bon régime pluvial; les grandes pluies comme les grandes sécheresses lui sont absolument préjudiciables.

Le sol doit être léger, bien meuble, très chargé d'humus et surtout très perméable. Les sols composés d'un mélange de sable et de calcaire ou ceux formés d'alluvions sablonneuses sont les plus convenables.

Le sous-sol doit également être très perméable.

Un sous-sol argileux ne conviendrait nullement, car les racines de la ramie pourrissent vite dans les terrains où l'eau séjourne.

Un sous-sol sablonneux au contraire où l'infiltration se fait régulièrement est très propice au développement des racines et des drageons.

Bien que la ramie vienne partout, il faut néanmoins se convaincre que pour donner des produits industriels elle a besoin de soins et d'engrais.

Cette plante donnant plusieurs récoltes par an, il est évident qu'elle épuise rapidement le sol où elle pousse, il est donc nécessaire de rendre à ce sol ce que la plante lui a enlevé.

Les engrais qui conviennent sont ceux qui renferment beaucoup d'azote et de potasse, parce que ce sont ces deux éléments que la plante enlève plus particulièrement au sol, des cendres conviennent donc très bien puisqu'elles renferment de la potasse.

La ramie se propage de racines, de tronçons de racines, de tiges et de semis.

Le semis est le mode de reproduction le moins rapide, aussi est-il recommandé d'avoir plutôt recours aux racines, aux tronçons de racines et aux tiges.

La plantation doit être faite avant la fin de la saison des pluies, c'est-à-dire d'octobre à novembre.

L'expérience seule doit guider le cultivateur pour la coupe des tiges ; il faut choisir le moment qui précède celui où l'écorce devient épaisse et ligneuse, à ce moment elle passe du vert au brun en commençant par le bas.

A la Guadeloupe, on pourrait certainement obtenir, dans de bonnes conditions de sol et de climat, quatre coupes par an dans les hauts, et trois coupes dans les bas.

La culture de la ramie est pleine d'avenir pour la Guadeloupe ; mais à côté de la question agricole résolue aujourd'hui par les nombreuses expériences qui ont été tentées, il reste la question industrielle qui, bien qu'ayant fait d'énormes progrès depuis quelques années, n'en est pas cependant encore arrivée au point voulu.

La question de la décortication et celle du dégommage sont encore partout à l'étude. Il faut espérer que la solution de ces deux problèmes ne tardera pas à être trouvée.

En tout état de cause, le décoctage et le dégommage à la main étaient choses si faciles que les vieillards, les femmes, les enfants peuvent le faire facilement (c'est du reste le procédé employé encore aujourd'hui en Chine et dans l'Inde), le cultivateur créole devrait entretenir un petit champ de ramie aux environs de sa case.

Il puiserait journellement dans ce champ des fibres qui lui rendraient de grands services pour ses besoins domestiques. Et le jour où les grands problèmes cherchés seront résolus, le jour où l'industrie sera maîtresse du secret du dégommage, il se trouvera tout prêt pour étendre ses cultures, le plant ne lui manquera pas.

Car il ne faut pas se dissimuler que ce jour-là la fortune sera à ceux qui arriveront bons premiers dans la production de cette denrée d'exportation.

L'ANANAS.

L'ananas est originaire du Nouveau-Monde, mais il est aujourd'hui répandu dans toutes les parties intertropicales des deux Continents, de l'Australie et même de l'Océanie, où on le rencontre soit cultivé soit à l'état sauvage.

C'est sans contredit le plus parfumé et le meilleur des fruits connus, et aussi le plus beau comme aspect extérieur.

L'ananas pour bien prospérer a besoin d'un sol léger, meuble, très riche en humus, avec sous-sol perméable; il ne craint pas la chaleur, car il s'accommode très bien d'une température de 25 à 40 degrés au dessus de zéro. Les grandes pluies lui sont préjudiciables.

L'ananas se reproduit par son panache autrement dit sa tête, par les rejetons qui sortent à la base du fruit à l'endroit appelé la queue, ou par ceux qui poussent aux pieds de la plante mère.

Mais le mode de reproduction de beaucoup préférable tant au point de vue de la rapidité du développement de la plante que de la beauté du fruit à obtenir, c'est celui par rejetons, soit qu'on emploie les rejetons du fruit ou ceux de la plante mère.

Il convient de planter l'ananas en lignes droites sur deux rangées parallèles, distantes l'une de l'autre de 50 centimètres, en ménageant une distance égale entre les pieds sur toute la longueur de la ligne.

On laisse libre une surface de 1^m,50 entre chaque rangée double pour permettre de passer les instruments de sarclage et de procéder à la cueillette des fruits.

L'ananas peut être planté en toute saison à cause de la faculté qu'ont ses boutures de pousser des racines même par les temps les plus secs.

Cette faculté s'explique facilement; l'imbrication des feuilles constitue un véritable réservoir dans lequel s'accumule la rosée de la nuit qui entretient de la fraîcheur pendant la durée du jour.

Mais la meilleure époque pour la plantation, c'est d'avril à juin.

La principale floraison a lieu de décembre à mars quand elle est hâtive, et de janvier à avril et mai quand elle est tardive, cependant la floraison de ces deux derniers mois n'est généralement pas très abondante.

La principale floraison ayant eu lieu normalement, il s'en produit une seconde vers novembre, mais seulement sur les pieds qui n'ont pas fleuri au commencement de l'année; la proportion de cette seconde floraison est de quatre cents à cinq cents sur huit à dix mille pieds.

La principale récolte a lieu du mois d'avril au mois d'août, c'est-à-dire douze à quinze mois après la plantation.

On reconnaît que l'ananas est mûr quand il commence à jaunir à sa partie inférieure.

Dans les terres vierges nouvellement mises en culture l'ananas n'a pas besoin d'engrais, il trouve dans ce sol neuf les éléments nécessaires à son développement. Mais dans les terres de culture ordinaire les engrais deviennent absolument nécessaires pour pousser au développement du fruit et à la finesse de son parfum.

L'engrais qui convient le mieux est celui qui renferme de la potasse; on réussira donc très bien avec des cendres d'herbes, de bois, et mieux encore avec celles que l'on obtiendra de la combustion des feuilles de l'ananas même. On aura soin de les répandre sur le sol et de les mélanger intimement avec lui par le labourage.

Comme engrais artificiel le plus recommandé c'est l'engrais Avril.

Les variétés d'ananas cultivées à la Guadeloupe sont très nombreuses; on connaît le pain de sucre, l'ananas anglais, l'ananas bouteille, l'ananas vert, l'ananas pot-à-eau, l'ananas porcelaine, l'ananas Barbade et l'ananas Cayenne ou Barot. Celui-ci a les feuilles dépourvues d'épines, ce qui en rend la culture plus facile; mais il a l'inconvénient de mûrir très vite.*

Une industrie qui semblait devoir être des plus lucratives, celle des ananas conservés dans leur jus, s'était fondée dans la colonie il y a déjà très longtemps. On était arrivé à exporter

annuellement de trois à cinq cent mille boîtes; mais la concurrence faite à ce produit sur les marchés européens par les ananas de Singapoor tend à faire disparaître cette industrie de la Guadeloupe. Plusieurs fabriques ont déjà fermé et celles qui tiennent encore peuvent à peine joindre les deux bouts.

Cette concurrence ne repose en rien sur la qualité du fruit, l'ananas de la Guadeloupe a conservé sa vieille réputation et est toujours le plus estimé; mais la main-d'œuvre étant à très bon compte dans l'Extrême-Orient, il en résulte que les ananas de cette provenance sont livrés sur les marchés européens à un prix si bas que la lutte devient impossible pour nous.

Si le Parlement veut bien entendre les vœux si souvent émis par les assemblées locales du dégrèvement à leur entrée en France de toutes nos denrées d'exportation dites secondaires, il en résultera pour l'ananas une situation meilleure qui lui permettra d'avoir encore de beaux jours.

Les feuilles de l'ananas contiennent des fibres d'une finesse et d'une ténacité remarquables qui permettent de les utiliser dans la confection de mousselines très fines et très souples.

Il serait à désirer que sur les grandes exploitations à côté de la fabrique d'ananas en boîtes on établit une industrie extractive des fibres; cette industrie trouverait pour ses filasses un débouché assuré et très avantageux sur les grands marchés européens.

LE COCOTIER.

Le cocotier cultivé est connu depuis la plus haute antiquité, mais son origine est assez obscure.

Sa grande extension et ses nombreuses variétés dans les îles de l'Océan Indien feraient supposer qu'il est originaire des régions asiatiques.

Mais d'autre part l'absence complète de tout cocotier sauvage

dans l'ancien continent, et l'origine américaine de toutes les autres espèces porteraient à croire qu'il est originaire de l'Amérique.

Le cocotier pousse presque exclusivement sur les bords de la mer, on peut donc facilement s'expliquer que ses noix tombées à l'eau aient été entraînées au loin par les grands courants océaniques et aient propagé la plante partout où elles abordaient, et cela d'autant plus facilement que cette noix a la propriété de conserver longtemps dans l'eau ses facultés germinatives.

De plus les ressources nombreuses que le cocotier offre à l'homme ont dû contribuer à sa multiplication.

Dans l'Hindoustan et dans l'Océanie le cocotier a toujours été considéré comme le roi des végétaux; il n'est pas en effet un végétal qui offre à l'homme des produits aussi nombreux, aussi variés et aussi utiles.

Quand la noix de coco est jeune elle renferme une eau opaline qui constitue une boisson légèrement sucrée, saine, agréable et nutritive.

Quel est celui qui le matin n'apprécie pas un coco à l'eau!

Dans certaines îles de l'Océanie privées de sources, et où la pluie ne tombe jamais, le coco à l'eau est une ressource précieuse.

D'autre part l'amande du jeune coco à l'état de crème constitue une nourriture très saine et très substantielle.

Quand le fruit est mûr l'amande devient dure, elle est peu digestive mais elle renferme une huile abondante.

Dans cet état l'amande du coco est très employée pour la confiserie et la pâtisserie.

L'huile que l'on extrait de la noix de coco est fluide, incolore, sans saveur quand elle est fraîche, elle est alors très comestible; mais elle rancit très vite, elle prend alors une odeur forte et désagréable.

L'huile de coco est utilisée dans l'éclairage et dans la fabrication des savons; elle brûle avec une belle flamme sans fumée.

Ce qui reste de la noix après l'extraction de l'huile est utilisé pour engraisser les porcs.

Avec la filasse qui enveloppe la noix on fait des cordes

excellentes, des filets et même des voiles de pirogues. On emploie aussi cette filasse pour calfater les navires, et il a été dernièrement question de l'employer comme blindage pour les navires de guerre.

Les enveloppes des fleurs enlevées avec soin servent à fabriquer des sacs et même des vêtements.

Les feuilles du cocotier sont utilisées pour faire des couvertures de cases, des sacs, des nattes, des paniers, des stores.

Le tronc sert à faire des planches.

L'enveloppe de la noix sert à faire des coupes, des tasses et divers autres articles de ménage, elle prend un très beau poli auquel le verni donne le plus bel éclat.

Les racines du cocotier sont employées en médecine contre la dysenterie.

Le chou se mange en salade.

Dans l'Inde et dans l'Océanie on retire de la fleur du cocotier une sorte de vin très apprécié dans ces contrées.

Avant l'épanouissement de la fleur on coupe son pédoncule à 20 centimètres à peu près de sa base, on lie fortement l'extrémité du tronçon qui reste, au-dessous de cette ligature on pratique une petite incision et on y suspend un récipient quelconque.

Il faut avoir soin de faire cette opération au coucher du soleil ; le lendemain matin on recueille tout le liquide contenu dans le récipient ; on recommence l'opération de l'incision et de la ligature pendant trente à quarante jours, en descendant toujours de plus en plus bas sur le tronçon de fleur restant.

Un cocotier de dix à douze ans peut donner annuellement deux cents à trois cents litres de ce liquide qui n'est autre chose que la sève.

Naturellement le cocotier sur lequel on a opéré ne produit pas de fruits ; il est sage de le laisser se reposer pendant trois ou quatre ans avant de recommencer.

Ce vin se boit frais ou fermenté.

Pour bien végéter le cocotier a besoin d'une température de 26 degrés au-dessus de zéro en moyenne, et d'un sol meuble et sablonneux renfermant des matières salines ; les plages maritimes lui conviennent très bien.

Le cocotier se multiplie par ses noix ; pour les faire germer on les recouvre d'une légère couche de terre qu'on a soin d'entretenir toujours humide.

Quand les feuilles ont atteint 50 à 60 centimètres, on dépose ces jeunes plants dans des trous de 40 à 50 centimètres qu'on a eu soin de remplir avec de l'humus, de la terre brûlée et des cendres de feuilles de cocotier.

Ces trous doivent être disposés en quinconce à une distance de 7 à 8 mètres dans tous les sens.

Vers la cinquième année le cocotier envoie ses premières fleurs, mais il ne fructifie qu'un an ou deux après, et il n'est en plein rapport que vers dix à douze ans suivant que le sol lui convient plus ou moins ; il vit presque indéfiniment.

Un cocotier bien adulte peut donner 80 à 100 cocos par an jusqu'à son dernier jour.

Autrefois la Guadeloupe possédait de nombreux cocotiers, ils garnissaient toutes les plages de la Grande-Terre et tous nos îlets, ils formaient le plus bel ornement de la rade de la Pointe-à-Pitre ; attaqués par la larve d'un certain coléoptère ils ont été décimés au point qu'on en était réduit à tirer de la Dominique et de Puerto-Rico les cocos nécessaires à la consommation locale.

Depuis quelques années on s'occupe activement de les multiplier à nouveau, et on voit dans différents quartiers, surtout aux environs de la Pointe-à-Pitre, de nombreuses plantations en pleine prospérité.

Le cocotier végète mieux à la Grande Terre qu'à la Guadeloupe proprement dite.

LE CAMPÊCHE.

Le campêche est originaire des côtes du golfe du Mexique, près de Campêche, ce qui lui a valu son nom.

Il est naturalisé à la Guadeloupe depuis fort longtemps et il

prospère très bien dans tous les grands fonds de la Grande-Terre et à Marie-Galante.

Le campêche est une plante tinctoriale qui joue un grand rôle dans la teinture.

Suivant le traitement chimique, qu'on lui fait subir, le principe qu'il renferme passe soit au rouge intense, soit au bleu; on en obtient même diverses combinaisons bleues.

Le bois de campêche est utilisé en ébénisterie pour la confection d'objets d'ornements, car étant très dur et d'un grain très serré il peut recevoir un très beau poli.

Le bois parfait du campêche est d'un rouge foncé, mais son aubier est jaunâtre et son écorce brune et rugueuse.

C'est du bois parfait que l'on extrait la teinture, aussi le campêche n'est-il marchand que dépouillé et de son écorce et de son aubier.

Suivant les besoins du moment, le campêche se paye sur place de 60 à 110 francs les 1,000 kilogrammes.

En 1888 la Guadeloupe a exporté 4,768,482 kilogrammes de bois de campêche.

LES VIVRES.

Nous ne pouvons passer sous silence les racines alimentaires du pays, connues sous la dénomination générale de gros vivres, étant donné le rôle important qu'ils jouent dans l'alimentation de tous les habitants de la colonie, et les profits sérieux qu'en retire le cultivateur.

Ces vivres figurent en effet journellement sur toutes les tables, depuis la plus riche jusqu'à la plus pauvre, et il n'est pas un petit cultivateur qui n'en produise une certaine quantité, soit qu'il s'adonne entièrement à cette culture, soit qu'il la fasse marcher de front avec celles de la canne à sucre, du caféier, de cacaoyer, etc., etc. Nous savons en effet que

la culture de presque tous les vivres est intercalaire dans les grandes cultures et permet ainsi d'attendre leur développement complet.

Nous ne les énumérerons cependant pas tous, ce serait nous entraîner trop loin; nous nous contenterons de parler des principaux tels que l'igname, la patate, le madère, le malanga, la coussecouche.

Nous parlerons également de la banane et de ses dérivés, du fruit à pain et d'une de ses variétés, la châtaigne, car eux aussi tiennent un rang important dans l'alimentation des habitants de la colonie.

L'Igname. L'igname est la plus appétissante et la plus nutritive de nos racines alimentaires.

Ses variétés sont assez nombreuses, mais leur origine n'est pas bien connue; on sait cependant que l'igname de Guinée et l'igname épineuse viennent de la côte occidentale d'Afrique, et que l'igname blanche vient de l'Archipel Océanien. Quant aux autres variétés on ne sait pas trop d'où elles ont été tirées.

La tige de l'igname est une liane qui prend un assez grand développement en longueur; on la fait généralement courir sur des gaulottes pour la bien aérer.

Pour bien prospérer l'igname demande une terre profonde, légère, bien ameublie et bien égouttée.

Elle se plante dans les trois premiers mois de l'année et se récolte en octobre et novembre quand les feuilles commencent à se flétrir.

On multiplie l'igname par boutures extraites de la tige elle-même ou par tronçons du tubercule.

Une fois arrachée en parfait état de maturité et mise en lieu sec, l'igname peut se conserver indéfiniment sans perdre aucune de ses qualités nutritives ou gustatives.

Dans ces conditions elle peut facilement s'exporter.

La Patate. La patate est une plante herbacée qui est originaire de l'Amérique méridionale où elle est très cultivée; elle est aujourd'hui acclimatée dans toutes les contrées intertropicales du monde entier et même dans tout le midi de l'Europe.

On connaît trois variétés de patates, la blanche, la jaune et la rouge ; la patate blanche est la plus sucrée des trois.

La patate demande pour bien prospérer une terre légère, meuble et bien égouttée, elle ne souffre pas trop d'une grande sécheresse. Elle se multiplie par tronçons de la tige ou par le tubercule lui-même.

On peut planter la patate depuis le mois d'août, mais le meilleur moment c'est le mois d'octobre ; elle se récolte quatre à cinq mois après, quand les feuilles commencent à se faner.

La patate renferme beaucoup de sucre, c'est cette propriété qui la fait qualifier par les Anglais de pomme de terre sucrée (1).

Ces temps derniers, il a été question dans une colonie voisine de créer l'industrie extractive de l'alcool de patate. Des tentatives ont même été faites, mais on a dû y renoncer à cause de certaines difficultés inhérentes à la récolte et à la manipulation simultanées de ce tubercule.

Le Malanga. Le malanga aussi appelé chou caraïbe est une plante remarquable par le développement extraordinaire de ses feuilles qui sont très ornementales.

Il n'est pas indigène dans la colonie, son origine est inconnue.

Le malanga vient de préférence dans les terres de morne de la Grande-Terre, aussi sa culture en est-elle très étendue dans tous les grands-fonds du Gosier, des Abymes, du Morne-à-l'Eau, etc., etc. Il végète aussi très-bien à Marie-Galante.

On le multiplie par le tubercule lui-même. Le meilleur moment pour la plantation c'est avril ou mai ; on le récolte à partir de janvier jusqu'en juin et même au commencement de juillet.

Le Madère. Le madère a été introduit à la Guadeloupe des Indes Orientales.

Ses feuilles sont également très remarquables par leur développement et très ornementales, elles diffèrent peu de celles du malanga. Sa racine comestible prend des proportions colos-

(1) Sweet potato.

sales, elle peut peser jusqu'à 50 et 80 kilogrammes. Elle se conserve très bien en lieu sec.

Il faut au madère une terre légère, bien meuble et très profonde, mais un climat humide ; il végète mieux à la Guadeloupe proprement dite qu'à la Grande-Terre, c'est plutôt dans cette première partie de la colonie qu'il prend les proportions énormes dont nous avons parlé plus haut.

Le madère se plante toute l'année ; on le multiplie par les tubercules mêmes ; on le récolte également toute l'année, mais de préférence en décembre et janvier.

La Coussecouche. La coussecouche est une racine très appétissante, elle est très féculente et d'une digestion facile.

Elle n'est pas indigène à la Guadeloupe, son origine est également inconnue.

On plante la coussecouche en janvier, février et mars, et on la récolte en décembre.

Il lui faut une terre légère, bien meuble, bien égouttée et un climat sec ; elle vient mieux à la Grande-Terre qu'à la Guadeloupe proprement dite.

Elle se multiplie par le tubercule lui-même ; cueillie avec soin, elle peut se conserver très longtemps.

L'Arbre à pain. L'arbre à pain se rencontre partout dans la colonie ; il vient aussi bien à la Grande-Terre qu'à la Guadeloupe. Il est très répandu dans toutes les régions tropicales de l'Inde, de l'Océanie et de l'Amérique.

Partout où il se rencontre l'arbre à pain est d'une très grande ressource pour les populations rurales.

L'arbre à pain se multiplie par rejetons issus des racines, ou par boutures et marcottes ; il commence à produire vers l'âge de cinq à six ans et donne alors des fruits pendant au moins six mois de l'année. Un arbre à pain peut donner annuellement soixante à quatre-vingts fruits.

A Taïti en emploie le tronc de l'arbre à pain pour faire des pirogues, des planches pour constructions ; ses feuilles et l'écorce du tronc servent à faire des nattes, des toitures et même certaines étoffes. Ici on se contente seulement d'utiliser son fruit.

Avec la sève de l'arbre à pain on fait une glue très puissante que les enfants emploient pour capturer les petits oiseaux.

Il y a une variété d'arbre à pain dont les fruits, au lieu de renfermer une pulpe comestible, renferment de nombreuses châtaignes d'un goût assez fin et valant presque les châtaignes d'Europe.

Cette variété se multiplie par ses châtaignes, par marcottes, par boutures et par rejetons.

Le Bananier. Le bananier prospère très bien dans les différentes parties de la colonie ; il est répandu dans toutes les parties intertropicales du monde entier.

C'est certainement la plante la plus utile que l'on rencontre sous les tropiques, la plus agréable au goût, la plus remarquable au point de vue de l'abondance de sa production.

Le bananier comporte de nombreuses variétés connues sous des appellations différentes ; les deux plus importantes sont la banane franche et la figue sucrée. Les noms scientifiques qu'elles portent témoignent hautement du cas qu'en ont fait les savants qui les ont ainsi dénommées ; la banane franche a été appelée la banane du paradis (1), et la figue sucrée la banane des sages (2).

C'est une plante herbacée et non pas un arbre comme on le croit généralement ; elle se multiplie par des rejetons qui sortent aux pieds de la plante mère ; chaque pied meurt après avoir fructifié.

Le bananier est très utilisé à la Guadeloupe pour protéger les jeunes plantations de caféiers, de cacaoyers.

Verte la banane renferme beaucoup de fécule, mûre, elle le dispute à la canne pour la proportion de sucre qu'elle renferme.

Le bananier corde ou *abaca* qui vient surtout dans les endroits très arrosés renferme une fibre très fine, très longue et très tenace avec laquelle on fabrique des cordes excellentes

(1) *Musa paradisiaca*.

(2) *Musa sapientum*.

et même des tissus. De Manille on exporte en France des quantités considérables de fibres d'abaca.

L'arbre du voyageur est une variété de bananier; il est originaire de Madagascar, son nom malgache est *Ravenala*.

Tout le monde connaît cet arbre majestueux, à port de palmier; on le rencontre aujourd'hui un peu partout à la Guadeloupe proprement dite et à la Grande-Terre; la chambre d'agriculture de la Pointe-à-Pitre en possède trois pieds superbes qui font le plus bel ornement de son jardin.

Cet arbre a la propriété d'emmagasiner de l'eau à l'aisselle de ses feuilles; c'est ce qui lui a fait donner son nom d'arbre du voyageur, car le voyageur altéré peut amplement satisfaire sa soif avec cette eau qui est toujours d'une fraîcheur et d'une limpidité remarquables.

Le bananier corde et l'arbre du voyageur ne produisent pas de fruits comestibles.

PLANTES A CULTIVER.

La routine, cette mauvaise conseillère, annihile absolument la production agricole chez le moyen et le petit cultivateur de la colonie.

Courbé sous sa loi, chacun cultive telles ou telles plantes parce que son voisin les cultive ou parce que son père et son grand père les cultivaient.

On ne cherche pas, nous ne dirons pas à en introduire de nouvelles, ce qui est généralement coûteux et aléatoire, mais à propager celles qui, déjà introduites, se sont acclimatées et prospèrent sur notre sol.

Bien entendu, nous ne voulons pas parler de plantes industrielles qui demandent de grandes exploitations, de grands frais d'entretien, ce serait une grande erreur de notre part.

Nous n'avons en vue que des plantes qui viennent presque

sans soins, qui ne nécessitent pas de grands espaces et qui, entretenues même en petit nombre, constituent un revenu assuré non seulement comme produit de consommation locale, mais encore comme produit d'exportation.

Telles sont la fève de Tonka, le poivrier, le muscadier, le cannellier, le giroflor, la pomme de terre, etc., etc.

LA POMME DE TERRE.

La pomme de terre est originaire de l'Amérique du ^{Jud} ~~Nord~~ où de temps immémorial elle est cultivée au Pérou et dans la Colombie sous le nom de *papas* et constitue l'aliment principal des habitants de ces contrées.

Après avoir subi bien des vicissitudes en Angleterre, avec Hawkins, Drake et Walter Raleigh la culture de la pomme de terre finit par y prendre de l'importance au XVII^e siècle, et enfin vers la fin du XVIII^e siècle, grâce à la ténacité héroïque de l'illustre Parmentier, elle prit faveur en France.

Parmentier avait conscience du rôle important que ce tubercule devait jouer dans l'alimentation des hommes et des animaux, aussi mit-il tous ses efforts à en doter la France.

La reconnaissance publique lui donna le nom de Parmentière, mais le nom de pomme de terre lui est resté.

La pomme de terre est une plante annuelle qui s'accommode très bien des terres de mornes et des terres légères du littoral de la Grande-Terre, elle vient moins bien à la Guadeloupe proprement dite.

Des essais de culture ont été tentés à différentes époques et toujours avec le plus grand succès, mais ils n'ont pas eu de lendemain.

Cette sorte de défaveur aurait sa raison d'être si la population ne consommait pas la pomme de terre, et si, d'autre part, le produit obtenu était de qualité inférieure.

Mais loin de là ; on importe chaque année des quantités considérables de pommes de terre, et celles qui ont été produites dans l'île ne laissent rien à désirer.

En Europe partout où la pomme de terre est cultivée il n'est pas un cultivateur qui ne lui réserve un petit coin de son champ, car il a la certitude de pouvoir avec son produit nourrir sa famille et son bétail ; elle pourrait jouir de la même faveur chez nous.

La pomme de terre demande une terre légère, bien défoncée, fumée au fumier de parc répandu et non enfoui ; le sous-sol doit être très perméable.

Le meilleur moment pour la plantation c'est d'octobre à novembre, juste au moment où, la récolte terminée en Europe, la pomme de terre nous arrive fraîche, abondante et à bon marché.

Toute plantation faite à cette époque dans de bonnes conditions de terre et de fumier donnera toujours de très bons résultats.

Ces résultats seront les mêmes qu'en France, c'est-à-dire que chaque pied donnera dix à quatorze pommes de terre pesant ensemble deux kilogrammes environ.

Les plantations faites avant ou après cette époque ne donneront jamais que des résultats négatifs ; beaucoup de tiges et de feuilles et pas de tubercules.

Il faut choisir comme plants des pommes de terre de moyenne grosseur dont les yeux soient bien gonflés, bien développés.

A distance de 60 centimètres en quinconce on fouille des trous de 30 centimètres de profondeur ; on met un plant au fond de chaque trou et on le recouvre avec la terre qui en a été enlevée.

Après un mois ou cinq semaines lorsque la plante a atteint une hauteur de tiges de 40 centimètres, on chausse son pied avec de la terre et du fumier de façon à former un cône d'où émerge le bouquet de tiges.

A dix semaines la plante pousse des fleurs ; après trois mois les tiges se dessèchent, c'est le moment de récolter.

Si au cours de la végétation on remarquait que la plante prit des proportions exubérantes, il faudrait avoir soin de casser ses extrémités supérieures sans cependant les détacher. La sève ainsi arrêtée à la partie supérieure de la plante se reporte vers

sa partie inférieure et fait bénéficier les tubercules seuls des éléments constitutifs qu'elle a pour mission de colporter.

LA FÈVE TONKA.

La fève Tonka est produite par un arbre très commun au Brésil et à la Guyane.

Au Brésil, on l'appelle *cumari*, et à Cayenne, *coumarou*.

On emploie cette fève pour aromatiser le tabac et pour parfumer le linge.

L'arbre s'élève jusqu'à douze et quinze mètres; ses fruits ressemblent à nos amandes du pays; ce sont ses cotylédons qui sont appelés *fèves de Tonka*.

Cette fève a une saveur douce et une odeur très suave, surtout quand elle est fraîche.

Le coumarou se propage par graines et par boutures; sa culture est très facile; il vient dans les terres profondes à sous-sol perméable.

La fève de Tonka vaut de 25 à 30 francs le kilogramme; elle est très recherchée par les Américains qui en font une très grande consommation.

LE POIVRE.

Les Grecs employaient le poivre comme aromate. Il est originaire des Indes Orientales.

C'est l'intendant Poivre qui l'a introduit dans la Guyane française en 1771.

Il est cultivé à Java, Singapoor, Bornéo, Sumatra, en Chine,

en Conchinchine, dans l'Hindoustan, à Maurice, au Brésil, au Guatémala, à la Guyane.

C'est une liane vivace qui a besoin pour végéter du climat chaud et humide des tropiques.

Il craint les vents violents, les grandes pluies et les grandes sécheresses, il lui faut un sol riche en humus et bien abrité, par exemple les parties basses des contrées montagneuses. Il lui faut beaucoup de lumière, autrement il s'étiole.

Le poivrier se reproduit ou par semis, ou par rejetons, ou par boutures ; le meilleur moment pour la plantation c'est la saison des pluies. Il est bon de distancer les pieds de deux mètres les uns des autres et de leur donner pour abris des arbres plantés en lisières et réunis par des traverses à deux mètres du sol. Cette manière de faire facilite beaucoup la cueillette des fruits.

Le poivrier produit des fruits depuis la troisième année jusqu'à vingt-cinq et trente ans, dans certains pays il peut produire jusqu'à cinquante ans.

La récolte des fruits se fait deux fois par an, en août et septembre, et en février et mars ; la première récolte est la plus importante.

Les fruits se cueillent quand ils sont d'un rouge brun, on les fait sécher au soleil sur des nattes ou des toiles et on les égrenne ; ils conservent une couleur foncée, presque noire.

Le poivre blanc n'est autre que le poivre noir auquel on a enlevé sa pellicule externe en le faisant tremper dans l'eau et en lui faisant subir après une friction violente.

Le poivre est employé comme épice pour la cuisine ; il est très excitant et digestif.

La Guadeloupe produit très peu de poivre, et cependant elle en consomme une très grande quantité.



LE MUSCADIER.

Le muscadier est originaire des Moluques. C'est l'intendant Poivre qui l'a introduit à Maurice et à Bourbon en 1770. Il est connu des Arabes depuis très longtemps.

Il est cultivé aux Moluques, à Cayenne, à Tabago, dans l'Inde, à la Martinique et un peu à la Guadeloupe.

C'est un arbre fort élégant et d'un très bel aspect.

Il demande un sol profond et frais à sous-sol perméable. Il se propage par semis, ses graines mettent trente à quarante jours pour germer. Il a besoin d'être abrité du vent et de l'air de la mer. Il prospère très bien dans les hauts à la Guadeloupe proprement dite, on le plante à la distance de 7 à 8 mètres.

Il ne commence à donner des fruits que vers sept ou huit ans ; et il donne généralement trois récoltes par an : 1^o de mars à avril ; 2^o de fin juin à août ; 3^o en novembre. La seconde récolte est plus importante que les deux autres.

A leur maturité, les fruits sont jaune-citron, leur enveloppe charnue s'entrouvre en deux valves et laisse voir une coque enveloppée d'un réseau à mailles d'un rouge éclatant appelé macis ; la coque contient l'amande qui est la *muscade*, celle-ci a une chaire très dure mais très odorante et huileuse.

Quand le fruit est mûr, il se détache de lui-même de l'arbre et tombe à terre. Mais il est important de le récolter sur l'arbre même, il est ainsi de meilleure qualité.

Après la cueillette on enlève l'enveloppe charnue et on fait passer les muscades au soleil. Quand elles sont bien sèches on les trempe rapidement dans un lait de chaux pour les mettre à l'abri de l'action de l'humidité et des insectes.

La Guadeloupe ne produit pas assez de muscades pour sa consommation, elle les tire de la Dominique et de la Martinique.

LE CANNELLIER.

Le cannellier est connu depuis la plus haute antiquité, les Hébreux, les Grecs, les Romains faisaient usage de la cannelle.

Dans les proverbes et dans les cantiques de Salomon il est question de la cannelle.

Cet arbre est originaire de Ceylan, mais il est indigène sur toute la côte du Malabar. Il est cultivé aujourd'hui aux Moluques, à Maurice, en Chine, au Pérou, au Brésil, au Japon et quelque peu aux Antilles.

Il est cultivé pour son écorce qui constitue la *cannelle*.

Il a besoin pour bien végéter d'un climat très chaud et d'un terrain aéré, riche en humus et bien exposé. Il donne des écorces dès sa quatrième année quand il est en bonnes conditions, autrement il retarde de deux à trois ans.

Après douze à quinze ans les écorces sont inférieures, car elles deviennent pauvres en huile essentielle.

On multiplie le cannellier par boutures ou par rejetons. Pendant son jeune âge il a besoin de sarclages pour le débarrasser des herbes qui pourraient l'étouffer.

Le cannellier possède trois écorces successives : la plus externe est de couleur gris clair ; on la gratte pour mettre à nu la seconde écorce, qui est la cannelle, elle a une couleur jaune rougeâtre. Il faut éviter d'attaquer la troisième écorce, autrement on ferait périr l'arbre.

On enlève l'écorce du cannellier deux fois par an : 1^o d'avril à août ; 2^o de novembre à janvier. Mais la seconde récolte donne moins que la première.

On fait sécher la cannelle au soleil ; en séchant elle se roule sur elle-même ; plus l'écorce est longue et plus elle a de la valeur.

On ne doit écorcer le cannellier que tous les trois ans.

On emploie la cannelle comme condiment pour la cuisine, et

comme aromate pour la parfumerie et la confiserie, comme tonique en médecine.

La Guadeloupe n'en produit pas assez pour la consommation locale, la culture de cet arbre donnerait donc de grands profits car indépendamment de la vente qu'on pourrait en faire sur place, on pourrait encore l'exporter en Europe et en Amérique.

LE GIROFLIER.

Le giroflier est connu depuis les temps les plus reculés par les Grecs, les Romains, les Chinois.

On le cultive à Sumatra, à Batavia, dans l'Inde, à Zanzibar, à Bourbon, à la Réunion, à Cayenne et un peu aux Antilles.

Ce sont ses boutons à fleurs qui, cueillis avant qu'ils soient épanouis, forment les *clous de girofle* dont la saveur est forte, brûlante et aromatique.

C'est un très bel arbre qui croît très rapidement; il est cependant délicat et demande une bonne exposition à l'abri du vent et du trop fort soleil; il vit jusqu'à soixante-quinze ou quatre-vingts ans.

Il lui faut un terrain argileux, profond et frais, avec sous-sol graveleux ou perméable. Il vient mal au bord de la mer et craint le froid des hauteurs.

Le giroflier se multiplie de graines ou de boutures; quand on le multiplie de graines, il est préférable de les mettre en place de suite, car la transplantation est toujours dangereuse pour les jeunes racines qui sont d'une délicatesse extrême.

Le giroflier a besoin d'abris contre le soleil pendant son jeune âge; on les lui constitue avec le bananier.

Il est prudent de l'arrêter à la hauteur de trois ou quatre mètres, et de le planter à trois mètres dans tous les sens.

Il commence à produire dès l'âge de trois ans, mais il est en plein rapport vers cinq ou six ans; à huit et dix ans il est très productif.

La récolte des clous de girofle commence quand les boutons à fleurs sont rouges et que les pétales sont encore enroulées sur elles-mêmes, du mois d'octobre au mois de février.

On expose ces boutons d'abord à l'action du soleil, puis à celle d'une fumée légère, pour leur donner une couleur brune et leur permettre de conserver toute leur huile essentielle, et enfin, on les fait repasser au soleil pendant quatre ou cinq jours.

Le clou de girofle à l'état sec est rougeâtre et terminé par quatre petites pointes aiguës.

Un kilogramme contient 10,000 clous de girofle, environ.

Le clou de girofle est utilisé comme condiment dans l'art culinaire; il est aussi employé comme aromate dans la parfumerie. Les dentistes emploient son essence comme caustique.

La Guadeloupe n'en produit pas assez pour sa consommation. Il y aurait donc intérêt à propager cette culture, puisqu'elle a un débouché tout trouvé sur place, et, en cas de grande production, elle pourrait à l'extérieur rapporter des profits avantageux.

LE RICIN.

Le ricin que l'on appelle aussi *palma christi* n'est autre chose que le carapat des Antilles.

Il est connu depuis la haute antiquité car il en est question dans la Bible et dans les écrits de plusieurs auteurs grecs.

Si l'on en croit les auteurs, il serait originaire de l'Inde et de l'Afrique, cependant au début de la colonisation, il était connu des Caraïbes qui faisaient un grand usage de son huile mélangée avec la pâte de roucou pour oindre leur corps et se mettre ainsi la peau à l'abri des ardeurs du soleil et des piqûres des maringouins et des moustiques.

Le père Labat tenait cette plante en très grande considération pour les usages multiples qu'on faisait de son huile.

Le ricin n'est absolument pas cultivé à la Guadeloupe, il pousse partout spontanément sans qu'on cherche jamais à le multiplier.

Il est à remarquer que c'est la première plante qui sort de terre lorsqu'on déboise les mornes ; ce fait ne pourrait s'expliquer que par cette circonstance que les guimbauds très friants de ses graines doivent en laisser tomber un certain nombre quand ils les emportent dans leurs nids.

Notre climat et notre sol lui conviennent absolument, car il prend ici les proportions arborescentes et est absolument vivace.

L'importance du ricin réside entièrement dans l'huile qu'on extrait de ses graines, huile qui depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours encore joue un grand rôle en médecine.

Il y a deux manières de préparer cette huile, à froid ou à chaud.

Pour préparer l'huile à froid, on écrase bien complètement les graines dans un mortier en bois dur avec pilon de même nature, puis on met sous presse la pâte obtenue.

La préparation à chaud consiste à faire bouillir dans de l'eau la pâte extraite des mortiers, l'huile est recueillie au fur et à mesure qu'elle vient surnager à la surface. Quand on a tout recueilli on met sous presse le résidu pour en extraire toute l'huile qu'il peut encore contenir.

Une troisième méthode consiste à griller les graines sur du charbon de bois pour liquéfier l'huile. Puis on les écrase pour faire bouillir ensuite le liquide qu'elles produisent. Mais cette huile a une couleur brune très prononcée; on ne l'emploie guère que pour l'éclairage.

L'huile obtenue à froid est de beaucoup supérieure à l'autre, elle est plus limpide et ne rancit jamais.

Les graines de ricin rendent par ces procédés le tiers de leur poids en huile, mais il est prudent de les travailler fraîches car elles rancissent vite et donnent dans ces conditions un produit inférieur.

L'huile de ricin est très combustible elle se consume lentement, donne une belle lumière sans fumée et sans mauvaise odeur.

Etant donné non seulement l'utilisation sur place de ce pro-

duit mais encore la facilité qu'on aurait de l'exporter, c'est évidemment une culture et une industrie qu'on ne saurait trop recommander à nos cultivateurs.

Mais il est bien entendu qu'il faudrait mettre à la fabrication de l'huile de ricin tous les soins désirables pour que le produit obtenu soit absolument marchand et ne subisse aucune dépréciation sur les marchés exotiques.

LE HENNEQUEN.

Le hennequen est une sorte de carata originaire de l'Amérique centrale. Mais ses feuilles sont plus droites, plus bleues que celles de notre carata vulgaire et de plus elles sont dépourvues d'épines.

Il prospère merveilleusement dans la presqu'île du Yucatan dont le sol calcaire privé d'eau est brûlé par les ardeurs du soleil tropical ; aussi a-t-il fait la fortune de ce pays en bien peu d'années.

L'abondance et l'excellence de ses fibres sont telles qu'il n'y a pas à douter que ces conditions de climat et de sol généralement contraires à la vie des plantes ne soient nécessaires au développement de cet agave.

Il s'est rencontré à la Guadeloupe quelques hommes intelligents, amis du progrès agricole, qui ont pensé que le hennequen pourrait s'acclimater très bien sur les mornes de la Grande-Terre et dans nos dépendances dont le sol a une très grande analogie avec celui du Yucatan. Ils ont donc fait venir à titre d'essai des plants de ce textile et aujourd'hui on voit un peu partout des petites plantations de hennequen en pleine prospérité.

Le hennequen est une plante de grande culture, il lui faut quatre à cinq ans pour commencer à donner des feuilles productives de fibres marchandes, mais après cette période il en donne indéfiniment pendant cinquante ans et au delà.

¶ Et de ce que pendant les trois premières années on peut dans les espaces laissés libres entre les pieds cultiver des vivres, il s'en suit que c'est une culture très abordable par nos cultivateurs et très recommandable surtout à cause du profit qu'elle laisse.

Sans songer à atteindre les gains énormes qu'on a obtenus au Yucatan et qui se sont élevés à 400 pour 100, gains dus en grande partie au bas prix de la main-d'œuvre dans cette presque île, il n'est pas moins certain que nos cultivateurs pourraient trouver dans cette culture un profit appréciable qui ne ferait qu'augmenter leur bien-être, car elle est de celles que la famille seule peut entretenir sans avoir recours aux bras étrangers, et qui donne non seulement des produits d'exportation, mais encore des produits de consommation locale.

Il faut détoiser entièrement les surfaces destinées à la culture du hennequen, et même y faire passer le feu à plusieurs reprises pour détruire toute trace de végétation antérieure.

Le meilleur moment pour la plantation c'est de mai à novembre.

On plante en ligne à distance de 0^m,90 à 1 mètre en espaçant les lignes dans les mêmes proportions.

Cette disposition permet de cultiver les vivres pendant les premières années nécessaires au développement du hennequen, sans gêne ni pour l'un ni pour l'autre, et plus tard facilite la coupe des feuilles quand cet agave est entré dans sa période d'exploitation.

Le plant est mis dans des trous ayant 40 à 45 centimètres dans tous les sens, en ayant soin de bien le butter avec la terre extraite du trou.

Les sarclages donnés aux vivres profitent en même temps aux jeunes pieds de hennequen; ils sont réglés suivant les nécessités du moment.

Le hennequen se reproduit par rejetons qui sortent au pied de la plante mère; ils peuvent commencer à apparaître dès la première année.

On les enlève avec soin dès qu'ils ont atteint 30 à 40 centimètres, et on les met en pépinière pour faire face aux plan-

tations ultérieures; leur reprise est certaine si l'arrachage a été bien fait.

Quand la période de la production est arrivée, chaque pied de hennequen donne en moyenne par an vingt-cinq belles feuilles qui par le grattage produisent une livre de fibres marchandes.

Au Yucatan les 25 livres de fibres se vendent sur place 17 fr. 50 centimes.

Les fibres de hennequen sont d'une blancheur, d'une finesse et d'une ténacité remarquables, on en fait des cordes excellentes bien supérieures à celles du carata ordinaire.

Il existe au Yucatan plusieurs variétés de hennequen, dont quelques-unes sont utilisées dans la confection d'articles de luxe.

L'INDIGOTIER.

L'indigotier est une plante tinctoriale qui paraît avoir été importée en Amérique.

Les Arabes avaient cherché à l'introduire à Malte, plus tard on avait essayé de le naturaliser en France, en Allemagne puis en Italie, mais l'insuccès a été complet partout, et aujourd'hui il est reconnu que l'indigotier ne peut réussir que dans les régions inter ou sous-tropicales.

Dans les premiers temps de la colonisation on cultivait l'indigotier en grand à la Guadeloupe, et son produit, *l'indigo*, faisait l'objet d'un commerce d'exportation assez important.

Mais on a peu à peu délaissé cette culture et aujourd'hui on ne rencontre plus l'indigotier qu'à l'état sauvage; il est très commun surtout à Marie-Galante et à la Désirade.

L'indigotier végète très bien dans les terres légères, peu argileuses, bien ameublées de couleur brune ou ferrugineuse; les terres compactes ne lui conviennent nullement, car si les plantes y croissent bien, elles ne développent cependant que très peu de matière colorante. C'est une plante herbacée.

On plante l'indigo par semis faits à la volée sur terrain bien plan pour éviter l'entraînement des graines par les pluies.

Le meilleur moment pour la plantation c'est celui qui précède la saison des pluies.

Plusieurs sarclages sont nécessaires aux jeunes indigotiers pour éviter qu'ils ne soient étouffés par les mauvaises herbes.

C'est de la plante tout entière, feuilles et tiges, qu'on extrait l'indigo.

Le meilleur moment pour la récolte c'est celui où les fleurs commencent à paraître, parce que c'est à ce moment que le principe colorant est le plus abondant dans la plante.

Quand le fruit est formé, la proportion de principe colorant a déjà beaucoup diminué et tend encore à diminuer de plus en plus.

On coupe les tiges aussi près que possible du sol, on les réunit en faisceaux et on les porte à l'indigoterie.

L'indigoterie comprend une série de cuves en maçonnerie placées les unes au-dessous des autres et portant les noms suivants en commençant par la plus élevée : réservoir, trempoir, batterie, diablotin ; elle comprend de plus une chaudière, des filtres et des moules en bois.

On met les tiges en macération dans le trempoir que l'on remplit avec l'eau contenue dans le réservoir.

Après huit heures environ, cette eau se colore en vert, on la fait aussitôt passer dans la batterie ; c'est là que par un battage d'une heure et demie à deux heures on précipite le principe colorant, l'eau prend alors une teinte d'un bleu foncé.

Quand le contenu de la batterie s'est bien reposé on le décante avec soin et on reçoit dans le diablotin toute la masse pâteuse qui reste.

On passe cette masse sur un filtre, l'eau s'écoule et l'indigo demeure sur le filtre.

On délaye alors cet indigo dans de l'eau bien pure, on jette le tout dans une chaudière en le passant à travers un autre filtre qui retient tous les corps étrangers.

L'eau recueillie dans la chaudière tient en suspension toute la matière colorante, on la fait bouillir pendant environ deux heures en l'agitant continuellement, puis on la laisse reposer, on la décante et l'on obtient une pâte presque liquide que l'on met sécher à l'air loin des rayons du soleil dans les moules en bois.

C'est l'indigo du commerce, il est pulvérulent, onctueux au toucher, d'un bleu intense.

L'indigo le plus estimé c'est celui du Guatémala.

L'EUCALYPTUS.

L'eucalyptus est originaire de la Nouvelle-Hollande où on en rencontre des forêts immenses.

C'est un arbre d'un très bel aspect, qui prend un développement colossal tant en hauteur qu'en grosseur de tronc.

Son nom veut dire qui couvre bien, et cependant la disposition verticale de ses feuilles ne fait que tamiser les rayons du soleil au lieu de les arrêter complètement.

Les variétés d'eucalyptus sont très nombreuses, et toutes ont des propriétés assainissantes qui ont fait introduire leur culture dans les régions malsaines du midi de l'Europe et du nord de l'Algérie.

La présence de l'eucalyptus dans les sols noyés est du meilleur effet; il joue en effet le rôle de drain dans tous les sols où il végète en y puisant par ses racines des quantités considérables d'eau qui, entraînée par le grand courant ascendant, va s'évaporer très haut dans l'atmosphère par les feuilles.

Les feuilles et surtout les fleurs de l'eucalyptus répandent une odeur balsamique très prononcée qui contribue aussi beaucoup à assainir les milieux ambiants; les abeilles sont très friandes du suc de ses fleurs et se plaisent à y butiner.

Pour bien végéter l'eucalyptus a besoin d'un sol profond; peu importe sa nature pourvu qu'il ne soit point rocailleux.

On le multiplie par semis faits dans des caisses bien isolées du sol; ses graines sont si parfumées, si appétissantes et en même temps si petites et si légères que les fourmis ne se font pas faute de les enlever aussitôt qu'on les a mises en terre si on leur en facilite les moyens.

Les graines lèvent généralement très vite et très bien quand on les a mises en terre meuble et légère et à la profondeur d'un centimètre au plus.

Quand les jeunes pieds ont poussé huit à dix feuilles, on les enlève avec le plus grand soin pour ne pas rompre leur pivot et on les met en nœuds de bambou aussi longs et aussi larges que possible remplis de terre bien légère dans les quatre cinquièmes supérieurs et de gravier dans le cinquième inférieur.

A ce moment ils sont complètement à l'abri de l'attaque des fourmis et des autres insectes.

On réunit tous les nœuds de bambou dans un endroit bien aéré, bien éclairé et on laisse pousser en ayant soin d'arroser une seule fois par jour, au coucher du soleil.

Quand les jeunes plantes ont atteint 30 à 40 centimètres et que leur tige commence à se lignifier à sa partie inférieure on s'occupe de leur mise en pleine terre.

L'eucalyptus poussant sa tige très rapidement, au point que, en pleine végétation, il peut grandir de 80 centimètres à 1 mètre par mois pendant la première année, il est prudent de le mettre à l'abri de l'action du vent à laquelle il ne saurait résister.

Il est donc nécessaire de le planter en massif à la distance de 1^m 50 centimètres, non pas en quinconce mais en diagonale. Cette disposition offre en effet un plus grand obstacle au vent et en brise plus complètement l'action.

On creusera donc des trous aussi profonds que possible pour bien ameubler le sol et le sous-sol dans lequel le jeune arbre est appelé à végéter, on y fera retomber la terre et au besoin on y joindra un peu de fumier en réservant au milieu la place suffisante pour introduire le nœud de bambou.

Avec un coutelas on fendra longitudinalement à droite et à gauche le nœud de bambou sans cependant disjoindre ses deux parties, on ouvrira largement la cloison inférieure pour faire tomber le gravier, et on introduira ledit nœud dans le trou qui lui a été réservé; à ce moment seulement on écartera l'une de l'autre les deux moitiés du bambou, on ramènera la terre, on chassera bien le jeune arbre et on l'arrosera.

Des plantations faites dans ces conditions réussissent toujours.

Par les détails qui précèdent on constate que la culture de

l'eucalyptus n'est pas difficile, qu'elle n'est que minutieuse. Ce sont ces soins à donner au début qui épouvantent généralement le cultivateur, et qui lui font délaisser cette plante qui serait cependant appelée à jouer un rôle bien important dans l'assainissement général de la colonie.

Le conseil municipal de la Pointe-à-Pitre pénétré des qualités assainissantes de l'eucalyptus avait voté il y a trois ans une prime importante en faveur de toutes les plantations qui se feraient dans les faubourgs de la ville. Ce vote est malheureusement resté à l'état de lettre morte; la prime n'a tenté personne.

L'eucalyptus globulus est la variété dont la feuille est le plus parfumée et par conséquent dont les exhalaisons sont le plus assainissantes; mais il vient mal à la Guadeloupe où sa croissance trop rapide dans un sol généralement trop peu profond amène vite sa mortalité.

Après le globulus le Rostrata est celui qui est le plus parfumé et qui a les propriétés le plus assainissantes, il végète très bien soit dans les terrains humides soit dans les terrains secs (1).

Vient ensuite le Robusta qui pousse dans les sols les plus arides, sa feuille épaisse et vernissée a peu de parfum; il est très ornemental.

Le Resinifera semble aussi pousser dans les sols arides mais profonds; sa croissance trop rapide fait craindre qu'il ne subisse le sort du globulus quand il aura atteint de grandes proportions.

Le Niaouly est une variété d'eucalyptus propre à la Nouvelle-Calédonie qui réussirait, pensons-nous, très bien à la Guadeloupe.

ARBRES FRUITIERS.

La Guadeloupe est riche en arbres fruitiers, on les rencontre un peu partout dans la campagne, ils viennent la plupart du temps comme ils peuvent, livrés à eux-mêmes, sans qu'on

(1) C'est le rostrata qui a été planté à l'orphelinat et à la crèche de la Pointe-à-Pitre.

s'occupe beaucoup de les tailler, de les fumer, de les multiplier, de les greffer.

Rares sont les vergers bien compris, malgré le double avantage qu'ils offrent de constituer d'une part un ensemble agréable à tous les points de vue, et de l'autre une source de revenus sans grande mise de fonds.

L'arbre fruitier, comme toute plante, a besoin de retrouver dans le sol les éléments qu'il y a puisés et qui ont concouru à la formation de son produit, il en a d'autant plus besoin que ce produit est toujours exporté. Il est donc nécessaire pour entretenir la bonne production d'un arbre fruitier de le fumer ; d'autre part, la sève laissée libre tend à former des rameaux nouveaux, si donc on supprime après la fructification les rameaux qui ont produit, il est certain qu'on maintiendra une réserve de sève qui, au moment de la floraison subséquente, agira puissamment sur les fleurs, et par suite sur les fruits.

A la Martinique et à Cayenne on trouve toute l'année des fruits exquis, cela tient à ce que dans ces deux colonies on s'occupe beaucoup de la multiplication des arbres fruitiers par le greffage ; et c'est à ce point que le greffage constitue pour elles une industrie d'exportation très lucrative.

Ne pourrait-on pas en faire autant à la Guadeloupe ?

ANIMAUX DOMESTIQUES.

Sans les animaux domestiques l'agriculture serait impossible, car ils en forment absolument la base.

Ils donnent en effet à l'homme leur travail, leur chair, leur lait, leurs œufs, leurs plumes et leur fumier.

Sur une exploitation, on donne le nom générique de bétail à tous les animaux domestiques.

Les uns constituent le gros bétail, ce sont : le cheval, le mulet, l'âne, le bœuf et la vache.

Les autres constituent le petit bétail, ce sont : le mouton, le cabri, le porc et le lapin.

Les poules, les canards, les pigeons constituent la basse-cour. Les abeilles forment une catégorie à part.

Le fumier faisant les récoltes, et le fumier étant produit par le bétail, il en résulte que plus nombreux sera le bétail sur une exploitation et plus florissante sera cette exploitation.

Un cultivateur intelligent, soucieux de ses intérêts, devra donc donner tous ses soins à son bétail.

Il ne lui ménagera pas la nourriture, il la lui donnera aussi abondante et substantielle que possible; il lui construira des abris contre les intempéries, en se pénétrant bien que l'animal souffre aussi bien que l'homme, tant des ardeurs du soleil que des pluies abondantes; il ne lui demandera qu'un travail proportionné à ses forces et à sa taille.

Il aura ainsi des animaux toujours en bon état, pleins de force et de vigueur, qui le récupéreront largement de ses peines et soins, tant par le travail qu'ils lui donneront que par les produits qu'ils lui fourniront.

LE CHEVAL CRÉOLE.

Le cheval est originaire de l'ancien monde, il fut importé dans le nouveau par les Espagnols lors de sa découverte.

Le cheval créole descend du cheval arabe; plusieurs étalons de pur sang ont été, à des époques déjà très reculées, introduits dans la colonie par les soins du Gouvernement métropolitain, et, en 1867, trois cents chevaux de chasseurs d'Afrique, ayant fait la campagne du Mexique, y furent vendus aux enchères publiques.

Le cheval créole est actuellement un produit dégénéré comme taille, mais ayant conservé non seulement les qualités de vigueur, d'énergie et de sobriété de ses pères, mais encore tous les caractères extérieurs qui sont propres à la race arabe.

Il a le front large, l'œil vif à fleur de tête, l'encolure bien

rouée, les nazeaux bien ouverts, les reins courts et forts, la queue bien attachée, les jambes sèches, les jarrets larges, les pieds petits et sûrs.

Il est susceptible de faire de très longues routes d'une haleine, soit attelé, soit monté.

Une alimentation insuffisante jointe à un manque absolu de soins dans le jeune âge, et à un service pénible trop tôt demandé sont les causes de cette dégénérescence de taille.

On a la fâcheuse habitude dans la colonie de faire suivre la jument par son produit, quelle que soit la route qu'on lui fasse faire.

Ce pauvre petit animal n'a pas plus tôt atteint deux ans qu'on le monte ou on l'attelle.

Ces surmenages continuels ne peuvent que l'arrêter dans sa croissance.

Il serait sage de laisser le poulain à l'écurie quand la mère va au loin, on l'habituerait à têter à heures fixes, ce qui aurait l'avantage de permettre à la mère d'élaborer une plus grande quantité de lait, et à son nourrisson d'en absorber plus à la fois.

Il ne faudrait commencer à faire travailler le jeune cheval que vers trois ans, et encore ne lui demander qu'un travail facile, en rapport avec ses jeunes forces.

Enfin, il faudrait dès son jeune âge lui donner une nourriture substantielle propre à le fortifier tout en le développant.

Ces conditions accomplies, et un soin judicieux pris dans le choix des reproducteurs, le cheval créole se transformerait complètement.

LE MULET CRÉOLE.

L'élevage du mulet est nul à la Guadeloupe; dans la petite dépendance de Saint-Martin seule on s'en occupe activement.

Quelques hommes intelligents ont mis en œuvre, dans ce petit pays, tous leurs moyens pour y mener à bonne fin la production

mulassière; ils ont fait venir à grands frais des baudets français et américains (1).

Ils réussissent très bien par le croisement avec les juments de l'île, mais ils réussiraient encore mieux sans la sécheresse qui trop souvent laisse les animaux sans un brin d'herbe, sans une goutte d'eau.

Le mulet créole est de bonne taille, il est bien bâti, sobre, travailleur, doux, facile à dresser, et il vit très vieux.

La facilité avec laquelle il s'élève, le bon prix qu'on en retire, la quantité considérable de mulets que l'on importe de France, d'Amérique et de Buenos-Ayres devraient encourager les petits propriétaires à faire cet élevage; ils y trouveraient de grands profits.

LE BŒUF CRÉOLE.

Le bœuf, comme le cheval, a été introduit aux Antilles.

Le bœuf créole ne présente pas des caractères pouvant constituer une race à part; on retrouve en effet chez lui des ressemblances nombreuses avec certaines races européennes, avec celle de Puerto-Rico et celle du Sénégal qui toutes ont plus ou moins contribué à sa formation.

Mais la race qui a laissé un cachet plus accentué qu'aucune autre, c'est sans contredit la race sénégalaise.

Le bœuf créole est généralement un bel animal; il est doux, sobre, facile à dresser.

Il est plus propre au travail qu'à la boucherie, car sa chair est blanche et d'une mastication difficile.

Certains centres de la Guadeloupe produisent des bœufs très remarquables, ce sont ceux qui sont pourvus de gras pâturages, frais et ombragés.

Théoriquement, on pourrait faire à la Guadeloupe l'élevage

(1) MM. Fouët, Moreilhon, Becker et Van-Romondt.

du bœuf comme à Puerto-Rico, car le climat est le même, l'herbe est la même, mais il faudrait avant tout commencer par constituer des pâturages comme ceux que l'on rencontre dans l'île espagnole et suivre la méthode d'élevage de nos voisins qui sont passés maîtres.

Nous croyons bon de mettre sous les yeux de nos jeunes lecteurs l'étude suivante que nous avons publiée précédemment dans le *Journal officiel* de la colonie.

Pour élever des animaux, bœufs ou chevaux, il faut des pâturages, et des pâturages gras et immenses pouvant à continuer répondre à ce qu'on a à leur demander; aussi à Puerto-Rico, les pâturages ont-ils des heclares et puis des hectares de superficie; ils sont constitués non par une herbe indigène qui ne pourrait s'acclimater chez nous, mais par la vulgaire herbe du Para, si répandue sur notre sol.

Le développement de l'élevage des animaux date à Puerto-Rico de l'année 1842, époque à laquelle l'herbe du Para y fit son apparition.

Un navire chargé de mulets de Buenos-Ayres, poussé par la tempête, vint se réfugier dans la baie d'Humacao. Les nettoyages du pont et de la cale jetés à la mer furent poussés vers le rivage par la lame; ils avaient encore assez de sève pour revenir à la vie. L'herbe gagna de proche en proche et les éleveurs ne tardèrent pas à s'apercevoir que le hasard leur avait fait un don précieux; ils s'empressèrent donc de la propager, et aujourd'hui l'herbe du Para s'est naturalisée dans toute l'île.

Nos voisins, pour faire un pâturage, choisissent de vastes plaines traversées par un cours d'eau ou situées dans son voisinage; on la hache en grand et on y sème l'herbe du Para. Quand cette herbe a atteint tout son développement, c'est-à-dire qu'elle est à hauteur d'homme, on y introduit les animaux.

Mais qu'on ne s'imagine pas que ce pâturage est abandonné à leur discrétion..., non, car ce serait sa ruine. Les animaux sont mis au piquet; on les change de place le matin et le soir, à onze heures on les mène boire.

Un bouvier soigne quatre vingts à cent têtes à raison de 1 fr. 25 cent. par mois et par tête. Au fur et à mesure que

les bœufs sont changés de place, le bouvier, armé d'un immense coutelas, coupe au ras du sol les herbes dans lesquelles ils ont pâture.

L'herbe ainsi coupée envoie de nombreux rejetons qui, sous l'influence du fumier qu'ont laissé les animaux, reconstituent vite le pâturage ; il en résulte, sur une surface correspondant au nombre d'animaux qu'elle peut nourrir (1), qu'à peine a-t-on atteint l'extrémité vers laquelle on marche, on peut se reporter à celle par laquelle on a commencé ; il en résulte également que les animaux ont toujours une nourriture tendre et appetissante

Le piquet, de son côté, a pour résultat de domestiquer les bœufs, de les rendre dociles, faciles à soigner et à dresser ; le piquet a également pour résultat de rendre la chair du bœuf tendre et succulente.

Aussitôt sa naissance, le veau est attaché sous un hangar à l'abri de la pluie et du soleil ; pendant les quinze premiers jours, on le fait têter trois fois par jour ; ensuite et jusqu'à l'âge de douze mois, on le laisse aller au pâturage avec sa mère de six heures du matin à une heure après-midi.

Etant en âge d'être sevré, on l'enferme dans un parc assez vaste pour qu'il puisse y paître en liberté.

A deux ans, on le met au piquet au pâturage.

A trois ans et demi ou quatre ans, il pèse 600 à 625 livres.

A Vièques, l'herbe du Para comme le piquet sont inconnus ; les bœufs vivent en liberté complète dans d'immenses champs d'herbe de guinée ; ils prennent de plus belles proportions, mais ils sont farouches et leur chair est rouge et dure comme la chair de tout animal sauvage.

A Puerto-Rico et à Vièques, le cheval a le même traitement que le bœuf — ici en liberté, là au piquet — par suite même résultat dans la taille et dans le caractère. Les chevaux de Vièques sont presque sauvages ; ceux de Puerto-Rico sont doux et domptés avant d'être montés.

A la Guadeloupe proprement dite, il y a des surfaces immenses non cultivées en cannes qui pourraient être transformées

(1) 1 hectare 15 ares suffisent pour deux animaux.

très rapidement en gras pâturages d'herbe du Para, dans lesquels on ferait d'aussi beaux animaux qu'à Puerto-Rico.

LE MOUTON.

Le mouton était très commun autrefois à la Guadeloupe ; il y a une cinquantaine d'années chaque habitation était pourvue d'un troupeau de moutons.

Ce troupeau procurait aux colons les avantages sérieux d'une alimentation abondante et saine et d'un engrais des plus puissants.

Depuis lors, l'élevage du mouton a disparu de plus en plus, et aujourd'hui on compte les rares quartiers où il se fait encore.

En dehors de Saint-François et des Trois-Rivières qui entretiennent quelques troupeaux peu importants, les dépendances seules s'en occupent assez sérieusement.

La décroissance de cette branche de l'agriculture coloniale tient ardemment à l'insuffisance des savanes actuelles, à l'abandon dans lequel on les laisse, et à la négligence apportée dans le choix des reproducteurs.

L'humidité est préjudiciable au mouton, il préfère les quartiers secs même arides à ceux qui sont trop arrosés. Des herbes aqueuses, des pluies répétées lui font le plus grand mal.

Il se complait surtout dans les plaines du littoral où l'air salin donne aux herbes une saveur toute particulière qui influe sur sa chair et lui donne une succulence presque comparable à celle des moutons européens dit de *près salés*.

La variété de moutons la plus avantageuse à élever c'est, sans contredit, celle qui au lieu de laine blanche porte un poil court et dur, rouge sur le dos et noir sous le ventre et aux pattes ; elle est originaire de la Barboude

Ce mouton prend des proportions plus grandes que celui à laine blanche, il est plus rustique et beaucoup plus fécond.

LE CABRI.

En Europe, la chèvre a été justement surnommée la vache du pauvre ; son extrême sobriété en fait un animal que le plus pauvre peut élever ; en retour, il lui donne du bon lait, des chevreaux dont la vente est toujours assurée et un excellent fumier.

Notre cabri est la chèvre d'Europe diminuée de taille sous l'influence du climat et de la nourriture. On rencontre cependant encore de beaux sujets ayant conservé le type originel et pouvant être utilisés comme laitières voire même comme nourrices.

Le cabri doit être élevé à l'attache ou au parc, car livré à lui-même il ne respecte rien et ruine tous les pâturages qui lui sont livrés.

L'élève du cabri se fait en grand à Saint-Martin ; on le maintient dans des parcs immenses où on le nourrit d'herbes et de feuillages. Les habitants de la dépendance en exportent beaucoup ; ils exportent également le fumier qu'ils retirent des parcs.

Le cabri, émasculé jeune, donne une chair comparable à celle de l'agneau.

LE PORC.

Le porc n'existait pas aux Antilles lors de la découverte du Nouveau-Monde.

D'après les auteurs anciens, il y fut introduit de Cadix par les Espagnols et de Siam par les Français.

Il se multiplia tellement qu'il devient un fléau pour les premiers colons dont il envahissait et ravageait les plantations ; aussi lui faisait-on une chasse acharnée.

Le porc créole actuel ne rappelle aucune de ces races originelles ; il est élingué, haut sur pattes, il a la tête forte, les oreilles longues et pendantes, il est généralement d'un gris sale ; il est lent à venir et c'est vers dix-huit mois ou deux ans qu'il commence à prendre un semblant d'embonpoint.

Sa chair n'est du reste pas appétissante.

C'est encore un élevage en pleine voie de décroissance ; et on ne s'explique que difficilement l'abandon dans lequel on le laisse, étant donné que le porc est celui de tous les animaux domestiques qui rend le plus de services à l'homme. C'est en effet celui qui se multiplie le plus rapidement, engraisse le plus facilement, produit la viande à meilleur marché, donne un fumier très riche, et dont l'entretien est le plus facile.

Il y aurait donc avantage pour le cultivateur à reprendre cet élevage et à le faire avec soin.

Il faudrait, avant tout, se bien pénétrer des règles à suivre pour réussir bien et vite.

Et d'abord, il faut bien observer que le porc n'est pas naturellement sale ; il subit la malpropreté quand il ne peut faire autrement, mais il aime la propreté autant et même plus que tout autre animal domestique.

S'il se vautre dans la boue, c'est qu'il a besoin de fraîcheur et que, n'ayant pas à sa disposition de l'eau propre dans les parcs où il est attaché, il se contente de ce qu'il a ; mais, abandonné à lui-même, il recherchera toujours les eaux pures et ne s'endormira que sur des surfaces bien propres, mais bien fraîches.

Ce serait donc se conformer entièrement à ses besoins et à ses goûts que de le tenir proprement au lieu de considérer la malpropreté comme son état de prédilection.

On s'imagine d'autre part que le porc peut non seulement vivre mais encore s'engraisser exclusivement avec des herbes ; s'il en était ainsi, la nature ne l'aurait pas muni de ce groin puissant avec lequel il bouleverse le sol à la recherche des racines alimentaires qui y sont enfouies.

Pour engraisser, le porc a besoin d'aliments féculents, de litière fraîche, de sommeil.

Le sommeil chez un porc repu est un puissant facteur pour l'engraissement.

On construira donc le parc dans un endroit très éventé, on le garantira bien soigneusement contre l'action du soleil par une couverture bien épaisse en herbes coupantes ou en vetiver.

On maintiendra le porc sur une litière souvent renouvelée.

On lui donnera deux fois par jour une nourriture abondante et substantielle consistant en patates, madères, malangas, fruits à pain, graines vertes de palmistes, etc., etc.; on y mélangera les eaux de cuisine; un paquet d'herbes du Para ou de bois-patate n'est pas à exclure, loin de là, car si l'herbe ne doit pas constituer le fond de son alimentation, elle lui est cependant nécessaire à titre de rafraîchissant.

Et pour le pousser au sommeil, on lui enlèvera la faculté de fouiller le sol en fixant à l'extrémité de son groin un anneau en fil de laiton.

Une question importante, c'est celle du choix de la race.

Nous pensons qu'il serait sage de choisir la race de Marie-Galante ou de Saint-Martin; le porc de ces dépendances est de taille moyenne, il tient beaucoup du tonkinois dont il descend à coup sûr.

Or, on sait que le tonkinois est le porc qui prend le plus vite la graisse, il est riche en chair maigre, sa graisse et son lard sont très consistants.

C'est un porc qui mange de tout avec la même avidité, au commencement comme à la fin de l'engraissement, et qui s'assimile vite ce qu'il a absorbé.

Il ne lui faut pas plus de dix à douze mois pour être propre à la boucherie, ce qui est d'un avantage énorme pour le cultivateur, car il constitue un capital roulant rapidement réalisable.

LE LAPIN.

L'élève du lapin est le complément indispensable d'une petite exploitation; c'est pour elle un élément de prospérité.

En effet, le lapin est très fécond, il se multiplie très vite;

il est facile à nourrir, il se contente d'aliments recueillis dans la campagne, ce qui met l'élève de cet animal à la portée du plus pauvre comme du plus jeune.

Il permet d'augmenter de temps en temps l'ordinaire d'un plat de viande saine et agréable qui en somme n'a rien coûté.

Il donne enfin un fumier abondant et riche en matières fertilisantes.

Une boîte suffit pour élever des lapins, mais on peut faire mieux que la modeste boîte et que les cabanes généralement en usage à la Guadeloupe, cabanes qui coûtent assez cher, car il faut des bois, des aissantes, des clous, des planches pour les construire, et elles ne durent pas trop longtemps.

On se demande donc pourquoi nos cultivateurs n'utiliseraient pas les barriques à vin ou à huile pour faire des lapinières.

La barrique constitue une cabane toute faite, en bois solide, absolument étanche; il suffirait de remplacer les fonds par des tringles ou par de la toile métallique en y ménageant une petite porte.

La barrique serait mise sur chantier à une hauteur suffisante du sol; il ne faudrait pas toutefois oublier de percer avec une large mèche des trous dans toutes les douves formant la partie inférieure de la cabane, ce pour permettre l'écoulement des urines.

Une barrique entière suffirait largement pour une mère et toute sa portée, ou pour toute une portée sevrée.

Mais quand il s'agirait de loger des mâles ou de mettre de jeunes lapins à l'engrais, on pourrait partager une barrique en deux par une cloison médiane.

L'urine du lapin est très chargée de phosphore, c'est pour lui un poison mortel, il faut donc prendre toutes les précautions possibles pour que le lapin ne mange pas des herbes imprégnées de son urine, c'est le point capital pour le succès de l'élève du lapin.

Ce qu'il y aurait de mieux à faire, ce serait de placer la ration dans une corbeille à larges mailles suspendue au milieu de la cabane; mais on peut prévenir le danger en tenant les cabanes toujours bien propres.

Il faut éviter de donner des herbes mouillées aux lapins; de

l'herbe fraîche, sans eau, trois fois par jour, voilà ce qu'il leur faut.

Pendant la saison des pluies, on pourrait lui donner une poignée de maïs, cette nourriture le réchaufferait et l'engraisserait.

Plus un lapin est immobile et tranquille, plus vite il engraisse ; on fera donc bien de veiller à ces deux conditions si on veut produire rapidement des sujets en état d'être présentés avantageusement sur le marché.

BASSE-COUR.

L'élevage de la volaille ne se développe pas assez à la Guadeloupe ; il y a lieu de s'en plaindre, tant sous le rapport du profit que les cultivateurs pourraient en tirer, que de l'amélioration que cet élevage, fait sur une large échelle, apporterait dans l'alimentation de tous.

Une basse-cour autour d'une case est chose indispensable, quand cela ne serait qu'au point de vue de l'animation, de la note gaie qu'elle y porterait.

Quand les hommes sont au loin occupés à leurs travaux, que la femme reste seule à la maison elle se sentirait moins isolée si elle entendait autour d'elle le caquetage des poules, le babillage de tous ses élèves ; mais là n'est pas la raison principale, la basse-cour bien comprise, composée de sujets variés et de bonne race, est une source de profits importants qu'on a le plus grand tort de négliger.

En général, à la Guadeloupe, les poules, canards, pintards, etc., viennent comme ils peuvent, pondant et couvant dans les halliers, couchant sur ou sous les arbres, exposés à la dent meurtrière des rats et à toutes les intempéries.

Sans se lancer dans de grandes installations, il serait facile et peu coûteux de construire près de la case un abri en paille, sous lequel des perchoirs en escalier offriraient un refuge pour

la nuit à tous les percheurs, et de grands paniers joueraient le même rôle pour les canards.

On ne tient pas compte non plus de l'alimentation; si les volailles et autres oiseaux de basse-cour mangent des herbes, des fruits tombés des arbres, des insectes, le grain leur est absolument nécessaire pour les fortifier et les pousser à la ponte.

Le maïs a une grande influence sur la saveur des œufs, sur leur qualité génératrice. Il serait donc très sage de leur en distribuer chaque matin une ration convenable.

Cette distribution de chaque jour aurait encore l'avantage d'attacher la basse-cour à la case et d'éviter les émigrations au loin et souvent les disparitions.

LES ABEILLES.

L'apiculture est l'art d'élever les abeilles.

Les abeilles sont appelées *mouches à miel*, parce que ce sont elles qui produisent le miel. Elles produisent également la cire.

Rien de plus attrayant et en même temps de plus instructif, rien de plus lucratif et en même temps de moins coûteux que l'élevage des abeilles.

Leur organisation, leur méthode, leurs travaux, les profits qu'elles donnent, tout est fait pour donner à l'homme des enseignements utiles dans sa propre cause, le captiver et lui plaire.

Les abeilles vivent en peuplade, en colonie qu'on appelle *essaim*. Le domicile élu par un essaim se nomme *ruche*.

Dans tout essaim il y a trois sortes d'abeilles :

1^o Une femelle, beaucoup plus grosse que les autres, que l'on nomme improprement *la Reine*, car son rôle ne consiste pas à commander, mais bien à pondre des œufs, elle devrait donc plutôt s'appeler *la mère*;

2^o Des mâles ou *faux bourdons* au nombre de cinq cents à mille, tous dépourvus de l'aiguillon;

3^o Des ouvrières, toutes armées de l'aiguillon. Les ouvrières

sont des abeilles neutres qui ne sont ni mâles ni femelles, elles sont en nombre très considérable dans un essaim, peut-être huit à dix mille.

La mère ne sort qu'une seule fois de la ruche, à l'époque de la fécondation; elle a pour unique mission de pondre des œufs. Elle peut vivre quatre à cinq ans et pondre annuellement jusqu'à cinquante mille œufs.

Les mâles ne travaillent pas, à l'intérieur de la ruche ils mangent et digèrent du miel, à l'extérieur ils se promènent, usant des privautés que leur donne leur sexe.

Les ouvrières sont d'intrépides travailleuses; elles parcourent la campagne, recueillant sur les fleurs le miel, le pollen et une matière gommeuse appelée *propolis* qu'elles emploient pour fermer les fentes de la ruche. Elles exécutent à elles seules tous les travaux intérieurs et extérieurs; les unes transforment le miel en cire et construisent les cellules dans lesquelles d'autres enferment le miel; celles-ci soignent et nourrissent les jeunes abeilles, celles-là nettoient la ruche, s'occupent de sa ventilation et de sa garde.

La réunion des cellules forme les rayons ou gâteaux.

Des cellules sont laissées vides; dans chacune d'elles la mère dépose un œuf qui éclot au bout de cinq à six jours et produit un petit ver blanc que les ouvrières enferment dans l'alvéole à l'aide d'un couvercle de cire.

Ce ver devient abeille après douze ou quinze jours.

Quand l'éclosion est terminée la ruche est devenue trop petite pour ses habitants; alors la mère s'envole, entraînant avec elle un très grand nombre d'abeilles, et va se réfugier dans le voisinage.

Après le départ de la mère, les abeilles qui sont restées dans la ruche choisissent parmi les jeunes femelles une autre mère à laquelle elles donnent tous leurs soins.

Deux mères ne peuvent vivre ensemble dans une même ruche; elles se détestent profondément entre elles, car elles semblent comprendre que la nature leur a donné à chacune capacité suffisante pour répondre aux fonctions dont elles ont été chargées.

La récolte du miel se fait généralement après le départ de la mère. On détache les gâteaux de la ruche et on les dépose

sur des toiles fines tendues au-dessus de récipients, le miel s'écoule naturellement, c'est le miel de première qualité. Celui que l'on obtient en pressant les rayons est de deuxième qualité.

La cire, qui reste après la pression, est purifiée par l'eau chaude.

A la Guadeloupe, l'apiculture est absolument négligée. Quand un cultivateur entretient quelques essaims, il les laisse venir absolument sans soins, croyant avoir tout fait en leur abandonnant quelques vieilles boîtes à gaz jetées sur le sol sous des arbres, et quand les ruches se dédoublent, il n'a cure de recueillir l'essaim qui est en quête d'un domicile.

A la Guadeloupe, un cultivateur intelligent, soucieux de ses intérêts, se ferait un très joli revenu par les abeilles, sans bourse délier, s'il voulait mettre un peu de soin et de méthode dans leur élevage.

A une trentaine de mètres de la case, on choisit un arbre bien branchu, bien feuillu, constituant un bon abri contre le vent, la pluie et le soleil; un manguier par exemple fait très bien l'affaire.

Le sol étant bien nettoyé, on place plusieurs rangées de solides piquets réunis deux par deux par des travers à 50 ou 60 centimètres de hauteur.

Sur ces travers, on fixe solidement une large planche formant ainsi une sorte de table longue.

Sur cette table, on place les ruches à peu près à 50 ou 60 centimètres les unes des autres.

La boîte à gaz doit être absolument rejetée, elle est trop petite, trop chaude, et le métal en s'oxydant communique à la cire et au miel une couleur foncée qui en déprécie la valeur.

Les ruches les plus simples sont en liane ou en paille, à tissu très serré pour éviter les infiltrations de la pluie, elles ont la forme d'une cloche.

Elles sont ou d'une seule pièce ou en deux morceaux, dans celles-ci la partie supérieure devra être de deux tiers plus petite que la partie inférieure et s'emboîtant exactement avec elle.

Une ouverture de 4 centimètres carrés doit toujours être réservée à la partie inférieure de la ruche, au ras de la planche, pour donner passage aux abeilles.

L'éleveur prévoyant aura toujours en réserve une série de ruches vides pour recueillir les essaims dédoublés.

Un rucher composé initialement de dix ruches est appelé à constituer très rapidement une exploitation très lucrative ; étant donné que la colonie ne produit pas assez de miel et de cire pour sa consommation et que les succès obtenus à Anvers et à Paris ont provoqué des commandes importantes auxquelles on n'a pu donner satisfaction.

Comme il a été dit au chapitre sur les cacaoyers, l'utilité des abeilles dans les caféyères et les cocaoyères est indiscutable.

Les abeilles fécondent des quantités de fleurs qui seraient perdues à la première pluie ou à la première forte brise.

On peut affirmer que les cañiers qui se trouvent à proximité d'une ruche portent presque le double de ceux qui en sont éloignés, et qu'ils ne manquent jamais de donner des récoltes.

Il existe à la Guadeloupe une variété *indigène* de mouches à miel.

Elle est assez rare, et on prétend que la mouche introduite d'Europe lui fait une guerre acharnée.

Ce serait cette mouche qui féconderait la vanille sans le secours de la main de l'homme, et cela paraît d'autant plus vrai que quelques pieds de vanille qui existent dans les grands bois (et qui sont sans doute indigènes) portent des gousses, là où la main de l'homme ne les a jamais fécondées.

Cette abeille loge dans les rochers ou dans les arbres creux. Au lieu de faire des cassaves plates à alvéoles, elle emmagasine son miel dans de petites bouteilles de cire très brune de la contenance de quelques onces. Le miel est très foncé, mais d'un arôme délicieux. Cette variété n'a pas d'aiguillon et nous ne savons pas si elle est susceptible de domestication.

Le père Labat et le père Dutestre en parlent dans leurs intéressants ouvrages sur les Antilles.



LE CHIEN CRÉOLE.

Le chien créole n'appartient à aucune race, ou plutôt il appartient à toutes les races; on retrouve, en effet, chez lui de nombreux caractères extérieurs qui le rattachent tantôt à celle-ci, tantôt à celle-là.

Le chien créole est, en général, un animal très intelligent, apte à tout ce qu'on lui demande, soit comme ratier, soit comme chien de chasse.

Il est sobre, se contentant de tout ce qui lui tombe sous la dent, voire même des fruits.

C'est l'enfant de la nature, il vit comme il peut, ne trouvant généralement pas chez ses maîtres une affection équivalente à celle qu'il lui voue toujours.

La rage est inconnue à la Guadeloupe; jamais de mémoire d'homme il n'y en a eu d'exemple, et comme les études de l'illustre Pasteur ont établi que cette terrible maladie ne naît pas spontanément, nous pouvons nous considérer comme à jamais protégés, rien ne laissant supposer qu'un chien enragé puisse jamais être introduit dans l'île.

DES ANIMAUX UTILES OU NUISIBLES EN AGRICULTURE.

Il est de par le monde peu d'animaux qui peuvent être d'une manière absolue qualifiés d'utiles ou de nuisibles.

Cette qualification n'est que relative, car si les bêtes féroces sont dangereuses, elles donnent cependant lieu à un commerce important, soit par leur fourrure, soit par leur cuir; et si d'autres animaux causent des préjudices sensibles aux récoltes, ils contribuent cependant pour une grosse part à l'alimentation générale et aux divertissements de la chasse si recherchés dans toutes les contrées du globe.

Enfin en ne tenant compte que des intérêts de l'agriculture, certains animaux qui sont nuisibles dans certaines circonstances sont utiles dans certaines autres, et bien rares sont ceux qui sont absolument utiles ou nuisibles.

En règle générale tous les animaux qui se nourrissent d'insectes sont des animaux utiles, même si ils mangent aussi les fruits et les graines ; car les insectes sont les pires ennemis de l'agriculture.

À la Guadeloupe les animaux sont peu variés et peu nombreux. Il n'y en a pas un seul pouvant faire l'objet d'un commerce quelconque et en général ils sont utiles à l'agriculture car ils se nourrissent tous ou presque tous d'insectes.

Le rat, le crabe, le pou de bois font cependant exception.

Le rat est absolument nuisible, il n'offre aucune ressource en compensation de ses rapines. Il est omnivore, il s'attaque à tout : plantes, fruits, graines, volailles, gibiers, etc., etc. Les dégâts qu'il fait dans une pièce de cannes peuvent aller jusqu'au tiers ou à la moitié de la pièce.

Sa destruction s'impose donc absolument ; on a vu le Conseil général incriminer des sommes énormes au budget de la colonie pour y arriver, mais le nombre de ces rongeurs semble augmenter tous les jours.

Le poison, les pièges, les chiens sont insuffisants ; on a donc songé à introduire dans la colonie le *mangouste mongo* comme dernière ressource.

Le mangouste mongo est un petit carnassier originaire des Indes Orientales ; il est cousin germain de l'ichneumon d'Égypte dont il est parlé dans l'histoire des Pharaons.

Ce petit animal n'est pas plus gros qu'un fort rat, il est d'une activité, d'une agilité remarquables. Ennemi né du rat il le tue pour le manger, mais une fois repu il continue sa chasse pour le seul plaisir de le tuer. Malheur au rat qui a été flairé, son sort est assuré ! partout où passera le rat, le mangouste passera derrière lui, et la ruse la mieux combinée ne le mettra pas en défaut.

Dans les Antilles anglaises et espagnoles on est unanime à reconnaître que son apparition a rendu les plus grands services à l'agriculture et les quelques paires introduites à la Guadeloupe ont donné déjà de très bons résultats.

Mais on accuse le mangouste de manger la volaille ! s'il le fait, c'est évidemment par désœuvrement, parce qu'il ne trouve plus à se mettre un rat sous la dent, car nous avons vu des mangoustes faire fi d'un jeune poulet pour se précipiter avec fureur sur un gros rat tout pelé.

Et même aurait-il la fantaisie de se passer de temps à autre une volaille, serait-il juste pour cela de le condamner et de le déclarer animal nuisible ? Evidemment non, car en détruisant les rats qui détruisent tout et même la volaille ils rendent un service signalé qu'on peut bien payer de quelques poules.

Et du reste la nature a refusé au mangouste la faculté de grimper, il ne s'agit donc que de mettre la volaille hors de sa portée comme on fait en Europe pour les belettes et les fouines qui tiennent de très près au mangouste.

Il y a à Puerto-Rico un petit boa qui fait une guerre acharnée aux rats, son introduction à la Guadeloupe rendrait certainement de grands services.

Les crabes sont nuisibles aux jeunes plantations de cannes à sucre, mais comme ils constituent un délicieux manger on ne se fait pas faute de leur tendre des pièges ; on joint ainsi l'utile à l'agréable.

Du reste on s'en débarrasse facilement à l'aide de la pâte phosphorée.

Les poux de bois sont à craindre dans les plantations et dans les constructions, mais un cultivateur soigneux ne leur laissera jamais le temps de faire grand dégât.

La chauve souris et le guimbaud sont de tous nos animaux coloniaux ceux qui sont les plus recommandables et les plus dignes de notre protection, car ils se nourrissent presque exclusivement d'insectes nocturnes qui échappent le soir aux hirondelles et à tous nos autres petits oiseaux. Et si le guimbaud aime bien les fruits il ne cause pas de dégâts appréciables qu'on puisse mettre au-dessus des services qu'il rend en faisant la chasse aux insectes.

Les couleuvres, les anolis, les crapauds sont de grands mangeurs d'insectes, ils sont donc très utiles à l'agriculture.

Nous avons fait l'expérience d'enfermer un crapaud dans une boîte avec un nombre assez considérable de ravets ; après quelques heures il ne restait plus un seul ravet.

L'expérience des cultivateurs peut seule établir si les crapauds rendent moins ou plus de services qu'ils causent d'ennuis, car il est de fait qu'ils envahissent toutes les mares et font un tapage des plus désagréables.

Les merles sont des oiseaux utiles ; qui ne les a vus suivant avec attention nos laboureurs et ne faisant grâce ni à un insecte, ni à une larve, ni à un ver ?

Le gligli ne dédaigne pas les coléoptères et les papillons, et s'il s'attaque aux anolis, il leur préfère les souris.

Du reste tous nos petits oiseaux depuis l'oiseau mouche et le colibri jusqu'au *pipirit* sont utiles, car ils font tous la chasse aux insectes.

Il faut donc respecter tous ces animaux qui fréquentent nos champs et nos maisons, car tous ils rendent des services à l'agriculture.

Il serait à souhaiter qu'on en introduisit d'autres tels que le juif de Puerto-Rico et le pique-bœuf du Sénégal.

Le juif ou ani est un oiseau un peu plus gros que le merle, au plumage noir un peu terne et au bec puissant. Il vit en troupes dans les savanes se nourrissant d'insectes, de vers, de larves. Il est très friant des tiques, aussi le voit-on perché sur le dos des bœufs et des chevaux à la recherche de ces parasites.

Le pique-bœuf est de la taille d'une grive, il est jaune clair ; armé d'un bec puissant il fait sa nourriture ordinaire de ces énormes tiques qui se logent dans le cuir des bœufs. Aussi le voit-on par bandes à la suite des troupeaux de bœufs ; ceux-ci le supportent très bien comme s'ils avaient conscience du service qu'il leur rend.

PETITES INDUSTRIES LOCALES.

Ce qui manque à la Guadeloupe à côté de l'agriculture ce sont toutes ces petites industries que l'on rencontre dans les îles voisines.

Elles permettraient au cultivateur d'employer tous ses moments

perdus et ceux de sa famille en utilisant pour ses besoins personnels, ou pour en faire un produit marchand, toutes les matières premières dont la nature tropicale est si prodigue.

Il semblerait réellement qu'on ne puisse faire ici que des balais et des éventails en latanier, et des paniers en bambou, et encore se croit-on obligé de les faire comme on les faisait il ya cent cinquante ans, sans y porter le moindre perfectionnement.

Nous nous rappelons qu'il n'y a pas bien longtemps la Martinique nous approvisionnait du balai en bambou dit *balai zo*; quelques personnes ont fini par comprendre que le bambou étant le même à la Guadeloupe qu'à la Martinique on pouvait se passer de l'île-sœur, elles ont parfaitement réussi et une industrie nouvelle a pris naissance.

Le panier caraïbe si apprécié, si recherché à cause de sa supériorité sur la malle et sur la valise, ne se fait plus qu'à la Capesterre par une seule famille. Qu'arrive-t-il ? On le tire de la Dominique et de la Martinique.

Les plantes textiles abondent; le carata, le mahot, le corrossol, la banane-corde poussent partout spontanément, et cependant nos cultivateurs pour attacher leur bétail ont recours aux cordes importées d'Europe. Pourquoi ne ferait-on pas ici comme à Saint-Martin et à Puerto-Rico où on n'emploie que des cordes faites sur les lieux avec ces différentes plantes.

A Puerto-Rico on fait avec le carata de fort jolies brides, de très jolis hamaes, des courroies excellentes pour jouger les bœufs; les banastres y remplacent la selle et le bât.

Fort commodes pour monter en cheval, encore plus commodes pour transporter les vivres, les banastres sont fabriquées sur les lieux rien qu'avec de la paille de banane et des lianes, sans le moindre produit importé.

Ici on laisse perdre les graines de palmiste, on semble ignorer qu'on peut en extraire une huile très combustible, ou encore les utiliser comme aliments pour les porcs.

L'enveloppe de la fleur du palmiste fendue avec soin, repliée sur elle-même à sa base, constituerait un récipient léger parfaitement étanche qui remplacerait avantageusement dans nos campagnes la lourde baille en bois.

Le tronc de ce même palmiste, fendu longitudinalement,

donne des planches avec lesquelles on fait des planchers fort jolis, ou des palissades très solides absolument incorruptibles.

Les herbes et les joncs ne manquent pas pour faire des paillassons, des nattes, se livrer à l'empaillage des chaises, etc., etc.

Avec notre bambou on pourrait faire ces mêmes stores qui nous arrivent de l'Inde et de la Chine.

Les calebasses gravées, noircies au génipa, ou teintées en jaune par le safran, en rouge par le roucou, toujours si recherchées par les Européens, ne se rencontrent plus.

Faut-il rappeler qu'avec les déchets de la cire retirée des ruches on pourrait faire des bougies remplaçant avantageusement la chandelle.

Combien plus grand serait donc le bien-être du cultivateur à la Guadeloupe s'il s'évertuait à utiliser tout ce dont la nature l'a si largement doté ! son petit pécule s'augmenterait vite, il verrait grossir son carnet de Caisse d'épargne, et un jour viendrait où il serait un petit capitaliste.

Le capital ayant pour rôle de diriger la production, et rendant à l'homme les précieux services d'accroître l'efficacité de son travail et de multiplier ses richesses, on voit tout de suite la transformation qui s'opérerait chez le cultivateur industriel qui ne ménagerait ni ses peines ni ses soins à produire tout ce qu'il lui est donné de produire.

L'aisance succéderait à la médiocrité, et la fortune arriverait à grands pas.

Nous avons prononcé le mot de fortune, il est évident que nous ne voulons illusionner personne. Tout est relatif ; celui-ci, par son état social, ses habitudes, ses goûts se trouverait pauvre avec 100,000 francs, tandis que tel autre se trouverait très riche avec 5,000 francs, et le serait en effet.

SYNDICATS.

Les syndicats ont pour but de favoriser, par le fait même de l'association, le développement de l'industrie, du commerce et de l'agriculture.

Personne ne peut nier la puissance du groupement, de l'association « l'union fait la force » est une vérité de tous les temps et de tous les lieux.

Mais une condition essentielle du développement de l'action bienfaisante de l'association, c'est son indépendance absolue, sa liberté d'action sous la protection de la loi.

Cette condition essentielle a été accordée aux syndicats par la loi du 21 mars 1884.

Les syndicats agricoles donnent à l'agriculture une force considérable en unissant les cultivateurs sur le terrain de leurs intérêts communs, et en leur procurant une somme d'avantages matériels qu'ils seraient impuissants à réaliser individuellement sans l'intervention de l'association.

Il est incontestable que la formation de syndicats entre cultivateurs, leur bon fonctionnement, les relations qui doivent s'établir entre eux par suite de la communauté de leurs intérêts, constitueront une force pour eux.

Les syndicats conduisent à l'émancipation intellectuelle des populations rurales en les intéressant aux agissements des uns et des autres pour en faire des praticiens à l'esprit ouvert aux progrès utiles et réalisables, en propageant la science agricole qui pousse aux essais de culture, d'engrais, de machines et de tous les moyens, soit de réduire le prix de revient, soit d'augmenter la production.

A la Guadeloupe, les syndicats agricoles rendraient aux petits cultivateurs de très grands services, c'est ainsi qu'ils pourraient, par l'union de leurs forces, faire l'acquisition d'animaux, d'instruments aratoires, d'engrais dont le prix est au-dessus des moyens de chacun pris séparément, et constituer ainsi de

véritables centres agricoles qui ne le céderaient en rien aux grands centres existant déjà.

Le Conseil général a du reste favorisé par sa délibération du 15 décembre 1888 approuvée par arrêté du 29 du même mois le développement des syndicats en leur accordant le bénéfice de la prime des bouilleurs de cru; il y a là pour les petits planteurs de cannes éloignés des grands centres d'usine un moyen d'augmenter sensiblement la valeur de leur production.

D'autre part, rien ne serait plus facile pour les petits planteurs de cultures secondaires de trouver un prix plus rémunérateur de leurs denrées en se groupant en syndicats qui se chargeraient de la partie commerciale de leurs exploitations.

On verrait les petits cultivateurs augmenter de jour en jour leurs exploitations, le bien-être se glisser partout, et la fortune publique prendre un développement énorme.

Les populations rurales doivent aussi bien croire à la nécessité de l'union et de la discipline comme moyen d'élever l'industrie des champs à la hauteur qu'elle doit atteindre, qu'ils croient aux progrès de la science.

C'est un moyen d'acquérir des connaissances du métier, des notions d'économie rurale, de cette science qui organise les systèmes de culture au point de vue des profits qu'on doit en tirer.

Par les syndicats, le cultivateur, arrivant à la constatation des résultats obtenus par les uns et les autres, est incité à sortir de son isolement, à se débarrasser des idées de routine et de parti pris qui sont si généralement répandues.

CONCOURS AGRICOLES.

Les concours agricoles peuvent, sans contredit, être recommandés comme l'un des plus puissants facteurs de la prospérité d'un pays; c'est, en effet, dans ces luttes pacifiques que toutes les forces vives d'un pays viennent se mesurer et

témoigner d'une façon éclatante que le sol renferme tous les éléments de la richesse et de la prospérité.

Les concours agricoles élèvent l'agriculture au rang d'une puissance, car ils aident à la constatation des progrès réalisés et de ceux vers lesquels on doit s'efforcer de tendre, ils vulgarisent les meilleurs moyens à employer pour ne pas s'arrêter dans la voie des perfectionnements, ils émancipent le cultivateur en contribuant puissamment à vaincre les habitudes routinières qu'il est d'ordinaire si difficile de déraciner chez lui.

Dans les concours agricoles, l'intérêt des exposants peut ne pas se trouver dans le chiffre des encouragements offerts, mais bien dans la signification toute spéciale et toute réelle que peuvent y attacher les distinctions du jury des récompenses.

Il y a aussi une grosse part d'intérêt dans l'occasion qui se présente pour les éleveurs d'exhiber des animaux d'élite, et pour les cultivateurs de mettre en lumière les perfectionnements apportés dans chaque catégorie de travaux de culture.

L'Administration locale et le Conseil général, pénétrés de l'importance de ces concours, unissent journallement leurs efforts pour les faire passer dans nos mœurs et faire comprendre aux cultivateurs qu'ils sont dans un pays comme le nôtre le plus puissant facteur des progrès de l'agriculture.

COMPTABILITÉ AGRICOLE.

Il est inutile de faire des phrases pour prouver l'importance d'une bonne comptabilité, chacun reconnaît cette importance, mais malheureusement personne n'en fait usage.

Une grande indifférence pour toute comptabilité règne absolument chez tous nos cultivateurs, et ce mal n'existe pas seulement à la Guadeloupe, mais par toute la France.

Les économistes les plus distingués n'ont pu faire entrer la pratique de la comptabilité dans les habitudes de la moyenne et de la petite culture.

« Je ne crois pas, disait M. Léon Say, qu'il soit aisé de soutenir qu'il existe une comptabilité agricole chez les petits cultivateurs; on pourrait même dire qu'elle est bien imparfaite chez les grands. »

Ces doléances partant de si haut se passent de commentaires.

L'agriculteur est un homme de travail et non un homme de bureau, or, vouloir lui imposer du premier coup une comptabilité complète avec tout un arsenal de livres, de cahiers de notes, ce serait aller contre le but qu'on veut atteindre, ce serait l'éloigner davantage de la pratique que l'on veut lui inculquer pour son plus grand bien.

Non, arrière toute cette complication ! que le cultivateur, pour commencer se fasse une comptabilité à lui, aussi simple qu'il voudra, pourvu que cette comptabilité soit possible et vraie, qu'elle laisse une perspective d'utilité, même sous la forme la plus primitive et la plus incomplète.

Un simple livre d'entrée et de sortie qui, en fin d'année, donnera le chiffre exact des recettes et des dépenses suffit largement pour commencer.

Le principe une fois admis de la nécessité de la comptabilité agricole, et ce principe mis en pratique aussi simplement qu'il vient d'être indiqué, le temps et l'instruction modifieront et compléteront cette comptabilité.

De père en fils elle se perfectionnera, car le jeune homme qui aura fréquenté les écoles, y aura reçu une instruction agricole qui lui en aura appris sous ce rapport plus long qu'à ses devanciers.

La prospérité agricole s'en ressentira, car les habitudes d'ordre, d'économie et de prévoyance finiront par devenir, ce que du reste elles n'auraient jamais dû cesser d'être, des vertus inséparables de la vie des champs.



LE COLONAGE.

Il est certain que la manière la plus simple d'exploiter la terre c'est celle du propriétaire foncier qui cultive lui-même sa propriété; car il réunit en une seule personne les qualités du propriétaire, du capitaliste et de l'industriel.

Dans ces conditions il a le plus grand intérêt à augmenter le plus possible le produit de sa terre, à perfectionner ses instruments de travail, à en multiplier l'emploi pour diminuer sa dépense, car il profite seul du résultat acquis sous tous les rapports.

Il n'est pas donné à tout le monde d'être propriétaire foncier, mais tout homme possède en propre son intelligence, sa volonté, son énergie, son activité, ses bras.

Ce sont là de véritables richesses, des richesses inappréciables qui font largement contreponds à la propriété du sol et à celle du capital.

Le sol comme le capital livrés à eux-mêmes restent inertes, ils ne produisent rien; il leur faut l'intelligence et les bras de l'homme pour donner un profit.

Le colonage est une situation mixte qui fait du cultivateur ne possédant que son intelligence et ses bras un quasi-propriétaire.

En effet la caractéristique du colonage c'est que le cultivateur, bien que n'étant pas propriétaire du sol qu'il exploite, est propriétaire de tout ce qu'il produit, sauf à partager ce produit avec le propriétaire du sol dans les proportions arrêtées avec lui.

Dans ces conditions le colon n'a pas à se préoccuper de posséder des fonds pour payer sa location, la récolte se charge de ce paiement.

Le plus généralement dans la colonie le colonage est réglé de la façon suivante : le propriétaire foncier fournit la terre, les labours et le transport de la récolte du lieu d'exploita-

tion à la balance de l'usine; de son côté le cultivateur s'occupe de la plantation, des sarclages, de l'épillage, de la coupe des cannes et de tous les autres travaux que comporte l'exploitation.

Les engrais sont supportés par moitié par le propriétaire et le cultivateur.

Dans certains centres cependant le coût de la coupe est partagé entre le propriétaire et le cultivateur à raison d'un *quantum* fixé par 1,000 kilogrammes de cannes.

Tout cela du reste dépend des conventions débattues entre les parties contractantes, et chacun dans l'espèce doit savoir défendre ses intérêts.

Le colon devient donc l'associé du propriétaire et cette association est faite dans des conditions telles par rapport au colon qu'il semble être plus propriétaire du sol que le propriétaire lui-même, car forcément il s'intéresse plus que personne à cette terre à laquelle il consacre tous ses labeurs, qu'il arrose de ses sueurs, et sur laquelle il vit et fait vivre sa famille.

Matériellement la situation du colon est supérieure à celle du propriétaire, car celui-ci ne bénéficie que de la part de récolte lui revenant d'après les conventions faites sans qu'il puisse avoir aucune prétention ni sur le logement, ni sur le bien-être que le colon a pu se créer par son industrie, son intelligence et son activité.

Et nous avons vu comment un cultivateur peut facilement augmenter son bien-être en utilisant toutes les productions qui abondent autour de lui.

L'usage des instruments aratoires en diminuant la main-d'œuvre et en développant considérablement les cultures sans augmenter la dépense a puissamment contribué à améliorer la situation du colon.

C'est tellement vrai que le colon qui sous le régime de la houe ne pouvait à grands efforts produire que dix barriques de sucre en produit aujourd'hui vingt et vingt-cinq.

Aussi l'aisance se montre-t-elle chez ceux-là, le confortable s'accroît, et tel qui autrefois allait à pied roule aujourd'hui voiture.

Dans un des chapitres précédents nous avons démontré que

les syndicats agricoles seraient un moyen puissant d'améliorer la situation des cultivateurs ; est-il nécessaire de rappeler que de véritables syndicats se forment depuis longtemps entre colons sous le nom de *convoi* quand il s'agit de certains travaux de culture, de la coupe des cannes par exemple.

En passant de la partie au tout il est facile de se rendre compte combien grand serait le bénéfice général si dans les centres exploités par des colons, ils se syndiquaient entre eux pour tout ce qui a trait à l'agriculture, à savoir : acquisition d'animaux, d'instruments aratoires, d'engrais, etc., etc.

BUDGET DU CULTIVATEUR.

Dans un des précédents chapitres nous avons passé en revue les petites industries soit agricoles soit manufacturières qu'un cultivateur intelligent et laborieux pourrait entreprendre en dehors des travaux de grande culture auxquels il s'adonne, et nous avons montré la dose de bien-être qu'il pourrait en retirer.

Il nous reste à présent à faire son budget en recettes et en dépenses et à démontrer qu'il lui est facile de se créer en peu d'années une honnête aisance et d'arriver même à être propriétaire.

Prenons un cultivateur marié.

Bien constitués, laborieux, prenant la vie par son côté sérieux, le mari et la femme se présentent sur une grande exploitation et demandent du travail.

Le propriétaire les accueille avec empressement, il met à leur disposition une case dont ils jouiront en toute propriété sans être obligés de la partager avec personne, de plus il leur concède un morceau de terre, un jardin comme on dit ici, qu'ils auront la faculté d'exploiter comme bon leur semblera ; ils le prendront aussi vaste qu'ils voudront, car on ne leur en marchandera pas la superficie.

Désireux de faire prospérer ce jardin pour en tirer des profits, ils donneront à l'exploitation cinq jours par semaine, se réservant le samedi pour travailler pour leur propre compte et le dimanche pour se reposer.

Leur premier soin sera donc de poser les bases de leur bien-être matériel, ils sarcleront, laboureront leur jardin et y planteront de suite des bananes, un peu de manioc, quelques vivres, des pois, des bélangères, du maïs, quelques pieds de tabac et l'inévitable pied de piment.

Un rosier sera placé près de la case; les roses sentent si bon et réjouissent tant la vue!

Ils constitueront également leur basse-cour; c'est ainsi qu'ils se procureront un coq, deux poules, une paire de pigeons, une paire de lapins et un petit cochon.

Dans ces conditions, à eux deux ils donneront par semaine deux journées de travail à leur jardin, c'est plus qu'il n'en faudra pour l'entretenir en bon état, et dix journées à l'exploitation.

Ces dix journées à raison de 1 fr. 50 cent. par jour leur rapporteront 15 francs.

Que dépenseront-ils pour leur nourriture?

Il est évident qu'ils pourront dépenser le tout et même davantage; mais nous avons affaire à des personnes raisonnables qui ne désirent que le confortable sans luxe et qui surtout ont horreur des dettes.

Eh bien, nous estimons qu'à raison de 1 fr. 50 cent. par jour, ils peuvent très bien vivre, d'autant mieux qu'ils trouveront dans leur jardin et dans leur basse-cour des ressources nombreuses et de premier choix.

Il leur restera donc 7 fr. 50 cent. net en fin de chaque semaine.

Mais il faudra s'habiller, et c'est chose grave, surtout pour la femme; car la toilette a toujours été le grand entraînement du sexe faible. Les mouchoirs, les foulards, les bas, les jupons, les robes, etc., etc., coûtent bien cher quand on veut se faire remarquer.

C'est par sa mise qu'on appréciera la femme de bon sens, la femme sérieuse; tout en admirant et en appréciant toutes

les jolies choses que le marchand ne manquera pas de faire miroiter à ses yeux, elle saura se tenir dans le juste milieu qui convient à sa petite bourse. Plus tard elle pourra se payer des bébelles... tout vient à point à qui sait attendre !

Quant au mari, que lui faudra-t-il ? Le climat lui permettant de se vêtir légèrement pour aller au travail, une grosse casaque pour les jours de pluie et un costume en drap noir pour les dimanches et jours de fête constitueront le plus gros de sa dépense.

Dans ces conditions nous estimons qu'avec 250 francs nos époux pourront se bien nipper, car, la concurrence aidant on trouve dans les grands magasins des villes tous ces articles à bon compte et de bonne qualité.

Ces 250 francs représentent le net produit de dix à douze semaines de travail augmenté d'une cinquantaine de francs produits par les petites industries mises en œuvre par nos époux.

Les voilà donc après trois mois avec une garde-robe bien garnie, et pouvant mettre de côté sur leurs salaires 7 fr. 50 cent. par semaine.

Pendant ce temps la basse-cour s'est augmentée, le jardin a prospéré, le cochon a engraisé, et l'industrie des balais, des paniers des éventails, etc., etc., a été son train.

Au bout de l'année nous les retrouvons avec une belle vache qui ne tarde pas à avoir une suite. Ils vendent dans le voisinage quelques bouteilles de lait ; le lait est excellent car la vache est bien soignée, bien nourrie et le coupage avec de l'eau leur répugne.

Mais voilà qu'un enfant, puis deux naissent à nos cultivateurs. La vie change, la femme reste à la case pour soigner la marmaille, le mari seul va travailler sur l'exploitation, le salaire diminue de moitié.

Les affaires ne vont pas plus mal pour cela, ce que l'on perd d'un côté on le rattrape de l'autre, car notre cultivatrice est laborieuse. Elle occupe ses moments de liberté à augmenter le jardin, à soigner sa basse-cour, à multiplier les produits de l'industrie commune.

Ce n'est qu'un temps d'arrêt dans leur vie à deux dont ils ne s'aperçoivent presque pas.

Les enfants grandissent, ils peuvent se passer déjà pendant quelques heures des soins immédiats de leur mère ; elle les confie à une vieille voisine que l'âge retient dans sa case, ou bien encore à l'infirmière de l'exploitation, et le couple retourne aux champs.

Les salaires recommencent à augmenter.

Le mari qui est un homme intelligent s'est pénétré de l'importance du labourage sur les récoltes, il a étudié à fond cet art, il conduit très bien une charrue, il est même passé maître dans la partie.

Le propriétaire qui a apprécié notre homme l'institue chef laboureur de l'exploitation. Son salaire double de suite, ses heures de travail diminuent, il devient un personnage. Il ne perd pas son temps pour cela, son jardin s'en ressent et son industrie aussi.

Un beau matin le propriétaire l'interpelle.

Prosper, lui dit-il, pourquoi ne deviendriez-vous pas mon associé en prenant des terres au colonage ? Vous continuerez à toucher vos appointements de chef laboureur, je vous tiendrai compte du labourage des terres que vous prendrez au colonage, je vous tiendrai également compte de la coupe de vos cannes, nous paierons les engrais chacun par moitié, et nous partagerons la récolte.

Cette idée sourit à Prosper. Ce qui est proposé est accepté. Le voilà colon, quelques années se passent, notre homme fait trente barriques de sucre, il a un cheval, un wagon, un mulet, dix têtes de bétail ; il a six enfants, l'aîné qui a huit ans et demi rend déjà de nombreux services dans la case, il fait le café, la soupe, il garde ses petits frères, il s'occupe des lapins, des poules, des pigeons.

La vie de nos cultivateurs a changé du tout au tout. Le dimanche ils descendent au bourg en wagon, chacun admire les jolies robes et les jolis foulards de M^{me} Prosper ; mais ils n'en sont pas plus fiers pour cela, allez les voir en semaine chez eux, vous trouverez notre couple travaillant comme il y a dix ans ; la case est devenue une maison confortablement et coquettement tenue, le jardin est en pleine prospérité, un verger renfermant les arbres fruitiers les plus variés attire et repose la vue.

Ce n'est pas tout : ils ont fait de jolies économies, leur carnet de caisse d'épargne est assez rondet, et de plus ils possèdent dans les hauts un lopin de terre où ils se promettent d'aller finir en paix leurs jours quand les enfants pourront commencer à travailler.

CHAMBRES D'AGRICULTURE.

Les chambres d'agriculture sont des assemblées composées d'agriculteurs, d'industriels et de personnes s'intéressant à l'agriculture.

Elles ont pour mission de discuter les intérêts généraux de l'agriculture, les questions de douane, d'octroi, de travaux publics, d'enseignement technique, d'impôts, de concours, de foires, de police rurale, de mesures contre les maladies contagieuses, etc., etc.

La Guadeloupe possède trois chambres d'agriculture, une pour l'arrondissement de la Pointe-à-Pitre, une pour l'arrondissement de la Basse-Terre et une pour l'arrondissement de Marie-Galante.

Elles ont été reconstituées par arrêté du 1^{er} février 1883.

Les chambres d'agriculture comportent des membres nés, des membres titulaires et des membres correspondants.

Le Directeur de l'intérieur est membre né des trois chambres. Sont membres nés : les maires de chacune des trois villes où siège chaque chambre ; à la Basse-Terre le président du jury médical, le chef du service pharmaceutique de la marine et le directeur du jardin botanique ; à la Pointe-à-Pitre le directeur de la Banque et le médecin chargé du service médical.

Deux membres du Conseil général désignés par le Gouverneur sur présentation par ledit Conseil d'un nombre double de candidats font partie comme membres titulaires de chacune des chambres de la Pointe-à-Pitre et de la Basse-Terre ; un seul

conseiller général nommé dans les mêmes conditions fait partie de la chambre de Marie-Galante.

Les membres titulaires sont nommés pour trois ans par le Gouverneur sur la proposition du Directeur de l'intérieur et la présentation des conseils municipaux. Il y en a un par commune de l'arrondissement, excepté pour la chambre de Marie-Galante qui en a deux par commune. Ils sont domiciliés dans la circonscription de la chambre dont ils font partie.

Les membres correspondants sont nommés par les membres titulaires sans condition de nombre ni de domicile. La durée de leur mandat prend fin avec celui de la chambre qui les a nommés.

Chaque année au mois de janvier les chambres d'agriculture procèdent à l'élection de leur bureau composé d'un président, d'un vice-président et d'un trésorier.

Le bureau ne peut être choisi que parmi les membres titulaires.

L'ARPENTAGE. — LE BORNAGE.

L'arpentage est un art qui sert à reconnaître les contours d'une surface à mesurer.

Son application est faite par des hommes spéciaux commissionnés et assermentés qui reçoivent le nom d'arpenteurs jurés.

C'est aux arpenteurs jurés qu'on a recours quand on veut faire lever le plan d'une propriété ou quand on veut la délimiter et en établir les bornages.

Quand il s'agit de propriétés ayant passé successivement en plusieurs mains et dont on ne retrouve plus les bornes, l'homme de l'art a recours aux titres de propriété pour les retrouver ou les rétablir.

Les titres de propriété sont constitués par les actes translatifs de ladite propriété.

Les bornes sont généralement établies par des immortels ou par des pierres portant une inscription gravée en creux.

Il est interdit, sous peine de poursuites judiciaires, d'arracher les immortels ou de déplacer les pierres indiquant les limites d'une propriété.

Tout propriétaire qui veut faire établir les bornes de sa propriété est tenu de faire cette opération contradictoirement avec les propriétaires limitrophes.

Cette condition a pour but d'éviter les contestations qui pourraient surgir ultérieurement à tort ou à raison.

Si les propriétaires limitrophes ne veulent pas bénévolement assister à cette opération de bornage, ils y seront sommés par voie d'huissier, et s'ils continuent à s'abstenir, l'homme de l'art passera outre, mais il aura soin de relater dans son procès-verbal que l'opération a été faite en leur absence, eux dûment sommés d'y assister.

LA CHASSE.

A la Guadeloupe la chasse se divise en chasse des grands bois, chasse des boissettes et chasse des lagons et des marais.

La chasse des grands bois est la plus attrayante et la plus importante de toutes, car elle comporte des gibiers à plumes à chair très délicate tels que le ramier, la grive, la perdrix, la tourterelle, tous oiseaux sédentaires non sujets à l'émigration, et un seul gibier à poils, l'agouti, petit quadrupède qui ne fait certes pas mauvaise figure sur nos tables.

Mais par suite de la mauvaise habitude que l'on a ici de chasser en tout temps, au mépris des ordonnances de police, ces gibiers déjà très farouches de leur naturel, tenus continuellement en éveil, se retirent de plus en plus haut dans la montagne.

La chasse des bois est devenue aujourd'hui une grande fatigue par suite des grands espaces qu'il faut parcourir pour atteindre le gibier, et si cela continue on en sera réduit, pour ne pas perdre l'usage du fusil, à chasser à la casquette comme à Tarascon.

Cette mauvaise habitude faisant le véritable gibier rare, on en arrive à tirer indistinctement sur tout ce qui porte plumes pour le seul plaisir de faire un coup de fusil. Et cela ne date pas du siècle, le père Labat s'en plaignait déjà amèrement. C'est ainsi que le perroquet et la perruche n'existent plus à la Guadeloupe, que le pélican si sociable a fui nos rades qu'il égayait de ses ébats, que la caille de l'Amérique du Sud qui s'était acclimatée dans les plaines de la Baie-Mahaut, du Lamentin et de Sainte-Rose tend chaque jour à disparaître, et certes c'était une belle acquisition pour le pays que ce petit oiseau qui réunissait le double avantage d'offrir un met très délicat et de débarrasser nos terres des vers blancs et des insectes préjudiciables à nos cultures secondaires.

La chasse des boissettes n'offre que l'ortolan, sorte de petite tourterelle très riche en chair.

La chasse des lagons et des marais comprend le canard, la bécassine et les oiseaux d'hivernage tels que le pluvier, la bécasse, la couchante, etc., etc., tous oiseaux de passage qui nous arrivent à époque fixe, et qui ne prennent pied chez nous que pour se reposer un instant dans leur long voyage du nord au sud.

La bécassine se rencontre dans les plaines marécageuses de la Grande-Terre, ou sur les rives noyées de nos grandes rivières. C'est un excellent gibier mais qu'il n'est pas donné à tout le monde d'abattre à cause de l'incohérence et de la rapidité de son vol.

Les canards nous arrivent du canal de Bahama et quelquefois même de l'Orénoque et se réfugient dans nos grandes mares et dans les anciennes salines.

Quant aux pluviers, bécasses, etc., etc., on les chasse dans des savanes préparées *ad hoc* et dans les bassins de la Rivière-Salée. Mais on ne les tue que pour le plaisir d'exercer son adresse, car leur chair répand une odeur d'huile de poisson fort désagréable au palais et que les préparations culinaires les plus savantes ne peuvent faire disparaître.

Il ne faut pas oublier l'ortolan de la Caroline qui nous arrive d'octobre à novembre en bataillons serrés, il ne fait que toucher terre et s'en va immédiatement. Ce petit oiseau a la chair d'une délicatesse extrême qui fait les délices des gourmets.

C'est dans ces différentes chasses que se révèlent les qualités de nos chiens créoles, soit qu'il s'agisse de trouver et de rapporter l'oiseau abattu, soit qu'il s'agisse de lever et de forcer l'agouti.



TABLE DES MATIÈRES.



	Pages.		Pages.
Abeilles	120	Indigotier	103
Agriculture honorée	16	Industries locales	127
Amendements et engrais	27	Labourage	31
Ananas	80	Lapin	117
Animaux domestiques	108	Lettre à M. le Directeur de l'in- térieur	5
Animaux utiles ou nuisibles	124	Maïs	75
Arbres fruitiers	107	Manioc	69
Arpentage. — Bornage	141	Mouton	114
Avant-propos	9	Mulet créole	110
Basse-cour	119	Muscadier	96
Bœuf créole	111	Notions préliminaires	11
Budget du cultivateur	136	Petites industries	125
Cabri	115	Plantes à cultiver	91
Cacaoyer	57	Plantes cultivées à la Guade- loupe	38
Café	53	Poivre	94
Campêche	85	Pomme de terre	92
Canne à sucre	40	Porc	115
Cannellier	97	Préface	7
Chambre d'agriculture	140	Qualités que doit avoir un culti- vateur	18
Chasse	142	Ramie	77
Cheval créole	109	Ricin	99
Chien créole	124	Riz	76
Climat	20	Roucouyer	60
Cocotier	82	Syndicats agricoles	130
Colonage	134	Tabac	64
Comptabilité agricole	132	Terrains	21
Concours agricoles	131	Vanillier	62
Cotonnier	73	Vivres	86
Dictame	72		
Eucalyptus	105		
Fève Tonka	94		
Giroflier	98		
Hennequen	101		
Hygiène. — Assainissement	24		





