

MANUEL PRATIQUE D'AGRICULTURE INTERTROPICALE

A L'USAGE :

DES PETITS PROPRIÉTAIRE FONCIERS
FERMIERS ET COLONS
MAITRES ET ELEVES DES ECOLES PRIMAIRES

PAR

JOSEPH ORME

Propriétaire - Agriculteur
Conseiller Général
St. Denis - Île de la Réunion

*L'Agriculture est le premier
métier de l'homme: c'est le
plus honnête le plus utile, et
par conséquent le plus noble
qu'il puisse exercer.*

J.J. Rousseau.

2^{me} ÉDITION, REVUE ET AUGMENTÉE

—————

MARSEILLE
TYPOGRAPHIE ET LITHOGRAPHIE ANT. GED
48, Rue Paradis, 48

—————

1914

A mon regretté Capitaine

(Artillerie de Marine 1881-1882)

Monsieur RODIER

Ancien Gouverneur de la Réunion

Ancien Gouverneur Général de l'Indo-Chine

Commandeur de la Légion d'Honneur

Préface

L'île de la Réunion, une des plus vieilles *Colonies* françaises, est située dans l'océan Indien, entre le 20° et le 21° degré de latitude Sud, et le 53° et le 54° degré de longitude Est de Paris.

Elle appartient donc aux *Tropiques*. De plus, elle est d'origine essentiellement volcanique sans être toutefois le produit d'une- poussée interne, comme beaucoup le croient, l'ayant il est vrai peu parcourue et imparfaitement étudiée. Elle faisait partie d'un vaste continent, dont le majeur parti s'est effondrée, aux grandes époques géologiques, et a été depuis recouverte par les eaux.

Découverte par les Portugais dans le premier quart du XVI^e siècle, elle fut appelée successivement : *Sancta Appollonia* - *Mascaraigne* en 1545, *Forest d'Angleterre* en 1613. Ce n'est qu'en 1638 qu'elle devint une possession française, mais elle ne fut habitée que huit ans après par quelques colons français renvoyés de Fort Dauphin. En 1649 elle prit le nom de *Bourbon* qu'elle conserva jusqu'en 1794. A cette époque elle fut appelée *Ile de la Réunion*; nom qu'elle perdit en 1800 pour celui de *Bonaparte* et reprit celui de Bourbon en 1810, après la conquête anglaise et redevint Ile de la Réunion en 1848.

Le climat de l'île de la Réunion est plutôt tempéré que tropical ; rarement le thermomètre dépasse sur la côte, partie la plus chaude de l'île, 32° à l'ombre, et ce, pendant les mois de janvier à mars, les insulations, les attaques d'apoplexie, du fait de la chaleur sont rares, elles sont plus communes dans le midi, de la France, pendant les mois de juillet, août où le thermomètre montre jusqu'à 36°, à Rome où l'on atteint 41°.

VI

Sa superficie est d'un peu plus de 2.500 kilomètres carré, soit de plus de 250.000 hectares, mais environ 130.000 seules sont cultivables ; le reste se compose de nombreux plateaux incultes, de montagnes, dont la plus haute le *Piton des Neiges*, presque au centre de l'île, s'élève à 3.069 mètres. Il comprend encore de hauts cratères éteints, un volcan en activité, le *Piton de Fournaise* au Sud Est, des gorges profondes et des ravines donnant passage à d'innombrables torrents et cours d'eau, enfin des terres brûlées et stériles.

La surface cultivée n'est actuellement que de 80.000 hectares, elle occupe une bande de terre presque tout autour de l'île, d'une largeur variant de 2 à 8 ou 10 kilomètres partant du littoral et se prolongeant sur les pentes des montagnes, à une altitude variant entre 5 et 800 mètres. Elle comprend encore quelques cirques dont les principaux sont: ceux de *Mafatte*, de *Salazie* et de *Cilaos*, et quelques plateaux: *Plaine des Palmistes*, *plaine des Grègues*, *plaine des Chicots* et *plaine des Cafres*. Cette dernière est à une altitude de 1.600 mètres.

Les terres plantées se décomposent de la manière suivante :

| | | |
|------------------------|--------------|----------|
| Cannes à sucre | 24000 | hectares |
| Mais | 13000 | “ |
| Manioc | 3750 | “ |
| Géranium | 2000 | “ |
| Autre plantes à parfum | 500 | “ |
| Café | 810 | “ |
| Vanille | 370 | “ |
| Cultures diverses | <u>35570</u> | “ |
| Total | 80000 | “ |

Si l'on ajoute à ce chiffre 50.000 hectares de terres propres à la culture, mais pour le moment en savanes ou en

VII

friches, l'on a bien les 130.000 hectares de bonnes terres qui pourraient être cultivées. Donc si les 50.000 hectares actuellement improductifs étaient mis en valeur, la production agricole du pays augmenterait de près de 50 %.

Les chiffres des exportations de la Réunion étant pour l'année 1911 de 25.293.000 frs., il atteindrait près de 40.000.000, chiffre de beaucoup supérieur à la moyenne du Commerce d'exportation français, si l'on tient compte de l'étendue de l'île et de sa faible population ; certainement de son agriculture, car dans le commerce d'exportation de la France, beaucoup de matières premières venues de pays étrangers, sont transformée par la main d'œuvre française, et réexpédiées comme produits français.

A la Réunion tous les produits d'exportation viennent de son sol. Comme elle ne possède ni houille, ni fer, ni aucun minerai, son industrie se borne à la transformation de quelques produits agricoles ; ses cannes en sucre et rhum, son *manioc* en fécule et tapioca. Elle extrait de ses plantes à parfum les essences d'*Ylang Ylang*, de *Géranium*, de *Vétiver*, etc.... Grâce à son climat et à sa constitution géologique, elle peut encore augmenter le nombre de ses plantes à parfum, de ses, plantes économiques, oléagineuses, textiles, à gommés, ainsi que de bien d'autre.

La Réunion est donc un pays essentiellement agricole, elle vit de son sol et sa prospérité dépend du développement progressif et raisonné de son agriculture. Aussi serait-il à souhaiter de voir l'administration supérieure et les Corps élus encourager quelque peu l'initiative individuelle et les bonnes volonté par des primes aux plus beaux produits ; par l'institution des Comices et par la création d'expositions fréquentes, et les banque, tout au moins la Banque privilégiée de la Réunion, faciliter l'acquisition de la petite propriété par des prêts à moyen terme ; enfin donner une plus large part à l'enseignement

VIII

agricole, surtout dans les écoles rurales. Il n'est pas douteux que dans ces conditions la production du sol augmenterait sensiblement.

Malgré le peu de goût de bien des habitants de l'île pour le travail de la terre on peut dire que déjà la Réunion, vu sa population peu dense, marche en tête des territoires français (Métropole, Colonies et pays de protectorat) par sa production agricole. Si un nouvel essor lui était donné elle les dépasserait de beaucoup. Ce serait le retour de l'âge d'or pour les habitants, et de la prospérité que les anciens de ce pays ont connue.

A cette époque non lointaine, le produit du travail allait en majeure partie aux grands propriétaires fonciers, sorte des seigneurs féodaux, possédant des centaines d'esclaves et plus tard d'innombrables engagés. Aujourd'hui, le sol, déjà bien morcelé enrichit un plus grand nombre de familles, employant des travailleurs libres mais il pourrait donner l'aisance à un, plus grand nombre encore.

La Réunion, sans jamais penser revoir le chiffre de 111.000.000 d'affaires comme en 1860, pour son commerce extérieur pourrait atteindre le chiffre de 75.000.000 de francs.

Son commerce extérieur s'est élevé en 1911 à la somme de 48.222.612 francs.

Le prix de ses denrées d'exportation, par suite de la concurrence, a baissé de plus de moitié et des trois-quarts pour quelques-unes et les marchandises d'importation nous arrivent à bien meilleur compte. Cause de la différence de 111000000 en 1860 et 48.222.612 francs en 1911.

Nous avons indiqué plus haut le moyen d'encouragement à employer pouvant contribuer puissamment à l'extension de notre agriculture. Mais celui qui donnerait, le meilleur résultat est sans contredit et sans coûter un sou au financement local, un cours obligatoires

IX

d'enseignement agricole dans nos écoles primaires. Il faut lui faire connaître les ressources qu'il pourrait y mener en s'adonnant à la culture; l'indépendance dans laquelle il pourrait vivre, sans se dégrader; les économies qu'il pourrait amasser, et enfin l'aisance qu'il donnerait à sa future famille.

Chez le cultivateur les aléas ou les risques sont en quelque sorte moins grands que chez l'employé, chez le fonctionnaire et même chez l'ouvrier. Ce pendant le créole aspire de préférence à un emploi chez sa patron ou dans l'administration, sans se demander si la fonction qu'il sollicite va lui donner la sécurité pour l'avenir. L'employé ou le fonctionnaire est-il toujours sur du lendemain? Non. – Est-il certain d'avoir toujours la pinte de riz pour lui donner et sa famille? Non. Une suppression d'emplois, de mauvaises affaires, une incompatibilité d'humeur ou de caractère, des divergences d'opinion politique, des lettres anonymes, des rapports mensongers, des promesses à tenir, des services à récompenser, en un mot mille raisons peuvent le jeter sur le pave, sans qu'il ait le moyen de se justifier ou de réclamer une indemnité. Il est victime ou des circonstances ou de l'intransigeance de son chef. Bien souvent c'est un homme perdu pour longtemps, car il lui est difficile et parfois impossible de retrouver une situation équivalente à la celle qu'il a perdue.

Le nombre de ces malheureux est grand, dans les villes où ils végètent misérablement. Le matin ils ne savent comment ils mangeront le soir. Ils sont haves, presque déguenillés et parfois sans gîte. La faim et la misère sont mauvaises conseillères. Aussi plus d'un, écoeuré de l'injustice ou de l'âpreté du sort, est-il prêt à faire n'importe quel mauvais coup pour gagner la bouchée de riz indispensable à son existence. Ils inspirent la pitié et

personne ne veut les obliger ignorant la cause de leur misère. On les traite de paresseux, alors qu'ils ne demandent qu'à travailler. Nul ne leur tend une main secourable, si ce n'est au moment des élections, ou sans conviction ils offrent leur concours au candidat qui a le plus de chance de réussite. Ils se vendent dans l'espoir d'obtenir de nouveau une situation. Leur espoir est souvent déçu, parce que l'élu ne peut après la victoire tenir bus ses engagements.

Ce n'est pas une existence, cependant elle est celle de beaucoup qui ont déserté le champ que cultivait leur père, pour venir à la vine. Si ces malheureux dans leur jeune âge, avaient reçu un enseignement plus approprié à leur condition, ils ne seraient pas tombés dans l'état misérable où ils se trouvent et se traînent péniblement. Par la force des choses, ils sont devenus des déclassés, maudissant le sort et la société.

Quant à l'ouvrier il est soumis au chômage forcé.

Quels sont les risques du cultivateur? Les cyclones, la sécheresse, et la mévente de ses produits. Les cyclone qui détruisent les récoltes, anéantissent la case du planteur, tuent ses animaux etc.... C'est ainsi qu'on dépeint les conséquences du passage d'un cyclone, mais l'imagination ou, l'intérêt grossissent les choses.

Le mal qu'ils font dans notre région n'est pas aussi considérable. En nous basant sur une expérience de trente années passées à la Réunion, nous pouvons affirmer que les cyclones tout en étant une calamité pour les planteurs, n'ont jamais découragé les travailleurs de la terre, au point de leur faire abandonner leurs champs.

Après la tourmente et ses effets, surgit un nouveau courage, et les pertes sont bientôt réparées.

Un cyclone quelle que soit sa violence, n'abîme à la Réunion jamais plus de 20 à 30% de certaines plantations:

XI

Cannes, manioc, maïs, vanilles etc. Si le cultivateur est intelligent et s'il est au courant de son affaire, il peut parer en partie au désastre qui le menace. De plus les cyclones sont loin d'avoir la fréquence qu'on leur attribue ; quoi le pays serait inhabitable et à fuir. Ils ne traversent pas l'espace, et ne se succèdent pas comme des avions dans un raid. Étant le dernier terme des perturbations atmosphériques, ses météores ont la coquetterie de se faire annoncer plusieurs jours à l'avance, par suite de la situation géographique de l'île.

Après leur formation dans la région des Grands calmes, leur vitesse de rotation, de beaucoup la plus destructive, s'est déjà bien ralentie. Ils n'ont plus la violence des typhons, de la mer de Chine, ni des ouragans de l'Atlantique.

Les périodes critiques sont de décembre à avril, à l'approche de la nouvelle lune et de la pleine lune, bien qu'il n'y ait rien d'absolu dans cette affirmation.

Le planteur soucieux et intelligent doit étêter les plants de manioc. S'il a une bananerie, il doit couper les feuilles de ses bananiers; il doit épontiller sa case et ses magasins, enfin il doit prendre toutes les précautions que prend un capitaine en pareil cas, à bord de son navire, en carguant les voiles, et en débarrassant le pont de tout ce qui pourrait gêner la manœuvre.

Le météore passé, le cultivateur doit remédier au mal, redresser les plants couchés et les butter. Comme après le passage d'un cyclone les pluies sont généralement abondantes, il en résulte une végétation très active. Elle répare en partie les dégâts, surtout si le cultivateur a soin de remplacer, sans retard, les plants abîmés. Sa perte devient alors peu sensible. D'ailleurs si le planteur récolte moins, il trouve cependant une compensation dans les prix de ses produits mieux vendus, parce que devenus plus rares.

XII

Lorsque la case en paille, sur piquet, ou en torchis est renversée il suffit de bien peu pour la remettre debout. Si le cultivateur est tant soit peu prudent, il n'attendra pas le mauvais temps pour la consolider et remplacer les poteaux pourris. Bien des désastres sont dus uniquement à son imprévoyance et à son insouciance.

Pour ce qui est des animaux tués en cas de cyclone, il est superflu d'en parler ; parce que les accidents de ce genre sont plutôt rares. En 1904 et en 1905 où les cyclones furent des plus violents nos collons ne perdirent que très peu d'animaux et Dieu sait de quelle manière certains fermiers les logent ... à la belle étoile.

Les planteurs ont encore à redouter les sécheresses, que nous subissons depuis quelque temps, et qui résultent de deux incendies, l'un à la *plaine des Chicots* et l'autre dans les hauts de la *plaine des Palmistes*. Ces incendies détruisirent des milliers d'hectares de couvert forestier, et aussi de déboisements inconsidérés.

Les excursionnistes et les chercheurs de miel allument souvent sans le vouloir des incendies difficiles à éteindre, ils ne réfléchissent pas au mal qu'ils font à l'agriculture dans leur imprudence et leur insouciance. Nous passons sous silence les dépenses pour la Colonie qui en sont la résultante.

Les effets de cette sécheresse, dans certaines parties de l'île, sont cependant moins pénibles au cultivateur créole, que l'hiver au paysan français. Dans la métropole, de novembre à avril la végétation est entièrement arrêtée. La terre est glacée, les arbres dépouillés de leur feuillage. Ici, malgré la sécheresse, les grosses plantations se maintiennent, et si on a de l'eau pour arroser ou pour irriguer, la végétation continue, c'est l'époque du jardinage et cette culture secondaire vient encore aider le planteur.

XIII

La mévente des produits n'est qu'un accident passager. Aux années maigres, succèdent les années grasses. A l'avenir les premières ne seront plus si funestes, puisque grâce à l'expérience et à une certaine sagesse, l'esprit d'épargne a pris racine sur notre sol et va en progressant. Ensuite, le cultivateur sérieux ne devra jamais s'adonner à la monoculture. En faisant différentes cultures il rattrapera toujours avec l'une d'elles, la perte, qu'il pourrait faire par ailleurs. Ex: la Canne qui se vendait en 1911, 25 fr. la tonne, se vend cette année 15 et 16 fr. environ, en retour le Manioc qui se vendait 20 et 25 francs, dépasse cette année 50 francs, le Géranium de 18 fr. est monté à 64 fr.. Il en est de même pour d'autres produits.

La vie des champs, et la culture du sol, sont donc loin de présenter les inconvénients que nous avons signalés plus haut. Tout nous convie à nous y adonner, et à tirer de la terre tout ce qu'elle nous en offre, sans jamais l'épuiser. N'a-t-on pas dit avec raison « Celui qui fait pousser deux brins d'herbe où il n'y en avait qu'un, a plus fait pour l'humanité que le conquérant qui a gagné vingt batailles. » Un pays n'est vraiment riche que par son sol. La terre n'est pas un marâtre. Elle ne demande qu'à récompenser ceux qui lui sont dévoués.

En retour de nos efforts et de notre labeur, elle nous offre la vie paisible et indépendante, la santé et l'aisance, parfois même la richesse.

Pour l'homme des champs, *Chantecler*, véritable roi de la basse-cour lance devant sa porte ses plus beaux cocoricos, tout en étant fier de conduire sa gent féminine: le *Cochon* dans sa bauge, gras à point ne tardera pas à être saigné ; pour fournir à la famille la provision de saindoux, de grattons, de boucané, de mariné et de salé pour une partie de l'année; la *vache* dans son étable mugit, elle ne tardera pas à avoir son petit que l'on appellera *Jeannette* ou *Jeannot*,

XIV

en même temps qu'elle donnera du lait doux et nourrissant, l'*Anesse* « *Clairette* », un peu vieille, va être remplacée par son ânon à la carriole qui conduit la fermière à la ville et au marché; *Clairette* n'en continuera pas moins à vivre heureuse ses derniers jours et rendre encore des services à son maître ; la *Chèvre*, dans son parc allaite ses chevreaux et se réjouit. des gambades et des cabrioles de ses petits; la garenne de *lapins* bien garnie, fournit en tout temps une viande succulente ; et le roucoulement que nous entendons nous fait supposer qu'à l'instar de Boileau, nos paysans aiment à voir des *pigeons*, cette chair blanche et molle.

Dans la case, le maïs, le riz du campagnard créole et les grains secs sont en abondance dans le « farfare », magasin sur piquets à l'abri des rats. Aux champs, les canne dont le panache s'incline doucement à la brise, attendent la mise en marche du moulin de ruine à sucre, il en est de même pour le manioc qui n'attend que le moment d'être vendu comme nourriture, ou d'être porté à la féculerie. Les usiniers se disputent la récolte et font aux planteurs les avances qu'ils demandent.

La Vanille encore verte est déjà engagée et vendue sur pied ainsi que d'autres produits.

Qu'est-ce que l'agriculteur peut désirer de mieux? Il a tous ces avantages qui lui donnent le bien-être et l'indépendance, pour un peu de connaissances agricoles, de persévérance et de travail.

Comme on le voit l'homme des champs a un immense avantage, c'est à lui, que dans notre pays la fortune sourit en premier lieu.

Où sont les commerçants, les employés et les fonctionnaires, qui après une existence laborieuse se sont retirée avec ce que l'on appelle une fortune faite? Ils sont bien rares et faciles à compter, tandis que nous connaissons

des cultivateurs, qui ayant commencé avec un tout petit pécule, de quoi acheter une houe (pioche) et un sabre à cannes, possèdent aujourd'hui, après quelques années de travail, des centaines des mille francs, soit en espèces soit en terres en plein rapport. Ils ne sont pas rares ces derniers. Nous pourrions les nommer, mais nous ne voulons pas blesser leur modestie. Ils nous ont donnée l'exemple; à la jeune génération de les suivre et à ne plus venir s'enliser dans la mare stagnante des villes ou des fonctions.

C'est, la meilleure preuve, le meilleur argument que nous puissions donner en faveur de notre thèse : engager la jeunesse du beau pays de la Réunion, à exploiter son sol si fertile à rompre avec les errements du passé. La retenir dans son île natale au lieu de la désert, la pousser à s'adonner au travail de la terre, voilà notre but. Toutefois comment l'atteindre? Il n'existe ni Maître parlant de telle ou telle culture, mais ces ouvrages trop savants ne sont pas à la portée des débutants ni des moyens cultivateurs. Les indications et les descriptions, en sont trop longues et trop hérissées de chiffres et de formules pour être comprises par l'enfance, et par des intelligences moyennes. Il y a donc une lacune.

A notre avis un ouvrage plus simple, un *Abrégé d'Agriculture Intertropicale*, sans formules scientifiques, donnant toutefois toutes les indications pratiques nécessaires, le coût et le rendement de chaque culture, nous paraît mieux convenir, être plus approprié et combler cette lacune. Telle est la raison qui nous a invité à écrire : **Le Manuel pratique d'agriculture intertropicale**, à l'usage des petits propriétaires et élèves des Écoles primaires.

Nous avons le ferme espoir que les habitants de la Réunion feront bon accueil à notre manuel, malgré ses imperfections. Nous l'avons écrit uniquement dans le but d'être utile à notre petite patrie d'adoption, et dans la pensée de faire du bien à cette île fortunée appelée jadis par ceux qui l'ont visitée: *"La perle de la mer des Indes"*.

Nous l'avons composé sans la moindre prétention, ne cherchant à en tiller ni profit, ni honneur.

Nous ne poursuivons pas une chimère, notre ambition n'est pas de transformer la Réunion en grenier d'abondance de l'Océan Indien, et de l'Afrique Australe. Nous voulons simplement faire donner à son sol le maximum de rendement afin, de permettre à ses habitants de vivre dans une plus large mesure, sans être tributaires de l'étranger et augmenter encore le chiffre de ses exportations.

Un pays n'est vraiment prospère que lorsqu'il vit presque exclusivement de son sol.

Nous avons fait, ce que d'autre plus qualifiés que nous auraient dû faire depuis longtemps, ce qu'ils ont toujours négligé, pour des raisons que nous ignorons.

Comme il faut un commencement à toute chose nous avons ouvert la voie; à d'autres de nous suivre et de faire mieux dans l'intérêt du pays.

J. O

PRÉLIMINAIRES

ELEMENTS CONSTITUTIFS DES PLANTES – ENGRAIS -
DES L'UTILITE DES ENGRAIS - REPRODUCTION DES
PLANTES - FUMIER DE FERME - PREPARATION DU SOL -
OUTILS - COMPTABILITE

PRÉLIMINAIRES

La plante a besoin de trois choses essentielles:
de l'eau, de l'air et de la chaleur (le soleil)

Éléments constitutifs des Plantes

Toutes les plantes se composent de quatorze éléments indispensables à leur existence et à leur développement. Ce sont :

- | | |
|---------------------|--------------------------------|
| 1. LE CARBONE... | charbon pur |
| 2. L'HYDROGÈNE... | élément de l'eau |
| 3. L'OXYGÈNE... | élément de l'air et de l'eau |
| 4. L'AZOTE... | élément de l'air |
| 5. LE PHOSPHORE... | élément des os |
| 6. LE SOUFRE... | |
| 7. LE CHLORE... | élément du sel de cuisine |
| 8. LE SILICIUM... | élément de la silice, du sable |
| 9. LE FER.... | |
| 10. LE MANGANÈSE | |
| 11. LE CALCIUM... | élément de la chaux |
| 12. LE MAGNÉSIUM... | élément de la magnésie |
| 13. LE SODIUM... | élément de la soude |
| 14. LE POTASSIUM... | élément de la potasse |

C'est dire que la plante pour vivre, croître et se développer, a besoin de ces éléments qu'elle doit trouver dans l'air ou dans le sol. Lorsqu'il lui manque quelques uns de ces éléments, ou qu'il les trouve en trop petite quantité dans le sol, il faut les lui donner; c'est le fait des engrais, des fumures.

Les quatre-vingt-quinze centièmes de la substance des plantes sont formés de carbone, d'hydrogène et d'oxygène, ces éléments lui sont fournis par l'air et par l'eau (pluie, rosée, arrosage ou irrigation), Tous les autres éléments minéraux autres que la *potasse*, *l'acide phosphorique*, et *la chaux étant en abondance* dans tous les sols, on n'a guère à rendre à la terre que l'azote, l'acide phosphorique, la potasse et la chaux, base des engrais, que les récoltes lui enlèvent.

Pour l'azote certaines plantes (les légumineuses) l'empruntent directement à l'air, par l'intermédiaire des bactéries fixées aux racines, elles servent à enrichir la terre en azote. Le mélange de matières contenant les trois minéraux ci-dessus avec la matière azotée, constitue *l'engrais complet*, le mélange où il manque un de ces éléments est appelé *engrais incomplet*.

Quand une plante a poussé et qu'elle a absorbé par ses racines tout ce que contient le sol qui l'a nourrie *elle meurt*, tombe, pourrit sur place, *et rend à la terre* une partie de ce qu'elle lui a pris. Aussi les *terres épuisées*, se reposent et deviennent fertiles lorsqu'on les recouvre de plates améliorantes; c'est une sorte de fumier naturel qui s'y met tout seul.

Les cendres de ces plantes renferment en grande quantité les mêmes éléments. Ainsi: le vin contient une forte quantité de potasse, aussi la vigne aime-t-elle beaucoup les cendres qui sont riches en potasse, Le blé contient du phosphore, on facilite sa végétation en donnant à la terre des *phosphates* ou *des engrais* à base de phosphate.

ENGRAIS

Les engrais varient suivant la nature des plantes, comme on a pu le voir plus haut, et suivant la nature du sol.

A une plante qui se développe rapidement il faut des engrais.¹

Quelle que soit la culture que l'on doit entreprendre, il faudra rendre au sol en fumure ou engrais, ce que la plante lui aura enlevé, si on ne veut pas voir son terrain devenir improductif.

Ex : Le *manioc* qui est cependant une plante *d'assolement* enlève au sol par hectare :

| | | |
|--------------------|------------------------|--------------|
| Potasse | 136 k. 05 à 0.77 le k. | 104.75 |
| Azote | 45 k. 90 à 2.29 le k. | 105.11 |
| Acide phosphorique | 25 k 35 à 1.19 le k. | <u>30.16</u> |
| | Soit une valeur de : | 240.02 |

DE L'UTILITÉ DES ENGRAIS

Dans deux parcelles d'un hectare chacune, des repousses de cannes donneront :

La 1^{er} avec engrais 84.130 k. à 15 les 1000 k. 1.261 96.

La 2^{me} sans engrais 52.409 k. à 15 les 1.000 k. 786

Si l'on déduit le coût de l'engrais qui est de : 260 francs, la différence en faveur du planteur sera de : 1261,96-60 = 1001,96 = 215 fr. 96.

FUMIER DE FERME

Le fumier de ferme contenant beaucoup *d'azote* convient à toutes les plantes, mais il ne saurait suffire à une culture intensive, parce qu'il ne contient pas les éléments minéraux en quantité suffisante.

¹ facilement assimilables par la plante et des engrais à assimilation lente aux plantes qui doivent occuper le sol plusieurs années.

Le fumier renfermant *tous les éléments constitutifs des végétaux* absorbés par les animaux ou piétinés par eux, (litière,) le cultivateur doit veiller à ce que les urines de ces animaux plus riches en azote que les excréments, ne se perdent pas ; qu'elles se mélangent à la litière, qu'elles l'en imprègnent afin que l'ammoniaque soit conservée par elle.

Le fumier ne doit jamais être exposé au soleil ni à la pluie afin d'éviter l'évaporation de l'ammoniaque qui entraînerait une perte des matières fertilisantes.

Le fumier doit être fortement tassé, et afin d'éviter les chancissures et les moisissures, arroser souvent avec du purin (liquide dégagé du fumier).

La chaux ne doit pas être mélangée au fumier, parce qu'elle ferait dégager l'ammoniaque qui s'y trouve mais unie aux herbes et feuillages morts, avec lesquels on la stratifie (*disposé par couches*) on en fait de bons composés.

D'après M. A. de Villèle, les divers fumiers d'animaux contiendraient:

| NATURE DU FUMIER | Azote % | Acide Phosp. % | Potasse % | Eau % | Eau % |
|---------------------|------------|-------------------|--------------|----------|----------|
| De mouton | 0.7675 | 0.392 | 0.591 | 59 | 52 |
| De veau | 0. 497 | 0.172 | 0.532 | 77 | 73 |
| De porc | 0. 84 | 0. 39 | 0. 32 | 74 | 13 |
| De vache | 0. 426 | 0. 29 | 0. 44 | 75 | 25 |
| De cheval | 0. 49 | 0. 26 | 0. 48 | 48 | 69 |

Le fumier de volaille, contient en quantité de l'azote, de l'acide phosphorique et, de la potasse.

PRÉPARATION DU SOL

La préparation du sol a une très grande importance. Si on plante en terre meuble, les racines se développent en plus grand nombre; s'allongeant, vous puiser les substances

alimentaires utiles à la plante, et l'eau de pluie est davantage absorbée. De cette façon les racines où le chevelu abondent, s'irradient dans tous les sens, composent à la plante une assise plus large, pénètrent plus avant dans le sol, et alimentent fortement la plante.

La sécheresse étant la plus grande ennemie de 110 cultures: café, cannes, manioc, maïs etc., il faut y parer en défonçant, en ouvrant largement le sol, afin de lui permettre d'absorber toute l'eau du ciel, et empêcher qu'elle s'en aille à la mer, comme cela a lieu lorsque la pluie tombe sur un terrain argileux et en pente; alors des millions de mètres cubes de terres arables sont enlevés à la culture.

OUTILS

Nous serons très brefs sur ce chapitre, car à part la houe appelée pioche dans le pays, le pic et une petite gratte, outil genre transplantoir, le sabre à cannes et la hache pour abattre les arbres nous ne connaissons pas d'outils entre les mains de nos travailleurs créoles.

La charrue a bien fait son apparition dans le pays, il y a quelque trente ans, mais ceux qui s'en servent sont plutôt rares.

Excepté chez quelques sociétés foncières, cet outil que nous reconnaissons de premier ordre, n'est nullement en usage ici.

Il faut dire que le sol caillouteux du littoral et la déclivité des terrains montagneux n'en permettent guère l'emploi.

Il faudrait d'abord procéder à un travail d'épierrement qui n'est pas à la portée des petits propriétaires fonciers, ni des colons ou des fermiers.

Si comme en France, des laboureurs, des propriétaires de charrues et de bœufs dressés au labour

allaient partout louer leur matériel, dirigé par eux, peut-être le labourage à la charrue se serait implanté, dans la colonie, mais ce genre de travailleurs ou d'entrepreneurs est inconnu ici, et nous ne voyons pas encore quand il existera.

Pour le petit propriétaire, le colon ou le fermier ne travaillant qu'un champ, en général d'une faible étendue, ce matériel serait trop coûteux à acquérir et à entretenir.

Il en est de même des semoirs mécaniques, herses, faucheuses etc. ... peu ou point employé.

REPRODUCTION DES PLANTES

Les plantes, les arbres et les arbustes se reproduisent par semis, bouturage, marcottage ou provignage et greffe. On provigne en couchant en terre un cep ou une branche de caféier par exemple à l'exception du bourgeon terminal dans une fosse creusée à cet effet. Les provins ne rapportent pas la première année. D'autres se plantent en pleine terre ; cannes, manioc, haricots maïs etc.

Le semis se fait dans un carreau de terre plus long que large, (4^m sur 1^m) bien labouré et fumé sur lequel on sème à la volée, ou en enfonçant légèrement les graines que l'on veut faire germer.

Lorsque les plants en semis ont atteint un certain développement, ils sont mis en pleine terre après un séjour en pépinière.

Le *bouturage* consiste à faire prendre racine à des branches dont on veut obtenir des arbres. A cet effet, dans un carreau bien préparé, on pique la branche en lui laissant un ou deux yeux dehors. Avec de la chaleur eu de l'au la branche ne tarde pas à s'enraciner, et lorsque le plant est fort, il est transplanté au lieu qu'il doit habiter.

Le bouturage se fait sous châssis ou en plein air.

Le *marcottage* est quelque peu semblable au bouturage, puisqu'il consiste à faire prendre racine à une branche, mais dans le marcottage, la branche n'est pas séparée de l'arbre ou de l'arbuste.

Si la branche de l'arbre ou de l'arbuste s'y prête on la couche sur le sol, et on recouvre de terre, la partie qui doit s'enraciner, et lorsque les racines sont suffisantes pour faire vivre le nouveau plant on le sépare du *sujet*.

Quand les branches sont trop élevées pour être repliées sur le sol, on entoure le bas de la branche destinée à une marcotte, après avoir enlevé à cet endroit un anneau d'écorce de 2 centimètres, d'une poignée de terre fine ou terreau que l'on recouvre pour la retenir d'un morceau de toile (agoni), d'empoter ou de racine de bruyère, en ménageant un trou à la partie supérieure pour permettre l'arrosage. On arrose jusqu'à ce que les racines portent et traversent l'enveloppe. A ce moment on sèvre la branche en l'entaillant. Chaque jour, au dessous des racines, jusqu'au moment où la branche devenue une marcotte peut être détachée sans crainte, et être mise en pleine terre.¹

La greffe consiste à placer sur un arbre ou un arbuste appelé sujet une branche ou un bourgeon appelé greffon, provenant d'un autre arbre.

Il y a plusieurs façons de greffer : *en fente, en couronne, par approche, en écusson* etc., elles consistent en

¹ Au jardin de la Providence, les marcottes détachées du sujet, sont mises en nourrice dans des tentes (sorte de petits paniers faits avec des feuilles de vacoa, de 10 à 12 08 cent. de profondeur et 7 a 8 cent. de largeur) pots ou nœuds de bambou, pendant un mois ou 15 jours, dans un endroit abrité du vent et du soleil, avec arrosages journaliers : la réussite est 75 à 80 %.

général à placer une branche ou un bourgeon entre l'aubier et l'écorce du sujet de façon que les écorces juxtaposées après incision, soient en long, soit en forme de T. La branche ou le bourgeon mis en place, on rapproche les bords, de la plaie (la peau) du sujet que l'on recouvre d'un mastic spécial,¹ et l'on maintient le tout par des ligatures ; inutile de dire qu'il faut arroser suivant les besoins de la plante.

Le bouturage, le marcottage et la greffe, réussissent mieux au moment où la plante est en sève, c'est-à-dire lorsqu'elle se dispose à pousser librement ; au commencement de la saison des pluies.

COMPTABILITÉ

Le planteur travaillant pour son compte doit se faire un devoir de consigner chaque jour sur ses livres ses dépenses, et ses recettes, le tout bien détaillé. Il doit également noter tous les travaux exécutés ou entrepris, il doit inscrire la naissance de chaque animal, afin de se rendre compte de l'âge et du coût de l'animal qu'il destine à la vente.

Un planteur doit connaître *exactement* ce que lui a coûté telle ou telle plantation, afin de savoir s'il y a avantage pour lui de la continuer. Nous n'indiquerons pas dans ce chapitre le mode de comptabilité qu'il devra adopter: le plus

¹ Mastic spécial pour greffe :

| | |
|-------------------|---|
| Poix noire... | 5 |
| Résine... | 2 |
| Cire d'abeille... | 1 |

Ou encore :

| | |
|-------------------|---|
| Bouse de vache... | 1 |
| Terre fine... | 2 |

clair, *compris par lui*, sera le meilleur. Cependant nous nous permettrons de lui signaler que *deux* livres lui sont indispensables.

Un livre journal, et un *livre de relevé des comptes*, sorte de grand livre où chaque culture, chaque opération aurait son compte ouvert.

**MODÈLE DU LIVRE DE RELEVÉ DES COMPTES
EXTRAIT D'UN FEUILLET**

| | | | | |
|--|----------------|---|----|---------|
| Parcelle A plantée en manioc et maïs Contenance 10000 Mètres carrés | 1910 | | | |
| | 10 Nov. | Relevé des journées pour préparation du terrain et mise en terre.30 journées à 1f.50 et 5 journées d'enfants à 0 f. 75..... | 48 | 75 |
| | » | Achat et transport par chemin de fer et charroi des boutures..... | 17 | 50 |
| | 15 Déc. | Achat de 30 pintes de maïs pour semence à 0.075 | 2 | 25 |
| | 18 Déc. | Plantation de maïs et léger sarclage..... | 21 | 10 |
| | 1911 | | | |
| | 15 Janv. | 12 journées pour chausser le maïs à 1 f. 50..... | 18 | » |
| | 15 Févr. | Sarclage, 18 journées à 1 f. 50..... | 27 | » |
| | 8 Mars | Récolte du maïs, séchage et battage, 10 journées de femmes à 1 f. 2 journées d'hommes à 1 f. 50..... | 13 | » |
| | | Achat de gonis, 12 à 40 c. Vendu 1600 livres de maïs à 7 f. les 0/0 livres. | 4 | 80 |
| | 2 Mai | Sarclage et buttage du manioc 12 journées à 1 f. 50 | 18 | » |
| | 1912 | | | |
| | 5 Avril | Vendu 23000 kilos manioc, net au champ 50 fr. les 1900 kilos... | | 1 150 » |
| | | 170 | 40 | |
| | Bénéfice | 1.091 | 60 | |
| | | 1.262 | » | |
| | | 1.262 | » | |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|---|---------|---------|
| Parcelle B plantée en tabac contenance 10.000 carrés | 1910 1 ^{er} Nov. | Préparation de terrains 30 journées à 1 f. 50..... | 45 » | |
| | 7 | Achat de 6000 plants 5 fr. les 0/00 | 30 » | |
| | 8 | Plantation 20 journées à 1 f. 50..... | 30 » | |
| | 15 | Entretien, 62 journées à 1 f. 50 | 93 » | |
| | 30 Déc. | Fumier : 3000 k. à 5 f. les 0/00 kilos | 15 » | |
| | 15 | Guano : 140 kilos à 125 f. les 1000 kilos | 17 50 | |
| | 1911 8 Féb | Cueillette, 22 journées à 1 f. 50 | 33 » | |
| | 18 | Préparation, 40 journées à 1 f. 50 | 60 » | |
| | 3 Mars | Vendu 1605 k. à 0 f 80 | | 1.281 » |
| | | | | |
| | | Bénéfice | 323 50 | 1.284 » |
| | | | 960 50 | » |
| | | | 1.284 » | 1.284 » |

Classification des Cultures

PLANTES ÉCONOMIQUES – CÉRÉALES – PLANTES A
FÉCULE – PLANTES POTAGÈRES – PLANTES
MARAICHÈRES – PLANTES A FRUITS COMESTIBLES
– PLANTES A PARFUM ET A ESSENCE – PLANTES
OLÉAGINEUSES – PLANTES TINCTORIALES –
PLANTES FOURRAGÈRES A CAOUTCHOUC ET A
GUTTA – PLANTES MEDICINALES – ARBRES ET
ARBUSTES FRUITIERS – ARBRES DE FORÊT ET
D'ALIGNEMENT – PLANTES TANNANTES.

Classification des Cultures

CHAPITRE I^{er}

Plantes économiques

Canne à sucre, Manioc, Caféier, Cacaoyer, Thé, Maté, Ayapana, Faham, Vigne, Tabac, Kolatier, Coca.

CHAPITRE II

Céréales

Riz, Maïs, Millet, Sorgho, Blé, Orge, Avoine.

CHAPITRE III

Plantes à fécule

Manioc, Pomme de terre, Patate, Igname, Taro, Dolic, Plectranthus, Arrow-root, Canna (Edulis) (Corn-floor).

CHAPITRE IV

Plantes potagères

Asperge, Ambrevade, Artichaut, Angélique, câprier, Ail, Aubergine, Betterave, Carotte, hou, Céleri, Cerfeuil, Chicorée, Cresson, Epinard, Laitue. Oignon, Oseille, Navet, Morelle, Haricots. Pois, Piment, Cornichons, Persil, Radis. Thym, Pariétaire, Pourpier. Poireau, Rave. Salsifis, Tomate, Mouroungue, Safran, Lentille, Voème, Pois sabre ou Pois d'Achery-Soja.

CHAPITRE IV (bis)

Plantes maraîchères

Barbadine, chou chou, Courge (citrouille),
Concombre, Calebasse, Pipangaille, Patole, Margoze,
Melon, Pastèque, Palmiste, Songe.

CHAPITRE V

Plantes à fruits comestibles

Ananas, Bananier, Papayer.

CHAPITRE VI

Plantes à parfum et à essence etc.

Ylang-ylang, Géranium, Vétiver, Champaca,
Citronnelle, Acacia Farnésiana, Eucalyptus, Menthe,
Patchouli, Ambrette, Longose, Basilic, Bibassier, Oranger,
Citronnier, Angélique, Absinthe, Bergamote, Flouve
odorante, Fève Tonka, Bigaradier, Frangipane.

CHAPITRE VII

Plantes oléagineuses

Cocotier, Cotonnier, Arachide, Karité, Colza,
Sésame, Indigo, Lin, Bancoulier, Diptérocarpus, Pignon
d'Inde, Mouroungue, Ricin, Tournesol

CHAPITRE VIII

Plantes tinctoriales

Indigo, Gambir, Rocouyer, Campeche, Bancoulier,
Filao-Sakoa.

CHAPITRE IX

Plantes textiles

Abaca, Aloès, Sisal, Cocotier, Coton, Ananas, Chanvre, Lin, Jute, Kapok, Phormium, Ramie, China-grass, Sansevière, Zapupe.

CHAPITRE X

Plantes à épices

Cannellier, Gingembre, Giroflier, Muscadier, Aréquier, Piment, Poivrier, Quatre-épices, Ravensara, Vanille.

CHAPITRE XI

Plantes fourragères

Fataque, petit-foin, Trainasse, Luzerne, Ray-grass, Trèfle, Figuier de Barbarie, Bois noir, Algoraba, Mimosa, Avocat marron, Mûrier.

CHAPITRE XII

Plantes à Caoutchouc et à Gutta

Castilloa, Hévéa, Manihot, Ficus, Londolphia, Funtumia, Mangabeira, Lombiro, Balatta, Gutta-Percha, Aacacia, Jatropha.

CHAPITRE XIII

Plantes médicinales

Camphrier, Kinkélibah, Papayer, Quinquina.

CHAPITRE IV

Arbres et arbustes fruitiers

Anone, Avocatier, Attier, Cajou, Caroubier, Carambolier, Combava, Corossolier, Citronnier, Bibassier, Badamier, Evi, Fruit à pain, Goyavier, Grenadier, Jacquier,

jujubier, Litchi, Longani, Mandarine, Manguier, Vavanque, Sapotier, Sapotillier, Mangoustan, Oranger, Pamplemousse, Pistachier, Rhima, Vangassaye, Cerisier.

CHAPITRE XV

Arbres de forêt et d’alignement

Algaraba, Bambou, Benjoin, Eucalyptus, Filaos, Gréviléa, Jamrosier, Natte, Palmiste, Pin, Tamarinier, Tan, Vacoa, Olivier sauvage, Latanier.

CHAPITRE XVI

Plantes tannantes

Acacia, Benjoin, Filao, Cajou, Palétuvier ou manglier, Tan rouge.

PLANTES
ÉCONOMIQUES

CANNE A SUCRE — MANIOC — VIGNE — THÉ
CAFÉIER — CACAOYER — COCA — KOLA —
MATÉ — FAHAM — AYAPANA — TABAC.

Des Cultures

CHAPITRE I^{er}

Plantes Économiques

CANNE À SUCRE

La culture de la canne à sucre est une des plus importantes de l'île.

Le terrain destiné à une plantation de cannes doit au préalable avoir été labouré, soit à la charrue, soit à la houe (pioche) débarrassé de toutes les mauvaises herbes, amendé par des légumineuses : pois, antaques, indigo blanc etc. que l'on a enfoui avant la floraison, et toujours tenu en état de propreté.

Le roseau se plante par bouture que l'on retire de l'extrémité des tiges, et que l'on dépose au nombre de deux au fond des fosses ayant un pied de profondeur, 0,33, sur 0,40 de longueur et 0,12 de largeur.

D'après M. Joseph Desbassyns, les trous doivent être espacés d'un mètre de centre à centre et l'écartement des lignes de 1^m 66¹ ce qui donnerait 6.000 trous à l'hectare. Dans la pratique les fosses sont moins espacées, et on en

¹ tracées dans 16 sens des vents généraux afin de permettre la bonne aération des cannes, et ne pas présenter un obstacle aux vents violents qui abîmeraient le champ, ce roseau se cassant comme du verre.

compte de 7 à 8.000, soit 18 à 20 fosse à la gaulette carrée, (25 m. carrés environ). Les bouture doivent reposer sur un lit de fumier, 5 à 7 kilos par trou, fortement tassé, et placées de façon à ce que les yeux se trouvent sur les cotés, horizontalement au sol, afin de ne pas gêner la pousse des tiges. Les deux boutures devant bien adhérer au fumier et placées contre les parois longitudinales des fosses en faisant butter les extrémités contre les petits côtés pour maintenir la fraîcheur ; les recouvrir légèrement de terre fine, et mettre dessus un bouchon de paille afin d'empêcher les rayons du soleil de dessécher les trous, arroser au moment de la plantation avec une solution d'eau de chaux à 50 %¹. Celle-ci a pour effet d'empêcher la fermentation de la bouture (surtout la partie tendre, l'extrémité) qui pourrait nuire à la végétation des jeunes tiges, la fermentation occasionnant la moisissure, puis la pourriture ; les racines du jeune plant pourraient ne pas être suffisamment développées à ce moment, et le jeune plant mourir.

La chaux est en même temps un insecticide puissant qui peut combattre le borer, mot anglais qui signifie « tarière » larve d'un lépidoptère nocturne (*Sésamia nonagrioides*.)

Quand les bourgeons atteignent 0^m40 à 0^m50, on dévide les trous, et on remplace la terre par un engrais

¹ *La canne à sucre, plante halophile, c'est-à-dire aimant le sel, pourrait recevoir comme engrais les algues marine qui contiennent beaucoup de chlorure de sodium. Dans certains endroits on arrose fortement avec de l'eau de mer, les trous destinés à recevoir les boutures. Ce procédé serait moins coûteux que la solution d'eau de chaux, pour les propriétaires se trouvant près de la mer.*

composé de : nitrate de soude, de phosphate de chaux soluble et du chlorure de potassium à raison de 160 gr. par fosse que l'on découvre de terre soit : 970 k. à 1 hectare se décomposant comme suit :

| | |
|-------------------------|---------|
| Nitrate de soude | 430 kg. |
| Superphosphate de chaux | 500 « |
| Chlorure de potassium | 40 « |
| | <hr/> |
| | 970 kg. |

Au fur et à mesure de la pousse et principalement quand les tiges sont encore faibles on échenille les cannes, en ôtant et brûlant toutes celles qui sont atteintes, par le « borer » et en tenant le terrain propre par un bon sarclage, c'est quand la tige est encore tendre et que le sol est mal entretenu que la larve s'introduit dans la canne.

Nous pensons qu'une solution contenant de la nicotine ou de la poussière de tabac, (que l'on pourrait avoir gracieusement avec les fabricants de tabac, puisqu'ils la jettent à la mer), ferait un insecticide qui ne serait pas à dédaigner.

On épaille les cannes une ou, deux fois avant leur maturité, c'est-à-dire qu'on arrache les vieilles feuilles desséchées que l'on met entre les sillons, pour faire pénétrer l'air et la lumière sur les tiges : la richesse saccharine est proportionnelle à la quantité de chaleur, que reçoit la canne.

On épaille les cannes une ou, deux fois avant leur maturité, c'est-à-dire qu'on arrache les vieilles feuilles desséchées que l'on met entre les sillons, pour faire pénétrer l'air et la lumière sur les tiges : la richesse saccharine est proportionnelle à la quantité de chaleur, que reçoit la canne. L'épillage empêche l'émission des racines à la périphérie des nœuds, mais il faut être très prudent quand il s'agit dépailler dans les localités trop sèches.

Les pailles relevées sont déposées entre chaque rangée de cannes et, si elles sont enfouies elles rendront au sol en se décomposant, une partie de ce qu'elles lui auront enlevé, et bonifieront ainsi le terrain.

Les feuilles d'aloès ou de sisal, quand on aura sur son terrain et que l'on pourra les exploiter, seront enfouies entre les sillons de cannes et donneront en se décomposant un excellent engrais, parce que très riches en azote, acide phosphorique et potasse.

La récolte a lieu 14 à 20 mois après la plantation. Les cannes mures, que l'on reconnaît à la hampe florale qui sort de l'extrémité des tiges sont coupées au ras du sol, nettoyées et étêtées avec le sabre à cannes et expédiées au moulin (usine).

Pour les repousses, on déchausse les souches en faisant une rigole que l'on remplit de l'engrais ci-dessus.

Le rendement d'un hectare est très variable à la Réunion suivant l'altitude, les localités sèches ou pluvieuses, et les soins que l'on rapporte à cette culture.

Sur la propriété «Beaulieu» à St-Benoit, une expérience de 6 années a donné une moyenne de rendement de 55.000 kilos à l'hectare, de premières et jeunes repousses.

Il ne faut guère compter pour les cannes de tous âges: premières, repousses premières, repousses deuxièmes et repousses troisièmes que sur un moyen de 40.000 kilos.

Les cannes cultivées à la Réunion sont:

Les plus employées: La Louzier, La Guingnan ou Batavia et la Port Mackay. La Bigtanne demande un terrain humide et n'est plantée avec profit dans la partie du vent: de Sainte-Marie à Sainte-Rose.

On plante aussi la Mignonne rayée, la Bambou jaune, la Bambou Rose, la Canne d'Égypte, la Poudre d'or, la canne Tamarin qui très tendre, etc.

| | |
|--|---------|
| La plus riche en sucre cristallisable est la | |
| Guinghan ... | 18.94 % |
| Viennent ensuite : la Louziers ... | 15.81 |
| et la Port Mackey ... | 15.51 |

Au champ le rendement a donné : La Louziers 44.905 kilos à l'hectare, la Port Mackay 37.645 kilos.

Mille kilos de cannes, donnent à l'Usine :

75 k. 5 de sucre de 1^{er} jet polarisant 98.5 ou en sucre pur 74 k. 36

19 k. 3 de sucre de 2^{me} jet polarisant 96 ou en sucre pur 18 k. 52

3 k. 9 de sucre de 3^{me} jet polarisant 90 ou en sucre pur 3 k. 51

et 24 litres mélasse donnant 8 litres 5 de rhum à 54 degrés.

Une culture intercalaire de maïs, tabac, tomates ou autre peut payer les frais de la plantation de cannes ou tout ou moins en atténuer les frais en grande partie.

Après la troisième coupe, cette culture étant sans profit, il y a lieu de dessoucher les cannes et de les remplacer par du manioc ou des pois mascatte ; ceux-ci trouvant dans le sol les engrais non épuisés par la canne, en profiteront et donneront une bonne récolte.

La production de sucre pour l'année 1911 a été de 52.180.342 kilos donnant: 50.430.342 kilos à l'exportation et 1.750.000 pour la consommation locale.

MANIOC

La culture du manioc se propage de plus en plus dans la Colonie, surtout depuis la création de nombreuses féculeries, et la demande de nos tapiocas, recherches sur le marché français. Elle a donné lieu l'année dernière à un mouvement d'affaires de 1.243.801 franc à l'exportation comprenant 2.287.191 kilos de tapioca, 232.600 kilos de fécule et 543,215 kilos de manioc desséché sans compter la consommation locale de manioc frais faite par les habitants et animaux tel que l'on peut évaluer à 64.000.000 de kilos.

Cette plante de la famille des Euphorbiacée fournit des rhizomes comestibles contenant de 19 à 30 % de fécule.

C'est la variété *Camanioc* qui est la plus riche.

Au prix actuel de 50 à 55 francs les 1.000 kilos, le produit d'un hectare serait de 1500 à 1600 francs, le manioc donnant un rendement de 25 à 30.000 kilo à l'hectare.

Comme la canne, le manioc se plante par bouture au nombre de 2 par trou. L'espace est de 0.75 c. (de centre à centre) avec interligne de 1^m soit : 13000 plants à l'hectare, on peut aller jusqu'à 15000 en les rapprochant. Ce dernier mode serait préférable, parce que le terrain mieux couvert, l'évaporation de l'humidité du sol serait moins grand.

Les boutures prises dans les tiges ou bois du manioc ont une longueur de 10 à 12 centimètres que l'on pose au fond de la fosse, n'ayant pas plus de 0.10 à 0.15, de profondeur, et 0.30 centimètres de longueur en coupant en sifflet la partie qui doit donner des tubercules. C'est-à-dire

le côté du bois le plus fort et en faisant bien adhérer le bout de la bouture contre les parois de la fosse, les deux boutures doivent placées, l'une dans un bout, l'autre dans l'autre afin que plus tard les tubercules ne s'enchevêtre pas, et on les recouvre légèrement de terre.

Tenir le terrain propre, et porter la terre au pied (buttage) lorsque celui-ci aura 50 à 60 centimètres de hauteur.

Lorsque les plants sont sortis de terre, on peut intercaler une autre culture, mais, tabac, tomates etc., ce qui diminue les frais généraux de la plantation de manioc que l'on estime à 150 journées à 1 fr. 50, soit 225 francs l'hectare.

Ne conserver à chaque bouture qu'une tige, autrement la végétation au lieu de se porter, dans les racines irait dans les tiges et la récolte en ressentirait considérablement.

Cette plante est une des plus utiles des pays chaud comme la pomme de terre pour les pays tempérés.

Dans l'Amérique centrale et dans l'Amérique du Sud, les habitants la consomment sous le nom de *Couac* (manioc râpé et torréfié remplaçant le riz), et sous le nom de *Cassave* (manioc réduit en poudre dans un mortier et chauffé à l'état humide) ; on en fait des galettes qui remplacent le pain chez les indigènes.

Dans l'Afrique Centrale on le consomme comme à la Réunion, bouilli ou cuit sous la cendre.

A la Réunion, il entre pour beaucoup dans l'alimentation du bétail: mais le plus grand parti qu'on en retire est dans sa transformation en tapioca, fécule, farine et manioc desséché pour l'exportation.

Plusieurs usines, (six) dans la partie du vent; et quatre dans la partie sous le vent transforment le manioc en *tapioca*, (poudre de manioc encore humide cuite au feu dans des bassines) En féculé (poudre de manioc débarrassée de sa pulpe et tamisée avec de l'eau), généralement employée à la Réunion pour l'empesage du linge. La *farine* de manioc et le produit du manioc séché écrasé et réduit en poudre avec sa pulpe.

Dans le territoire de Montvert (St Pierre) un usine transforme le manioc en cossettes desséchées qui sont expédiées en France pour la distillerie et donnant un alcool neutre.

Cette plante pouvant conserver assez longtemps ses tubercules mûrs dans la terre le cultivateur peut ne les retirer qu'au fur et à mesure de ses besoins.

On plante à la Réunion plusieurs variétés de manioc:

Le *Singapoore* qui se récolte un an après plantation.

Le manioc *Bouquet* qui se récolte à 18 mois.

Le *Camanioc* qui se récolte 18 à 20 mois après.

Le *manioc Soso* qui se récolte à 2 ans.

Se cultive sur le littoral et jusqu'à une altitude de 200 à 300 mètres: au-dessus le produit va en diminuant considérablement.

CAFÉIER *Coffea* (*Rubiacée*)

Arbuste originaire de l'Abyssinie.¹
Comprend plusieurs variétés :

Le café Bourbon qui se cultive sur le littoral et jusqu'à une altitude de 300 mètres de même que le moka.

Le café Leroy qui végète à une altitude variant entre 300 et 900 mètres.

Le Café marron (*Coffea Mauritiana*) qui est commun dans les forêts de 500 à 1400 m. d'altitude.

Le Café « Maragogipe » (Café géant du Brésil) importé depuis quelques années à la Réunion semble bien s'acclimater, et déjà de jolies plantations sont créées dans la Partie Sous le Vent.

On a aussi introduit dans la Colonie diverses autres variétés qui s'acclimatent dans plusieurs localités. Ce sont les : *Coffea Robusta*,² Ugenda, Excelsa, Congensis, *Stenophylla*, *Canoephora*, *Kouillouensis*, aussi les variétés d'*arabica* de la Martinique et des îles Moluques (Blue Mountain et Menado). Des hybrides de Java (Treub et

¹ N. B. - On a souvent indiqué l'Arabie, comme pays d'origine du café. Cette assertion paraît fort peu probable. Jamais on n'a trouvé cette plante à l'état spontané dans ce pays. Par contre, le caféier existe dans toute l'Afrique tropicale, il est connu depuis fort longtemps en Abyssinie, et c'est de là qu'il semble répandu dans les autres régions tropicales du monde. La première étape de sa distribution aurait été l'Yémen où les conquérants éthiopiens l'auraient introduit. (De Wildman).

² Originaire du Congo : cultivé et sélectionné à Java : réfractaire à l'hémélèia vastatrix.

Kalimas). Ces différents caféiers prospèrent à différentes altitudes, il serait bon de les voir plantés un peu partout dans l'île.

Les cafés hybrides : Manès, Chamming's et autres, enfin le café Liberia originaire de la République de ce nom.

Le caféier se reproduit par graines que l'on sème en pépinières ; et que l'on transplante à une distance de 2 mètres à 2.50 lorsque le plant a atteint 0.30 à 0.40 cm. de hauteur. Il entre généralement 2.000 à 2.300 plants à l'hect.

Le sol doit toujours être tenu dans un état de propreté parfaite. Il doit toujours être débarrassé des plantes parasites qui absorberaient les principes nutritifs du sol au détriment du plant; ensuite celles-ci empêcheraient la pluie d'arriver aux racines du caféier. Le caféier demande à être abrité, surtout sur le littoral par des bois noirs que l'on plante à une distance de 8 à 10 mètres, et qui en se dépouillant en hiver laissent tomber sur le sol des feuilles riches en azote, soit par des Gréviléa, Inga-Saman, Acacia moluccana, Mussangasmithii, Parkinsonia aculeata enfin par des bananiers à une distance plus rapprochée. Il faut dire cependant que nombre de planteurs ne sont pas de notre avis au sujet de cette couverture; nous en ignorons les raisons. Le caféier commence à produire à la troisième année et arrivé à la 5^{me} ou 6^{me} année donne 250 à 300 gr. de café marchand par pied, soit 400 à 600 kilos à l'hectare. Quand la plantation est cultivée avec soin, elle donnera jusqu'à 900 et 1.000 kilos. Au prix moyen de 3 fr. le kilo, le rendement sera de 1.500 à 3.000 francs.

Cet arbuste aime les terrains frais, sans être humides, et exige une bonne fumure, pour résister à l'hémileïa

vastatrix, qui l'attaque davantage quand il est soufreteux. On combat l'hémileïa au moyen de pulvérisations d'une solution d'eau dans laquelle on fait dissoudre du sulfate de cuivre.

Les formules les plus employées sont :

| 1 ^{re} formule | 2 ^{me} formule |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Sulfate de cuivre ... | Sulfate de cuivre ... |
| 2 kgs | 1 kg |
| Essence de térébenthine ... | Essence de térébenthine ... |
| 5 kgs | 5 kgs |
| Eau ... | Eau ... |
| 1000 litr. | 500 litr. |

ou de la bouillie bordelaise composée de :

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Sulfate de cuivre ... | 1 kg. |
| Chaux ... | 1 kg. |
| Eau ... | 2 à 300 litres. |

On applique 2 fois par an, l'une des préparations ci-dessus : la première fois avant la saison des pluies, la deuxième pendant la saison sèche ; tout en arrosant le pied d'une solution à base de nicotine ou poussière de tabac délayée dans de l'eau.

Nous citerons encore la Bouillie au savon (de Lavergne).

| | |
|-----------------------|--------------|
| Savon noir ... | 1000 grammes |
| Sulfate de cuivre ... | 500 " |
| Eau ... | 100 litres |

On dissout le savon dans l'eau, puis on verse 1 solution dans celle qui renferme le sulfate de cuivre - Éviter l'emploi de la *bouillie acide*.

Enfin la bouillie sucrée à base de mélasse (Michel Perret).

On prend une solution de 2 parties de solution de cuivre dans laquelle on verse une solution renfermant 2 parties de chaux et 2 parties de mélasse.

L'arbuste est encore atteint d'une maladie appelée la *fumagine*.

LA FUMAGINE (enduit noir de nature végétale qui se développe sur les feuilles, branches et branchettes). Elle se développe avec une grande intensité toutes les fois que sont réalisées les conditions qui favorisent les développements des moisissures, c'est-à-dire la chaleur l'humidité, l'air confiné.

Le traitement conseillé est un émondage rationnel qui aère et éclaire l'arbre. On supprime surtout les feuilles aux jeunes rameaux qui en sont les plus chargés, qu'on détruira par l'incinération sur place.

L'élagage effectué, l'on pourra avantageusement traiter les plantes par des solutions insecticides et anticryptogamiques qui sont nombreuses : par exemple :

| | | | |
|-----|--|------------|------------------------------|
| | Le lait de chaux en y ajoutant 3 ou 4. % d'alcool. | | |
| A — | Eau ... | 100 litres | } 1 ^{er} traitement |
| | Sel marin ... | 1 kilo | |
| | Huile pétrole ... | 1 litre | |
| B — | Pour les autres très 100 litres | | } 2 ^{me} traitement |
| | d'eau n'ajouter qu'un demi-litre de pétrole) | | |

Vers les derniers mois de l'année 1910, un cri d'alarme fut lancé par plusieurs propriétaires des belles caféries du Tampon (St Pierre) à propos d'une nouvelle maladie qui sévissait sur leurs caféiers. On envoya sur place, en mission spéciale M. Léon chatel, Ingénieur agronome, qui reconnut que la maladie qui avait déjà été constatée à la Martinique était due aux méfaits d'une cochenille verte (*Lecanium viride*, en anglais (Green bug) fixée sur les jeunes

tiges et sur la face intérieure des feuilles. Attachée à la plante elle absorbe la secrète révolution des rameaux, elle secrète de plus un miellat sur lequel se développe la Fumagine.

Pour combattre cette maladie, M. L. Chatel conseilla la pulvérisation du mélange suivant :

| | | | |
|-------------------------------|------------|------|-----|
| Sulfocarbonate de Sulfure | | | |
| de potassium ... | 1 k. | 0 f. | 60 |
| Sulfate de cuivre ... | 0 k. 700 | 0 f. | 525 |
| Chaux vive ... | 0 k. 360 | 0 | 014 |
| Eau ... | 100 litres | 0 | 200 |
| Main d'œuvre pour épandage... | | 0 | 110 |
| Total | | 1 f. | 449 |

(N.B. -- 100 litres du mélange ci-dessus suffisent ordinairement pour 200 caféiers).

A la Martinique on détruit le Lecanium par des aspersions savonneuses pétrolées à 1 %.

Comme fumure pour un hectare (soit 2.500 caféiers) on emploiera :

| | | | | |
|---------------------------|---------|----------|-------|-------------------------------------|
| Poudrette ... | 5000 k. | à 40 fr. | 200 » | } 285.50 soit 0 f. 115 par plant |
| Chlorure de potassium ... | 82 500 | | 28.43 | |
| Sulfate de potasse ... | 86 62 | | 33.94 | |
| Nitrate de soude ... | 38.05 | | 14.12 | |
| Guano phosphaté | 46.62 | | 6.52 | |
| Chaux ... | 207.17 | | 2.50 | |

On pourra remplacer la poudrette par un bon fumier de ferme si on en a. Les planteurs de la localité du Tampon, où l'on distille le géranium, emploient également les détritrus du géranium, (résidus de tiges et feuilles cuites provenant de l'appareil distillatoire).

Il est bon de ne pas laisser monter trop haut pied, parce qu'alors la récolte devient difficile, et il offre plus de prise au vent et aux cyclones.

Le pied doit être étêté entre 1^m50 à 1^m70. On aura soin de retrancher au fur et à mesure les gourmands qui poussent après cette opération. On supprimera les branches latérales du bas jusqu'à 0.70 cent. du sol. A cette hauteur conserver 0 paires de branches, puis supprimer les branches sur une longueur de 0.20 cm. Conserver encore à la partie supérieure 5 autres paires de branches. Sur les 10 paires de branches conservées, on supprimera les ramilles secondaires sur une longueur de 0.10 cm. à partir de la tige ; ainsi que les bourgeons qui naissent au pied.

Le caféier ainsi taillé, la sève se concentrera dans les dix paires de branches conservées et les fruits seront mieux venus, et d'excellente qualité.

Le vide constitué en laissant autour de la tige l'espace annulaire de 10 cm. permet à l'air et au soleil de circuler pour le plus grand bien des feuilles et des fruits; il facilite également la cueillette.

L'arbuste limité dans sa production reste sain et vigoureux, produit la même quantité de fruits et la plantation dure plus longtemps.

La récolte du café dans la Colonie pour 1912 peut être évaluée à : 575 ou 590.000 kilos.

Le café Libéria entre pour une faible part : 5 à 600 kilos dans cette production ; sa qualité étant moins prisée : mais cet arbuste, plus résistant à l'hémileïa et à la sécheresse, produisant davantage de baies, devrait occuper une plus grande place dans nos cultures.

Il demande un sol profond, chaud et humide.

Le Libéria donne à la

| | | | | |
|----------------------|---------|------------------|----|---------|
| 3 ^e année | 0 k 092 | de café marchand | ou | 0 k 920 |
| 4 ^e année | 0 k 270 | -- | -- | 2 k 700 |
| 5 ^e année | 0 k 406 | -- | -- | 4 k 060 |
| 6 ^e année | 0 k 578 | -- | -- | 5 k 780 |
| 7 ^e année | 0 k 923 | -- | -- | 9 k 230 |

Au prix minimum de 1 fr. 80 le kilo à la Réunion, le revenu par arbre serait à la 10^{me} année de 1 fr. 66 par pied soit : 1.162 francs à l'hectare, contenant 700 plants. Le caféier du pays n'arrive pas à produire en moyenne plus de 0 fr. 50 à 0 fr. 75 et avec cela il est plus difficile à entretenir.

Le Café Maragogipe (café géant du Brésil) est très productif et a le feuillage développe. Il croit et mûrit ses fruits à des altitudes de 300 à 800 mètres.

Le grain est d'un bleu vert franc et presque aussi gros que celui du Libéria. L'arome se rapproche beaucoup de celui du café Arabica.

On le nettoie très facilement, la pulpe et la parche étant bien moins adhérentes que celles du Liberia.

Cette espèce, à cause de sa vigueur exceptionnelle, résiste assez bien à l'Hémileïa et devrait être plantée un peu partout dans la Colonie.

Le café *Congensis*, se rapproche pour la grosseur des grains du café du Pays. On dit cet arbuste réfractaire à l'hémileïa : il est cultivée en grand à Madagascar ou il donnerait jusqu'à 1 kilo par pied. Les cafés hybrides Manès, Chamming's n'ont pas donné les résultats qu'on en attendait, et nous ne croyons pas qu'il existe dans la Colonie de plantations sérieuses des ces hybrides.

LE CONILLON

Le Conillon, caféier découvert depuis peu dans l'État de Minas Géraés, croit, se développe et donne un bon rendement, même dans les terres épuisées ou fatiguées, impropres *aux autres cultures*.

Très vigoureux, il résiste *aux plus grandes sécheresses*.

Son grain est rond et d'un *poids toujours égal*.

Sa valeur commerciale serait supérieure à celle de tous les autres cafés.

Les pouvoirs publics *du Brésil*, reconnaissant les avantages de cette nouvelle espèce, encouragent et favorisent la culture de cet arbrisseau, dans tous les États brésiliens, où l'on cultive le caféier, en fournissant les semences.

LE CACAOYER

Le Cacaoyer est une plante de l'Amérique tropicale dont la culture se répand de plus en plus dans les autres régions tropicales du monde.

Le cacao est fourni par les espèces végétales appartenant au genre : (*Theobroma*) Cacao de Tournefort) créé par Linné, le célèbre botaniste suédois - Le nom *Theobroma* signifie « aliment des dieux ». Ce nom fut choisi pour perpétuer l'opinion qu'aillaient du cacao tous ceux qui, les premiers, s'en étaient occupés.

Les auteurs anciens écrivirent même que le chocolat devait être considéré, au lieu du nectar et de l'ambrosie, comme la nourriture favorite des dieux.

Cet arbuste dont les graines grillées sont employées dans la fabrication du chocolat, se plante les terrains profonds et abrités du vent. Les ravines et les vallons chauds et humides, à une faible altitude et une atmosphère saturée d'humidité et une température ne s'abaissant pas au dessous de 20° la nuit, et ne s'élevant pas au dessous de 30 degrés le jour, conviennent à cette plante.

Cette plante se multiplie en semis par pépinière bien qu'à la Martinique on se contente de mettre 2 à 3 graines dans les trous ayant 0^m60 dans toutes leurs dimensions et distancés de 2^m50 à 4^m, tenir le terrain propre.

Dans son jeune âge, le cacaoyer demande à l'abriter du fort soleil, à cet effet on plante entre les rangs, des bananiers que l'on enlève quant les plants ont atteint. 2^m50 de haut.

Les premières fleurs apparaissent entre 4 et 5 ans. A 8 ans il est en plein rapport.

L'hectare contient 600 à 650 plants donnant 30 à 50 cabosses, d'environ 500 grammes, soit 3.125 kilos d'amande fraîche, ou 1.200 à 1.250 kilos d'amandes sèches à 1 fr. 50 le kilo, soit 1800 fr. environ.

En France, le cours est de 240 à 250 fr. les 100 kilos.

L'engrais à employer s'applique en creusant la pioche un fossé circulaire autour de l'arbuste, de 0.50 à 1 mètre de la tige, on y répand le mélange d'engrais que l'on recouvre de terre (faire cette opération ayant la saison des pluies). Les cabosses recueillies avec soin et mises au pied de chaque arbre, lui restituent une partie des principes enlevés au sol.

Les gourmands doivent toujours être coupés, et les bois morts enlevés. La cueillette se fait en coupant avec un

couteau le pédoncule de la cabosse, et non par la torsion de celui-là qui enlève toujours un morceau d'écorce de l'arbuste, le chagrine et ouvre un passage aux insectes qui attaquent le cacaoyer.

Les graines sont mises à fermenter pendant cinq à huit jours, elles sont ensuite desséchées et emballées. Elles doivent avoir après la fermentation une couleur de rose chair foncée.

La Réunion n'a guère développé cette culture, qui satisfait à peine aux besoins de la chocolaterie locale. Cependant elle est d'un bon rapport puisqu'elle donne brut 1.800 francs à l'hectare. L'exportation de cacao pour 1911 a été de : 1.123 k., quand la Guadeloupe comprenant mieux que nous l'intérêt de cette culture, en a exporté en 1907 : 781.511 kilos, la Martinique 502.789 kilos, le Congo Français 74.773 kilos et Madagascar 19.041 Kilos¹.

La France achète à l'étranger 25.000 tonnes (25.000.000 de kilos), c'est-à-dire que nous pourrions trouver dans la métropole, un débouché assuré pour longtemps.

THÉ

Arbrisseau originaire de la Chine dont on récolte les feuilles, que l'on fait sécher et que l'on fait infuser dans de l'eau bouillante.

C'est la boisson par excellence des peuples de l'Asie Orientale et du Sud, elle remplace pour eux la bière des Allemands et le vin des peuples latins. Cette boisson est

¹ Au Gabon on a planté 1.178.000 cacaoyers: on prévoit pour 1913, une récolte d'un million de kilos d'amandes.

aussi prisée par les gens du Nord de l'Europe et de l'Amérique. La culture du thé se développe considérablement en Annam (Indo-Chine française) qui en exporte 180.000 kilos (année 1900). A cette époque: on comptait en Annam

477.500 pieds repiqués
 1.140.000 pieds en pépinière
 1.210.000 pieds en semis.

La récolte des feuilles se fait au Siam 4 fois par an ; la première est sans contredit la meilleure.

La plante croît à la Réunion dans les terres levées et humides où la *Canne* ne donne plus de produits rémunérateurs. Elle se reproduit par graines que l'on sème à une profondeur de 0^m03 et distancées de 0^m05 dans un sens et 0^m10 dans l'autre.

La transplantation se fait dans des trous ayant 0^m50 de profondeur et 0^m30 de large et distances de 1^m15 en tous les sens. Ces trous après avoir aérés pendant quelques jours sont en partie remplis de terre meuble et tamisée, la terre est tassée, et le plant est mis en place.

A deux ans, les plants atteignent 1^m20 à 1^m50. On les taille en coupant la tige à 0^m30 du sol, 18 mois après on le taille de nouveau à 0^m60 et tous les deux ans, on continue à le tailler chaque fois de 0^m08 au-dessus de la taille précédente. Cette opération a pour but d'augmenter la production foliacée de la plante, et de multiplier les pousses tendres : elle facilite la cueillette et oblige les plants à s'étaler de plus en plus : la récolte commence après la 3^{me} année.

L'hectare donne environ 600 livres de thé marchand à la première récolte, pour arriver à 1.700 livres à la huitième année. Il faut 4 livres de feuilles vertes pour une livre de thé préparé qui se vend à la Réunion 8 francs le kilo.

Cette culture n'a été pratiquée dans l'île que par le Crédit foncier sur ses domaines du Baril (Saint Philippe), 43.000 pieds, du Bernica (St. Paul) 120.000 pieds (année 1901). Les plans sont très bien venus, les feuilles ont été très bien préparées, mais la population créole l'est indifférente à cette boisson hygiénique, lui préférant le café, et les asiatiques de l'île ne consomment guère que le thé venant du dehors, qui certainement ne lui est pas supérieur. Le thé introduit par les maisons Chinoises ou indiennes ne pouvant être que de qualité inférieure, car la bonne marchandise se vend très cher et on se la procure très difficilement.

Après les expériences laborieuses et si peu encourageantes du Crédit foncier Colonial, nous ne pensons pas que jamais la Colonie devienne un pays producteur de thé.

Ceylan possède d'immenses plantations : le thé et le caoutchouc donnent annuellement à Ceylan un revenu de *cent millions* de francs.

MATÉ (*Yerba Maté*)
ou **THÉ DU PARAGUAY**

Plante de la famille des Ilicinées et dont l'espèce la plus estimée est l'ilex paraguensis qui croit dans les forêts: Deux espèces le *maté* arbre qui atteint jusqu'à dix mètres de hauteur et qui habite les montagnes, et le *maté* herbe qui croît dans les plaines. Ses feuilles en infusion donnent une boisson très appréciée par les habitants de l'Amérique du

Sud et remplace avantageusement le thé. Le maté est appelé *le roi des aliments d'épargne, le réparateur par excellence des forces humaines*. Ses feuilles contiennent deux alcaloïdes : la matéine et la caféine. L'effet de la première a lieu directement, sur les muscles sans produire d'excitation cérébrale.

Réduites en poudres après dessiccation et torréfaction, et préparées par infusion dans un litre à café, après avoir laissé tremper les feuilles pendant 24 heures dans une première eau que l'on jette, elles donnent une boisson égale, sinon supérieure au café comme nous l'avons dit plus haut.

Cette plante se reproduit par semis. Les graines que l'on trempe au préalable dans de l'eau chaude à 80° pendant quatre jours et en renouvelant l'eau toutes les 6 heures; mettent de 9 à 13 mois pour germer ; abriter les plants du soleil et arroser fortement. La plante est de pousse très lente. La première récolte de feuilles ne peut avoir lieu avant la 7^{me} année.

Le Chef de la Colonie serait bien inspiré en introduisant dans le pays celle plante si utile à la classe laborieuse pour ses qualités toniques et fortifiantes.

AYAPANA (*Eupatorium Ayapana*)

Plante originaire des bords de l'Amazone (Brésil) ; demande les sols humides et ombragés, croît très bien dans nos jardins et sur les hauteurs ; dans les gorges des ravines. Cette plante se multiplie par bouture; c'est-à-dire en mettant en terre un cœur, que l'on abrite le jour des rayons du soleil.

Ses feuilles astringentes et parfumées donnent par infusion une boisson agréable. Bien des familles créoles la préfèrent au thé.

Ses feuilles sont aussi très employées en infusion, contre les digestions difficiles, dérangements d'estomac et les frissons. On prend l'infusion avec du sucre et du rhum.

Écrasées et macérées dans du miel et du vin elles forment un excellent topique pour les blessures, les contusions, etc.

FAHAM (*Angræcum fragrans*)

Orchidée que l'on trouve dans les forêts. Ses feuilles connue celles de l'ayapana sont utilisées en infusion, c'est une boisson chaude, agréable, très digestive et très en usage à la Réunion.

Les feuilles acquièrent par la dessiccation une odeur aromatique très agréable et servent aussi à parfumer le linge.

Beaucoup d'asthmatiques fument les feuilles sèches à la manière du tabac.

Le faham a en outre une grande vertu pectorale.

Tous les essais que l'on a tentés pour faire accepter en France l'usage de cette boisson ont échoué. C'est d'autant plus fâcheux qu'elle est supérieure au thé comme goût, parfum et par ses qualités toniques.

VIGNE

La vigne est une plante des pays tempérés elle ne peut être plantée avec profit à Réunion que dans les hauts : Salazie, Plaines des Palmistes, Tampon, etc., localités tempérées avec période de sécheresse permettant à la plante

de se reposer. Elle pousse bien dans nos jardins du littoral ou elle couvre de jolies treilles, mais elle ne pourrait être l'objet d'une exploitation, à moins de soins très dispendieux.

La vente, comme raisin de table, vu la quantité, de fruits que l'on a à la Réunion ne serait pas lucrative, et quand à créer une vigne sur littoral pour en faire faire du vin, il ne faut pas y songer.

Cette plante se multiplie par boutures n'excédant pas quatre yeux que l'on met en pleine terre lorsqu'elle est suffisamment enracinée. Il lui faut un sol perméable, légèrement, sableux. Elle pousse très vite et peut donner deux récoltes par an. Mais celle de décembre et janvier est la plus importante. La plantation sur tonnelle, est beaucoup préférable à celle que l'on ferait sur espalier. La taille se fait en *mars* et en *septembre*, elle consiste à couper les branches qui ont donné des fruits à deux ou trois yeux de la branche-mère.

Avant la maturité du raisin, c'est-à-dire lorsque celui-ci est formé, ébourgeonner en retirant tous les bourgeons qui se présentent, et pincer les cœurs des tiges productives pour donner toute la sève à la grappe.

Cette plante demande un engrais riche en, potasse: au fumier de ferme on peut mélanger des cendres provenant des plantes ou arbres.

La localité de Salazie a repris depuis quelque temps la culture de la vigne, et produit un vin assez apprécié. Un de nos amis, le maire de localité, fait pour sa part de 15 à 20 barriques de 225 litres par an qu'il vend couramment 200 francs l'une ou 1 fr. le litre au détail. Cet exemple est à

suivre surtout dans les localités des hauts : Cilaos, la Plaine des Palmistes, Salazie, où les cultures riches du littoral manquent totalement. Il y a bien le Géranium qui est actuellement très bien vendu; 56 et 57 francs le kilo, mais *dont* le cours est aussi très variable puisque nous l'avons vu à 16 fr. la cultures du chou chou pour sa paille fine et soyeuse dont le prix, de 10 et 12 fr. est tombé à 3 fr. la culture des haricots souvent anéantie par cyclones; il ne serait donc pas prudent, de s'adonner qu'à ces seules cultures. L'ère des tâtonnements pour la vigne étant passée, il faut profiter des expériences acquises et développer cette culture qui ne connaîtra jamais la mévente dans notre pays.

Tout le vin que nous consommons venant du dehors, supporte des frais considérables qui l'ont comme une prime pour la viticulture créole.

TABAC

La plante à Nicot est cultivée pour ses feuilles. Après avoir subi une certaine préparation elles sont hachées en filaments assez fins et consommés comme tabac à fumer, les feuilles non hachées servent à la confection des cigares.

La plante se multiplie par ses graines semées à la volée dans une planche bien préparée (labourée et fumée avec soin) que l'on recouvre légèrement de terre fine et de cendres. La germination s'opère dans la semaine qui suit, et au bout de deux mois les plants ayant 12 à 15 centimètres peuvent être repiqués. Le jardin Colonial donne gratuitement des plants à ceux qui en font la demande.

Le terrain où se fait le repiquage doit être meuble, sablonneux, bien labouré, les plants sont placés à 0 m. 30 les uns des autres et les sillons espacés de 0 m. 90. *A ce moment, ne pas oublier d'en faire la déclaration au Service des Contributions indirectes*, par lettre ou verbalement à l'employé de l'Administration du canton ou de la commune, où devra être faite la plantation.¹ *Quoique libre*, cette culture est soumise à quelques formalités administratives.

Avec le doigt ou avec un bois le cultivateur fait un trou et y enfouit les racines du plant qu'il referme ensuite. Arroser ou attendre un jour de pluie pour cette opération. Pendant quelques jours recouvrir le plant pendant la journée pour empêcher le soleil de le brûler, entretenir convenablement la plantation et chausser à chaque sarclage, c'est-à-dire une ou deux fois.

Deux mois après, les plants suivant variété ayant atteint une hauteur de 0,80 à un mètre, les étêter pour concentrer la sève dans les feuilles au nombre de six à douze suivant la venue des plants, et en retirant les bourgeons qui se forment aux aisselles des feuilles.

Les feuilles mûres sont récoltées par temps sec, des feuilles récoltées humides ou mouillées flueraient de moisir et seraient sans saveur : Elles sont mises à cheval sur une

¹ Il faut autant de déclarations qu'il y a de terrains plantés, c'est-à-dire séparés par une clôture ou par une route, en donnant le nombre de plants contenus dans chacun d'eux, et le chiffre approximatif de la récolte que l'on croit obtenir.

L'arrêté dit : il sera fait dans la quinzaine, déclaration au service des Contributions indirectes, des plants mis en terre dans chaque terrain d'une seule tenant.

perche en les reliant deux à deux dans un local couvert aéré, mais, à l'abri du vent et d'une lumière trop intense.

Certains coupent les pieds près du sol, mettent en tas pendant 24 heures et les suspendent au séchoir la tête en bas.

Les feuilles sèches sont livrées au préparateur qui en fait des carottes ou des manques sur suivant que la marchandise doit être vendue sur place ou au dehors.

Trois choses sont essentielles pour obtenir de beau plant :

Un labour profond.

Beaucoup d'eau et de soleil.

Chausser et désherber avec soin.

On obtient un tabac fort en fumant la plantation avec du fumier de cabri, des déchets vieilles carottes gâtées et des cendres de tiges cotons (nervures) de plants de tabac.

On obtiendra un tabac faible, par une fumure de fumier de ferme (bœufs) et en arrosant fréquemment avec de l'eau dans laquelle on a fait macérer des feuilles d'aloès ou de caféier

A la suite d'expériences faites au jardin de Providence à St. - Denis On a obtenu pour parcelles, d'un hectare chacune, contenant 6.000 plants :

PARCELLE N°1 récolte en 3 coupes 7026 k. 52 de
feuilles vertes ; sèches 1.145
kilos avec 500 gr. De fumier
d'étable par poquet.

PARCELLE N° 2 récolte en 3 coupes 7.420 kilo, de
feuilles vertes ; sèches 1.201 k.
avec 500 gr. de fumier de table
et 90 gr. de guano.

PARCELLE N° 3 récolte en 3 coupes 8.895 k. de feuilles vertes, sèches 1.425 kilos avec 500 gr. de fumier d'écurie.

PARCELLE N° 4 récolte en 3 coupes 9.972 k. de feuilles vertes; sèches 1.605, k. 0 avec 500 gr. de fumier d'écurie et 90 gr. de guano.

PARCELLE N° 5 récoltes en 3 coupes 6.449 kilos de feuilles vertes sèches 1.022 kilos sans engrais ni fumier.

D'où en tirant les frais de plantation, d'entretien de préparation et engrais, la

| | | |
|---------------|------------------|----------------------|
| Parcelle N° 1 | aurait donné net | 504 fr. de bénéfice. |
| Parcelle N° 2 | « « | 247 fr. 90 « |
| Parcelle N° 3 | « « | 499 fr. « |
| Parcelle N° 4 | « « | 571 fr. 58 « |
| Parcelle N° 5 | « « | 407 fr. « |

Le tabac récolté sur les parcelles 1 et 5 a été estimé à 1 fr. le kilo.¹

Comme on le voit le guano ainsi que le fumier d'écurie ont donné des rendements supérieurs comme quantité, mais le tabac de qualité légèrement inférieure.

Les vertus stupéfiantes du tabac, engagent à l'utiliser dans les engorgements douloureux ganglions lymphatiques et des glandes

MALADIES DU TABAC

La rouille consiste en taches rousses qui marquent le dépérissement des feuilles, attaquées. Les sols humides et les années pluvieuses déterminent ou tout au moins favorisent la

¹ celui récolté sur les parcelles 2, 3,4, a été estimé 0.80 le k.

maladie. Les feuilles attaquées doivent être supprimée et on maintient en remplacement celles émises: par les nouveaux bourgeons s'il s'en présente.

La nielle ressemble beaucoup à la rouille, les feuilles marbrées de jaune se dessèchent, désorganisent promptement, il faut les enlever cette altération peut provenir de l'emploi d'engrais insuffisamment décomposés.

Le Blanc qui occasionne un affaiblissement complet de la plante qui souffre dans ses racines atrophiées, la tige elle-même devient creuse les feuilles ne sont pas utilisables, il faut détruire les pieds attaqués.

KOLATIER (*sterculia acuminata*)

Plante de la famille des Sterculiacées dont la graine constitue la noix de kola au pouvoir excitant plus grand que le café et le thé.

Elle a la propriété de rendre potable l'eau la plus saumâtre.

Employée de plus en plus par la pharmacie, elle est devenue l'objet d'un commerce assez sérieux.

Le produit est consommé en préparations liquides ou solides : granules, pastilles, tablettes, son bienfait est indéniable.

M. Goris, y a découvert récemment un nouveau alcaloïde, Kolatine, qui est détruit par la dessiccation : il en résulterait que, pour en tirer les meilleurs effets, la noix doit être utilisée fraîche. A l'état sec, son action serait celle d'un mélange de tannin et de caféine.

Le kolatier croît à l'état sauvage dans la Guinée française qui en a exporté en 1904 24.719. le k. Le Dahomey a exporté la même année 23.322 k.

Se reproduit par graines mises en semis en recouvrant la partie supérieure de la graine de 1 ou 2 cent. de terre. On transplante lorsque plant est assez fort.

Comme il supporte mal la transplantation il doit préférable de faire le semis en pots (lentes ou nœuds de bambous) mais comme la croissance est lente, utiliser le terrain en faisant des cultures secondaires : Mais, Manioc, Tabac, etc.

LA COCA (*Erythroxylon coca*)

Est une plante de la famille des Linacées. Arbuste des feuilles duquel on extrait la cocaïne employée en pharmacie, Les Indigènes des Andes, peuvent en mâchant ses feuilles accomplir des journées de travail pénible sans prendre d'aliment.

Les ouvriers et voyageurs péruviens ne consentiraient pas à travailler ou à entreprendre leurs marche une peu longue, s'ils ne pouvaient à leur aise mâcher la feuille bienfaisante qui leur donne « du nerf », de la gaîté, trompant la faim, la soif et la fatigue.

Il est cultivé en Bolivie et où on exporte les feuilles qui après avoir subi une certaine préparation se vendent 3 fr. le kilo.

Une plantation de 900 mètres carrés produit en quatre récoltes par an dans les 100 à 115 kil. de feuilles.

Se plante comme le kola ; mais quand la plante a atteint 1m à 1m20 on coupe la tige principale ; après cette taille, environ 1 an après la plantation, on peut commencer la cueillette des feuilles. Celles-ci sont d'un vert pâle, plus elles sont jeunes, plus elles sont riches en cocaïne. Le séchage des feuilles demande certaines connaissances ou un certain apprentissage si on veut en faire un produit marchand.

CÉRÉALES

AVOINE – BLÉ – MAIS – MILLET – ORGE – ORGE

RIZ - SORGHO

CHAPITRE II

CÉRÉALES

AVOINE

Comme nourriture pour les chevaux, l'avoine trouverait sa place à la Réunion surtout si le contingent des Troupes venait à être augmenté et principalement la Gendarmerie à cheval qui lait venir de France la quantité qui lui est nécessaire.

Se plante comme le blé.

BLÉ

La culture de cette graminée, comme le *mil*, le *sorgho*, n'offre pas un grand intérêt pour le pays. La farine que nous consommons nous vient à meilleur compte du dehors (France, Australie, Amérique) que nous ne pourrions la produire sur place.

Cette plante demande un sol bien labouré, ce qui n'est pas facile, ici où la charrue est peu ou point employée, à cause des accidents de terrain et des sols trop caillouteux. Non décortiqué, le blé pourrait servir à l'alimentation du bétail, mais le *paddy* que nous recevons de notre voisine (Madagascar) peut avantageusement le remplacer ; il se plante à la volée.

MAIS ou blé de Turquie

Plante de la famille des *graminées*, une de plus utiles pour nos planteurs. Demande un sol meuble, bien remué, afin que les racine s'enfoncent profondément et nourrissent des beaux plants.

Le maïs est plus nutritif et plus complet que le blé, plus riche que lui en graisse et supérieur au riz.

Dans les terrains secs, on le sème au commencement de la saison des pluies, en sillons distants de 1^m à 1^m 20 c., et à 0.50 cent. entre chaque plant, à une profondeur de 0.03 à 0.10 cent. On recouvre le grain, d'un peu de terre, en la tassant légèrement avec le pied.

Cette graminée devrait être l'objet d'une culture plus intense, car ses graines comestibles, pourraient dans l'alimentation, remplacer le riz auquel elle est supérieure.

Depuis longtemps dans les *hauts*, les cultivateurs le consomment de préférence au riz, et si cette culture était plus étendue, les indigents secourus par les Bureaux de Bienfaisance ainsi que les détenus, pourraient recevoir une partie de maïs préparé pour la cuisson, c'est-à-dire réduit à la grosseur du grain de riz, et une partie de riz ; mais par suite du manque constant d'approvisionnement, les Communes et l'Administration, malgré le bon vouloir d'être utiles à nos planteurs, n'ont jamais pu le comprendre comme objet d'alimentation. Ensuite le prix en est très variable : 5 et 6 fr. les cent livres à la récolte, et 12 et 14 francs quelques mois après.

Si à ce chiffre on ajoute les frais de transformation pour le rendre marchand. C'est-à-dire semblable à la

grosseur du grain de riz, déchet qu'il subit dans la transformation, il revient plus cher que ce dernier.

On peut dire actuellement tout le maïs récolte presque exclusivement affecté a la nourriture des animaux. Encore est-il insuffisant puisqu'on en fait venir de Madagascar des quantités assez importantes, sans compter le grain auquel il pourrait être substitué.

Un hectare planté en maïs donne 3.000 kilos grains.

Bien des planteurs, pour ne pas dire la généralité, écimement les plants de maïs pour hâter maturité. Cette pratique est défectueuse et va à l'encontre des intérêts de nos planteurs.

Des expériences faites, ont démontré que la perte éprouvée de ce fait était de 10 à 20 %.

Exemple :

| 1° parcelle | 2° parcelle | 3° parcelle |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| — | — | — |
| Grains récoltés | Grains récoltés | Grains récoltés |
| Maïs intact. ... 165 k. | Maïs intact. ... 606 k. | Maïs intact. ... 1225.9 |
| Maïs écimé ... 148.5 | Maïs écimé ... 529 | Maïs écimé ... 853,5 |
| Perte ... 16 k.5 | Perte ... 77 | Perte ... 372.4 |
| Soit ... 10% | Soit ... 12.7% | Soit ... 22% |

Le maïs se récolte suivant les localités 3 à 4 mois après la plantation : il ne se conserve pas plus de 2 à 3 mois, mais cependant s'il a été cueilli bien sec, et si le magasin qui doit le revoir est bien aéré, il peut se conserver de 5 à 6 mois.

Il se conservera indéfiniment en va se hermétiquement clos, après une siccité parfaite, en ajoutant du camphre en poudre, à raison de grammes pour 20 livres de grains.

Le ramasser humide ou imparfaitement sec en vase clos, serait le voir pourrir en peu temps.

Les feuilles et les tiges de maïs sont un excellent fourrage pour les bœufs et les chevaux enfouies elles font un excellent fumier ; les cendres contiennent plus de 45 % de leur poids en acide phosphorique.

Le maïs est consommé comme légume par les Américains, alors que le grain est encore en pâte molle; cuit à l'eau et mangé avec du beurre, il aurait quelque analogie avec les petit pois.

MILLET

Plante de la famille des graminées ; produit des grains très petits qui servent à la nourriture des oiseaux, aussi ceux-ci attaquent-ils les champs, sitôt la maturité de la plante ; la surveillance en est difficile.

Sa culture est sans intérêt pour le Pays qui possède des plantes beaucoup plus riches.

Dans l'intérieur de l'Afrique, les indigènes le, consomment et il sert de base à leur nourriture. Ils retirent de 113 graines une farine avec laquelle ils font des galettes qu'ils cuisent au four.

ORGE

Même observation crue pour le *millet*, cependant si la fabrication de la bière dans le pays se développait, il y aurait intérêt à s'occuper de cette culture, afin d'avoir sous la main la matière première de toute fraîcheur.

En Algérie, l'orge est plantée pour la nourriture des animaux en remplacement de l'avoine peu usitée dans les pays chauds.

RIZ

Le riz est un genre de céréale donnant des grains farineux, consommés par les peuples Extrême-Orient et de l'Océan Indien.

Il remplace le blé et forme chez ces peuples la base de leur alimentation. Il se cultive dans les terrains irrigués, rares à la Réunion, chauds et humides. Cependant certaine variété: telle le riz de montagne, qui demande moins d'eau, pourrait être cultivé dans certaines localités.

Des essais nombreux de cette culture ont été faits, mais nous ne croyons pas qu'ils aient donné des résultats appréciables, puisqu'ils n'ont pas été continués.

Ensuite le riz, marchandise pauvre, nous venant à bon compte et par des voies rapides de pays producteurs : Inde Anglaise, Indo-Chine française et Madagascar, Il n'y aurait pas intérêt pour le petit planteur à s'y adonner. Il lui faudrait en outre un matériel de décortication qu'il ne serait pas à même de se procurer.

L'Indo-Chine française, le second pays producteur de riz en exporte plus d'un million de tonnes par an : 1.315.000 tonnes en 1899, et l'outillage propre à cette industrie, a coûté plusieurs millions de francs.

Le grain se plante à la volée, dans un terrain préparé à cet effet, qu'on appelle *rizière*, entouré d'un petit mur en terre, formant digue, de 0.20 à 0.30 centimètre permettant à

l'eau de séjourner le temps nécessaires à la germination et à la végétation du riz, après avoir été labouré et fumé.

Rarement il est repiqué, cependant ce dernier mode est préférable parce que l'on pourrait ainsi également répartir les plants sur la surface cultivée.

Faire le repiquage aux grandes pluies, si l'on n'a pas un terrain irrigable, un mois ou au mois 1/2 après le semis, en sélectionnant les sujets et lorsque le plant a atteint 0.20 à 0.30 cent. de hauteur.

Il se récolte lorsque la plante jaunit et que l'épi devient plus lourd.

Les oiseaux étant très friands du riz, quand il est encore sur pied, la surveillance en est difficile et coûteuse.

Le riz est livré à la consommation décortiquée pour les ménages ; et en paille sous le nom *paddy* pour l'alimentation des chevaux et d volatiles.

SORCHO

Ampambi

ou Amadi *bougou* à gros grain

Espèce de graminée connue à la Réunion sous le nom de « *Mapemb* », que plantent encore dans les *hauts* quelques rares Cafres.

Il se plante comme le maïs 5 à 6 grains dans chaque trou que l'on recouvre d'un peu d terre.

En sarclant, chausser chaque fois le pied qui atteint 1 à 3 mètres en bonne terre, et a besoin d'être bien consolidé pour résister au vent. Il donne 2000 kg de grains à l'hectare.

D'après M. B. Boulet, l'hectare donnerait de 5 à 6000 kil. De grains et 3000 kil. de paille pour la confection des balais, enfin un revenu l de 725 francs.

En Afrique les indigènes en font une boisson qui se rapproche beaucoup de la bière, cette boisson possède une saveur acidulée plutôt agréable.

Comme le Millet, il est attaqué par les oiseaux qui en sont très friands, aussi faut-il mettre dans les champs : mannequins, linges flottants, etc. ... pour les écarter.

Les grains, sont une excellente nourriture pour les volailles, les chevaux et les autruches, mais son fourrage, feuilles et tiges n'est pas utilisé à cause des accidents d'empoisonnement auxquels il aurait donné lieu.

A la distillation, il donne 40 % d'alcool à 95%.

PLANTES A FÉCULE

ARROW-ROOT - CANNA ŒDULIS – DOLIC

IGNAME - MANIOC - PATATE - POMME

DE TERRE – PLECTRANTUS - TARO

CHAPITRE III

Plantes à Fécule

ARROW-ROOT

Très cultivée aux *Bermudes*, dans les Antilles et dans l'île Saint-Vincent. Sa farine est de vente peu courante sur le marché français ; il n'en est pas de même en Angleterre où on l'emploie sur une grande échelle pour la fabrication des biscuits *Palmers* et autres. Son rhizome donne 21 % de son poids en fécule.

Se plante par rhizome à 0.50 cent, les uns des autres, en terre légère et arrosée.

A la récolte, comme il en reste toujours dans la terre, la plantation continue sans autre travail qu'un ou deux sarclages ; donne environ 500 à 000 k. de fécule à l'hectare.

A la Réunion sa farine est employée à la fabrication des biscuits, dans les crèmes et comme nourriture pour les petits enfants et les convalescents. Elle est également employée pour l'empesage du linge.

CANNA CEDULIS *Corn-floor*

Plante dans le genre de *l'arrow-root*, du *safran*, donne des rhizomes fournissant une fécule semblable à celle de *l'arrow-root*, se plante dans les endroits frais ; se

reproduit par rhizomes à 0.80 cent. de distance, demande une terre meuble et riche.

Les rhizomes qui n'ont pas encore fourni tiges aériennes, peuvent être mangés comme légumes ; ils se rapprochent comme goût fond d'artichaut.

DOLIC ou DOLIQUE BULBEUX

(Patate cochon)

Légumineuse voisine du genre haricot, vivace par ses racines et annuelle par ses tiges. Demande un sol humide.

Elle est cultivée aux Antilles, en Indo-Chine et dans l'Archipel Malais ; elle donne une racine pivotante semblable à la rave douce d'Europe et se mange crue ou cuite comme 1 pommes de terre, c'est un mets sain et savoureux.

Les animaux la mangent avec avidité, et elle les engraisse en peu de temps, surtout les porcs.

La croissance est très rapide, elle se recel trois ou quatre mois après la mise en terre.

Ses tubercules contiennent 22 % d'amide et 11,13 % de saccharose : la récolte peut être évaluée à 15 ou 20.000 kilos à l'hectare. Comme la pomme de terre, du poids moyen, de 400 à 475 grammes le tubercule du dolique se conserve hors de terre 5 à 6 mois dans un local sec.

Se plante par graines récoltées sur des plants cultivés à cet effet, les plus beaux. Dès que 1 tiges ont 0.4.0 cent. de hauteur on pince les cœurs une première fois, puis une

deuxième fois, enfin on enlève les fleurs au fur et à mesure de apparition pour porter la sève sur les bulbes.

Les graines se placent à 0.50 cent. sur les lignes et à une profondeur de 6 à 8 cent. La distance entre les lignes est de 0 m. 60.

On les consomme en purée, en galettes, et frites dans la pâte comme des beignets, crus ils sont très rafraîchissants. Ses cosses et ses graines encore tendres peuvent être mangées comme des haricots.

IGNAME (*Cambarre*)

De le famille des Dioscoréa. Sa tige grimpante ou rampante est verte ou violette et quadrangulaire ; produit des tubercules comestible pesant chacun de 3 à 5 kilos, quelquefois 10 et même 15 kilos, suivant la nature du terrain plus ou moins profond.

Se multiplie par le collet des tubercules, ou par une partie de tubercules, de la récolte précédente que l'on plante dans les endroits frais à 0.10 et 15 cent. de profondeur et placés à un mètre les uns des autres. Se récolte un an près et peut donner 20 à 40.000 kilos à l'hectare.

Ce tubercule n'est guère consommé par la population à part certaine variété : la cambarre fine et la cambarre violette, elle est plutôt destinée à la nourriture des porcs, qui les mangent bouillies ou crues, et dont ils sont très friands.

MANIOC

Voir page 28

PATATE

Plante de la famille des convolvulacées vivace, herbacée, très répandue dans les pays chauds.

Le tubercule féculent et sucré sert de base l'alimentation des habitants de certains pays et est recherché par les animaux domestiques.

Les tiges rampantes ou couchées sur le sol sont un excellent fourrage pour les bœufs, lapins etc. -- Les feuilles peuvent être consommées à la façon des épinards.

Son fruit donne 14.75 % d'amidon et 1.73 % de sucre.

Elle demande un sol meuble pour le développement de ses tubercules ; se plante par bouture, c'est-à-dire des tiges de 0.25 à 0.30 cent enterrées dans le sol, l'extrémité de la tige émergeant de quelques centimètres, à des distances de 04.0 à 0.60 entre chaque plant, et l'espacement entre les lignes étant de 1 m à 1m.50 ; produit 4 ou 5 mois après la plantation.

La plante demande un ou deux sarclages et donne de 15 à 20.000 kilos à l'hectare.

On reconnaît que la patate est mûre, quand les tiges de la plante commencent à jaunir.

Les tubercules se conservant dans la terre de Mai à Septembre, pendant cette période on peut les arracher au fur et à mesure des besoins de la consommation journalière.

Quelques planteurs préconisent le procédé suivant pour la conservation du tubercule: après le mois de Septembre laisser les patates dans l'herbe la plus épaisse. Celle-ci étouffe la germination, ce qui permet d'avoir de bons tubercules toute l'année.

Les patates les plus recherchées sont: la patate *Sully*, *Labbé*, celle du *Dahomey* introduite il n'y a pas longtemps et qui donne des tubercules énormes.

POMME DE TERRE

La culture de la plante à Parmentier diminue de jour en jour à la Réunion ; la cause en est *phytophthora infestans* qui attaque cette plante, elle est aussi victime d'un champignon du genre *peronospora* qui attaque les feuilles, tiges et les tubercules. Les feuilles prennent un aspect cloqué et les tubercules pourrissent.

Employer dès le début de la maladie la *bouillie bordelaise* suivante, qui est une des plantes recommandables :

| | |
|-----------------------|----------------|
| Eau ... | 100 litres |
| Sulfate de cuivre ... | 1 kilo |
| Chaux grasse ... | 0 k. 500 gram. |

Cette culture laisse souvent de grands déboires aux planteurs.

Elle se plante après la saison des pluies, Mars ou Avril, ou avant en Septembre, suivant les localités, par tubercules ayant germé, dans des fosses de 0 m. 25 cent, de profondeur, après avoir opéré un bon labour, et distantes de 0 m. 40 cent.

Il lui faut une terre meuble et profonde, afin de permettre à ses racines de s'étendre et obtenir de gros tubercules.

Mettre le germe des tubercules en dessus et couvrir, de terre meuble ou plutôt de fumier. Quand les tiges ont atteint 0.30 cent. butter les plants et mettre de la paille au pied.

Elle se récolte trois mois après quand les tiges jaunissent, et donnent si l'on a été favorisé par de petites pluies de 4 à 5.000 k. à l'hectare ; au prix de 0.25 cent. le kilo, l'hectare donnerait *mille* francs.

Cette culture se fait à la Réunion dans les régions élevées ; La Plaine des Cafres, Dos d'Ane (Possession), La Plate, (St Leu), à St- Pierre et à Salazie.

Il serait bon d'introduire dans la Colonne des espèces nouvelles, et les mettre à la disposition des petits planteurs qui n'ont pas les moyens de se les procurer ; les espèces suivantes sont recommandées comme résistant à la maladie : *Om-Paul* (des Pays-Bas), *Discovery*, *Magnum Bonum*, *Merveille d'Amérique*, *Autrichienne ou Nouvelle faune*, *Géante sans pareille*, *Early rose* etc

PLECTRANTHUS

Termatus et le Plectranthus coppini

Plante connue sous le nom de pomme de terre de Madagascar, se plante par tubercules ou par boutures de tiges, dans un terrain plutôt sec qu'humide, à 0.4.0 cent. les uns des autres avec des lignes de 0.40 à 0.50 cent.

Dans le poquet (petite fosse) si l'on plante par tubercule, on en mettra un seul que l'on recouvrira très légèrement ; par bouture on plantera 2 têtes de tiges, le soir, en les recouvrant le jour jusqu'à ce qu'elles soient enracinées (huit jours environ).

La végétation est de cinq mois, et donne à l'hectare 5.000 kilos de tubercules très riches en amidon.

TARO (*songe*)

Une aroïdée : le *colocasia esculenta*, plante herbacée, vivace fournit un tubercule comestible et compte un grand nombre de variétés.

Ses tubercules donnent de 25 à 33 % de fécule, à laquelle est associé un principe âcre qui disparaît après le lavage et la cuisson.

La culture se fait en terre humide, même dans l'eau.

On se sert pour cela, de tubercules munis quelques feuilles naissantes, que l'on enterre à 0,20 ou 0,30 cent, de profondeur. Comme les tubercules ne se conservent pas hors du sol, les récolter au fur et à mesure.

PLANTES POTAGÈRES

ASPERGE - AMBREVADE - ANGÉLIQUE - AIL -
ARTICHAUT - AUBERGINE - BETTERAVE - CARROT -
CAPRIER - CÉLERI - CERFEUIL - CRESSON - CHOU -
CHICORÉE - ÉPINARD - HARICOTS - LAITUE -
LENTILLE - MORELLE - MOUROUPUE - NAVET -
OIGNON - OSEILLE - PIMENT ET CORNICHON -
PERSIL - POIS - PARIÉTAIRE - POIREAU -- POURPIER
- RADIS - RAVE - SALSIFIS - SAFRAN - SOJA -
TOMATE - THYM - VOEME - POIS SABRE OU POIS
D'ACHERY

CHAPITRE IV

Plantes Potagères

*Heureux celui qui aime
son jardin ! Trois fois heureux
celui qui se passionne pour les
belles plantes, les fleurs rares
et les fruits recherchés.*

La philosophie du Sage.

ASPERGE

De la famille des *liliacées*, est une plante vivace, fournissant un légume agréable, sain, léger et de digestion facile ; recommandé aux personnes faibles ou convalescentes pour ses propriétés diurétiques et calmantes.

Elle possède une souche rhizomateuse appelée *griffe*, qui produit chaque année des tiges herbacées, tendres et comestibles. Elle demande une terre riche, friable, labourée à 50 et 60 cent. avec forte fumure de fumier de ferme.

Une aspergerie bien conduite, peut durer 15 ans et plus.

Elle se reproduit par graine, en semis que l'on fait en pépinière, en mettant les graines récoltées sur des plants de choix à 0.10 cent. L'une de l'autre, et, que l'on recouvre de 0.05 c. de terre. La germination se fait cinq ou six semaines après.

Les plants bons à être transplantés, on coupe les tiges, et les griffes sont mises en terre dans les fosses de 0.10 cent. de profondeur et à un mètre l'une de l'autre. On recouvrira de terre et de paillis de fumier. Sarcler et butter lorsqu'elle atteint 0.20 à 0.25 cent. *et chaque fois que besoin en sera.*

Cette culture est économique quand elle bien dirigée, et rapporte 2.500 à 2.625 fr, l'hectare (environ 1.500 à 2.000 bottes de 2 k. à 1 fr. 25 ou 1 fr. 50). Les frais peuvent être évalués à la moitié du revenu.

La première année la récolte n'est guère appréciable ; la deuxième paie entièrement les frais d'entretien et de plantation ; ce n'est qu'à la troisième année qu'elle est en plein rapport.

AMBREVADE *Cajanus indicus*

Se plante comme le maïs 2 ou 3 grain dans chaque trou, pour ne laisser plus tard qu'un seul pied, le mieux venu ; il se plante entre les rangs de maïs et se développe rapidement.

Les feuilles et ses ramilles donnent un excellent fourrage pour *le bétail*.¹

Les graines encore vertes ou sèches sont consommées comme légume.

Cette plante est bisannuelle ou vivace, elle atteint 1m. à 1 m.50 et est également cultivée comme plante d'assolement. Les nodosités de ses racines enrichissent le

¹ À Madagascar, une variété de vers à soie nourrit exclusivement de ses feuilles, vit dehors la plante et produit de beaux cocons malgré les intempéries.

terrain et compensent en partie l'épuisement du fait des cultures intensives.

Les cultivateurs expérimentés ne plantent leurs ambrevades qu'entre les rangées de jeunes cannes : celles-ci abritent la plante de la brise et permettent à la fleur de se nouer, tout en la préservant des chenilles.

ARTICHAUT

Se plante par œilleton ou par graine que, l'on cultive en semis, constamment tenu humide à 5 ou 6 cent. d'intervalle en tous sens, pour pouvoir enlever les jeunes plants à la motte, lorsqu'ils ont trois ou quatre feuilles.

Le nouveau plant donne 5 ou 6 mois après mais demande un terrain frais et bien fume; l'oser de temps en temps avec de la nicotine, délayée dans l'eau, ou du jus de feuilles d'aloès que les pucerons apparaissent.

Cette plante donne de beaux produits dans les Hauts: Dos d'Ane (Possession), Plaine des palmistes - Plate et Tan rouge (St Leu), Tavelave (Avirons) et Salazie.

AIL

Genre de *liliacées*, cultivé pour ses bulbes (têtes ou gousses) à odeur et saveur très forte, en planche ou en bordure, en enfonçant dans le sol bien fumé, à quelques centimètres de profondeur, une gousse (bulbe) distante de la suivante de 0.15 cent.

Arroser 2 fois par jour. A la maturité que l'on reconnaît aux feuilles qui ont d'abord jauni et se sont ensuite

desséchées, on arrache et on suspend en attachant ensemble les feuillets desséchés, dans un endroit sec et ventilé.

Pour obtenir de grosses têtes, quelque temps avant la maturité on fait un nœud avec la tige et les feuilles, cette opération a pour effet d'arrêter la sève au profit des bulbes.

Les habitants du Midi de la France en font une grande consommation : l'ayoli des Provençaux est populaire.

ANGELIQUE

Ombellifère bisannuelle et quelquefois trisannuelle de 1 m. à 1 m. 30, de végétation vigoureuse, cultivée en planche bien fumée, pour ses tiges et côtes ou pétioles que l'on fait confire.

Se sème par graine, puis le plant repiqué ; demande de forts arrosages.

AUBERGINE (*Solanum esculentum*)

Le créole connaît cette plante sous le nom de *bringelle*. Se reproduit par semis de graine; Lorsque la plante a 0.10 cent. de hauteur elle est repiquée en pleine terre, à une distance un mètre, et donne des fruits dans l'année.

Pour avoir de beaux fruits, il ne faut en laisser que 5 à 6 par pied.

Les fruits de cette solanée sont très abondants de Janvier à Mars, aussi se vendent-ils à vil prix.

Certains planteurs, pour tirer un meilleur parti de leur récolte, enlèvent à cette époque les fleurs aussitôt qu'elles

apparaissent, pour ne laisser produire les plantés qu'en contre saison, où ce fruit recherché par nos ménagères est plus rare, et de fait mieux vendu.

La récolte achevée, la plante doit être taillée, pour la faire rapporter l'année suivante, en se servant de la main au lieu du sécateur.

L'aubergine est greffée avec succès sur le tabac marron, vulgairement appelé bringellier (*solanum anguivi*). Le produit de la greffe est supérieur à celui du sauvageon : il est très tendre et renferme très peu de graines.

BETTERAVE

De plusieurs variétés : la betterave fourragère pour la nourriture du bétail, la betterave sucre dont on retire en France, le sucre qui fait concurrence à celui extrait de la canne, aux Colonies, et la betterave potagère cultivée dans les jardins. C'est la seule cultivée à la Réunion, parce qu'elle est employée comme légume. Se reproduit par les graines plantées directement à 0.4.0 ou 0.50 cent. de distance en terre bien meuble et fumée, ou en semis que l'on repique.

Le premier mode de plantation est préférable.

CAROTTE

Se sème à la volée, en plate-bande, bien labourée et filmée, en ayant soin de dégarnir si les plants sont trop rapprochés : tenir le terrain propre et arroser fréquemment. Se récolte trois fois après.

CAPRIER

Arbuste vivace qui pousse dans le midi de France, donne des boutons qui cueillis plus ou moins jeunes, sont confits dans du vinaigre et employés dans certains plats.

CHOU

De plusieurs variétés : *chou pommé* qui sème en planche ; lorsqu'il a deux feuilles, plant est repiqué dans une petite fosse de 0.30 cent. de dimension, labourée et fumée : demande un bon arrosage.

Est attaqué par les chenilles, on les détruit soit en échenillant à la main, soit par des arrosages avec du jus de feuilles d'aloès, ou de l'eau avec addition de nicotine ; en repiquant étendre un peu de cendre.

Cette plante végète mieux dans les hauts, ou il fait plus frais, à une altitude de 3 à 500 mètres.

Le *chou-fleur* se plante comme le chou ordinaire, mais à une altitude beaucoup plus élevée, 800 à 1200 mètres.

Le *chou rave* se plante dans les jardins de littoral ; ce ne sont plus les feuilles qui sont comestibles, mais la lige renflée que l'on accommode avec du gras (porc, bœuf), il remplace alors la pomme de terre. Se repique.

Le *chou de Chine* est utilisé pour ses feuilles dont on se sert comme brèdes, se plante en semis et se repique ensuite.

GELERI

Ombellifère, se sème sur couche ; repiquer plants à 0.30 cent. en terre fraîche et humide, fumée et labourée.

Le blanchir en liant les feuilles ensemble et en buttant le plant.

CERFEUIL

Ombellifère, cultivée comme plante potagère dont la racine pivotante est parfois renflée ; porte une tige rameuse de 30 à 50 cent.

Ses feuilles sont d'un vert pâle, d'une odeur très aromatique et d'une saveur très agréable, qui les font entrer dans une foule d'assaisonnement et de mets : salade, potage, etc. ... Se sème directement.

CHICOREE

Les graines sont semées sur couche. Le plante se repique lorsqu'il a 7 ou 8 feuilles, à une distance de 0.35 à 0.40 cent. Arroser 2 fois par jour au moment de la transplantation et la végétation.

Attacher toutes les feuilles ensemble, une vingtaine de jours avant d'arracher, pour faire blanchir les feuilles formant le cœur.

Un autre moyen de faire blanchir les feuilles consiste, après avoir arraché les plants, à les couvrir pendant quelques jours d'un peu de litière.

CRESSON ALENOIS

Crucifère de pousse très hâtive, ses feuilles ont une saveur piquante et de bon goût; est consommé en salade.

Se sème à la volée, dans une plante bandé; les graines sont légèrement recouvertes de terre, elles lèvent 2 jours après.

Se récolte quelques jours après l'ensemence

CRESSON DE FONTAINE

Peut être cultivé partout si l'on dispose d'un petit cours d'eau, environ 7 à 8 litres à la minute, pour une surface plantée de 25 m. carré. Si le débit est de 70 à 80 litres, la surface à planter sera de 250 mètres carrés, ainsi de suite.

La plantation se fait dans des bassins en terre argileuse, ou étanches, avec une profondeur: de 0 m. 60 cent. avec une pente de 1 mill. Par mètre afin de permettre l'écoulement.

On rapporte dans ces bassins une couche de terre meuble ou terreau bien fumé, fumier d'étable dans la proportion de un quart de mètre cube pour cent mètre carrés, puis à 10 ou 1 cent. de distance les unes des autres, on enfonce à la main, dans la terre rapportée, des touffes de tiges jeunes et vigoureuses, munies de racines adventives.

Après la plantation, on règle la hauteur de l'eau, à quelques centimètres au-dessus du sol pour l'élever ensuite, progressivement à 10 centimètres.

Un mois après on fait une 1^{re} récolte, en coupant les liges de cresson par poignée avec un couteau.

S'il y a lieu, on fume à nouveau la cressonnière avec du fumier d'étable, bien consommé en le déposant autour des tiges restantes, et en foulant légèrement.

De temps en temps, et surtout après la récolte, appuyer sur le collet des touffes restantes pour les enterrer plus profondément.

En cas de maladie, noyer la cressonnière pendant un jour ou deux, afin de tuer les parasites qui auraient pu l'envahir.

Ainsi conduite, une cressonnière peut durer plusieurs années, et produire de 2 à 2 fr.50 le mètre carré ou 200 à 250 fr. l'are (cent, mètres carrés).

EPINARD

Se plante et s'emploie comme l'oseille.

HARICOT

Se plante généralement dans les hauts: Salazie. Dos d'Ane, St Paul, etc...

De la famille des Papilionacées (parce que la fleur ressemble au papillon) est de végétation très rapide, car il se récolte 2 mois et demi à trois mois après l'ensemencement qui se fait en mettant 2 grains dans un trou, distant en tous sens de 0.15 cent.

Toutes les quatre lignes laisser un interligne de 0.40 cent. pour le passage des travailleurs soit, pour arroser, soit pour biner.

Certains haricots, les rouges par exemple ne se rament pas, parce que leurs tiges ne grimpent pas, ils forment buisson pouvant se soutenir eux-mêmes.

Les haricots à rames, seront munis de tuteur (branchages).

Demande deux binages en chaussant pieds au second.
Se mange vert avec la gousse, (haricots ver ou en lames) tendre ou jaune, c'est-à-dire avant leur complète maturité, en les écosant et enfin secs que l'on trouve chez les épiciers.

On peut faire à la Réunion 2 plantations par an. La 1^{re} en Mars la seconde en Octobre.

Eviter de travailler le champ lorsque les feuilles sont mouillées, elles seraient t exposée à la rouille.

Cette culture donne de 2 à 3.000 kilos à l'hectare soit à O. 10 c. le kilo, 800 frs. pour une recette.

LAITUE

Se plante comme la chicorée.

Semer et repiquer trois semaines après, en planche, à 0 m. 30 cent. environ de distance avec arrosages journaliers.

Un mois et demi après la pomme formée peut être mise en consommation.

LENTILLE

Papilionacée, se plante comme les haricots dans les cirques de *Salazie* et de *Cilaos*.

MOUROUNDUE (*Moringa pterygosperma*)

Arbuste dont les feuilles sont employées comme brèdes, se rapprochant comme goût du cresson.

Les gousses encore tendres et bouillies sont consommées avec une sauce comme des asperges.

L'écorce et les racines pilées font un bon sinapisme.

Les graines mûres et séchées donnent une huile très fine appelée huile de Ben qui a la propriété de rester fluide et de résister à l'oxydation.

Se multiplie par graine ou par bouture (une branche détachée de l'arbuste et piquée en terre au moment des pluies).

MORELLE

Solanée, cultivée en plates bandes, et consommée comme brèdes ou comme épinards; elle est sporifique.

NAVET

Se sème très clair en lignes, dans des sillons faits avec le doigt, distants de 0.20 à 0.30 cent. dans des plates bandes bien fumées et bien remuées, recouvrir légèrement, et arroser journellement. Les plants levés, dégarnir pour laisser entre chacun un espace de 10 cent.

Inutile de dire de tenir la plantation propre, et de ramener la terre au pied.

Se récolte 2 mois et demi après, en enlevant toujours les plus forts.

OIGNON

Plante dont on utilise les bulbes dans la préparation de tous les mets.

Se plante par graine sur place ou encore par repiquage, le second est préférable puisqu'il donne de plus beaux fruits. A cet effet on sème en pépinière sur planche

bien préparée et lorsque les plants sont assez forts pour transplantés, on leur fait la toilette en coupant l'extrémité des feuilles vertes et l'extrémité racines.

Il est repiqué à 10 cent. de distance, du suivant, avec des alignements de 0.15 cent.

Arroser souvent, cette plante ne craignant pas l'eau et entretenir le terrain propre. Les bulbes formés, les liges vertes se sèchent et couchent sur le sol.

Lorsque les bulbes sont sèches, c'est-à-dire mûres, on les arrache, on les laisse quelque jour se ressuyer au soleil; il en est de même pour l'ail, on les attache ensemble par leurs feuilles sèches et on les suspend dans un hangar ou magasin aéré et à l'abri de l'humidité

OSEILLE

Se sème en pépinière et se repique à 0.20 ou 0.25 cent. dès que la plante a quelque feuilles ; demande un bon arrosage.

La cueillette se fait en coupant les feuilles du bas.

PIMENT ET CORNICHON

Plante dont les fruits comme condiment sont d'un usage journalier aux Colonies.

Elle forme plusieurs variétés, *piments doux* que l'on peut consommer crus ou cuits.

Piments forts, tels que le *piment canaque*, le *piment martin* que l'on conserve sec, ou mi frais en bocal dans l'huile ou dans le vinaigre.

Se plante par semis en pépinière; on le transplante lorsqu'il a 0.05 à 0.10 cent. de hauteur.

Se vend généralement à l'état frais de 0.30 cent. à 2.50 la pinte (demi litre) selon la saison.

Demande peu de soins, mais de l'eau, soit par arrosage, soit par la pluie.

PERSIL

Ombellifère aux feuilles d'un vert foncé, d'une odeur très forte, agréable et aromatique. Se plante par semis en lignes distantes de 0.20 cent.

Indispensable dans un jardin, son emploi, comme l'oignon étant journalier. Demande fort arrosage ou terrain frais.

POIS (*petits*) (*pisum sativum*)

De plusieurs variétés : *pois à écosser*, c'est-à-dire pois dont la graine seule est comestible et le *pois mangetout* plus tendre que le précédent et dont on utilise la cosse.

On sème les pois en ligne ou en poquets avec un espace de 0.30 cent. entre chaque plant.

Dès que la plante commence à s'allonger, il faut la munir d'un tuteur (branchage) et la récolte se fera 2 mois après; arroser et planter après les grandes pluies.

Se mangent en vert c'est-à-dire avant complète maturité.

POIS SABRE ou POIS D'ACHERY

Se plante à une plus grande distance que les petits pois, ne rament pas ; on les laisse ramper, se récoltent 3 mois après.

Lorsque les gousses sont tendres, elles sont supérieures aux haricots verts.

Avant leur complète maturité, les graines étant bien formés écosés et cuits à la façon des flageolets, ils sont excellents.

Les mouches qui détruisent les jeunes haricots et les voèmes ne l'attaquent point, ils peuvent être plantés *entre les rangs de cannes* ou *de manioc* sur lesquels ils grimpent:

Les pois de Saint-Paul et les pois du Cap se plantent de la même façon.

PARIETAIRE (*blanche*) *Amaranthus libitum*

Croît spontanément dans les jardins, est consommée comme brèdes; elle est diurétique

POIREAU

Employé comme condiment et comme légume, se cultive comme l'oignon, en enfonçant la plante à repiquer, plus profondément dans la terre, après avoir coupé l'extrémité des feuilles et des racines.

Se récolte 2 ou 3 mois après.

Donne un excellent goût au potage.

POURPIER

Plante annuelle ; aux tiges succulentes : les feuilles épaisses et grasses sont comestibles ; elles sont mangées : soit crues, en salade, soit cuites : elles approchent par le goût des épinards.

Elle croit rapidement et se sème en planche la volée en recouvrant légèrement les graines.

RADIS

De plusieurs variétés: *radis blanc*, *radis rose* etc...

Pousse en toute saison, se sème à la volée sur un carreau de terre préparée (planche) terre bien ameublie.

Se récolte 15 jours ou 3 semaines après l'ensemencement.

Demande un arrosage abondant.

RAVE

Voir *chou* page 80

SALSIFIS

Plante bisannuelle, aux racines blanches et comestible.

Se sème en ligne, à 0.25 cent. de distance en terre meuble et fumée.

Après 2 mois 1/2 on peut commencer à récolter les plants les plus forts.

SAFRAN

Il ne faut pas confondre le *safran du pays* (Curcuma) avec le safran que l'on cultive en France et qui est employé dans la cuisine, en pharmacie, par les fabricants de pâtes

alimentaire etc., provenant du pistil des fleurs que l'on recueille tous les matins : il faut 200.000 fleurs pour obtenir 1 k. de safran sec, marchand.

Lesafra du pays, ou safran des Indes, ou Curcuma est un rhizome employé comme condiment.

Il se plante par rhizome, comme l'arrow-root, le gingembre.

Il entre dans une grande partie des mets créoles, entre autres les caris.

A la maturité que l'on reconnaît par la sécheresse des feuilles, les rhizomes sont arrachés, lavés et séchés au soleil, ensuite ils sont coupés en rondelles très minces, séchées de nouveau, et pilées dans un mortier pour faire une poudre que l'on tamise à l'aide d'une toile de très fine.

SOJA ou SOYA

Le Soja est une légumineuse du genre *haricot* cultivée dans toute l'Asie orientale. La plante est de belle venue, et peut atteindre 1 m. 50 ; les graines renfermées dans des gousse, sont riches en matières azotées, matières grasses et saccharifères, aussi les emploient-on dans la fabrication des fromages - fromage de pois et du lait artificiel.

Elles peuvent être consommées en vert, comme les haricots flageolets.

Les fanes fournissent un excellent fourrage ; la tige et les feuilles, riches en matières azotées, sont très nutritives.

Se plante comme les haricots.

On peut se procurer des semences, chez M. Emile Christ, secrétaire de mairie, aux Aviron.

TOMATE

De plusieurs variétés: la *pomme d'amour*, à gros fruits, très peu cultivée à la Réunion et la *petite tomate* journallement employée par nos ménagères.

Pousse avec facilité dans tous les terrains arrosés.

Se sème en pépinière, et aussitôt que les plants ont 4 ou 5 feuilles, ils sont mis en pleine terre par temps de pluie si on ne peut arroser, en ayant soin de les couvrir la journée et ce pendant 3 ou 4 jours.

Les distancer de 0.50 à 0.60 cent.

Si l'on veut obtenir de jolies tomates, il faut enlever du plant les bourgeons adventifs, et supprimer les rameaux qui naissent au voisinage des inflorescences.

Cette culture bien comprise est très lucrative à la Réunion, car comme le piment, souvent les tomates manquent sur le marché ; on en donne une ou deux pour 0.05.

Le planteur qui s'arrangerait pour en avoir toute l'année en faisant des semis successifs, qu'il repiquerait tous les mois, serait sûr de profiter au moins une fois l'an de la hausse de ce fruit : par exemple en Mars, Avril, et Mai où les tomates sont toujours rares.

Ne jamais planter les tomates près des pieds de maïs et encore moins dans un champ de maïs : les fleurs de cette graminée tuent les plants.

THYM (*Thymus vulgaris*)

Plante de la famille des labiées, très employée comme épice et répandue dans nos montagnes, fournit une essence très aromatique rappelant la mélisse et le citron.

Se plante par bouture de racines que l'on tache des plants cultivés dans les jardins maraîchers.

VOEME

Plante très assolante, donne des fruits peuvent se manger en vert et comme grains secs ; les tiges donnent un excellent fourrage pour les vaches laitières.

Planter 2 ou 3 grains dans chaque trou comme les ambrevades.

Plantes Maraîchères

BARBADINE – CALEBASSE – CHOUCOU
– CITROUILLE (courge) – CONCOMBRE – MARCOZE
– MELON – PASTÈQUE – PATOLE – PIPAN-GAYE –
PALMISTE BLANC – SONGE.

CHAPITRE IV (bis)

Plantes Maraîchères

BARBADINE

Passiflorée vivace, à tige anguleuse et grimpante, donne des fruits au goût quelque peu musqué ; se mange cuite et s'accommode avec de la viande : volaille, pigeon, bœuf, etc.... dont elle fait la garniture.

Se multiplie par bouture et aime les endroits mis.

CALEBASSE

Se rapproche de la citrouille et se plante comme elle ; elle est consommée encore tendre, sa peau une fois sèche sert d'ustensile de ménage et même d'instrument de musique chez les Cafres et chez les Comoriens (bobre).

CHOUCHOU

Plante grimpante de la famille des cucurbitacées, donne des fruits que l'on mange bouillis en toute sauce, les cœurs des tiges sont consommés comme brèdes, et de la tige on retire une paille fine et soyeuse employée dans la chapellerie. Elle fait l'objet d'une grande exportation.

Pousse dans les endroits frais, et dans les *hauts*.

Les fruits quand ils sont abondants servent à l'engraissement des porcs.

Cette plante se multiplie par ses fruits qui germent peu de temps après être cueillis, surtout si on les met dans un endroit frais.

Le chouchou donne également des tubercules que l'on mange bouillis ou accommodés comme la pomme de terre. On en retire une poudre blanche et légère employée dans la cuisine, et pour empeser le linge.

CITROUILLE (*Courge*)

De la famille des cucurbitacées - grimpante et rampante. Se plante par graine; 2 ou 3 dans une fosse bien fumée.

Un plant peut donner jusqu'à 50 citrouilles, si comme à Madagascar on le laisse courir sur le toit d'une case, et si on féconde les fleurs.

La plante porte des fleurs mâles et des fleurs femelles.

Pour féconder les fleurs, on détache de la plante, la fleur mâle et on introduit son étamine unique, chargée de pollen, entre le pistil formant cœur, de la fleur femelle et en la laissant en place. Cette fécondation permettra à l'ovaire de se développer et de devenir fruit.

Quoique cette opération soit peu usitée, nous la conseillons cependant, car il ne faut pas absolument compter sur les mouches, les papillons ou le vent pour ce travail. - La fécondation de la vanille faite par les femmes et par les

enfants en est un heureux exemple -- le rendement est cent fois supérieur à celui que donnerait la nature.

Lorsque le fruit est noué, c'est-à-dire lorsqu'il commence à se former, on arrête la branche qui le porte à 2 ou 3 yeux au-dessus.

Se consomme généralement tendre (citrouille mure), mûre elle est peu recherchée par les créoles.

Les cœurs des tiges sont consommés comme brèdes.

CONCOMBRE.

Plante grimpante et rampante comme les cucurbitacées, ayant sur les mêmes tiges des fleurs mâles et femelles.

Donne un légume comestible, se plante par graine - une ou deux dans un trou, comme la citrouille, et produit 2 mois après.

Cultivée en jardin, il lui faut de fréquents arrosages ; en pleine terre, il faut profiter de la saison des pluies.

Les fruits encore tendres peuvent servir à faire des cornichons, des achards. Mûrs on fait des salades, ou après cuisson un plat assez recherché.

Le concombre farci est un mets très goûté.

MARGOZE

Petite cucurbitacées de 6 à 10 cent. de longueur, se mange alors qu'elle est encore verte.

La plante est grimpante, se plante comme les cucurbitacées par graine et produit énormément ; le fruit est comestible et d'un usage journalier dans les ménages

pauvres - se mange vert en rougail et cuit avec du poisson ou en carri.

Les feuilles sont employées comme purgatifs, les cœurs, en infusion comme fébrifuge, et les fruits verts sont prescrits comme amer et; tonique dans les débilités de l'estomac.

MELON

Fruit que l'on mange cru dessert ou comme entremets.

De plusieurs variétés, se plante comme courges, calebasses, par graines 2 ou 3 dans chaque fosse que l'on remplit de fumier d'étable mélangé au fumier d'écurie.

Quand les plants son assez forts, on arrache les moins bien venus pour n'en laisser qu'un, en pinçant souvent les cœurs, pour lui permettre de donner des bourgeons qui donneront les fruits.

Pour avoir de beaux produits ne conserver que très peu de fruits sur le pied ; 3 ou 4 au plus.

Faire cette plantation avant la saison des pluies.

En repiquant les plants on obtient des plus beaux fruits.

Employer les cendres, jus d'aloès, nicotine délayée dans l'eau pour écarter les limaces (loches) et les chenilles.

PASTEQUE

Fruit de la même famille que le melon plus aqueux, à chair rouge, sucrée et légèrement parfumée ; très rafraîchissant et recherché, dans les pays chauds.

Se plante comme le melon, et devient généralement plus gros que ce dernier.

PATOLE

Cucurbitacée donnant des fruits comestibles de 0,30 à 0,50 cent de longueur.

Se plante généralement dans les hauts où la température est plus fraîche ; se plante aussi sur le littoral pendant la saison des pluies. Se reproduit et se plante comme la citrouille; recherche un tuteur, arbre, ou tonnelle.

Lorsque la tige a atteint la tonnelle on pince le cœur afin de favoriser l'émission des bourgeons fructifères.

Elle produit trois mois après.

Pour faire allonger le fruit, ou l'empêcher de se courber, on attache à sa partie inférieure une petite pierre de 50 grammes environ.

PIPANGAYE

Cucurbitacée, grimpante comme la patole, se plante par graine comme cette dernière. S'accommode avec des mets gras - porc, volaille, pigeon dont elle fait la garniture. S'accommode aussi comme les petits pois.

PALMISTE BLANC

Que l'on trouve sur quelques propriétés rurales, il est meilleur que le palmiste des bois.

De pousse lente, se multiplie par semis, et transplante, il forme de jolies allées de jardin.

Le bourgeon terminal seul est comestible, (chou palmiste), il donne un mets succulent, recherché par les Européens. Il peut être mangé cru en salade ; cuit il a la saveur des fonds d'artichauts,

SONGE (*Colcasia esculenta*)

De plusieurs variétés : *Songe de Chine*, *Songe de Maurice* dont on mange les tubercules ; avec les cœurs on fait d'excellentes brèdes.

La *songe ordinaire* qui pousse dans les ravines et qui sert à la nourriture des porcs.

La *songe Caraïbe*, dont le tronc bouilli est donné également aux cochons.

Se plante par tubercules et demande peu de soins mais beaucoup d'eau – végète admirablement dans les terrains humides ou sur le bord des cours d'eau.

Plantes à Fruits Comestibles

ANANAS – BANANIER - PAPAYER

CHAPITRE V

Plantes à Fruits Comestibles

ANANAS

De plusieurs variétés: *Victoria* — *du pays* — *Cayenne*, donne des fruits de dessert fort recherchés : doux, juteux et garnissant bien une table.

Il se reproduit par bourgeons que l'on trouve à La base des plants qui ont donné leurs fruits.

Se plante à 0.60 cent. l'un de l'autre, avec alignement de 0^m90, dans une terre bien ameublie, afin que les racines puissent s'étendre librement, dans des fosses de 0.20 à 0.40 cent. de profondeur, après avoir dégarni les plants de leurs basses feuilles afin de mettre les yeux dehors et permettre aux racines de sortir.¹

Recouvrir de terre meuble ou de fumier, en laissant dehors la partie du plant qui porte les feuilles, que l'on doit écimer avant de le mettre en terre.

Il pousse dans les endroits frais ou arrosés fréquemment par les pluies : sur le littoral, de Sainte-Suzanne à Saint-Philippe ou dans les hauts pour les autres localités de l'île.

¹ Eviter en plantant de laisser tomber de la terre dans le cœur du plant formant calice, car elle formerait sous l'action de la pluie une boue qui ne tarderait pas à faire mourir le plant.

Une plantation bien conduite peut donner de 15 à 20000 ananas à l'hectare, soit à 5 centimes, 750 à 1.000 francs.

Le plant produit l'année suivante de la mise en terre¹.

A la Réunion 2 usines se sont créées, une à Saint-Denis, l'autre, à Saint-Pierre, pour l'exploitation et l'exportation de ce produit en conserve.

Ce fruit pourrait donner un excellent rhum, si la culture était plus étendue.

Ce fruit pourrait donner un excellent rhum, si la culture était plus étendue.

On fait avec l'ananas un vin estimé, et des confitures exquis.

BANANIER

Il existe de nombreuses variétés de bananier que l'on appelle dans le pays : figue et son fruit désigné sous le nom de figue que nous lui conserverons pour être mieux compris de nos lecteurs.

Nous connaissons à la Réunion la *figue blanche* la plus ordinaire, mais comestible, la *figue gabou*, la plus marchande, la figue mignonne ainsi que la *figue gengilis*, ces deux dernières très recherchées, enfin la figue rouge de Saint-Philippe, la banane carrée que l'on mange cuite, etc....

¹ Depuis quelque temps on reçoit des Seychelles, des plants d'ananas de qualité supérieure, volumineux et très sucrés, mais comme il existe dans ces îles des fourmis qui attaquent spécialement cette plante, et fait les plus grands ravages dans les plantations d'ananas, nous ne saurions trop recommander à l'Administration de prendre toutes les mesures utiles pour nous préserver de ces insectes.

Toutes se plantent par bourgeons que l'on trouve à la base des plants, dans des fosses de 0.75 à 1 m. de diamètre et 0.75 cent. de profondeur que l'on recouvre à moitié de terre meuble ou de fumier ; le reste du trou est rempli de paille. Arroser fortement ; un arrosoir ou deux d'eau pour bien tasser la terre ou le fumier, en ayant soin au préalable de débarrasser le plant de ses racines, et de ses feuilles basses ; le plant rapporte l'année suivante.

Le commerce des bananes a pris depuis quelques années, sur les marchés Européens et de l'Amérique du Nord, une extension considérable : les Etats-Unis d'Amérique en achètent annuellement pour plus de cent cinquante millions de francs.

A Paris le régime se vend 15 francs, à la Réunion 1 franc au maximum.

La petite République de Costa Rica (Amérique Centrale) qui ne comporte guère que 275.000 habitants (100.000 habitants de plus que la Réunion) en expédie annuellement pour plus des 9.000.000 de francs, année 1910. La surface plantée en bananiers est de 35.000 hectares, soit une fois et demi l'espace planté en cannes, à la Réunion.

Les îles Canaries (colonies espagnoles) dans l'Atlantique en expédient de grandes quantités.

La culture du bananier dans ces îles a relevé le pays: la terre qui valait de 100 à 150 fr. l'hectare est montée à *cinquante mille* francs.

La Compagnie de navigation à vapeur United Fruit Cy (U. F. Cy.) emploie *cent deux* navires au transport des bananes fraîches, sur les différents marchés du monde.

En outre de ses fruits, le tronc de bananier qui contient un liquide sucré, après avoir donné son régime peut être donné comme nourriture aux porcs, en le coupant en tranches fines que l'on fait cuire avec du son, des pois, du manioc, des brisures de riz ou autres. Les troncs simplement hachés sont mangés par les canards et par les animaux de race bovine et ovine.

On peut mettre mille plants à l'hectare, ces plants formant touffes, on peut compter, au minimum, sur deux régimes par an, soit 2.000 régimes pour l'hectare, à 1 franc 2000 fr.

Le bananier enlevant au sol la potasse, ses cendres riches en sel potassiques peuvent être employées dans la fumure.

L'engrais pour le bananier devra être composé d'azote, d'acide phosphorique et potasse. avec prédominance de ce dernier.

Si la bananerie est bien conduite il faudra lui donner une fumure composée de fumier ou compost ayant : azote 5,47 % — potasse 11.02 — acide phosphorique 10.20 — chaux 8.17 soit une dépense de 1 fr. 60 par touffe et. par an. Mais aussi le produit sera triplé, c'est-à-dire qu'on obtiendra :5 à 6 régimes par touffe et des fruits beaucoup plus beaux soit un rendement de 5 à 6.000 fr. à l'hectare.

Comme on le voit, cette culture est de bon rapport, même en ne tenant compte que de la vente sur place, mais si l'on pouvait expédier cette marchandise en France, par des navires munis d'installations frigorifiques, ce qui existe déjà sur notre ligne, on peut dire sans exagération que le produit en serait encore doublé.

On fait avec les bananes une pâte excellente encore peu connue dans le pays. Cette pâte qui est exquise, bien, présentée aurait chance de trouver sa place dans les grands hôtels de la Métropole.¹

Les enveloppes du tronc, séchées sont utilisées les préparateurs de tabac qui en recouvrent leurs carottes.

PAPAYER (*Carica papaya*)

Arbuste de pousse très rapide, puisqu'il, donne des fruits à 18 mois, lesquels sont très, recherchés par les Européen, ils peuvent être consommés crus à la maturité ; Ils se rapprochent un peu comme goût du melon. Verts Ils font d'excellentes confitures.

On retire au moyen d'incisions faites sur les fruits, encore verts; un lait que l'on recueille et que l'on fait sécher sur des emponnes. Ce lait desséché contient de la papaïne et se vend 30 fr. le kilo.

Les Américains, les Anglais, enfin les gens du Nord fort mangeurs de viande en font une grande consommation, dans les liqueurs, dragées qu'ils prennent après le repas comme digestif.

¹ Par fermentation et distillation du jus de la banane on obtient une eau-de-vie semblable au whisky de qualité supérieure.

Un régime d'une valeur de 0 fr. 75 donne à la distillation de 3 à 4 litres.

Des échantillons de whisky de banane, envoyés à l'Exposition de Saint-Louis (Etat-Unis d'Amérique) après 6 mois de fut, obtirent la médaille d'or.

La papaine a la vertu de dissoudre les aliments et de les faire digérer hâtivement et de débarrasser l'estomac.

Il est également un vermifuge énergétique. Les racines écrasées remplacent les meilleurs sinapismes. Ses feuilles ont la propriété de ramollir les viandes les plus coriaces: vieux coq tué et plumé, enveloppé pendant quelques heures dans les feuilles de papaye a la chair aussi tendre que celle d'un jeun chapon.

Le papayer donne des fruits toute l'année, il se reproduit par graines, qui donnent de plants mâles ou femelles et les plants, sont transplantés à la saison des pluies.

Le papayer mâle se reconnaît à ses grappes de fleurs et à sa racine pivotante il est improductif, mais il est nécessaire d'en laisser quelques pieds dans une plantation pour féconder les fleurs des plants femelles, faute de quoi, les fruits de ces derniers seraient moins beaux et moins abondants.

Le papayer femelle donne une racine chevelue et produit les fruits au nombre d'une trentaine au plus à chaque saison.

PLANTES A PARFUM : ET A ESSENCE

ABSINTHE — ACACIA FARNÉSIANA — ANGÉLIQUE
— AMBRETTE — BADIANIER — BASILIC —
BERGAMOTE BIBASSIER — CHAMPACA —
CITRONNELLE — CITRONNIER — EUCALYPTUS
— FEVE TONKA — FLOUVE ODORANTE —
FRANGIPANE — GÉRANIUM — LAVANDE —
LEMON-GRASS — MENTHE — ORANGER —
PATCHOULI — VÉTIVER — YLANG-YLANG.

CHAPITRE VI

Plantes à Parfum et à Essence

L'île de la Réunion peut être considérée comme une de ces belles contrées de l'Orient, où les richesses végétales se trouvent réunies comme dans un pays privilégié.

Nous savons que la Chine, le Japon, l'Inde, la Perse, l'Asie mineure, l'Abyssinie, l'Amérique du Sud, le Mexique produisent en abondance des parfums, mais la Réunion ne le cède en rien à ces pays pour ses plantes à essence.

Les paroles de **Thomson** peuvent certainement s'appliquer à cet **Eden de l'Océan Indien**.

“ La nature de sa main puissante et mystérieuse, pare les jardins et remplit l'air pur d'odorantes senteurs

« C'est là que je veux m'abreuver d'un air céleste, aspirer les brises vivifiantes qui exhalent en foule des bosquets odorants, des vallons parfumés. ”

YLANG-YLANG (Cananga odorata).

Cet arbre d'un port assez imposant, couvert de fleurs abondantes et jolies se reproduit par graines. Il demande un climat chaud et calme, une terre riche, perméable et fraîche.

Au-dessus de 400 mètres d'altitude, il ne donne plus de fleurs.

Les graines débarrassées de la pulpe sucrée qui les enveloppe, mises en terre, lèvent 40 à 50 jours après, avec arrosage répété 2 fois par jour ; faire le semis en juillet ou Août, pour avoir des plants bons à être mis en terre à saison des pluies (Décembre).

Dès que les plants ont 10 à 15 cent. de haut ils sont mis en tentes, sorte de petits paniers faits avec des feuilles de vacoa, ou dans nœuds de bambou, et transplantés lorsqu'ils ont de 25 à 30 cent., à 4 ou 5 mètres les unes des autres dans tous les sens. Ils peuvent être également mis en terre à racines nues profitant d'un temps pluvieux.

Faire des fosses de 40 à 50 cent. de profondeur que l'on remplira aux trois-quarts de la terre meuble ou du fumier.

La première récolte de fleurs se fait vers 3^e année ; à 4 ou 5 ans l'ylang est en plein rapport.

L'hectare contient 5 à 600 pieds et donne 4 ou 5 kilos d'essence, soit 4 à 500 kilos de fleurs, qui se vendent actuellement 1 fr. 25 le kilo que l'on récolte le matin.

Cette essence qui se vendait il y a quelques années, 5 et 600 fr. le kilo, se vend actuellement, par suite de la surproduction et d'une essence similaire, obtenue chimiquement (essence de synthèse) 200 à 250 fr. le kilo suivant qualité.

Pendant la croissance de l'ylang on peut planter dans le même terrain maïs, manioc, tabac, tomates, etc. qui viennent diminuer les frais d'entretien et de plantation.

GERANIUM (*Pelargonium capitatum*
et *odoratissimum*).

Plante dont les feuilles soumises à la distillation fournissent l'essence de ce nom c'est-à-dire une huile ayant, une odeur de rose agréable et qui rend d'importants services dans la parfumerie. Se plante par boutures de cœurs, que l'on met en pleine terre à une altitude variant entre 400 et 1200 mètres.

Les feuilles seules renferment l'huile essentielle, les tiges et les fleurs n'en renferment aucune; il n'y a donc pas avantage à distiller ces dernières. Les feuilles seules distillées donneraient 1 k. 500 à 1 k. 750 pour 1.000.

Cette plante exige une bonne fumure et comme engrais : superphosphate de chaux, nitrate de soude et chaux dans les proportions suivantes:

| | |
|------------------------------|-----|
| Superphosphate de chaux..... | 100 |
| Nitrate de soude..... | 50 |
| Chaux..... | 50 |

Le nitrate de soude augmente le rendement des feuilles, et la chaux, la teneur en essence.

Se vend actuellement 60 fr. le k.¹ chiffre très rémunérateur et que nos planteurs désireraient voir se maintenir.

¹ En avril 1913, le prix est monté jusqu'à 105 fr. le kilo:
En mai de la même année, son cours était de 80 francs.

L'essence est aussi employée avec succès par les planteurs pour cicatriser les plaies.

Dans les détritibus du géranium résultant la distillation croît un champignon comestible (genre cèpes bordelais) très estimé.

VETIVER (andropogon muricatus).

Pousse partout depuis le littoral jusqu'à 7 et 800 m. d'altitude, préfère les terres meubles pour le développement de ses racines que l'on distille et qui donnent l'essence de vétiver.

Il faut 300 à 350 kilos de racines pour obtenir un kilog d'essence valant actuellement sur place 57 fr. 60.

Se plante par racines que l'on détache d'une touffe.

Il ne demande aucun soin, les feuilles font de très bonnes couvertures de cases pour les colons et. de durée plus grande que celles de cannes pour le même usage. Les feuilles après avoir subi une certaine préparation (blanchiment) servent à la confection de chapeaux de paille pour dames, demoiselles et enfants.

On plante encore le vétiver sur les terrains en pente des collines, afin d'empêcher la terre végétale d'être entraînée par les eaux de pluie.

Les racines séchées et mises en sachet parfument le linge dans les armoires.

CHAMPACA

Arbre dont les fleurs distillées ou par enfleurage donnent une essence rappelant à la fois le jasmin et l'ylang-ylang ; le prix de cette essence est de beaucoup supérieur à celui de l'ylang-ylang.

Le prix de cette essence est beaucoup supérieur à cette dernière. Son bois est dur et peut être employé dans les constructions, et dans l'ébénisterie.

Se plante comme l'ylang-ylang avec lequel il a beaucoup d'analogie.

CITRONNELLE (*Andrapogon schænanthus*
et *Lemon Grass Cymbopogon klenosus*)

Graminée dont les feuilles distillées fournissent une huile parfumée, employée dans la savonnerie, pommades, et mélangée aux diverses essences de senteur parmi lesquelles : l'eau de Cologne.

Se plante par rhizome, que l'on détache des touffes plantées. Demande un terrain humide ou frais, donne deux et trois coupes par an. Un hectare peut donner 20 à 25000 kilos de tiges et feuilles, produisant de 75 à 90 kilos d'essence de citronnelle soit : 4 pour 1000, d'une valeur de 6 fr. le kilo. Demande très peu d'entretien. A Saigon la moyenne des distillations a donné 7,9 à 8,5 d'essence pour 1000 de feuilles en saison sèche, et de (3 à 7 pour 1000 à la saison des pluies. Couper et dis tiller les feuilles avant l'apparition des premières fleurs.

L'essence de Lemon Grass (une des variétés de citronnelle) vaudrait de 16 à 20 fr. le kilo.

BADIANIER

Arbre qui croit dans le Haut-Tonkin et dont les fruit distillés donnent une essence qui entre dans la fabrication de l'anisette, de l'absinthe et autres liqueurs et qui se vend en Europe 14 et 15 fr. le kilo.

Il se plante par graine, mais demande un sol frais, humide et abrité, commence à fleurir vers 7 et 8 ans, et donne des fruits bons à être distillés vers la dixième année. Chaque arbre, produit 30 à - 40 kilos de fruits, donnant 0 k. 700 d'essence.

ACACIA *farnésiana*

Arbuste épineux donnant de petites fleurs jaunes, semblables à de petits pompons, cultivé aux environs de Nice, en Tunisie et en Algérie. Les fleurs donnent une essence très fine mais difficile à obtenir (enfleurage) qui vaut 3.000 fr. le kilo ; on en obtient aussi une huile parfumée qui vaut 13 fr. le litre.¹

Cent kilos de fleurs donnent 250 à 300 grammes d'essence, les fleurs sont vendues sur marché de Grasse, fraîches de 5 à 7 fr. le kilo et sèches de 20 à 25 fr.

En Algérie un hectare en casiers produit 1.500 à 5.000 fr. de fleurs. Les plants que l'on obtient de semis sont mis en terre, à 3 m. les uns des autres, dans des fosses, de 0,60 de profondeur et bien fumées.

Cette planté rustique pousse sur le littoral dans les terrains les plus arides.

¹ Pour obtenir l'huile parfumée ci-dessus, faire macérer pendant 3 jours les fleurs dans de l'huile d'olive, dans laquelle on aura fait fondre 15 à 25 grammes de bi-carbonate de soude pour l'empêcher de rancir. Filtrer, presser légèrement et recommencer la macération avec d'autres fleurs fraîches, ce pendant 5 à 6 semaines, c'est-à-dire jusqu'à ce que l'huile soit suffisamment saturée de parfum.

La Chambre d'agriculture devrait encourager, la distillation de ces fleurs en faisant appel à un technicien, car la plante végétant partout sur le littoral, si les fleurs étaient demandées, tous les terrains actuellement incultes pourraient être plantés en acacia. Surtout si l'on introduisait une variété inerme, car la cueillette des fleurs d'acacia avec ses épines est très difficile.

Donne une gomme qui vaut la gomme arabique.

EUCALYPTUS

Arbre de pousse très rapide ; des plants de 10 cent. atteignent 10 mois après 5 m. de haut. Se plante par semis de graine ; on le transplante comme les filaos. Les Anglais d'Australie l'appellent le diamant des forêts, l'arbre de vie (tree of life) ; ils emploient son bois comme traverses de chemin de fer, et ce sur plusieurs milliers de kilomètres de voies ferrées.

Aime les terrains humides ; ses feuilles distillées donnent une essence qui vaut de 4 à 6 fr. le kilo : Mille kilos de feuilles donnent de 5 à 6 kilos d'essence.

Son bois imputrescible est également employé dans la construction des maisons, comme pièces et comme planches.

Dans certaines localités malsaines, des plantations d'eucalyptus ont assaini les lieux et les ont rendus habitables : En Algérie, en Corse, en Provence, en Italie et dans bien d'autres contrées, des terres jadis, inhabitables sont aujourd'hui couvertes de riches cultures et de villes et villages florissants.

Les espèces les plus riches en huile essentielle sont :
le Globulus, le Ciiriodora, le Gomocalyx, le Lecoxyton, le Pipéríta, l'Obliqua, le Platypus.

MENTHE POIVREE (*mentha pipéríta*)

Plante dont les feuilles distillées donnent une essence employée dans la confiserie (pastilles) et en pharmacie (alcool de menthe).

Les plantes sont mis en terre, très rapprochés (20 à 30 centimètres) afin d'empêcher les mauvaises herbes de pousser.

Les feuilles se distillent verte ou sèches et donnent 0,281 % de leur poids en essence.

Le rendement à l'hectare est de 8 à 10000 kilos de feuilles.

La distillation de feuilles sèches est 3 fois plus rapide que celle de feuilles vertes ; le rendement de ces dernières est moins élevé.

La récolte se fait à la floraison, quand les fleurs sont près de s'épanouir : couper au ras de terre et en plein soleil ; ne pas laisser en tas volumineux.

M.Châtel, chef du service de l'Agriculture a introduit à la Réunion depuis 3 ans les meilleures espèces : blanche et noire de Mitcham (comté de Surrey) Angleterre.

Bien distinguer avant plantation la menthe poivrée de la menthe Pouilliot, qui est inférieure à la première.

Elles se distinguent par le port de la plante : la menthe Pouilliot, forme sur le sol de touffes plates (la plante s'étendant par terre) tandis que la menthe poivrée pousse debout.

La menthe anglaise vaut 160 fr. le k.
 L'essence de Paris vaut de 130 à 140 fr.
 L'essence du Midi rectifiée vaut de 80 à 90 fr.
 L'eau de menthe vaut de 0,90 à 3 frs. le k.
 Les feuilles sèches valent 2 fr. le kilo.

LAVANDE (*Lavandura Vera*)

Plante de la famille des labiées qui fournit l'essence de ce nom.

Il faut 120 à 200 kilos de lavande fraîche pour 1 kilo d'essence.

La distillation de la lavande est de plus simples ; comme celle du géranium.

L'huile fine de lavande vaut 10 à 30 fr. le kilo : l'essence provenant des fleurs seules est plus chère (40 à 60 fr. le kilo).

Plus on s'élève dans la région montagneuse, plus l'essence est fine, et d'odeur délicate.

Nous avons à la Réunion, la vraie lavande (*Delphinensis*) du département de la Drôme.

PATCHOULI

Plante aromatique originaire de la Chine ; ses feuilles séchées à l'ombre fournissent par la distillation une essence très forte se rapprochant du *musc*.

De culture facile et de production immédiate; d'un rendement satisfaisant.

Trois coupes par an : Il faut 40 à 45 kilos de feuilles pour obtenir 1 kilo d'essence.

Cette essence vaut de 120 à 130 fr. le kilo.

Se plante par bouture ; les plants sont repiqués à la saison des pluies à 0 m. 60 dans un sol léger et frais.

La première récolte se fait 6 mois après la plantation, l'hectare donne 156 kilos de feuilles sèches qui valent 1 fr. 25 soit 300 fr. pour 2 coupes annuelles : le rendement en essence est de 2.2 à 2.8 %.

Les feuilles sèches servent également à parfumer le linge et préservent des mites.

AMBRETTE

Plante cultivée depuis peu à Anjouan (Comores) où elle pousse admirablement.

Une plantation de 45.000 pieds en 1902, sur une superficie de 50 hectares a donné 6.300 kilos de grames valant 180 à 190 fr. les cent kilos.

Cette culture est délicate et demande grande main d'œuvre.

Le cours de cette marchandise, en France, est de 225 fr: les cent kilos.

L'ambrette se plante à 0,65 cent. en tous les sens, avec 2 grains dans chaque trou.

La graine d'ambrette donne une huile se rapprochant beaucoup comme odeur de l'ambre, d'où son nom d'ambrette.

La plante est attaquée à la Réunion par une chenille que l'on peut détruire par des pulvérisations de nicotine on du jus d'aloès.

LONGOSE (*hedychium gardnérianium*)

Scitaminée de la tribu des Zingibéracées feuillues, hautes et terminées par des bouquets de fleurs Jaunâtres, très odorantes.

Plante dont les rhizomes projettent des tiges.

On prévoit pour l'essence de *longose* une carrière aussi brillante que celle de l'ylang-ylang.

Cette plante croît dans les terrains humides le long des cours d'eau, surtout sur les hauteurs de l'île. Se plante par rhizome comme le gingembre, le safran etc.

BASILIC (*Ocimum basilicum*)

Plante appartenant à la famille des Labiées; originaire du Chili, est très répandue en France : l'espèce de Grasse (Alpes-Maritimes) est la plus recherchée.

Son essence est très suave ; c'est au moment de la floraison que cette plante est soumise à la distillation pour en extraire l'essence.

Comme le thym, elle sert d'épice dans les préparations culinaires.

ABSINTHE (*arthémisia absinthum*)

Plante qui croît à l'état sauvage dans les terrains arides des régions méridionales de l'Europe : demande une terre légère et du soleil.

Se cultive pour ses feuilles et sommités fleuries, qui donnent par distillation une essence employée dans la fabrication des liqueurs et dans la confiserie.

Son rendement est de 0.3 à 0.4 %

Les plants sont repiqués à 0.60 cent. ou un mètre de distance.

BIBASSIER (*Néflier du Japon*)

Donne des fleurs parfumées, dont l'odeur rapproche beaucoup de celle de l'héliotrope et du caféier. Distillées, elles donnent une essence très recherchée.

De la graine du fruit, on extrait par macération, un parfum qui entre dans la composition d'une liqueur excellente, très appréciée à la Réunion.

ANGELIQUE

Ombellifère qui croit dans le Sud de la France. Les racines et les semences fournissent chacune une essence employée par les confiseurs.

Le rendement est de 1.15 % pour les semences et de 0.75 % pour les racines.

L'essence obtenue des racines est moins fine que celle obtenue des semences ; elle est employée dans la fabrication des liqueurs.

ORANGER

Arbuste cultivé sur toute la côte du bassin Méditerranéen, fournit des fruits savoureux. Ses fleurs sont distillées et donnent l'essence avec laquelle on fait l'eau de fleur d'oranger. L'essence d'orange est employée par les limonadiers et les confiseurs.

Se plante par graine, mais plutôt par greffe ou marcotte.

Cette culture sur une grande échelle, n'aurait guère de chance de réussite à la Réunion, où un papillon appelé : papillon "Vinson" dépose sur les feuilles des œufs donnant

naissance à des chenilles, qui mangent les cœurs et les jeunes feuilles.

Les orangers ainsi chagrinés ne tardent pas à mourir ; ce même papillon existe à Madagascar, d'où il est originaire, mais la végétation y est si forte que l'arbuste n'en souffre guère.

CITRONNIER

Comme l'oranger, il est cultivé dans le bassin méditerranéen, donne des fruits acides que l'on distille pour en obtenir l'essence de citron, et l'acide citrique.

Dans les Antilles anglaises,¹ cette culture est très développée ; on les plante par graines en semi qui lèvent 15 jours après, et que l'on transplante par temps de pluie, à la nouvelle lune, à 3.50 ou 4 mètres les uns des autres, soit 600 à 800 plants à l'hectare.

Ils rapportent la 3^{me} année, mais ne sont en plein rapport qu'à la 5^{me}.

Le citronnier, comme le bigaradier et le cédratier, n'est pas difficile sur le choix du terrain mais demande un fort arrosage, irrigation, ou une chute de pluie de 2 à 3 mètres par an.

Un hectare planté en citronniers donne 30.000 citrons fournissant 600 litres de jus concentré au 1/12, valant de 1.80 à 2 fr. le litre. Et par traitement chimique on obtient du citrate de calcium et enfin l'acide citrique.

¹ À la Dominique, la culture de la canne à sucre a disparu pour faire place à celle du citronnier et du cacaoyer.

La récolte se fait en ramassant chaque jour les fruits mûrs qui tombent du plant et que l'on porte au pressoir.

A la Martinique en 1910 on a mis en terre 21.805 plants.

Le *citron gallet* ou *galet* que nous avons à la Réunion, se rapproche beaucoup, si ce n'est le même, du citronnier cultivé dans les Antilles anglaises, *citrus medica* : il est très riche en acide citrique.

BERGAMOTE (*citrus bergamia*)

Les *citrus bergamia*, variété des limes, fournissent par pression d'écorce de fruit une essence d'une odeur douce et agréable, d'orange et de citron.

Mélangée dans la proportion de 50 grammes d'essence pour un litre d'alcool, elle donne l'extrait de bergamote pour le mouchoir.

Mêlée aux autres huiles essentielles, elle ajoute beaucoup à leur richesse ; elle leur communique une douceur que ne leur donne aucune autre substance.

On a introduit à la Réunion l'espèce réputée de Calabre.

Le rendement est de 3.44 %.

FLOUVE ODORANTE

Anthoxanthum odoratum.

La Flouve odorante, coupée en pleine floraison, desséchée avec soin et traitée par l'alcool, donne le parfum dit du *Foin coupé*.

FEVE TONKA (*diptérix odorata*)

Fruit d'un arbre originaire. de la Guyane ; les fèves contiennent un principe la *Coumarine* dont l'odeur est très appréciée, et employée à la préparation des parfums, des sachets et des extraits fluides pour le mouchoir.

FRANGIPANE (*pulmiera alba*)

Arbuste très commun dans la Colonie : se reproduit par bouture ou marcottage.

Ses fleurs donnent par l'enfleurage, une huile au parfum délicat qui pourrait être utilisée dans la parfumerie.

De pousse très rapide.

PLANTES OLÉAGINEUSES

COCOTIER — COTONNIER — ARACHIDE — KARITÉ
COLZA — SÉSAME — INDIGO — LIN —
BANCOULIER — DIPTEROCARPUS — PIGNON-
D'INDE — MOUROUNGUE — RICIN —
TOURNESOL.

CHAPITRE VII

Plantes Oléagineuses

CHENEVIS

Voir chanvre Chap. IX

COCOTIER (*palmæ-Cocos nucifera*)

Appelé le roi des végétaux pour les services qu'il rend aux habitants des pays chauds ; cet arbre pousse dans les terrains sablonneux du bord de mer de la zone intertropicale. Une altitude de 5 à 6 mètres lui suffit; ses racines trouvent ainsi sous la couche de sable, la nappe d'eau saumâtre qui lui convient.

La plantation se fait au moyen de noix (cocos) que l'on aura fait germer en pépinière, sans enlever l'enveloppe fibreuse. On les met dans des brous de 0.75 cent. de profondeur, en coupant au ras les racines qui dépassent l'enveloppe et que l'on recouvre en partie avec des algues marines, contenant beaucoup de sodium, et en les couchant légèrement de façon que le germe soit constamment baigné dans le liquide contenu dans la noix ; cette plante aime beaucoup le sel ; les plants doivent être espacés de 5 à 6 mètres.

Il rapporte dans la cinquième ou sixième année et donne des fruits (noix de coco) qui se détachent d'eux-mêmes de l'arbre quand ils sont mûrs. On en retire de l'huile

et du beurre employés dans l'alimentation et dans la savonnerie.

Le produit s'expédie généralement sous forme de coprah (amande desséchée) donnant de 60 à 55 % d'huile. Il faut 8.000 cocos pour mille kilos de coprah sec, vendus en Europe entre 3 et 400 fr.¹

Cent cocotiers de 16 ans peuvent donner une tonne de coprah, soit un rendement de 3 fr. par arbre.

Un hectare peut contenir 100 à 120 cocotiers.

Dans la Colonie le fruit est plutôt consommé vert, pour, son lait, appelé vulgairement *Eau de coco*, boisson très rafraîchissante et d'un goût agréable.

A l'état sec, l'enveloppe fibreuse est. Utilisée pour faire des brosses, des lapis (voir cocotier Chap. IX) et les déchets à l'emballage de semences délicates sous le nom de coir.

Du coprah, on extrait l'huile servant aux usages les plus divers, savon, bougie etc ... Râpé, il est employé dans la confiserie ; on en fait d'excellents nougats.

L'huile est un très bon remède, employée comme friction contre les douleurs, courbatures méningites. Les racines sont employées comme diurétique et antiscorbutique. La coque, comme odontalgique.

L'Administration serait bien avisée si elle faisait planter des cocotiers sur les terrains domaniaux du littoral, de St-

¹ M. W.-Z. Roth, président du Stock exchange de Honolulu, après un voyage aux Philippines, où il a spécialement étudié la question du coprah, dit qu'aucune branche de l'agriculture n'offre un rapport plus régulier et plus rémunérateur.

Paul, St-Gilles, Etang-Salé, au lieu et place des filaos qui sont d'un maigre revenu.

La récolte des fruits pourrait se faire par adjudication tous les ans comme dans certaines colonies.

Les cocotiers les plus intéressants au point de vue pratique, paraissent appartenir à la variété commune de Ceylan et de Java qui présenterait d'assez nombreuses sous variétés, formées par les différences de sol et de climat.

Le cocotier ordinaire de Ceylan est remarquable par sa forte production.

Le cocotier des Maldives, aux noix plus petites que le précédent, mais qui produit plus tôt.

Le cocotier des Seychelles aux fruits volumineux.

Le cocotier des Comores, de végétation rapide et le cocotier nain des Seychelles, produisant à 3 ans, et à 1 m. 50 du sol.

On peut voir ces derniers au Jardin Colonial.

COTONNIER

Malvacée cultivée principalement pour la bourre qui enveloppe les graines. Celles-ci donnent une huile que l'on mélange aux huiles comestibles (huile d'olive).

Se plante directement par grains dans des poquets distants de 0.70 à 1 mètre que l'on recouvre ensuite de 4 à 5 millimètres de terre. On met environ 5 graines par poquet ; elles lèvent 3 ou 4 jours après.

Demande un terrain humide ou irrigué, ou encore les localités, où existent 2 saisons bien distinctes, l'une

pluvieuse, l'autre sèche, pour permettre au cotonnier de mûrir ses capsules, sans crainte de voir la bourre tachée par l'eau de pluie et quelquefois entièrement abîmée.

Lorsque les plants ont levé on éclaircit la plantation en ne laissant dans chaque fosse que 2 plants et quelquefois un seul.

Dès que les premières fleurs apparaissent, on écime les plants ; après la première récolte on fait un second pincement sur les branches secondaires.

Le rendement au coton à l'hectare est de 1.000 à 1.500 k. brut, soit net 1.200 kilos.

Cette culture demande une forte main-d'œuvre pour la cueillette et ne pourrait être faite avec profit à la Réunion où la main-d'œuvre est relativement chère.

Le service des Eaux et Forêts, ainsi que celui de l'Agriculture (Providence) ont tenté sans succès cette culture.

La dépense pour plantation, entretien, récolte et divers d'un hectare en cotonniers est évaluée à 300 fr.

ARACHIDE

Légumineuse qu'il ne faut pas confondre avec le pistachier, arbre de l'Asie-Mineure et de la Perse, donnant de petites amandes vertes employées dans la pâtisserie.

Cette légumineuse se plante dans un sol léger (choisir comme semence les graines le plus grosses et les mieux

conformées) dans des trous de 5 à 8 cent. de profondeur et disposés en quinconce, à une distance de 0 m. 70 à 0 m. 90 les uns des autres; mettre une ou deux, graines écosées plusieurs semaines à l'avance.

On les recouvre de terre avec le pied, comme pour le maïs. Si l'on employait le semoir à bras « *Pilter-Planet, 24, rue Albert, Paris* » la plantation serait plus régulière et les graines enfoncées à une profondeur uniforme. Ce semoir sur roues ne pèse que 13 kilos et coûte 68 francs; il peut servir également au maïs, pois, haricots etc. Il faut 32 kilos 500 à 35 kilos de semence à l'hectare.

L'arrachage, lors de la récolte, se fait à la pioche et le battage (séparer les graines des tiges) à la main. Dans les pays où cette culture se fait en grand, on se sert de batteuses mécaniques.

Le rendement à l'hectare varie suivant les terrains et suivant la préparation du sol : de 500 à 1.500 kilos de graines, contenant 50 à 51.75 % d'huile.

La Colonie du Sénégal en expédie annuellement plus de cent mille tonnes (année 1900).

A la Réunion elles vendent 25 fr. les cent kilos à l'huilerie du Butor (St-Denis), et dans le commerce elles sont vendues de 33 à 45 fr. à de petits colporteurs qui les font griller au four et les vendent dans la rue, aux enfants qui en sont très friands.

Les personnes adultes aiment également beaucoup ce fruit, aussi nombreux sont les marchands, dans les rues, sur les places publique, aux abords du théâtre, les dimanches et

jours de fêtes criant « *bien grillées pistaches* », qu'ils vendent suivant le cour 0.10 et 0.15 cent, la pinte (cinq décilitres ou demi litre).

Elles se récoltent 9 mois après la plantation.

Lorsque les arachides commencent à nouer leurs fruits, il ne faut plus les tourmenter, sarcler autour des rameaux, et arracher les mauvaises herbes à la main, pour permettre aux fruits de pénétrer dans le sol et achever leur évolution.

Les terres sablonneuses du littoral où l'on cultive en général l'arachide, doivent recevoir un engrais de 4 à 5000 kilos de fumier ou poudrette à l'hectare.

Mais hélas où sont les petits planteurs qui suivent ces sages conseils.

Le créole compte beaucoup trop sur la nature, aussi ses rendements sont parfois très faibles.

Dans les *hauts* où la terre est forte, l'on peut se passer de fumure pendant plusieurs années.

Pour une culture intensive, il est bon de consulter le tableau suivant :

Sans engrais la récolte peut être estimée à 515 kilos de fruits ;

Avec engrais complet à 1.170 kilos ;

Avec engrais complet et magnésie à 1.624 k. ;

Avec engrais complet sans azote et magnésie à 980 kilos ;

Avec engrais complet sans potasse à 946 kilos;

Avec engrais complet sans acide phosphorique à 611 kilos.

KARITÉ

Arbre originaire du Sénégal, donne des fruits dont la pulpe est mangée par les indigènes et même par les

Européens, et l'amande fournit le *beurre de karité* que les indigènes consomment à la place de la graisse, d'une couleur sale, avec une odeur peu agréable. Il est supérieur au *Saindoux* à cause de sa pureté et de sa résistance à la rancidité. Il vaut de 5 à 700 fr. la tonne.

L'arbre atteint des dimensions gigantesques, le fruit est vert, de la grosseur d'un abricot, la graine est de la grosseur d'une châtaigne.

On laisse sécher les graines pendant 2 mois dans les cases au-dessus du foyer *farfare*. A ce moment, on casse les graines, insuffisamment déhiscentes et on enlève la peau, on fait griller à petit feu l'amande pour la faire durcir puis on la broie entre deux pierres en forme de meule. La poudre ainsi obtenue qui a l'aspect du café moulu, est mise dans des sacs que l'on fait bouillir dans de grands chaudrons pendant 6 heures ; on retire le sac, et on décante le beurre qui flotte à la surface de l'eau. En pressant le sac et son contenu, suffisamment refroidi, on obtient un beurre de deuxième choix et en faisant bouillir de nouveau ce même sac, avec son contenu, après avoir été préalablement séché, on obtient un beurre de 3e choix.

Des incisions faites sur l'arbre, on obtient un latex qui, par coagulation donne la *gutta*, dite de Karité, presque identique à la *gutta-percha*.

Cet arbre existe à la Réunion sur les propriétés du Crédit Foncier.

COLZA

Chou qui ne pousse point et dont la graine fournit une huile bonne à brûler, à faire du savon et à d'autres usages.

Les graines ressemblent à celles du navet, mais un peu plus grosses, elles contiennent environ 33 % d'une huile employée au graissage des machines, à l'éclairage, à l'habillage des cuirs etc...

Se plante par graine, en pépinière que l'on repique un ou deux mois après.

Les tourteaux sont un bon aliment pour les animaux domestiques, et un bon engrais pour les terres.

Un kilo de graines suffit pour ensemer un hectare.

SESAME

Plante annuelle de 0.80 à 1 m. de haut, de la famille des Pédaliacées, elle est cultivée dans les terrains chauds et humides et surtout dans l'Inde. Ses graines contenues dans une capsule (fruit) donnent une huile employée dans la consommation, l'éclairage et la fabrication des savons; elles donnent 42 à 55 % d'huile. Par pression à froid, l'huile recueillie est comestible ; par une 3e pression à chaud fournit une huile de qualité inférieure.

Se sème à la volée ou plutôt dans des sillons tracés ; les graines germent au bout de 8 jours.

La récolte se fait quelques mois après la plantation ; 3 mois environ.

La Guinée Française en a exporté en 1905 2.335 tonnes d'une valeur de : 466.977 francs.

La France en introduit annuellement 89.000 tonnes, d'une valeur de 29 millions de francs. Son prix sur le marché de Marseille varie entre 24 et 27 francs les 100 kilos¹.

INDIGO

Légumineuse cultivée pour ses graines qui donnent de l'huile, et pour ses feuilles qui donnent une matière colorante bleue, employée par les blanchisseuses (bleu d'Outre-mer) et dans la teinturerie. Sa tige est ligneuse et très dure.

La matière colorante s'obtient en faisant macérer les ramilles dans une solution d'eau de chaux, elle vaut de 14 à 16 fr. le kilo, mais l'indigo synthétique a rendu presque impossible la culture de l'indigo comme plante tinctoriale.

Il se plante en sillons de 2 mètres, et les plants espacés de 1 m. le uns des autres, il pourrait se planter entre les; cannes à la place du maïs qui propage le borer : des essais de ce genre ont donné des rendements de 100 à 145 tonnes de cannes à l'hectare.

¹ En Indo-Chine, les feuilles de Sésame, sont employées pour préparer une lotion antipelliculaire; elle favorise le développement du cheveu et renforce la couleur noire de celui-ci.

Chez les Indiens les graines de sésame sont considérés comme émoullientes, toniques, diurétiques et employées dans le cas d'hémorroïdes : elles réglent les selles et empêchent la constipation.

Les feuilles fraîches contenant une matière gluante mises dans un verre d'eau, donnent une boisson qui combat le choléra infantile la diarrhée, la dysenterie, le catarrhe de la vessie, etc ...

Employer une ou deux feuilles pour un quart de litre. Pour les feuilles sèches employer de l'eau chaude.

L'huile de sésame, appliquée sur une plaie dans laquelle se trouve une épine, impossible à extraire, ramollit l'épine et la dissout.

Dans le pays où l'on cultive l'indigo comme plante tinctoriale (Inde Anglaise), l'hectare donne en deux coupes cent kilos d'indigo marchand valant de 14 à 16 fr., mais si l'on déduit la dépense de fabrication qui est de 2 fr. 50 à 3 fr. 50 le kilo, avec une main-d'œuvre à bon marché l'hectare rapporterait encore plus de mille francs.

LIN

Cultivé pour la filasse que procure son écorce et pour l'huile que l'on relire de ses graines, huile employée dans la peinture; ses graines sont employées en pharmacie comme un excellent rafraîchissant.

La plantation se fait à la volée dans une terre bien légère et très meuble, bien amendée, avec engrais riches et bien consommés.

Si on sème clair et en terre forte, les graines seront plus abondantes et meilleure.

Il faut de 100 à 175 kilos de semence à l'hectare.

Le lin mûr, est coupé et mis en petits faisceaux, liés par le sommet pour le faire sécher. On sépare les graines en battant avec précaution les sommités des tiges, et ces dernières sont mises ensuite à rouir pour en retirer les fibres qui entourent les tiges creuses du lin. Ces fibres servent à fabriquer des toiles fines et des dentelles.

C'est une plante annuelle, portant des fleurs d'un bleu délicat.

BANCOULIER

Arbre donnant des fruits, dont la graine fournit une huile très siccativ, elle peut être comparée à celle de lin.

Elle est employée dans la savonnerie et la peinture ; sa récolte se fait en ramassant les graines qui tombent sous le pied et qui se vendent non décortiquée, 7 fr. 50 les 100 kilos à la Réunion.

Un arbre de bonne venue peut donner de 5 à 10 fr. de graines par an.

Son tourteau est un excellent engrais.

Cet arbre croit rapidement, mais ne résiste guère au vent, son bois étant très tendre il peut cependant être employé comme lambris, ou pour confection des cercueils à bon marché pour les bureaux de bienfaisance.

Il se reproduit par semis.

DIPTEROCARPUS OU ARBRE A HUILE

Croit spontanément dans les forêts du Laos. Il fournit une huile très Siccativie qui pourrait être employée dans la fabrication des vernis

Pour récolter l'huile on fait un trou dans le tronc, et on y met le feu qui dure quelques jours, puis il s'éteint. Une fois éteint l'huile descend dans le trou où on la recueille.

Se multiplie par graines que l'on fait germer en semis. .

Le Jardin Colonial peut fournir des plants.

PIGNON D'INDE (*Jatropha Curcas*)

Arbuste à bois tendre, sert de tuteur à la vanille et ses branches mises en terre comme boutures très rapprochées, servent d'entourage ou de barrière. Ses graines donnent une huile très recherchée pour les machines. Les graines non décortiquées se vendent à la Réunion 10 fr. les 100 kilos, 28

fr. en France. Se plante par bouture en enfonçant une branche de 1 m. à 1 m 50 dans un trou fait avec une forte barre à mine, lancée avec force sur le sol.

Se reproduit également par graine, mais le plant ne pourra être utilisé comme tuteur que 18 mois ou 2 ans après ; alors que la bouture peut se garnir de branches et de feuilles à 5^{me} ou 6^{me} mois après la plantation.

MOUROUNGUE

Voir page 84

RICIN

Cultivé sur une grande échelle dans le centre de l'Inde et dans le district de Godavéry; compte deux variétés ; l'une le ricin ordinaire à grosse graine marbrée, donnant une huile pour l'industrie, l'autre à petite graine donna la véritable huile de « Palma Christi» employée en pharmacie.

Il se reproduit par graine, mais cette culture est pauvre comme rendement.

TOURNESOL

Ou grand soleil (Héliantus annuus) ses graines donnent une excellente huile, consommée spécialement en Russie, se rapprochant beaucoup de l'huile d'olive. Ses graines sont également comestibles, grillées elles sont une excellente friandise.

Les animaux de basse-cour (volailles et pigeons) en sont très friands. Il se plante comme le maïs et donne 1.500 à 2.000 kilos à l'hectare.

PLANTES TINCTORIALES

INDIGO — CAMPÊCHE — GAMBIR — ROCOUYER.

BANCOULIER — SAKOA — FILAO

CHAPITRE VII

Plantes Tinctoriales

INDIGO

Voir page 137.

CAMPECHE

Arbre originaire du Mexique; c'est le cœur du bois de l'Hœmatoxylon campéchanum, dépouillé de l'écorce et de l'aubier qui est exporté en Europe et qui donne la matière colorante employée dans la teinturerie.

C'est un des rares produits naturels qui aient pu résister à la concurrence des colorants artificiels.

GAMBIER OU GAMBIR

Arbuste appelé *Uncaria Gambier*; il appartient à la famille de Rubiacées, comme le quinquina et le café.

On extrait de ses feuilles une matière utilisée pour la teinture.

On le cultive et l'exploite dans la presqu'île de *Malacca*.

Après que les plants ont atteint un certain développement en pépinière, on les plante à 3 mètres de distance les uns des autres.

La récolte des feuilles a lieu à partir de la 3^e année,

ROCOUYER (*Bixa Orellana*)

Arbuste très répandu dans les Antilles et dans l'Amérique méridionale, dont la graine fournit une matière

colorante, jaune, employée pour colorer les fromages, beurres, dans la préparation des peintures, dans la teinturerie de la soie, des plumes, etc.

L'exportation se fait en graines; parfaitement séchées, qui sont vendues 80 fr. les cent kilos.

Se plante par semis de graines, et lorsque les plants ont atteint 0 m. 25 cent., ils sont mis en pleine terre à 3 ou 4 mètres de distance les uns des autres.

Il est en plein rapport à la 3e ou 4e année et produit 6 ou 700 kilos de graines à l'hectare donnant de 60 à 80 % de matière colorante commerciale, que l'on obtient en trempant les graines dans l'eau bouillante, pour obtenir la séparation de la graisse jaune qui est laissée à déposer une semaine : puis décantée et réduite par évaporation jusqu'à consistance pâteuse et que l'on enveloppe de feuilles de bananier, comme une carotte de tabac, du poids de 2 kilos à 2 k. 500.

SAKOA

Arbuste que l'on rencontre en abondance dans la province de Fort-Dauphin (Madagascar). On retire de son écorce une teinture cachou, de bonne résistance, principalement dans les nuances tures foncées.

BANCOULIER

Teint les tissus en noir par décoction d'écorce (voir page 138).

FILAO

Teint les tissus en noir par forte décoction d'écorce (voir page 230).

PLANTES TEXTILES

ABACA — ALOÈS — SISAL — COCOTIER —
COTONNIER — ANANAS — CHANVRE — LIN —
JUTE — KAPOK — PHORMIUM — RAMIE —
CHINA-GRASS SANSEVIERE — ZAPUPE.

CHAPITRE IX

Plantes Textiles

ABACA (*musa textilis*)

Fibres obtenues d'un bananier que nous croyons être la *figue à graines*.

Elles sont connues sous le nom de *chanvre de manille* et son cotées suivant leur blancheur¹. C'est rune des sources les plus importantes de la richesse des l'îles Philippines ; de culture facile, en terrain humide ou pluvieux et en pente.

Exige peu de soins et ne demande pas de machine coûteuse pour l'extraction de ses fibres, qui servent à faire

¹ Prix des fibres :

Supérieur de 92 fr. 20 à 100 francs les 100 kilos, c. a. f. Havre.

Good current de 80 à 82 fr. 50 les 100 kilos, c. a. f. Havre.

Fair current, de 57 fr. 50 à 58 fr. les 100 kilos, c. a. f. Havre.

Supérieur second, de 51 fr. à 52 fr. 50 les 100 kilos, c a. f. Havre

Fair, de 45 fr. à 45 fr. 50 les 100 kilos, c. a. f. Havre.

Good brown, de 43 fr. à 44: fr. les 100 kilo, c. a. f Havre.

Fair, de 42 fr. 50 et 43 fr. les 100 kilos. c. a. f. Havre

des câbles recherchés à bord des navires et dans la confection des tissus, plus ou moins fins, avec lesquels on fait des vêtements agréables à porter ; on fait également avec, des chapeaux de dames.

Les déchets (la bourre) sont employés dans les fabriques de papier.

Cette plantation peut durer de 10 à 15 ans ; elle se fait par drageons, distants de 1 m.50 à 2 m. 50 entre chaque ligne, et donnerait 5.000 kilos de fibres à l'hectare.¹

La récolte se fait avant l'apparition régime.

Cette culture est à entreprendre.

ALOES (*Fourcroya gigantea*)

On retire des feuilles de cette plante, très commune à la Réunion, une fibre utilisée en France par l'industrie, pour la confection de grosses toiles et des cordages, des pantoufles, de descentes de lit, etc.

Cette plante pousse dans tous les terrains caillouteux, arides et se reproduit par les bulbilles qui tombent de sa hampe florale, mais comme les plants pousseraient trop nombreux, on les transplante à 2 m. les uns des autres avec alignement de 3 mètres, si on veut faire de sa culture une industrie comme dans le *Yucatan*.

¹ D'après M. Ch. Remery, colon à Tuyen-quang les plants distancés de 1 m. 50 en tous sens donneraient 3.000 plants produisant chacun 200 grammes de fibres, soit 600 kilos à l'hect.

Un ouvrier indigène avec des outils rudimentaires donne 15 kilos de fibres par jour.

Les feuilles donnent 2 et demi % de leur poids en fibres, c'est-à-dire qu'il faut transporter 40 tonnes de feuilles à l'usine, souvent fort éloignée des lieux où croît naturellement l'aloès pour obtenir mille kilos de fibres valant 500 francs¹. Ce transport de feuilles étant très coûteux, il y aurait intérêt à créer une petite usine sur le lieu de production.

Une petite usine actionnant une *gratte* et pouvant donner 200 kilos de fibres sèches, par jour, coûte moteur compris de 6 à 8.000 francs.

Cette marchandise étant pauvre, et le cours des fibres subissant de grandes fluctuations, il faudrait arriver à produire à très bas prix. Pour cela employer le moteur hydraulique, par utilisation d'une petite chute d'eau, de préférence aux moteurs à bois, charbon ou pétrole consommant un combustible coûteux et pas toujours facile à se procurer.

Une force de 5 HP suffit pour actionner une *gratte*.

Les feuilles d'aloès sont passées à la *gratte* qui les écrase et détache les fibres de la matière mucilagineuse. Les fibres sont mises pendant quelques heures dans une cuve remplie d'eau à 70°, puis retirées, séchées, battues, tressées et mises en ballots.

Le prix de revient de 1.000 kilos de fibres à la Réunion est de 250 à 300 francs.

L'aloès peut donner des feuilles pendant plusieurs années, c'est-à-dire jusqu'à l'apparition de la hampe florale, appelée communément mât d'aloès.

¹ Good de 60 à 62 fr. 50 les 100 kilos.

Fair, de 47 à 52 fr. 50 les 100 kilos.

Ordinaire, de 40 à 45 fr. les 100 kilos.

C. a. f. Havre.

Les jeunes plants donnent des feuilles bonnes à être exploitées vers la 3^e année.

Cette plante très industrielle, sert encore de haie, retient les terres dans les pentes et arrête les sables mouvants.

Ses feuilles donnent un jus aqueux, très acide employé dans la lessive et comme insecticide. La hampe (mât d'aloès) de 4 à 5 mètres de haut, sorte de monstrueuse asperge, sèche ; sert à la construction des cases des colons, des tonnelles et de clôture d'habitations.

Dans la partie interne de la hampe, il existe une substance molle, spongieuse, d'un blanc brillant, utilisée pour la confection de casques légers pour hommes et pour dames ; elle prend facilement la teinture. Cette matière sèche, sert à faire prendre le feu au moyen du briquet. Ce genre d'amadou ; taillé en tranche plate moelleuse, sert aussi à aiguiser les rasoirs.

L'Afrique orientale allemande a exporté en 1911, 5 millions de fibres d'aloès. A cette époque les Allemands avaient planté 45 millions de plants... A la Réunion on considère cette plante comme un parasite.

ALOES bleu (cadère)
Agave Rigida

Espèce plus épineuse et plus rigide que le précédent donne également une fibre brillante et plus résistante que le fourcroya. Mais les feuilles plus courtes ne dépassant pas 40 à 50 cent. de longueur, donnent des fibres trop courtes peu

recherchées, en même temps que le travail en est dangereux du fait des épines meurtrières qui entourent la feuille.

Cette espèce, âgée de 6 à 7 ans, centre un chou sucré que l'on donne (lui en sont très friands et qui les dit-on, de la ladrerie.

Ses racines sont diurétiques et antisiphilitiques.

SISAL (*ou Hennequen*)

Agave rigide, appelé *Sisal*¹, du nom d'une ville du Yucatan qui fut longtemps le centre d'exportation de la fibre du sisal.

¹ L'agave (fourcroya, sisal et autres agaves) est d'après M. Boussingault, la plante qui produit la plus grande quantité d'alcool.

Un hectare planté en agaves (4.000 environ) donnerait suivant variétés de 25 à 50 hectolitres.

Un hectare planté en vignes donnerait suivant variétés de 2 à 11 hectolitres.

Un hectare planté en canne à sucre donnerait suivant variétés de 13,5 à 14 hectolitres.

Un hectare planté en betteraves donnerait suivant variétés de 18 à 20 hectolitres.

Un hectare planté en pommes de terre donnerait suivant variétés, 22 hectolitres.

Un hectare planté en maïs donnerait suivant variétés, de 7 à 24 hectolitres.

Le tronc de l'agave renferme davantage de liquide fermentescible que les feuilles.

A Merada (Yucatan), M. d'Herelle a monté une fabrique qui donne 30 litres d'alcool à 96° par tonne de feuilles, soit 1.400 litres à l'hectare.

A Mexico, s'est montée la Compagnie Franco-Mexicaine des alcools et fibres d'agaves, au capital cinq millions, pour l'exploitation des fibres, et la production de l'alcool des déchets ; la production journalière est de 20,000 litres d'alcool à 90°.

Le produit d'un hectare planté en *sisal* serait de fibres 710 fr., alcool 432 fr. : 1.142 fr. tous frais fabrication déduits. Agaves San-Luis : fibres 280 fr., alcool 850 fr. : 1.130 fr. tous frais de fabrication déduits.

De plusieurs variétés : l'agave sisaliana, l'agave rigida, l'agave élongata donnant la fibre appelée *chanvre de Sisal ou Hennequen*.

Le sisal, ou fil d'aloès, a fait du Yucatan la plus riche province du Mexique, quoique la plus aride, ou peut-être à cause de son aridité; et des fortunes considérables y ont été réalisées en peu d'années, sur celle culture, dont l'avenir paraît illimité.

La production annuelle des fibres de sis au Yucatan est de cent dix-neuf millions kilos (année 1911), ses feuilles donnent 4. % de leur poids en fibres, quand l'aloès (fourcroya) ne donne que 2 à 2 et demi.

L'extraction des fibres est la même que pour le fourcroya.

L'extraction des fibres est la même que pour le fourcroya.

Comme les feuilles du sisal sont plus courtes que celles de l'aloès, la distance entre chaque plant au cas d'une plantation, devra être de 1 m. 25 à 1 m. 50 entre chaque plant, avec allée de 3 mètres.

L'agave de Coahuila, donnerait une quantité double de ce dernier.

L'alcool produit par l'agave n'est, paraît-il, pas inférieur à celui obtenu de la vigne ; il serait de bon goût et sans odeur désagréable; on pourrait en faire une excellente eau-de-vie.

Voir, pour le mode de distillation de l'agave l'Agriculture pratique des Pays chauds, fascicule n° 119 (février 1913).

Comme clôture, le sisal, avec l'épine qui se trouve au bout de chaque feuille rigide forme une barrière infranchissable ; il a quelque analogie avec, le petit aloès bleu que nous appelons le *choca baïonnette*, mais il n a pas comme ce dernier des épines sur les côtés de ses feuilles.

Le sisal a été introduit à la Réunion par M. Châtel, directeur du Jardin Colonial, depuis plusieurs années, et des semences (bulbilles) sont livrées gratuitement par le service de l'Agriculture.

Ces bulbilles sont mises en semis jusqu'à ce que le plant soit assez fort pour être transplanté ; généralement on emploie les drageons que l'on trouve au pied des plantes mères.

Ces bulbilles sont mises en semis jusqu'à ce que le plant soit assez fort pour être transplanté ; généralement on emploie les drageons que l'on trouve au pied des plantes mères.

Cette industrie (l'extraction des fibres du fourcroya ou du sisal) a l'avantage que l'on peut s'y livrer lorsque les circonstances, le permettent : cours élevé, charroi et main-d'œuvre disponibles pendant l'entre-coupe ; les feuilles pouvant attendre sur pied sans crainte de détérioration.

La durée de la vie du sisal est de 7 à 12 ans. Aux îles Hawaï, 1.000 feuilles donnent 50 livres de fibres. L'hectare contenant 3.000 plants fournissant chacun environ 25 feuilles annuellement soit 75.000 feuilles, le rendement est de :

$$\frac{75.000 \times 25 \text{ k.}}{1.000} = 1.875 \text{ kilos ou encore } 1.750.$$

En admettant le prix de la tonne à 500 fr. et en retirant 250 fr. pour les frais, le revenu à l'hectare serait, net, de :

$$\frac{1.750}{1.000} \times (500-250) = 437 \text{ fr. } 50 \text{ ou,}$$

$$\frac{1.750 \times 250}{1.000} = 437.50$$

pour une culture qui ne demande aucun soin, et pour un terrain des plus médiocres.

Dans la « Presse Coloniale » du 11 Juin 1913, nous lisons au sujet du sisal :

« D'après M. Chevallier, ingénieur agronome certaines parties de la Réunion, paraissent convenir, en tous points, à la culture de cette plante dont l'exploitation est extrêmement rémunératrice. Il y a là, pour nos compatriotes bourbonnais une expérience à laquelle ils pourraient se livrer. »

Le textile fourni par les fibres des feuilles du sisal, présente une grande supériorité sur presque tous les autres produits similaires, par suite de la légèreté, de la blancheur, du lustre, de l'élasticité, de la longueur et de la résistance des brins qui ne durcissent pas à l'air.

Il est employé dans les cordages, ficelles, sparterie, dont la consommation augmente tous les jours, dans les câbles d'extraction des puits de mine et les moissonneuses-lieuses employées en agriculture en utilisent des quantités considérables et toujours croissantes. L'emploi de ce textile est pour ainsi dire illimité.

Les plantes de 2 à 3 ans, donnent des feuilles de 3 à 5 pieds, bonnes à être défibrées.

A 7 ans, la plante atteint son plein développement, fleurit et meurt.

Chaque plant donne quatre récoltes, et chaque récolte une moyenne de 40 feuilles, soit 1 kilo de fibres.

Son prix était en Novembre 1912, de 92.50 à 94 fr. les cent kilos.

La production mondiale en 1911 a été de : 70.000 balles de 170 k. soit 119.000 tonnes pour le Mexique; 8.000 tonnes pour Java; 14.000 tonnes pour l'Afrique Orientale Allemande ; soit un total de 136.000 tonnes.

ZAPUPE

Sorte d'agave cultivée dans la province de Vera-Cruz (Mexique).

De plusieurs variétés : le Zapupe Estopier, ou Zapupe à feuilles bleues, le Zapupe Tantuyoca, ou Zapupe à feuilles longues, le Zapupe Tépéztintla ou de Saint-Vincent à feuilles courbes.

D'après M. Michotte (ingénieur E. C. P.) l'Estopier donnerait 70 à 80 feuilles par an, le Tantuyoca 80 à 90, le Tépéztintla de 100 à 120.

Cette dernière produirait à la 3^e année de 125 à 150 feuilles pendant 10 et 15 ans.

Le Zapupe se plante par les bulbilles, que l'on récolte sur les hampes florales des vieux plants, ou par drageon, au nombre de 2.500 à 2.800 à l'hectare.

Mille feuilles donneraient 25 à 27 kilos de fibres, et les 2.500 ou 2.800 plants 6.250 à 8.750 kilos à 700 francs la tonne.

En estimant à 300 francs les frais d'une tonne, le revenu dépasserait 2.500 francs ... ce qui serait très beau.

Demande un sol léger, sableux.

On peut voir des plants bien venus au Jardin Colonial.

COCOTIER

L'enveloppe qui entoure la noix de coco, contient une bourre, appelée *fibres de coco*¹ qui sert à la confection des cordages grossiers mais très résistants à l'eau de mer. Ils sont employés par les armateurs de petits navires (Indiens, Arabes) naviguant dans l'Océan Indien entre Bombay, Zanzibar, Comores et Madagascar.

Les plus petites fibres sont employées dans la brosse.

Les cordages faits avec les fibres de cocos sont vendus sous le nom; de bastaing (torons de 5 millimètres de diamètre), avec lesquels on fait des cordages de toutes dimensions à très bon marché.

COTONNIER

Voir page 131.

¹ Prix des fibres de coco.

Pour corderie et sparterie : qualité ordinaire, 24 à 36 francs les cent kilos.

Pour corderie et sparterie : qualité courante, 40 à 50 francs les cent kilos.

Pour corderie et sparterie: qualité supérieure, 62 à 75 francs les cent kilos.

Pour la brosse : qualité courante, 34 à 37 francs les cent kilos.

Pour la brosse : qualité belle sorte, 39 à 43 francs les cent kilos.

Pour la brosse : qualité supérieure, 45 à 50 francs les cent kilos.

C. a. f. Havre.

ANANAS

Les feuilles d'ananas donnent une très belle fibre, surtout une certaine variété dont les feuilles mesurent 0.70 à 0.90 cent. de longueur, mais leur contexture ne se prêtant guère à l'extraction de ses fibres, cette industrie est peu pratiquée, et le textile peu connu sur les marchés, quoique recherché pour sa finesse et sa blancheur.

CHANVRE

Se sème à la volée, en dégarnissant les tiges restées fines. Se récolte quand il a donné ses fruits, en coupant les tiges au ras du sol. On décortique les tiges pour en obtenir les fibres ou filasses, en les écrasant après les avoir fait sécher pour détacher les lanières

Celles-ci sont froissées, et les fibres désagrégées séparent l'une de l'autre et sont enroulées sur une bobine.

On décortique également les tiges au moyen du rouissage, comme pour le lin.

Les graines appelées chènevis servent à l'alimentation des volailles et des oiseaux de volière ; on en extrait une huile très siccativ, employée dans la peinture, dans la fabrication des savons et pour l'éclairage.

LIN

Voir page 138.

JUTE

Plante dont la tige qui atteint 3 et 4 mètres est soutenue par un bois blanc, fort léger, cylindrique, de la

largeur d'un doigt d'enfant, et l'écorce composée de matières gommeuses au milieu desquelles courent des fibres sur toute la longueur de la tige.

Cette gomme disparaît sous l'action d'un rouissage de 12 à 15 jours, libérant la fibre à l'état de filasse ; les retirer de l'eau et les secouer jusqu'à ce que la filasse reste dans la main et la faire sécher ; si les fibres ne restent pas suffisamment dans l'eau, elles ne pourront être décortiquées, si elles y séjournent trop longtemps, la décomposition compromet la marchandise. Ne pas oublier que l'eau dans laquelle séjourne la fibre, tue les poissons et répand une mauvaise odeur.

Celle plante épuise énormément le sol qui ne peut supporter plus de trois ans cette culture malgré une abondante fumure.

Elle laisse peu de profit, à moins d'une main-d'œuvre à bon marché, ce qui n'est pas le cas pour la Réunion.

Se plante par graines, semées à la volée, dans un terrain chaud et humide, et se récolte 4 mois après, quand le Jute est en fleur.

Entretenir, la plantation par des sarclages au début, jusqu'à ce que le jute atteigne 1 m. de haut, à ce moment il étouffe les mauvaises herbes ; éclaircir la plantation en enlevant les sujets plus faibles.

Cette filasse sert à la confection des sacs dans lesquels nous recevons le riz et dans lesquels, les usiniers de la Réunion expédient leur sucre et leur tapioca.

L'industrie de la confection des sacs fait dans l'Inde, l'objet d'un commerce très important.

Le prix de cent kilos de cette fibre, varie suivant qualité entre 30 et 40 francs c. a. f. Havre.

KAPOK (*Eriodendron*)

Le *fromager* des Colonies françaises, fournit un duvet soyeux, appelé soie végétale ou kapok, ou encore *ouate* à La Réunion.

Par sa légèreté et son élasticité, elle est propre au rembourrage des oreillers, matelas, meubles, etc. Douée d'une flottabilité exceptionnelle, elle peut porter 30 ou 36 fois son propre poids dans l'eau, aussi est-elle employée dans les marines : Allemandes, Anglaises, et autres, pour les ceintures de sauvetage, bouées, literie de navires.

Ce duvet ne prenant pas l'eau, il est de ce fait imputrescible et inhospitalier aux insectes parasites : puces, punaises, mites etc.

On l'emploie pour les cloisons étanches des navires.

Ses graines donnent de l'huile comme le coton.

Le marché de ce produit est Rotterdam qui en reçoit des quantités considérables des Colonies Hollandaises (Archipel de la Sonde).

Le prix des cent kilos est de 190 à 215 francs.

L'arbre pousse rapidement et donne des fruits (capsules) vers la 4^e année. Il se reproduit par graine ; on trouve des plants au Jardin Colonial.

Son altitude ne doit pas dépasser 300 m. ; au delà il donne peu ou point de fruits : c'est plutôt un arbre du littoral, aimant le soleil, végétant dans les terrains maigres mais profonds. Son bois, tendre, est peu résistant au vent.

A la Réunion le kilo de ouate se vend 5 et 6 fr. le kilo.

PHORMIUM *ou Lin de la Nouvelle-Zélande*

Plante vivace se reproduisant par rhizome donne des touffes de feuilles pouvant atteindre 2 mètres, de long contenant de 20 à 25 % de leur poids en fibres.

Un acre (4.050 mètres carrés) planté en phormium avec 1 mètre de distance entre chaque plant donne 731 kilos de fibres vendues entre 60 et 65 francs les cent kilos, soit un rendement de plus de mille francs à l'hectare. Se rencontre abondamment dans les forêts du Brûlé (St-Denis).

RAMIE (*Urtica nivea*)

Plante vivace, connu sous le nom de China-Grass, donne des tiges de 2 mètres de long dans les terrains chauds et humides, arrosés ou irrigués ; de 2 variétés : *l'urtica utilis* ou *tenacissima* , ou *ramie verte*, et *l'urtica nivea* ou *ramie blanche*.

Cultivée sur une grande échelle où on fait avec ses fibres des vêtements légers de grande durée, des sandales, du fil, des filets de pêche, de la ficelle, des cordages de toutes dimensions.

Cette plante épuise terriblement le sol ; pour y obvier les chinois emploient l'engrais humain (liquide et solide) qu'ils triturent ensemble laissant fermenter et l'appliquent aux sous la forme liquide.

La ramie donne de 3 à 5 récoltes par un, le temps de la croissance à la maturité est de 6 à 7 semaines.

Elle se plante par rhizomes, espacés de 25 à 30 cent émettant chacun de 15 à 20 pousses en 6 mois.

L'hectare contient 30.000 plants, donnant la 1^{re} année, en deux coupes 950 kilos de masse. La 2^{me} année en 4 coupes 3.000 kilos, la 3^e année 3.900 kilos ou 15.000 kilos de tiges sèches. Les années suivantes, le rendement est à peu près le même.

La décortication à la machine n'a pas encore donné des résultats certains, cette opération est encore faite à la main.

La Chine où la main-d'œuvre est à bon compte, détient le monopole de cette fibre, qui est cotée 70 à 85 fr. les cent kilo c. a. f. Havre : elle est supérieure au chanvre et au lin.

Elle ressemble à la soie avec laquelle on la mélange dans la fabrication des tissus, d'où son nom de soie végétale.

Les feuilles servent aussi à la nourriture des animaux.

Les frais d'un hectare planté en ramie sont estimés à 500 francs la 1^{re} année, et 3 à 400 fr. pour les années suivantes.

En vendant les tiges sèches à un industriel 10 fr. les cent kilos, soit 1.600 fr. pour 16.000 k. de tiges sèches, le bénéfice à l'hectare serait de 1.600 fr. moins 400 fr. soit 1.200 fr., ou encore 1.600 moins 600 égale 1.000 fr. par an.

Le propriétaire qui avec sa famille, comme cela se fait en Chine, décortiquerait lui-même ses fibres, aurait donc un bénéfice de 1.500 à 2.000 francs.

CHINA-GRASS

Voir ci-dessus : Ramie.

SANSEVIERE (*Sansevira*)

De la famille des Liliacées, exploitée par les Abyssins qui en font des cordes; c'est une plante vivace dont les feuilles sortent de terre sous forme de langue verte, de 5 cent. de largeur, et atteignant parfois 2 mètres de long.

Les feuilles donnent 6 pour cent de leur poids en filasse ; se reproduit par rhizome ou par les feuilles coupées près de terre, en morceaux de 10 à 12 cent que l'on expose au soleil sur un plan incliné. Après une demi-journée de séchage, mettre les feuilles (boutures) à l'ombre et les planter en pépinière en les enterrant au quart de leur longueur, le bout le plus large hors de terre, dans un sol ameubli, contenant beaucoup de sable, et en les arrosant fréquemment.

Un moi après les racines apparaissent, et 2 mois $\frac{1}{2}$ ensuite les rhizomes commencent leur formation : ils peuvent alors être transplantés à 0.25 cent. d'écartement.

L'extraction de la fibre est des plus faciles ; on écrase entre deux rouleaux les feuilles vertes, on les laisse macérer dans l'eau pendant 6 jours, l'eau étant renouvelée le 3^e jour.

On retire ensuite la partie charnue en frottant les feuilles sur l'arête d'une planche, ou avec un racloir quelconque ; ou encore en les battant fortement comme on bat l'aloès après sa sortie de la sécherie. On lave et on laisse sécher quelques heures puis on l'emballe.

D'après certains auteurs, le rendement serait de 60 à 70 k. de feuilles de 1 m. à 1 m. 50 par mètre carré, donnant 3 k. 500 à 4 k. 500 de fibres, soit 35.000 à 45.000 kilos à l'hectare.

Ce rendement nous paraissant exagéré, nous préférons prendre celui donné par le Dr. Harris de Floride, qui est de 12.500 kilos.

Au prix de 500 francs le revenu brut serait de 6.250 francs en net de 3.000 francs environ.

Une plantation de Sansevière dure 50 ans. Cette plante se trouve partout à la Réunion ; elle sert de bordure dans les jardins et dans les squares.

Demande un sol humide sans être marécageux.

On peut comprendre parmi les plantes industrielles le :

ROTANG

Connu à la Réunion sous le nom de *Rotin*, le Rotang est un palmier qui croît abondamment dans les forêts humides de la Malaisie, de l'Indo-Chine, de la Sénégalie etc. ...

Les tiges sont de véritables lianes, pouvant atteindre 200 m. de longueur.

L'espèce la plus intéressante est le rotang osier (*calamus vincinalis*), dont les tiges longues et flexibles donnent lieu à un important commerce ; divisées en lanières, ces tiges servent à faire des corbeilles, des paniers, des stores et à fonder les chaises. Il en entre annuellement à la Réunion, pour une valeur de : 25 à 30 mille francs.

Se propage par graines, ou éclats de tiges : séparer une racine en deux ou plusieurs morceaux.

On trouve des plants au Jardin Colonial.
Le prix du rotin est de 35 à 70 fr. les cent kilos.

CHIENDENT à *brosses*

Le chiendent à brosses provient de deux plantes différentes : l'une *l'Andropogon Gryllus*, qui se rencontre en Provence et dans le Languedoc ; très répandue en Italie septentrionale et cultivée même dans la province d'Udine, où il est l'objet d'un commerce important, l'autre : *l'Epicampes macroura*, ou chiendent du Mexique, donne des racines de 20 à 30 centimètres de longueur, mais sont moins estimées que celles d'Italie.

Les racines de ces deux chiendents servent à la broserie, après avoir subi une opération qui consiste à les blanchir, après avoir retiré une espèce d'écorce qui les recouvre, par trempage et battage.

Se reproduit par graines ou racines, comme le chiendent commun.

Son prix est de : Mexique, de 160 à 263 fr. suivant qualité; Annam, de 100 à 150 fr. suivant qualité ; Madagascar, de 100 à 130 francs.

PLANTES A ÉPICES

CANNELIER — GINGEMBRE — GIROFLIER —
MUSCADIER — AREQUIER — PIMENT —
POIVRIER — QUATRE-EPICES — RAVENSARA
— VANILLE

CHAPITRE X

Plantes à Epices

CANNELLIER

Laurier des Indes dont l'écorce est très odoriférante ; c'est l'écorce du *Cinamomum Loureini* qui est exportée de l'Annam à Hong-Kong et réexportée sur les marchés européens. Elle se vend de 2.50 à 30 fr. le kilo suivant qualité.

La cannelle la plus recherchée est extraite du *Cassia lignéa*.

D'autres espèces : les *Cardamomes*, recherchées par les Chinois se vendent, la 1^{re} qualité 10 fr. le kilo, les ordinaires 1.50.

La France n'en consomme pas plus de 50 tonnes par an ; cette culture n'est pas à encourager, parce que d'un débouché difficile et restreint.

L'écorce du Cannellier que nous avons dans nos ravines, paraît n'avoir aucune valeur en France : il y a quelques temps nous en avons fait un envoi à un ami bien placé sur le marché de Marseille, il n'a pu trouver preneur à 1 fr. le kilo.

L'odeur aromatique de cette écorce aurait paraît-il entièrement disparu en cours de voyage. Il est vrai que nous avons pris l'écorce du tronc qui est très épaisse, quand on

recherche l'écorce la plus mince, probablement celle des Manches. Ensuite notre mode de séchage était-il bien celui pratiqué dans le pays producteur?

GINGEMBRE

Cultivé en grand dans le Colonies anglaises: l'Inde en a exporté en 1885, quatre millions de kilos et a dû voir depuis doubler son exportation. La Jamaïque 666.000 kilos valant 1.333.200 fr. (en 1897) : Dans cette île, la culture du gingembre occupe 25,000 travailleurs.

Cette plante réclame en outre du soleil, un sol vierge et de l'humidité, puisqu'il est dit que pour que la culture soit possible il faut une chute annuelle de pluie de plus de 2 mètres.

La terre doit être bien bêchée, et soigneusement débarrassée des mauvaises herbes, car si on arrachait les herbes pendant que la plante croît, ou si on remuait le sol, l'eau pourrait pénétrer jusqu'aux rhizomes et les faire pourrir.

Lorsque le sol a été planté, on le recouvre de paille de bananier et de fumier de porc pour conserver la fraîcheur ; cette culture demande une grande main-d'œuvre dans le lavage, le nettoyage, le séchage et l'emballage : la blancheur en fait sa qualité, aussi est-elle faite par les petits planteurs qui occupent les bras de leurs familles.

Se plante par rhizomes, comme l'arrowroot.

On évalue le rendement à 1.000 et 1.500 kilos à l'hectare et le prix de vente 1 fr. à 1 fr. 20 k kilo préparé.

GIROFLIER

Arbre de la famille des myrtes, qui produit le clou de girofle, croît dans les endroits humides et chauds.

Autrefois la Colonie en produisait de grandes quantités, c'était même l'un des plus importants produits de son exportation. Mais depuis la baisse du prix de cette épice, la canne plus productive et de réalisation plus rapide a remplacé les plantations de girofliers que l'on trouve encore, mais en faible quantité, dans quelques jardins de la partie du Vent (Sainte-Rose).

L'exportation de cette denrée pour 1911 a été de 1.158 kilos soit le produit de moins de *mille arbres...* pour toute la colonie, c'est dire que cette culture, cependant intéressante, car les prix sont encore rémunérateurs, a disparu du pays.

Cet arbre craint les grands vents (cyclones). Quoique son bois- soit très dur, il est cassant comme verre. On pourrait y obvier en faisant des barrages avec d'autres arbres plus résistants : filaos, vacoas, bambous, etc. ...

Cette culture disparaissant de chez nous, a été entreprise avec succès par nos compatriotes à Madagascar (Sainte-Marie), par les Anglais à Zanzibar et à Pemba, enfin par les Allemands dans leurs colonies de l'Afrique Orientale.

Se plante par baies, que l'on récolte sur les girofliers et que l'on fait germer en pots ou en tentes ; sa pousse est un peu lente, puisqu'il ne produit qu'à la 10^e année, mais à la

15e année, il peut donner de 5 à 10 kilos de fruits, valant de 1.25 à 1.50 le kilo¹, soit près de 10 fr. par arbre!...

Cet arbre ayant une existence de plus de 30 années et ne demandant aucun soin, que la récolte des fruits, il est certainement plus intéressant que beaucoup d'autres et devrait trouver sa place dans nos ravines, jusqu'à une altitude de 3 à 400 m. où il trouverait son habitat: chaleur, humidité, abri, au lieu et place du jamrosier presque sans valeur.

MUSCADIER

Si la culture du giroflier tend à disparaître de l'île comme nous l'avons dit plus haut on peut dire du muscadier qu'il a vécu.

Nous ne pensons pas qu'il reste dans le pays plus de quelques centaines de vieux pieds, qui font l'ornement de quelques jardins.

L'exportation des noix de muscade est de plus en plus nulle, quelques kilos, en 1911.

Se plante par semis de graines et les plants sont mis en terre lorsqu'ils atteignent 0 m. 50 centimètres.

Les semis donnent des plants mâles et femelles que l'on distingue par les feuilles.

Les feuilles du mâle sont plus étroites que celles du muscadier femelle.

Crain les grands vents ; il peut être cultivé jusqu'à une altitude de 700 mètres et produit vers la 12^e année.

¹ 205 à 210 francs les cent kilos, c. a. f. Marseille ou Havre.

AREQUIER

Arbre dont la noix était employée par les malabars qui la mâchaient avec du bétel et de la chaux.

Depuis la cessation de l'Immigration indienne à la Réunion, cet arbre n'est plus cultivé dans le pays.

PIMENT

Voir page 86

POIVRIER

Le poivrier est plutôt une liane qu'un arbre, vivace, pourvu de racines adventives à l'aide desquelles Il peut se fixer aux arbres et grimper. Il se multiplie par bouture, et donne des produits à la fin de la 3e année, il s'enroule sur des supports (tuteurs, pieux ou arbres vivants).

Il est préférable que ces tuteurs soient des arbres vivants, parce que les racines aériennes du poivrier comme celles de la vanille, pourront puiser dans l'arbre les substances qu'elles communiqueront au poivrier.

Cette plante demande un sol riche, chaud humide.

Le poivre récolté est toujours noir, chaque grain représente un fruit entier (baie et graine), que l'on fait sécher au soleil et dans des fours. Le poivre blanc est le fruit d'une préparation que subit le poivre lorsqu'on le récolte.

Après le riz, le poivre est le principal produit végétal d'exportation de l'Indo-Chine.

Elle en a exporté en 1905 : 5.300.000 kilos. Comme cette épice n'est pas de consommation illimitée et croissante, elle est appelée à voir ses prix tomber très bas ; déjà de 1902 à 1905, les cours ont fléchi de près de 50 %.

QUATRE-EPICES

Espèce : Laurier sauce, laurier cannellier (*Laurus nobilis*).

Arbre dont les feuilles sont employées dans la cuisine pour donner du parfum aux mets.

Se reproduit par graine et de pousse assez rapide.

RAVENSARE¹ (*Ravensara –Aromatica*)

Arbre de la famille des Lauracées dont l'écorce, les feuilles et les fruits ont une forte odeur de girofle. Ce sont surtout les feuilles qui sont utilisées comme condiment dans la cuisine créole, et préférées à celles du *Quatre-Epices*.

Elles sont de couleur brune, luisantes, coriaces, très parfumées et conservant longtemps leur odeur après dessiccation.

Les fruits ont une forte odeur de cannelle, et râpés, ils constituent l'épice de Madagascar, ou noix de girofle.

Le Ravensare se reproduit par semis ou par marcottage. Ce dernier mode de propagation est beaucoup plus rapide, mais il est relativement coûteux car il faut faire la marcotte en l'air et l'arroser pendant 30 ou 40 jours pour en assurer la reprise.

¹ Du malgache (ràvin'tsara, *feuille bonne*)

Cet arbre aime le couvert de nos vergers et devient rare à la Réunion ; on rencontre quelques beaux spécimens dans la partie du Vent, à Saint-Benoît, ce qui fait supposer qu'il faut à cet arbre les régions chaudes et humides.

En médecine les feuilles sont utilisées comme aphrodisiaque.

VANILLE

Orchidée qui donne des gousses parfumées employées dans la chocolaterie, biscuiterie, confiserie, liqueurs, etc. ... Se plante près d'un tuteur vivant à écorce non caduque (qui ne se détache pas) Pignon d'Inde. Vacoa ou Vaquois (Pandanus). Ce dernier le meilleur parce que résistant mieux au vent, et par sa nature spongieuse, conserve en temps de sécheresse une quantité d'eau que les racines aériennes et les suçons¹ de la vanille puiseront en même temps que les substances qui sont nécessaires à sa végétation, en, outre des racines qui se trouvent dans la terre.

Se multiplie par bouture (liane de 1 m. à 1 m.50 de longueur, en mettant 2 ou 3 nœuds en terre, à une profondeur de 0.05 centimètres, après avoir enlevé les feuilles qui se trouvent près de ces nœuds, ainsi que les suçons ou racines

¹ Certains prétendent que les racines adventives ou suçons ne nourrissent pas la plante ; ils ne feraient que la maintenir sur le tuteur, de même pour les racines aériennes qui courent le long des tuteurs, c'est une erreur profonde.

adventives pour lui permettre d'en émettre de nouvelles, et en observant de ne pas planter la tête en bas, ce qui est facile de reconnaître quand on plante des lianes avec leur cœur, mais plus difficile à observer quand elles n'en ont pas: l'appliquer et l'attacher sur le nouveau tuteur dans le même sens qu'elle était placée le tuteur d'où on l'a retirée.

Recouvrir la partie enterrée de terreau ou de terre meuble, légèrement tassée, arroser fortement et recouvrir de paille bien sèche afin de conserver une certaine humidité.

User avec modération du fumier de ferme, mais ne jamais employer d'engrais minéral.

La plantation doit être orientée au soleil levant qui est vivifiant, de façon qu'au soleil couchant, ou plutôt le soleil de l'après-midi, qui est chaud et même brûlant, la liane soit abritée par la tige du tuteur. « Certains préconisent de placer la liane face au sud, qui se trouve toujours dans l'ombre, le soleil suivant sa course (au figuré) de l'Est à l'Ouest en passant par le Nord ».

C'est dire qu'il faut toujours abriter la liane du soleil, surtout la base, aux heures les plus chaudes de la journée, de midi à 4 et 5 heures en été.

Quelques jours après la plantation, la partie de la liane mise en terre a pris racine, et dès la pousse venue, des cœurs ou bourgeons sortent, tout au moins un, et la sève se portant dans ce nouveau bourgeon, celui-ci file et atteint une longueur de 3 et 4 mètres en quelques mois. Comme la liane ne produit qu'à la 3^e année, quoique dès la 2^e année quelques fleurs apparaissent qu'on doit négliger, on est obligé de la descendre et de l'enrouler sur le tuteur ou autour on tuteur à 0.80 ou un mètre du sol afin que les racines aériennes

puissent facilement aller puiser dans le sol les aliments qui sont nécessaires à sa végétation.

Il se forme ainsi à la 3^e année autour, ou sur le tuteur, un bourrelet de lianes de plusieurs mètres de longueur où apparaîtront bientôt les fleurs, qui fécondées donneront des gousses.

Cette floraison commence en juillet pour finir en décembre ; quelques jours avant on a eu soin de pincer les cœurs des lianes, pour faire sortir les boutons qui donneront les balais, et porter la sève sur les gousses.

La fécondation consiste à porter le pollen dans le stigmate de la fleur, en soulevant avec un petit bois aiguisé, ou une épine, le capuchon, et en faisant glisser le lamellum sous l'anthère, en assurant le contact du pollen et du stigmate par une délicate pression exercée avec le pouce et l'index de la main gauche. Cette fécondation a lieu le matin de bonne heure, avant que la fleur ne se ferme.

La fleur bien fécondée se fane graduellement, dans le cas contraire elle tombera avant le second jour.

Les gousses sont cueillies lorsque les extrémités commencent à jaunir.

Nous ne parlerons pas de la préparation qui, quoique facile demande encore une certaine expérience. Des préparateurs entendus se chargent de ce travail, moyennant le prix de 3 fr. le kilo de vanille préparée: il faut 3 kilos à 3 k.500 de vanille verte pour obtenir 1 kilo de vanille marchande.

Il entre 5.000 pieds de vanille à l'hectare sur tuteur de Pignon d'Inde, moins sur les vacoas (*Pandanus utilis*), ces derniers occupant davantage de place.

Lorsque au bout de la 5^e ou 6^e année, la partie de la liane enterrée pourrit, les racines adventives ou aériennes qui ont poussé sur la liane et se prolongent en terre, suffisent pour la nourrir ; il est inutile de descendre la liane pour la planter de nouveau, quoique certains planteurs pensent le contraire, préconisant la remise des lianes en terre.

La liane n'a pas une durée éternelle, après la 6^e ou 7^e année elle n'est pas loin de finir son existence. Une vanillerie de 7 à 8 ans n'a plus une très grande valeur, il vaut mieux la refaire, après avoir laissé le terrain précédemment occupé par la vanillerie, se reposer pendant quelques années, ou en changeant de culture pendant ce temps ; des plantations de pois, maïs, manioc referont le terrain.

Si l'on veut conserver une vanillerie il ne faut pas l'épuiser en lui faisant donner son maximum de rendement : c'est-à-dire en laissant trop de gousses sur le pied. Celui-ci ne pouvant les nourrir ne tarde pas à jaunir, à se canneler et à mourir. Il faut être prudent et ne pas imiter l'homme du fabuliste La Fontaine, qui tua la poule aux œufs d'or en croyant trouver un trésor à l'intérieur; ne voulant attendre sa petite récolte journalière il perdit tout.

Quatre à cinq gousses par balais sont suffisantes. Comme une liane de 3 ans peut donner 5 à 6 balais, c'est 20 à 30 gousses qu'on récoltera tous les ans ; ayant soin d'enlever toutes les gousses les moins bienvenues, celles qu'on appelle « les vanillons ».

Le poids moyen d'une gousse verte de 15 à 20 centimètres étant de 15 à 20 grammes, récolte par pied sera de 300 à 500 grammes ; et pour 5.000 pieds à l'hectare de 1.500 à 2.500 kilos ; à 5 francs le kilo (prix minimum) le rendement serait de 7.500 à 12.500 francs l'hectare ; mais dans la pratique on ne peut guère compter que sur la moitié, car dans un champ bien des vanillers ne produisent pas ou produisent très peu, sans qu'on ait jamais pu savoir pourquoi.

Comme on le voit, cette culture est une des plus riches, des plus faciles permettant d'utiliser la main-d'œuvre des femmes et des enfants.

Ne pas planter de bananier dans une vanillerie. Ces deux plantes ayant la même dominante ; la plus forte, le bananier avec 75% de sel alcalins, puisera dans le sol le plus d'aliments au détriment de la plus faible (vanille) 53.39% .

La vanille plantée dans une bananerie prend une teinte jaunâtre, elle n'est pas vigoureuse et ne tarde pas à mourir.

On peut utiliser les troncs de bananiers comme engrais, dans une vanillerie, en les enfouissant après avoir récoltés les régimes.

Plantes Fourragères

ALGORABA — AVOCAT MARRON — BOIS NOIR —
FATAQUE — PETIT FOIN — FIGUIER DE
BARBARIE — TRAINASSE — LUZERNE —
TRÈFLE — RAY-GRASS — MIMOSA — MURIER.

CHAPITRE XI

Plantes Fourragères

ALGORABA ou ALGAROBA

Cet arbre nouvellement introduit dans la Colonie est un genre de mimosa. Ses feuilles sont recherchées par les animaux de l'étable, et les gousses à la pulpe sucrée, comme celles du caroubier, sont données aux chevaux qui en sont très friands.

Son bois est bon combustible, il est également employé dans la construction.

Il se reproduit par graines, en semis ou plutôt en pots.

On trouve des plants au Jardin colonial, il est de pousse très rapide et végète mieux sur le littoral jusqu'à une altitude de 2 à 300 mètres : craint les grands vents.

C'est à l'obligeance de M. Marques, consul de France aux îles Hawaï, que nous devons nos premiers plants.

Cette arbre que l'on commence à cultiver à la Réunion est appelé à rendre de grands services à nos agriculteurs. Lire à ce sujet la description complète qui en a été faite, par M. de Villèle, dans la *Revue agricole* du mois d'avril 1913.

AVOCAT MARRON

Arbre que l'on trouve en abondance dans les endroits où végète le mimosa.

Ses feuilles sont consommées par les bœufs et les animaux de race ovine et caprine. Son bois très liant est employé pour la charronnerie.

Il se reproduit par graines, répandues par les déjections des oiseaux qui mangent les petites baies (fruits).

BOIS NOIR (*Albisia Lebbek*)

Les feuilles vertes de cet arbre donnent un excellent fourrage pour les animaux des races bovine, ovine, caprine.

L'arbre sert d'abri aux caféiers; il a l'avantage de se dépouiller pendant la saison fraîche, et permet ainsi aux caféiers de profiter du soleil qui leur est nécessaire à cette époque.

Son bois est excellent pour la charronnerie (moyeux et jantes pour roues).

Les feuilles du bois noir renferment beaucoup d'azote, en tombant sur le sol elles le fertilisent: des cannes plantées près des bois noirs sont de plus belle venue.

Donne une gomme valant la gomme arabique.

Il se reproduit par graine, mais de pousse lente.

FATAQUE

Graminée qui donne vert un excellent fourrage pour bêtes à cornes et bêtes de trait.

Sec il donne un très bon fourrage sous forme de foin qui peut se conserver.

Pousse naturellement sans culture dans nos champs, se reproduit par graines emportées par le vent ou répandues par les oiseaux dans leurs déjections.

PETIT FOIN À FLEURS ROSES

(ou Herbe la misère)

(Tricholène rose)

Mêmes observation que pour la *Fataque* ; donne beaucoup de lait aux vaches laitières.

FIGUIER DE BARBARIE

(Opuntia ficus indica)

Cactée de L'Amérique centrale (inerm) sans épine : ses ramifications composées de raquettes de forme comprimée et aplatie, offrent un grand intérêt comme aliment au bétail pendant la saison sèche; sa valeur nutritive se rapproche de la carotte ordinaire.

Elle doit être coupée à la machine « hâche paille », et additionnée de son et de paille hâchée.

75 kilos de raquettes mêlés à 75 kilos de paille équivalent à 100 kilos de bon foin.

Par suite de la quantité d'eau qu'elle renferme, elle convient aux vaches laitières en leur fournissant l'eau nécessaire à la formation du lait.

Les semis provenant de graines, donnent toujours une forte proportion de plantes épineuses; c'est par bouture exclusivement qu'il faut procéder pour la reproduction.

Cette cactée existe à la Réunion, dans la partie sous le vent, où les pluies sont beaucoup moins abondantes, ce qui laisse à supposer que cette plante aime les terrains secs.

MIMOSA

Arbuste multipliant naturellement par ses graines qui tombent sur le sol. Pousse dans tous les terrains, même les plus rocailleux, depuis le littoral jusqu'à 3 et 400 mètres d'altitude.

Ses feuilles et ses ramilles sont données aux bêtes à cornes, elles augmentent la sécrétion du lait. Les animaux de race chevaline aiment également bien ce fourrage, mais il a l'inconvénient de leur faire tomber le poil.

Ses graines bouillies ont également consommées par les bœufs et par les porcs.

RAY-GRASS

Ou Ivraie vivace (Lolium perenné), croît en France sur le bord des chemins et forme le fond des pâtures et des pelouses naturelles ; elle est employée sous le nom de *gazon anglais*, pour former des tapis de verdure : ses qualités nourrissantes et engraisantes lui donnent comme plante à pâture, la première place.

Sa durée est de 3 à 4 ans: Se sème à la volée et demande 50 kilos de semence à l'hectare.

LUZERNE

Légumineuse, de plusieurs variétés : Luzerne médicago saliva — Luzerne rustique — Luzerne médicago média — Luzerne laucille (médicago falcata), croit naturellement dans les terrains secs, où elle dure très longtemps, grâce à ses racines qui s'enfoncent profondément dans le sol ; donne un excellent fourrage et en vert une excellente nourriture pour les autruches. Si l'essai de l'élevage de ces oiseaux qu'a tenté M. le gouverneur Rodier, réussit à la Réunion, cette légumineuse sera cultivée sur une plus grande échelle qu'elle n'est actuellement.

Il faut de 15 à 20 kilos de semence à l'hectare ; peut être coupée 6 à 8 fois par an, et produire pendant une dizaine d'année.

Se sème à la volée ou en lignes.

Dès que la plante a commencé à se développer, passer le rouleau pour permettre aux racines de s'enfoncer plus profondément dans le sol.

LUZERNE EN ARBRE

Nous lisons dans le *Petit Marseillais*

« Depuis longtemps les botanistes et les chercheurs désiraient trouver une plante alimentaire résistant aux sols pierreux et secs.

« De nombreuses expériences ont été tentées depuis et quelques-unes ont été couronnées de succès. C'est ainsi qu'un arbuste de la famille des légumineuses le *médico arboréa* ou *luzerne* en arbre a donné de remarquables

résultats, tant au point de vue de sa végétation dans ces sortes de sols que de sa valeur alimentaire.

« Le *Réveil Agricole* en a souvent parlé ; des plantations ont été faites un peu partout et c'est un devoir pour nous, de renseigner les lecteurs qui ont demandé notre avis sur cette plante.

« Nous le faisons avec plaisir, persuadé que nous leur aurons rendu service et dans l'espoir qu'ils voudront bien en essayer la culture.

« Nous en connaissons une très belle pépinière à Bandol, chez M. Eugène Revest fils et ils pourront se rendre compte en la visitant de la belle végétation de cette plante dans nos terrains ».

TREFLE

Comme le sainfoin, le trèfle en même temps que plante fourragère est compris en France parmi les plantes d'assolement ; aime les terrains frais et profond. Se sème à la volée, il faut de 12 à 15 kilos de semence à l'hectare.

TRAINASSE

Ou *Agrostis traçante*, croît dans les prames fraîches ou humides; se multiplie par ses tiges nombreuses, couchées sur le sol et qui s'enracinent à chaque nœud.

Elle donne un bon fourrage vert pour les animaux de trait et les bêtes à cornes.

MURIER

Arbre des pays tempérés, mais poussant également dans les pays chauds, à une certaine altitude, cultivé pour ses feuilles qui servent de nourriture aux vers à soie.

Si l'industrie de la sériciculture, dont un atelier existe à Cilaos, est un jour pratiquée à la Réunion, il n'est pas douteux qu'elle donne de bons résultats et soit une nouvelle source de revenus pour le pays, car notre voisine, *Madagascar*, qui s'y est adonnée depuis peu d'années en tire déjà un revenu appréciable.

Des plantations sérieuses de mûriers ont été faites avec succès à Cilaos.

Ces arbres sont très bien venus ; il faut dire que le mûrier n'est pas difficile sur le choix du terrain. Il se plante par bouture et pousse très vite.

Les feuilles et les ramilles sont également recherchées par les bêtes à cornes et augmenteraient, la sécrétion du lait.

Plantes à Caoutchouc

à Gutta-Percha et à Gomma

CASTILLOA — HÉVÉA — MANIHOT — LOMBIRI —
FICUS ELASTICA — MANGABEIRA —
FUNTUMIA — GUTTA-PERCHA — ACACIA
BALATA — JATROPHA.

CHAPITRE XII

Plantes à Caoutchouc

Il y a de nombreuses variétés de plantes à caoutchouc, nous ne parlerons ici que de celles connues pour donner les meilleurs résultats et ayant chance de s'acclimater à la Réunion.

Les plus connues du commerce sont: Le *Castilloa* ou caoutchouc de Panama, l'*Hévée Brésiliensis* ou caoutchouc du Para, le *Manihot glaziovii* ou caoutchouc de Céara, le *Ficus élastica* ou caoutchouc d'Assam. Ajoutons le *Ficus Albinervis* de la Réunion dont on trouve de beaux spécimens au domaine de la Providence.

Le caoutchouc est la plante de l'avenir ; actuellement la production mondiale est de 454 millions de kilos, d'une valeur de plus de 2 milliards de francs et cette production qui paraît considérable est insuffisante aux besoins toujours plus grands de l'industrie.

D'après le docteur Preuss le nombre d'arbres par hectare et leur rendement serait de :

| VARIÉTÉS | NOMBRE à l'hectare | PRODUCTION en caoutchouc | PRIX du kilo | RENDEMENT à l'hectare |
|----------------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------|--------------------------|
| Manihot Glaziovil | 500 arbres | 125 kilos | à 8.125 le k. | Fr. 1.015 60 |
| Hévée Bréziliensis | 400 » | 400 » | 15 » » | » 6.000 » |
| Castilloa Markhamiana | 500 » | 200 » | 11.25 » | » 2.250 » |
| Castilloa Alba | 200 » | 225 » | 11.875 » | » 2.671 85 |
| Funtumia élastica | 500 » | 250 » | 11.25 » | » 2.812 50 |
| Ficus élastica | 100 » | 90 » | 11.875 » | » 1.068 75 |

Les Allemands dans leurs Colonies d'Afrique ont planté 3.850 hectares représentant près de *trios millions* d'arbres à caoutchouc, composés de :

Manicobas

(Manihot),

Héveas,

Castilloas,

Ficus.

LE CASTILLOA

Arbre à caoutchouc, commence à produire à la 8^e année, végète mieux en terrain découvert, mais demande un sol humide.

Croît et végète jusqu'à une altitude de 450 mètres environ.

Au Mexique où cet arbre est cultivé, on récolte le *latex* sur de grandes feuilles (bananiers, emponnes) que l'on expose au soleil. En quelques minutes le latex prend une consistance suffisamment épaisse pour qu'on puisse le recouvrir d'une nouvelle couche de latex frais. L'ouvrier colle les deux feuilles ensemble en pesant dessus avec le pied ; il arrache ensuite les deux feuilles de caoutchouc de l'emponne, et le produit est vendu tel que.

Il se plante à 3.30 ou 4 mètres de distance par semis de graine.

La teneur du latex en caoutchouc est plus forte dans la saison sèche ; sa production annuelle est supérieure à 1 kilo.

Les saignées se font sur le tronc en forme de V ou en arêtes de poisson.

A Ceylan on a délaissé l'hévéa pour le Castilloa. Dans cette île, les plantations de caoutchouc et de thé, ont coûté plus d'un milliard et rapportent annuellement une centaine de millions.

HEVEA

L'hévéa est la plante à caoutchouc dont la culture est conseillée dans toutes les parties du monde (sauf Ceylan)¹.

¹ *Malgré cela, on comptait dans l'île en 1909, soixante-quinze mille hectares plantés en hévéas.*

C'est un arbre robuste ne nécessitant aucune taille, au feuillage clair, pouvant servir d'abri aux caféiers. Son latex est facile à coaguler et à sécher.

Il donne un caoutchouc: des mieux cotés sur les marchés Européens.

La Malaisie et Bornéo en ont fait d'importantes plantations s'élevant à 5.000 hectares.

En Cochinchine, en Décembre 1909 on estimait à 750,000 le nombre d'hévéas plantés.

La plantation de M. Belland, à Saigon a donné en 1908 pour 5.000 arbres de 8 ans 1.500 k. de caoutchouc : en 1909 pour 9.500 arbres de 7 à 9 ans 3.000 k; en 1910 pour 10.500 arbres 6.000 k. On estime la récolte pour 1911 à 10.000 kilos.

La plantation de M. Belland compte aujourd'hui 15.300 hévéas.

Le sol de cette plantation est sablonneux et assez pauvre, sans aucune fumure.

Les saignées se font le matin, de 5 h. ½ à 6 heures jusqu'à 9h. ½ : 23 hommes sont occupés à la saignée qui se fait en arête de poisson sur deux mètres de hauteur du tronc, et sur la moitié de la surface.

Un homme saigne 130 arbres, il passe le lendemain et le surlendemain à 2 autres lots de 150 arbres chacun et ne revient que le 4^e jour sur les arbres saignés les premiers.

Chaque lot de 150 arbres n'est donc saigné que tous les 3 jours, mais durant toute l'année, ou du moins tant qu'il n'y a pas diminution sensible du rendement du caoutchouc.

La coagulation s'obtient à l'aide de l'acide acétique, avec quelques gouttes de formol : on roule ce coagulum sur une table, afin d'obtenir des plaques de caoutchouc de 5 à 6 millimètres sur 30 cent. de long, et 20 cent. de large, qu'on

laisse sécher dans un magasin fortement aéré, ce qui demande une quinzaine de jours¹.

On cite encore dans les environs de Saïgon la plantation Etiévant : 16.000 arbres; Guéry, 15.000 ; Canavaggio, 5.000 ; Société Cazeau (*Suzannah*), 140.000 ; Deleurance et Jousset, 30.000 ; Paris et Guéry, 100.000 (Société dont les commanditaires résident en France) ; Société du Donai (province de *Bien-Hoa*) 45.000 ; Société de Benh Truoc 140.000.

Un tel développement, d'une plante aussi utile à l'industrie, fait honneur à l'Administration de la Cochinchine et de sa Chambre d'agriculture, qui introduisirent les semences, et délivrèrent gratuitement tous les plants qu'elles en obtinrent.

Se plante à 4 m. de distance.

L'hévéa demande une grande humidité, et une chaleur uniforme, 27° en moyenne. Au-dessus de 150 m. d'altitude, il ne donne aucun résultat.

MANIHOT *Glaziovii* ou *céara*

Arbre se développant rapidement, mais peu résistant aux vents violents.

¹ Procédé de coagulation de M. Machado : Le latex récolté dans des godets contenant un peu d'eau, est versé dans un récipient émaillé, où il est coagulé à l'aide d'une cuillerée de vinaigre, pour la quantité fournie par 50 arbres. Au bout d'une demi-heure, la coagulation est parfaite, la masse est pressée, puis exposée à sécher au dessus d'un peu de bois; on recommande le séchage au soleil.

Par la dessiccation, la masse perd 40% de son poids d'eau.

Le caoutchouc obtenu sans vinaigre est plus beau, mais il est moins vite coagulé.

Dans l'année du semis il atteint 2 et 3 mètres; produit à partir de la 5^e année.

Deux arbres de 5 ans saignés ont donné le premier, planté en terrain rocailleux 158 gr. de caoutchouc, le second dans un sol profond 64 grammes. Il se reproduit presque, naturellement par les graines projetées de l'arbre à une grande distance, et qui germent sur place.

Il se reproduit également par semis, qui lève 20 ou 30 jours après, dans des caisses ou sur couche que l'on recouvre de 3 à 4 cent. de terreau ou de sable, en arrosant fortement.

Les plants sont mis dans des trous ayant 0.m 40 de profondeur et distants de 4 mètres.

Demande les terrains les plus arides et même montagneux, exigeant une température variant entre 18 et 27°.

Dans le Mysore (Inde) on développe beaucoup cette culture ; des arbres de 8 à 14 ans, saignés pendant 3 mois (2 fois par semaine) le matin avant 8 heures, ont donné 3 livres anglaises (1 k.360) de latex : soit moitié pour le caoutchouc, 680 grammes.

A Inhambane (Afrique Orientale) des manihots de 10 ans ont donné en un mois 454 grammes de caoutchouc.

Les incisions horizontales, à 5 cent. les unes des autres se font sur l'écorce à la nouvelle lune, en ayant soin de ne jamais attaquer le bois.

La coagulation se fait par l'air et le soleil.

Tailler le manihot à 0.75 cent. du sol pour lui permettre de grossir et supprimer les bourgeons pour ne conserver qu'une tige.

FICUS ELASTICA

Le *Ficus elastica* est cultivé sur d'assez grandes surfaces dans tout l'Extrême-Orient, et les plantations connues réalisent de beaux bénéfices. On le trouve dans l'Himalaya et dans la Haute-Birmanie, à des altitudes variant entre 700 et 1.000 mètres.

Le ficus elastica Albinervis (Réunion) a donné un caoutchouc de 1^{er} choix, sa qualité serait même exceptionnelle. M. Dussert, ingénieur d'agriculture coloniale qui visita notre île il y a environ 2 ans, a écrit que le ficus Albinervis est comme arbre à caoutchouc, celui qui offrait le plus d'intérêt et qu'il était à désirer que sa propagation fût l'objet de quelques efforts.

M. Conac, écrit de *Sumatra* que le ficus elastica est à l'ordre du jour, partout on le plante en concurrence avec l'hévéa : on reproche seulement aux ficus de faire attendre trop longtemps la 1^e récolte, qui a lieu entre 8 et 10 ans.

Entre les plants d'hévéa, ficus et autres arbres à caoutchouc ou gutta, on peut planter du manioc, mats, tabac, ananas etc... tant que l'ombrage de ces caoutchoutiers ne gêne pas ces plantes ; elles permettent de tenir le terrain propre, et le produit de cette culture intercalaire paie ou diminue d'autant les frais de plantation.

LOMBIRI ou *Lombiro de Madagascar*

Liane très vivace qui pousse dans les terrains basaltiques ou volcaniques de Diégo-Suarez.

Elle se multiplie par bouture ou par semis.

A la 3^e année elle peut être saignée tous les 2 mois et rapporte par pied de 50 à 80 grammes ; il entre 2.500 plantes à l'hectare.

FUNTUMIA

Le Funtumia est un petit arbre de la grande sylvie, il a été introduit à Madagascar depuis une dizaine d'années ; il se reproduit par graines.

Croit et végète jusqu'à une altitude de 500 à 750 mètres.

MANGABEIRA

Cultivée au Brésil, dans les terrains hauts et rocailleux. ; atteint à la 4^e ou 5^e année 3 mètres 50 de hauteur sur 2 m. 50 d'envergure (maximum de la croissance).

Nous estimons que la culture du *ficus elastica* *Albinervis*, ou *ficus borbonica*, de l'hévéa, du *Manihot*, du *Castilloa*, du *funtumia* et du *Mangabeira* qui ont fait leurs preuves, suffirait pour le moment à nos planteurs, et l'Administration ferait œuvre sage en imitant celles de toutes les Colonies françaises, qui encouragent dans la plus large mesure la culture des plantes à caoutchouc, en donnant *gratuitement* les plants, et en accordant des primes aux planteurs qui s'adonneraient spécialement à cette culture, d'une grande richesse pour le pays producteur. C'est bien croyons-nous la pensée de notre Gouverneur M. Rodier, mais le service de l'Agriculture pendant son absence s'est complètement désintéressé d'une question aussi importante.

Madagascar, à quelques mille de la Réunion expédiait 403.770 k. de caoutchouc, en 1896, dix ans après elle en expédiait 1.264.764 kilos d'une valeur de 8 millions de francs « la moitié de la valeur de nos sucres exportés : »

Ce chiffre de 1.264.764 kilos, a dû certainement augmenter depuis par suite des plantations qui ont été entreprises par les colons, aidés par une Administration prévoyante et éclairée, à preuve le chiffre de son commerce général qui de : 45 millions en 1905 s'est élevé à 92 millions en 1911. C'est-à-dire qu'en 6 ans le commerce général de Madagascar a plus que doublé.

La culture des arbres à caoutchouc offre cet avantage appréciable, que tout ce que récolte le planteur demeure sa propriété. Il n'est pas tributaire de l'usiner, comme pour ses cannes et son manioc. Comme pour la vanille, il peut préparer sa marchandise, la vendre sur place si le prix lui convient, au besoin il peut l'expédier en France sans passer par des intermédiaires. S'il est intelligent et avisé il peut obtenir le maximum, parce que la marchandise ne se détériorant pas, il n'est pas obligé de s'en débarrasser à tout prix.

GUTTA-PERCHA

Succédané du caoutchouc : gomme tirée de certains arbres (Palaquium Gutta — Palaquium oblongifolium).

Le Palaquium se plante par graine ou par bouture, dans les terrains frais et non marécageux, avec une chute

d'eau annuelle de deux mètres. Il croît jusqu'à une altitude de 600 mètres.

Les grains après 3 mois, donnent des plants que l'on peut transplanter à des distances variant entre 3 et 5 mètres, dans des trous très profonds.

Toutes les nations Européennes qui possèdent des Colonies, poussent à la culture du *Palaquium*

Le *Karité* voir page 134 donne une gomme semblable au gutta-percha.

Les feuilles des *Dischopsis* (variété du palaquium gutta) renferment de la gutta que l'on extrait en broyant et en faisant macérer les feuilles fraîches dans de l'eau bouillante, la gutta étant moins dense que l'eau, elle monte à la surface où on la recueille.

BALATA

Produit originaire des Guyanes et du Vénézuéla ; se vend en bloc ou en feuilles.

Les arbres fournissant le latex qui donne la balata, abondent au Para et dans l'Amazone où on les rencontre en forêts denses : ils donnent de 1 k. à 1 k. 500 par arbre.

Le latex après une certaine fermentation est simplement séché au soleil.

Ressemble au gutta-percha ; son marché est Rotterdam où il vaut 6.50 et 7.50 le kilo.

On l'emploie dans la fabrication des courroies et dans l'électricité.

JATROPHA URENS

Le *Jatropha*, originaire du Mexique, se reproduit par bouture et par semis.

Le latex du *Jatropha urens*, produit une sorte de balata que l'on peut exploiter.

ACACIA arabica

De la côte des Somalis, donne par incision la gomme arabique.

L'*acacia* du Sénégal fournit également une gomme valant la gomme arabique : en 1905 le Sénégal en a exporté 2.474 tonnes valant fr. : 1.201.795.

ALGORABA

Voir page 181. Fournit une gomme qui pourrait être employée dans la fabrication du vernis.

PLANTES MEDICINALES

CAMPHRIER — KINKÉLIBAH — PAPAYER

QUINQUINA

CHAPITRE XIII

Plantes Médicinales

CAMPHRIER

C'est la *Cinnamomum Camphora* qui fournit le camphre employé dans le commerce : pharmacie, insecticide, objets en celluloïde, poudre sans fumée, etc...

Cultivé en Extrême-Orient, il croît lentement.

Longtemps Bornéo, appelée anciennement *l'Île du Camphre*, était la seule qui en fournissait. Elle le retirait des *Dryobalanops*, beaucoup moins riches que le *Cinnamomum camphora*.

Le camphre artificiel de synthèse, qui n'a du camphre que le nom et qui ne saurait être employé loyalement en pharmacie, fait une grande concurrence au camphre produit par les arbres.

Le camphrier de Formose paraît être plus riche en essence que celui du Japon.

Sa culture est activement poussée à Ceylan et dans l'île de Formose, où les Japonais ont planté en 1907 un million de plants, ne redoutant pas comme on le voit la concurrence du camphre de synthèse¹.

¹ La consommation mondiale du camphre est de plus de 4 millions de kilos, dont 3 millions sont fournis par l'Île Formose. Le prix du kilo varie entre 4 et 5 francs, suivant qualité.

Au Tonkin on rencontre le *Dai-bi*, ou *Blumea balsamifera*, de croissance rapide ; arbuste dont les feuilles soumises à la distillation fournissent une huile essentielle cristallisable; cet arbuste, peut atteindre 3 mètres à la 3^e année et la récolte des feuilles se fait deux fois par an. Elles donnent 1 kilo de camphre pour 400 kilos de feuilles fraîches, Le bois du camphrier est également recherché pour la confection des meubles, malles, bottes et objets divers.

Un propriétaire qui aurait sur son terrain quelques centaines de camphriers en tirerait un meilleur profit, que s'il avait à la place des filaos qui ne sont guère utilisés que comme bois de chauffage.

KINKELIBAH

Arbrisseau de la famille des *Combrétacées*, ses feuilles jouissent de la propriété de guérir et de prévenir les accès jaunes hématuriques ; il atteint 2 à 3 mètres de hauteur.

Une infusion de 16 grammes de feuilles sèches, dans un litre d'eau, avec 15 minutes d'ébullition, arrête ou prévient les accès. Cette infusion étendue de 2 à 4 fois son volume d'eau, c'est-à-dire d'un litre de l'infusion ci-dessus, en faire 4 ou 5 litres, à prendre à froid, donne une tisane rafraîchissante, légèrement amère, comme la bière, recommandée par les médecins.

Se reproduit par graines.

On trouve des graines, plants et feuilles au Jardin Colonial.

PAPAYER

Voir page 107

QUINQUINA

Arbres et arbustes de la famille des Rubiacées (comme le café) fournit une écorce amère de laquelle on relire la quinine ; se plante dans les hauts.

Le service forestier tient à la disposition des habitants, des plants qu'elle tire de ses pépinières de l'îlette à Guillaume.

Il n'existe pas moins de 30 à 40 variétés de quinquina, plus ou moins riches en quinine.

C'est le *Cinchona Ledgeriana* qui en renferme le plus.

Il ne faut pas oublier que l'écorce n'a de valeur que selon sa teneur en quinine, malheureusement pour nous, les quinquinas cultivés par le service forestier de la Réunion, sont pauvres en quinine, d'où la mévente de cette écorce qui ne trouve pas preneur à un franc le kilo.

Cet arbuste se multiplie par bouture et par graines semées à la volée, dans une planche bien préparée et que l'on recouvre légèrement; les graines lèvent rapidement.

Faire le semis sous abri, car les jeunes plants ne supportent ni le soleil ni la pluie.

Le quinquina rouge donne de 8 à 10 kilos d'écorce sèche à l'âge de 10 ans,

A Madagascar on a entrepris d'importantes plantations de quinquinas.

On estime à 56 millions le nombre d'arbustes existants, fournissant plus de 8.000 tonnes d'écorce (8 millions de kilos) ; Java seule en fournit annuellement 4.500 tonnes.

Les chiffres ci-dessus ont leur éloquence ; ils nous montrent qu'ailleurs, cette culture n'est pas comme chez nous, considérée comme produit négligeable.

Voir la suite au chap. : *Propriétés curatives et emploi des plantes médicinales.*

ARBRES ET ARBUSTES FRUITIERS

ANONE — ATTIER — AVOCATIER — CAJOU —
CARAMBOLIER — CAROUBIER — CERISIER —
COMBAVA — COROSSOLIER — CITRONNIER —
BIBASSIER — BIGARADIER — BADAMIER —
EVI FRUIT A PAIN — GOYAVIER — JAQUIER —
JUJUBIER — JAMROSIER — LITCHI —
LONGUANIER — MANDARINE — MANGUIER
— SAPOTIER — VAVANGUE — MANGOUSTAN
— ORANGER — PISTACHIER —
PAMPLEMOUSSE — RHIMA — VANGASSAYE.

CHAPITRE XIV

Arbres et Arbustes Fruitiers

ANONE (*ou Cœur de bœuf*)

Arbuste donnant un fruit très fin et recherché sur toutes les tables : se reproduit par graine ou par bouture: à cet effet prendre une branche de moyenne grosseur que l'on dégarnit de ses feuilles, l'enfoncer dans le sol en ne laissant que deux yeux au-dessus de la surface, la bouture ayant de 20 à 30 cent. de longueur.

Le fruit est souvent attaque par les insectes lors de sa maturité. Pulvériser sur les fruits très jeunes de la chaux formolée ou de la poudre de pyrèthre. Se trouve dans nos jardins, sur le littoral jusqu'à une altitude de : 2 à 300 mètres.

ATTIER (*ou pomme cannelle*)

Donne un fruit plus fin encore que l'anone pour préserver des insectes, les fruits, sur le pied, on les enveloppe d'une toile légère ; se reproduit comme l'anone ou le corossolier.

AVOCATIER (*Perséa Gratissima*)

Se reproduit par graine, donne des fruits qui contiennent une pulpe jaunâtre, tendre. Que l'on a appelée

beurre végétal, se mange tel, ou additionnée de sucre et de rhum.

La localité de Saint-Joseph à la Réunion, a la réputation d'avoir les meilleurs avocats.

Le Dos d'Ane (Possession) en fournit beaucoup sur le marché de Saint-Denis.

Se multiplie par l'amande du fruit qui germe très vite, l'arbre également pousse rapidement.

CAJOU (*Anacarde ou pomme de*)

Arbre fournissant une noix dont l'amande est recherchée par les confiseurs, elle est plus fine que l'amande de l'*amandier*, et vaut de 60 à 93 fr. les cent. kilos, ce prix s'applique à l'amande dépouillée de sa coque.

Le Jardin Colonial a fait des semis de cajou qui ont très bien levé, et des plants pourront être mis à la disposition des habitants à la saison des pluies.

Cet arbre donne des fruits à partir de la 3^e année, son écorce est riche en tannin.

L'arbre donne une gomme connue sous le nom de Cashew gum, soluble dans l'eau comme la gomme arabique.

Il supporte mal la transplantation, aussi recommande-t-on de semer les graines en place, à 7 ou 8 mètres de distance, ou encore semer les graines dans des nœuds de bambous, en pots ou dans des tentes.

CARAMBOLIER

Cet arbre fournit des fruits aigres-doux, assez agréables et très rafraîchissants, on peut en faire les

confitures, des sirops, des conserves. Il produit des fruits entre la 3^e et la 4^e année.

CAROUBIER

Arbre de belle venue, au feuillage toujours vert, pourrait être planté le long de nos routes; il est très résistant au vent, à la sécheresse et peu difficile sur le choix du terrain.

Donne des gousses (cosses) très sucrées, dont les chevaux sont friands, les enfants aussi en raffolent; elles pourraient être données aux vaches, aux moutons et aux porcs.

L'Algérie et la Tunisie où cet arbre abonde en envoient dans nos ports de la Méditerranée des chargements complets de navires.

Se plante par semis de graines.

Après un premier repiquage, les plants sont mis en pleine terre, mais la racine pivotante du caroubier étant très longue, la transplantation à racines nues est très difficile, aussi conseillerons-nous de faire les semis dans des nœuds de bambou, ou dans des tentes de vacoa très hautes.

Couper une grande partie de la racine pivotante pour n'avoir pas à la recourber lors de la transplantation, n'est pas à conseiller.

La mutilation de la racine est une des causes delà non réussite des plants lors de leur mise en pleine terre ; le chevelu étant trop peu abondant pour nourrir le plant.

On distingue chez le caroubier, comme chez le papayer, le caroubier femelle et le caroubier mâle.

Dans une plantation, il faut conserver un certain nombre de ces derniers, pour permettre la fécondation des fleurs femelles ; ou encore greffer sur les pieds femelles des rameaux mâles, faute de quoi les arbres restent improductifs.

CERISIER DU BRESIL

Arbre de la famille des *Rosacées*, donne des fruits semblables au cerisier d'Europe, mais légèrement plus petits, à peau noire à la maturité, très sucrés et à chair molle, avec un goût parfumé.

Il pousse à la Réunion à une altitude de 300 mètres et au-dessus, et produit vers la 6^e année.

Son fruit est très recherché comme dessert, mais il est de plus en plus rare.

Il se reproduit par semis ou par marcotte, et forme de jolies allées de jardin.

L'arbre étant de petite taille, 4 à 6 mètres, et son feuillage assez clair n'empêche pas la végétation des plants de bordure : rosiers, azalées, œillets, etc. ...

On peut avec ses fruits faire d'excellentes liqueurs, se rapprochant du guignolet, du kirsch et du marasquin, et par distillation obtenir un rhum supérieur au rhum de litchi très goûté à la Réunion.

On peut également en faire des compotes et des fruits confits, au jus et à l'eau-de-vie.

CERISIER (*de Cayenne*)

Arbuste qui pousse dans les hauts, donne de petits fruits à pulpe rouge, juteuse, acidulée et aromatique, guère consommés crus que par les enfants.

On en fait des compotes. Se plante par graine que l'on sème en semis ou en pots, pousse très vite et donne à la 2^e ou à la 3^e année.

COMBAVA

Arbuste de la famille des orangers, se plante par graine ou marcotte ; donne des fruits à peau verte, ratatinée, servant à la fabrication des liqueurs et fruits confits.

Le jus et la peau sont employés dans les rougails.

COROSSOLIER *ou* SAPOTY

Arbre de nos vergers, ne dépassant pas 5 à 6 mètres. Donne un fruit à pulpe blanche et dont l'enveloppe est hérissée de pointes sur toute sa surface.

Se reproduit par graines qui germent 15 à 20 jours après.

Les plants assez forts sont mis en terre et produisent la 3^e année.

Se plante également par bouture comme l'anone.

CITRONNIER

Arbuste ayant de nombreuses variétés; donne des fruits acides, servant à faire des limonades rafraîchissantes et des achards ; se reproduit par graine par bouture et marcotte.

A la Réunion, c'est le citron gallet qui est le plus estimé.

Le *Cédratier* donne un fruit beaucoup plus fort employé dans la confiserie ; il est aussi cultivé pour son essence. Voir page 123.

BIBASSIER OU (*Néflier du Japon*)

Arbre des hauts, donne des fruits jaune d'or très sucrés et de la grosseur d'une noisette que l'on mange crus ; cuits avec du sucre ils font une excellente confiture.

On fait également avec les bibasses un vin de dessert très apprécié.

Son bois dur et liant, est employé dans la charronnerie.

Pousse dans les endroits frais de 300 mètres d'altitude à monter ; se multiplie par graine ou par greffe. Rapporte vers la 3^e ou 4^e année.

BIGARADIER

De la famille des orangers : donne des fruits amers dont l'écorce entre dans la fabrication du curaçao.

BADAMIER

Arbre de la famille des Combrétacées: donne un fruit dont les enfants seuls mangent la pulpe d'une couleur rouge lie de vin. L'amande du fruit est fine sans toutefois être recherchée.

Son bois est sans valeur, et peu résistant au vent.

Se reproduit par graine.

Il supporte mal la transplantation; faire le semis en tentes ou dans des bambous.

EVI (*ou fruit de Cythère*)

Arbre de grande venue, fournit un fruit aigre-doux qui n'est pas sans saveur, se mange cru ; cuit ou en fait d'excellentes confitures.

Le bois est tendre et cassant, sans valeur, même pour le chauffage.

Se multiplie par graines semées en pépinière ; les plants sont transplantés à 6 ou 8 mètres de distance ; produit vers l'âge de 5 ans.

Les boutures faites par temps de pluie réussissent très bien et produisent plus tôt.

FRUIT A PAIN (*ou arbre à pain*)

Se multiplie par bouture de racine : à cet effet on met à jour les racines auxquelles on fait de distance en distance des incisions annulaires. A ces endroits, il ne tarde pas à se former un bourrelet qui émet de nouvelles racines, en même temps que des bourgeons.

Lorsque les racines sont suffisamment développées, et capables de nourrir les nouveaux plants, on les sèvre et on le transplante où ils doivent habiter.

Eviter l'approche des escargots qui sont très friands de la peau du jeune plant.

Si celui-ci a été écorcé, il peut être considéré comme perdu.

L'arbre donne des fruits de la grosseur d'un pamplemousse, renfermant beaucoup de fécule.

Il est comestible et se mange cuit au four ou en kari.

Dans certaines îles de l'Océanie, il sert de base à la nourriture des indigènes.

Le fruit se vend entre 10 et 15 centimes. Comme un arbre donne une centaine de fruits environ, son rapport n'est pas inférieur à 15 f. par an ; les animaux en sont très friands, les feuilles sont également consommées par les bêtes à cornes.

GOYAVIER (*Psidium*) et *Gouyavier*

Arbuste de 2 variétés : le *goyavier* poire, qui donne des fruits de la grosseur et de la forme d'un œuf de poule, de couleur jaune orangé extérieurement, et à chair blanche ou rose avec lesquels on fait d'excellentes confitures, et le *gouyavier* qui donne des fruits aigres-doux parfumés, de la grosseur d'une prune dont les enfants sont très friands ; on rail avec ces derniers une gelée excellente. Pousse à une altitude de 2 à 400 mètres et se reproduit par les graines qui tombent des fruits quand ceux-ci sont mûr, et par les oiseaux qui les répandent dans leurs déjections.

Ces arbustes poussent dans les terrains les moins fertiles, et le bois est employé dans la charronnerie.

GRENADIER

Arbrisseau que l'on rencontre sur tout le littoral du bassin Méditerranéen et des pays chauds.

Les fruits de la grosseur d'une mangue, et quelquefois plus gros, sont de couleur rougeâtre à la maturité ; ils renferment une quantité de petit grains entourés

d'une pulpe rose ou blanche, sucrée, légèrement acidulée et rafraîchissante.

Ce fruit n'est guère recherché que par les enfants et les malades ou convalescents dont il calme la soif.

Il se reproduit par graine, marcotte ou bouture, est de pousse très rapide.

L'écorce du fruit l'enfermant beaucoup de tannin, pourrait être utilisée dans le tannage des cuirs.

Elle est astringente et employée contre certaines maladies (dysenterie, ver solitaire, mal de gorge). Voir page 235.

JAQUIER

Arbre de grande venue, donne sur son tronc et sur ses branches, des fruits de forte dimension, pesant jusqu'à 10 kilos, d'une odeur fétide et désagréable. .

Le fruit contient une pulpe qui enveloppe les graines, et dont les enfants et même les adultes sont friands.

Les graines bouillies sont également comestibles.

Où les jaquiers sont nombreux, les fruits sont donnés comme nourriture aux animaux de basse-cour, principalement aux porcs.

L'arbre est d'un aspect robuste et majestueux, son feuillage est toujours vert ; il pousse très vile et son bois est employé dans l'ébénisterie à cause de son originalité (de couleur jaune) : il fait de très jolis meubles : guéridons, consoles armoires, fauteuils etc...

Ses feuilles sont données comme nourriture aux animaux de race ovine, bovine et caprine.

Elles augmenteraient la production du lait, L'arbre donne un latex qui se coagule en un caoutchouc visqueux et qui sert à prendre les oiseaux. Le fruit encore tendre, donne aussi par incision, un latex visqueux.

Il se reproduit par graine et donne à partir de la 5^e année.

Un arbre donne annuellement de 30 à 50 fruits, vendus de 16 à 30 cent., soit un revenu, de 10 fr. par an.

JUJUBIER (*Zizyphus vulgaris*)

Pousse sur toute la côte méditerranéenne, donne des fruits jaunes de la grosseur d'une petite prune, très recherchés à la Réunion. C'est à la Possession que l'on trouve le plus grand nombre de jujubiers, et les voyageurs ne manquent pas, en passant dans cette localité d'en acheter un cornet d'une contenance d'une pinte (1/2 litre), pour le prix de: 0.20 à 0.50 suivant la saison.

Il pousse dans les terrains secs du littoral, principalement dans la partie sous le vent.

Les plants greffés donnent de meilleurs fruits, plus beaux et plus abondants que les plants venus de graines ; pousse très vite.

JAMALAC

Arbre de nos vergers au port imposant et au feuillage toujours vert.

Donne vers la 10^e année des fruits, rouges à leur maturité, présentant un joli aspect et ayant la forme d'une petite poire, mais peu recherchés comme fruits de table.

Sa pulpe douce et juteuse, mais aussi spongieuse, n'est guère goûtée que par les enfants.

Une certaine variété donne des fruits, jaune paille, appelés jamalacs blancs.

De pousse assez hâtive, le jamalac se reproduit par marcotte.

JAMROSIER

Le jamrosier est plutôt un arbre de nos forêts des hauts, il croît en abondance dans nos ravines où il se multiplie naturellement par les graines qui tombent sur le sol.

Donne des fruits sucrés de la grosseur d'une pomme avec un goût de rose très prononcé, mais très peu recherchés comme dessert ou comme friandise.

Par suite de la quantité de sucre qu'ils renferment, de leur parfum quelque peu musqué, ces fruits distillés donnent un rhum très recherché.

Son bois est dur et très combustible, sans cependant valoir le filao ; comme il est meilleur marché les ménagères l'achètent de préférence pour les besoins de la cuisine ; il fait aussi un excellent charbon.

LITCHI *ou Letchi*

Arbre de haute futaie, donne un fruit des plus agréables et recherché par les Européens.

La peau du fruit est rugueuse, rouge à la maturité, se détachant facilement.

La pulpe est blanche, sucrée et ferme, rappelant le raisin blanc.

Il se multiplie par graine, mais généralement par marcotte.

Le bois est dur, Il peut faire de jolies planches, et comme il est très liant, il peut être employé dans la charronnerie et même dans l'ébénisterie.

LONGANIER

De même grandeur que le litchi, ses fruits sont plus petits, mais très recherchés à cause de leur goût de muse ; il rapporte beaucoup plus tard que le précédent, vers 10 ou 12 ans.

Se multiplie généralement par marcotte.

MANDARINE

Ou orange mandarine, provient d'un arbuste ne dépassant pas : 3 et 4 m. de hauteur.

Les fruits de forme sphérique déprimée, sont recouverts d'une peau jaune orangé qui n'adhère pas à la pulpe et se détache facilement.

Les gousses ou tranches peu adhérentes entre elles se détachent aussi facilement, elles sont douces et plus parfumées que l'orange.

Se cultive comme l'oranger.

MANGUIER

Le manguiier est un des plus beaux arbres de nos vergers.

Il comprend plusieurs variétés. Donne des fruits de la grosseur d'une orange, dont la pulpe avec un léger goût

d'essence de térébenthine, plus ou moins prononcé, suivant les variétés, est assez agréable au palais.

Les meilleurs fruits proviennent des manguiers : *Auguste, José, Virginie, Létang.*

Enfin la mangue carotte qui fait les délices des enfants, qui la mangent verte, c'est-à-dire à peine formée, puis jaune et mure. Inutile de dire qu'elle a un goût fort prononcé de carotte d'où son nom.

Cette mangue, verte ou jaune n'est pas filandreuse, mais mûre, c'est un véritable écheveau de fil qu'on a dans la bouche ce qui ne décourage pas les enfants qui la préfèrent à toutes autres.

Cet arbre qui atteint 10 à 12 m. de hauteur croît et fructifie dans une zone ne dépassant pas 3 à 400 m. d'altitude.

Il se multiplie par graines, mais les plants reproduits par graines perdent leur qualité primitive. On multiplie les bonnes variétés par marcottage ou par la greffe: sur un sauvageon (plant poussé de graine) on greffe une branche de bonne qualité.

Avec le bois du manguier on fait des planches servant à la confection des cercueils à bon marché.

Le chemin de fer achète des madriers de bois de manguier pour garnir le fond des wagons à marchandises. La broserie utilise aussi son bois.

On fait également avec, un charbon qui n'est pas mauvais.

SAPOTIER

Arbre donnant un fruit appelé sapote, à la chair jaune orangé.

Se plante par graine, par marcotte ou par bouturage.

SAPOTILLIER

Arbre moins grand que le sapotier ; donne un fruit, la sapotille de saveur agréable, un peu vanillée.

Se plante comme le sapotier.

VAVANGUE

Arbuste poussant dans les hauts, donne un fruit de la grosseur d'une petite pomme qui se mange lorsqu'il a passé la maturité ; il n'est guère prisé que par les enfants.

MANGOUSTAN

Arbre atteignant 6 à 8 mètres, donne des fruits de la dimension d'une orange, d'une couleur violet foncé à la maturité. Sa pulpe est blanche et d'un goût délicieux.

Il est considéré à la Réunion comme le meilleur des fruits, malheureusement il tend à disparaître de l'île,

Demande un terrain profond humide et riche en humus.

Se multiplie par graine, par greffe ou par marcotte.

ORANGER

Voir page 122.

PAMPLEMOUSSE

De la famille des orangers mais beaucoup plus grand.

Donne des fruits ronds comme les oranges, mais beaucoup plus forts (10 à 15 cm. de diamètre) à écorce ou épicarpe lisse, et d'une couleur jaune pâle. Sa chair est spongieuse, un peu aqueuse et d'une saveur légèrement douce, beaucoup moins que l'orange.

Le fruit quoique très beau est cependant peu recherché, malgré que sa pulpe rose et aigrette se rapproche beaucoup du raisin. Certaines variétés ont un goût de fraise ou de groseille très prononcé.

L'écorce ou épicarpe, après avoir été rapée légèrement, pour en retirer l'huile essentielle qu'elle renferme et après avoir séjourné pendant quelques heures dans une eau courante, cuite avec du sucre donne un fruit confit très recherché.

PECHER

Petit arbre des pays tempérés, poussant également dans les pays chauds, dans les jardins du littoral et sur les hauteurs.

Donne des fruits savoureux mais souvent remplis de vers à leur maturité. Pour obvier à cet inconvénient retirer les bourgeons qui poussent au pied de l'arbre afin de porter toute la sève sur les fruits, et faire tomber, en secouant fortement le pied, une partie des fruits avant leur maturité. Ceux restant seront plus beaux et mûriront avant d'être piqués par les insectes.

Demande une bonne fumure (fumier de ferme) un terrain toujours bien entretenu et de fréquents arrosages.

Se reproduit par graine, par marcotte et greffe ; ces deux derniers modes sont préférables, si l'on veut obtenir des arbres de bonne qualité. Les variétés sont nombreuses à la Réunion, et les qualités ordinaires sont certainement les plus nombreuses.

PISTACHIER

Voir arachide page 132.

RIMA

Arbre du genre fruit à pain. On l'appelle aussi *arbre à châtaigne* parce que ses fruits contiennent des graines, qui bouillies se rapprochent beaucoup de la châtaigne.

Se plante par semis de graine, de croissance rapide et produit à la 4^e année.

Comme pour le *fruit à pain* veiller aux escargots qui sont très friands de la peau des jeunes plants.

VANGASSAYE

Genre de mandarine à fruits plus petits.

Arbres de Forêt et d'Alignement

ARAUCARIA — ALGORABA — BAMBOU — BENJOIN
— EUCALYPTUS — FILAO — GRÉVILÉA —
JAMROSIER — NATTE — PALMISTE — PIN —
TAMARIN — TAN — VACOA — OLIVIER
SAUVAGE — LATANIER.

CHAPITRE XV

Arbres de Forêt et d'Alignement

ALGORABA

Voir Page 181.

ARAUCARIA

Sorte de pin à l'aspect majestueux et toujours vert, fournit une résine de très bonne qualité.

On en trouve quelques sujets dans nos jardins, sur le littoral, mais son véritable habitat est sur nos montagnes.

Pousse droit et atteint 20 et 30 mètres de hauteur ; pourrait donner de jolies planches, madriers et pièce, ayant la valeur du sapin.

Se reproduit par graines semées en pots, tentes ou nœuds de bambou.

BAMBOU

En outre de la Chine et du *Japon* pour lesquels ce roseau est une véritable richesse, où il est considéré à régal du riz, les *Etats-Unis d'Amérique* ont préconisé sa culture soit comme *comestible*, soit comme bois pouvant être employé pour la confection de multitude d'objets.

Le *phyllostachys mitis*, espèce la plus répandue du Japon, donne 600 à 625 fr. à l'hectare.

Les pousses destinées à la consommation sont coupées sous terre avant d'être sorties, absolument à la manière des asperges.

Pour le bois, on coupe à 9 ans révolus, et les jeunes tiges sont réservées pour des coupes ultérieures. Ce genre d'exploitation peut durer indéfiniment.

Le baron Cloquet a dit du bambou qu'il sera à l'industrie ce que la pomme de terre est à l'alimentation.

Ce roseau est indispensable à l'existence de plus de 500 millions d'Orientaux, qui l'emploient dans la construction, dans la fabrication de meubles, de vases, de la pâte à papier, dans les *canalisations d'eau*, à l'air ou souterraine et enfin dans l'alimentation, et nous le négligeons entièrement : nous le considérons ici comme une plante parasite, n'est-ce pas un tort?

BENJOIN

Arbre de haute futaie, donne un bois employé dans la construction, comme planches et pièces son écorce fournissant beaucoup de tannin est, employée par la tannerie locale: elle se paie 5 fr. les cent kilos.

EUCALYPTUS

Voir page 117.

FILAO

Deux variétés : le filao de la Nouvelle Hollande, au bois spongieux, donne un charbon très ordinaire et comme combustible, il est très médiocre, il pousse où s'arrête la végétation du Filao du Pays. C'est-à-dire au-dessus de 400

mètres, quoique poussant aussi sur le littoral, mais son véritable habitat est les Hauts.

Le filao du pays, arbre de reboisement qui rend de très grands services comme combustible pour nos usines et pour les ménagères, fournit un charbon de premier ordre.

Il pousse droit et atteint de 15 à 20 mètres de hauteur.

La corde d'une contenance de 2 stères 1/2 et du poids de 2.500 kilos, se vend 45 fr. ; en paquets du poids de 1 k. environ « composé de 3 morceaux de bois fendu sur une longueur de 0.75 cent. » il se vend dans les centres 2 fr. 50 le cent.

Comme un filao, à la 10^e année, donne entre 100 et 150 paquets, en déduisant les frais de coupe et de charroi, 1 fr. environ, il donne net de 1.50 à 2.25.

Les plantations de filao se faisant par milliers, dans les terrains les moins fertiles du littoral, où les autres cultures sont presque impossibles, ou encore dans les hauts dans les mauvais terrains, la terre acquiert du fait de ces arbres une valeur qui est à considérer.

Il entre 1.000 à 1.250 filaos à l'hectare; les plants sont délivrés gratuitement par le service des Eaux et Forêts.

Cette culture ne demande aucun soin, et jusqu'à l'âge de 3 ou 4 ans on peut planter dans le même terrain manioc, maïs, pois, cannes, etc ...

Cette culture sans être riche, n'est pas à dédaigner puisqu'elle occupe les terrains médiocres, et que le bois de filao ne reste pas invendu.

Les pièces et les planches de filao sont employées dans la construction, mais comme ce bois, quoique très dur, est putrescible à l'air et à l'eau, il n'est utilisé qu'à l'intérieur des maisons : s'il subissait une injection de sulfate de cuivre, il vaudrait les meilleurs bois de construction.

Il sert également à la construction des parcs, hangars et cases des colons.

Les plants sont mis en pleine terre à la saison des pluies, de Décembre à Mars, soit à racines nues, soit en tentes, ce dernier mode est préférable pour les localités sèches.

L'écorce renfermant beaucoup de tannin, est employée dans la tannerie locale et se vend 3 et 3.50 les cent kilos.

Nous ne parlerons pas des semis, puisqu'on peut se procurer *gratuitement* les plants par telle quantité que l'on désire; en en faisant la demande au chef du Service des Eaux et forêts.

Cet arbre croît mieux dans les terrains sablonneux du littoral où sa racine pivotante peut pénétrer profondément.

Le service des Domaines, vend annuellement de 50 à 60.000 francs de bois de filao, qu'il retire des forêts créées par le Service des Eaux et forêts, à St-Paul, St-Gilles, St-Louis et Etang-Salé.

Les plantations faites sur les terrains sablonneux du littoral, appartenant à la Colonie (Service des Domaines), ont la propriété d'arrêter les sables mouvants qui envahiraient des milliers d'hectares de bonnes terres, et les rendraient impropres à la culture.

La forêt de l'Etang-salé demande à être vue.¹

GREVILEA

Arbre au port majestueux, fait de très jolies allées et devrait être planté sur toutes nos routes en l'étêtant toutefois à 7 ou 8 mètres de hauteur, parce que moins résistant au vent que le filao.

Son bois est employé dans la construction, comme planches et pièces, se reproduit par graines, il est comme le filao de pousse très rapide.

JAMROSIER

Voir page 221.

NATTE

De deux variétés : grand natte, employé dans l'ébénisterie, pour meubles, et le petit natte, employé dans la construction, comme planches, pièces et bardeaux.

¹ Plantation du Domaine :

| | | |
|----------------|------------------|---------------|
| Etang-Salé | 770.000 | arbres |
| Saint-Gilles | 70.000 | — |
| Saint-Paul | 40.000 | — |
| Saint-Louis | 40.000 | — |
| Port | 30.000 | — |
| Saint-Philippe | 20.000 | — |
| Sainte-Rose | 20.000 | — |
| Saint-Joseph | 10.000 | — |
| Total | 1.000.000 | arbres |

C'est le bois le plus recherché de nos forêts, pour ses qualités de conservation.

Il fournit une gomme appelée glu que l'on utilise pour la chasse aux petits oiseaux.

Comme on ne fait aucune plantation de natte, parce que long à pousser, cet arbre est appelé à disparaître sous peu ; déjà on ne le trouve plus qu'en petite quantité, dans quelques forêts privées et dans les forêts domaniales.

PALMISTE DES BOIS

Voir page 99.

PIN

Arbre résineux. Quelques plantations très bien réussies ont été faites à Cilaos, par le Service des Eaux et forêts.

Se plante sur place ou en pots, tentes, ou nœuds de bambous.

La végétation est lente, et l'arbre ne croît qu'à de hautes altitudes.

On sait que c'est du pin qu'on retire la résine, qui par distillation donne l'essence de térébenthine.

On ne doit pas oublier qu'il entre annuellement dans la Colonie, pour *deux cent mille* francs de bois de sapin et pitch-pin (*Pinus palustris*), employés dans les constructions ; arbres que l'on pourrait très bien acclimater dans les Hauts.

TAMARIN

De 2 variétés: le *tamarin des bas* et le *tamarin des hauts*.

Donne des planches, des pièces et des bardeaux de bonne qualité, mais inférieure au natte.

Fait un excellent charbon.

Ses fruits mûrs aigres-doux, servent à faire des limonades de ménage : les fruits encore verts, pilés, font d'excellents rougails (condiment).

Les 2 variétés sont de pousse très lente.

TAN ROUGE

Arbre de nos forêts, employé dans la construction comme planches, pour lattis, pièces et bardeaux de qualité inférieure.

Son écorce est riche en tannin, et vendue pour la tannerie.

VACOA (*Pandanus utilis*)

Sorte de palmier qui atteint 8 m. de haut.

Sert de tuteur à la vanille ; il est même considéré comme un des meilleurs, parce que très résistant au vent.

Donne des feuilles de 1 m. 50 à 2 mètres de longueur servant à la couverture des cases des colons, et à la confection des sacs, dits de vacoa, destinés à l'emballage du sucre et du café et très demandés au dehors.

En 1911, la Colonie en a exporté 852.000, d'une valeur de 216.448 francs.

Cette industrie des sacs de vacoa, utilise dans certaines localités de l'île : Ste-Anne, Ste-Rose, St-Philippe,

les bras des femmes, des enfants et des vieillards, auxquels elle apporte un peu de bien-être.

Comme on le voit, le vacoa, comme tuteur de vanille, ou comme matière propre à l'industrie est intéressant:

Il se reproduit par graine et pousse dans les terrains humides et chauds. .

LATANIER

Genre de palmier; ses feuilles élégantes et flexibles servent à fabriquer divers petits objets de vannerie artistique ; elles servent aussi à couvrir les cases des colons.

Les feuilles tendres « cœurs » sont employées à la confection des chapeaux dits du *Gol*.

Le fruit appelé communément *pomme latanier*; est recherché par les enfants pour son endosperme qui est comestible.

OLIVIER SAUVAGE

L'olivier sauvage ou *olivier marron* fournit un bois très dur avec de jolies veines, aussi est-il recherché par nos ébénistes qui en font de jolis meubles avec un cachet très original.

Nous arrêterons à ce dernier, la description des arbres de nos forêts, car ils sont trop nombreux pour le cadre restreint que nous nous sommes tracé.

PLANTES TANNANTES

ACACIA FARNESIANA — ACACIA MOLLISSIMA —
ACACIA ARABICA — BENJOIN — FILAO —
CAJOU — TAN — PALETUVIER.

CHAPITRE XVI

Plantes Tannantes

ACACIA (*farnesiana*)

Voir page 116.

ACACIA *arabica*

Appelé Gonakié par les indigènes du Sénégal, donne des gousses renfermant 50 % de tannin. L'écorce également est riche en tannin.

Se rencontre en abondance au Sénégal, sur les bords des cours d'eau, lacs et étangs.

Les cuirs tannés avec les gousses du gonakié, prennent une teinte laiteuse très recherchée.

Un arbre donne de 60 à 80 kilos de gousses. Il pousse dans les terrains humides mais non marécageux.

ACACIA *mollissima*

Cultivé et exploité au Cap et au Transvaal pour son écorce riche en tannin (45 %).

En 1907, le Cap en a exporté 23.700.000 k. d'une valeur de 3.500.000 francs.

BENJOIN

Voir page 230.

FILAO

Voir page 230.

CAJOU

Voir page 212.

TAN

Voir page 235.

PALETUVIER *ou manglier*

Les palétuviers forment l'unique flore des rives des lagunes et des fleuves tropicaux dans lesquels remonte la marée.

Ils poussent uniquement dans la vase imprégnée de sel maria, son bois est très dur et imputrescible, par suite de la grande quantité de tannin qu'il contient : il peut être difficilement travaillé. On peut l'employer comme pilotis, poteau de mine, pavé, traverse de chemin de fer, etc ...

Son écorce est riche en matières tannantes ; vendue en Europe elle vaut 110 fr. la tonne, mais vu sa valeur en tannin 38 à 45 % elle devrait réellement se vendre entre 150 et 200 fr.

Madagascar en 1911 en a expédié en Europe pour une valeur de 3 millions de francs.

Note : Les drogues ou sels végétaux employés dans la tannerie, altérant la qualité des cuirs, les tanneurs sont revenus à l'emploi exclusif du tannin végétal, mais comme celui-ci commence à manquer, d'immenses plantations d'arbres tannifères, *par millions* ont été faites en Australie., en Afrique orientale. [Colonies allemandes] au Brésil. (Etats de Saô - Paulo ; de Minas Géraés), etc ... et parmi ces arbres, les palétuviers sont les plus nombreux.

Ils pourraient être plantés à l'Etang-salé, au Gol, à Saint-Paul et autres terrains sablonneux du littoral de la partie sous-le-vent.

Erratum

Parmi les plantes économiques nous avons omis de parler du houblon.

La fabrication de la bière dans le pays étant appelée à prendre une grande extension, il est indispensable d'avoir sous la main la matière première de toute fraîcheur pour la composition de cette boisson.

Ayant parlé de l'orge, il nous paraît indispensable de dire quelques mots sur la culture du houblon, en même temps que de donner un aperçu sur la fabrication de la bière. Les renseignements ci-dessous que nous devons à l'obligeance d'un ami, nous ont été donnés par M. Eswein, professeur de langues vivantes au Lycée Leconte de Lisle, originaire de l'Alsace, où la fabrication et la consommation de cette boisson sont très répandues.

LE HOUBLON

De la famille des cannabinées. Le houblon est une plante herbacée, vivace et grimpante. Sa tige est annuelle et s'enroule de gauche à droite. Ses racines sont traçantes et pivotantes; elles sont en outre très persistantes. Ses feuilles ressemblent à celles de la vigne. Ses fleurs sont des cônes foliacés de la grosseur d'un bout de doigt. Sa graine, de la dimension d'un grain de mil, se trouve à la base de chaque pétale. Elle mûrit vers la fin de l'été; les cônes deviennent alors jaunâtres.

Les fleurs servent à la fabrication de la bière, et en médecine comme toniques et dépuratives.

Le houblon pousse à l'état sauvage et à l'état cultivé : à l'état sauvage, le long des haies et des buissons et à la lisière des bois ; à l'état cultivé, dans des champs spécialement aménagés. Il aime le soleil, la lumière, la fraîcheur et les terrains abrités. La grande sécheresse lui est nuisible.

Le houblon se plante au commencement du printemps, par boutures, faites, à l'époque de la taille, de la partie inférieure de la tige. Piquées verticalement dans le sol, défoncé au préalable, et recouvertes d'une mince couche de terre, elles poussent au bout de quelques jours et produisent dès la 1^{re} année. Les jeunes tiges dont il ne faut laisser que les deux les plus vigoureuses, s'enroulent spontanément autour d'un tuteur quelconque.

La cueillette a lieu, lorsque les cônes prennent une teinte jaunâtre et répandent un arôme prononcé. Dans les 24 heures, il faut les sécher sur de claies au soleil ou dans un appartement en cas de pluie. La dessication est suffisante lorsque les pétales sont bien ouvertes et que la tige des cônes est cassante. Entassés pendant plusieurs jours dans un endroit sec, ils sont ensuite mis et foulés dans des sacs en toile, où ils peuvent se conserver deux ou trois ans.

Le houblon viendrait fort bien, à l'état mi-sauvage et mi-cultivé, dans les régions tempérées de l'Ile. La Réunion pourrait ainsi récolter sur place, la quantité nécessaire à sa consommation et à la fabrication de la bière.

LA BIÈRE

La bière est le vin du pauvre. Elle est une boisson fermentée, désaltérante et nutritive. Elle stimule en outre l'estomac et favorise la digestion.

La bonne bière se fait avec de l'orge maltée et du houblon.

Le maltage s'obtient en trempant les grains dans de l'eau, plusieurs fois renouvelée, jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Après les avoir laissés égoutter, on les place pendant une dizaine d'heures dans un endroit frais ; puis, on les met en couche, qu'il faut diminuer d'épaisseur à mesure qu'avance la germination. Il faut l'arrêter, lorsque les germes ont atteint la 1/2 ou les 3/4 de la longueur des grains. Pour la bière ordinaire, on les torréfie légèrement. Enfin, on en détache le germe devenu cassant, au moyen du pilon.

Après avoir écrasé les grains, on met le tout dans une chaudière, dans laquelle on verse de l'eau à 40 ou 50 degrés ; puis on y ajoute de l'eau bouillante. Au bout de quelque temps, on retire le moût, que l'on soumet à une nouvelle cuisson. Au moment de l'ébullition on y ajoute du houblon, de 500 à 750 grammes par hectolitre de moût. Au bout de 6 heures de cuisson, on refroidit le liquide, dont on a retiré le houblon, le plus promptement possible. Ensuite on le verse dans une cuve, en y ajoutant de la levure de bière pour hâter la fermentation. Celle-ci est achevée, quand la mousse, qui s'est amassée à la surface, est, devenue compacte et brunâtre. A ce moment il faut soutirer la bière qui, peu après, est bonne à boire.

PRODUCTION
ET CONSOMMATION
DE LA VANILLE

LES FALSIFICATIONS DE LA VANILLE.

Production et Consommation de la Vanille¹

Les Colonies françaises produisent la plus grande partie des vanilles consommées dans le monde entier, comme le montre le tableau suivant qui donne le chiffre des exportations pour l'année 1908-1909.

| | | |
|----------------|---------|-------------|
| Tahiti | 200.000 | kilogrammes |
| Mexique | 100.000 | « |
| Iles Comores | 68.000 | « |
| La Réunion | 68.000 | « |
| Madagascar | 50.000 | « |
| Seychelles | 22.000 | « |
| Java et Ceylan | 6.000 | « |
| Antilles | 6.000 | « |
| Fidji | 5.000 | « |

Après le Mexique, c'est la Réunion qui produit les meilleures qualités de vanille — celles de Tahiti ont une odeur d'héliotrope et sont surtout utilisées en parfumerie.

La Nouvelle Calédonie, la Martinique, le Congo produisent un peu de vanille. La Guadeloupe exporte 7 à 8 tonnes de *Vanillon*.

Le Vanillon vrai est la gousse du *Vanilla Pompona* (Schiede) (*V. guianensis*, *V. lutescens*) espèce de l'Amérique

¹ Renseignements pris dans « Les Produits coloniaux » de Capus et Bois — 1912.

tropicale qui se distingue de la vanille proprement dite par ses feuilles plus longues et plus larges, ses fleurs plus grandes, son fruit plus épais.

Le *Vanillon* n'est pas employé comme condiment mais sa richesse en *héliotropine* le fait rechercher en parfumerie. On l'utilise dans la préparation des cigares de la Havane.

On donne aussi le nom de *Vanillon* aux vanilles vraies de qualité inférieure, gousses petites, épaisses, noirâtres et visqueuses, à parfum peu prononcé.

En 1907-1908, la France a consommé 57.000 kilogrammes de vanille, soit 16 pour cent de la production de ses Colonies et 11 pour cent de la production mondiale, évaluée à 500.000 kg.

Les Falsifications de la Vanille

Une fraude d'usage courant consistait autrefois à épuiser par l'alcool la partie balsamique des gousses, le givre de vanilline étant remplacé par des cristaux d'acide benzoïque. On livrait au commerce la vanilline ainsi extraite et dont le prix était très élevé, et les gousses, épuisées, réapparaissent sur le marché après avoir été frauduleusement revivifiées.

Mais la découverte de *vanilline artificielle* ou de synthèse est venue causer le plus grand préjudice aux cultivateurs de nos Colonies, à ce point, que le prix du kilogramme de vanille qui atteignait autrefois 70 à 80 francs, s'est d'abord abaissé à 40 et 50 francs, pour atteindre 25 francs en 1908.

C'est que la Vanilline artificielle qui, en 1876 Valait 7.500 francs le kilogramme, est aujourd'hui livrée au prix de 40 francs, et que ce prix trouve d'autant plus réduit, qu'elle possède pouvoir parfumant qui est cinquante fois supérieur à celui de la Vanille. La quantité de Vanilline artificielle utilisée : annuellement en France est actuellement évaluée à 10 ou 12.000 kilogrammes.

La *Vanilline artificielle* est tirée de l'*eugénol* contenu dans l'essence de girofle, ou bien de la *coniférine*, extraite du bois de pin et de sapin, encore du *gaiacol*, composant du goudron de hêtre.

Les producteurs de nos Colonies ont constitué une *Ligue de la défense de la Vanille*, pour étendre leurs intérêts, montrer les inconvénients de l'emploi de la *Vanilline artificielle*, comme produit alimentaire et pour obtenir une réglementation sévère de sa vente.

Note : Renseignements pris dans : Les Produits coloniaux par Capus et Bois - 1912.

Plantes Médicinales

DE L'ILE DE LA RÉUNION

LEURS PROPRIÉTÉS CURATIVES ET LEUR EMPLOI

Plantes Médicinale

de l'Ile de la Réunion

Leurs propriétés curatives et leur emploi

N° 1 **ACMELLA.** *Spilanthus acmella.*

Employé en tisane, combat la fièvre jaune; le mal de bouche (gencives décolorées) par la mastication d'une poignée de feuilles.

N° 2 **AFFOUCHE.** *Ficus cordata.*

Guérit les maux de reins par le moyen d'une ceinture de racines formant plusieurs nœuds (No 8). Donne du lait aux nourrices par la tisane des cœurs.

N° 3 **AMBAVILLE.** *Seneci ambavilla.*

Guérit les enflures des enfants qui ont pris du mauvais lait, par des bains tièdes de décoction de cœurs mêlés à l'écorce de bois jaune (No 43).

No 4 **AMBREVADE.** *Cajanus flavus.*

Combat la diarrhée des enfants par lavement de décoction de feuilles. La diarrhée des varioleux par lavement de décoction des feuilles et une cuillerée de charbon d'andrèze (N° 5) ; les maux de dents par gargarisme avec décoction.

No 5 **ANDREZE**. *Celtis madagascariensis*.

Guérit le croup, la diphtérie, par gargarisme d'écorce pilée et mêlée à quelques cœurs de framboisier (N° 53), cœurs de bois de gaulette (N° 39) et cœurs de chandelle, le tout infusé dans un litre d'eau pendant une heure. Le marc sert de cataplasme.

Guérit le croup par gargarisme, tisane de cœurs et d'écorce, une cuillerée de charbon d'andrèze par verre.

Sert de dentifrice par charbon d'écorce en poudre très fine.

Guérit la dysenterie chronique par la tisane et lavement d'écorce de cœurs et de charbon d'andrèze.

Guérit les aigreurs d'estomac par une cuillerée de charbon pilé.

N° 6 **AYAPANA**. *Eupatorium ayapana*.

Combat les abcès en formation par cataplasmes de feuilles bouillies et aubergines cuites et écrasées, la cholérine par la décoction d'une dizaine de feuilles pour un litre d'eau à prendre froide et non sucrée (à la soif).

Combat les accès pernicioeux et le choléra.

N° 7 **BADAMIER**. *Terminalia Catappa*.

Combat les maux de dents par gargarisme avec décoction d'écorce ; la dysenterie par décoction d'écorce et de poudre de vieilles feuilles grillées et pilées.

N° 8 **BANANIER**. *Musa*.

Guérit de la cholérine par la tisane de trois cœurs en formation (3 verres dans la journée). Combat l'hématurie dans la fièvre jaune par la tisane de racine et celle de litchi (N° 76).

N° 9. **BANCOULIER.** *Aleurites tribola.*

Soulage les rhumatismes, si l'on applique sur l'endroit malade des feuilles chauffées au four.

Guérit les maux de tête par compresses de feuilles froides.

Teint les tissus en noir par une forte décoction d'écorce.

No 10. **CAFEIER.** *Coffea.*

Guérit les accès pernicieux par forte décoction d'une poignée graines non grillées et fraîches, écrasées pour boisson.

Guérit les rétentions d'urine par décoction de 7 graines et 7 cœurs pour boisson.

No 11. **CANNELIER.** *Laurus cinnamomum.*

Fait disparaître les frissons et calme l'accès de fièvre par tisane dans du vin.

Guérit la pleurésie par infusion d'écorce dans du vin chaud avant de se mettre au lit.

N° 12. **CAMPRIER.** *Laurus camphora officinarum.*

Combat la danse de Saint-Guy, par bain de forte décoction de feuilles.

Prévient les accès de fièvre par tisane d'écorce.

N° 13. **CAPILLAIRE.** *Adiantum capillus veneris*

Combat le catarrhe pulmonaire par tisane adoucie avec du miel brûlé : la dingue (fièvre et influenza) par sirop accompagné de tisane de citronnelle tiède (N° 21).

N° 14. **CAROTTE.** *sauvage. Danchus carotta.*

S'emploie dans la jaunisse comme nourriture et par infusion froide pour boisson.

No 15. **CASCABELLE.** *Arbrus precalorus*

Guérit le catarrhe pulmonaire par sirop de racines et pistache marronne (No 93).

No 16. **CHANGE ECORCE** (petit) *Aphloia theiformis*.

Guérit les dérangements d'estomac chez les petits enfants, par tisane bien sucrée d'une petite poignée de feuilles ou de bois (une tasse).

No 17. **CHARDON** ou *Chaudion Argemone mexicana*

Combat les maux de reins par tisanes non sucrées ; les écoulements contagieux par la tisane de racine ou infusion froide dans un litre d'eau.

N° 18. **CHIENDENT.** *Cynodon lunear.*

Combat la poudre d'Aye (papillon nocturne dangereux) dans les yeux, par mastication et application d'une petite quantité de feuilles entre les paupières, de façon que le jus pénètre.

N° 19. **COCHLEARIA.** *Cochlearia officinalis*.

Combat les maux de bouche, si l'on mâche les feuilles et qu'on les tienne quelques moments dans la bouche ; l'hydropisie de poitrine, si l'on mâche les feuilles et qu'on absorbe le jus.

N° 20. **CHOU.**

Guérit les abcès au sein par une application de feuilles.

N° 21. **CITRONNELLE.** *Andropogon schœnantus*

Fait disparaître les frissons et rend la chaleur au corps par décoction de racine coupée à 15 cent. de la tige.

N° 22. **COCOTIER.** *Cocos nucifera.*

Très diurétique et rafraîchissant par la tisane de racines.

N° 23. **COLLE-COLLE** ou *guérit vite*¹.

Siegesbekia orientalis.

Combat les maladies de la peau du genre lèpre ; les plaies.

No 24. **COTONNIER.** *Gossypium indicum.*

S'emploie pour les coliques des petits enfants par décoction de jeunes pousses mêlées à l'huile d'olive. Galactogène puissant, Les tisanes de fleurs non ouvertes et surtout les tisanes de graines fraîches se donnent aux nourrices avec avantage.

N° 25. **CROC DE CHIEN.** *Smilax anceps.*

Dépuratif excellent par un fort sirop. Guérit les affections de poitrine par sirop de racines mêlées à colle-colle (No. 23) herbe à bouc (N. 61).

N° 26. **BARBE DE MAIS.** *Zea mais.*

Diurétique et rafraîchissant par décoction d'une poignée. Combat les hématuries dans les accès de fièvre Jaune par décoction.

N° 27. **BAUME LA PLATE.** *Psiadia glutinada.*

Combat les brûlures vives, les écoulements purulents : le charbon ; les fissures de l'anus ; l'asthme ; les écoulements de pus des oreilles.

¹ Guérit les plaies que l'on lave avec une infusion de feuilles fraîches, et en appliquant ensuite de la poudre, que l'on obtient en faisant sécher les feuilles sur une plaque en fer, posée sur un fourneau et que l'on pulvérise.

N° 28. **BELLE DE NUIT.** *Mirabilis jalapa.*

Guérit les rétentions d'urine par cataplasme sur le bas ventre de feuilles écrasées, par tisane de racine. Enlève les inflammations internes ou des plaies par cataplasmes de feuilles bouillies.

N° 29 **BENJOIN.** *Terminalia mauritiana.*

Guérit le catarrhe du cerveau par aspiration de la vapeur d'une décoction d'écorce.

Guérit les enrouements par gargarisme avec décoction de l'écorce, et si l'on fume l'écorce séchée à l'ombre. Guérit les pleurésies par décoction avec de la suie (noir de fumée) et du sel.

N° 30. **BOIS AMER.** *Carissa xylopicron*

Guérit le catarrhe du cerveau par des prises de la poudre mêlée à du sucre en parties égales.

Guérit la fièvre typhoïde par de la râpüre infusée dans un litre de tisane préparée avec des feuilles de bois de pintade (un verre toutes les deux heures).

N° 31. **BOIS CASSANT.** *Psathura angustifolia.*

S'emploie pour le catarrhe pulmonaire si l'on fume des cigarettes avec des feuilles séchées à l'ombre et mélangées à celles de faham (N.47). Rend la chaleur au corps si l'un prend une décoction tiède après l'accès de fièvre.

N^o 32. **BOIS BLANC ROUGE.** *Hernandia ovigera.*

Guérit la dysenterie par décoction réduite d'écorce avec racine ou fruit de grenadier (N.59).

N^o 33. **BOIS DE BALAI.** *Grangeria borbonica.*

Soulage l'asthme par une infusion d'écorce râpée, et bois amer (No 30) râpé.

Guérit les maux d'estomac par décoction d'écorce.

No 34 **BOIS DE BOMBARDE.** *Mithridatea.*

Guérit l'aménorrhée par décoction d'écorce mêlée à celle de quivi (N^o. 100) pour un litre.

N^o 35. **BOIS DE CABRI.** *Clerodendron heterophyllum.*

Guérit le croup par gargarisme avec décoction d'écorce et par introduction dans la gorge de la poudre fine faite avec l'écorce brûlée et pilée.

N^o 36. **BOIS DE CHENILLE.** *Clerodendron heterophyllum.*

Préserve de la fièvre paludéenne et la guérit par infusion dans du rhum (un verre avant le repas). Combat l'accès jaune et remplace avantageusement la quinine par décoction prise au moment de l'accès.

No 37. **BOIS DE DEMOISELLE.** *Kirganelia elegans.*

Guérit la dysenterie chronique par décoction de 30 grammes d'écorce dans un litre de vin de Provence (3 verres dans les 24 heures).

No 38. **BOIS DE FER.** *Sideroxylon borbonicum*

Guérit le charbon par décoction dans un litre d'eau, 20 gr, d'écorce mêlée aux feuilles d'Indigo (N. 37), racine fleur jaune, (N. 50) croc de chien (N. 25), feuilles lingue, cœurs d'ambaville (N. 3) (à prendre dans les 24 heures).

No 39. **BOIS DE GAULETTE.** *Cupania alternifolia.*

Guérit les écoulements par une décoction d'écorce pour bains, injection et boisson.

Guérit les mêmes maladies (plaies) par décoction de cœurs en lotions et par l'application de la poudre faite avec l'écorce.

No 40. **BOIS DE MAMAN.** *Petit cannelier.*

Gaillardia borbonica.

Diurétique et rafraîchissant de premier ordre par décoction d'écorce de bois ou de racine.

N° 41. **BOIS DE SOUTRE.** *Bahuneria urticaelotia.*

Guérit les coliques néphrétiques par tisane miellée de racine ou d'écorce.

Guérit l'hémorragie veineuse par compresses trempées dans la teinture de racines.

Diurétique et rafraîchissant excellent par décoction refroidie de racine ou de bois.

N° 42. **BOIS DE SUREAU.** *Leea sembucina.*

Combat l'éléphantiasis par bain chaud, avec décoction de fleurs ou de feuilles.

No. 43. **BOIS JAUNE.** *Ochrosia borbonica.*

Guérit l'anémie, si l'on prend avant le repas une infusion d'écorce dans du rhum.

Stimule les digestions paresseuses, si l'on prend avant le repas une cuillerée à café de poudre d'écorce dans un peu d'eau froide.

Guérit les vices du sang par infusion d'écorce dans le vin (3 verres par jour).

N 44. **BOIS NOIR.** *Mimosa Lebeck.*

Combat les plaies récentes (coupures etc.) par une application de feuilles pilées avec du sel.

N° 45. **BOIS DE RONGUE** (*Erythroxylon longifolium*).

Préserve de la fièvre par tisane d'écorce, une tasse par jour. Fait cesser les effets de la fièvre si l'on prend après les accès une tasse de tisane d'écorce.

N° 45 bis. **CHANDELLE.**

Voir Poivrier (*Bois de chandelle*).

N° 46. **EUCALYPTUS.** *Eucalyptus Globulus.*

Prévient la fièvre par dissolution dans 30 gr. d'alcool de 7 gr. de gomme extraite de l'arbre, dix gouttes le matin, dix gouttes le soir.

N° 47. **FAHAM.** *Agraecum fragans.*

Combat l'asthme par cigarettes de feuilles sèches, pilées et mêlées à celles de bois cassant (No. 31), par décoction de feuilles adoucies par sirop de violette.

Combat le catarrhe pulmonaire par boisson de lait, cuit avec des feuilles et du safran (N. 106), l'influenza par tisane chaude de feuilles.

N° 48. **FATAQUE** *malgache (herbe aromatique).*

Rend la chaleur au corps par décoction de racines, après l'accès de fièvre.

No 49. **FILAO** *Casuarina equisetifolia*.

Guérit les fleurs blanches par injections froides de décoction de feuilles.

Teint les tissus en noir par forte décoction d'écorce.

N0 50. **FLEUR JAUNE** *Hypericum Lanceolatum*

Combat les grandes par sirop composé de bonne poignée de feuilles de faham (N. 47), ambaville (N. 3), racine lingue (N.) Croc de chien (N. 25), colle-colle (N. 23), fumeterre (N. 55) pour un litre.

Les impuretés du sang par infusion de fleurs; les irritations de l'estomac par infusion de racines.

N0 51. **FOUGERE** *d'ornementation. Polypodium felix*.

Guérit le carreau par infusion de la poudre faite avec une poignée de tiges grillée et frottées entre les mains ; à prendre froide, trois tasses dans la journée.

No 52. **FRAISIER**. *Fragaria vesca*.

Diurétique et rafraîchissant par décoction d'une bonne poignée par litre d'eau.

N0 53. **FRAMBOISIER** (*Rubus rosæfolius*).

Combat le suppuration des yeux.

N0. 54. **FRANGIPANE**. *Plumeria Alba*.

Guérit les glandes par cataplasme de feuilles cuites sous la cendre et graissées avec la pommade napolitaine, ou par simple application d'une feuille huilée et chauffée.

N0 55. **FUMETERRE**. *Fumaria officinalis*.

Guérit les enflûres des enfants par un sirop de feuilles et lianes mêlées de feuille de colle- colle (N. 23), et racines de croc de chien (N. 25).

N° 56. **GINGEMBRE.** *Zinziber officinale.*

Combat les accès de fièvre pernicieux par friction sur tout le corps d'un liniment de racines pilées et mêlées à l'huile de coco.

NO. 57. **GIROFLE.** *Caryophyllus aromaticus*

Conserve et donne bon goût aux viandes préparées, par introduction des baies sèches et écrasées.

N° 58. **GOUYAVIER.** *Psidium pomiferum.*

Combat la cholérine par lavements de décoction de feuilles ; la pituite par gargarisme de décoction de cœurs mêlés aux cœurs de framboisier (N. 53).

N° 59. **GRENADIER.** *Punica gmnatum.*

Fort astringent en décoction de racine ou d'écorce.

Guérit du ver solitaire par une infusion à froid de racines pilées, préparées la veille.

Guérit de la dysenterie par la décoction de racines ou de fruits avec riz grillé et gouyavier (N. 58).

Guérit le mal de gorge par gargarisme avec décoction d'écorce ou de fruit.

N° 60. **HELIOTROPE**

Combat les corps par des applications de compresses imbibées de jus de feuilles pilées ;

Combat la grippe par infusion sucrée de fleurs avec citronnelle. (N. 21).

N° 61. **HERBE À BOUC.** *Ageratum conyzoides*

Combat les accès froids par application de feuilles écrasées et arrosées de vin de Provence ; les catarrhes par

application sur la tête de feuilles pilées et passées au vinaigre chaud ; compresses de jus des feuilles écrasées.

No 62. **HERBE À VERS.** *Semen contra*
Artemisia judaica.

S'emploie pour les plaies, brûlures, répandant mauvaise odeur, par application de feuilles pilées, passées à l'huile chaude. Vermifuge excellent par le jus de feuilles écrasées.

N° 63. **HERBE DURE.** *Sida parvifolia.*

Combat la diarrhée des enfants par tisane de racines avec du riz blanc ; guérit les plaies, coupures récentes, par application de feuilles vertes pilées.

N° 64. **HERBE DE POISON.** *Datura siramonium*

Combat les coliques néphrétiques par le moyen de cataplasmes mis à nu et souvent renouvelés, de feuilles écrasées et passées dans la graisse. Les rhumes de poitrine par frictions, sur le cou et la poitrine, de feuilles cuites dans la graisse.

N° 65. **HERBE MARINE.** *Fucus vesiculosus.*

S'emploie pour l'obésité par infusion d'une forte poignée pour un litre d'eau (boire à la soif)

N° 66. **HERISSON BLANC**
Triumpheta glandulosa

Combat les coliques des enfants par cataplasmes sur le ventre et lavements de la décoction de feuilles ; la dysenterie aiguë par bains de siège de décoction de feuilles avec les fleurs d'Hibiscus.

N° 67. **HIBISCUS.** *Foutspate Hibiscus liliiflorus.*

S'emploie pour les douleurs de reins par bains avec forte décoction de feuilles ; combat, la grippe par tisane sucrée de fleurs, avec fleurs d'héliotrope ; les glandes par cataplasmes de feuilles bouillies et écrasées.

N° 68. **IPECA.** *Tylaphora asthmatica*

Vomitif excellent par la décoction refroidie de quelques feuilles ou par un sirop de feuilles ou racines et lianes.

N° 69. **JEAN ROBERT.** *Euphorbia Pilulifera*

Combat la diarrhée persistante des enfants par lavement de décoction de feuilles et de branches, par tisane de racines avec du riz blanc grillé. Combat la dysenterie chronique par décoction très forte pour unique boisson.

N° 70. **LIANE A POIVRE.** *Piper borbonense.*

S'emploie contre les suites de couches, en décoction de 30 gr. de liane privée d'écorce pour un litre d'eau.

N° 71. **LIANE DE LAIT.**

Guérit les verrues par application, avec un pinceau, 3 fois par jour, d'une goutte de lait de cette plante. Les racines pilées sont un sinapisme de premier ordre.

N° 72. **LIANE JAUNE.** *Danaïs fragrans.*

Guérit les dartres par friction avec le latex mêlé à celui de chardon, pignon d'Inde et poudre de chasse.

Diurétique excellent : décoction de liane écrasée.

N° 73. **LIANE SANS FEUILLE.**

Sarcostemma mauritianum

Combat les crachements de sang par forte décoction d'une poignée écrasée dans un litre d'eau froide et à intervalle de huit heures.

N° 74. **LIANE SAVON.** (*Gouania teurocephala*)

Guérit les irritations de l'estomac par une infusion de râpure. Une poignée pour un litre d'eau comme boisson (bien remuer avant de prendre).

N° 75. **LILAS.** *Melia azedarach*

Combat les douleurs de reins par bains de forte décoction de feuilles. Combat les écoulements contagieux par injection, avec décoction d'écorce dont on a ôté la pellicule noire.

Combat les convulsions par tisane d'un petit morceau de racine.

N° 76. **LITCHI.** *Euphorria litchi.*

Fait disparaître l'action de la fièvre jaune sur la vessie par décoction de racine, avec racine de bananier. Rafraîchissant et diurétique excellent par décoction de racine.

N° 77. **LOSTEAU** ou *Osteau antirrhæa borbonica*

Guérit les abcès froids en suppuration par des injections froides de décoction de feuilles dans la plaie.

Guérit la danse de Saint-Guy par tisane d'écorce mêlée à du bois cassant (N. 31).

Guérit l'ozène par des prises de la poudre faite avec des feuilles et mêlées à du camphre.

N° 78. **MANGUIER.** *Mangifera indica.*

Guérit les maux de dents par gargarisme, avec décoction d'écorce pilée.

Guérit les coliques par décoction de cœurs tendres.
Guérit la dysenterie par décoction d'écorce et vieilles
feuilles

N° 79. **MAUVE.** *Malva sylvestris.*

Guérit les inflammations des intestins et rafraîchit
par tisane et lavements avec décoction de feuilles.

Guérit les rétentions d'urine par décoction de feuilles
et cataplasmes sur le bas ventre, de feuilles bouillies.

N° 80. **MOUROUNGUE.** *moringa pterygosperma*

Guérit le catarrhe pulmonaire et l'asthme par
infusion chaude, pour bains de pieds, d'une poignée de
racines écrasées (à renouveler toutes les heures).

Sinapisme très puissant par les racines pilées et
arrosées de vinaigre.

No 81. **MUSSAENDA.** *Landia.*

Purgatif excellent, les racines employées en sirop
pour le carreau, le charbon, les maladies contagieuses.

Dépuratif en sirop quelques racines mêlées à racines
colle-colle, racine et pied d'herbe à bouc.

N° 82. **NATCHOULI.** *Gandarussa vulgaris.*

Combat les douleurs les crampes dans les membres
par fortes frictions avec les feuilles chauffées.

N° 83. **PAPAYER.** *Carica papaya.*

Le lait extrait des feuilles est un vermifuge excellent
et les racines pilées et arrosées de vinaigre sont un bon
sinapisme.

N° 84. **PARIETAIRE PIQUANT.**

Amarantus spinosus.

S'emploie contre la dysenterie.

N° 85. **PATATE** à Durand. *Ipomœa pes-capræ*.

Combat les crampes et contractions par bains de feuilles avec celles de Datura (N. 64) et lingue ; les douleurs de bas ventre chez les femmes et les jeunes filles par cataplasmes de feuilles bouillies. .

N0 86. **PATTE DE LEZARD**. *Aerostichum sorbijolium*.

Combat la diarrhée des enfants par tisane avec du riz blanc.

Sirop dépuratif léger pour les enfants avec une bonne poignée de liane.

N0 87. **PATTE DE POULE**. *Toddalia aculeata*.

Bonifie le rhum, par infusion de feuilles; combat les plaies et les contusions par application de feuilles écrasées avec du sel et du safran (N. 106) ; les fluxions de poitrine, si on absorbe une cuillerée à bouche de jus extrait de feuilles vertes pilées (2 fois par jour), et si l'on prend un sirop fait avec les feuilles, celles de colle-colle et d'herbe à bouc.

N0 88. **PERSICAIRE**. *Polygonum serratum*.

Guérit les maux d'estomac par infusion de feuilles.

Guérit les douleurs au creux de l'estomac par une infusion de feuilles séchées à l'ombre.

N° 89. **PETIT CARAMBOLE**.

Guérit le carreau par sirop de feuilles, fruit et liane avec lingue et bois jaune, par tisane de fruit donné à la nourrice.

N0 90. **PETIT TAMARIN BLANC**. *Phyllanthus niruri*.

Combat la dysenterie légère par tisane avec du riz blanc grillé.

N° 91. **PIGNON D'INDE.** *Jatropha curcas*

Accélère l'ouverture des abcès en formation de pus par cataplasmes de pousses nouvelles bouillies et refroidies. Combat les retranchements d'urine par décoction de quelques gousses pour tisane (une tasse).

N° 92. **PISSAT DE CHIEN.** *Polanisia viscosa.*

Combat les maladies contagieuses, flueurs blanches, l'ozène.

N° 93. **PISTACHE MARRONNE.** *Teramnus Labialis.*

Combat le catarrhe pulmonaire par sirop de quelques pieds avec racine de réglisse et racines cascavelle ; les crachements de sang par tisane froide safranée de feuilles et de racines ; la fièvre jaune par cataplasme sur le ventre de feuilles pilées avec du sel, humectées.

N° 94. **PLANTAIN.** *Plantago major.*

Combat les pertes de sang ; les inflammations des yeux.

N° 95. **POIVRIER.**

Bois de chandelle Dracæna Tessellata.

Guérit le rhume de poitrine par sirop de pousses mêlées à liane pistache marronne; s'emploie pour les entorses, foulures, etc... par cataplasmes de feuilles tendres écrasées avec du safran.

N° 96. **POIVRIER.** *Zanthoxylum heterophyllum*

Guérit les maux de dents par introduction dans la dent gâtée d'une boulette faite de la cendre d'écorce enveloppée de colon (ne pas avaler la salive).

No 97 **POC-POC**. *Physalis angulata*.

Guérit les rhumatismes par de frictions avec les feuilles, écrasées ; mêlées à celle de patte de poule et gingembre arrosées de vinaigre.

N° 98. **POURPIER ROUGE**. *Portulaca oleracea*

Combat la péritonite par cataplasme de tiges et de feuilles écrasées et mêlée à parties égales de bouse de vache. Vermifuge.

N° 99. **QUATRE EPINGLE**. (*Cassia rhumphiara*
Parkinsonia aculeata.)

Combat les maux de dents par gargarisme avec décoction d'écorce salée ; les dartres par pommade de feuilles pilée et mêlée à l'huile de coco.

No 100 **QUIVI**. *Quivisia heterophylla*.

Guérit la suppression ou irrégularités des règles par décoction de bois avec une branche d'absinthe et une racine de safran marron.

No 101 **RAQUETTE**. *Opuntia tuna*.

Guérit les rhumes de poitrine, catarrhes, par le sirop d'une feuille épluchée avec faham, racine cascavelle.

N° 102. **ROMARIN**. *Romarinus officinalis*.

Combat les abcès en formation par cérat fait avec les feuilles.

No 103. **RONCE**. *Rubus borbonica*.

Préserve de la fièvre paludéenne, si l'on prend matin et soir une cuillère de la poudre dans le vin. Guérit de la fièvre par une infusion de râpure aux heures d'accès.

N° 104. **ROUGETTE**. *Euphorbia tymifolia*.

Combat la dysenterie par tisane (un pied avec du riz blanc pilé).

Astringent remarquable, décoction de feuilles et racines.

N° 105. **ROSE AMERE.** *Vinca rosea alba.*

Guérit les abcès froids en suppuration par injection dans la plaie d'une décoction refroidie de feuilles et par cataplasme de feuilles pilées.

Guérit la gale par décoction forte pour bains.

N° 106 **SAFRAN.** *Curcuma Longa.*

Guérit les abcès en formation par une application de racine écrasée avec du persil et du sel. Guérit les rhumes de poitrine par infusion dans du lait d'une racine écrasée matin et soir.

N° 107. **SAFRAN MARRON.** *Cana indica.*

Guérit les écoulements par décoction de 3 racines et 3 morceaux de bois de maman, 3 morceaux racine de litchi, 3 morceaux calumet papayer, pour un litre en un jour.

N° 108. **SAINT-ANDRE.** *Pytchuni indicum*

S'emploie pour les contusions par application de cataplasmes et feuilles pilées avec du sel ; pour les abcès au sein par l'application de cataplasme ; feuilles pilées avec du sel.

N° 109. **SENSITIVE.** *Mimosa pudica.*

Guérit les maux de dents par gargarisme avec la décoction de racines.

Procure le sommeil paisible par tisane sucrée de racine prise le soir avant de se coucher.

N° 110. **SONGE CARAIBE.** *Alocasia cordifolia*

Guérit les plaies récentes, coupures foulures et brûlures par une application de la râpure de la patate.

N° 111. **SOUVERAINE.***Indigo sauvage Cassia occidentalis.*

Combat les abcès au sein par une application de feuilles chauffées et huilées ; la fièvre paludéenne par une infusion de racines dans un litre d'eau froide, pour boisson ; la fièvre par décoction de deux bonnes poignées de feuilles salées (à prendre 3 fois par jour).

N° 112. **SOURIS CHAUDE.** *Viscum triflorum.*

Combat le carreau par sirop fait avec une petite branche fumeterre et de faham, écorce de bois jaune ; s'emploie pour les rhumatismes; par bains avec forte décoction de feuilles.

N° 113. **TACAMAKA.** *Colophyllum inophyllum*

Combat les dartres par application de pommade avec la gomme de l'écorce et un jaune d'œuf.

N° 114. **TAMARINIER.** *Tamarindus indica.*

Combat les abcès en suppuration par injections froides dans la plaie, d'une décoction d'écorce dans le vin ; prévient la varioloïde par gargarisme de décoction d'écorce avec du vinaigre et du miel ; fait disparaître l'inflammation intestinale par boisson et lavements de décoction de feuilles.

N° 115. **TANTAN.** *Ricinus communis.*

Guérit les coliques des enfants par tisane tiède sucrée et par une application sur le ventre de feuilles chauffées au carreau.

N° 116. **TOMBE.** *Herbe de mouche Leucas aspera.*

Guérit la goutte par bains tièdes, 2 fois par jour, avec une forte décoction de pieds feuilles et racines. Guérit la

grippe par décoction de feuilles et de racines tamisées, avant de se coucher.

N° 117. **VANILLE.** *Vanilla aromatica*

Sinapisme par une application d'une feuille épluchée d'un côté et arrosée de vinaigre.

Les gousses préparées sont un excitant nerveux.

N° 118. **VAVANGUE.** *Vanguaia edulis.*

Combat les maux de reins par bains de siège d'une forte décoction de feuilles. .

Astringent très lion par décoction de feuilles et de racines.

No 119. **VETYVER.** *Andropogon muricatus*

Combat la suppression des règles par tisane, quelques jours avant et chaque jour, d'une décoction sucrée de racines.

B. DUCHEMANN

Instituteur, Saint-Paul.

MALADIES TRAITÉES

Par les plantes du pays

- Abcès** : Voir Ayapana, pignon d'Inde, romarin, safran.
- Abcès au sein**: Voir chou Saint-André, Souveraine.
- Abcès froid en suppuration** : Voir losteau, rose amère tamarinier.
- Accès froid**: Voir herbe à boue.
- Accès jaune** : Voir bois de chenille, kinkélibah, acmella, litchi.
- Accès pernicieux**: Voir Ayapana, cafeier, gingembre.
- Affection de poitrine** : Voir croc de chien.
- Aigreur d'estomac**: Voir Andrère.
- Aménorée** : Voir bois de bombarde.
- Anémie** : Voir bois jaune.
- Asthme**: Voir baume la plate; bois de balais faham mouroungue.
- Brûlure**, voir : Baume la plate, Herbe à vers. Songe caraïbe.
- Carreau**, voir : Fougère, Petit Carambole, Souris chaude.
- Catarrhe**, voir : Herbe à boue, Raquette.
- Catarrhe de la vessie**, voir : Sésame.
- Catarrhe du cerveau**, voir : Benjoin, Bois amer, Capillaire.
- Catarrhe pulmonaire**, voir: Pistache maronne, Capillaire, Casoavelle, Bois cassant, Faham, Mouroungue, Ronce.
- Charbon**, voir: Bois de fer.
- Choléra infantile**, voir : Sésame.
- Cholérine**, voir : Ayapana, Bananier, Gouyavier.
- Colique**, voir : Manguier.
- Colique des enfants**, voir : Cotonnier, Hérisson blanc, Tantan.
- Colique néphrétique**, voir : Bois de soutre, Herbe de poison (stramonium).
- Contre la poudre d'aye**, voir: Chiendent.
- Contusions**, voir : Lilas.
- Cors**, voir : Héliotrope.
- Coupures et plaies récentes**, voir : Bois noir. Herbe dure, Songe caraïbe.
- Crachement de sang**, voir : Pistache, marrone, Liane sans feuille.
- Crampes et contractions**, voir : Natchouli Patate à Durand.

- Group**, voir : Andrèze, Bois de cabri.
- Danse de Saint-Guy**, voir : Camphrier, Losteau.
- Dartres**, voir : Liane jaune, Quatre épingle, Tacamaka
- Dérangement d'estomac (enfants)**, voir : Change écorce.
- Diarrhée**, voir : Ambrevade, Sésame.
- Diarrhée des enfants**, voir: Herbe dure, Jean Robert, Patte de lézard.
- Diptérie**, voir : Andrèze, Bois de cabri.
- Doleurs dans les membres**, voir: Natchouli.
- Douleurs de bas-ventre (femmes)**, voir: Patate à Durand.
- Dysenterie**, voir : Sésame, Andrèze, Badamier, Bois blanc rouge, Rougette, Bois de demoiselle Grenadier, Herisson blanc, Jean Robert, Manguier Pariétaire piquant.
- Écoulements contagieux**, voir : Chardon, Lilas.
- Écoulements et plaies**, voir : Bois de gaulette.
- Écoulements purulents oreilles ou autres**, voir : Baume la plate.
- Éléphantiasis**, voir: Bois de sureau.
- Enflure des enfants**, voir : Ambaville, Fumeterre.
- Enrouement**, voir : Benjoin.
- Entorse**, voir : Poivrier (bois de chandelle).
- Fièvre paludéenne**, voir : Cannelier, Camphrier, Capillaire, Bois de chenille, Bois de rongue, Eucalyptus, Fataque malgache, Souveraine.
- Fièvre typhoïde**, voir: Bois amer.
- Fissures de l'anus, voir : Baume la plate.**
- Flueurs blanches**, voir : Filas, Pissat de chien.
- Fluxion de poitrine**, voir : Patte de poule.
- Foulures**, voir : Poivrier (bois de chandelle) Songe caraïbe.
- Frissons**, voir : Cannelier, Citronelle.
- Gale**, voir : Rose amère.
- Glandes**, voir : Fleur jaune, Frangipane, Hibiscus.
- Goutte**, voir : Tombé.
- Grippe**, voir : Hélioïtrophe, Hibiscus, Tombé.
- Hématurie**, voir : Bananier.
- Hémorragie**, voir : Bois dû soutre.
- Hémorroïdes**, voir: Sésame.
- Hydropisie de poitrine**, voir : Cochléaria.
- Impuretés du sang**, voir: Fleur jaune.

- Incarnation des ongles**, voir : Herbe à boue.
- Inflammation des intestins**, voir : Mauve.
- Inflammation des yeux**, voir : Plantain.
- Influenza**, voir : Capillaire, Faham, Carotte sauvage.
- Irritation des intestins**, voir : Liane savon.
- Jaunisse**, voir : Carotte sauvage.
- Maladie de la peau (lèpre, plaies)**, voir: Colle-colle.
- Mal de bouche**, voir: Acmella, Cochléaria.
- Mal de gorge**, voir : Grenadier.
- Maux de dents**, voir : Ambrevade, Badamier, Manguier, Poivrier, Quatre épingle, Sensitive.
- Maux de reins**, voir : Affouche, Chardon, Hibiscus, Lilas, Vavangue.
- Maux de tête**, voir : Bancoulier.
- Maux d'estomac**, voir : Bois de balai, Persicaire.
- Obésité**, voir : Herbe marine.
- Ozène**, voir: Losteau, Pissat de chien.
- Péritonite**, voir : Pourpier Rouge.
- Perte de sang**, voir : Plantain.
- Pituïte**, voir : Gouyavier.
- Plaies**, voir : Patte de poule, Herbe à vers, Colle-colle ou guérit vite.
- Pleusérie**, voir : Cannellier, Benjoin.
- Rétention d'urine**, voir: Caféier, Belle de nuit, Mauve.
- Retranchement d'urine**, voir : Pignon d'Inde.
- Règles (suppression ou irrégularités)**, voir : Quivi, Vétiver.
- Rhume de poitrine, voir: Poivrier (bois de chandelle)** Raquette, Safran.
- Rhumatisme**, voir : Bancoulier, Poc poc, Souri, chaude.
- Suites de couches**, voir : Liane à poivre.
- Suppuration des yeux**, voir : Framboisier.
- Ver solitaire**, voir : Grenadier.
- Verrues**, voir : Liane de lait.
- Vices du sang**, voir. Bois jaune.
-

Astreingent, voir: Grenadier, Rougette, Vavangue.

Dentifrice, voir : Andrèze.

Dépuratif, voir : Croc de chien, Mussaenda.

Dépuratif des enfants, voir : Patte de lézard.

Diurétique, voir: Bois de maman, Liane jaune, Cocotier, Barbe de maïs.

Emollient, voir : Sésame.

Lotion antipelliculaire, voir : Sésame.

Purgatif, voir : Mussaenda.

Rafrâchissant, voir : Bois de maman, Cocotier, barbe de maïs.

Sinapisme, voir : Liane de lait, Papayer, Mouroungue, Vanille.

Sommeil paisible, voir : Sensitive.

Vermifuge, voir : Herbe à vers, Pourpier, Papayer.

Vomitif, voir : Ipéca.

ÉPOQUE
DES
Semis et des Travaux de Jardinage
DANS LES DIFFÉRENTES PARTIES DE L'ILE
 Par M. POTIER, ancien Directeur du Jardin Colonial

JANVIER

On peut semer, pendant ce mois, brèdes martin (morelle noire) brèdes malabres et d'Angolle, bringelles, piment, margauzes, pipangailles patelles quinoa, lalos, riz. On peut faire des semis de choux-pommes et choux-fleurs pour les hauts. On peut encore semer oignons, carottes, betteraves, maïs blanc dans les hauts et maïs rouge dans le bas, embrevades de jardin. Dans quelques localités on peut planter encore concombres, cornichons, melons des deux sortes, calebasses, cambarres. On plante des œilletons d'artichaut on taille les vieux pieds ras de terre ; on plante manioc, safran, gingembre, voèmes, les plants de caféier, figes (bananes), drageons de choux du pays, petits pois dans les hauts, on commence à planter les oignons en *contre-saison* produit des semis de juillet ou d'Août.

Pendant les mois de Janvier et février et même de mars, en plusieurs quartiers on redoute pour les semis les pluies torrentielles, si communes pendant l'hivernage. Elles déracinent les jeunes plants, les brisent, nuis le soleil les brûle.

FEVRIER

On continue les semis du mois précédent, surtout dans les quartiers où la sécheresse commence en avril, on peut y ajouter raves, radis, salsifis, poireaux navets laitues, chicorées, scarole, persil, céleri, choux de Chine.

On commence les semis de café, avec les premiers grains mûrs, pour planter en janvier suivant : on continue de planter les oignons en *contre-saison*. Vers le 15, on plante des haricots noirs dans les hauts pour manger en vert, et même des petits pois, maïs, lianes de patates, figues bananes, drageons de choux, œillets d'artichaut, embrevades, comme couverture.

MARS

Il faut, pendant ce mois, visiter tous les arbres et les arbrisseaux, pour les nettoyer de leur bois mort, supprimer les branches nuisibles ou mal placées ; c'est aussi le moment favorable pour transplanter les arbres ; on peut le faire en janvier et en février. Il est bon de planter les arbres dans la même position ou orientation qu'ils avaient avant d'être arrachés. C'est aussi pendant ce mois qu'on taille la vigne pour la première récolte. Outre les semis du mois précédent, on sème maïs, choux-pommes, choux-navets, choux-raves, choux de chine, betteraves, brèdes laitues, moutarde, petits pois, radis, oignons, salsifis.

On plante bringelles semées en janvier, lianes de patates, asperges, ail, œillets d'artichaut, haricots noirs pour manger en vert.

AVRIL

C'est dans ce mois que la terre ouvre son sein et appelle toute l'activité du jardinier, les grandes pluies n'étant plus généralement à craindre, surtout après la première quinzaine. On peut donc semer abondamment brèdes, Oignons, carottes, betteraves, salsifis, radis, laitues, petits pois pour semence et pour manger en vert ; poireaux, oscille, épinards, piments, tomates chicorée, scarole, romaine panais, lentilles, céleri, persil, cerfeuil, cresson de jardin ou cresson alénois, choux pommes, choux de. Chine choux raves, choux navets, moutarde, raves capucines, navets, bette-cardes, haricots noirs pour manger en vert.

Semis d'artichauts et d'asperges. On plante: ail échalotes, oignons de semis et oignons pour la graine, thym, marjolaine, choux-fleurs et choux-pommes, pommes de terre hâtives.

MAI

On continue les travaux du mois précédent; on sème et l'on plante en abondance toutes sortes de légumes, toutefois dans les communes de St-Paul et de St-Leu, il est trop tard pour semer les graines, et même un peu tard pour planter les légumes, surtout dans les bas.

A partir des Avirons, on peut encore faire des semis d'artichauts, d'oseille, de brèdes, de choux de Chine, de choux raves, de choux navets... On sème aussi persil, cresson alénois, cerfeuil, betteraves, épinards, radis raves, salsifis, petits pois, grande plantation de haricots ; on plante, les

échalottes blanches, les pommes de terre, l'ail, les oignons multipliants, dans les quartiers pluvieux, c'est la meilleure saison pour la culture des légumes, comme il est dit au mois précédent, Dans quelques localités on récolte les arachides (que l'on appelle vulgairement pistache).

JUIN

Pour les quartiers où règne la sécheresse même, observations qu'au mois précédent ; on y récolte les arachides (pistaches). On sème pendant ce mois brèdes, morelles, épinards, salsifis, radis, oseille, betteraves, navets laitues, scarole, chicorée, romaine, cresson alénois, cerfeuil, lentilles, carottes, tomate, on peut encore faire des plantations de haricots et de pommes de terre jusqu'au 10 ou au 15.

On plante échalottes rouges, et échalottes blanches, petits pois, thym, manioc, oignons multipliants.

JUILLET

On fait la récolte de pistaches et l'on commence celle de l'arrow-root, du gingembre, du safran, des camarres; on plante manioc, pomme de terre, dans quelques localités échalotes, œilletons d'artichauts, asperges ; on commence les semis d'oignons qu'on récolte secs, pour être replantés en janvier et février. Vers le 15 on commence les semis de bringelles et de tabac. Comme le mois précédent on sème cresson alénois, chicorée, scarole, romaine, laitues, tomates, carotte, brèdes, radis, épinards, salsifis, piment, gram, navets, betteraves.

AOUT

On fera les semis d'oignons si on ne l'a pas fait le mois précédent. On commence les plantations de citrouille, concombre, cornichons, giraumons, courges etc... melons de France et melons d'eau, calebasses, papayes. On continue de semer bringelles, piments, brèdes, chicorée, scarole, romaine, épinards, tabac, navets, radis, betteraves etc... On récolte et l'on plante arrow-root, safran, camarres, songes, gingembre, pistache : On plante encore embrevades pour l'année suivante, asperges, pommes de terre ; vers St-Leu on commence à récolter les ambrevades, les petits pois pour semence. Les pucerons disparaissent des jardins, on pourra semer à contre-saison des choux pommes dans la moyenne et haute région.

SEPTEMBRE

C'est dans ce mois que l'on taille la vigne pour la seconde récolte. On peut encore semer les brèdes, mais la sécheresse exige que l'on fasse chaque jour plusieurs arrosages. On plante le maïs dans les hauts, afin d'éviter les chenilles noires ; on récolte les artichauts de contre-saison, les pommes de terre, les patates.

On récolte et l'on plante le safran, l'arrow-root, le gingembre, les camarres, les songes. On coupe la tige des choux pour laisser pousser les drageons que l'on plante en décembre, janvier et février. On peut planter des haricots pour manger en vert, des ambrevades de jardin des pistaches, des figues bananes, du manioc, de petites patates. Comme en

Mars, il est très utile de visiter les arbres et arbrisseaux avant la pousse.

On sème melons, concombres, citrouilles, calebasses, radis, tabac, piment, choux, patoles, navets, pipangailles, bringelles, margauzes, épinards.

OCTOBRE

Mêmes travaux que dans le mois de Septembre pour ambrevades, concombres, citrouilles, melons, manioc, margauzes, tabac, pipangailles, camarres, bringelles, piments petites patates, pistaches, moutarde. Aux premières pluies on plante les pois du Cap, la bette-carde, le maïs; on fait semis d'asperges, de brèdes martin qui ne viennent que dans les grandes chaleurs, on peut préparer les greffes de manguier.

NOVEMBRE

Mêmes plantations que dans les mois précédents : bringelles, cornichon, concombre, citrouilles, melons, margauzes etc ... Aux premières pluies semer pois du Cap pour manger en vert. On commence à planter les dragons de choux dans les hauts. On sème brèdes martin, maïs, tomates, voèmes, ambériques. On plante thym, manioc.

DECEMBRE

Après le 15 dans les lieux où les chenilles sont passées on plante le maïs. C'est le mois pour la plantation en

grand du maïs, ambrevades, pois du Cap, Voëmes etc ... si les pluies ont commencé.

Toutefois dans les jardins, les plantations de bringelles, de citrouilles, de concombre, de melons, de margauzes, figues bananes, pistaches, drageons de choux, de brèdes martin, pipangailles etc... se continuent.

Tableau des principaux produits agricoles de la Colonie pour l'année 1911

| DESIGNATION | EXPORTATION | | Consommation Locale Quantité en kilos | Total de la production en kilos |
|---------------------------|-------------------|-------------------|---|---------------------------------------|
| | Quantité en kilos | Valeurs en francs | | |
| Sucre | 50.431.342 k. | 16.631.390 fr. | 1.750.000 k. | 52.180.000 k. |
| Café Bourbon | 89.420 k. | 207.434 | 500.000 | 591.000 |
| « Liberia | 1.986 k. | 3.178 | | |
| Cacao | 1.123 k. | 1.572 | | |
| Girofle | 1.158 k. | 1.447 | | |
| Vanille | 60.501 k. | 1.855.695 | 198.650 | 317.000 |
| Tabac | 118.353 k. | 538.942 | | |
| Fruits frais en conserves | 35.589 k. | 64.425 | | |
| Pois mascatte | 9.700 | 990 | | |
| Essence de géranium ... | 44.620 | 1.278.738 | | |
| « de d'Ylang | 1.225 | 215.570 | | |
| « de vetiver | 846 | 26.561 | | |
| « de basilic | 24 | 600 | | |
| Alcool parfume | 317 l. | 1.835 | | |
| Fibres d'aloès | 272.606 k. | 136.304 | | |
| Étoupe | 9.329 | 980 | | |
| Paille de chou chou | 72.329 | 120.909 | | |
| Sacs de Vacoa | 852000 s. | 216.448 | | |
| Légumes conserves | 38.669 | 57.856 | | |
| Rhum | 4.312.711 l. | 1.171.222 | | |
| Tapioca | 2.287.191 k. | 1.080.000 | | |
| Fécule | 235.611 | 46.104 | | |
| Manioc desséché | 543.215 | 119.697 | | |
| Pommes de terre | 79.998 | 18.327 | | |
| Mais | | | 20 à 25, 500,000 k. | |

Des Phases de la Lune

Beaucoup de planteurs à la Réunion observent les phases de la lune pour la mise en terre des grains et des plants, ainsi que pour la coupe des bois.

D'après eux, les plants dont les produits sont dans la terre, comme le manioc, la pomme de terre etc. doivent être plantés à la pleine lune, et tous ceux hors de terre comme le maïs, à la nouvelle lune.

Il en est de même pour les arbres qui doivent être coupés à la pleine lune, ou 3 jours avant et 3 jours après, pour ne pas les voir se piquer.

Les avis sont bien partagés à ce sujet, mais il est certain que le bambou par exemple, coupé à la nouvelle lune se pique vite et tombe bientôt en poussière.

D'autres disent, et nous sommes de leur avis, qu'il suffit que le bois, à bâtir par exemple, soit mûr et coupé dans la saison sèche, de Juillet à Octobre, au moment où la sève est arrêtée, pour n'avoir pas à tenir compte des phases de la lune.

MOUVEMENT LUNAIRE POUR 1914

| | 1 ^{er} quartier | Pleine Lune | Dernier Quartier | Nouvelle Lune | 1 ^{er} quartier | Pleine Lune |
|-----------|-----------------------------|----------------|---------------------|------------------|-----------------------------|----------------|
| Janvier | le 4 | le 12 | le 19 | le 26 | | |
| Février | le 3 | le 10 | le 17 | le 25 | | |
| Mars | le 5 | le 12 | le 18 | le 26 | | |
| Avril | le 3 | le 10 | le 17 | le 25 | | |
| Mai | le 3 | le 9 | le 16 | le 25 | | |
| Juin | le 1 | le 8 | le 15 | le 23 | le 30 | |
| Juillet | | le 7 | le 15 | le 23 | le 29 | |
| Août | | le 6 | le 14 | le 21 | le 28 | |
| Septembre | | le 4 | le 12 | le 19 | le 26 | |
| Octobre | | le 4 | le 12 | le 19 | le 25 | |
| Novembre | | le 2 | le 10 | le 17 | le 24 | |
| Décembre | | le 2 | le 10 | le 17 | le 24 | le 31 |

Table des Matières

| | |
|---|-----|
| Préface | V |
| Préliminaires | 1 |
| Classification des cultures | 15 |
| CHAP. I Plantes économiques | 21 |
| CHAP. II Céréales..... | 53 |
| CHAP. III Plantes à féculé | 62 |
| CHAP. IV Plantes Potagères..... | 73 |
| CHAP. IV bis Plantes maraîchères | 93 |
| CHAP. V Plantes à fruits comestibles..... | 101 |
| CHAP. VI Plantes à parfum | 109 |
| CHAP. VII oléagineuses | 127 |
| CHAP. VIII tinctoriales | 141 |
| CHAP. IX textiles | 145 |
| CHAP. X à épices | 165 |
| CHAP. XI fourragères | 179 |
| CHAP. XII à caoutchouc | 183 |
| CHAP. XIII médicinales | 203 |
| CHAP. XIV Arbres et arbustes fruitiers | 209 |
| CHAP. XV de forêt et d'alignement | 227 |
| CHAP. XVI Plantes tannantes | 237 |
| Fabrication de la bière | 242 |
| Production, consommation et falsification de la vanille | 245 |
| Propriétés et emploi des plantes médicinales de la Réunion .. | 251 |
| Epoque des plantations | 279 |
| Tableau des Exportations pour 1911 | 287 |
| Phases de la lune | 289 |

TABLE ALPHABÉTIQUE

| | Pages | | |
|-------------------------|---------|--------------------------|-------------|
| A | | Bambou | 229 |
| Abaca | 147 | Banancier | 104-254 |
| Absinthe | 121 | Bancoulier | 138-255 |
| Acacia arabica | 201 | Barbadine | 95 |
| Acacia farnésiana | 116-239 | Barbe de maïs | 257 |
| Acacia mollesima | 239 | Basilic | 121 |
| Acmella | 253 | Baume la plate | 257 |
| Affouche | 253 | Belle de nuit | 258 |
| Ail | 77 | Benjoin | 230-240-258 |
| Algoraba | 181-201 | Bergamote | 124 |
| Aloès | 148 | Betterave | 79 |
| Ambaville | 253 | Bibassier | 122-216 |
| Ambrette | 120 | Bigaradier | 216 |
| Ambrevade | 76-253 | Blé | 55 |
| Ananas | 103-157 | Bois amer | 258 |
| Andrèze | 254 | Bois blanc rouge | 259 |
| Angélique | 78-122 | Bois cassant | 258 |
| Anone | 211 | Bois de balai | 259 |
| Arachide | 132 | Bois de bombarde | 259 |
| Araucaria | 229 | Bois de cabri | 259 |
| Arbre à pain | 217 | Bois de chenille | 259 |
| Aréquier | 171 | Bois de demoiselle | 259 |
| Arrow-root | 65 | Bois de fer | 259 |
| Artichaut | 77 | Bois de gaulette | 260 |
| Asperge | 75 | Bois de maman | 260 |
| Attier | 211 | Bois de rongue | 261 |
| Aubergine | 78 | Bois de soudre | 260 |
| Avocat marron | 182 | Bois de sureau | 260 |
| Avocatier | 211 | Bois jaune | 260 |
| Avoine | 55 | Bois noir | 182-261 |
| Ayapana | 43-254 | Bouturage | 8 |
| B | | C | |
| Badamier | 216-254 | Cacaoyer | 38 |
| Badianier | 115 | Caféier | 31-255 |
| Balata | 200 | Cajou | 212-240 |

| | | | |
|-----------------------|-------------|---------------------------|-----------------|
| Calebasse | 95 | Cornichon | 86 |
| Cambarre | 67 | Corossolier | 215 |
| Campêche | 143 | Cotonnier | 131-156-257 |
| Camphrier | 205-255 | Cresson | 81 |
| Cannœdulis | 65 | Croc de chien | 257 |
| Canne à sucre | 23 | | |
| Cannellier | 167-255 | D | |
| Caoutchouc | 171 | Datura | 264 |
| Capillaire | 255 | Diptérocarpus | 139 |
| Câprier | 80 | Dolic | 66 |
| Carambolier | 212 | Ecalyptus | 117-261 |
| Carotte | 79 | | |
| Carotte sauvage | 255 | E | |
| Caroubier | 213 | Engrais | 5 |
| Cascavelle | 256 | Epinard | 83 |
| Castilloa | 193 | Evi | 277-230 |
| Céleri | 81 | | |
| Cerfeuil | 81 | F | |
| Cerisier | 214 | Faham | 44-263 |
| Champaca | 114 | Fataque | 182 |
| Chandelle | 261 | Fataque malgache | 261 |
| Change ecorce | 256 | Fève tonka | 125 |
| Chanvre | 157 | Filao | 144-230-240-262 |
| Chardon | 256 | Ficus | 197 |
| Chênevis | 129 | Figuier de Barbarie | 183 |
| Chicorée | 81 | Fleur jaune | 262 |
| Chiendent | 164-250 | Flouve odoran | 124 |
| China-grass | 162 | Fougère | 262 |
| Chou | 80-256 | Fraisier | 262 |
| Chouchou | 95 | Framboisier | 262 |
| Citronnelle | 96-115 | Frangipane | 125-263 |
| Citronnier | 123-215 | Fruit à pain | 217 |
| Citrouille | 96 | Fumeterre | 263 |
| Coca | 51 | Fumier | 5 |
| Cochlearia | 256 | Funttumia | 198 |
| Cocotier | 129-156-257 | | |
| Colle-colle | 257 | G | |
| Colza | 135 | Gambir | 143 |
| Combava | 215 | | |
| Concombre | 97 | | |
| Conillon | 38 | | |

Gazon
 Geranium 113
 Gingembre 168-263
 Giroflier 169-263
 Goyavier 218-263
 Greffe 9
 Grenadier 218-263
 Gréviléa 233
 Guttar-percha 199

H

Haricot 83
 Hélio trope 263
 Herbe à vers 264
 Herbe à boue 263
 Herbe de poison 264.
 Herbe dure 264
 Herbe la misère 183
 Herbe marine 264
 Hérisson blanc 264
 Hévéa 193
 Hibiscus 265
 Houblon 241

I

Igname 67
 Indigo 137-143
 Ipéca 265

J

Jamalac 220
 Jamrosier 221-233
 Jaquier 219
 Jatropa 201
 Jean-Robert 265
 Jujubier 220
 Jute 157

K

Kapok 159
 Karité 134
 Kinkélibah 206
 Kolatier 50

L

Laitue 84
 Latanier 236
 Lavande 119
 Lemon grass 115
 Lentille 84
 Liane à poivre 265
 Liane de lait 265
 Liane jaune 265
 Liane sans feuille 265
 Liane savon 266
 Lilas 266
 Lin 138-157
 Litchi 221-266
 Lombiri 197
 Longanier 222
 Longose 120
 Losteau 266
 Luzerne 185

M

Macottage 8
 Maïs 56
 Mandarine 222
 Mangabeira 198
 Mangoustan 224
 Manguier 222-266
 Manihot 195
 Manioc 28
 Margoze 97
 Maté 42
 Mauve 267
 Melon 98

| | |
|------------------|------------|
| Menthe | 118 |
| Millet | 58 |
| Mimosa | 184 |
| Morelle | 85 |
| Mouroungue | 84-140-267 |
| Mûrier | 187 |
| Muscadier | 170 |
| Mussænda | 267 |

N

| | |
|-----------------|-----|
| Natchouli | 167 |
| Natte | 233 |
| Navet | 85 |
| Néflier | 216 |

O

| | |
|-----------------------|-----|
| Oignon | 85 |
| Olivier sauvage | 236 |
| Oranger | 122 |
| Orge | 58 |
| Oscille | 86 |

P

| | |
|-----------------------|-------------|
| Palaquium | 199 |
| Palétuvier | 240 |
| Palmiste | 99-234 |
| Pamplemousse | 225 |
| Papayer | 107-206-267 |
| Pariétaire | 88-267 |
| Pastèque 98 | |
| Patate à Durand | 268 |
| Patate douce | 68 |
| Patchouli | 119 |
| Patole | 99 |
| Patte de lézard | 268 |
| Patte de poule | 268 |
| Pêcher | 225 |
| Persicaire | 268 |

| | |
|-------------------------|---------|
| Persicuire | 268 |
| Persil | 87 |
| Petit carambole | 268 |
| Petit foin | 183 |
| Petit tamarin | 268 |
| Phormium | 160 |
| Pignon d'Inde | 269 |
| Piment | 86-171 |
| Pin | 234 |
| Pipangaye | 99 |
| Pissat de chien | 269 |
| Pistache marronne | 269 |
| Pistachier | 225 |
| Plantain | 269 |
| Plectranthus | 70 |
| Poc-Poc | 270 |
| Poireau | 88 |
| Pois | 87 |
| Poivrier | 171-269 |
| Pommes de terre | 69 |
| Pourpier rouge | 270 |
| Pourpier | 88 |
| Provignage | 8 |

Q

| | |
|----------------------|-----|
| Quatre épices | 172 |
| Quatre épingle | 270 |
| Quinquina | 207 |
| Quivi | 270 |

R

| | |
|--------------------|-----|
| Radis | 89 |
| Ramie | 160 |
| Raquette | 270 |
| Rave | 89 |
| Ravensara | 172 |
| Ray-grass | 184 |
| Reproduction | 8 |
| Ricin | 226 |

| | |
|------------------|-----|
| Ricin | 140 |
| Rima | 226 |
| Riz | 59 |
| Rocouyer | 144 |
| Romarin | 270 |
| Ronce | 270 |
| Rose amère | 271 |
| Rotang | 163 |
| Rougette | 270 |

S

| | |
|---------------------|---------|
| Safran | 89-271 |
| Safran marron | 271 |
| Saint-André | 271 |
| Salifis | 89 |
| Sakou | 144 |
| Sanseviéra | 162 |
| Sapotier | 223 |
| Sapotillier | 224 |
| Sapoty | 215 |
| Semis | 8 |
| Sensitive | 271 |
| Sésame | 136 |
| Sisal | 151 |
| Soja | 90 |
| Songe | 100-271 |
| Sorgho | 60 |
| Souris chaude | 272 |
| Souveraine | 272 |

T

| | |
|-----------------|---------|
| Tabac | 46 |
| Tacamaka | 272 |
| Tamarin | 234-272 |
| Tan | 235-240 |
| Tantan | 272 |
| Taro | 71 |
| Thé | 40 |
| Thym | 91 |
| Tomate | 91 |
| Tombé | 272 |
| Tournesol | 140 |
| Trainasse | 186 |
| Trèfle | 186 |

V

| | |
|------------------|---------|
| Vacoa | 235 |
| Vangassaye | 226 |
| Vanille | 173-273 |
| Vavague | 224-273 |
| Vétiver | 114 |
| Vigne | 44 |
| Voëme | 92 |

Y

| | |
|-------------------|-----|
| Ylang-ylang | 111 |
|-------------------|-----|

Z

| | |
|--------------|-----|
| Zapupe | 155 |
|--------------|-----|

POMPES BROQUET

121, Rue Oberkampf, PARIS-XI^e

TÉLÉPHONE 902-46

TÉLÉPHONE 902-46

~~~~~

312 Médailles aux Expositions et Concours, dont 2 Médailles d'Or aux Expositions de Paris 1889-1900, ont consacré la réputation universelle de la **MAISON BROQUET** tant pour les Pompes spéciales aux transvasements et soutirages des vins et alcools que pour les Pompes d'arrosage, agricoles et pour toutes applications domestiques et industrielles.

~~~~~

MOTO-POMPES ÉLECTRIQUES
MOTO-POMPES A PÉTROLE
Spéciaux pour Caves et Chais

~~~~~

ROBINETTERIE, RÉSERVOIRS. CANALISATIONS, ETC.

~~~~~

— *Devis, Renseignements et Catalogue franco sur demande* —