

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1900

GUYANE FRANÇAISE

NOTICE

Sur les produits de la Guyane Française, réunis par
les soins du Comité local de la colonie et figurant à
l'Exposition Universelle de 1900.

PAR

Le D^r G. DEVEZ

LICENCIÉ ÈS-SCIENCES NATURELLES
ANCIEN PROFESSEUR D'AGRICULTURE À CAYENNE
PROFESSEUR DE L'UNIVERSITÉ



LE VALLOIS-PERRET
IMPRIMERIE CRÉTÉ DE L'ARBRE
53, RUE FROMONT, 53

1900

4002

NOTICE
SUR LA
GUYANE FRANÇAISE



FLORIMOND-AUGUSTE

PRÉSIDENT DU COMITÉ D'EXÉCUTION POUR LA PARTICIPATION DE LA GUYANE
À L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1900

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1900

GUYANE FRANÇAISE

NOTICE

Sur les produits de la Guyane Française, réunis par les soins du Comité local de la colonie et figurant à l'Exposition Universelle de 1900.

PAR

Le D^r G. DEVEZ

LICENCIÉ ÈS-SCIENCES NATURELLES
ANCIEN PROFESSEUR D'AGRICULTURE A CAYENNE
PROFESSEUR DE L'UNIVERSITÉ



LEVALLOIS-PERRET

IMPRIMERIE CRÉTÉ DE L'ARBRE

55, RUE FROMONT, 55

1900

DEPARTEMENT DE LA GUYANE
BIBLIOTHEQUE
A. FRANCONIE

6724/805100





D^r G. DEVEZ

LICENCIÉ ÈS-SCIENCES NATURELLES

ANCIEN PROFESSEUR D'AGRICULTURE À GAYENNE

PROFESSEUR DE L'UNIVERSITÉ

PLAN DE L'OUVRAGE

Ce travail est divisé en deux parties :

1° Une liste, véritable catalogue, des produits figurant à l'exposition et réunis par les soins du comité local. Pour faciliter les recherches, ces produits sont groupés, par ordre alphabétique, d'après leurs usages.

2° Une notice explicative sur chaque objet.

Je n'ai pas voulu employer le classement par familles botaniques qui aurait donné à ce fascicule un cachet scientifique au lieu de l'esprit pratique qu'il doit présenter.

D'autre part, décrire les produits d'après leurs usages, ainsi que je l'avais fait en 1894 dans la " Notice des produits exposés par la Guyane à Chicago ", c'est s'exposer à traiter, dans deux groupes différents, un même objet : *l'aouara* par exemple peut être cité dans la section des oléagineux par ses graines, dans celle des textiles par ses feuilles, dans celle des matières médicinales par ses racines, etc.

C'est pourquoi j'ai préféré suivre la méthode du Dictionnaire.

Le lecteur veut-il connaître ce que c'est que le *ouabé*, par exemple, dont il a rencontré le nom dans le catalogue parmi les oléagineux, ou que, visiteur curieux, il a remarqué au milieu d'une vitrine du pavillon de la Guyane ? Il feuillette rapidement sa " Notice ", comme un dictionnaire, et arrive sans difficulté à l'objet cherché.

Les végétaux de la Guyane étant peu connus — les essences forestières surtout portent souvent à confusion, — j'ai cru bien faire en donnant à chacun son nom scientifique.

La vérification, grâce aux ouvrages d'agriculture et de botanique, devient ainsi très simple pour le colon qui hésite entre deux représentants de la forêt qu'un indigène peut lui indiquer sous le même nom.

Enfin, quelques produits détériorés ayant été condamnés au dernier moment et ne pouvant figurer à l'Exposition, tout en conservant leur place dans cette Notice ont été marqués par un astérisque.

D^r G. D.

DISTRIBUTION DES PRODUITS EN GROUPES

d'après leurs usages

- I. — Essences forestières.
 - II. — Gommés, baumes et résines.
 - III. — Matières oléagineuses.
 - IV. — Matières textiles.
 - V. — Matières tannantes.
 - VI. — Matières tinctoriales.
 - VII. — Essences et parfums.
 - VIII. — Alcools et eaux-de-vie.
 - IX. — Condiments et épices.
 - X. — Matières alimentaires.
 - XI. — Fruits.
 - XII. — Plantes médicinales.
 - XIII. — Produits de la chasse et de la pêche ; objets d'histoire naturelle.
 - A. — Mammifères.
 - B. — Oiseaux.
 - C. — Poissons.
 - D. — Reptiles.
 - E. — Insectes.
 - F. — Roches (quartz aurifères, or natif).
 - G. — Herbier.
 - XIV. — Objets divers.
 - XV. — Statistique.
 - XVI. — Cartes et plans.
-

CATALOGUE

DES

PRODUITS EXPOSÉS

I. ESSENCES FORESTIÈRES

Les échantillons présentés sont destinés à montrer les bois de la forêt avec leurs qualités et leurs défauts. Ils représentent une section du tronc même de l'arbre, de 50 à 75 centimètres de hauteur, y compris l'écorce. Une coupe transversale et une coupe horizontale pratiquées dans le cylindre ainsi obtenu permettent de bien voir la direction des fibres, la finesse du grain et la beauté de la fibre.

<i>Acajou bâtard.</i>	Balata de fer.
<i>Acajou blanc.</i>	Balata indien.
<i>Acajou femelle.</i>	Balata jaune d'œuf.
<i>Acajou franc.</i>	Balata poirier.
<i>Acajou de Saint-Domingue ou</i>	Balata rouge ou saignant.
<i>Mahogani.</i>	Bambou.
<i>Acajou marbré.</i>	Bartabali.
Angélique blanc.	Bocco.
*Angélique noir.	*Bois amer.
*Angélique rouge.	— balle.
*Acuyura.	— caca (bois puant).
Aouara.	— caille (carapa blanc).
Aouara d'Afrique.	— cannelle.
*Bâche.	— casse.
Bagasse jaune.	— chandelle.
Bagasse noir.	— crapaud.
Bagot.	— creuzot ou cruzeau.
Balata blanc.	— cuiller.

Bois dartre.	Courbaril.
* — d'aveni.	Ebène noire.
— de vin ou divin.	Ebène rouge.
— de fer.	Ebène verte.
— flambeau.	Ebène verte soufrée.
— gaulette.	Elémi.
— d'huile.	Encens grand bois.
— la morue.	Encens blanc.
* — Lemoine.	Encens noir.
* — Mary.	Gaïac de la Guyane.
— Pagaïe.	Génipa.
* — paparou.	Goupy.
* — patagaïe.	Goyavier.
* — petites feuilles.	Grignon fou (couaïe).
— puant ou bois caca.	Grignon franc.
— rouge (houmiri).	Grigri.
— serpent.	Guingu amadou (yayamadou).
* — sucre.	Houmiri (bois rouge).
— de zèbre.	*Immortel.
Bourgoni ou bougouni.	Jaune d'œuf.
Cacao grand bois.	*Kakaralli.
Canari macaque.	*Lamoussé.
Carapa blanc (bois caille).	Langoussi.
Carapa rouge.	Lettre moucheté.
Cèdre blanc ou cèdre bagasse.	Lettre rubané ou lettre rouge.
Cèdre jaune.	Macoupi.
Cèdre noir marécage.	Maho noir.
Cèdre noir montagne.	Maho rouge.
Cerisier bâtard.	Mani.
Chaouari.	Maria Congo.
Chêne kermès de Cayenne.	Maripa.
Cocotier.	Mimosa.
Cœurdehors.	Mincoart.
Comou.	Moucaya.
Conguérécou.	Moussigot.
Coumier ou poirier de la	Moutouchi.
Guyane.	Ourali.
Counana.	Ouaye.
Coupi.	Pageiet.
Couaïe (grignon fou).	Palétuv er blanc.

Palétuvier rouge.	Sassafras.
Palissandre de la Guyane.	Satiné gommé.
Panacoco.	Satiné gris.
Parcouri brun.	Satiné moucheté.
Parcouri soufré.	Satiné rubané.
Pareira brava.	Satiné rouge.
*Parépou.	Smiarouba.
Pasilèse.	Taub.
*Pataoua.	*Tourlouri.
*Pinot.	Violet de montagne.
Préfontaine.	Violet de Savane.
Quassia amara.	*Yaruri.
Rondier.	Yaya.
Rose mâle.	Yayamadou.
Rose femelle.	Wacapou.
Saint-Martin franc.	Wapa gras.
Sapotille.	

II. GOMMES, BAUMES ET RÉSINES

Acajou. — Ecorce, gomme résine.

Angélique. — Sève desséchée, sève alcoolisée.

Arbre à pain. — Glu.

Arbre à cire.

Bagasse blanc. — Gomme-résine, sève alcoolisée.

— *jaune.* — — —

— *noir.* — — —

Balata blanc. — Gomme-résine, sève alcoolisée.

— *fer.* — — —

— *indien.* — — —

— *jaune d'œuf.* — — —

— *poirier.* — — —

— *rouge.* — — —

— *saignant.* — Sève brute, sève alcoolisée, gomme-résine naturelle, gomme-résine manipulée, échantillons préparés avec cette gomme résine (semelles de souliers, talons, statues, statuettes, cadres, cravaches, galons de souliers, serpents et animaux divers, pots à tabac.

Bourgoui. — Sève alcoolisée.

Bois creuzot. — Sève alcoolisée.

Bois croisé. — Sève alcoolisée.

Bois cuiller. — Sève alcoolisée.

Copahu. — Baume.

Coumaté. — Sève alcoolisée.

Courbaril. — Résine ambre des racines (résine animée).

Elémi. — Résine, sève alcoolisée.

Encens blanc. — Résine naturelle, résine purifiée en poudre.

— *grand bois.* — —

— *noir.* — —

Figuier maudit. — Sève alcoolisée.

Gomme gutte. — Gomme-résine, lait alcoolisé.

Grigri. — Sève alcoolisée.

Houmiri. — Baume.

Jaune d'œuf. — Sève alcoolisée.

Lettre blanc. — Sève alcoolisée.

— *jaune.* —

— *moucheté.* —

— *rubané.* —

Liane caoutchouc. — Sève alcoolisée, gomme naturelle.

Liane sang. — Sève alcoolisée.

Mani — Sève alcoolisée, résine naturelle.

Moussigot. — Sève alcoolisée.

Parcouri. — Sève alcoolisée, fruits.

Pommier cythère. — Sève alcoolisée, résine.

Poirier montagne. — Sève alcoolisée, gomme-résine naturelle.

Satiné jaune. — Sève alcoolisée.

— *rouge.* —

— *rubané.* —

Taoub blanc. — Sève alcoolisée.

— *brun.* —

— *jaune.* —

Wapa huileux. — Sève alcoolisée.

Wacapou. — écorce, gomme-résine.

III. MATIÈRES OLÉAGINEUSES

Angélique. — Fruits.

Aouara. — Fruits entiers, huile de la pulpe, huile ou beurre de la noix (vulg. *quioquio*).

- Aouara d'Afrique* (Eloëis). — Fruits, huile.
Arachide. — Fruits, huile.
**Bâche*. — Huile de fruits.
**Balourou*. — Huiles de fruits.
Badanier (amandier). — Fruits, huile d'amandes.
**Bois d'huile*. — Huile du tronc.
Cacao. — Fruits, amandes, beurre.
Cacao sauvage. — Fruits, beurre.
**Calebasse colin*. — Huile de fruits.
Canari macaque. — Fruits, graines, huile.
Caoutchouc. — Amandes, huile.
Carapa. — Fruits, amandes, huile (1^{re} et 2^e pression).
Chaouari ou Schawari. — Fruits, beurre.
Coco. — Noix, huile.
Cômou. — Fruits, huile.
Cotonnier. — Graines, huile.
Copahu. — Huile.
**Counana*. — Huile.
Coupi. — Huile de rizonces.
**Encens*. — Huile.
Jaune d'œuf. — Huile d'amandes.
Maripa. — Fruits, huile.
Moucaya. — Huile de fruits.
Moucoumoucou. — Graine, huile.
Muscadier. — Fruits entiers, noix, huile.
**Noix de Bancoule*.
Ouabé. — Fruits entiers, huile.
**Parcouri*. — Huile.
Parépou. — Fruits, huile.
Pataoua. — Fruits, huile.
Pignon d'Inde. — Fruits, huile.
Pinot. — Fruit, huile.
Ricin. — Graines, huile.
**Rondier*.
Sablîer. — Fruits, graines, huile.
**Sagoutier*. — Huile d'amandes.
**Savonnier*. — Graines, huile d'amandes.
Sésame ou ouangue. — Graines, huile.
Touca. — Fruits, huile.
**Tourlouri*. — Graines, huile.

Yayamadou. — Fruits, huile, cire.

Zagrinette.

Wacapou. — Graines desséchées, huile.

Wapa. — Huile du tronc.

IV. MATIÈRES TEXTILES

Agave. — Fibres des feuilles, filasse. Ligne de sonde, N° 3 (100 m.); Sixain (120 m.). Drisse de pavillon. Sixain pour berdindin, chapelière, mise de cocher fine, fil à voile, tapis divers, mise de cocher fine (pelottes variées), chapelières.

Aloès. — Fibres, filasse, tapis en fibres, gymnase d'enfant, sangle pour selle, grande guide tressée à la main, luzain goudronné (pelottes de 60 m.), ficelle (pelottes variées).

Ananás. — Fibres de feuilles, filasse.

Aouara. — Fibres, paille de feuilles, chapeaux tressés de la transportation, balais, cordeaux.

Arouma. — Fibres, paniers, pagaras, couleuvres à manioc, manarets, ouaouaris.

Bâche. — Fibres de feuilles, hamac de brousse, hamac de fatigue, hamac indien, manœuvre courante, lusains variés; raban de ris pour hunier N° 1, ligne de loch, chapelières, grelin en 48 fils, grandes étais, sangles pour tapissier, sangles pour selles, traits pour voiturés, traits pour carrioles, prolonge pour charrettes, sixains pour traits de voiture, cordeau à lessives, petites prolonges pour voitures, bitord fin à 2 fils; sixain à torsion renversée, pièce à 20 fils pour balancines, grelin pour balancine, traits de roulier, grelin de faux bras; drisses de grand foc, de petit foc, de clin-foc, de grand hunier, de grand perroquet, de grande hune, de grande flamme, de garant à hunier, drisses en 20 fils pour balancines; drisse forte pour cape de mouton, ligne de sonde, paillassons.

* *Bagasse.* — Ecorce fibreuse.

* *Balourou.* — Pâte à papier.

* *Bambou.* — Pâte à papier.

Bananier figue. — Fibres de tige, fibres de feuilles, filasse.

— *de chine* — — — —

— *plantain* — — — —

cordeau pour maçon (50 m.).

Bignone écarlate. — Fibres.

Bois canon. — Moelles de pétioles des feuilles, chapeaux.

Calalou gombo. — Fibres, bourre de fibres, cordeaux pour stores (50 m.), chapelière moyenne (pelotes de 50 m.).

Canari macaque. — Fibres, filasse de l'écorce, drisse de brigantine (65 m.), drisse de garant de hunier, étai de misaine (65 m.), petite étai (65 m.).

Canne à sucre. — Paille de la hampe florale.

Coco. — Bourre, amarres de terre en fibres.

Concombre torchon. — Menues objets de vannerie.

Coton arborescent du pays. — Soie, ceinture de gymnase.

* *Faux cacaoyer.* — Ecorce fibreuse.

Dracæna. — Fibres de feuilles, filasse, bourre de fibres, brosses montées sur bois du pays.

Feuille à polir. — Feuilles.

Fromager. — Soie naturelle.

* *Génipa.*

Guimauve. — Fibres, filasse.

Hibicus divers.

Karatas. — Fibres de feuilles.

Liane franche. — Objets de vannerie (corbeilles, bouteilles garnies, etc.).

— *forte.* — — (corbeilles, bouteilles garnies, etc.).

— *panier.* — — (corbeilles, bouteilles garnies, etc.).

Liane tortue ou échelle de Job.

Maho blanc. — Ecorce brute, fibres brutes; fibres peignées.

— *calou.* — Fibres brutes, filasse.

— *coton.* — Fibres brutes.

— *forestier.* — Écorce, fibres brutes, fibres peignées, filasse, bourre de fibres, drisses de petite bonnette (67 m.), de petit cacatoès (70 m.), de grand foc (65 m.), de grand perroquet (65 m.), de petit foc (65 m.), de petit perroquet (65 m.), de pantoire (70 m.), de brigantine (65 m.), de grand cacatoès (60 m.), de grand hunier (40 m.), de grande fortune (69 m.), de grande hune (67 m.), de fortune (40 m.), d'artimon (65 m.), de pandorre (65 m.), de garant de hunier (67 m.), de clin-foc (65 m.), aussières pour cartabu (70 m.), pour bossoire (70 m.), pour cayorne (70 m.), pour balancine (70 m.), pour palan

(10 m.), pour beaupré (70 m.), pour grande manœuvre courante (70 m.), écoutes de bossoire (70 m.), d'amarre (70 m.), grelin d'amarrage (70 m.), septain de 20 mètres, écoute de petite misaine (70 m.), sixain à œil pour galaubans (100 m.), sixain à œil pour étais, septain à œil (100 m.), aussière pour griffes d'amarrage (70 m.), grelin d'amarre (22 m.).

Maho niaman. — Écorce, fibres brutes, fibres peignées, filasse, bourre de fibres, drisses de garant de hunier (80 m.), de grand foc (80 m.), d'artimon (65 m.), de clin-foc (65 m.), prolonges goudronnées (14 m.), écoutes pour petit foc (70 m.), écoute de fortune (70 m.), prolonge en sixain pour voitures (10 m.), prolonge en septain pour roulier (11 m.), prolonge en septain pour charrette (10 m.), cordeau à lessive moyen. Bitord ordinaire et fin à 3 fils pour garniture (pelottes de 90 m.), les mêmes à 2 fils.

**Mah line.* — Filasse et fibres.

**Mapou.* — Ecorce fibreuse.

**Matamata.* — Étope.

Mauve. — Ecorce brute, fibres, filasse, fil de fouet (pelotes colorées), ranguillages (pelottes colorées), fil à voile, cordeaux (pelottes colorées), chapelières, sangle à bricole, hamac en fibres colorées.

Mauve rose. — Ecorce, fibres, filasse peignée, cordeaux pour jardinier (50 m.).

Otie rouge. — Fibres.

**Oscille de guinée.* — Fibres.

Ouadé-ouadé. — Fibres, filasse.

**Peigne macaque.* — Ecorce fibreuse,

Piassaba. — Fibres, filasse peignée.

Piripiri.

Patte. — Fibres de feuilles.

Ramie. — Ecorce, fibres, filasse.

Sorgho du pays. — Paille, balais.

Yucca. — Fibres, filassé, cordeaux pour stores (pelotes de 50 m.).

V. MATIÈRES TANNANTES

L'écorce de la plupart des arbres de la forêt contient une forte quantité de tannin, ce qui en explique l'usage. Pour éviter

les répétitions nous ne donnerons ici que la liste des produits présents à l'Exposition, et les plus employés.

	Ecorce.	Coupi. —	Ecorce.
<i>Angélique gris.</i> —	—	<i>Ebène verte.</i> —	—
— <i>rouge.</i> —	—	<i>Génipa.</i> —	—
<i>Anacadier</i> (faux aca-	—	<i>Grignon franc.</i> —	—
jou).	—	<i>Grigri.</i> —	—
<i>Bois canon.</i> —	—	<i>Maho blanc.</i>	—
— <i>cuiller</i>	—	— <i>coatari.</i> —	—
— <i>mou.</i> —	—	<i>Palétuvier blanc.</i> —	—
— <i>flambeau.</i> —	—	— <i>rouge.</i>	—
— <i>violet.</i> —	—	<i>Panacoco.</i>	—
<i>Bucida buceras.</i> —	—	<i>Simarouba.</i> —	—
<i>Carapa.</i> —	—	<i>Taoub.</i> —	—
<i>Cèdre bagasse.</i> —	—	<i>Yayamadou.</i> —	—
<i>Cèdre acajou.</i> —	—		

Acacia. — Graines desséchées.

Manguier. — Amandes.

VI. MATIÈRES TINCTORIALES

Arecquier. — Noix d'aréc.

Beslère. — Fruits.

Bignone écarlate. — Feuilles.

Bourgonni. — Écorce; sève desséchée; sève alcoolisée.

Bois de campêche.

**Caragéro.* — Feuilles.

**Carnauba.* — Feuilles et matière céroïde; acide picrique.

**Centrolobium robustum.*

Coumaté. — Écorce; sève desséchée; acide picrique.

Génipa (amome). — Graines.

Génipa (arbre). — Écorce.

Gomme-gutte d'Amérique. — Sève desséchée.

Indigo. — Feuilles; pâte.

Liane sang. — Sève alcoolisée.

Lucée. — Feuilles.

Mincoar.

Moucoumoucou. — Graines.

Moussigot. — Sève desséchée; graines et fruits; écorce.

Rocou. — Fruits; graines; pâte.

Yayamadou. — Écorce.

VII. ESSENCES ET PARFUMS

Ayapana. — Feuilles; essence.

Citron. — Fruits; essence.

Citronnelle. — Essence brute; eau distillée.

Conquérécon.

Curcuma. — Essence de rhizomes.

Gaiac de la Guyane. — Fève tonka; essence.

Niaouli. — Feuilles; essence.

Noyau. — Essence.

Papayermâle. — Fleurs.

Persil indien. — Eau distillée.

Rose femelle (bois). — Essence distillée.

Vanille cultivée. — Gousses.

Vanille des bois. — Gousses.

Vétiver. — Racines.

VIII. ALCOOLS ET EAUX-DE-VIE

Eau-de-vie de pommes d'acajou.

— d'ananas.

— bananes.

— de pulpe de café.

— de citrons.

— de fruits macaques.

— de goyaves.

— de goyaves et acajou.

— de jacquier.

— de prunes moubin.

Tafia et rhum de l'usine de Saint-Maurice-du-Maroni.

Tafia et rhum de l'usine Grant (Cayenne).

(Les autres usines n'ont pas d'échantillons exposés.)

IX. CONDIMENTS ET ÉPICES

- Ambrette* (calalou diable).
Achards. — Préparés avec légumes et curcuma.
Bois de crave.
Cannelle.
Couabiou. — Sauce indienne.
Gingembre. — Rhizomes ; poudre.
Girofle. — Clous ; griffes ; matrices.
Muscade. — Noix et macis.
Piments. — Variétés (caca rate, café, mulâtresse, chine, cooli, martinique).
Poivre de Cayenne (piments en poudre).
Poivre de Guinée.
Poivre noir de Cayenne.
Poivre indien ou conguérécon.
Quatre épices.
Vanille.

X. MATIÈRES ALIMENTAIRES

- Aouara*. — Fruits ; chou.
Arbre à pain. — Fécule.
Arbre à pain à graines. — Châtaignes.
Arrow-root. — Fécule.
Bananes. — Fruits ; fécule ; bananes tapées.
Cacao. — Fruits entiers ; amandes séchées ; chocolat.
Cacagnotte.
Café.
**Carotte*, **chou*, **céleri*, **chicorée*, **ciboule*, **cresson*.
Calalou gombo. — Fruits.
Cassave.
Concombres divers.
Couac.
Cramanioc. — Tubercules.
Doliques chinoises.
Epinards de la Guyane.

Fruits macaques.
Gingembre.
Haricots variés du pays.
Igname indien et igname pays nègre.
Jacquier.
**Laitue.*
Maïs.
Manioc. — Tubercules.
Marie-poils et Marie-sans-poils ?
Marie-jeanne ou mélongène.
**Melon.*
Melon d'eau.
Millet d'Italie.
Moha de Hongrie.
Muscadier.
*Moutarde, *navet, *oseille, *persil, *poireau.*
Oseille de Guinée.
Patate. — Tubercules ; fécule.
Pois d'Angole.
Pois savon.
Pois de sept ans.
Pois chiche.
Piments variés entiers et en poudre.
Poivre de Cayenne.
Quimbé-dents.
Riz. — En paille et décortiqué.
Sorgho à balai.
Tayoves et tayes.
Topinambour de la Guyane.

XI. FRUITS

<i>Abriba.</i>	<i>Bacove.</i>
<i>Abricot du pays.</i>	<i>Balata.</i>
<i>Acajou à pomme.</i>	<i>Barbadine.</i>
<i>Amandier-badamier.</i>	<i>Bilimbi.</i>
<i>Aouara.</i>	<i>Caïmite.</i>
<i>Aouara pays nègre.</i>	<i>Cerises du pays.</i>
<i>Avocat.</i>	<i>Citron de terre.</i>

Corossols.
Cômou.
Coupi.
Couzou.
Goyaves.
Grenade.
Guimamin.
Jambosier.
Jamblon.
Jaune d'œuf.
Limons variés.
Mangues diverses.
Marie tambour.
Monbin.
Moucaya.
Oranges.
Olives du pays.

Parépou.
Pastèque.
Pois sucré.
Poire de la Guyane.
Pomme cythère.
Pomme cannelle.
Pomme de liane.
Pomme rosa.
Prunes d'anse.
*Raisin.
Raisin comestible grand bois.
Sapotilles et sapotes.
Sapotille du Para.
Satiné.
Tamarin.
Zagrinette.

XII. PLANTES MÉDICINALES

Ambrette.
Absinthe amère.
Acajou à pomme.
Agave.
Agouman.
Alkekengé (batoto).
Aloès.
Ambelanier.
Arachide.
Arecquier.
Argémone.
Aouara.
Avocatier.
Ayapana.
Azedarach.
Azier crapaud.
Azier la fièvre.
Azier français.
Azier macaque.

Bamba.
Badamier.
Barbadine.
Bois amadou.
Bois dartre.
Bois piquant.
Bois canon.
Bois cuiller.
Bonduc.
Boulet de canon.
Brinvillière.
Buglosse.
Calebassier.
Camimbeca.
Cannelle.
Canne congo.
Carapa.
Casse fistuleuse.
Cassia alata.

Centaurée.	La Generala ?
Chardon beint.	Liane amère.
Chiendent.	Macata.
Citronelle.	Malnommées.
Clavelier.	Manguier.
Coquelicot de Cayenne.	Mavévé,
Conguérecon.	Mauves.
Copahu.	Mécou.
Corossols.	Médecinier.
Coton rouge.	Melastome hérissé.
Courbàril.	Moyapuana.
Cousin.	Muscadier.
Cumaca.	Niaouli.
Curare.	Nicou.
Curcuma.	Nivrés.
Cuscute.	Oranges.
Dartrier.	Orélie.
Datura.	Oseille de Guinée.
Draconte.	Papayer.
Ebène verte.	Pareira brava.
Envers.	Patate l'anse.
Eucalyptus.	Petit balai sans graines.
Fève touka.	Petit balai à graines.
Frangipanier.	Petit balai de fruits.
Fromager.	Pomme rosa.
Gaiac.	Poudre aux vers.
Génipa.	Pourpier.
Gentianelle.	Quassia amara.
Gingembre.	Quinquina.
Giroflier.	Raquette.
Giromon.	Rémire maritime.
Gombo.	Ricin.
Gomme-gutte.	Rocou.
Gayavier.	Sablier.
Guaco.	Safran.
Guarana.	Sagoutier.
Guimauve.	Salade soldat.
Herbe à couresse.	Salade M ^{me} Hector.
Ipécachuana.	Salsepareille.
Jaborandi.	Sein de Vénus.

Semen contra.
Simarouba.

Tabac-enmanoues.
Verveine.

XIII. PRODUITS DE LA CHASSE ET DE LA PÊCHE. OBJETS D'HISTOIRE NATURELLE

NOTA. — Ces produits ne faisant pas l'objet de préparations industrielles ne sont pas décrites dans la notice. (G. D.).

A. Mammifères.

Acouchi.	Grand fourmilier tamanoir.
Agouti.	Jaguar.
Chien crabier.	Mouton paresseux.
Coachi.	Macaques.
Coati.	Sarigues.
Coendou.	Singe rouge ou hurleur.
Cabiai.	— sapajou.
Chat tigre.	— koata.
Crânes de cochon marron, de biche, de chien de prairie de Koata, de singe rouge.	— sagouin.
L'écureuil.	— ouistiti.
Petit fourmilier.	— tamarin.
	Tatous.
	Vampire.

B. Oiseaux (Collection du R. P. Fabre).

Oiseaux-mouches : huppe - col , mâle et femelle.	Oiseaux-mouches : saphir queue marron.
— Raquette.	— saphir queue noire.
— tête à feu.	— or vert.
— améthyste.	— vert perlé.
— avocette.	— émeraude petit bleu.
— jacobine à étoiles.	— émeraude gros bleu.
— jacobine à oreilles.	— émeraude docto.
— saphir queue-frégate.	Colibris : queue-fourchue, mâle et femelle.

Colibris : plastron émeraude.	Hirondelle des savanes.
— — noir.	Jacamar ordinaire.
— ventre blanc.	— paille en queue.
— brin-blanc.	— petite espèce.
— balisier.	Mésange.
— baleine.	Martin-pêcheur (petite es-
— bronzé.	— pèce).
— gros frégate.	Oiseau de riz.
Argenté.	Ortolan ordinaire.
Bluet de palétuviers.	— bleu.
Bec-rond.	Ouette.
Bec d'argent, mâle et femelle.	Oiseau-diable.
Bluet bleu.	Pattes souffrées.
Casse-noisettes.	Petit bleu.
Catapia.	Petit vert, mâle et femelle.
Cassique impérial.	Petit louis épaulette.
Charpentier.	Pigeon de palétuviers.
Cré-cré.	Petit coco.
Cardinal rose.	Perruche mié-mié.
Coq de roche.	— émaillée.
Cordon bleu.	Petite Marianne tête jaune.
Cotinga gris.	Paka-paka.
Cassique cul jaune.	Pluvier des savanes.
— cul rouge.	Pigeon de mer.
Canard don-don.	Plongeur du Rorota.
Cassique violet.	Ferroquet violet.
— vert.	Pic.
Cotinga ponceau, mâle et fe-	Quéréva.
melle.	Quérérou.
Dauphiné.	Râle.
Diable enrhumé.	Roquoi.
Demi-deuil.	Râle d'eau.
Emaillé.	Serin de palétuviers.
Epaulette.	Savana.
Fourmilier.	Tête vert-de-gris.
Grimpereau (grosse et petite	Tête café.
espèces).	Tête d'or.
Grand martinet.	Tamatia.
Gobe-mouches.	Tchioro.
Houton.	Tourte.

Ventre-rouge.

| Zuiga (goiga?).

Autres spécimens.

Aigrette blanche.	Hirondelle queue de ciseaux.
— grise.	Ibis blanc.
Ara.	Jacana (?).
Agami.	Licorne.
Butor.	Mouette.
Butu étoilé.	Maraïe.
Carabou.	Oiseau fou.
Carale.	Ouacao.
Chat-huant.	Pélican noir.
Eloon à panache.	Pagani.
Flamant.	Rapapa.
Faisan du pays.	Spatule.
Héron honoré.	Touyouyou.

C. Poissons.

Anguille tremblante.	Mama taita.
Machoiron jaune.	Piraïe.
— blanc.	Défenses d'espadon.
Colle de machoiran (vessie natatoire, ichthyocolle).	Queues de raie.
	Mâchoires de requins.

D. Reptiles.

Agaman.	Serpent chasseur.
Boa constrictor.	— liane.
Caïmans.	— corail.
Crapaud bœuf.	— agouti.
Couleuvre d'eau.	— fourmilier (?).
Couleuvre de terre.	— vase.
Caméléon.	— a sonnettes.
Iguane.	Tortue de terre.
Lézard agratiche.	Tortue de mer.
Serpent grage.	Tortue racaca.

E. Insectes.

Collection d'insectes, en particulier des papillons de la Guyane.

A remarquer les papillons de différents vers à soie, — miel et cire des mélipones et des trigones (abeilles de la Guyane).

F. Roches.

Collection des roches de la Guyane (terrains azoïques et quaternaires).

Quartz aurifères et minerais de fer.

Pépites et or natif.

G. Herbier.

Collection de plantes médicinales de la Guyane.

XIV. OBJETS DIVERS

Pagara indien en arouma.

Cannes diverses, en bois du pays.

Gargoulettes indiennes variées.

Poteries indiennes.

Arcs, flèches et pagaïes.

Modèles de pirogues indiennes et boshis.

Costumes indiens (bonnet en tourlouri, anneaux, ornements en plumes).

Cocos gravés.

Couis vernis et gravés.

Cuillers et fourchettes en satiné rouge.

— — — en bois serpent.

Règles et coupe-papier en bois du pays.

Musiques indiennes en bambou.

Peigne des boshis.

Manarets, ouaouari, cœuleuvres, catouris en arouma.

Fruits de canari macaque, montés en aloès.

Sablier en fruit du sablier.

Cadres en bois du pays.

Bouteilles garnies en arouma.

Masse indienne des Galibis.

OEufs de perdrix, montés en aloès.

Carapaces de tatous, montés en aloès.

Fleurs en plumes.
Cannes en gomme de balata.
Cannes de ouaye.
Meubles en bois du pays.

XV. STATISTIQUE

Colonnes dorées, destinées à montrer les productions annuelles de l'or en Guyane.

Carte renseignant par courbes sur la météorologie de la Guyane (pluie, humidité, température, etc.).

XVI. CARTES ET PLANS

Carte de la Guyane française.
Plan de la ville de Cayenne et des principales communes.
Plan des Iles du Salut.
Plan en relief de Saint-Jean du Maroni.
Tableau représentant les Iles du Salut.
— — l'île du Diable.
— — une mine d'or en exploitation.
— — Cayenne vue de la mer.
Panorama de Cayenne.
Placer en relief.

NOTICE

SUR LES

PRODUITS CITÉS DANS LE CATALOGUE

NOTA : « Le groupe XIII n'est pas compris dans cette notice. »

A

Abriba. — *Anona lutea*, fam. des Anonacées. Variété de corossolier, qui donne un fruit du même nom, que l'on sert quelquefois à table.

Abricotier d'Amérique. — *Mammea americana* (L.), *malus persica* (Sloan), fam. des Clusiacées. Arbre devenu assez rare, dont le fruit, vulgairement appelé abricot, ne rappelle en rien l'abricot de France. Le mésocarpe est excellent et constitue un dessert recherché.

Absinthe indigène. — *Parthenium hysterophorus*, fam. des composées. En macération dans le tafia, sous le nom de piston, dans le vermouth ou le vin blanc, constitue un apéritif amer, en même temps qu'un fébrifuge.

Acacia de montagne. — *Acacia* sp. mal déterminé. Bon bois de charronnage.

Acacia de Farnèse. — *Acacia farnesiana* (L.), fam. des Mimosées. On emploie les fleurs, qui donnent à la distillation un extrait recherché. L'arbuste, en particulier les gousses, laisse suinter un latex gommeux, rappelant la gomme d'arabie, employé aux mêmes usages que cette dernière. Les graines contiennent une forte proportion de tannin.

Acacia deabidea ? — Les graines envoyées du Maroni et exposées sous ce nom, contiennent une grande quantité de tannin. Est-ce *A. dealbata*, d'Australie.

Acajou à pommes. — Voir *Anacardier*.

Acajou. — On désigne sous le nom d'acajou, à la Guyane, plusieurs espèces appartenant à des familles différentes et n'ayant de commun que la ressemblance du bois. En éliminant l'acajou à pommes (voir *anacardier*), les variétés suivantes sont représentées à l'Exposition :

1° *Acajou batard ?*

2° *Acajou blanc.* — Peut-être le *Cedrela odoreta*, d'Aublet.

3° *Acajou femelle.* — *Cedrela guianensis* (Aublet).

4° *Acajou franc.* — Probablement une variété du précédent.

5° *Acajou de Saint-Domingue* ou *Mahogani* (*Swietenia mahogani*), fam. des Méliacées.

6° *Acajou marbré ?*

Ce sont tous des arbres de grandes dimensions, assez connus dans les forêts guyanaises. Leur bois est le plus employé dans l'ébénisterie locale, à cause de la beauté du grain et surtout parce qu'il est inattaquable par les insectes.

Les essais faits avec l'acajou femelle (*) ont donné : Poids sec = 0,349 ; poids vert = 0,894 ; force = 80 kilog.

L'écorce amère est considérée comme tonique et fébrifuge.

Achards. — Condiment préparé au vinaigre avec piments et curcuma et différents légumes, tels que chou du maripa, haricots verts, concombres piquants, carottes, oignons petits, choux, etc.

Acuyuru. — Voir *Palmier acuyuru*.

Agave. — *Agave americana* (L.), fam. des Amaryllidacées, espèce voisine de l'*a. mexicana* et dont on peut obtenir par fermentation un *pulque* analogue à la boisson favorite des Mexicains.

L'agave est représenté à l'Exposition surtout comme textile. Les filasses, cordes, tapis, etc., préparées par M. Hayes, pro-

(*) La force de résistance à la rupture, a été calculée sur des parallépipèdes de 12 décimètres de long sur 5 centimètres d'équarissage. (Expériences de Dumonteil, sous-ingénieur de la marine.)

viennent autant de l'agave vrai que des variétés *vivipara* et *fœtida*, cette dernière plus connue sous le nom de *pite* ou *pitte*.

Les feuilles peuvent atteindre deux mètres de longueur. On en compte une quarantaine par pied. La coupe se fait au moment où la hampe florale apparaît. Le rendement des fibres varie de 3 à 70/0. Or, dans un hectare, on peut compter environ 3,000 pieds, ce qui donnerait 120,000 feuilles. Au poids moyen de 4 kilog. la feuille, l'hectare produirait donc 480,000 kilog. de feuilles, qui après rouissage fourniraient environ 25,000 à 30,000 kilog. de fibres brutes, desquelles on retirerait environ 10,000 kilog. de fibres de premier choix.

Pour gagner du temps, au lieu de faire rouir les feuilles à l'eau courante, on procède plus rapidement à la préparation de la filasse en faisant bouillir ces feuilles pendant 3 ou 6 heures dans une eau savonneuse composée de 7 kilog. de savon pour 100 kilog. de feuilles. On a eu soin de partager chaque feuille longitudinalement en 4 lanières. On réunit ces lanières en paquets de 40 à 50 en ayant soin de tourner toutes les pointes d'un même côté. Les fibres sont lavées à l'eau courante, sans être mêlées pour éviter un peignage inutile, long et délicat, et mises à sécher à l'abri du soleil.

La filasse ainsi obtenue, est blanche, brillante, très nerveuse et prend facilement la teinture. On en fait des cordes de luxe (cordons de sonnettes, laisses pour chiens), des tapis, des pantoufles, des cabas et sacs pour dames, des bourses, etc.

Les expériences de M. Hayes ont donné comme résistance à la rupture et sans craindre la rupture :

pour une ligne de soude.	30 kil. et 20 kil.
— sixain.	60 kil. et 40 kil.

Agouman. — C'est une phytolacacée, probablement *phytolacca decandra* (L.) employée comme alexitére surtout aux Antilles.

Alaman ou *Morelle lamau*. — C'est le *salamum nigrum* (L.) fam. des solanées, très employé dans la médecine locale comme vermifuge et antispasmodique.

Alkékenge. — Voir *Batoto*.

Aloès. — L'*aloe vulgaris* (L.) existe à la Guyane et est peu employé, sinon comme looch purgatif; on désigne plus commu-

nément sous le nom d'*aloès*, *aloès pitte*, ou plus simplement *pitte*, l'*agave fœtida* d'Aublet (voir *agave*).

Amadou végétal. — Je n'ai pas pu contrôler ce produit qui figure à l'exposition. Est-ce le champignon amadou ? ou est-ce le suber du *bois amadou* ou du *bois méché* ?

Amandier. — Voir *Badamier*.

Ambelanier. — *Quimbé-dents*, *graine biche*. C'est l'*ambelania acida* (fam. des apocynées). Fruits recherchés pour les enfants.

Ambrette — *Calalou diable*. — *Hibiscus abelmoschus* (fam. des malvacées). — Les graines à forte odeur de musc pourraient remplacer, d'après Gubler, le musc des chevrotains. S'emploient comme épices et en médecine comme antispasmodiques (?)

Anacardier. — *Acajou à pommes*, *noix d'acajou*. *Anacardium occidentale* (fam. des thérébinthacées), qu'il ne faut pas confondre avec l'acajou à meubles. La pomme d'acajou ou pomme d'anacarde est recherchée par certaines personnes. Son jus sucré après fermentation donne par distillation une eau-de-vie agréable au goût. Mais la pomme d'acajou n'est pas le fruit de l'anacardier : c'est le pédoncule, très développé et renflé, qui supporte le fruit ou graine d'acajou. Cette graine contient une amande, qui mangée fraîche rappelle l'amande verte d'Europe. Les habitants la font griller ou mieux torrifier et la mangent comme l'arachide, ou cristallisée (conserves).

On trouve encore à l'exposition la gomme d'acajou. C'est une matière rougeâtre qui s'écoule du tronc de l'arbre. Cette gomme, soluble dans l'eau, rappelle la gomme arabique dont elle a d'ailleurs les usages.

L'écorce sert pour le tannage des peaux, les feuilles pour la teinture (?)

La médecine locale emploie différentes parties de l'anacardier. L'écorce, amère, est considérée comme apéritive et fébrifuge. L'enveloppe de l'amande contient une matière visqueuse, oléo-résineuse qui est un puissant caustique servant quelquefois à détruire les cors et les verrues. Enfin les Brésiliens emploient l'écorce de la racine comme dépuratif et la nomment *salsepareille des pauvres*.

Ananas. — *Bromelia ananas* (fam. des broméliacées). Vit à l'état sauvage à la Guyane. Le fruit ou du moins le réceptacle

charnu considéré comme tel, est trop connu pour que je m'ap-
pesantisse sur sa description. Je ferai remarquer seulement que
les variétés guyanaises sont beaucoup plus parfumées et plus
sucrées que celles des colonies voisines. L'une d'elles, appelée
dans le pays *ananas maïpouri*, donne les fruits les plus gros que
l'on connaisse.

L'enveloppe de l'ananas laissée en fermentation dans l'eau
sucrée pendant 24 heures donne une boisson acidulée très
agréable (bière d'ananas). Le jus fermenté de l'ananas lui-même
donne par distillation une excellente eau-de-vie.

Les feuilles de l'ananas sont formées de fibres d'une grande
finesse qu'on peut isoler par le procédé décrit pour l'agave
(voir *agave*). Mais à cause de l'entrelacement des fibres, le
déchet est considérable (environ 50 0/0).

On peut compter sur six kilog. de feuilles par pied d'ananas,
en ne prenant que les plus belles, c'est-à-dire celles dans les-
quelles les fibres sont arrivées à leur complet développement.
Dans un hectare, qui peut contenir de 10 à 15,000 pieds, on opé-
rerait donc sur une moyenne de 60 à 90,000 kilog. de feuilles.
Le rendement est d'environ 12 0/0 mais il ne faut compter que
sur 3 à 4 0/0 de fibres de choix et 15 0/0 de filasse.

Ces fibres sont d'un beau blanc nacré et d'une très grande
résistance. Les Indiens s'en servent pour faire des cordes et des
hamacs. Une ligne de sonde à six fils éprouvée par M. Hayes
donne une résistance de 40 kilogrammes.

Il serait à souhaiter que la culture de l'ananas soit plus répan-
due à la Guyane. Par ses fruits son eau-de-vie et ses fibres il
récompenserait largement un travailleur intelligent.

Angélique. — *Dicorenia paraensis* (Berth.) fam. des légu-
mineuses cesalpiniées. Grand arbre classé parmi les bois de
première qualité les plus estimés, surtout pour les constructions
navales. Inattaquable par les insectes et les tarets, il est bon
pour quilles et grosses pièces. Très employé en menuiserie.

L'angélique se rencontre dans toutes les forêts guyanaises.
On le débite en pièces qui ont 15 et 20 mètres de long sur 0^m30 à
0^m50 d'équarrissage. On connaît une variété noire (ou grise), une
variété rouge et une variété blanche qui est la plus volumineuse.
des trois. Les trois sont représentés à l'exposition.

Le tronc de l'arbre incisé laisse s'écouler une sève blanchâtre
qui ne tarde pas à se solidifier en donnant une gomme noirâtre

Le lait recueilli dans des récipients donne environ 1/8 de son poids en gomme dont on peut voir des échantillons à l'exposition.

L'écorce contient une forte proportion de tannin, et employée pour le tannage des peaux. Les fruits sont oléagineux.

Pesanteur spécifique : sec 0,746 ; vert 0,851 ; force 215 kilog.

Aouara. — *Astrocaryum vulgare* (L.), *Palma aouara* (Aub.) fam. des palmiers-cocosées.

Le nom d'aouara ou avoira, plutôt réservé à l'aouara vulgaire, désigne d'une façon générale à la Guyane tous les palmiers dont le tronc ou les feuilles portent des épines, et les fruits de ces palmiers. Le stipe, véritable tronc par sa dureté, atteint de 3 à 5 mètres sur 10 à 15 centimètres de diamètre.

Le fruit est une drupe ovoïde, renfermant une seule graine, noyau dur dans lequel est logé une amande.

L'aouara ne produit qu'une fois par an. La récolte a lieu de janvier à mars. Il faut attendre autant que possible que les fruits soient tombés pour les ramasser, car ce n'est que lorsqu'ils se détachent naturellement des grappes qu'on peut être sûr qu'ils sont bien mûrs.

Le péricarpe, jaune, est mangé cru. Son goût ne rappelle aucun fruit d'Europe. La cuisine créole s'en sert, dans la saison des récoltes pour préparer une espèce de soupe appelée *bouillon d'aouaras* dont raffolent quelques personnes. Les drupes de l'aouara ne sont pas seulement comestibles. Le péricarpe sert à préparer une huile dite *huile d'aouaras*, et les amandes un beurre spécial, le *beurre d'aouaras* appelé *Kio-kio*, *quioquio* ou *thio-thio* dans le pays.

Pour obtenir l'huile (*), on met les aouaras dans une barrique sur une cuve quelconque et on les abandonne quelques jours dans un endroit plutôt humide. Il se produit une véritable fermentation qui permet de séparer l'enveloppe de la graine. On écrase et on réduit en pâte ces fragments de péricarpes comme si l'on voulait préparer du bouillon d'aouaras. Dès lors on procède de plusieurs façons à l'extraction directe de l'huile.

Les uns mettent la pâte ainsi préparée dans un récipient qu'ils portent sur le feu ; ils la chauffent ainsi puis la soumettent à la presse, par exemple dans une *couleuvre* du pays (instrument en

(*) Voir Cours d'agriculture de décembre 1882 au *Moniteur de la Guyane*.

fibres d'aouaras tressées dont la forme rappelle l'animal du même nom).

D'autres mélangent cette pâte à l'eau et font bouillir le tout. L'huile surnage et peut se recueillir facilement (on fait rebouillir cette huile pour vaporiser l'eau entraînée).

On pourrait encore soumettre la pâte à la pression de deux plaques chaudes comme pour le beurre de cacao.

Par tous ces moyens on obtient en abondance une huile épaisse et d'un jaune doré. Il paraîtrait qu'en chauffant cette huile colorée dans une poêle et en y plongeant un morceau de cassave bien sèche, la cassave aurait la propriété de retenir la matière colorante (la paille de maïs agirait de même). On recueillerait une huile claire, limpide, en tout semblable à l'huile d'olives. L'huile d'aouaras fraîchement préparée est comestible et a bon goût. Elle remplace à la campagne l'huile d'olives.

Pour extraire le *beurre d'aouaras* ou *quioquio*, on casse la noix qui est fort dure et on en tire l'amande qui est ferme et résistante. Certaines personnes se contentent alors de griller ces amandes : la chaleur fait suinter le beurre liquide qu'on recueille. Mais le plus souvent on réduit les amandes en pâte dans un mortier. On porte cette pâte dans un vase sur le feu et on la remue continuellement. On exprime ensuite par la presse ou la couleuvre la matière butyreuse.

Il y a des personnes qui procèdent différemment ; après avoir mis en pâte les amandes, elles font bouillir cette pâte avec de l'eau et lorsqu'elles jugent que tout le beurre est séparé, elles tirent le récipient du feu et laissent refroidir. Le beurre se fige. On l'isole et on le fait fondre ensuite au bain-marie, puis on le passe au travers d'un tamis pour l'avoir plus pur.

Le beurre d'aouaras se conserve liquide à la température de la Guyane. Cependant dans la saison des pluies il se solidifie souvent.

Le quioquio est employé comme adoucissant par la médecine créole. Il est employé quelquefois en cuisine pour préparer le riz.

Le rendement des graines de l'aouara en matière grasse, en poids est de 39,22 p. 100 du produit normal, ou 41,547 p. 100 du produit desséché. L'hectolitre de graines pèse environ 62 kilogrammes, la perte en eau à 100° est de 5,60 p. 100 et les cendres recueillies représentent 1,28 pour 100 parties.

Les feuilles de l'aouara sont employées à différents usages comme textile, sous le nom de *paille d'aouara* : on en fait des chapeaux, des balais, des paniers, etc.

Le stipe sert à la construction des maisons à la campagne et les poteaux qu'on en tire sont pour ainsi dire inusables (le grain en est si serré qu'un clou n'y pénètre qu'avec difficulté).

Si l'on ajoute que les racines constituent un excellent dépuratif et que le bourgeon terminal ou *chou d'aouara* est très fin et digne de figurer sur les meilleures tables, on voit que l'aouara est un des habitants les plus précieux de la forêt puisque l'homme tire profit de toutes ses parties. Il est donc permis de s'étonner qu'il soit si méconnu, vu sa grande abondance sur tout le territoire guyanais.

Aouaras. — A côté de l'aouara vulgaire que je viens d'étudier se placent plusieurs variétés moins intéressantes : *l'aouara mon père* ou *counanan*, *l'aouara sauvage*, *l'aouara grim pant*, *l'aouara canne*, *l'aouara savane*, le *petit aouara*.

Aouara d'Afrique. — C'est l'*Elæis guineensis*, introduit en Amérique, et plus connu sous le nom d'*aouara pays nègre*. On sait qu'il donne l'huile de palme, qu'il serait facile de recueillir en Guyane, l'*Elæis* étant parfaitement acclimaté.

Arachide. — *Pistache de terre.* — *Arachis hypogæa* (L.), fam. des légumineuses papilionacées. — On ne connaît point sa patrie, qu'on suppose américaine. Elle croît spontanément dans tous les pays chauds..

Je n'insiste pas sur cette plante, suffisamment connue par l'*huile d'arachide* que ses graines fournissent (*). L'embryon en contient 45 à 50 p. 100 de son poids. Or, un hectare peut contenir 62,000 pieds d'arachides qui donnent chacun un minimum de 300 grammes de graines par an, soit environ 30,000 kilogrammes à l'hectare.

Arbre à cire. — Voir *Cirier*.

Arbre à beurre. — Voir *Peckea*.

Arbre à lait. — Voir *Yaya*.

Arbre à pain. — C'est l'*Artocarpus incisa* (L.), fam. des Ullmacées artocarpées. — Le fruit est d'une grande ressource pour

(*) Voir *Cours d'agriculture, loc. cit.*, 1892.

les populations jaunes auxquelles il sert de pain. Il est très nourrissant. A l'Exposition figure, en particulier, des échantillons de fécule.

A côté se place l'*arbre à pain à graines* (*artocarpus castanea*), qui fournit des graines comestibles analogues à la châtaigne.

Arecquier. — *Noix d'arec.* — *Areca catechu* (L.), fam. des Palmiers. La noix d'arec est un excellent masticatoire. Les peuples d'Orient la mélange avec les feuilles du *piper betel*. — Tanique.

Argemone. — *Chardon béni* (ne pas confondre avec l'azier la fièvre), *pavot épineux.* — *Argemone mexicana* (L.), fam. des Papavéracées. Les graines seraient narcotiques.

Arouma ou **arouman.** — *Maranta arouma* (Aublet), fam. des Zingibéracées-Maratancées; voisine de l'*herbe à flèche* (*Maranta arundinacea*). Surtout employé dans les ouvrages de sparterie, de vannerie, etc., sans aucune préparation. On se sert de l'écorce, qu'on sépare avec précaution de la moelle. Il existe une variété rouge et une variété blanche. Les paniers en arouma noir sont faits avec de l'arouma teint avec le suc du fruit du balisier génipa.

C'est avec l'arouma qu'on prépare : les *pagaras*, véritables malles de campagnes, légères, imperméables, ayant la forme de corbeilles munies d'un couvercle; les *catouris*, imperméables aussi, jouant, suivant leurs dimensions, le rôle de chapeaux ou de parapluies; les *paniers*, de forme et de grandeur variées; les *coulevres*, à tissu plus ou moins lâche, de forme allongée, rappelant la forme de l'animal qui porte le même nom, et utilisées dans toutes les campagnes pour presser la pulpe du manioc et donner d'une part l'*empois* et le *tapioca*, et d'autre part la fécule qui deviendra la *cassave* ou le *couac*; les *manarets*, véritables vans à mailles espacées, tamis à tissu plus ou moins serré; les *ouaouaris*, éventails à souffler le feu; des nattes, des tapis et tous les menus objets que les voyageurs recherchent avec avidité pour leurs collections.

Les Indiens se servent, pour les mêmes usages, du *Maranta touchat* et du *M. lutea* (Aublet).

Arrow-root. — C'est la fécule tirée du *Maranta indica* (L.). A la Guyane, cette fécule provient aussi des *Maranta humilis* et

M. alouya d'Aublet. Les créoles désignent souvent l'arrow-root sous le nom de *toulouman* ou *toloman* et le confondent avec la fécule retirée du *canna edulis*.

Avocatier. — *Laurus persea* (L.), *Persea gratissima*, fam. des Lauriers. Le fruit est très recherchée à table à cause de son péri-carpe bytureux qui fond dans la bouche. L'immense noyau (le procureur, comme on l'appelle dans le langage familier) contient une forte proportion d'acide prussique.

Les feuilles, l'écorce et la racine sont employées dans la médecine locale.

Ayapana. — *Eupatorium ayapana* (L.), fam. des Composés. Cette eupatoire est très employée pour préparer une infusion parfumée, sudorifique et digestive qui se sert comme le thé. A l'Exposition figure l'essence retirée de ces mêmes feuilles.

Azier ou *raguier*. — Nom vulgaire sous lequel on désigne communément les plantes herbacées.

Azier divin. — *Oxalis Barrelieri* (L.), fam. des Géraniaciées-oxalidées. Employé par la médecine indigène en cataplasmes résolutifs ?

Azier françois et **azier crapaud.** — Graminées employées en cataplasmes par les créoles.

Azier la fièvre. — *Chardon roland fétide*, *chardon bénit*, *chardon étoilé*. *Eryngium fœtidum* (L.), fam. des Ombellifères. Très employé en médecine locale comme sudorifique, fébrifuge. Les racines seraient réputées emménagogues (?).

Azier macaque. — *Melastoma elegans* (Aub.), fam. des Mélastomacées. Employé par la médecine créole comme détersif et astringent.

B

Bâche. — Voir *Palmier bâche*.

Bacovier. — Voir *Bananier*.

Badamier. — *Amandier de Cayenne*, *amandier des Indes*, *Terminalia catappa* (L.), fam. des Combrétacées. Je crois bien que

c'est le *Pamier de la Guyane* (*Pamea guianensis*) décrit par Aublet. Les amandes, très recherchées par les enfants, donnent une huile comestible, fine.

Bagasse. *Bagassa guianensis* (Aublet), fam. des Ulmacées-artocarpées. Quatre variétés figurent à l'Exposition : *B. terre basse*, *B. noir*, *B. jaune* et *B. blanc*. Le Bagasse blanc est le plus important. C'est un grand arbre de plus de 25 mètres de hauteur sur plus de 1^m,50 de diamètre. L'écorce est lisse et fibreuse et sert de textile aux Indiens. Le bois est blanc, très droit, excellent pour parquet. Avec les branches courbes on peut faire d'excellentes courbes pour navires. Les Indiens en font des pirogues. Les fruits, gros comme une orange, sont succulents et bons à manger.

Pesanteur spécifique : sec, 0,745; vert, 1,136; force, 215 kilogrammes.

Bagot. — *Bois bagot*. Probablement le *Copaifera pubiflora* de la famille des Légumineux. Bois d'ébénisterie assez rare, susceptible d'un très beau poli. Pesanteur spécifique sec, 0,875.

Balata. On désigne à la Guyane sous le nom de Balata, plusieurs arbres appartenant à la famille des sapotacées et des apocynées. C'est ainsi que l'on connaît :

- 1° *Balata blanc* (*Plumeria articulata* Vahl.). Apocynées;
- 2° *Balata fer*;
- 3° *Balata indien* (*Labatia macrocarpa* Mart.). Sapotacées;
- 4° *Balata jaune d'œuf* (voir *Jaune d'œuf*);
- 5° *Balata poirier*;
- 6° *Balata rouge* ou *balata saignant*.

Le plus connu, le plus réputé et le dernier qu'on désigne encore sous les noms de *batata franc*, *balata* de Galibis, *boromé* des arrouagues, *bollet tree* ou *bullet tree* des Anglais, *paardenbesh* (ce qui veut dire chair à cheval, à cause de la couleur de son bois) des Portugais, *manil kara* des Indiens. C'est l'*achras sapota* (Aublet), *mimusops balata* (Schouile), *lucuma mammosa* (Gœrtner), *sapota mulleri* (Blume), de la famille des sapotacées.

Le Balata mérite qu'on s'occupe particulièrement de lui à cause de l'importance qu'il est appelé à prendre. Aussi je crois bien faire en recopiant tout au long ce que j'écrivais en 1894, dans ma notice pour l'Exposition de Chicago :

« La hauteur de ces arbres peut atteindre 25 et même 30 mè-

tres d'après le botaniste Splitgerber. C'est donc une des plus grandes essences de la forêt. Il se plaît en famille, c'est-à-dire qu'il n'est jamais seul; quand on rencontre un balata, on peut être certain qu'il est entouré d'un grand nombre d'arbres de la même espèce. Entre les embouchures de la Mana et du Maroni, j'ai vu pour ma part des régions peuplées uniquement de balatas, au détriment des autres espèces végétales. Malheureusement, entre les différents groupes de balatas, on chercherait en vain un jeune plant de cette sapotacée.

« Le balata vit dans les endroits frais, et affectionne les terrains traversés par des eaux d'infiltration. Ce ne sont pas ces terrains qui manquent à la Guyane, où les eaux des rivières se communiquent librement à travers le sol. Il serait donc facile d'entreprendre sur une vaste échelle la culture de cette essence.

« Le *sapota mulleri* a été jusqu'ici recherché seulement par l'ébénisterie. Son bois, en effet, dont on peut voir un échantillon exposé, est d'une belle couleur rougeâtre. Il n'est pas attaqué par les *poux de bois*, ce qui le fait rechercher dans la charpente. Il a été employé avec succès par la Compagnie du chemin de fer de l'Ouest, pour la confection de traverses dont la durée est extraordinaire. Après six mois de séjour dans le fumier, le balata n'a donné que 40 p. 100 de perte, tandis que le chêne de forêts a fourni 30 1/2 p. 100 de perte. Nous reviendrons d'ailleurs sur ce sujet quand nous traiterons des essences forestières.

« On savait depuis longtemps que la sève du balata, comme celle de toutes les sapotacées d'ailleurs, qui se présente sous forme d'un lait blanchâtre plus ou moins épais, se coagule très vite à l'air libre, et donne une matière gommeuse très élastique. Ce produit, aujourd'hui exploité en grand dans la colonie voisine, n'a été étudié et apprécié que depuis peu. M. Hayes, qui a déjà exposé de la gomme de balata à Chicago, a contribué pour beaucoup à faire connaître cette richesse. On peut même dire, sans crainte de froisser sa modestie, que c'est lui qui a montré à la Guyane le profit qu'elle pourrait tirer de ce nouveau produit.

« La gomme de balata est obtenue en faisant sécher la sève ou lait du balata. Plusieurs méthodes ont été indiquées pour recueillir ce lait. Toutes sont basées sur la saignée de l'arbre et constituent l'opération du *gemma*ge.

« Un balata gemmé à vie, c'est-à-dire entaillé sur toute sa cir-

conférence, peut donner jusqu'à vingt litres de lait. Mais l'arbre meurt de cette saignée à blanc. C'est pour retirer les plus grands bénéfices que cette pratique a été suivie en Malaisie dans l'exploitation de la gutta fournie par l'isonandra. Dans la Guyane hollandaise et au Vénézuéla, on rencontre encore des vandales qui coupent le balata à sa base et usent de la presse pour faire rendre à l'écorce tout le lait qu'elle contient. Si ces procédés n'étaient pas réprimés, le balata disparaîtrait des forêts au bout d'un certain temps, comme l'isonandra-gutta de certaines forêts de la Malaisie.

« Pour exploiter sagement le balata, on doit saigner l'arbre sur une partie seulement de sa circonférence, la moitié ou le tiers. En soumettant le balata au gemmage à temps, sur le tiers de sa circonférence, on obtient un peu moins de lait, mais on fatigue beaucoup moins l'arbre, et on peut recommencer l'opération tous les 3 ou 5 ans, tandis qu'en pratiquant la saignée sur la moitié du tronc, il faut attendre 10 ou 11 ans avant de pouvoir recommencer le gemmage.

« D'après Rousseau, on obtiendrait les meilleurs résultats en enlevant des rectangles d'écorce de distance en distance et en laissant entre eux des rectangles d'écorce de même surface. L'écorce arrachée serait soumise à la presse pour abandonner tout son lait.

« Pour opérer comme nous l'avons indiqué d'abord, sur le tiers du tronc, on incise verticalement l'écorce de 0^m,30 à 0^m,40 de terre jusqu'à 2 ou 3 mètres de hauteur et on fait des entailles obliques de part et d'autre de cette gouttière, de façon que la sève qui s'en écoulera vienne se déverser de tous ces canaux, que je ne pourrai mieux comparer qu'aux nervures d'une feuille, dans le canal collecteur vertical. Au moyen d'un vase disposé à cet effet à la base de ce canal, on recueille le lait au fur et à mesure qu'il s'échappe.

« Un balata, bien saigné par ce procédé, peut donner de trois à quatre litres de lait pendant l'été et jusqu'à sept et huit litres pendant la saison pluvieuse, alors que la sève est beaucoup plus diluée et moins riche. A cause de la rapidité avec laquelle le lait se coagule, il faut souvent gratter les incisions pour nettoyer les ouvertures qui laissent s'échapper ce lait et qui s'obstruent rapidement.

« Quoique la sève d'hiver représente environ le double de

celle d'été, le rendement du lait est sensiblement le même pendant les deux saisons. Cela tient, comme je l'ai expliqué plus haut, à ce que le lait renferme une proportion d'eau beaucoup plus forte.

« Par l'évaporation de cette eau, le lait de balata se transforme en gomme. Il faut compter sur un poids de gomme égal à la moitié de celui du lait d'été. Chaque arbre produit par conséquent un minimum de 1 kilog. de gomme par saignée. C'est sur ce rendement que nous nous baserons tout à l'heure pour calculer le rapport d'une exploitation.

« Pour amener rapidement l'évaporation de l'eau contenue dans le lait du balata, on emploie des récipients quelconques à large ouverture, autant que possible en bois, parce que le fer communique au produit une couleur noirâtre qui diminue son prix.

« M. Hayes employait, pendant que j'étais au Maroni avec lui à préparer l'Exposition de Chicago, des cuves portatives en bois d'environ 1 mètre de longueur sur 0^m,80 de largeur et 0^m,40 de profondeur. Pour hâter la solidification de la gomme, on peut ajouter au lait du jus de citron, le jus de 60 citrons environ pour 400 litres de lait.

« L'exploitation marche évidemment plus vivement pendant l'été que pendant l'hiver. Tandis, en effet, que pendant la saison chaude on soumet directement le lait à l'action des rayons solaires, pendant la saison pluvieuse, on est réduit à provoquer l'évaporation sous des hangars couverts, mais bien aérés.

« Quelle que soit la méthode employée, la surface du lait, qui se trouve en contact avec l'air ambiant, se solidifie et donne une croûte dont l'épaisseur augmente d'une façon continue. Cependant, l'évaporation est presque arrêtée quand cette croûte atteint une certaine épaisseur. Aussi faut-il l'enlever dès qu'elle a un centimètre. Pour terminer la dessiccation, on peut l'étendre sur une corde tendue ou des tringles de bois, etc., et l'exposer à l'ombre dans un courant d'air.

« La première plaque enlevée, le lait qui se trouve dans la cuve ne tarde pas à se solidifier sous l'action de l'air pour donner une nouvelle plaque de gomme qu'on finit de sécher comme la précédente.

« On obtient donc ainsi une série de plaques de gomme tant qu'il reste du lait dans la cuve.

« La sève de balata est blanche et se mélange intimement avec l'eau. L'alcool absolu et l'éther, comme l'acide citrique, que nous avons vu employer sous forme de jus de citron, la coagulent presque instantanément et donnent une gomme blanche pure.

« La gomme de balata, obtenue comme nous l'avons indiqué plus haut, est blanche quand elle est bien préparée, légèrement veinée de rouge. Elle est inodore et insipide; mais, sous l'action de la chaleur, elle dégage une odeur qui rappelle celle de la gutta-percha et fond à 150°. Son poids spécifique est égale à 1,05.

« Elle brûle en donnant une flamme rougeâtre et beaucoup de fumée et résisterait, d'après les dernières recherches, à un courant de 20 à 21 ampères d'intensité.

« Rappelons enfin qu'elle est complètement soluble à chaud dans la benzine, l'essence de térébenthine et le bisulfure de carbone.

« Par ses propriétés, la gomme de balata tient à la fois du caoutchouc et de la gutta de Malaisie. C'est pour ce dernier motif qu'on a pensé avec raison à lui donner la place de la gutta-percha qui tend à disparaître. C'est un excellent isolant électrique, en effet, qui peut être employé avec avantage dans la confection des câbles sous-marins.

« La gomme de balata se laisse travailler facilement. Pour s'en convaincre, il suffit de jeter un coup d'œil sur les charmantes fleurs en balata exposées par M. Hayes. Parmi les nombreux objets qui accompagnent ces fleurs, tels que serpents, chaînes de montre, cravaches, etc., on ne peut s'empêcher d'admirer le beau buste de la République qui, par son originalité et son fini, représente sans aucun doute, ce que je pourrai appeler le clou de l'Exposition, si l'on veut bien penser que c'est la première fois que la Guyane expose des produits de ce genre.

« Une petite statistique bien simple va nous servir à clore ces quelques renseignements sur le balata.

« Nous avons vu que le rendement *minimum* de gomme fournie par un balata est de 1 kilog. Or, un travailleur pouvant gemmer 10 arbres environ par jour, la production par homme et par jour sera de 10 kilog. La valeur minima de la gomme de balata étant de 5 francs le kilog., l'ouvrier rapportera par jour 10×5 soit 50 francs. En supposant que cet ouvrier ne travaille que 12 jours par mois à l'exploitation du balata, son produit sera de $50 \times 12 = 600$ francs.

« En fixant le prix de revient de la journée d'un travailleur au taux énorme de 8 francs, ce qui élève la dépense mensuelle à 240 francs, le gain par mois et par ouvrier sera donc de 340 francs.

« Si on compte, en moyenne, dans les parages à balatas, 40 arbres par hectare. on voit qu'un hectare sera exploité en une journée et qu'il produira un bénéfice net de 50 francs moins 8 francs, soit 42 francs.

« Pour une exploitation de 5,000 hectares par an, on arrive au taux de $42 \times 5,000$, soit 210,000 francs de bénéfice.

« En continuant nos exagérations et en admettant le chiffre énorme de 100,000 francs pour les dépenses imprévues, le bénéfice définitif serait donc de 110,00 francs pour une exploitation de 5,000 hectares.

« Ce bénéfice qui, il ne faut pas l'oublier, représente un minimum certain, sera rapporté tous les quatre ans. — Je me dispense de tout commentaire. »

Je n'ai rien à ajouter de plus à cette opinion d'il y a six ans. J'espère toujours et j'ai confiance dans le succès du balata.

Pour terminer ces notes déjà longues, je dirai que le bois est de qualité supérieure, excellent pour chevilles de marine et bois imprimés. Il a été employé avec avantage par la Compagnie des chemins de fer de l'Ouest pour la construction de traverses.

Poids spécifique : sec 1,100; vert 1,232; force 353 kilog.

Le balata blanc qui est un excellent bois de charpente a donné à l'essai :

Poids : sec 0,972; vert 1,208; force 247 kilog.
et le balata indien, excellent pour traverses de chemin de fer :

Poids : sec 1,043; vert 1,117; force 280 kilog.

Les balatas étudiés sont représentés à l'Exposition par : des billes, l'écorce (qui est tannique), les fruits (qui sont comestibles), le lait alcoolisé, la gomme-résine brute, cette même gomme travaillée, et différents objets préparés avec elle.

Balisier. — *Canna indica*, fam. des Zingibéracées, sert à fabriquer la fécule appelée *toloman* ou *toulouman*. Ne pas confondre avec le balisier génipa (voir génipa).

Balourou. — *Musa bihai* (Aublet), *Ravenala guianensis*, fam. des Musacées, Pousse à l'état sauvage et se rencontre à chaque pas dans les forêts guyanaises. Les feuilles servent à couvrir les

maisons d'habitation (véritables chaumières). Les essais qui ont été faits depuis longtemps démontrent qu'elles donnent l'un des plus beaux papiers que l'on connaisse. Pourquoi n'en tirerait-on pas profit ?

Bamba. — La sève a été envoyée comme employée en médecine (?).

Bambou. — *Cambrouse, Bambusa arundinacea* (L.). *Armido bambos* (Aublet), fam. des graminées. Suffisamment connu par les meubles qu'on en fait. Les bractées engainantes servent à faire une excellente pâte à papier.

Bananier. — On désigne sous ce nom plusieurs musacées connues dont les trois espèces principales sont : le bananier de Chine (*musa sinensis*), le bananier plantain (*musa parasidiaca*) et le bananier figue ou bacovier (*musa sapientia*). Le bananier plantain, le plus cultivé à la Guyane donne comme fruits les variétés désignées sous les noms de *banane de Pernambouc*, *banane guianga*, *banane musquée*, *banane noire*, *banane de Tahiti*. Les variétés les plus connues du bacovier sont : *bacove balisier*, *bacove pomme* ou *bigaro*, *bacove beurre*, *bacove violette*, *bacove de Tahiti*, *bacove rounbou*, *bacove créole*.

« Le Bananier seul (1), écrivait Bernardin de Saint-Pierre, « donne à l'homme de quoi le nourrir, le loger, le meubler, « l'habiller et l'ensevelir. »

« Le bananier n'a été cultivé jusqu'à présent à la Guyane que pour son fruit qui sert de nourriture à la majeure partie des peuplades des Guyanes. Ces fruits, comme tout le monde le sait, sont disposés en grappes et forment ce qu'on appelle communément des *régimes de bananes*, dont le poids peut atteindre de 25 à 30 kilog.

« La banane se mange verte ou mûre et subit une foule de préparations dans lesquelles nous n'avons pas à entrer ici. Cependant, il ne m'est pas permis de passer sous silence les résultats obtenus depuis quelques années dans les bananeries de l'Amérique du Nord où la banane séchée et moulue donne une féculé très recherchée et facilement transportable, représentant une nourriture très substantielle.

« Enfin, par la fermentation, la banane donne une boisson

(1) *Notice de Chicago, loc. cit.*, p. 29.

agréable au goût, par la distillation de laquelle on obtient une eau-de-vie dite eau-de-vie de banane, excellente à boire.

« Lorsque le bananier a produit son régime, il meurt, mais il est remplacé par un jeune plant qui pousse à sa base et qu'on aide à se développer en coupant le pied devenu inutile. Or, ce tronc est encore une source de richesses, comme nous allons le voir. Au lieu de le laisser se décomposer sur le sol, pourquoi ne l'utiliserait-on pas ?

« Le tronc est, en effet, essentiellement formé de fibres et d'eau. Ce sont ces fibres qui sont susceptibles d'être employées dans différentes branches d'industrie. Le propriétaire intelligent obtiendrait donc de sa bananerie : d'une part, des fruits qu'il livrerait à la consommation directe, ou auxquels il ferait subir différentes transformations pour l'exportation; d'autre part, des tiges ou parties de tiges qui lui fourniraient, avec une très minime augmentation de dépenses, des fibres que l'industrie utiliserait pour la confection de certains tissus, ou simplement de la filasse qui serait recherchée pour la fabrication du papier.

« La découverte du papier bananier remonte à 1838. Elle serait due à un pharmacien des Antilles. A la date de 1840, nous trouvons un rapport de M. Fremendely, qui jette un jour particulier sur la question. Dans un voyage qu'il fit à la Trinité, M. Fremendely eut à rechercher si l'exploitation du nouveau produit était pratique et productive. Les résultats qu'il obtint furent plus que satisfaisants.

« Pourquoi ne reprendrait-on pas ces essais ? L'industrie cherche aujourd'hui partout des matières à transformer en papier. Les exigences de la presse quotidienne et l'alimentation des imprimeries dévorent rapidement notre papier.

« Les admirables machines que nous possédons permettent cependant d'obtenir des résultats merveilleux : une seule de ces machines peut, actuellement, donner chaque jour une bande de papier large d'un mètre et demi et longue de vingt kilomètres. Au bout de six mois, la bande serait assez longue pour faire le tour de la terre!...

« On peut juger d'une manière infailible du degré de civilisation auquel une nation est parvenue, écrivait Ambroise Firmin Didot, en consultant la quantité de papier qu'elle fabrique et qu'elle consomme. »

« Le rendement du bananier en fibres est d'environ 50 p. 100. Or, chaque année, on peut abattre 3,000 bananiers après la fructification. C'est donc une production de 6,000 kilog. de fibres brutes sur lesquelles on peut compter.

« Ces fibres sont argentées et très souples. Malheureusement, au peignage, le déchet est considérable : sur 20 kilog. de fibres fournies par un bananier, on retire seulement environ 3 kilog. de fibres peignées, soit 17 kilog. de déchet.

***Bancoulier.** — Noix de bancoul, noix à chandelles. *Aleurites tribola*, fam. des Euphorbines, originaire de la Nouvelle-Calédonie, les Molluques, etc. Donne une huile excellente pour la peinture et l'éclairage, qui serait laxative à un degré moindre que celle du ricin. Les graines fraîches seraient comestibles quand on a soin d'enlever l'embryon.

Barbadine. — *Passiflora quadrangularis* (L.), *Passiflora gigantea*, fam. des Passiflorées. Très recherchée pour ses fruits qui se mangent nature ou en confiture (gelée préparée avec l'enveloppe). La racine donnerait un alcaloïde qui expliquerait des histoires d'empoisonnements restés longtemps douteux.

Barbe de paque.?.....

Bartaballi. — *Lucuma Bouplandii* (H. B.), fam. des Sapotacées. Donne un bois léger, facile à fendre qui serait employé pour douves de tonneaux.

Basilic. — On désigne sous ce nom plusieurs Labiées parfumées employées en infusion comme calmants et antispasmodiques. Ce sont les *occimum basilicum*, *minimum*, *gratissimum*, *americanum*, décrits par Aublet. On emploie surtout le grand et le petit basilic.

Batoto. — Coqueret pubescent, alkekenge, herbe à cloques. *Physalis pubescens* (L.), fam. des Solanées. Racines amères, apéritives et fébrifuges. Maladies des reins? Les enfants mangent les baies.

Bélimbi. — Voir *Bilimbi*.

Beslère. — Encossé Berreoy des galibis; *Besleria violacea* (Aub.). La racine et surtout les fruits, qui sont des baies purpurines, donnent une teinture violette qui prend très bien sur le

coton. Aublet décrit 4 autres variétés de Beslère : rouge, blanche, incarnate et jaune.

Bignone écarlate. — *Bignonia chica* (Aub.), fam. des Bignoniacées. Les Indiens ont appris aux habitants à se servir des feuilles pour teindre en rouge vif. Ils font des cordes avec l'écorce.

Bignone kérééré. — *Bignonia kérééré* (Aub.), fam. des Bignoniacées. Croît sur les arbres qui bordent les rivières. Sert à faire des liens solides qui remplacent les meilleures cordes. On en fait aussi des parures.

Bilimbi. — Bélimbi. *Averrhoa bilimbi* (L.), *Blimbingumteres* (Rumph.), fam. des Géraniacées-oxalidées. Les fruits excessivement acides sont quelquefois mangés par les enfants. Ils servent surtout aux blanchisseuses pour détacher le linge.

Boco. — Bois de coco? *Bocoa prouacensis* (Aublet), *Etabalia guianensis* (?) fam. des Légumineuses. C'est un grand arbre des forêts, qui atteint plus de 20 mètres de hauteur sur 1 mètre et plus de diamètre. L'écorce est grisâtre et lisse et contient une assez forte proportion de tannin. L'aubier est jaune clair, tandis que le cœur est brun noir, mêlé souvent d'un vert jaunâtre. Bois dur, compact, très prisé pour l'ébénisterie de luxe. Sert à faire des cannes recherchées. Bon pour le pouliage.

Pesanteur spécifique : sec 1,208 ; vert 1,234 ; force 402 kilog.

Bois. — La Guyane possède dans ses forêts des richesses incalculables en essences forestières.

« Depuis longtemps déjà, cette source de richesse a été signalée à l'Administration centrale. Il faut remonter à 1748 pour trouver les premiers travaux sur les bois de construction de la Guyane. En 1750, le gouvernement français confiait à Godin des Odonois, compagnon de la Condamine, une mission pour étudier cette question. Ce savant proposa l'établissement d'un chantier d'exploitation sur un des affluents de l'Amazonc. Lescalier, en 1789, Thomas en 1818 et Dumonteil en 1828 complétèrent les recherches précédentes et, grâce à eux, un chantier établi sur les rives de la Mana put expédier à Brest, pour être soumis à l'expérimentation, plusieurs madriers de grandes dimensions.

« En l'année 1825, on employa, pour la construction du vaisseau le *Polyphème*, 18 pièces de bois, d'espèces différentes, tirées des

forêts de la Guyane. En 1846, c'est-à-dire 21 ans après la visite de ce vaisseau, on trouva 11 de ces pièces dans un parfait état de conservation.

« D'autres expériences, plus concluantes, furent faites à la même époque. En 1834, on plaça exprès, dans le corps du vaisseau *l'Eylau*, 2 pièces d'angélique et 2 pièces de chêne ; en même temps, on mit 4 pièces à *l'Hector*, 4 au *Navarin*, 4 au *Sceptre* et 4 au *Castiglione*. En passant la visite de ces pièces, on trouva le chêne complètement pourri tandis que l'angélique était dans le meilleur état.

« Pour montrer la supériorité des essences forestières de la Guyane sur celles similaires des autres contrées, nous emprunterons à M. de Lapparent les deux tableaux suivants qui présentent, comparativement, les résultats obtenus avec du chêne de France, du teck de l'Inde et des bois injectés au sulfate de cuivre :

NOMENCLATURE DES ESSENCES	NOMBRES PROPORTIONNELS		
	à l'élasticité.	à la résistance, à la rupture.	
Chêne des forêts.....	1,000	1,000	
Teck, qualité supérieure.....	2,000	1,920	
Teck tendre.....	1,100	1,330	
Bois de la Guyane	Angélique.....	2,250	1,830
	Coupi.....	1,760	1,660
	Bois violet.....	2,250	2,600
	Wacapou.....	2,000	2,000
	Balata.....	3,325	3,150
	Courbaril.....	4,000	2,825
	Taoub.....	2,008	2,000
Saint-Martin..	2,000	2,325	
Cèdre noir....	1,820	2,325	
Hêtre injecté.....	1,420	1,100	
Peuplier injecté.....	0,665	0,830	

« Dans l'emploi des bois pour les constructions navales, il faut surtout tenir compte de la condition de durée. Or, le tableau suivant donne par comparaison les pertes subies par diverses essences après six mois de séjour dans le lumier :

NOMENCLATURE DES ESSENCES	PERTE POUR CENT	
Chêne de forêts.....	30 1/2 p. 0/0	
Teck supérieur.....	16 1/2 p. 0/0	
Teck tendre.....	25 p. 0/0	
Bois de la Guyane ..	Angélique.....	5 p. 0/0
	Coupi.....	0 p. 0/0
	Bois violet.....	0 p. 0/0
	Wacapou.....	0 p. 0/0
	Balata.....	10 p. 0/0
	Courbaril.....	12 p. 0/0
	Taoub.....	31 p. 0/0
	Saint-Martin.....	14 3/4 p. 0/0
	Cèdre noir.....	22 1/2 p. 0/0
Hêtre injecté.....	30 p. 0/0	
Peuplier injecté.....	10 p. 0/0	

« Ces expériences sont significatives, dit M. de Lapparent, et il est impossible de n'être pas frappé de l'étonnante supériorité, à tous les points de vue, des essences de la Guyane.

« L'angélique principalement paraît appelée à rendre les plus grands services aux constructions navales, parce que indépendamment de ses qualités d'élasticité, de force et de durée, sa densité ne dépasse pas celle du chêne ordinaire. Les autres essences sont au contraire un peu plus lourdes, sans qu'il y ait cependant excès à leur égard. Leur place serait dans les fonds des navires, tandis que l'angélique remplacerait avantageusement le teck dans le bordé sous blindage.

« J'ajouterai, en terminant, que la plupart des essences de la Guyane conviendraient merveilleusement à la construction des traverses de chemin de fer, attendu qu'elles possèdent les deux

qualités les plus recherchées pour cet emploi, une longue durée et une pesanteur spécifique, qui contribuent à la solidité de la voie.

« Un défaut souvent reproché aux bois de la Guyane consiste dans des tares intérieures qu'aucun signe n'annonce au dehors ; il est donc bon de refendre par le cœur tous les gros sujets qu'on exploite, tant pour s'assurer de leur état que pour empêcher les gerçures qui ne manquent jamais de se produire lorsque le cœur reste intact..

« Les bois de la Guyane sont recherchés, surtout par la charpente et l'ébénisterie, les uns pour leur durée incomparable, les autres pour la beauté, la richesse et la variété de leurs nuances.

« L'administration pénitentiaire entretient en ce moment quatre chantiers d'exploitation. Le premier, le plus anciennement connu, est le « chantier Forestier » qu'on appelle souvent et plus simplement la « forestière » pour rappeler son origine qui remonte à une compagnie forestière privée. La forestière est située dans le Haut-Maroni, près du saut Hermina.

« Le second chantier, le « Nouveau-chantier » comme on le nomme, est établi sur un affluent de la crique aux Vaches, à l'embouchure du Maroni. Le troisième, tout récemment formé, se trouve près du « Nouveau chantier », sur la crique Charvein : c'est le « chantier Charvein ». Sa richesse est incalculable. Le quatrième, à peu près abandonné, est le plus rapproché de Cayenne, à l'Orapu.

Dans le choix des bois, il est bon de remarquer que ceux pris sur les montagnes, c'est-à-dire dans les terres hautes, sont supérieurs à ceux des terres basses (bois des savanes).

Les échantillons réunis par M. Hayes sont pris dans le corps même des arbres dont on s'est contenté de faire une section (écorce comprise), de 50 à 75 centimètres de hauteur selon le diamètre. Grâce à une coupe transversale et à une coupe longitudinale pratiquée, dans le cylindre ainsi obtenu on peut voir facilement les qualités et les défauts, la direction et la beauté des fibres, ainsi que la finesse du grain. Je donne à propos de chaque essence les pesanteurs spécifiques par rapport à l'eau, du bois sec et du bois vert, ainsi que la force de résistance à la rupture qui a été calculée sur des parallépipèdes de 12 décimètres de long sur 5 centimètres d'équarrissage. (Expériences de Dumonteil, sous-ingénieur de la Marine).

Je ne manquerai pas de signaler, avant de quitter le sujet, les difficultés qu'on rencontre souvent dans la détermination d'une essence, quand on n'est pas prévenu. Tel arbre, en effet, peut porter plusieurs noms qui déroutent le chercheur, de même que le même nom peut servir à désigner plusieurs arbres de familles différentes.

Bois amadou. — C'est probablement le Mirobolan ou Hernandier de la Guyane (*Hernandia guianensis* d'Aublet) fam. des Lauracées-Hernandiées. C'est un grand arbre de plus de 20 mètres de haut sur environ 1 mètre de diamètre. Le bois est blanc, peu compact, fort léger et aromatique. Sec, il prend feu sous le briquet, d'où son nom de bois amadou.

L'amande du fruit est purgative (?).

On désigne quelquefois sous le nom de bois amadou le *bois mèche* (*Apeiba glabra*) fam. des Tiliacées-Tiliées. Le bois est très léger. Les Indiens le font prendre feu en tournant vivement deux morceaux l'un contre l'autre.

Bois amer. — Probablement l'*Acroclidium camara* fam. des Laurinées. Bon pour planches, traverses de chemins de fer, lan-grunes, quilles et carlingues. Pesanteur spécifique : sec 0,769 ; vert 1,142 ; force 170 kilogrammes.

Bois bagot. — Voir *Bagot*.

Bois balle. — *Guarea Aubletii*, fam. des Méliacées. Bon pour planches. Pesanteur spécifique : sec 0,349 ; vert 0,894 ; force 90 kilogrammes.

***Bois Benoist.** — ?...

Bois caca. — Voir *Bois puant*.

Bois caille. — Voir *Carapa blanc*.

Bois de campêche. — *Hematoxylon campechianum* (L.). fam. des Légumineuses-Césalpiniées. Introduit du Mexique. Suf-fisamment connu, comme teinture. A côté et dans la même famille se rencontre le *Cæsalpinia brasiliensis* qui sert aux mêmes usages.

Bois cannelle. — C'est une Laurinée (*Laurus* sp. ?). Bois assez commun, pesant, à odeur de cannelle, d'assez grandes

dimensions. Inattaquable par les insectes. Propre aux chemins de fer et aux constructions navales.

Pesanteur spécifique : sec 0,801 ; vert 1,070 ; force 184 kilogrammes.

Bois canon. — Bois trompette ; Coulequin. *Cecropia peltata* (L.), fam. des Artocarpées.

Bois creux dont on a essayé de faire du papier avec l'écorce. Cette même écorce est tannique. Différentes parties de l'arbre sont employées par la médecine créole.

Bois casse. — Cassier. *Cassia apouconita* (Aub.), fam. des Légumineuses.

Arbre à jolies fleurs odorantes, peu connu.

Pesanteur spécifique : sec 0,783 ; vert 1,149 ; force 190 kilogrammes.

(Voir les autres casses au mot *casse*).

Bois de cerf. — ?...

Bois chandelle, — Maniballi ; candle wood des Anglais (?). C'est une Burséracée (*Amyris sp.*) (?). Bois dur, serré, d'un beau grain. Serait excellent pour charpentes.

Bois crapaud. — C'est une Légumineuse (*Swartzia sp.* (?). Bois de grandes dimensions, mais peu connu et peu employé. Pesanteur spécifique : sec 1,120 ; vert 1,235 ; force 240 kilogrammes.

Bois de crave. — *Dicypellium caryophyllatum*, fam. des Laurinées. Employé comme condiment.

Bois creuzot. — Voir *bois cruzeau*.

Bois croisé. — ?... Echantillon de gomme résine exposée.

Bois cruzeau. — *Bois creuzot*. *Vochysia guianensis* (Aublet) fam. des Vochysiées. Essence tendre, facile à travailler, mais peu durable à l'air. On en ferait des douves de barriques. Pesanteur spécifique : sec 0,611 ; vert 1,077 ; force 142 kilogrammes.

On donne le même nom créole à *Vochysia tetraphylla* et *V. Tomentosa*.

Bois cuiller. — ?... Représenté par le bois, le lait alcoolisé,

la gomme résine, l'écorce tannique, et les graines qui seraient employées en médecine.

Bois dartre. — Graine dartre ; dartrier. *Vatairea guianensis* (Aublet), fam. des Diptérocarpées. Atteint une quinzaine de mètres de hauteur sur 1 mètre de diamètre. Le bois est blanc, léger, cassant. On emploie à la Guyane, les feuilles et surtout les semences des fruits en pommade contre les maladies de peau.

On donne aussi le nom de bois dartre au *Cassia alata*,

Bois divin ou de vin. — ?... Bon pour construction et charbonnage. Pesanteur spécifique : se : 1,140 ; vert 1,253 ; force 288 kilogrammes.

Bois d'huile. — Est-ce *Tapioca guianensis* ? (Aublet), fam. des Burséracées. On en tire une résine fluide, abondante et bonne pour l'éclairage.

Bois encens. — Voir *bois rouge*.

Bois de fer. — *Sideroxylon* sp., fam. des Sapotacées. Arbre à bois très dur mais de petites dimensions. Ce nom sert à désigner plusieurs arbres à bois dur, en particulier des *Mouriria* (Rhizophorées).

Bois figuier. — Probablement *Hippomane mancenilla* (L.). L'écorce sert au tannage. Le tronc laisse s'écouler une abondante quantité de lait duquel on retire une gomme résine peu connue.

Bois flambeau. — Candle wood ? *Toulica guianensis* (Aub.), fam. des Sapindacées. Le bois serait bon pour planches. Ecorce pour tannage.

Bois gaulette. — Plusieurs espèces sont désignées sous ce nom :

1° *Licania membranacea* (Sagot), fam. des Chrysobalanées ;

2° *Manabea arborescens* (Aublet) ;

3° *Tapure guianensis* (Aublet) ;

4° *Ropourea guianensis* (Aublet) ;

5° *Hirtella americana*.

Tous ces bois sont de moyennes dimensions, très faciles à fendre quand ils sont verts ; très flexibles ; assez communs et employés comme clayonnage. Bon aussi pour jantes de roues. Le *Licania* aurait donné à l'essai :

Pesanteur spécifique : sec 1,196; vert 1,254; force 303 kilogrammes.

Bois la morue. — Est-ce un *Vitex*? Ainsi appelé à cause de son odeur. Bon bois de charronnage.

Bois Lemoine. — ?... Bon pour constructions, charpentes et charronnage. Pesanteur spécifique : sec 0,659; vert 0,830; force 171 kilogrammes.

Bois de lettres. — Voir *Lettres*.

Bois macaque. — ?... Je n'en connais que la bille exposée.

Bois Mary. — ?... Serait bon pour charronnage et charpente.

Bois mèche. — Voir *bois amadou*.

Bois mou. — Ecorce tannique...

Bois noir. — ?... La bille exposée provient d'un bois dur, indéterminé.

Bois pagaïe. — C'est une Légumineuse, probablement une *Swartzia* sp. Bon pour charpente et charronnage. Pesanteur spécifique : sec 0,800; vert 1,025; force 239 kilogrammes.

Bois Parapont. — ?...

Bois pian. — Ainsi nommé à cause de l'usage que l'on en fait pour guérir le pian (ulcère atone très répandu). Ecorce purgative? Est-ce *Bignonia copaia* (Bignoniacées).

Bois piquant. — Cuvelier; *Zantoxylum caribæum*; *Z. Hermaphroditum*, fam. des Zanthoxyllées. L'écorce, amère, apéritive, fébrifuge a une réputation méritée dans les cas de fièvres paludéennes rebelles à la quinine.

Bois puant. — Bois caca; *Pirigara tetrepetala* (Aublet); *Gustavia tetrepetala*, fam. des Myrtacées. Excellent pour charpentes et surtout pour charronnage. Doit son nom à une odeur spéciale qui disparaît en grande partie quand le bois est sec mais reparait quand il est mouillé.

Bois roi. — *Clusia rosacea*, fam. des Clusiacées. Les fleurs sont employées comme béchiques.

Bois de rose mâle. — *Licaria sp.*, fam. des Laurinées. Bois dur, compact, incorruptible et inattaquable par les tarets. Bon pour chemin de fer. Pesanteur spécifique : sec 1,108; vert 1,226; force 360 kilogrammes.

Bois de rose femelle. — Bois de rose de Cayenne; Licari Kanali des Indiens; *Licaria guianensis* (Aublet), fam. des Laurinées. Grand arbre qui atteint 15 à 20 mètres de hauteur sur 1 mètre de diamètre quand il croît librement. Quand il est à l'ombre au contraire il est de petite dimension et presque toujours creux. Assez commun, il vit en famille. Le bois est jaunâtre et dégage une agréable odeur de rose. Réduit en sciure il est mis à distiller dans l'eau et donne l'essence de Rose dont le litre se paye 25 francs. Employé aussi en ébénisterie.

Aublet prétend que quand l'arbre est très grand les habitants ne le reconnaissent plus et l'appellent sassafras. Pesanteur spécifique : sec 0,668; vert 0,806; force 184 kilogrammes.

Bois rouge. — Bois encens; Houmiri des Arrouagues; *Houmiria balsamifera* (Aub.), fam. des Humiriacées. Atteint une quinzaine de mètres de hauteur. Bois dur, rouge brun. Le latex qui s'écoule du tronc est un liquide rougeâtre, à odeur balsamique, qui devient dur à l'air et donne une résine rouge, transparente et cassante (*Baume houmiri*). L'écorce en lanières constitue d'excellents flambeaux qui brûlent avec une odeur agréable. Le bois sert à la construction, et donne d'excellentes courbes à la marine. On en tire aussi des bardeaux. Poids spécifique : sec 0,662; vert 0,836; force 186 kilogrammes.

Bois serpent. — ?... Un des plus beaux bois de la forêt, mais assez rare. Très recherché pour faire des meubles.

Bois Saint-Martin franc. — Voir *Saint-Martin*.

Bois sucré. — ?...

Bois de vin. — Voir *Bois divin*.

Bois violet. — Amarante; Purple heart des Anglais; Simitridis des Galibis et des Arrouagues; *Copaifera bracteata* (Beuth.), fam. de Légumineuses. Un des plus grands arbres de la forêt et assez commun. Il donne un bois, dont la couleur varie du violet pourpre au violet noir. Ce bois est très dur et très élastique,

aussi l'emploie-t-on à toutes sortes de constructions : meubles, roues de voitures, etc. Les Anglais l'utilisent dans la construction des plates-formes et des crapaudines, pour monter leurs mortiers, le bois violet ne se ressentant pas des chocs produits par les décharges d'artillerie. Pesanteur spécifique : sec, 0,771; vert, 0,967; force, 231 kilogrammes.

D'autres essences forestières portent aussi le nom de bois violet, à cause de la couleur de leur bois. C'est ainsi que le *Peltogyne venenosa* est souvent confondu avec le *Copaïfera bracteata*.

Bois de zèbre. — Haïawaballi; *Omphalobium Lamberti* (D. C.), fam. des Comaracées. Recherché pour l'ébénisterie, assez rare. Le cœur n'atteint pas plus de 30 à 38 centimètres.

Bombax. — Voir *fromager*.

Bonduc. — OEil de chat; œil de bourriqué; graine tonnerre (?); *Guillaudina bonduc*, fam. des Légumineuses. — Graines vomitives.

Boulet de canon. — Voir *Calebasse colin*.

Bourgoni. — Bourgouni; palétuvier sauvage; palétuvier grand bois; palétuvier de montagne; pérépéré des galibis; Ziga des Noiragues.

Mimosa Bourgoni (Aublet), *Inga Burgoni* (D. C.), fam. des Légumineuses. Atteint une dizaine de mètres de hauteur. Ecorce grisâtre, épaisse, employée pour la préparation des peaux à cause de la forte proportion de tannin qu'elle contient. Bois blanchâtre, peu compact. La sève donne une teinture noirâtre, employée pour peindre les couis. Mélangée avec du noir de fumée, elle sert à marquer le linge et donner une couleur d'ébène aux bâtons enduits.

Brinvillière. — *Spigelia anthelmia*, fam. des Solanacés. Loganiacées. Vermifuge. Mais le sirop devient un poison à faible dose.

Bucida buceras ?... fam. des Combrétacées. Ecorce pour tannage.

Buglosse. — *Achusa officinalis* (L.), introduit. Employé en médecine comme béchique.

C

Cacaoyer. — *Theobroma cacao* (L.), fam. des Malécées. La culture du cacaoyer est une des plus lucratives. Malheureusement elle est restée à peu près abandonnée à la Guyane jusqu'à ces dernières années. Cependant la plante vient presque sans soins. Espérons que les grandes plantations entreprises redonneront à la Guyane un peu de sa prospérité passée.

Cacao sauvage. — *Cacao sylvestris* (Aublet), employé aux mêmes usages que le précédent. Le beurre que l'on retire des graines est roussâtre au lieu d'être jaune clair.

On désigne aussi sous le nom de *cacao sauvage* ou *cacao grand bois* (Niéri des galibis, Couranira des Arrouagues), une humi-riacée de grande taille. *Myrodendrum floribundum* (Spr.), *Humirium floribundum* (Mart.), peu connu, dont le bois est employé pour les constructions intérieures (il est peu durable quand il est exposé aux intempéries). Pesanteur spécifique : sec, 0,496 ; vert, 0,818 ; force, 102 kilogrammes.

Enfin, on connaît un *aux cacaoyer*, c'est le *Pachira aquatica* (Aub.), fam. des Malvacées-Bombacées, qu'on recherche surtout pour son écorce fibreuse.

Cachiri. — Voir *Manioc*.

Caféier. — *Coffea arabica* (L.), fam. des Rubiacées. Introduit en 1719, de Surinam, par un fugitif, le caféier a pris une extension considérable à la Guyane. Malheureusement sa culture a décliné rapidement après 1848. Le café de la Guyane est cependant coté comme un des meilleurs mokas. Celui de la Montagne d'argent est suffisamment renommé. On trouve encore les meilleures marques à la Montagne tigre, à Pariacabo, etc.

Ainsi que celle du cacaoyer, la culture du caféier mériterait d'être reprise sur une grande échelle, l'écoulement de ces deux produits était certain sur tous les marchés d'Europe.

Caïmitier. — *Chrysophyllum caimito* (L.), fam. des Sapotacées, cultivé pour ses fruits, de la grosseur d'une orange, qu'on sert au dessert. Il existe une variété blanche et une variété violette,

sans compter le Caïmitier macoucou (*Chrysophyllum macoucou* d'Aublet).

Calalou. — Gombo. *Hibiscus esculentus* (L.), fam. des Malvacées. Cultivé dans les jardins pour ses fruits côtelés, qui sont très recherchés par la cuisine créole. La médecine indigène emploie toutes les parties de la plante.

Le Calalou est surtout représenté à l'Exposition comme textile. M. Hayes a préparé, en effet, avec les fibres qu'il en a retirées une série de cordes de luxe. (Voir le catalogue.)

Calebassier. — *Crescentia cujete*. Le Calebassier, qui vit à l'état sauvage, est surtout connu par ses gros fruits verts, sessiles, pendant le long du tronc et des branches. Ces fruits contiennent une matière pulpeuse, blanche, noircissant à l'air (ceux qui l'ont employée en cataplasmes savent ce qu'il est advenu des taches indélébiles laissées sur le linge). La pulpe pressée donne un liquide qui sert dans les campagnes comme vomitif. On en prépare un sirop vomitif pour les enfants. Mais l'usage ordinaire de la calebasse, c'est la fabrication des *couis*, récipients obtenus en sciant le fruit par le milieu et en enlevant la pulpe pour ne conserver que l'enveloppe ligueuse. Ces couis sont teints et vernis avec le *Coumaté* ou le *Bourgoni*. On en voit de très jolis à l'Exposition, gravés et sculptés.

Calebasse colin. — Boulet de canon; abricot sauvage; *Couroupita guianensis* (Aublet). Bois peu solide, peu employé. Le fruit contient un principe vénéneux.

Caminbeca. — ?... Les feuilles, tiges et racines (figurant à l'Exposition), seraient employées en médecine (?).

Campêche. — Voir *bois de campêche*.

Canari macaque. — Marmite de singe; monkey pot tree des Anglais; vadaduri des Arrouagues; *Lecythis grandiflora* (Aub.), fam. des Myrtacées. Assez connu. Arbre de grandes dimensions, à bois dur, employé en ébénisterie. On en fait aussi des douves de barriques. Le fruit ressemble à une marmite, surmontée de son couvercle. Au moment de la maturité, les singes enlèvent délicatement ce couvercle et font leur régal de la pulpe sucrée qui s'écoule de l'intérieur. Les graines sont comestibles et fournissent une huile comestible, qui a fait l'objet d'un commerce.

important entre le Brésil et l'Angleterre. Comme textile, donne des cordes assez solides. (Voir le catalogue.) Pesanteur spécifique : sec, 1,003 ; vert, 1,229 ; force, 229 kilogrammes.

Canne à sucre. — *Saccharum officinarum* (L.), fam. des Graminées. Suffisamment connue pour dispenser de toute description. Sa culture, qui était une des plus importantes avant 1848, a été presque abandonnée. Les deux usines de Saint-Maurice (Administration pénitentiaire) et de la Mana (Sœurs de Saint-Joseph de Cluny), sont seules aujourd'hui à fabriquer du rhum de canne. Toutes les autres emploient la mélasse venue de l'intérieur. Quant au sucre, il y a longtemps que la Guyane n'en a fabriqué, ce qui lui a permis de ne pas trop souffrir de la crise sucrière qui a frappé les colonies sœurs voisines.

Canne Congo. — Canne d'Inde ; canne de rivière ; *Costus arabicus* (Aub.) ; *Costus acida* (?). Employée comme diurétique.

Cannellier. — *Cinnamomum zeylanicum* (L.), fam. des Laurinées. Introduit d'Asie. Le cannellier a été très cultivé dès la première partie du siècle à la Guyane. Il se contente de tous les terrains lorsqu'il est abrité et ne demande presque pas de soins. Sa culture, très simple, est à encourager, car l'écorce et l'huile de cannelle trouveront toujours leur placement.

La plantation se fait comme pour une caféerie, c'est-à-dire en ménageant des arbres pour avoir de l'ombre et protéger les jeunes plantes qu'on dépose par touffes de 2 à 5. Au bout de 7 à 8 on peut faire une première récolte en coupant 2 ou 3 pieds par touffes. On doit choisir pour cette opération, de préférence le commencement de la saison pluvieuse, afin de faciliter la production d'une nouvelle écorce : — on obtient une seconde récolte 4 ou 5 ans après la première (sur les mêmes pieds) quelquefois avant.

La meilleure écorce de cannelle doit être mince comme une carte à jouer et avoir une couleur orangée claire.

Caoutchoutier. — Voir *Hevea*.

Carambolier. — *Averrhoa carambola* (L.), fam. des Géraniacées-oxalidées. Fruits à côtes recherchés par certaines personnes à cause de leur goût aigrelet.

Caragéroü. — *Bignonia tinctoria* (A.), fam. des Bignoniacées.

Assez répandu. Ce sont les feuilles qui sont employées comme tinctoriales.

Carapa blanc. — Bois caille. Bois de 2^e qualité. Pesanteur spécifique : sec, 0,659 ; vert, 0,830 ; force, 171 kg. On emploie surtout l'écorce pour tanner les peaux.

Carapa rouge. — Carapa ; *crawbood* des Anglais ; y *audiroba* des Garipous ; — *Carapa guianensis* (Aublet) ; *Xylocarpus carapa* (Spr.), fam. des Méliacées-swéténiées. Très commun à la Guyane, dans la région sud (oyapock-cachipour). Atteint 20 à 25 mètres de hauteur sur 1 mètre et plus de diamètre. Bois blanchâtre, bon pour planches et caisses de voitures. L'écorce épaisse et grisâtre, employée pour le tannage, est vantée aussi comme fébrifuge (?). Le fruit est une capsule sèche, à 4 côtes, remplie d'amandes irrégulières, desquelles on retire l'huile ou *beurre de carapa*. On les ramasse de février à juillet. Une seconde récolte, beaucoup moins abondante, a lieu en octobre. Malheureusement ces graines se conservent peu de temps ; il faudrait les employer presque sur place (voir *Huiles*).

Les amandes du carapa donnent de 75 à 80 % d'une huile épaisse, très amère, qui a la propriété d'éloigner les insectes, ce qui la fait employer par les indigènes pour s'enduire le corps et panser les plaies des animaux. Cette huile est excellente pour la savonnerie.

Poids spécifique du bois : sec, 0,659 ; vert, 0,882.

Carmentin. — Voir *Cramentin*.

Carnauba. — *Palmier à cire.* — *Corypha cerifera* (L.), fam. des Palmiers. Assez rare. Sur les feuilles se dépose une cire assez abondante, sous forme de poussière.

Casse des Antilles. — *Cassia fistula* (L.), fam. des Légumineuses. Fruits laxatifs.

Cassier. — Voir *bois casse*.

Cassia alata. — Voir *bois dartre*.

Catouri. — Voir *arouma*.

Cèdre. — On en connaît huit espèces, représentées à l'Exposition :

1^o *Cèdre acajou*.

2° *Cèdre bagasse* ou *cèdre blanc* (*Icica altissima* d'Aublet, fam. des Burséracées).

3° *Cèdre calalou* ?

4° *Cèdre gris* (*Nectandra leucantha*, fam. des Laurinées).

5° *Cèdre jaune* (*Aniba guianensis* d'Aublet, fam. des Laurinées).

6° *Cèdre noir montagne* (*Nectandra pisi*, fam. des Laurinées).

7° *Cèdre noir marécage*.

8° *Cèdre rouge* ?

Le plus connu et le plus recherché est le *cèdre noir* de montagne, qui est assez connu. C'est un arbre de grandes dimensions, à bois incorruptible, bon pour constructions navales, précieux à cause de sa légèreté pour les bordages extérieurs de navires. On ne doit pas se servir de clous de fer qui sont rapidement attaqués par l'acide du bois; il faut employer le cuivre. Excellent pour traverses de chemins de fer. Poids spécifique : sec, 0,648; vert, 0,818 k lóg. — La variété dite de savane est moins recherchée. Poids spécifique : sec, 0,531; vert, 0,671; force, 130 kilog.

Le *cèdre jaune* (spiri des arrouagrès) est bon pour planches. Poids spécifique : sec, 9,489; vert, 0,666; force, 145 kg.

Le *cèdre bagasse* ou *cèdre blanc* atteint une vingtaine de mètres de hauteur. Recherché pour constructions, intérieur de meubles et pirogues. Poids spécifique : sec, 0,842; vert, 1,4036; force, 226 kg.

On cite à côté de ces cèdres un *cèdre à petites feuilles* (?) et le *cèdre à feuilles d'argent* (*ocotea guianensis*).

Centaurée (*petite*). — Centaurelle; *Coutoubea spicata* (L.), fam. des Gentianées. Amère, apéritive, fébrifuge, emménagogue (?).

Centrolobium robustum. — Fam. des Légumineuses. Bois de teinture et d'ébénisterie assez rare.

Cerisier. — Plusieurs *Eugenia* (fam. des Myrtacées) portent ce nom, qui ne rappelle que vaguement le Cerisier d'Europe. Les fruits contiennent 3 noyaux irrégulièrement côtelés. *L'Eugenia Micheli* est assez recherché (cerises du pays). Le cerisier montagne, plus rare et de plus grandes dimensions, donne un bois de 2° qualité.

Cerisier de Surinam. — Cerise de Surinam; cactier à fruits feuillés; *Cactus pereskia* (L.), fam. des Cactées. Serait dépuratif.

Chaouari. — Voir *Pekea*.

Chardon bénit. — Voir *Argemone* et *Azier la fièvre*.

Chêne kermès de Cayenne. — ?... Bon bois de charronage.

Chiendent. — *Chloris radiata* (?), *Cynosurus* (?), fam. des Graminées. Diurétique.

Chou-caraïbe. — Ne pas confondre avec *choucraïouve*, qui est vénéneux. Voir *tayove*.

Cirier. — Arbre à cire; *Myrica cerifera*, fam. des Myricées. Donne la cire végétale. Rare.

Citronnier. — *Citrus medica* (L.), fam. des Aurantiacées. Suffisamment connu. Précieux contre le scorbut pour les chercheurs d'or.

Citron de terre. — *Bromelia longifolia*, fam. des Broméliacées. Les fruits qui mûrissent sous terre sont recherchés par les enfants à cause de leur goût aigrelet. Les feuilles donnent une fibre solide, comme celle de l'ananas.

Citronnelle. — *Andropogon citriodaron*, fam. des graminées; feuilles parfumées avec lesquelles on obtient une infusion excellente et digestive.

Clavelier. — Voir *Bois piquant*.

Coatari. — *Couratari*.

Cocotier. — *Cocos nucifera* (L. fam. des Palmiers).

L'huile de coco, préparée par M. Hayes, est extraite de la noix de coco qui en contient environ 55 p. 0/0.

Les procédés employés sont l'expression directe de l'ébullition de l'amande avec l'eau. Dans ces derniers temps, on a aussi préparé en Allemagne, à l'aide de sulfure de carbone, de l'huile de coco avec des noix importées.

Claire et limpide dans les pays chauds, l'huile de coco, qui fond à 22°, est plus souvent solide dans les pays tempérés. C'est donc un véritable beurre. C'est alors un solide blanc, opaque, feuilleté, à odeur désagréable.

Récemment préparée, l'huile de coco peut servir à l'alimentation; mais elle rancit très rapidement. Elle sert à l'éclairage et à la fabrication des bougies; mais elle est surtout recherchée par les usines à savons.

Le coprah, dont un échantillon est exposé, est l'amande sèche du coco, coupée en fragments, telle qu'on la rencontre dans le commerce. L'hectolitre de ce produit pèse 57^k,84. Son rendement en matière grasse est de 72,978 pour 100 parties en poids. On retire en moyenne 500 à 600 grammes de coprah par noix de coco. La production totale s'en déduit facilement si l'on pense que le cocotier peut rapporter au bout de six ans et qu'un hectare contient largement 700 cocotiers.

M. Hayes a aussi présenté des fibres obtenues après rouissage de la bourre de coco. On fabrique avec cette filasse d'excellents paillassons et des cordages solides très estimés. Le grelin amarre ce terre à 6 fils que l'on peut voir à l'Exposition offre une résistance de 200 kilog. d'après les calculs de M. Hayes.

Codio. — *Bouquet soldat*, *Asclepias curassavica* (L.) fam. des Asclépiadiées. Racines amères fébrifuges. Des fruit s'échappent une soie végétale assez fine.

Cœur dehors. — *Diploptropis guianensis* (Benth.) fam. des Légumineuses. Bois dur et résistant. On en fait des parquets de toute solidité, moyeux, corps de pompe, flasques d'affûts de canons et traverses de chemin de fer.

Pesanteur spécifique : sec, 0,991; vert, 1,224; force, 283 kilogrammes,

Comou. — *Enocarpus bacaba* (L.) fam. des Palmées. Fruits noirâtres enveloppés dans une matière butyreuse violacée que l'on mange nature après avoir soumis les fruits à l'action de l'eau bouillante, ou qu'on écrase dans l'eau pour obtenir le lait de comou très nourrissant et excellent au goût.

L'amande comme celle de tous les palmiers est oléagineuse. On en retire l'huile comme pour l'aouara, le maripa, etc.

Conami. — Conami franc, herbe à enivrer le poisson, cou-toubou des galibis. *Bailleria Aspera* (Aublet). Plante vivace dont les sarments écrasés laissent couler une sève qui est mélangée à l'eau des rivières pour endormir le poisson, lequel vient flotter à la surface et se laisse prendre à la main.

Plusieurs autres plantes ont la même propriété (voir *Nivrés*) entre autres le *Conami du Brésil* (*Conami Brésiliensis* d'Aublet.)

Concombres. — *Cucumis* (cucurbitacées).

A côté du concombre ordinaire connu, se place :

1° Le *concombre piquant* ou petit concombre sauvage (*Cucumis auguria*, L.) qui est aussi alimentaire;

2° Le *concombre torchon* (*Momordica operculata*) dont le squelette fibreux du fruit sert à des menus objets de sparterie. Les ménagères l'emploient aussi comme éponge.

Conguérecou. — Jéjérecou, *Xylopiia frutescens* (Aub.) fam. des Anonacées. L'écorce de cet arbuste est lisse, cendrée, piquante et aromatique, ce qui la fait employer comme épice. Les capsules ont un goût âcre et piquant et une odeur de térébenthine. Les graines mâchées sont également piquantes et aromatiques d'où leur usage comme épice. On peut voir à l'Exposition un alcoolat, fabriqué avec ces graines, qui passe pour aphrodisiaque (?)

Copahu. — Copaiier. *Copaïfera officinalis* (L.) fam. des Légumineuses, connu dans la région du Contesté. On en tire l'huile et surtout le *baume de copahu* dont l'usage est si répandu en médecine.

Coquelicot de Cayenne. — *Melastoma grandiflora* fam. des Mélastomacées. Les fleurs rouges violacées sont très employées dans les tisanes béchiques.

Corossol. — Corossolier. Ce nom désigne plusieurs arbres de la famille des Anonacées, dont les fruits sont comestibles :

1° Corossol commun ou cachiman (*Anona muricata*);

3° Corossol sauvage (*Anona paludosa*);

3° C. cœur de bœuf (*A. Reticulata*);

4° C. cachiman sauvage (*A. Muscosa*);

5° C. ambotay;

6° Pomme cannelle (Voir ce mot);

7° Ariba —

8° Guimamin —

Les feuilles du corossolier sont très recherchées pour préparer des infusions antispasmodiques.

Cotonnier. — L'espèce la plus répandue est le *Gossypium*

Arboremu L. (fam. des Malvacées). Aublet ne décrit avec elle que *G. Barbadense* et *G. Hirsutum*, tandis que certains auteurs augmentant le nombre citent *G. vulgare*, *G. tricuspidatum*, *G. violaceum*, *G. fulve*.

Le coton de la Guyane est désigné sur les marchés d'Europe sous le nom de *Cayenne longue soie*. Il ne le cède en rien aux cotons les plus renommés.

La soie réunit les trois qualités recherchées par l'industrie : blancheur éclatante, très fine et très longue.

Le cotonnier atteint une hauteur de 5 à 6 mètres et vit dix à douze ans. Il affectionne les terres basses voisines de la mer.

Il rapporte sept à huit mois après l'ensemencement, et on obtient une seconde récolte dans la même année dite *récolte de mars* à la Guyane, mais elle a lieu plus généralement en avril et même en mai. (La grande récolte a lieu de août à décembre).

On calcule sur un rendement moyen de 1,000 kil. de coton brut à l'hectare qui, après l'égrenage donnent 330 à 350 kil. de coton réel. Les graines recueillies après l'égrenage servent à préparer l'huile de coton qui a une couleur jaune rougeâtre. On s'en sert aussi comme engrais quand on ne les donne pas au bétail. Il a été reconnu, en effet, qu'elles produisaient le meilleur effet sur les bêtes à laine et la race bovine.

Sans faire l'histoire commerciale du coton il est intéressant de remarquer que lorsque Christophe Colomb découvrit l'Amérique, l'usage du textile était parfaitement répandu dans le Nouveau Monde. Le coton de Cayenne a été une des plus grandes richesses de la Guyane il y a une cinquantaine d'années.

La variété de cotonnier dite *coton rouge* est employée, pour ses feuilles, par la médecine créole.

Couabiou. — Voir *Manioc*.

Couac. — Voir *Manioc*.

Couachi. — Voir *Quassia*.

Couleuvre. — Voir *Arouma*.

Couaïe — Grignon fou. — *Qualea cœrulea* (Aublet), fam. des Vochysiacées. N'est pas à confondre avec le grignon franc auquel il est très inférieur, car il est léger et peu résistant. On en fait de bonnes planches. Cependant assez commun. Pesanteur spécifique : sec, 0,577; vert, 1,039; force, 146 kil.

Coui. — Voir *Calebasse*.

Coumaté. — *Vateria guianensis* (?) fam. des Diptérocarpées. Est connu par le vernis noir qu'on retire de la sève, et qui sert à la préparation des couis. L'écorce est très riche en tannin.

Coumier. — Voir *Poirier de la Guyane*.

Counana. — Conana, connannan, mouroumou. *Astrocaryum acaule*, fam. des Palmiers. On retire des graines une huile limpide semblable à celle du maripa. Les racines sont employées en médecine.

Coupi. — Goupy?; Kopi des Galibis, Camera de Demerari, Caboucalli des Arrouagues; Water Kopi de Surinam. *Acioa guianensis* (Aublet), *Acioa dulcis* (Wild), fam. des Chrysobalanées.

Arbre de 20 à 25 mètres de hauteur sur 1 mètre et plus de diamètre. Son bois de couleur blanc-jaunâtre est de bonne qualité, car son grain est serré. Excellent pour traverses de chemin de fer et constructions navales; mais on doit employer des clous de cuivre, parce que le fer est attaqué rapidement par la sève. Ce bois répand une odeur assez désagréable. Il est cependant employé pour la construction des maisons à la Guyane hollandaise.

Le fruit contient une amande très agréable au goût qui sert à préparer une huile limpide et comestible rappelant celle de noisettes. Les Indiens emploient la cendre du bois dans la fabrication de leurs poteries.

Pesanteur spécifique : sec, 0,819; vert, 1,063; force, 179 kil.

Couratari. — Coatari, mahot couratari, mahot coatari, vigissipa de Surinam; quelquefois balata blanc. *Couratari guianensis* (Aublet), fam. des Myrtacées. Bien que classé comme bois de 2^e qualité, on s'en sert beaucoup pour la construction, car c'est un arbre de grandes dimensions (plus de 25 mèl. de haut), qui devient résistant en vieillissant. De l'écorce on retire des fibres assez solides pour cordages.

Pesanteur spécifique : sec, 1,054; vert, 1,208; force, 318 kilogrammes.

Courbaril. — Cacachien; Simiri des Galibis et des Arrouagues, locust-tree de Surinam. *Hymenœa courbaril* (L.), fam. des Légum-

mineuses, arbre assez commun pouvant atteindre 20 à 25 mètres de hauteur. Son tronc se ramifie à peine et donne de belles courbes pour constructions navales. Le bois, en vieillissant, prend la teinte de l'acajou. Les enfants mangent la pulpe farineuse qui enveloppe les graines.

Pesanteur spécifique : sec, 0,904 ; vert, 1,191 ; force, 333 kilogrammes.

Les racines donnent par exsudation une résine, *resine de courbaril*, *résine animée*, transparente, jaune d'or, voisine des copals, avec laquelle on prépare des vernis brillants et de grande durée. C'est une des plus recherchées parmi les *animés* d'Amérique.

Cousin. — 1^o Petit cousin des savanes (*Hedysarum guyanense*), fam. des Légumineuses, employé en médecine créole.

2^o Grand cousin (*Triumfetta lapula*), fam. des Biliacées, rangé parmi les textiles à cause de la filasse résistante qu'on retire de son écorce.

Couzou. — *Passiflora* sp., fam. des Passiflorées. Fruits recherchés pour le dessert.

Cramanioc. — Aipi; *Jatropha dulcis* (Rottb.), *manihot dulcis* (H. Bu.), fam. des Euphorbiacées. Diffère du manioc à cassave par ses tubercules qui sont plus allongés et non vénéneux. Mêmes usages.

Cramentin. — Carmentin, carmentine; *Justicia pectoralis* (L.), fam. des Acanthacées. Béchique; infusions calmantes.

Christophine. — Cristofine; *Cucumis acutangularis* (L.). Introduit. Mêmes usages alimentaires que le concombre.

Croton. — Il existe à la Guyane plusieurs espèces de croton, dont la plus connue est le *Croton guianense*, fam. des Euphorbiacées, et de laquelle on retire une huile drastique et vésicante.

Cumaca. — ??... Figurant comme employé en médecine?

Curare. — Le curare, dont l'action sur le système nerveux a été bien étudié depuis Claude Bernard, se retire de plusieurs strychnées qu'on rencontre dans les forêts guyanaises et qui servent aux Indiens à empoisonner leurs flèches.

Les plus connus sont :

- 1° *Strychnos castalucana* (Wedd., Crevaux);
- 2° *Strychnos toxifera* (Benth.);
- 3° *Strychnos crevauxiana* (H. Bu.);
- 4° *Rouhamou guianensis* (Aublet).

Curcuma. — Safran des Indes ; *Curcuma longa* (L.), fam. des Zingibéracées, vulgairement appelé *safran* à la Guyane, mais qu'il ne faut pas confondre avec le safran d'Europe (*Crocus sativus*).

« Le *curcuma* est une plante à rhizome arrondi ou ovoïde, muni de rameaux tuberculeux cylindriques et de nombreuses racines adventives.

« La récolte des rhizomes se fait vers la fin de la saison sèche. On calcule qu'un pied peut en fournir environ 500 grammes, qui perdent par la dessiccation à peu près la moitié de leur poids. Dans un terrain bien cultivé, on peut trouver jusqu'à 9 pieds de curcuma dans un mètre carré. Malheureusement, ce nombre peut varier suivant la zone d'exploitation. Le moment de la récolte est indiqué par la plante elle-même dont les feuilles et les tiges jaunissent et se dessèchent. Les rhizomes arrachés sont portés sous un hangar aéré et ombragé et soumis à un triage. Ceux qui ont atteint une grosseur convenable — la grosseur du pouce — sont mis à part et préparés pour la dessiccation naturelle ou artificielle pour être vendus. Les plus petits sont conservés et serviront à la reproduction. Ils devront être gardés dans un lieu sec, peu aéré et abrité de l'extrême chaleur jusqu'au moment de leur plantation.

« On cultive le curcuma pour ses rhizomes qu'on trouve dans le commerce sous le nom de *curcuma long* et *curcuma rond*. Ce dernier, il y a quelque temps encore, était attribué au *curcuma rotunda*, espèce qu'on croyait différente du *curcuma longa*. Il est démontré aujourd'hui que le premier est le court rhizome principal ; le second, cylindrique ou fusiforme, plus ou moins rugueux ou annelé, est formé des divisions latérales et renferme des racines renflées.

« Dans les deux variétés on observe une enveloppe d'un brun rougeâtre et une masse intérieure d'un jaune plus ou moins orangé. La poudre obtenue par écrasement, dont on peut voir un échantillon à l'Exposition, est orangée. Elle possède une odeur aromatique très pénétrante, toute particulière.

« Sa saveur est aromatique, chaude et piquante, ce qui fait employer le curcuma comme un condiment recherché : c'est lui qui donne sa saveur, son parfum et sa couleur à la sauce appelée *cury* ou *carri*.

« Le *curcuma longa* est aussi très employé comme plante tinctoriale. On en retire un jaune spécial, connu sous le nom de *jaune de curcuma* et renfermant un principe colorant qu'on a pu isoler et auquel on a donné le nom de *curcumine*. »

D

Dartrier. — Voir *Bois dartres*.

Datura stramonium. — Solanée vireuse peu répandue.

Dattier. — *Phoenix dactylifera* (L.), fam. des Palmiers. Introduit d'Afrique. Très rare.

Daventi (bois). — ?? Bois rare et peu employé. On le dit très bon pour constructions navales (?)

Doliques chinoises. — Bien acclimatées et constituant un bon légume, sec et susceptible de conservation.

Dracœna. — *Dracœna draco* (L.), fam. des Liliacées-asparagées. Des feuilles on retire une filasse de qualité secondaire (voir le Catalogue).

Draconte. — Désigné quelquefois sous le nom de *Chou-craïouve*, transformation du mot *Chou-caraïbe*. Ne pas confondre les deux plantes, car tandis que la seconde est comestible, la première est vénéneuse, *Arum dracontium* (L.), fam. des Aroïdées.

E

Ébène. — Ébénier. Les ébènes connus à la Guyane présentent une variété verte, une variété noire, une variété soufrée et une variété rouge, plus rare.

L'ébène verte, la plus connue, est le *Quirapaïba* ou *Urupariba*

du Brésil, Greenhart des Anglais, Arahoui des Indiens Galibis, Marsiballi des Arouagues, Pao d'Arco des Espagnols. *Tecoma leucoxylo* (L.), fam. des Bignoniacées. Le bois a un grain fin et serré. Très dur, très résistant et recherché pour la construction. Il perd sa couleur à la suite d'une longue exposition à l'air.

Pesanteur spécifique : sec, 1,214 ; vert, 1,220 ; force, 480 kilogrammes.

L'ébène verte fleurit deux ou trois par an. La floraison principale annonce les pluies. Fleurs béchiques.

L'ébène verte soufrée, qui se place à côté de la précédente, est une *zygophyllée* (peut-être le Taigu du Paraguay). Son bois contiendrait plusieurs principes, dont l'un est incolore et cristallin, et un autre d'un beau jaune d'or à l'état cristallisé (Aruandou). Le bois est employé en médecine.

L'ébène verte brune (ou noire) est une bignoniacée (*Bignonia* sp.) fort rare. On en retire une matière colorante jaune verdâtre.

L'ébène rouge est très mal connue. Est-ce une simple variété due au terrain. Son bois est employé pour construction et en ébénisterie.

Échelle de Job. — *Liane tortue*?... Employée comme textile.

Elœis. — Voir *Aouara d'Afrique*.

Élémi. — *Icica elemifera* (Aub.). Burseracées. Donne une sécrétion résineuse employée aux mêmes usages que l'élémi asiatique et africain.

L'*icica aracouchini* est employé aux mêmes usages.

Encens. — Ce mot indique une résine et plusieurs arbres qui produisent, sinon la même résine, du moins une substance analogue.

A leur tête se place l'*encens blanc*, encens grand bois, youcmoney, hiava des Arouagues, *Icica guianensis* (Aublet), *Bursera guianensis*, fam. des Burseracées. C'est un arbre de moyenne dimension à bois médiocre. La résine peut être employée pour l'éclairage (torches). L'Église s'en sert beaucoup dans ses cérémonies.

Pesanteur spécifique : sec, 0,662 ; vert, 0,846 ; force, 186 kilogrammes.

A côté se place l'encens noir, servant aux mêmes usages. Ces arbres sont très communs dans les forêts guyanaises. La résine est obtenue en faisant des entailles à l'écorce. Chaque arbre adulte peut produire 1 kil. 500 à 2 kilogrammes par an.

Envers. — *Cipura paludosa* (Aublet), fam. des Amaryllidées. Les bulbés sont très employés comme antispasmodiques.

Épinards de la Guyane. — *Phytolacca octandra* (Aublet) ; *Amaranthus oleraceus* (?), fam. des Phytolacacées. Feuilles comestibles.

Ergon de Cayenne. — Zergon. Épinards marrons ; brède du Malabar ; *Amaranthus spinosus* (?) feuilles comestibles.

Eucalyptus. — *Eucalyptus globulus*, fam. des Myrtacées. Introduit de la Nouvelle-Calédonie. S'est acclimaté très facilement. Demande un sous-sol humide. Assainirait les régions où on le trouve. Les feuilles et le principe qu'on en retire — eucalyptol — sont vantées contre les affections pulmonaires.

Evea. — *Evea guianensis* (Aublet). Ne pas confondre avec Hevea (caoutchouc).

F

Feuille à polir. — *Curatella americana* ; *curatella guianensis*. Les feuilles servent aux mêmes usages que le papier verré. Abondant.

Févier de Tonka. — Gaïac ; faux gaïac ; gaïac de Cayenne ; fève Tonka ; *Coumarcuna odorata* (Aublet) ; *Dipterix odorata* (W.), fam. des Légumineuses. Grand arbre de 24 à 28 mètres de haut, commun dans la forêt de la Guyane. Bois dur et très résistant. Subit des pressions considérables, d'où son emploi pour arbres et roues de moulin, maillets, etc.

Le fruit est une baie ovoïde qui contient une amande recherchée (fève Touka) de laquelle on retire la *Coumarine* très employée aujourd'hui par la pharmacie, en particulier pour désodoriser l'iodoforme. Les feuilles contiennent une huile aromatique.

L'écorce et le bois servent aux mêmes usages que le Gaïac officinal. Pesanteur spécifique : sec 1,153; vert 1,213; force 385 kilogrammes.

Figuier. — 1° Voir Bois figuier.

2° *Fis extensibilis* dont on retire une gomme rappelant beaucoup le caoutchouc.

Figuier maudit. — Probablement *Hippomane biglandulosus*, fam. des Euphorbiacées. Le tronc laisse s'écouler un lait blanchâtre qui se coagule rapidement pour donner une gomme grislâtre.

Flèche. — Herbe à flèche; *Maranta arundinacea* (Aub.), fam. des Marautacées. On en retire une variété d'arrow-root.

Frangipanier. — Deux variétés (rouge et blanche) : *Plumeria alba* et *rubra* (L.), fam. des Apocynées. Les fleurs très recherchées servent à faire un sirop pectoral.

Fromager. — *Eriodendrum anfractuosum*; *Bombax pentandrum*, fam. des Bombacées. Bois blanc, mou, peu compact. Le fruit est une capsule qui s'ouvre en 5-6 valves dont l'intérieur est rempli par un duvet fin, cotonneux, serré, de couleur fauve (soie végétale). Fleurit au mois de janvier.

A côté se trouve le *Bombax globosa* (Aublet) ou Fromager à fruits ronds employés aux mêmes usages.

Fruits macaques. — Est-ce Canari macaque ?...

G

Gaïac. — Voir *Févier de Tonka*.

Générala. — Voir *La générala*.

Genipa. — 1° *Genipa americana*, fam. des Rubiacées. Bois à grain serré, ne se fendant jamais. L'écorce est un puissant mordant pour la teinture.

2° *Amomum tinctorium*, fam. des Zingibéracées Amome, gé-nipa). Les grains servent à teindre en noir.

Gingembre. — *Amomum Zuigiber* (L.), fam. des Zuigibéra-

cées. C'est le Rhizome qui est employé. On le trouve dans le commerce sous le nom de *Gingembre blanc* et *Gingembre gris* (le premier serait le second gratté?). Employé comme condiment. Quoique originaire probablement d'Asie pousse à l'état sauvage en Guyane. Sert dans les colonies anglaises à fabriquer la bière de gingembre.

Giroffier. — *Eugenia aromatica*, fam. des Myrtacées. Introduit en Guyane en 1779. En 1809 on récoltait 84 millions de clous sur la seule habitation « La Gabrielle ». En 1823, le recensement donne pour toute la colonie 200,000 *pieds* de Giroffiers. Aujourd'hui où sont-ils hélas!

Le Giroffier rapporte au bout de 8 à 10 ans, mieux en terres basses qu'en terres hautes. C'est la fleur qui est particulièrement employée, comme condiment, sous le nom de *clou de girofle*. Les clous sont mélangés quelquefois avec les *griffes de giroflés* (3 p. 100) qui contiennent moins d'huile essentielle. On rencontre aussi dans le commerce sous le nom d'*autofles* ou *clous-matrices* les fruits du Giroffier de la grosseur d'une olive ordinaire. En dehors de ses usages culinaires, les clous de giroflés servent surtout à la fabrication, par distillation, de l'*essence de girofle*.

Giromon. — *Citrouille. Cucurbita pepo* (L.), fam. des Cucurbitacées. Usages connus.

Gombo. — Voir *Catalou*.

Gommes. — Un grand nombre de plantes fournissent à la Guyane des gommes de toutes les qualités, dont les plus connues et les plus recherchées sont à juste titre le *caoutchouc* et le *Balata* (Voir ces mots). Il suffit de se reporter, pour le constater, au catalogue formant la première partie de cet ouvrage.

Gomme gutte de la Guyane. — *Hypericum guianense* (Aublet), *Hypericum bacciferum*, fam. des Hypéricées. Atteint 2 mètres à 2 m. 50 de hauteur. Du tronc même s'écoule d'abord une sérosité jaune et ensuite un suc résineux qui condensé se solidifie et prend l'aspect de la *gomme gutte* qu'elle remplace avantageusement. Peu commune.

Goupy. — Le bois exposé provient probablement du Coupi (Voir *Coupi*). Mais il existe un véritable Goupy (*Goupia tomen-*

tosa d'Aublet) qui atteint une vingtaine de mètres de hauteur. Peu connu.

Goyavier. — On désigne sous ce nom plusieurs espèces de Myrtacées :

- 1° *Psidium aromaticum* ;
- 2° *Psidium pomiferum* (à fruits ronds) ;
- 3° *Psidium pyriferum* (à fruits longs).

Tous trois recherchés pour leurs fruits qui servent à faire d'excellentes confitures ainsi qu'une eau-de-vie de bon goût.

Il existe aussi un *Goyavier montagne* dont le bois est employé pour charronnage. Serait-ce le *Goyavier sauvage* d'Aublet (*Psidium grandiflorum*?)

Graine macaque. — *Montabea guianensis* (Aublet). Les baies, jaunes, sont entourées d'une substance douce, fondante, qui les fait rechercher par les enfants.

Graine roche. — *Parinari montanum*.

Graine tonnerre. — OEil de bourrique; grand pois pouilleux, liane à cacorne. *Dolichos urens* (L.), fam. des Légumineuses. Les amandes seraient purgatives.

Grenadier. — *Punica granatum*. — Très bien acclimaté.

Grignon fou. — Voir *Couaie*.

Grignon franc. — Déterma des Arrouagues; chêne français; *Bucida angustifolia*; *Bucida buceras* (Aublet), fam. des Combrétacées. Grand arbre, assez connu. Très recherché pour planches de 0^m,30 à 0^m,90 de largeur. Excellent bois pour la marine, mais on doit employer des clous de cuivre et non de fer, à moins de le faire tremper assez longtemps dans l'eau courante avant de le débiter, pour détruire la matière acide qu'il contient. Pesanteur spécifique : sec 0,714; vert 0,936; force 172 kilogrammes.

Grigri. — *Parinarium campestre* (Aub.), fam. des Chrysobalanées. Bois de 2^e qualité, assez connu.

Guaco. — *Mikania guaco* (L.), fam. des Synanthérées. Toutes les parties de la plante sont considérées comme alexitères.

On appelle quelquefois guaco l'*Aristolochia anguieida*.

Guarana. — *Paullinia sorbitis*, fam. des Sapindacées. Du

Brésil s'exportent les bâtons de guarana, ressemblant à des bâtons de chocolat, obtenus avec la pâte provenant des graines pilées. Râpé, le guarana ainsi préparé est un excellent remède contre la dysenterie, en même temps qu'un antidiéperditif comme le Kola.

Guimanim. — *Anona guimanim*; *anona paludosa*, fam. des Anonacées. Les fruits sont recherchés par certaines personnes. Ils seraient vermifuges.

Guimauve de la Guyane. — *Malva spicata* (L.), fam. des Malvacées. Employée comme rafraîchissant et détersif; de l'écorce on retire une filasse de 2^e qualité. (Voir le catalogue.)

H

Haricots. — *Phaseolus*, fam. des Légumineuses. Différentes variétés très bien acclimatées.

Herbe à couresse. — Voir *Salade-Soldat*.

Herbe de Guinée. — *Panicum altissimum*, fam. des Graminées. Excellente pour le bétail. Champs faciles à entretenir.

Herbe de Para. — *Panicum molle* (Sw.) (Graminées), comme les précédentes à laquelle elle est supérieure.

Hevea. — Caoutchoutier de l'Amazone, Pao seruiga des Brésiliens, tachuchu des Indiens, *Hevea guianensis* (Aublet), fam. des Euphorbiacées. L'hevea atteint une vingtaine de mètres de hauteur sur 0^m,90 à 1 mètre de diamètre. L'écorce est grisâtre, peu épaisse, le bois blanc, peu compact. Les graines contiennent une amande blanche agréable au goût, rappelant la noisette, et avec laquelle on prépare une huile limpide comestible.

Le caoutchoutier se rencontre en Guyane, particulièrement dans la région de l'Oyapock et du Contesté. L'hevea *brasiliensis*, qui donne le caoutchouc ou « borrache » du Para ne diffère guère de notre *h. guianensis* et le produit est le même pour les deux espèces.

L'hevea vit au bord des rivières, en terres basses, dans les endroits humides, souvent noyés. Il se reproduit directement

par ses semences qu'on met en terre à la distance de 6 ou 8 mètres, ou mieux qu'on élève d'abord en pépinière et qu'on repique quand les plants ont 40 à 50 centimètres. L'exploitation peut commencer dès l'âge de dix ans, mais l'arbre n'est en plein rapport que vers dix-huit à vingt ans.

Pour obtenir (*) le caoutchouc ou mieux la sève visqueuse et blanchâtre, — on dirait du lait, — qui donnera le caoutchouc, on « saigne » les arbres en ayant soin de ne pas dépasser la hauteur que peut atteindre le bras d'un arbre. La méthode barbare qui consiste à couper l'arbre pour en retirer le lait ou à le saigner à blanc, ce qui entraîne sa mort, n'est guère employée.

La saignée est faite annuellement et précédée de quelques jours par un nettoyage du tronc afin d'obtenir une gomme exempte de souillures. Elle a lieu par entailles qui varient de 6 à 25 par jour selon l'âge et le diamètre de l'arbre, et que l'ouvrier pratique au moyen d'une petite hachette à environ 2 millimètres de profondeur. Au-dessous de ces entailles est fixé, au moyen d'un peu de terre glaise, un petit godet en terre cuite ou en fer blanc, destiné à recueillir le lait. L'ouvrier repasse vers midi pour vider les godets.

La coagulation artificielle doit être obtenue le jour même, avant la fermentation qui diminue la valeur de la gomme. Elle se fait au-dessus d'un brasier dans la fumée chaude qui s'en dégage : le lait est versé lentement sur une palette en bois que l'ouvrier tourne d'une façon continue.

On obtient ainsi des boules de 1^{re} qualité (*gomme fine*). Le fond des récipients contenant le lait donne la *gomme demi-fine*. Enfin avec les résidus impurs on obtient la 3^e qualité, bien inférieure.

Cette méthode, employée par les indigènes du Brésil, les « Seringueiros », est longue et charge de matières étrangères la gomme du Para. La méthode indiquée par M. Strauss est bien plus rapide. Elle consiste à mêler à la sève fraîchement recueillie une solution d'environ 6 p. 100 d'alun. Après battage du liquide, la gomme se sépare et il suffit de presser le dépôt pour en chasser l'excès d'eau.

(*) Nous empruntons une grande partie de ces renseignements à un travail inédit de M. Hayes : *Études sur l'Amazonie et le Para*, écrit après le voyage qu'il fit en 1897 pour l'administration.

Le caoutchouc ainsi préparé prend une teinte blanche jaunâtre au lieu de la teinte brune foncée des « Seringueiros ».

Un arbre de vingt à trente ans donne en moyenne 10 litres de lait par an (les sujets plus jeunes ne donnent que 5 ou 6 litres). Pour obtenir 1 kilogramme de caoutchouc marchand, il faut environ 1 litre et demi de lait. On a vu des exploitations de 125 à 130 arbres donner jusqu'à 1,500 kilogrammes de gomme dans une année.

Le caoutchouc, sur les usages duquel je n'insisterai pas, provient surtout du Para. Si on veut se rappeler que le kilogramme vaut sur place 2 fr. 50 à 3 francs, on comprendra tout le profit qu'il y aurait, sinon à exploiter directement, du moins à acheter la gomme du Contesté.

Hibiscus. — Malvacées nombreuses, employées surtout comme textiles :

Hibiscus tiliacens.

- *populueus.*
- *brasiliensis.*
- *mutabilis* (rose changeante de Cayenne).
- *spinifer.*
- *sabdariffa* (oseille de Guinée .
- *cannabinus.*
- *abelmoschus* (ambrette)
- *esculentus* (calalou).
- *trilobus.*
- *guianensis.*

Houmiri. — Voir *Bois rouge.*

Huiles. — La Guyane possède des richesses immenses dans ses forêts par ses produits oléagineux. La plupart des graines contiennent une proportion plus ou moins forte de matière grasse qu'il est généralement facile d'isoler. Malheureusement ces graines se détériorent facilement et subissent difficilement un voyage assez long. Quand le chemin de fer fonctionnera ces difficultés seront aplanies. Le mieux cependant serait de construire des usines simples et peu coûteuses dans les régions les plus productives, de façon à obtenir une huile grossière qui serait envoyée à Cayenne pour être raffinée. (Voir au Catalogue la liste nombreuse des matériaux sur lesquels on pourrait compter.)

I

Igname. — On en cultive deux variétés à la Guyane : *Igname indien* (*Dioscorea cordifolia*) et *Igname pays nègre* (*Dioscorea alata*), fam. des Dioscorées. Les tubercules, d'une grande puissance nutritive, forment la base de l'alimentation des populations pauvres. On en retire une fécule fine qui pourrait rendre de grands services.

Immortel. — Gimmortel; *Erythrina corallodendron* (L.), fam. des Légumineuses. Grand arbre à fleurs rouges, assez rare, peu recherché.

Indigotier franc. — *Indigofera tinctoria* (L.), fam. de Légumineuses. L'*indigo*, *digo*, *indigofère* de la Guyane, est un petit arbuste de 1 mètre de hauteur, pouvant atteindre 2 mètres dans de bonnes conditions.

Les feuilles, qui sont les parties employées, contiennent plusieurs principes immédiats, parmi lesquels une matière particulière, dépourvue de couleur tant qu'elle est emprisonnée dans le tissu végétal, mais passant au vert, puis au bleu, lorsqu'on écrase les feuilles au contact de l'air. Cette substance bleue, insoluble dans l'eau, qui la précipite, n'est autre chose que l'*indigo*.

L'*indigofère* se plaît dans les terres basses et humides; les pinotières lui conviennent admirablement. Les graines germent très vite, en trois ou quatre jours.

Après la récolte (*), les granules sont mises à sécher au soleil. On se contente ensuite de mettre le tout à tremper dans des cuves d'eau. Pour obtenir un bel indigo, il vaut mieux n'employer que les feuilles seules. Pour précipiter l'indigo, on verse dans les cuves de l'eau de chaux préparée en versant dans les cuves 4 à 5 livres de bonne chaux dans une barrique d'eau.

L'indigo précipité est recueilli par décantation, égoutté, soumis à une légère pression et mis à sécher sur de la toile, puis coupé en pain avec un fil, comme on fait pour le savon.

La matière colorante de l'indigo est l'*indigotine*, dont la pro-

(1) Voir *Cours d'agriculture*, 1893, *loc. cit.*, p. 43.

portion dépend des soins apportés à la préparation des feuilles. Elle varie de 30 à 72 p. 100.

Pour reconnaître tout le profit qu'on pourrait retirer de cette culture si simple, il suffit de se rappeler la grande indigoterie des Jésuites établie à Guatimala, sur la rive gauche de la rivière de Kourou, et celle de Lescalier à l'Appouague. Il serait facile d'obtenir aujourd'hui des résultats bien supérieurs avec les moyens scientifiques dont nous disposons.

Ipécachuana. — A côté du véritable ipécachuana (*cephelis guianensis*) on désigne sous ce nom et on emploie aux mêmes usages: 1° *Viola itoubou*; 2° *ionidium ipecachuana*; 3° *bærharcia diandra*.

J

Jaborandi. — *Moniera trifolia*, (fam. des Rutacées) de laquelle on retire la pilocarpine très employée en thérapeutique. Le jaborandi dont les feuilles entrent dans la préparation des tisanes diurétiques, se rencontre particulièrement dans les savanes de Kourou.

Jacquier. — *Artocarpus integrifolia* (L.), fam. des artocarpées. Les fruits servent à préparer une eau-de-vie excellente. Du tronc s'écoule une gomme rappelant le balata.

Jambosier. — Jamblon (?). — *Eugenia jambos*, (fam. des Myrtacées). Très rare. Fruits recherchés.

Jaune d'œuf. — Balata jaune d'œuf; *Lucuma rivicoa* (Gertn), fam. des Sapotacées. Doit son nom à son fruit de la grosseur d'un jaune de poule dont il a l'aspect intérieur.

C'est un bon bois de charpente, employé déjà pour traverses de chemins de fer.

Poids spécifique: sec 0,946, comme sa sœur, la balata, le jaune d'œuf donne une gomme-résine assez abondante.

K

Kakaralli. — *Lecythis ollaria*, fam. des Myrtacées. Le bois peu connu est dur, pesant, inattaquable par les insectes et bon pour constructions navales.

Graines oléagineuses, comme celles de *Lecythis sapucaya*.

Karatas. — *Bromelia Karatas* (L.), *Fourcroya gigantea* (?), fam. des Broméliacées. — Les feuilles sont beaucoup plus longues et plus larges que celles de l'ananas et contiennent par conséquent une plus grande quantité de fibres aussi belles et aussi résistantes que celles de l'ananas. Vit à l'état sauvage.

L

La Generala. — ?... Feuilles d'une liane en macération dans le tafia, employées comme alexitére ?...

Lamoussé. — ?... Le bois se fend avec facilité. Sert à faire de bons bardeaux pour toitures.

Pesanteur spécifique : sec 0,434 ; vert 0,646 ; force 116 kg.

Langoussi. — Nagossi ; nagosse. *Terminalia tanibouea* (Smith), fam. des Combrétacées. Bois résistant et incorruptible. Sert pour constructions navales. On en fait des embarcations.

Pesanteur spécifique : sec 0,922 ; vert 1,226 ; force 259 kg.

Lettre. — Bois de lettre ; bois de couleur. Nom sur lequel on désigne plusieurs essences recherchées.

1° *Lettre blanc.* — Serait une variété du lettre moucheté pour Aublet. Le lait donne une gomme abondante.

2° *Lettre jaune.* — ?... la bille exposée montre que c'est un assez joli bois.

3° *Lettre marbré.* — Tiger Wood des Anglais ; *Machœrium Schomburghii* (Berth.), fam. des Légumineuses. Bois riche, marbré, dur, lourd, très recherché par l'ébénisterie. Malheureusement il est assez rare. On en fait des cannes de luxe.

4° *Lettre moucheté.* — Letter Wood des Anglais ; Païra des Galibis ; Boura-coura des arrouagues ; *Piratinera guianensis* (Aub.) ; *Brosimum Aubletii* (Pap. et Eudl.), fam. des Artocarpées. Atteint une vingtaine de mètres de hauteur sur 1 mètre de diamètre. L'écorce est lisse, grisâtre et laisse suinter un lait blanchâtre qui se coagule rapidement en gomme.

Le bois se compose de deux parties : une partie extérieure blanchâtre, dure, compacte, et une partie centrale (véritable cœur) rouge foncée, mouchetée de noir. Malheureusement ce cœur est de petites dimensions, car c'est un des plus beaux bois

connus. A cause de son prix élevé — il serait assez commun cependant dans l'intérieur des terres, — on ne l'emploie que dans les menus travaux de marquetterie, cadres, petits meubles, cannes de luxe, etc.

Poids spécifique : sec 1,049 ; vert 1,162 ; force 340 kg.

5° *Lettre rubané*. — Lettre rouge ; Bow-wood des Anglais ; Wachiba des arrouagues. — *Amanoa guianensis* (Aub.), fam. des Euphorbiacées.

Arbré d'une vingtaine de mètres donnant un bois dur très estimé. Les Indiens le recherchent pour faire leurs arcs (d'où le nom de *bois d'arc* qu'ils lui donnent quelquefois).

Poids spécifique : sec 1,038 ; vert 1,175 ; force 317 kg.

Tous les bois de lettre donnent des gommés-résines.

Liane ail. — Nom de deux plantes :

1° *Bignonia alliacea*, fam. des Bignoniacées.

2° *Petiveria alliacea*, verveine puante, douvant-douvant. — Employée comme alexitère, antispasmodique et emménagogue.

Liane amère. — Probablement le *pareira brava jaune* (voir ce mot).

Liane amère, grand bois. — Probablement le *Nandiroba swartzii* employée comme fébrifuge.

Liane caoutchouc. — Nom donné à plusieurs *ficus* desquels on retire une gomme mal connue rappelant le caoutchouc.

Liane coupante. — *Arundo sarcta* (Aub.), fam. des Graminées. Déchire et coupe la peau et les vêtements des imprudents qui ne l'évitent pas dans la forêt.

Liane à feuilles de sang. — Est-ce *liane sang* ? Employée en médecine ??...

Liane forte. — ?... Sert à faire des liens et des paniers.

Liane franche. — ?... On en fait des corbeilles.

Liane panier. — *Bignonia equinoxialis*, fam. des Bignoniacées. Comme son nom l'indique sert à faire des paniers.

Liane rouge. — *Tigarea aspera* (Aub.). — Dépuratif assez employé.

Liane sang. — Confondue quelquefois avec la précédente.

Deux espèces : *Tetracera ovalifolia*, et *Tetracera tigarea*. Employée pour teinture, en rouge.

Liane tortue. — Voir *Echelle de Job*.

Lilas des Indes. — Azedarach ; margousier ; arbre saint ; arbre à chapelet ; — *Melia azedarach* (L.), fam. des Méliacées. Introduit et parfaitement acclimaté. Dans les squares comme plante d'ornement. En médecine comme astringent amer.

Limons. — *Citrus limonia* (L.), fam. des Aurantiées. Très sucrés ; peau mince.

Lucée. — *Malpighia prunifolia* (?), fam. des Malpighiacées. — Les fruits sont des petites baies noires violacées recherchées par les enfants ; les feuilles sont employées pour teinture noire, et contiennent une forte proportion de tannin.

M

Macaques. — Voir : *fruits macaques, graines macaques, peigne macaque*.

Macata. — Macata jaune et macata rouge ; poincillade. — *Poinciana pulcherrima* (L.), fam. des Légumineuses.

Employé dans les affections du foie, la jaunisse ; sudorifique ; amer fébrifuge.

Le *flamboyant, Ovalifolia* (L.), est une variété.

Macoupi. — *Attalea* sp. Palmier assez rare dont les fruits sont comestibles.

Mahot. — Maou.

La plus grande confusion règne parmi des végétaux qui portent ce nom, les uns étant de simples variétés. C'est ainsi qu'à l'Exposition figurent les mahots suivants, la plupart employés comme textiles :

1° *Maho blanc.* — *Lecythis* sp. fam. des Myrtacées. Le bois est lourd et résistant ; mais l'aubier est très tendre. — L'écorce est employée comme tannique et surtout comme textile à cause des fibres qu'on en retire après rouissage ;

2° *Mahot calou* ou *mahot calalou.* — *Hibiscus villosa* fam. des Malvacées. — Ecorce textile ;

3° *Mahot cigale.* — *Bombax heptaphylla* fam. des Bombacées. Donne comme le fromager, dans ses fruits, une soie végétale ;

4° *Mahot coatari.* — Voir Couratari ;

5° *Mahot cochon*. — Touroutourou des Galibis; *Ivira pruriens* (Aub.). — Atteint une vingtaine de mètres de hauteur. Employé par les Galibis qui fabriquent des cordes et cordages avec l'écorce;

6° *Mahot coton*. — *Lecythis zabucaya* (Aub.) fam. des Lecythidées;

7° *Mahot forestier*. — Probablement le mahot cochon;

8° *Mahot maritime*;

9° *Mahot nyaman*;

10° *Mahot noir*; toucourou des Galibis. — *Lecythis* sp. Bois de grandes dimensions de deuxième qualité, employé pour construction. Pesanteur spécifique: sec 1,406; vert 1,231; force 275 kg.

11° *Mahot rouge*. — *Mora excelsa* (Berth) fam. des Morées. Assez rare. Grand arbre qui donne un excellent bois. Parmi tous ces mahots, les plus employés, ceux qui ont donné les admirables résultats obtenus par M. Hayes sont: le *mahot forestier*, le *mahot nyaman* et le *mahot maritime*.

La belle collection de cordages qui figure à l'Exposition donne une idée de leur résistance et de leur puissance.

Nous prenons, au hasard, quelques chiffres donnés par M. Hayes :

	Résistance sans craindre la rupture.	à la rupture.
Septain à œil garni, en mahot forestier.	80 kg.	100 kg.
Sixain — — —	70	80
Aussière pour balancine, —	60	70
Drisse de fortune, —	30	40
Grelin d'amarrage, —	60	70
Drisse de garant à humier, en mahot nyaman.....	60	70
Drisse de grand foc, en mahot nyaman.	50	60
Ecoute de fortune, —	30	40
Câble de miséricorde en fibres, mélangées de mahot maritime et mahot forestier.....	1,600	1,500

D'ailleurs, il suffit de se reporter au catalogue des produits au groupe « Matières textiles ».

Maholine. — *Hibiscus guianensis* fam. des Malvacées. Encore employée aux mêmes usages que celle des mahots, comme textile.

Maïs. — *Zea maïs* (L.) fam. des Graminées. Le maïs de Guyane donne des épis serrés et pleins à gros grains. La culture très simple ne demande aucun soin. Aussi est-il permis de s'étonner qu'on fasse venir du maïs de l'extérieur.

Malnommée. — On désigne, sous ce nom, plusieurs herbes de la famille des Euphorbiacées, employées par la médecine locale :

1° *Grande malnommée*; *madlomain* (*Euphorbia hirta*), pour bains;

2° *Petite malnommée rouge et blanche* (*Euphorbia pilulifera*, var. *alba* et *rubra*) employée dans certaines affections utérines.

Manaret. — Voir *Arouma*.

Manguier. — Bel arbre de la famille des Térébinthacées dont le type, qui est le manguier Saint-Michel (*Mangifera indica*), a donné toutes les variétés connues aujourd'hui. La mangue est recherchée comme dessert. L'amende contient une forte proportion de tannin.

Les mangues les plus appréciées sont en dehors de la mangue Saint-Michel: Reine-Amélie, sabot, chinois, d'or, d'eau, Freycinet, Madame, Julie, (toutes greffées).

Mani. — *Moronobea coccinea* (Aub.), fam. des Clusiacées. Atteint une vingtaine de mètres de hauteur; se rencontre surtout en terres basses et marécageuses. Toutes les parties rendent un suc jaunâtre qui ne tarde pas à se solidifier pour donner une résine noirâtre, le *mani*, dont les Indiens se servent pour gondronner leurs pirogues, leurs cordages et la pointe de leurs flèches.

Les jeunes arbres servent à faire des cercles de barriques; le bois des adultes se fend facilement et donne de bonnes douves.

Pesanteur spécifique : sec, 0,714; vert, 0,981, force, 174 kilog.

Maniballi. — Voir *bois chandelle*.

Maniguette. — *Amomum Malaguetta*, fam. des Zuizibéracées. Employée en médecine créole (?). Ne pas confondre avec la

maniquette d'Aublet (*waria zeylanica*), arbre de 6 à 8 mètres à fruits piquants et aromatiques employés comme épices (la saison est en avril).

Manioc — *Jatropha manihot* (L.), fam. des Euphorbiacées.

Il y aurait long à dire sur cette plante, si on devait lui consacrer une étude en rapport avec les services qu'elle rend dans cette colonie et dans les régions voisines. Vu le programme restreint de ce travail, nous nous bornerons à citer les variétés les plus connues et à en donner les usages.

Le manioc est originaire du Brésil. C'est un arbrisseau à port gracieux. La partie utilisée est la racine, qui est plus ou moins gonflée de réserves, tuberculeuse, et qui contient un suc vénéneux qu'on isole complètement par la presse et le feu, comme nous l'expliquerons plus loin.

On connaît à la Guyane plusieurs variétés de manioc qui donnent un produit plus ou moins recherché et un rendement plus ou moins avantageux.

C'est d'abord le *manioc maïpourri rouge*, à tige rougeâtre. Les racines, de couleur brune, arrivent à maturité au bout de quinze mois et sont très recherchées. Elles atteignent une taille considérable : de là le nom de *maïpourri* donné à cette espèce pour rappeler la grosseur de l'animal appelé maïpourri à la Guyane.

Il existe une variété de *manioc maïpourri noir*, qui ne diffère de l'espèce précédente que par la couleur de sa tige qui est brunâtre.

Le *manioc maïé* est une espèce à tubercules courts, à écorce adhérente. Ces tubercules peuvent être arrachés six mois après la plantation.

Le *manioc cachiri* donne des tubercules plus longs, mais plus effilés, qui demandent dix mois pour arriver à leur complet développement.

Le *manioc bois blanc* ressemble beaucoup au *manioc maïé*, mais ses tubercules demandent quinze mois pour arriver à maturité.

Enfin, le *cramanioc* (*jatropha edulis*), pour lequel nous réservons une place à part, diffère des espèces précédentes par le suc de ses racines, qui n'est pas vénéneux. Ses tubercules, qui arrivent à leur complet développement au bout de dix mois, se mangent sans danger, comme l'ignâme ou la patate. Les animaux

les recherchent et mangent aussi volontiers les feuilles de la plante.

C'est avec les tubercules de ces différentes variétés de manioc qu'on prépare la *cassave* qui est le véritable pain créole, et le *couac* indispensable dans les longs voyages en forêts.

Le couac. — Le couac se présente sous forme de grains plus ou moins gros, de couleur jaune ou blanche selon les espèces de manioc qui ont servi à préparer le couac (quelques personnes, connaissant la prédilection des habitants pour le couac jaune, se servent de colorants, comme le curcuma ou safran des Indes, pour obtenir cette couleur, produisant le mélange avant de griller la pulpe du manioc).

Pour éplucher les racines-tubercules et en détacher la peltule qui les recouvre, on laisse tremper ces racines 2 ou 3 jours dans l'eau froide. Un simple frottement avec les doigts suffit alors pour détacher l'enveloppe. Les tubercules sont ensuite lavés et *gragés*, c'est-à-dire râpés. On emploie dans le pays, pour cette opération, un instrument appelé *grage*, formé d'une planche de 60 à 80 centimètres de long sur environ 40 de large, dans laquelle sont implantés des corps durs et pointus, comme des fragments de pierres ou de marmite en fonte. L'ouvrier qui veut grager du manioc appuie la planche sur sa poitrine, l'autre extrémité étant au fond d'un vase destiné à recevoir la pulpe, et écrase le manioc qu'il tient à la main, par un mouvement de va-et-vient sur les pointes.

Quel temps on économisefait en employant la *roue à râper* !

La racine de manioc étant réduite en pulpe et retirée du vase où on l'a recueillie, on la place dans la machine à presser, qui porte le nom de *couleuvre* dans le pays. Cette couleuvre est un cylindre plus ou moins long — rappelant la forme de l'animal du même nom, — obtenu avec des fibres d'arouma tressées. Les mailles de la couleuvre se resserrent quand on suspend à la base de l'appareil un poids quelconque. La pulpe de manioc, ainsi pressée, laisse couler un liquide laiteux, vénéneux, tenant en suspension la fécule dont nous parlerons plus loin.

Lorsque l'écoulement s'est arrêté, on retire la pulpe de la couleuvre, et on l'étend sur une plaque de fonte appelée *platine* à la Guyane, sous laquelle on maintient continuellement un feu doux. Cette pulpe se dessèche ainsi lentement et se prend en grains d'autant plus gros que la masse a été moins agitée. Pour

éviter cet inconvénient, et empêcher le couac de s'attacher à la platine, on doit le remuer continuellement au moyen d'un râteau en bois.

Le couac de première qualité est obtenu en passant le produit au tamis pour isoler les trop gros grains.

Le couac ainsi préparé et bien séché, se conserve indéfiniment à l'abri de l'humidité; on le reçoit à Cayenne dans des paniers de forme spéciale appelés *croucrous*.

Il forme la base de l'alimentation de la population ouvrière. A cause même de sa grande durée et de son maniement facile — on peut en faire des paquets de toutes tailles — il est avec le bacaliau le compagnon inséparable du mineur et de tous ceux qui s'éloignent loin des centres de ravitaillement.

La cassave. — La cassave, qui se vend sous forme de galettes plus ou moins larges, représente le véritable pain créole. C'est elle qui, légèrement humectée d'eau, accompagne tous les aliments, au lieu et place du pain, dans les voies digestives des quatre cinquièmes de la population. Je connais même des personnes, élevées en France, où elles ne mangeaient évidemment que du pain de froment, qui voient venir d'un très mauvais œil le pain de la famille, et renverraient volontiers la marchande pour se livrer, à l'abri des reproches, au savourement de la cassave trempée.

Pour préparer la cassave, on réduit la pulpe, retirée de la couleuvre, en farine aussi fine que possible, dans des mortiers en bois.

Cette farine humide est étalée sur la platine chauffée déjà décrite, aplatie avec un battoir et découpée en forme de disque au moyen d'un cercle de barrique quelconque. Toutes les parties s'agglutinent puisque, contrairement à ce qui se passe dans la fabrication du couac, on ne remue pas la farine du manioc. Lorsque la cuisson est opérée sur une des faces de la galette, on retourne cette galette pour présenter son autre face à l'action indirecte du feu.

La cassave, pour être bonne et uniformément cuite, doit être mince et ne subir qu'une pression légère, juste suffisante pour agglutiner la farine.

La fécule de manioc. — Nous avons vu que l'eau qui s'écoulait de la couleuvre sous l'action de la pression entraînait une substance fine et blanche : c'est la fécule qui va se déposer au fond

du vase et qu'on isolera par décantation. Pour l'obtenir plus blanche on la lave plusieurs fois à l'eau pure et on la fait sécher à l'ombre. La fécule ainsi obtenue, humectée d'eau et mélangée à du sucre ou du sel, sert à préparer des gâteaux, en particulier le *cispa* ou *cicipa*, très recherché des enfants.

C'est avec cette fécule qu'on prépare l'*amidon du manioc*. Pour y arriver, on la passe au tamis et après avoir humecté d'eau la poudre obtenue, on l'étale sur une table ou sur une simple planche en bois spongieux. La masse, sous l'action des rayons solaires, se contracte, se fendille irrégulièrement et donne l'amidon du commerce sous forme de petits prismes à cassure courbe. C'est cet amidon qui sert dans la colonie à fabriquer l'empois des blanchisseuses.

La même fécule de manioc sert encore à préparer un excellent tapioca. Le procédé le plus simple consiste à faire avec cette fécule humide des galettes qu'on sèche rapidement au four et qu'on broie ensuite. On obtient ainsi des grains plus ou moins réguliers que l'on crible : c'est le tapioca.

Enfin, la fécule séchée et soigneusement blutée donne la *mous-sache* qui rivalise avec les meilleures poudres de riz et retient tous les parfums.

Le Couabiou. — Le *couabiou* ou *cabiou*, très peu connu des habitants des villes, est préparé par les indigènes et leur sert de condiment. On l'obtient en mélangeant des piments au suc vénéneux du manioc duquel on a retiré la fécule.

Cette *eau de manioc*, comme on l'appelle, est portée sur le feu et soumise à une ébullition prolongée. Les Indiens reconnaissent que toute la partie vénéneuse s'est volatilisée — ou s'est transformée — lorsque le liquide cesse de produire des écumes. Ils passent alors le résidu à travers un linge et le replacent sur le feu pour lui donner une consistance sirupeuse. Le *couabiou* ainsi préparé se conserve très longtemps en bouteilles bien bouchées.

Le Vicou. — Pour préparer cette boisson et les suivantes, nous citerons la méthode employée par les Indiens et décrite dans le livre de Fusée Aublet. Les Indiens ne l'ont pas changée :

« On prend la valeur de quinze livres de cassave avec une livre de *machi* (cassave mâchée par une indienne et mise dans la pâte pour servir de levain) ou bien, comme le *machi* répugne à quel-

ques-uns, on y supplée par le nombre de cinq ou six grosses patates qu'on râpe, qui font l'effet du levain ; on pétrit la cassave avec le *machi* ou les patates râpées en y ajoutant l'eau nécessaire pour en former une masse qu'on laisse en fermentation pendant 36 heures. Le vicou se fait avec cette pâte à mesure qu'on désire en boire ; il suffit de prendre une quantité de pâte proportionnée à la quantité de boisson dont a besoin, on délaie cette pâte dans de l'eau ; les Galibis boivent le vicou sans le passer au travers d'un *manaret* (sorte de tamis dont la description se trouve dans « l'arouma »). Ils ajoutent du suc à cette liqueur. Elle est acide, rafraîchissante et très agréable à boire ; elle est même nourrissante... »

Le Cachiri. — « Pour préparer cette boisson, dit le même auteur, on prend environ cinquante livres de la racine du *magnoc cachiri* récemment râpée, et le nombre de sept à huit patates qu'on râpe ; quelques-uns y ajoutent une ou deux pintes (un ou deux litres environ) du suc de canne à sucre, ce qui n'est point essentiel ; l'on met dans un *canari* (vase en terre) ces racines râpées, on verse sur elles cinquante pots d'eau, et on place le canari sur trois pierres qui forment le trépied et en même temps le foyer. L'on fait bouillir ce mélange en le remuant jusqu'au fond, pour que les racines ne s'y attachent pas, jusqu'à ce qu'il se forme dessus une forte pellicule, ce qui arrive à peu près à la moitié de l'évaporation. Alors on retire le feu et on verse cette substance dans un autre vase, dans lequel elle fermente pendant 48 heures, plus ou moins ; lorsque cette liqueur est devenue vineuse, on la passe au travers d'un manaret.

« Cette boisson a un goût qui imite beaucoup le poiré. Prise en grande quantité, elle enivre ; — (certains explorateurs en ont même abusé) — mais pris avec modération, elle est apéritive et regardée par les habitants comme un puissant diurétique ; l'on se guérit, par son usage, de l'hydropisie, lorsque la maladie n'est point invétérée... »

Le Paya. — Toujours d'après Aublet, pour préparer la boisson qui porte ce nom « on prend des cassaves récemment cuites qu'on arrange les unes sur les autres, pour qu'elles se moisissent. Sur le nombre de trois cassaves, l'on râpe trois ou quatre patates qu'on pétrit avec les cassaves, l'on met ensuite dans un vase cette pâte sur laquelle on verse environ quatre pots d'eau,

puis on mêle et délaie la pâte ; on laisse fermenter ce mélange pendant 48 heures ; la liqueur qui résulte est alors potable. On la passe au travers du manaret pour la boire ; par son goût elle rappelle le vin blanc. Une quantité un peu forte du paya enivre... »

Le Vouapaya-Vouara. — C'est une autre espèce de liqueur préparée par les Indiens avec le manioc. « Pour faire cette boisson, continue l'auteur déjà cité, on prépare la cassave plus épaisse qu'à l'ordinaire, et quand elle est cuite à moitié, l'on forme des mottes de cette cassave, on les pose les unes sur les autres, on les laisse ainsi entassées jusqu'à ce qu'elles acquièrent du moisi de couleur purpurine. On prend le nombre de trois de ces mottes de cassaves moisies et sept à huit patates qu'on râpe. On pétrit le tout ensemble, puis on délaie la pâte avec six pots d'eau. L'on met fermenter ce mélange pendant vingt-quatre heures. Les naturels de la Guyane l'agitent et le troublent pour en faire usage. Ils ont du plaisir à le boire et le manger ; les Européens passent ce mélange au travers d'un manaret.

« Cette liqueur est piquante comme le cidre et provoque des nausées ; plus elle vieillit, plus elle devient violente, et plus elle enivre.

« Lorsqu'on se contente de préparer la pâte, on peut en faire provision pour un voyage de trois semaines ; les naturels, moins délicats que les Européens, la conservent pendant cinq semaines. Alors elle en devient plus violente : on délaie cette pâte comme le vicou dans un coui ou tel autre vase pour se désaltérer... »

.....

Toutes ces boissons, grossièrement préparées, montrent qu'on peut retirer de la fécule du manioc une certaine quantité d'eau-de-vie. Le rendement est de 26 p. 100 en alcool à 45°. Cet alcool, de qualité inférieure, peut servir à l'éclairage et à la préparation des vernis. Au lieu de jeter les déchets provenant de la préparation du couac, du tapioca, etc., on pourrait les écraser et les mélanger à l'eau qui s'écoule de la couleuvre. La distillation de ce mélange donnerait un alcool à bas prix.

Avant de quitter cette plante intéressante, nous devons dire deux mots de son rendement. Un hectare planté en manioc peut contenir de 6,000 à 7,000 pieds. Chaque pied donne, au mini-

mum entre 6 et 18 mois, 5 à 6 kilogr. de tubercules, soit 42,000 kilogr. de produit brut. Il est facile de déduire de ce nombre le rapport annuel, sachant que sur 100 parties on a environ :

Ecorce et impuretés.	9
Pulpe séchée	48
Eau de végétation	31
Fécule	12
	<hr/>
	100

Ces nombres varient un peu avec les différentes espèces de manioc. Mais le rendement en tapioca est toujours d'environ 9 p. 100 de la fécule.

Par le peu que nous venons de dire, on voit de quelle utilité est la plante que nous avons étudiée. Le manioc, par ses nombreux produits, est une des denrées les plus utiles à la colonie. La fabrication du couac, de la cassave, etc., restée la même depuis que la Guyane est habitée, pourrait subir des perfectionnements nombreux et très simples, qui diminueraient les pertes et feraient économiser un temps précieux.

Mapou. — *Mapouria guianensis* (Aub.), fam. des Rubiacées. Croît dans les terres basses et marécageuses. Ecorces à cordages.

Maria congo. — Voir *Bois d'artre*.

Marie crabe. — *Lantana camara* (L.). Infusions calmantes.

Marie-Jeanne. — Voir *Mélongène*.

Maripa. — *Attalea excelsa* (L.), fam. des Palmiers. Le fruit est entouré d'une matière butyreuse blanchâtre ou jaunâtre dont les habitants sont très friands. Pour préparer l'huile ou *beurre de maripa*, on casse la graine et on fait bouillir dans l'eau l'amande préalablement écrasée. Le beurre vient flotter à la surface de l'eau et est enlevé au fur et à mesure de sa production. C'est une matière blanche, légèrement parfumée, qui rappelle le beurre de coco.

Le bourgeon terminal du maripa, comme celui de tous les palmiers d'ailleurs, connu sous le nom de *chou*, est bon à manger. On fait une salade très fine avec les plus jeunes feuilles qu'il renferme. Le chou maripa sert encore à préparer sous le nom

d'*achards*, un excellent condiment. Bouilli, il forme la base de plusieurs plats locaux. Pour toutes ces raisons, le maripa tend à disparaître sous la hache des imprudents qui oublient que le chou envié une fois enlevé, l'arbre périt.

Avec les feuilles du maripa on fabrique des éventails, des paniers, des chapeaux, etc.

Marie poils et Marie sans poils. — ?... Fruits envoyés dans l'alcool.

Marie-tambour. — Maritambou. — *Passiflora pommifera*, fam. des Passiflorées. Vit à l'état sauvage. Les fruits sont plus petits que la Pomme de liane cultivée, mais la pulpe en est plus sucrée.

Matamata. — Touari. — *Lécythis* sp. fam. des Lécythidées. Peu connu. Les fibres de l'écorce servent à préparer de l'étoupe.

Mauve. — *Malva hirsuta* (Aub.), fam. des malvacées. Employée comme émollient en médecine locale. A côté de la mauve ordinaire se placent une variété à fleurs roses et une variété à fleurs jaunes. Les trois servent par leur écorce à la préparation de cordages assez résistants.

Mavévé (grand). — *Potalia amara* (Aub.). Employé dans les uréthrites. Il existe un autre *mavévé* qui est le *Racombea guianensis* (Aub.) employé aux mêmes usages.

Mécou. — *Erythrina piscidia* (L.), fam. des Légumineuses sert comme les nivrés à enivrer le pois-on.

Médecinier. — Pignon d'Inde; pignon de Barbarie; noix de médecine; haricot du Pérou; — *Jatropha curcas* L. fam. des Euphorbiacées. On tire des semences une huile violente, beaucoup plus active que celle du ricin. Le tafia en arrêterait dit-on l'effet (?), 3 à 5 graines suffiraient pour vomir (?) Dangereux. Le lait du médecinier est caustique et sert à enlever les verrues et cors.

Mélastome hérissé. — *Melastoma agrestis* (?) fam. des Mélastomacées. Ce sont les fruits qui seraient employés (?)

Mélisse indienne. — *Hyptis capitata* (L.), fam. des Labiées. Mêmes usages que la mélisse officinale.

Mélongène. — Marie Jeanne, aubergine; — *Solanum melongena* (L.), fam. des Solanées cultivé dans les jardins.

Mencoar. — Mincoart; Mimcouart; Jowalidovie des arrouagues. — *Minquartia guianensis* (Aub.) — Atteint une quinzaine de mètres de hauteur. Le bois est dur et résistant, compact, incorruptible. Il a été employé pour traverses de chemins de fer et a donné les meilleurs résultats. Les copeaux qu'on en obtient servent à préparer une teinture noire qui prend bien sur les tissus de coton. Pesanteur spécifique : sec 0,952; vert 1,135 : force 347 kilog.

Millet. — *Holcus sorghau* (L.), fam. des Graminées.

Mimosa. — *Miniosa guianensis* (Aub.), fam. des Légumineuses. Bon bois de charronage. Atteint 10 à 15 mètres de hauteur.

Mincoart. — Voir *Mencoar*.

Moha de Hongrie. — ?...

Monbin. — Prune Monbin. — *Spondias monbiu* (L.) *Spondias lutea* (Aub.), fam. des térébinthacées. La substance sucrée, légèrement aigrelette qui entoure la grosse amande fait rechercher les fruits par les enfants. Il existe une variété dite *monbin jamaïque* dont les fruits arrivés à maturité sont violet noir au lieu d'être jaunes. Le bois du monbin est d'une vitalité remarquable : les poteaux télégraphiques qui bordent la route de Cayenne au Dégrad des cannes fixés évidemment sans racines, sont aujourd'hui de beaux monbins qui produiront bientôt...

Montjoly. — *Varonia martinicensis* (Aub.), infusions stimulantes.

Moucaya. — Mocaya. — *Acrocomia sclerocarpa*, fam. des Palmiers. Les fruits sont recherchés par les enfants qui ont un véritable mérite à les sucer pendant des heures entières. On tire de l'amande une huile à teinte jaune d'or, à odeur de violettes, douce au goût, comestible et excellente pour savons.

Moucoumoucou. — *Arum arborescens* (Aub.), *colladium giganteum*, fam. des aroïdées. Très répandu sur le bord des rivières et dans les endroits noyés. Peut atteindre 2 et même 3 mètres. Les feuilles grandes, sagittées, au lieu de former un

bouquet à la base de la plante sont réunies au sommet de la tige élancée. Cette tige est formée par une partie interne blanche, molle, rappelant la moelle de sureau, et une partie externe appelée communément écorce, fibreuse. C'est de cette dernière qu'on tire après rouissage de fibres longues et soyeuses. Il serait facile à très bon compte d'en fabriquer un excellent papier.

Moussigot. — Mouchigot. — Peu employé en Guyane, tandis qu'à Surinam il sert à faire des meubles. On prépare avec les graines et la sève une matière tintoriale foncée. Pesanteur spécifique : sec 0,730; vert 0,874; force 178 kilog.

Moutouchi de montagne. — Moutouchi grand bois. — C'est une Légumineuse (*Pterocarpus* sp.) employée comme bois d'ébénisterie. Pesanteur spécifique : sec 0,875; vert 1,018, force 255 kilog.

Moutouchi bouchon. — *Moutouchi suberosa* (Aub.), *Pterocarpus suberosus* (?) fam. des Légumineuses, croit dans les terres basses et peut atteindre 15 à 18 mètres de hauteur. Son bois est blanc, peu compact et peu employé. L'écorce est légère comme celle du chêne liège et employée aux mêmes usages.

Moyrapouama. — L'alcoolat figurant à l'Exposition dans la section « matières médicinales » provient-il de l'*acatea viridis* ?

Muscadier. — *Myristica fragrans* (Houtt.), *myristica aromatica* (L.). fam. des myristicacées.

Le muscadier est originaire des Iles de l'archipel Indien où il fait l'objet d'une culture importante. Nous devons la possession de cette espèce précieuse à Jean-Antoine Noyer (1774).

C'est un arbre de 8 à 12 mètres séparés : les mâles fleurissent un an avant les femelles. Il est toujours en fleurs et en fruits, mais la période de la grande floraison est au mois de février. Il s'écoule neuf mois de la floraison à la maturité du fruit. La portion utilisée et qu'on trouve dans le commerce est la *muscade* ou *noix muscade*, entourée ou non de son arille (*macis*), on en retire le *beurre de muscade*.

Le muscadier commence à produire à 5 ans et fleurit dès lors d'une façon continue sauf dans les saisons trop fortement pluvieuses.

N

Néflier. — Probablement le *Parinari campestris* d'Aublet. Fruits comestibles rappelant la nêfle de France.

Niaouli. — *Melaleuca viridiflora*, fam. des myrtacées. On doit à M. Hayes les plants de Niaouli aujourd'hui bien acclimatés dans toute la colonie et provenant de graines importées de la Nouvelle-Calédonie, patrie d'origine de cette espèce. On retire des feuilles une essence dont l'emploi se vulgarise en médecine. Les feuilles servent à préparer des infusions sudorifiques et fébrifuges. Comme l'*Eucalyptus*, le *Niaouli* a la réputation d'assainir les régions où il pousse.

Nicou. — Liane à nivré; — nivré. — *Robinia nicou* (Aub.), fam. des Légumineuses. C'est parmi tous les *nivrés* (voir ce mot), le plus employé. Très connu dans la région du Maroni.

Nivrés. — Nom sous lequel on désigne plusieurs plantes employées pour se procurer sans peine du poisson en rivière. Il suffit en effet d'écraser les sarments de façon à en faire couler la sève, et à les jeter dans la rivière : l'eau devient laiteuse et on ne tarde pas à voir flotter à sa surface, comme morts, mais seulement endormis, les poissons qu'il est dès lors facile de capturer à la main. Au bout d'un certain temps, quand le principe actif du nivré s'est diffusé, les poissons qui n'ont pas été trop intoxiqués reviennent à la vie et disparaissent dans leur élément.

Les espèces les plus employées sont :

- 1° Le *conami* (*Baillera aspera*);
- 2° Le *conami* du Brésil (*conami Brasiliens*);
- 3° Le *mécou* (*Erythrina piscidiâ*);
- 4° Le *nicou* (*Robinia nicou*);
- 5° Le *sinapou* (*Galega cinerea*).

Noix d'Arec. — Voir *Arequier*.

Noix de Bancoul. — Voir *Baucoulier*.

Noix Muscade. — Voir *Muscadier*.

Olivier sauvage. — Olivier du pays. — *Boutia daphnoides* (?) (Aub.), fam. des Sapotacées. N'a rien de commun avec l'olivier d'Europe. Fruits jaunes, collants, peu estimés. Le tronc donne une gomme, comme toutes les sapotacées, ainsi d'ailleurs que toutes les parties de la plante.

Ongle de chat. — *Zong' chatt'*; griffes de chat; — *Bignonia unguiscati* (L.), fam. des Bignoniacées. Employé en médecine créole comme diurétique (?).

Onguent bois. — V. *Onguent pian*.

Onguent pian. — Probablement le même qu'*Onguent bois*. Est-ce *Bignonia copaïa* (Aub.). Le suc de l'extrait de feuilles s'emploie en pommade contre les maladies de peau, et particulièrement le « pian ».

Oranger. — *Citrus aurantium* (L.), fam. des Aurantiées. Peau mince, tranches sucrées.

Oranges amères. — Orange demi-douce. — *Citrus dulcamara* (L.).

Orélie. — *Alamanda cathartica* (L.), fam. des Apognées. Purgatif drastique (?).

Ortie rouge. — Zouti rouge. — *Urtica rubra* (?), fam. des Urticées. Les feuilles seraient employées, au temps de l'esclavage, comme vésicant, pour remplacer les vésicatoires de cantharides. — Par le rouissage, on tire de la tige des fibres assez soyeuses.

Oseille de Guinée rouge — Kefmie acide. — *Hibiscus sabdarifa*, fam. des Malvacées. — Sert à préparer un excellent sirop antiscorbutique.

Oseillé de Guinée blanche. — *Hibiscus digitatus* (Plumier), moins employée que la précédente.

Ouabé. — La plante vulgairement appelée *Ouabé* à la Guyane est l'*Omphalea diandra* de Linné, fam. des Euphorbiacées. La même espèce ou une espèce très voisine est connue aux Antilles sous le nom de *liane à l'anse* ou *liane papaye*.

C'est un arbrisseau dont les branches se répandent sur les arbres et peuvent atteindre leur sommet. Les feuilles sont très

grandes, d'un beau vert glabre. Le fruit, partie employée, est une baie jaune, arrondie, charnue, succulente. Il se partage, à la maturité, en trois parties, portant chacune une amande dont la coque est enveloppée d'une substance molle et filandreuse. L'intérieur de cette coque, qui est brune, dure et cassante, est couvert d'un duvet blanc. L'amande est renfermée dans une substance blanche, ferme, huileuse, bonne à manger. Si l'on veut en manger sans inconvénient, il faut avoir soin d'enlever la racine et les deux cotylédons. C'est dans ces parties, en effet, que se trouve un principe purgatif très actif. Le goût de l'enveloppe rappelle celui des amandes fraîches.

Le fruit du ouabé donne une huile claire et limpide, légèrement dorée, propre à l'alimentation, rappelant par son goût l'huile d'olives, si on a eu soin d'enlever les parties purgatives indiquées plus haut.

Le rendement en matière grasse, pour 100 parties en poids du produit normal, est de 64,58 ; pour 100 parties du produit desséché, le rendement est 66,908.

Comme on le voit, on aurait un véritable profit à extraire une huile de placement assuré et de production facile, la plante étant très répandue dans certaines régions de la Guyane.

Les Indiens et les créoles eux-mêmes se servent de la coque dure du ouabé pour préparer certains objets d'ornement, en particulier des colliers et des bracelets. Pour cela, ils coupent cette coque en petits fragments qu'ils arrondissent et creusent d'un trou par lequel ils font passer un fil. Les anneaux ainsi obtenus sont susceptibles d'un beau poli et se vernissent facilement. Le collier et le bracelet, très recherchés par les créoles, ont alors une belle couleur noire brillante, si on a soin de graisser légèrement les fragments de ouabé.

Ouadé-ouadé. — *Malva americana* (L.), fam. des Malvacées. Très répandu partout, connu de tous, parce qu'il est la base de tous les lavements locaux...

De l'écorce, M. Hayes, le premier, je crois, a retiré après rouissage, de belles fibres qui lui ont servi à préparer des cordellettes solides.

Ouaouari. — Voir *Arouma*.

Ouaye. — *Geonoma bacculifera*, fam. des Palmiers. N'est connu que par les cannes noueuses originales qu'il fournit.

Ourali ou Wourali. — *Strychnos toxifera* (Schomb.). Voir *Curare*.

P

Pagara. — Voir *Arouma*.

Pagelet. — ?... Bois assez commun, mais de 2^e qualité. Pesanteur spécifique : sec, 0,787 ; vert, 0,858 ; force, 196 kilogrammes.

Palétuvier rouge. — Manglier chandelle ; — *Rhizophora candela* (L.), fam. des Rhizophorées. Arbre très commun, puisque c'est lui qui borde toute la côte des Guyanes qu'on aperçoit du large sous forme d'un cordon vert sombre. Remonte assez haut le long des rivières. Malheureusement, affectionne les terrains vaseux. — Le bois a été employé pour constructions navales, courbes d'embarcations. Excellent pour chauffage.

Mais le palétuvier est surtout remarquable par la grande quantité de tannin que contient son écorce, et qu'il serait si facile d'extraire. Je m'étonne que personne n'ait tenté cette exploitation : le tannin d'une part, le bois à brûler d'autre part rémunéreraient largement celui-là, car il n'aurait aucune dépense ni de plantation ni d'entretien.

Pesanteur spécifique : sec, 1,017 ; vert, 1,218 ; force, 297 kilogrammes. L'écorce du palétuvier rouge serait un succédané du quinquina.

Palétuvier blanc. — *Avicenia nitida*, fam. des Verbénacées (?). Commun, se rencontre au milieu du précédent. Mêmes usages, mais inférieur.

Pesanteur spécifique : sec, 0,768 ; vert, 1,404 ; force, 146 kilogrammes.

Palétuvier montagne. — *Taouabo dentata* (Aub.). Le bois est blanc et devient roussâtre en vieillissant. On le fend pour en faire des bardeaux. L'écorce épaisse contient, comme dans les espèces précédentes, une forte proportion de tannin.

Palissandre de Cayenne. — Cette essence doit être une variété du *Jacaranda brasiliiana*, fam. des Bignoniacées, qui est le véritable palissandre exporté de Bahia et de Rio-de-Janeiro. Tandis que ce dernier, désigné quelquefois sous le nom de bois

violet, a une couleur brune violacée, marquée de nuances marbrées et satinées, le palissandre de Cayenne est moiré brun-rouge sur fond jaune. Les deux essences d'ailleurs perdent leur couleur avec le temps et deviennent presque aussi noires que l'ébène.

Palmier acuyuru. — *Astrocarym aculeatum*. Presque sans usage. Ses fruits sont oléagineux.

Palmier Bâche. — *Mauritia flexuosa*. — Joli palmier à feuilles en éventail qui peut atteindre une dizaine de mètres de hauteur. Très répandu aux bords des rivières et dans les lieux bas et marécageux.

C'est avec les feuilles qu'on prépare la filasse et les cordes figurant à l'Exposition. (Voir le Catalogue : Matières textiles). Les Indiens en font des hamacs. M. Hayes donne les nombres suivants pour les cordages qu'il a préparés :

	RÉSISTANCE	
	SANS CRAINDRE LA RUPTURE	A LA RUPTURE
Grelin	60 kg.	70 kg.
Dressé pour cape de mouton	50	60
Sixani à torsion renversée	40	60
Manœuvre courante	50	60
Etc.		

Palmier bambou. — *Sagus raphia* (L.), duquel on retire une variété de sagou.

Panacoco franc. — Iron wood des Anglais ; Anacoco wanabala des Galibis ; Hucuya des Arrouagues ; bois de fer ; grand panacoco. — *Robinia panacoco* (Aub.), *Swartzia tomentosa* (D. C.), fam. des Légumineux. Cette essence, assez commune, atteint plus de 20 mètres de haut sur 1 mètre et plus de diamètre. Il porte à sa base de larges encoches dites *arcabas* qui forment de véritables refuges pour les fauves. L'écorce est brune et laisse suinter une résine rougeâtre qui devient noirâtre en se solidifiant. Le bois, à aubier blanc, est rougeâtre,

dur, compact et incorruptible. Il devient noirâtre en vieillissant. Recherché en ébénisterie. Les grains rouges et noirs servent comme ornement.

Pesanteur spécifique : sec, 1,181 ; vert, 1,231 ; force, 400 kilogrammes.

On connaît un *panacoco gris* et un *panacoco jaune*, variété du précédent, qu'il ne faut pas confondre avec le *petit panacoco* (*Robinia coccinea*), d'Aublet.

Panapi. — ?... Bon bois de charpente. On en retirerait une couleur amarante (?).

Paparou. — ?... Peu connu.

Papayer. — *Papaya vulgaris* (L.), *Carica papaya* (Gœrtn), fam. des Bixacées-papayées. Les fruits sont comestibles ; le suc laiteux qui s'en écoule quand ils sont verts, ainsi que les graines, sont anthelmintiques.

On sait qu'on retire de ce fruit la *papaïne* ou *pepsine végétale*. Depuis longtemps, on avait vu les Indiens arroser, en effet, les viandes dures avec le suc du fruit. Les feuilles auraient en partie cette propriété, car il paraîtrait que la viande qu'on y enveloppe devient tendre (?).

Parcouri. — Uba des Brésiliens. — *Clusia insignis* (Mart.), fam. des Clusiacées. Bois d'excellente qualité.

On connaît un *parcouri brun* et un *parcouri souffré*, figurant à l'Exposition. D'autres Clusiacées portent le même nom.

Pareira brava blanc. — *Abuta rufescens* (Aub.), fam. des Menispermacées. La racine et la tige sont les parties employées aux mêmes usages que le suivant. Il existe une variété rouge d'après Aublet.

Pareira brava jaune. — *Abuta amara* (Aub.). *Cissampelos pareira* (L.). Probablement la liane amère. — Racines et tiges amères, toniques, fébrifuges, diurétiques.

Parépou. — *Gulielma speciosa* (L.), fam. des Palmiers. Les fruits sont mangés cuits à l'eau mélangée d'une poignée de sel. Les amandes contiennent une huile comestible analogue à celle de comou et de maripa.

Parépou sauvage. — *Gulielma variegata*. Peu connu.

Pasilèse. — ?... Bois peu connu.

Pastèque. — Melon d'eau. *Cucurbita citrullus* (L.), fam. des Cucurbitacées. Pousse presque à l'état sauvage sur les vieilles meules à charbon.

Patagaïe (bois). — Bois de 2^e qualité, peu connu.

Pesanteur spécifique : sec, 1,051 ; vert, 1,245 ; force, 215 kilogrammes.

Patate. — Doudouce-terre. — *Convolvulus batatas* (L.), fam. des Convolvulacées. Les tubercules forment la base de l'alimentation des populations pauvres, avec l'igname. On en retire une fécule très nourrissante. Cuits, coupés en petits cubes et cristallisés, on les prendrait pour des marrons glacés.

Pataté d'anse. — Liseron maritime. — *Convolvulus maritimus* (L.), fam. des Convolvulacées. Abondant au bord de la mer, où la liane s'étend sur des kilomètres d'étendue de sable. Employée comme diurétique (?).

Patawa. — Pataoua. *Ænocarpus pataoua* (L.). Les fruits ressemblent beaucoup à ceux du comou mais plus gros, de couleur noir violacée ; employé d'ailleurs aux mêmes usages et donnant un lait analogue, on en tire une huile très rapprochée de l'huile de comou, mais moins claire. — Le tronc comme celui du comou se laisse découper en lattes qui servent pour la charpente. Le bois, très dur et veiné de fibres diversement teintées donne des cannes très recherchées.

Paya. — Voir *Manioc*.

Peigne macaque. — Bois calalou? *Apeiba aspera*? fam. des Tiliacées. L'écorce est employée comme textile. Les fruits servent à faire des ornements.

Pekea. — Chaouari ; arbre à beurre. — *Pekea butyrosa* (Aub.) ; *Caryocar glabrum* (Pers.) atteint une vingtaine de mètres. Écorce grisâtre. Bois roussâtre dur et compact. Le fruit est composé de 4 baies jaunes entourées d'une matière butyreuse jaune rappelant le beurre animal. Le noyau est couvert de piquants. L'amande est comestible. Bon bois pour pirogues, bardeaux et jantes de voitures. Pesanteur spécifique : sec, 0,820 vert, 1,187 ; force, 211 kil.

Ne pas confondre avec *Saouari glabra* d'Aublet.

A côté se trouve le *Pekea tuberculosa* (arb.); *Caryocar tomentosum* (Wild.) qui ne diffère du précédent que par la graine non munie de piquants; mêmes usages.

Persil diable. — *Cardiospermum halicacabum* (L.), fam. des Sapindacées (?). Employé dans les affections de vessie (?).

Persil indien. — *Piper cordifolium* (?) famille des Piperacées. Sert à préparer une essence assez odorante.

Petit balai. — *Scoparia foliis ternis* (L.); *Scoparia dulcis* fam. des Scrophularinées. Affections du foie.

Petit balai de puits. — *Viola polygala folia* (L.); *viola Vericillata* (Cov.). — Sert à faire vomir les nourrissons.

Pignon d'Inde. — Voir *Médecinier*.

Piassaba. — *Attalea funifera* (L.) fam. des Palmiers. Les feuilles constituent un excellent textile. Le sixain mis à l'essai par M. Hayes a supporté 60 kil. sans craindre la rupture.

Pied de poule. — *Cynosurus scoparius* (L.), *Cynosurus Dominensis* (D. C.). — Graminées. — Diurétique.

Piments. — *Capsicum annum* (L.) fam. des Solanées. Comprend une infinie variété dont la principale dite *caca rate*, réduite en poudre constitue le *poivre de Cayenne*. Il faut citer les piments : mulatresse, cooli, chien, martinique, café, etc.

Pinot. — *Euterpe oleracea* (L.) fam. des Palmiers, présente un stipe élancé couronné d'un charmant bouquet de feuilles en éventail, entre lesquelles sont disposées les grappes de fruits.

Le pinot affectionne les terrains marécageux connus à la Guyane sous le nom de *pinotières* du nom du palmier lui-même. Fruits noirs, violacés, comestibles. L'amande après avoir subi les mêmes préparations que pour le maripa et le comou donne une huile claire, comestible, d'un bon goût, légèrement parfumée. — Le tronc fendu donne d'excellentes lattes pour toitures.

Piri-piri. — Probablement *Purena lobata* d'Haïti fam. des Melvacées. Peu connu en Guyane. On en tire des fibres résistantes.

Pistache de terre. — Voir *Arachide*.

Pitte. — *Agave fetida* (L.). Voir *Agave*.

Poincillade. — Voir *Macata*.

Poirier de la Guyane. — L'arbre connu à la Guyane sous le nom de poirier est le *coumier* ou *coume* (*couma guyanensis* d'Aublet) de la famille des apocynées. Il peut atteindre une dizaine de mètres de hauteur. Les fruits ont la forme d'une poire, de la grosseur d'une grosse noix, à peau fine, de couleur roussâtre, comme la pulpe intérieure. Ce fruit est recherché de beaucoup de personnes, comme celui du balata.

A l'incision, toutes les parties du poirier, en particulier le tronc, laissent s'échapper un lait blanchâtre, très épais que l'on peut boire sans danger. Ce lait présente la propriété, déjà étudiée pour le lait du balata, de se coaguler très vite et de donner de la gomme.

Nous ne reviendrons pas sur les méthodes à employer pour gemmer le poirier. Nous rappellerons seulement que le meilleur procédé est celui qui intéresse seulement le tiers du tronc, indiqué pour le balata. Un poirier adulte peut donner plus de deux litres de lit, soit 4 kilogramme de gomme par ce gemmage.

La résine du Coumier ne rappelle en rien par ses propriétés les gommés et les résines connues. Elle est relativement légère, puisqu'elle flotte sur l'eau et se brise sous une faible pression au lieu d'être élastique comme la gomme du balata, dont elle semblerait devoir se rapprocher. Elle a en un mot plutôt les caractères d'une résine, et Fusée Aublet, qui a donné la description du coumier, l'a comparée à l'ambre. D'après une vieille analyse de Rouelle dont nous donnons ici un résumé, la résine du poirier possède les propriétés suivantes :

Elle s'enflamme, quoique moins facilement que l'ambre gris, et donne un résidu d'un brun foncé et transparent.

Réduite en poudre et traitée par l'eau bouillante, elle laisse se dégager une légère odeur assez agréable. Cette eau se colore légèrement et devient un peu amère au goût.

Le bois est dur et résistant, mais inférieur à celui du balata.

Poirier montagne. — Variété du précédent. Le bois est supérieur.

Pois chiche. — *Pisum sp.* — Acclimaté.

Pois d'Angole. — *Cytisus cajan* (L.); *Cytisus arborescens* (Plum.). Aurait la réputation de donner la lèpre chez certaines peuplades.

Pois de sept ans. — *Pisum sp.* Excellent légume.

Pois savon. — Acclimaté.

Pois sucré. — *Mimosa inga* (Aub.); *Inga dulcis*, fam. des Mimosées. La substance blanche qui enveloppe les gousses est douce et agréable au goût.

Poivre noir de Cayenne. — *Piper nigrum aromaticum*, fam. des Pipéracées. Vit sur un tuteur qui pourrait être le médecinier ou le monbin. Produit au bout de 3 ans, mais n'est en pleine récolte qu'à 8 ans. Chaque pied peut donner de 25 à 30 grammes de grains secs, noirs (Il est à remarquer que le poivre blanc n'est que du poivre noir auquel on a enlevé sa pellicule en le brossant dans l'eau.)

Poivre de Cayenne. — Voir *Piment*.

Poivre de Guinée. — *Xylopiæ ethiopicæ* fam. des Anonacées (?) Introduit et bien acclimaté. Employé comme épices.

Pomme cannelle. — *Anona squamosa* (L.); fam. des Anonacées. — Infusions des feuilles digestives; fruits, comestibles.

Pomme rosa. — Deux variétés : blanche et rose : *Myrtus venenata* et *Eugenia latifolia*. Fruits comestibles.

Pomme de liane. — *Passiflora laurifolia*, fam. des Passiflorées. Excellent dessert; pulpe fine et parfumée.

Pommier cythère. — *Spondias cytherea* (L.), fam. des Térébinthacées. Fruits aigrelets très estimés. Du tronc de l'arbre s'écoule un lait citron qui se coagule pour donner une gomme à usage mal défini.

Poudre aux vers. — *Chenopodium anthelminticum* (L.), *Chenopodium ambrosioides* (Gr.), fam. des Chénopodées. Succédané de l'*artemisia semen-contra*. Excellent vermifuge.

Pourpier. — *Portulacca halimoides* (L.) fam. des Portulaca-

cées. — Se cuit comme légumes. Sert surtout comme anthelminthique.

Préfontaine. (?) — Grand et bel arbre. Assez commun. Employé pour constructions et parquets.

Pesanteur spécifique : sec, 0,827 ; vert, 1,166 ; force, 207 kil.

Prune d'anse. — Prune coton. — *Chrysobalanus icaco* (L.), fam. des Rosacées. — Fruits recherchés par les enfants.

Prune monbin. — Voir *Monbin*.

Q

Quassia amara (L). — Couachi ; quinquina de Cayane, fam. des Rutacées-quassiées.

Bois tendre et léger, inattaquable par les insectes, mais de dimension médiocre.

Employé en copeaux, en macération, dans l'atonie digestive, les fièvres paludéennes rebelles.

Quatre épices. — *Myrtus acris* ; *myrica acris*, fam. des Myrtacées. Employé comme épices.

Quimbé-dents. — Voir *Ambelanier*.

Quinquina. — Le quinquina (*Cinchona*) n'a été trouvé que dans le fond de la Guyane. Il en existe une dizaine de variétés qui n'ont qu'une valeur historique pour nous, à moins que l'exploitation en soit tentée.

R

Raisin. — Voir *Vigne*.

Raisin comestible grand bois. — ?...

Ramie. — La Ramie, ma, china-grass des Anglais, ortie blanche ou ortie de Chine, est une urticée du genre *bæhmeria*. C'est le *bæhmeria nivea* (Hook et Arie) ou *bæhmeriu utilis* (Bl.). C'est une herbe vivace qui n'atteint guère plus de 1 m. 30 à 1 m. 50 de hauteur.

La ramie, originaire des îles de la Sonde a été introduite à la Guyane où elle se plaît très bien. Elle semble rechercher une terre sablonneuse, mais riche et fraîche. Je ne sais plus quel

auteur disait d'elle : « Elle aime bien avoir la tête dans le feu et les pieds dans l'eau. » Il ne faudrait pas s'aviser, cependant, d'établir les plantations dans des terrains marécageux ; les racines de la ramie ne tarderaient pas à pourrir. C'est par des irrigations bien comprises qu'on fournira à la plante l'eau qu'elle recherche.

Les essais faits par M. Brignaschi, à l'anse de Macouria, près Kourou, démontrent péremptoirement que la ramie, plus que partout ailleurs, trouve à la Guyane toutes les conditions climatiques nécessaires à son parfait développement.

Dans l'exploitation que nous mentionnons, on obtenait une moyenne de quatre coupes par an. Or, dans un hectare, on comptait 27,556 pieds, donnant un maximum de 12 à 15 tiges en trois coupes par an, ce qui fait 543,455 tiges, à 110 grammes chacune, soit 60,000 kilogrammes. La dessiccation et l'effeuillement occasionnent une perte de 50 0/0. Il restait donc 30,000 kilogrammes de tiges, fournissant 8,000 kilogrammes d'écorce de laquelle on retirait :

Déchet (17 0/0)	850 kilog.
Peignée fin (75 0/0)	3,735
Coupe (10 0/0)	415

Les terrains peuvent recevoir les feuilles comme engrais. Chose remarquable et importante à considérer dans ce pays où l'agriculture a à lutter contre les fourmis, les *fourmis-manioc*, espèce dévastatrice par excellence, ne touchent pas à la ramie. Les feuilles peuvent encore servir de fourrage aux bestiaux.

Si l'exploitation de la ramie est restée aussi longtemps sans faire de progrès, c'est que les machines successivement inventées pour la décortication coûtaient des prix très élevés.

Avec le procédé à la vapeur d'eau découvert dans ces dernières années par M. Frémy, de l'Institut, il suffit d'avoir de la petite main-d'œuvre au nombre de cinq par hectare.

L'appareil, qui est à la portée de tous et que tout le monde peut fabriquer, se compose d'un générateur de vapeur quelconque, aussi simple qu'on peut le supposer, un simple chaudron par exemple, et de caisses en bois de 2^m50 de longueur sur 0^m60 de côté, munies de faux-fonds, sous lesquels arrive la vapeur d'eau.

Avec ces dimensions, on calcule que chaque caisse peut contenir environ 2,000 tiges reposant sur le faux-fond formé de

lattes transversales écartées l'une de l'autre de 0^m20 et placées à 5 centimètres du fond. Si on a soin de ménager une ouverture à l'une des extrémités de la caisse, on peut suivre d'une façon continue la marche de l'opération, en retirant une tige sans toucher au couvercle.

La vapeur d'eau, au bout de 10 à 20 minutes, a pour effet de décomposer la matière agglutinante qui soudaient les fibres entre elles. Il suffit de remettre les tiges retirées des caisses à des femmes ou à des enfants, qui réparent facilement et rapidement, à la main, sous forme de lanières, les fibres de ramies.

Ces lanières séchées sur des cordes sont livrées directement au commerce. La partie ligneuse de la plante, qui représente le déchet, est utilisée comme combustible pour la production de la vapeur d'eau. Quelques chiffres vont nous servir de base pour calculer le rendement obtenu par ce procédé.

A 2,000 tiges par caisse et par 20 minutes, on peut répéter facilement l'opération une quinzaine de fois dans une journée de 10 heures, on utiliserait donc 30,000 tiges par jour. Comme on peut calculer sur 400 à 500,000 tiges à l'hectare, on voit qu'avec 2 caisses on arriverait aisément, en moins de 8 jours, à décortiquer le produit d'un hectare de ramie.

La fibre de ramie est très belle, d'un blanc nacré superbe, très résistante et presque inusable. A cause de ces propriétés, la ramie, qui est très recherchée sur les marchés, pourrait entrer largement en France pour un quart dans l'importation. Or, la France, à elle seule, reçoit annuellement en produits et matières textiles pour 1 milliard 200 millions de francs. Dans cette somme, la ramie entrerait pour 300 millions de francs, qui, au cours du jour, représentent plus d'un million de tonnes de lanières par an pour la France seulement. C'est plus que les colonies françaises ne pourraient fournir de longtemps.

Raquette. — *Nopal. Cactus opuntia* (L.), fam. des Lactées. Intéressant par la culture de la cochenille qui pourrait se faire aussi facilement qu'au Mexique (1). Les « mains » de raquette sont employées pour préparer des cataplasmes émollients.

Remire maritime. — *Remirea maritima* (Aub.). Puissant diutérique.

Ricin arborescent. — Le *Ricin* ou *palma christi* est un arbre

(1) Voir *Cours d'agriculture*, 1893, p. 47, loc. cit.

de la famille des Euphorbiacées. Il est vivace à la Guyane et peut durer 8 à 10 ans. La hauteur peut atteindre 5, 8 et même 10 mètres en Egypte et dans l'Inde. En France, au contraire, le ricin est annuel et herbacé et n'atteint jamais plus de 2 mètres de hauteur.

Le fruit du ricin se compose de trois coques armées d'aiguillons. Quand il est sec, il s'ouvre en six panneaux pour laisser échapper trois graines (chaque coque renferme une graine). Ces graines sont de la grosseur d'un haricot moyen, lisses, luisantes, oblongues, surmontées d'un petit renflement. Leur surface est marquée de taches ou de stries brunes sur un fond gris-clair ou un peu rougeâtre.

D'après M. de Gasparin, 25 plants de ricin d'Europe peuvent donner un kilogramme de graines. Ici, le ricin sauvage donne 2 ou 3 kilogrammes de graines par an. Le rendement est double avec les soins de culture. Or, il faut compter de 9,000 à 10,000 pieds à l'hectare.

Le ricin est cultivé pour ses graines qui sont très oléagineuses. Elles contiennent environ 60 pour 100 de matière grasses, mais l'industrie n'en retire ordinairement que 40 à 45 pour 100. La coque ne contient pas d'huile, l'amande seule est oléagineuse, 513 grammes de graines donnent :

Enveloppes	102,668
Amandes	410,672
	<hr/>
	513,340

Il faut donc compter un déchet de 1 kilogramme pour 5 kilogrammes de graines non décortiquées.

L'amande renferme, en même temps que l'huile, une matière âcre et drastique, encore fort mal connue, qui se trouve le plus souvent mélangée à l'huile en proportion variable et qui la rend plus ou moins purgative. Mais les procédés d'extraction qui permettent de laisser dans les semences la plus grande partie de cette substance résineuse, donnent une huile douce et comestible, telle que l'emploient souvent les Chinois.

L'huile de ricin, l'huile de palma christi ou huile de castor, s'obtient par compression à froid ou sous l'action d'une très douce chaleur qui donne un produit beaucoup moins âcre et tout à fait incolore.

L'huile de ricin bien préparée est incolore, visqueuse. Elle est

troublée souvent par les matières mucilagineuses qu'on a négligé de précipiter. Elle a une saveur et une odeur nauséabondes, mais peu prononcées, non âcres et relativement faciles à masquer. Elle est très soluble dans l'alcool absolu, ce qui est un caractère distinctif important. On comprend, en effet, qu'il est facile de révéler les fraudes grossières obtenues par l'addition d'une huile quelconque : il suffit d'ajouter à l'huile suspectée un peu d'alcool absolu et d'agiter, le liquide se sépare en deux couches s'il n'est pas pur.

L'huile de ricin est très siccativ, en vieillissant elle rancit, s'épaissit, se colore et devient très irritante.

Cette huile est employée en médecine comme principe purgatif, soit en nature, soit en émulsion, soit en capsules. Le principe actif n'est certainement pas l'huile elle-même puisque, comme il a été dit plus haut, après avoir subi une certaine préparation, elle devient comestible et sert en Chine aux mêmes usages que l'huile d'olives. Ce qui le démontre bien, c'est que le tourteau épuisé, ne renfermant presque plus d'huile, est un purgatif beaucoup plus actif que l'huile elle-même. Aussi, faut-il bien se garder de le donner aux animaux. On ne peut l'utiliser que comme engrais.

L'huile de ricin est encore employée pour l'éclairage des habitations. L'huile volatile qu'elle contient brûle avec une magnifique flamme blanche. A Java et aux Molluques, on la mêle avec de la chaux pour former un ciment très dur avec lequel on enduit les habitations.

La production européenne suffit largement aux besoins du monde ; cependant le ricin cultivé à la Guyane rendrait de réels services, vu les faibles dépenses et le peu de soins qu'il réclame. N'est-il pas déplorable de voir un pays qui possède tant de ricin avoir recours à l'importation pour s'alimenter de cette matière ?...

Riz. — *Oryza sativa* (L.), fam. des Graminées.

Cette graminée est suffisamment répandue à la surface du globe pour que nous nous dispensions de donner ici une description publiée dans tous les ouvrages.

Rappelons qu'elle est originaire de l'Inde, d'où elle a été tirée et distribuée dans toutes les régions de l'ancien et du nouveau monde.

Sans parler des infinies variétés que la science agricole a obtenues, nous devons reconnaître deux sortes de riz qui diffèrent essentiellement par les caractères et l'habitat. La première variété est le riz blanc. Il pousse dans les terrains noyés appelés *rizières* et donne un grain blanc, allongé, assez dense, réputé à bon droit comme produit de première qualité. Sa seconde variété, qui est le riz rouge, ou riz de montagne, donne un produit moins recherché que le précédent et nécessite beaucoup moins de soins puisqu'il végète sur les terrains secs, même rocailleux.

Nous n'entrerons pas dans les détails de la culture et de la préparation du riz. Nous rappellerons seulement combien le sol de la Guyane, en grande partie noyé, conviendrait bien à la culture de cette céréale. Le peu de riz que produit ce pays est très recherché pour la beauté de son grain et la supériorité de son produit. N'est-il pas étonnant de voir abandonner une culture aussi simple et aussi productive? Au lieu de retirer des pays d'Orient la grande quantité de riz nécessaire à l'alimentation des placers, la Guyane pourrait non seulement se suffire à elle-même, mais écouler ses produits à l'extérieur. Pour s'en convaincre, il suffit de se reporter au rendement d'une rizière, qui est d'environ 2,000 kilogrammes de grains en paille à l'hectare. Que d'hectares de terres noyées et inutilisées deviendraient une source certaine de revenus! Toutes les savanes qui s'étendent à perte de vue de Cayenne au Maroni seraient ainsi employées, celles plus sèches et non transformées en rizières étant livrées à l'élevage du bétail qui profiterait par cela même d'une nourriture substantielle fournie par les déchets de l'exploitation.

Rocou. — Le mot *rocou* ou *roucou* désigne indifféremment une plante indigène et la pulpe gluante, d'un rouge vermillon, qu'on retire des fruits de cette plante.

Le rocouyer, — *bixa orellana* des auteurs, famille des Bixacées — n'atteint guère plus de 3 à 4 mètres de hauteur. La tige droite à écorce brunâtre, porte des feuilles acuminées, cordiformes, entières et glabres, d'un beau vert et longuement pétiolées.

Les fleurs sont d'un beau rose ou blanches, lavées de rose, très jolies. Elles sont régulières et hermaphrodites, avec un calice de cinq sépales caducs et une corolle de cinq pétales alternes, tordus dans le bouton, qui est de couleur brune.

Le fruit devient une capsule, comprimée d'un côté à l'autre, verdâtre, jaunâtre ou grisâtre, selon les variétés. Il est recouvert d'aiguillons plus ou moins rigides et s'ouvre, à la maturité, en deux panneaux latéraux d'un rouge foncé. Les graines, en nombre indéfini, irrégulières et disposées sur deux rangées — une à chaque valve — sont fixées à une membrane mince qui représente l'endocarpe et se sépare ordinairement à la maturité de l'exocarpe.

La matière colorante rouge est déposée sur ces graines (tégument externe) sous forme de granulations jaunes-rougeâtres, et donne aux semences un aspect humide.

Le rocouyer fleurit au bout de 18 mois; les fruits mûrissent en 50 ou 60 jours.

La durée moyenne de la plante est de 6 à 7 ans. Mais le rocouyer, dans de bonnes conditions, peut vivre plus de 12 ans.

Préparation. — Nous allons d'abord décrire le procédé depuis longtemps connu et encore en usage dans certaines régions. Nous compléterons ces renseignements par la préparation de la bixine commerciale, plus avantageuse à tous les points de vue :

1° On isole les graines de leurs capsules avec la pellicule qui les unit et on jette le tout dans des auges en bois (*piles*) pouvant mesurer 8 à 10 mètres de longueur. Au moyen de pilons, on écrase ces parties et on les porte dans une cuve, dite *canot à tremper*, remplie d'eau claire : il faut environ 5 barils d'eau pour 3 barils de graines. On laisse macérer pendant trois jours en ayant soin de remuer trois fois par jour.

Au bout de ce temps, on transvase dans une nouvelle cuve, appelée *canot de charge*, destinée à recevoir le résidu pressé du *canot à tremper*. Le *canot de charge* est recouvert de feuilles pour favoriser la fermentation qui est suffisante au bout de deux ou trois jours : il faudrait se garder de la prolonger plus longtemps, car toutes les parties seraient décomposées.

On filtre toutes les eaux obtenues au moyen d'un tamis quelconque, par exemple, un *manaret* d'aouara tressé assez serré pour ne donner passage à aucun corps étranger. Les eaux sont recueillies dans le *canot à caler* qui est la dernière cuve de la série, et dans laquelle la couleur en suspension se précipite.

Il existe dans toute rocourie une cuve pleine d'eau dite *canot*

à laver, qui sert à nettoyer les ustensiles et les mains imprégnés de rocou. L'eau colorée de cette cuve sert à tremper les graines dans le premier canot.

Le résidu de graines qu'on obtient dans le manaret représente le *caput mortuum* qu'on peut utiliser comme un excellent engrais.

La matière colorante contenue dans l'eau du *canot à caler* se dépose en une pâte d'autant plus fine que les tamis employés sont en mailles plus serrées. L'opération terminée, il suffit de décanter. On épaisse la pâte sur le feu.

On peut encore obtenir la pâte en faisant bouillir directement l'eau chargée de rocou du *canot à caler*. Mais il faut avoir bien soin de remuer sans cesse la masse pour l'empêcher de s'attacher à la chaudière. Un moyen bien simple de s'assurer si le rocou est suffisamment cuit, consiste à y enfoncer un doigt préalablement mouillé : si la pâte ne s'y attache pas, c'est que la cuisson est terminée.

La durée de l'opération est d'environ 10 à 12 heures, au bout desquelles on laisse un peu durcir la pâte dans la chaudière encore chaude. On termine la préparation en étendant cette pâte dans de grandes caisses servant de rafraîchissoirs. Huit ou dix heures après, le rocou peut être emballé et livré au commerce.

La pâte de rocou est expédiée en Europe en pains ou gâteaux de 5 à 8 kilogrammes, enveloppés de feuilles de balisier ou de bananier. On l'exporte encore sans feuilles, dans des fûts d'origine ou dans des barriques à vin, du poids de 200 à 250 kilogrammes. Les pains sont entassés et fortement comprimés dans ces fûts dont ils occupent toute la largeur.

La fabrication, telle que nous venons de la décrire, est vicieuse et fournit un produit surchargé d'une grande quantité de matières inertes. En effet, une barrique de rocou du poids net de 218 kilogrammes, contient :

Eau	157 k. 5
Feuilles	8 4
Fécule, mucilage, fibre ligneuse	39 9
Matière colorante	12 2

Le teinturier qui achète cette barrique au prix de 1 fr. 20 le kilogramme, je suppose, paie donc la matière colorante, seule

utilisable, au prix de 24 fr. 60 le kilogramme, sans compter la dépense à faire pour en séparer les parties étrangères.

Le rocou préparé de cette manière est une pâte homogène, d'une consistance butyreuse et d'un toucher gras et onctueux. Sa couleur est généralement rouge terne, mais elle est beaucoup plus vive au dedans qu'à l'extérieur des pains. La pâte de bonne qualité, fraîchement préparée, a une odeur agréable de violette. Mais il existe des rocous bruns qui exhalent une odeur désagréable rappelant celle de l'urine en putréfaction, odeur communiquée dans les magasins par l'urine qu'on incorpore de temps en temps dans la pâte pour l'entretenir humide, augmenter son poids et rehausser sa couleur.

Perfectionnements. -- Les premiers perfectionnements apportés à la manipulation du rocou consistaient dans l'emploi de machines à écraser ou à piler les graines.

On doit à M. du Montel, qui s'est beaucoup occupé de la question, la découverte d'un procédé qu'on pourrait désigner sous le nom de procédé chimique, permettant de porter remède à l'imperfection du système longtemps employé.

Les nombreux travaux faits, à ce sujet, avaient permis de constater, comme je l'ai dit au commencement de ce cours, que la matière colorante du rocou était *déposée* seulement dans le tégument externe de la graine. L'ancien procédé au pilon, par conséquent, loin d'augmenter le rendement, donnait dans la pâte obtenue au tamis une forte proportion de fibres ligneuses et de fécule. D'autre part, la fermentation ne pouvait produire qu'un résultat nuisible en décomposant les parties.

Divers essais, tentés alors, avaient permis de reconnaître l'action de l'alun sur l'eau chargée de matière colorante des canots à caler : l'alun à la propriété, en effet, de précipiter, en moins d'une demi-heure, toute la matière colorante ; le précipité est complet, car le liquide qui surnage est d'un blanc sale et ne contient aucune trace de rocou.

Il faut environ 12 kilogrammes d'alun pour obtenir le précipité complet d'une barrique de rocou. Le liquide employé, isolé après l'opération, produit le même effet, toutes choses égales d'ailleurs, si on a soin d'y ajouter environ 2 kilogrammes d'alun.

Si l'on tient compte, d'une part, du bas prix de l'alun, d'autre part, de la qualité du rocou obtenue par ce procédé, qui n'est

nullement altérée, on ne s'étonnera pas des merveilleux résultats obtenus par M. du Montel.

Remplaçant dans la manipulation de la graine l'écrasement et la pression par le lavage, prévenant par des agents chimiques et la célérité du travail l'action si nuisible de la fermentation, il obtint un précipité d'une extrême finesse, d'une odeur agréable et d'un très beau rouge, ne contenant rien autre chose que la pulpe extérieure des graines.

C'est en 1848 que fut livré au commerce le produit obtenu par ce procédé et auquel M. du Montel donna le nom de *bixine*.

D'après les recherches de Girardin, cette substance a un pouvoir tinctorial trois ou quatre fois plus considérable que le rocou ordinaire en pâte.

En 1857, M. Daubriac expédiait de Cayenne, dans des boîtes de fer-blanc soudées, du rocou en pâte dont le pouvoir tinctorial était double du rocou ordinaire.

Composition et falsifications. — D'après les recherches bien connues de M. Chevreul, le rocou renferme deux principes colorants distincts :

1° Un principe jaune, nommé *orelline*, soluble dans l'eau et l'alcool, presque insoluble dans l'éther et passant au rouge foncé sous l'influence de l'air et de l'ammoniaque. Il se fixe bien sur la soie et la laine alunée qu'il colore en jaune ;

2° Un principe rouge à l'état sec, nommé *bixine*, très peu soluble dans l'eau, soluble dans l'alcool et l'éther qu'il colore en rouge orangé, et encore plus soluble dans les liqueurs alcalines auxquelles il donne la même nuance, mais plus foncée. La bixine participe de la nature des résines. Elle se reconnaît, comme la pâte de rocou de laquelle elle est retirée, à la propriété qu'elle possède de devenir d'un très beau bleu d'indigo par le contact de l'acide sulfurique concentré.

Nous n'entrerons pas dans les détails des essais qui permettent de reconnaître la qualité de rocou et les fraudes dont elle peut être l'objet.

La forme sous laquelle la pâte de rocou est expédiée prête singulièrement à l'introduction de substances étrangères : aussi est-il rare qu'elle ne soit pas additionnée d'ocre rouge, de brique pilée ou de colcothar, etc.

Rendement et usages. — Le rocou cultivé produit en raison directe de l'âge de l'arbre, de la richesse et de la fraîcheur du

terrain où il est planté. Le rendement annuel peut atteindre 900 kilogrammes à l'hectare.

Le cours du rocou a subi des fluctuations diverses. « Quand on produisait trop de rocou, écrit Saint-Amant, le prix s'en avilissait de lui-même. La récolte ne payant plus, on arrachait le rocou et on le laissait dépérir. Bientôt, l'offre n'était plus au niveau de la demande, le rocou recommençait à monter de prix. On plantait de nouveau et le même manège se reproduisait. Depuis cent ans, ça été la marche constamment suivie et avec une régularité dont on pourrait relever l'échelle périodique ».

Les couleurs du rocou résistent assez longtemps à l'action du savon et des acides et plus longtemps à celle du chlore que le rouge de garance ; mais elles passent assez rapidement à l'air et à la lumière, ce qui en rend la consommation assez restreinte.

On n'emploie presque jamais seul le rocou ; il sert plus généralement d'auxiliaire, soit qu'on le mélange avec d'autres principes colorants, soit qu'on en imprègne d'abord les tissus pour mieux faire tenir les mauvaises teintures, tout en obtenant des teintes rares et brillantes.

Le rocou n'est pas un poison, ce qui permet à certains habitants des campagnes, et même de la ville, de relever leurs mets par la couleur de tomate que les graines de rocouyer donnent aux sauces.

Grâce à sa grande solubilité dans les huiles grasses, on s'en sert encore pour colorer les vernis, les huiles, les graisses, le beurre, le fromage, etc.

Enfin, la solution de rocou est le meilleur antidote à employer dans les cas d'empoisonnement par le suc vénéneux du manioc.

Rose femelle. — Voir *Bois de rose*.

Rose mâle. — Voir *Bois de rose*.

S

Sablier. — Sablier élastique ; arbre au diable ; pét du diable ; nouveau cacao ; *Hura crepitans* (L.), fam. des Euphorbiacées. Le fruit est une capsule déprimée à côtes nombreuses qui se

séparent les unes des autres et s'ouvrent avec fracas, brusquement. De là le nom de *crepitans* donné à l'espèce.

Les amandes du fruit donnent par compression à chaud ou à froid une huile visqueuse, drastique, très violente : 1 ou 2 gouttes suffisent pour amener de nombreuses évacuations. Aussi n'est-elle pas employée.

Safran des Indes. — Voir *Curcuma*.

Sagoutier. — On désigne sous ce nom un palmier (*Sagus rumphii*).

Saint-Martin franc. — Acouri broad de Demerari; arahoui des Galibis; Marsiballi des Arrouagues. C'est une grande Légumineuse, assez abondante dans les forêts guyanaises. Bon pour charpente et menuiserie. Se conserve longtemps à l'abri des intempéries, on l'expédie en billes de 0^m,33 à 0^m,55 de côté sur 9 à 12 mètres de long.

Pesanteur spécifique : sec, 0,912; vert 1,102; force 229 kilog.

Salade madame Hector. — *Lactuca quercina* (L.), fam. des Composées. Béchique assez employé en tisanes.

Salade soldat. — Herbe à couresse. — *Piper procumbens* (L.), fam. des Pipéracées. — Se mange en salade. Est employé comme alexitère, surtout aux Antilles.

Salsepareille. — *Smilax officinalis* (L.), fam. des Asparaginées. Plusieurs lianes sont désignées sous ce nom qui indique en somme un produit assez mal déterminé. Propriétés dépuratives connues.

Sapotille. — *Achras Sapota* (L.), fam. des Sapotacées. Donne un fruit excellent très recherché pour le dessert. L'arbre, voisin du balata, donne une gomme qui pourrait trouver ses usages. Il faut citer la variété dite *sapote* dont les fruits sont plus gros et plus allongés, et moins fins.

La *sapotille du para*, à fruit velouté, est-elle *achras sessifolia* ?..

Sassafras. — C'est une Laurinée (*Cryptocarpa*?) Bon bois, résistant et durable, employé pour constructions navales.

Pesanteur spécifique : sec 0,577; vert 0,743; force 156 kilog.

Satiné. — Bois de Féroles (du nom du gouverneur qui le

premier l'a introduit dans le commerce); *Ferolia guianensis* (Aub.), fam. des Artocarpées, assez commun. Atteint une quinzaine de mètres de hauteur sur environ 1 mètre de diamètre. Mais l'aubier, blanc, dur et compact est deux fois plus étendu que le bois lui-même qui constitue le cœur. Il est d'un beau rouge panaché de jaune. Très recherché par l'ébénisterie. On en distingue 4 variétés :

- 1° Satiné blanc (ou gris);
- 2° Satiné jaune;
- 3° Satiné rouge;
- 4° Satiné rubané, le plus apprécié.

L'arbre donne une gomme abondante.

Les fruits sont comestibles.

Savonnier. — Il existe deux variétés *sapindus frutescens* et *sapindus arborescens* décrits par Aublet.

Les amandes sont oléagineuses. La pulpe qui les entoure est savonneuse et nettoie aussi bien que le meilleur savon.

Sein de Vénus. — Pomme téton; pomme poison; *Solanum macmosum*(?) fam. des Solanées. Fruits vénéneux.

Sensitive. — *Sensitiva pudica* (?) fam. des Légumineuses. Racines alexitères (?)

Simarouba. — *Simarouba amara* (Aub.), *Simaruba officinalis* (D. C.), fam. des Rutacées-quassiées, Atteint 20 mètres de hauteur; l'écorce de la racine est la plus employée, comme amère fébrifuge et anti-dysentérique. Bois léger, blanchâtre, peu compact, semblable au pin, facile à travailler et bon pour les intérieurs de maison.

Pesanteur spécifique : sec 0,403; vert 0,548; force 96 kilog.

Simire des teinturiers. — Simira des Galibis. — *Simira tinctoria* (Aub.). L'écorce trempée dans l'eau lui communique bientôt une couleur d'un beau rouge qui prend bien sur le coton.

Sorgho du pays. — *Holcus saccharatus* (L.) (?) fam. des Graminées. Graines alimentaires.

Sorossi. — *Momordica charantia* (?); *Momordica sorossi*. Les oiseaux mangent les fruits ainsi que les coolis. Sert à préparer une pommade pour les maladies de peau. — Anthelminthique.

Souchet odorant. — *Cyperus odoratus* (L.), fam. des Cypéracées. — Antispasmodique(?)

T

Tabac. — *Nicotiana tabacum* (L.), fam. des Solanées. Vit à l'état sauvage à la Guyane. — Culture par conséquent facile (1). Il entre de 10,000 à 25,000 pieds de tabac dans un hectare. Il faut une moyenne de 60 journées d'un ouvrier pour couper un hectare de tabac, ce qui donne 450 à 500 kilog. de feuilles en comptant les *regains*. On dessèche les feuilles dans des hangars ventilés en les pendant. On prétend que le tabac séché sur tiges est supérieur (?).

On expédie le tabac en *manoques*, c'est-à-dire réuni par 25 à 30 feuilles, en ayant bien soin de vérifier s'il n'y a pas de fermentation.

Tamarinier. — *Tamarindus indica* (L.), fam. des Légumineuses. Fruits acides antiscorbutiques. Servent à préparer des confitures et sont cristallisés. Entrent dans la confection du *Colombo* des coolis.

Tapioca. — Voir *Manioc*.

Taoub. — *Laurus* sp. fam. des Laurinées. Assez connu. Bois très renommé pour constructions navales. Malheureusement il se fend facilement.

Poids spécifique : sec 0,848 ; vert 1,130 ; force 199 kilog.

On en connaît plusieurs qualités.

1° Taoub blanc.

2° Taoub brun.

3° Taoub jaune.

Toutes donnent une gomme résine dont on pourrait tirer un excellent parti.

Tayove. — Chou caraïbe (?) *Calladium esculentum* (L.), *Arum sagittifolia*, fam. des Aroïdées. Les tubercules constituent un mets très nourrissant. On en retire une fécule très active.

Thé Guadeloupe. — Thé des Antilles ; thé d'Amérique. — *Capraria biflora* (L.), fam. des Scrofularinées. Infusions toniques et digestives.

(1) Voir *Cours d'Agriculture*, 1892, p. 85 *loc. cit.*

Tomate. — Pomme d'amour. *Solanum lycopersicum* (L.), fam. des Solanées, cultivée dans les jardins.

Tonka. — Voir *févier de Tonka*.

Topinambour de Cayenne. — *Maranta alouya* (Aub.), fam. des Marantacées. Les tubercules se mangent cuits sous la cendre ou bouillis dans l'eau.

Touca. — Châtaigne du Brésil. — *Bertholetia excelsa*, fam. des Myrtacées (?). Le Brésil en fait un commerce important. Les graines sont oléagineuse et contiennent 66 à 74 0/0 d'une huile fine et recherchée.

Tourlouri. — *Manicaria saccifera*, fam. des Palmiers. Les spathes servent aux Indiens à fabriquer des bonnets pointus rouges et légers.

V

Vanillier. — *Epidendrum vanilla* (L.), fam. des Orchidées. — Vient sur tuteur (monbin ou médicinier). Fleurit fin octobre en Guyane (*).

On en connaît 3 variétés : *grosse Vanille*, *petite vanille* et *vanille longue*. Aucune d'elles n'a de parfum à l'état frais.

La vanille de la Guyane est peu connue sur les marchés d'Europe.

Le *vanillon* ou vanille sauvage (*vanilla planifolia* ?, *vanille pompona* ?) est moins recherché.

Verveine. — Plusieurs *verbena* portent ce nom. Employées comme dépuratives.

Vetiver. — *Andropogon muricatus* (L.), fam. des Graminées. Les racines en dehors de leur parfum agréable sont séchées pour être mises dans les armoires au milieu du linge, qu'elles préservent des insectes.

Vicou. — Voir *Manioc*.

Vigne. — La vigne pousse très bien en Guyane. Les raisins

(*) Voir *Cours d'Agriculture* 1893, p. 1, *loc. cit.*

laissent cependant à désirer. Les Jésuites ont obtenu autrefois de l'excellent vin à Kourou.

Violet. — Voir *bois violet*.

Vouapa. — Voir *Wapa*.

Vouapaya-vouara. — Voir *Manioc*.

Y

Yaruri. — Paddle wood des Anglais (?). — *Aspidosperma excelsum* (Benth.), fam. des Apocynées. Bois peu connu, léger, élastique, employé pour faire des avirons.

Yaya. — Arbre à lait. — *Tabernæmontana uilis* (Arn.), fam. des Apocynées. — Le lait abondant qui découle du tronc à la moindre incision, serait très bon à boire.

Yayamadou. — Jajamadou ; guinguamadou ; muscadier à suif ; muscadier voirouchi ; *Virola sebifera* (Aub.), *Myristica Sebifera* (Siv.), fam. des Myristicées. — Grand arbre assez connu de 20 à 25 m. de hauteur. Mais le bois est médiocre. Pesanteur spécifique : sec, 0,364 ; vert, 0,636 ; force, 73 kilog.

Les graines broyées et pressées à chaud donnent environ 26 0/0 de graisse parfumée, excellente pour la fabrication des savons fins.

Ecorce tannante.

Yucca. — Fam. des Liliacées. Considéré surtout comme plante d'ornement, il possède des feuilles plus longues et plus souples que celles de l'ananas. Le travail en est par conséquent plus facile. La préparation de la filasse peut se faire par rouissage ou mieux par ébullition. Le rendement est d'environ 40 0/0. Les fibres obtenues ressemblent beaucoup à celles de l'ananas. Elles sont d'un bleu nacré et d'une assez grande solidité (Voir le catalogue « matières textiles »).

Z

Zagrinette. — Zaguenette. — *Bactris pectinata*, fam. des Palmiers. — Les fruits aigretés sont recherchés par certaines personnes.

Zergon. — Voir *Ergon*.

W

Wacapou. — Black heart des Anglais; Dacamaballi des Arrouagues; Angelin de la Guyane. — *Vouacapoua americana* (Aub.); *andira Aubletii* (Beuth.), fam. des Légumineuses, assez commun. Atteint une vingtaine de mètres de hauteur. Le bois est rougeâtre. Il devient noirâtre en vieillissant. Il est incorruptible, inattaquable par les insectes.

Sa force et sa durée sont proverbiales. Aussi est-ce le premier bois de construction. On l'emploie aussi pour constructions navales, ébénisterie, traverses de chemin de fer, palissades, mortiers et pilons, etc.

Pesanteur spécifique : sec, 0,900 ; vert, 1,113 ; force, 304 kilog.

Wapa. — Aublet décrit deux *Wanas* ou *Vouapas* :

1° *Parivoa grandiflora* ;

2° *Parivoa tomentosa*.

Le bois est rouge.

Mais le véritable wapa est le suivant.

Wapa huileux. — Wapa gras ; épéru ; bois sabre ; wapa patouvé des Galibis ; Wallaba des Arrouagues ; — *Eperua falcata* (Aublet). C'est un très grand arbre. Assez commun. D'une résistance éprouvée, il sert pour construction. Mais comme il se laisse fendre avec facilité on l'emploie surtout pour palissades et bardeaux.

Il donne d'excellentes traverses de chemin de fer, car il dure indéfiniment en terre. On en fait des manches de haches et d'outils, des pilotis, etc.

Pesanteur spécifique : sec, 0,930 ; vert, 1,224 ; force, 224 kilog.

Du tronc de l'arbre coule une matière huileuse, résineuse qui brûle facilement. Aussi les éclats du bois sont-ils employés comme flambeaux, et les copeaux pour allumer le feu.

Aublet décrit encore un *Vouapa bifolia* dont le bois est aussi huileux (?) Il parle aussi du *Vouapa simira* dont la sève est employée par les Indiens pour teindre en violet.



FIN

TABLE ANALYTIQUE DES MATIÈRES

		Pages.
	Introduction.....	VI
	Plan de l'ouvrage.....	IX
	Distribution des produits en groupes.....	XI
	Catalogue.....	1
Groupe	I. — Essences forestières.....	1
—	II. — Gommés, baumes et résines.....	3
—	III. — Matières oléagineuses.....	4
—	IV. — Matières textiles.....	6
—	V. — Matières tannantes.....	8
—	VI. — Matières tinctoriales.....	9
—	VII. — Essences et parfums.....	10
—	VIII. — Alcools et eaux-de-vie.....	10
—	IX. — Condiments et épices.....	11
—	X. — Matières alimentaires.....	11
—	XI. — Fruits.....	12
—	XII. — Plantes médicinales.....	13
—	XIII. — Produits de la chasse et de la pêche. Objets d'histoire naturelle.....	15
	A. — Mammifères.....	15
	B. — Oiseaux.....	15
	C. — Poissons.....	17
	D. — Reptiles.....	17
	E. — Insectes.....	17
	F. — Roches.....	18
	G. — Herbier.....	18
—	XIV. — Objets divers.....	18
—	XV. — Statistique.....	19
—	XVI. — Cartes et plans.....	19
	Notice sur les produits cités dans le catalogue.....	20

DEPARTEMENT DE LA GUYANE

BIBLIOTHEQUE

A. FRANCONTE

G 724/8°5100



