

191  
Bibliothèque  
du  
Conseil privé.

ARMOIRE Pa

Casier

n° 39

CATALOGUE DES PRODUITS  
DES  
**COLONIES FRANÇAISES**

ENVOYÉS

A L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE LONDRES

DE 1862

EXTRAIT DE LA REVUE MARITIME ET COLONIALE  
(AVRIL 1862)

PARIS

LIBRAIRIE CHALLAMEL AINÉ

30, RUE DES BOULANGERS-SAINT-VICTOR

—  
1862



CATALOGUE DES PRODUITS

DES

**COLONIES FRANÇAISES**

CATALOGUE DES PRODUITS

DES COLONIES FRANÇAISES

A LA SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'ALIMENTATION

PARIS. — IMPRIMERIE DE CH. LAHURE ET C<sup>ie</sup>

Rue de Fleurus, 9

66-7

PARIS

LIBRAIRIE GÉNÉRALISTE

GRE 50

CATALOGUE DES PRODUITS  
DES  
COLONIES FRANÇAISES

ENVOYÉS  
A L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE LONDRES  
DE 1862

Pa 39

---

EXTRAIT DE LA REVUE MARITIME ET COLONIALE  
(AVRIL 1862)

---

PARIS  
LIBRAIRIE CHALLAMEL AINÉ  
30, RUE DES BOULANGERS-SAINT-VICTOR  
—  
1862



CATALOGUE DES PRODUITS  
DES COLONIES FRANÇAISES

ENVOYÉS A

L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE LONDRES<sup>1</sup>.

---

COLONIES D'AMÉRIQUE.

**Martinique.**

BOIS.

La Martinique est riche en bois de construction, d'ébénisterie, de charronnage et de teinture qui garnissent les versants des mornes de l'intérieur; mais le manque de voies de communication, l'escarpement des lieux boisés en rendent l'exploitation difficile et les meilleures essences sont, chaque jour, transformées en charbon, sans grand profit pour les propriétaires. Il est hors de doute, cependant, que la Martinique pourrait fournir en planches, aissantes et mardriers, de quoi suffire à sa consommation et à celle d'une partie des îles voisines. Les principales espèces sont :

Acajou femelle, *cedrela odorata*; exp., Saint-Michel-Préville.  
Angelin, *andira racemosa*; exposant, Bélanger.

---

1. Le peu d'espace accordé aux Colonies françaises dans le Palais de l'Industrie de Londres n'a permis d'exposer qu'une faible partie seulement des produits qui ont été envoyés par ces établissements.

Abricotier des Antilles, *mammea americana*; exp., Bélanger.  
Acomat, *homalium racemosum*; exposant, Bélanger.  
Amandier du pays, *terminalia catappa*; exposant, Bélanger.  
Bois de lézard, *vitex divaricata*; exposant, Bélanger.  
Bois de rivière, *cymarrhis cymosa*; exposant, Bélanger.  
Bois d'Inde, *myrcia acris*; exposant, Bélanger.  
Bois tan, *malpighia spicata*; exposant, Bélanger.  
Bois de Cypre, *cordia gerascanthus*; exposant, S. M. Préville.  
Bitterash, *bittera febrifuga*; exposant, Bélanger.  
Ciroyer, *rheedia laterifolia*; exposant, Bélanger.  
Châtaignier coco, *Sloanea*; exposant, Bélanger.  
Condori ou œil de paon, *adenanthera pavonina*; id.  
Campèche, *hæmatoxylon campechianum*; exp., Bélanger.  
Catalpa, *hibiscus populneus*; expos. Saint-Clair-Clairbien.  
Filao placage, *casuarina equisetifolia*; exposant, Bélanger.  
Franchipanier, *plumiera rubra*; exposant, Bélanger.  
Genipayer, *genipa americana*; exposant, Bélanger.  
Galba, *calophyllum calaba*; exposant, Bélanger.  
Haïti jaune, *incertæ sedis*; exposant, Bélanger.  
Laurier rose des Antilles, *podocarpus sp.*; exp., Bélanger.  
Mancenillier, *hippomane mancinella*; exposant, Bélanger.  
Mille-branches, *incertæ sedis*; exposant, Bélanger.  
Manguier à grappes, *holigarnia*; exposant, Bélanger.  
Muscadier à suif, *myristica laurifolia*; exposant, Bélanger.  
Noyau, *prunus spherocarpa*; exposant, Bélanger.  
Noyer, *fagara tragodes*; exposant, Bélanger.  
Palétuvier, *Bruquiera gymnorrhiza*; exposant, Bélanger.  
Poix doux, *inga dulcis*; exposant, Bélanger.  
Pelé, *incertæ sedis*; exposant, Bélanger.  
Quinquina de montagne, *exostemma floribundum*; Bélanger.  
Savonnette, *sapindus saponaria*; exposant, Bélanger.  
Tendre à caillou, *acacia seleroxylon*; exposant, Bélanger.

TEXTILES.

Les plantes textiles sont abondantes à la Martinique, mais ne constituent pas un commerce d'exportation : une partie est consommée dans l'île ; le reste se perd, faute de demandes. Parmi tous ces végétaux spontanés, commence à se répandre l'ortie de Chine, introduite par M. Bélanger, directeur du jardin botanique de Saint-Pierre.

*Agave vivipara.*



*Asclepias curassavica*, soie végétale.  
Bananier corde, *abaca*, *musa textilis*.  
Bananier à fruits, *musa paradisiaca*.  
Crin végétal de l'*arenga saccharifera*.  
*Baumontia grandiflora*, aigrettes pour fleurs.  
Patte de lièvre, édreton végétal, *ochroma lagopus*.  
Mahot cousin, *triumfetta lappula*.  
Ortie de Chine, *urtica nivea*, *Bahmeria*.  
Fleurs en baumontia et en plumes exposées par Mlle Malidor (de Paris).

COTONS.

La culture du coton n'a jamais été très-considérable à la Martinique. En 1779, au moment où elle était le plus en faveur, elle ne couvrait que 2726 hectares : elle a bien diminué depuis cette époque, et ce n'est plus que dans quelques localités qu'on rencontre encore des plantations de la précieuse plante :

- Coton rouge de Grèce; exposant, Bélanger.
- herbacé de l'Inde; exposant, Bélanger.
- indigène du Lamentin; exposant, Louis de Thoré.
- Pierre; exposant, Saint-Clair-Clairbien.
- Géorgie courte soie, exposant, Bélanger.

MATIÈRES TINCTORIALES ET TANNANTES.

Les matières tinctoriales et tannantes que produit la Martinique sont assez variées ; mais elles n'entrent que pour un chiffre peu élevé dans le total des exportations. Le campêche seul donne lieu à quelques affaires : on en a exporté, en 1860, 292 904 kilog., et 299 401 kilogrammes en 1861.

- Noix d'Arec, *areca catechu*, matière tannante.
- Campêche, *hæmatoxyton campechianum*, abondant.
- Graines de *casuarina equisetifolia*.
- Écorce de *casuarina equisetifolia*, mordant pour teinture.
- Chêne des Antilles, *catalpa longissima*, pour tannage.
- Fruits du catalpa, *hibiscus populneus*, pour teinture rouge.
- Henné, *Lawsonia inermis*, pour teinture noire.
- Mapou, *mapouria Guyanensis*, pour teinture rouge.
- Mangle rouge, *conocarpus sp.*, pour tannage.
- Morinda rojoe*, pour teinture.

*Morinda umbellata*, pour teinture jaune.

Écorce de manguier, *mangifera indica*, pour teinture et tannage.

Écorce d'orme, *quazuma ulmifolia*, pour tannage.

BAUMES, GOMMES ET RÉSINES.

Gomme d'acajou femelle, *cedrela odorata*; exposant, Bélanger.

Gomme d'acajou à fruits, *anacardium occidentale*; exposant, Bélanger.

Gomme de pommier-cythère, *spondias cytherea*; exposant, docteur Martineau.

Gomme de Galba, *calophyllum calaba*; exposant, docteur Martineau.

Résine de Gomart d'Amérique; exposant, Bélanger.

MATIÈRES OLÉAGINEUSES ET SAVONNEUSES.

Nos colonies des Antilles regorgent de matières oléagineuses, et il y a lieu de s'étonner qu'elles en tirent si peu parti; les principales sont:

Arachides, *arachis hypogæa*.

Noix d'acajou, *anacardium occidentale*.

Graines de Ben-aillé (*Moringa pterigosperma*). Cet arbre, introduit en 1784, croît partout à l'état sauvage, et personne ne s'occupe d'en recueillir les graines. La Martinique pourrait en expédier des quantités très-considérables, à 4 francs la barrique, fret non compris. On en tire une huile excessivement fluide, irrancissable et recherchée, à ce titre, par les parfumeurs.

Noix de bancoule, *aleurites ambinox*.

Graines de badamier, *terminalia catappa*, pour huile très-douce et fluide.

Graines de cotonnier, *gossypium arboreum*.

Noix et huile de coco, *cocos nucifera*.

Coco amer, *syagrus amara*.

Graines de catalpa, *hibiscus populneus*. On peut en retirer une huile à brûler limpide et donnant une excellente lumière. Les catalpas sont très-communs.

Noix de galba, *calophyllum calaba*. Cet arbre est très-

abondant aux Antilles, et ses semences donnent par expression, une huile très-estimée :

*Heritiera littoralis*.

Graines de lin, *linum usitatissimum*.

Muscades à suif, *myristica laurifolia*.

Pignons d'Inde, *curcas purgans*.

Graines de pekea *ternatea*.

Graines de palmiste rouge, *areca oleracea rubra*.

Ricin rouge; exposant, Saint-Michel-Préville.

Ricin gros; exposant, Joseph Daguerre.

Palma-christi, carapatte, *ricinus sanguineus*; exp., Bélanger.

— *rutilans*; exposant, Bélanger.

— *Americanus*; exp., Bélanger.

— *lividus*; exposant, Bélanger.

— *spectabilis*; exposant, Bélanger.

— *viridis*; exposant, Bélanger.

Graines de savonnier, *sapindus Indicus*.

— *surinamensis*.

— *saponaria*.

Graines et huile de sésame, *sesamum orientale*, 2 variétés.  
exposant, Saint-Clair-Clairbien. Culture facile et très-productive.

#### FARINES ET FÉCULES.

Les plantes féculentes, quoique nombreuses à la Martinique, n'ont été jusqu'à ce jour l'objet d'aucune exploitation sérieuse, au point de vue de l'exportation des farines et fécules. La production de ces dernières est généralement limitée aux besoins de la colonie, faute de demandes du commerce.

Farine de manioc, *jatropha manihot*.

Fécule ou moussache de manioc, *jatropha manihot*.

Tapioca de manioc, *jatropha manihot*; exposants, de Fossey, Rol.

Fécule d'arrow-root, *maranta arundinacea*.

Fécule d'arrow-root de l'Inde, *phrynium dichotomum*; exposant, Bélanger. (Commerce d'avenir, important.)

Fécule de toloman, *canna gigantea*.

Fécule de chou caraïbe, *arum esculentum*.

Bananes en tranches sèches, *musa paradisiaca*.

— en rondelles sèches, —

Fécule de bananes,	—
Farine de bananes,	—
Châtaignes de l'arbre à pain, <i>artocarpus seminifer.</i>	
Farine de fruit à pain, <i>artocarpus incisa.</i>	
Tranches de fruit à pain,	—
Châtaignes de Jacquier, <i>artocarpus integrifolia.</i>	
Fécule de mangue, <i>mangifera indica.</i>	
Farines de maïs blanc et jaune, <i>zea maïs.</i>	

SUCRES.

Les efforts des habitants de la Martinique sont tournés presque exclusivement aujourd'hui vers l'augmentation et l'amélioration des produits de la canne à sucre. Dès 1789, cette tendance à l'abandon de toutes les autres cultures était manifeste : sa production de sucre était alors de 18 500 000 kilogrammes, chiffre énorme pour l'époque.

L'exportation de 1860 a été de 32 955 106 kilogrammes de sucre, et 72 879 litres de sirops et mélasses; celle de 1861, de 31 837 500 kilogrammes de sucre et 24 575 litres de sirops, diminution causée par un mauvais temps exceptionnel à l'époque de la rouaison. Les sucres de la Martinique sont généralement au-dessus de la bonne quatrième, et quelques usines pourvues d'appareils perfectionnés offrent des produits tout à fait hors ligne.

Sucre turbiné, usine de Fort-de-France; exposants, Guiollet et Quennesson.

— de la pointe Simon; exposants, Guiollet et Quennesson.

Sucre brut de la Trinité, habitation Grandfond; exposant, E. Eustache.

— de la grande Anse; exposant, Vivé.

— de la Trinité hab. Saint-Joseph; ex., de Sanois.

— du François, hab. Desportes; exp., Desportes.

— de la Basse-Pointe; exposant, de Leyritz;

— de Saint-Pierre, hab. Réduit; exposant, Gastel.

— des trois Ilets; exposant, Vatable;

— de la Trinité, hab. de la Tartane; exposant; Molinard aîné.

— de l'Alma, hab. Lespitons; exposant, Liot.

— du Lamentin; exposant, Clovis d'Anglebernes.

— de la Basse-Pointe; exposant, Gradis.

Sucre brut, fabriqué avec les anciens appareils et séché simplement à la turbine; exposant, Blondel de la Rougery.

ALCOOLS, LIQUEURS, VINS, CONSERVES, ESSENCES.

La production du rhum a pris depuis quelques années des proportions considérables à la Martinique, et sa qualité s'est tellement améliorée, qu'il peut rivaliser aujourd'hui avec les meilleurs produits du monde; son exportation, en 1861, a été de 3 103 627 litres.

Eau-de-vie de canne à sucre; exposant, Louis de Thoré.

Rhum du Macouba; exposant, Cheneaux.

Rhum et tafia; exposant, Rousseau, à Saint-Pierre.

— — Guiollet et Quenesson.

— — Jung, à Saint-Pierre.

— — Paris, Desjordon, à Saint-Pierre.

— — Danglebernes Clovis, au Lamentin.

— — Molinard aîné, à Saint-Pierre.

— — Danty, au Précheur.

— — Thom Pascal, au Lamentin.

— — Peu Duvallon, au Vauclin.

— — Morin, aux trois Ilets.

— — Thébault-Nollet.

Alcool d'oranges; exposant, Fabre frères.

Eau de Cologne; exposant, Laporterie.

Bay-Rhum; exp., Giorsello, à St-Pierre.

— — Laporterie. —

} Cette essence de toilette semble devoir créer une nouvelle industrie à la Martinique.

Liqueurs fines; exp., J. Melhié.

— — Fouché Virgile.

— — Morin.

— — Laporterie.

} Commerce important.

Vin d'oranges; exposant, Joseph Giorsello, à Saint-Pierre.

— — Mathieu de Fossey, à Fort-de-France.

Conserves d'ananas; exp., Curtan et Broqua.

— — Fouché Virgile.

{ Commerce important.

Achards; — Bélanger à Saint-Pierre.

Conserves d'ananas; — Thébault-Nollet.

Confitures; exposant, Elvina Labaye.

CAPÉS.

Le café Martinique jouit d'une renommée européenne ; sa production cependant a considérablement diminué pendant ces dernières années , sous l'influence des ravages de l'*Elæchysta coffeola*, des convulsions terrestres et atmosphériques et surtout de l'appauvrissement des terres ; quelques communes cependant ont repris cette culture, et les cafés des Anses, d'Arlet, du Vauclin, du Saint-Esprit et du Carbet, conservent encore une réputation justement méritée ; en outre, de nombreuses plantations nouvelles font espérer qu'on verra renaître avant peu cette branche si importante du commerce colonial.

Le produit brut d'un hectare planté en caféiers est de 250 à 500 kilogrammes par an.

L'exportation de 1860 a été de 54 848 kilogrammes, et celle de 1861, de 11 899 kilogrammes.

Café du jardin botanique de Saint-Pierre ; exposant, Bélanger.

— fin vert, du Précheur ; exposant, Saint-Michel-Préville.

— en parche, des Anses-d'Arlet ; exp., Gérodias Calixte.

Café en grains et en parche ; exposant, Joseph Laguerre.

Café de la rivière Pilote ; exposant, Charleton-Guitteaux.

— — — Lelorrain.

Les enveloppes sèches de la cerise du café, exposées par M. Bélanger, donnent une infusion théiforme aussi stimulante et agréable au goût que le produit de la fève elle-même.

CACAOS.

La culture du cacao a pris depuis quelque temps, une assez grande extension à la Martinique, et le renchérissement de cette denrée tend à l'accroître chaque jour davantage ; il est moins fin que le caracas, mais moins sec aussi, et il se combine avec lui d'une façon des plus avantageuses.

Un hectare produit annuellement 500 kilogrammes de cacao environ.

L'exportation de 1860 a été de 252 017 kilog., et celle de 1861, de 268 362 kilogrammes.

Cacao, du Précheur ; exposant, Saint-Michel-Préville.

— des Anses-d'Arlet ; exposant, Joseph Laguerre.

Cacao, du Lorrain; exposant, Saint-Clair-Clairbien.

Pâte cacao; exposants, Morin, Thébault-Nollet et Lapor-  
terie.

Chocolat vanillé; exposant, Morin.

ÉPICES, CONDIMENTS, ET AROMATES.

La culture des épices est peu étendue dans la colonie, et la presque totalité de la production est consommée par la population : l'envahissement de toutes les terres par la canne à sucre est, encore bien plus que les ouragans et l'abaissement des prix de vente, la cause de cet abandon.

Ambrette-ketmie odorante, *hibiscus abelmoschus*.

Graines de bois d'Inde, *myrcia pimentoïdes*.

Cannelle ordinaire, *laurus cinnamomum*.

Grosse cannelle, —

Canang, *uvaria æthiopica*.

Canang odorant, *uvaria aromatica*.

Clous et griffes de girofle, *caryophyllus aromaticus*.

Noix et macis de muscades, *myristica aromatica*.

Poivre de la Jamaïque, *pimenta vera*.

Piment café.

— jaune.

— rouge de Cayenne.

— gros doux.

Fèves de Tonka, *coumarouna odorata* (2 variétés).

Vetiver, *andropogon squarrosus*.

Gingembre, *zingiber cassumunar*.

MATIÈRES MÉDICINALES.

La flore médicale de la Martinique est d'une grande richesse, et pendant longtemps cette colonie a fourni à la France une partie des drogues simples usitées dans la pharmacie. Ce commerce s'est beaucoup ralenti aujourd'hui, et, à part les fruits du caneficier, qui ont encore une certaine valeur, les autres plantes médicinales n'offrent plus qu'un bien faible aliment à l'exportation. Au nombre des produits à signaler, se trouvent en abondance, la contrayerva, si rare aujourd'hui dans toutes les officines, le café nègre ou casse occidentale, remède souverain contre les maladies nerveuses de l'estomac et les fièvres paludéennes rebelles, le gayac, la

quassie amère, le simarouba, et enfin, la casse officinale, dont le chiffre d'exportation, en 1861, s'est élevé à 445 403 kilogrammes.

M. Bélanger, directeur du jardin botanique de Saint-Pierre, en expose une collection, dont voici la nomenclature :

- Ayapana, *eupatorium ayapana*, stomachique.
- Aristolochia* (feuilles et racines), alexitère.
- Acajou amer (écorce), fébrifuge.
- Acalypha carpinifolia* (feuilles), antispasmodique.
- Arada, *petiviera alliaca* (racines), diurétique.
- Amarantine, *celosia nitida*, astringent.
- Areca catechu*, masticatoire.
- Alisma* sp. (racine), antispasmodique.
- Avocatier (feuille), *persea gratissima*, emménagogue.
- Amomum macrospermum* (fruit), excitant tonique.
- Baobab, *adansonia digitata* (feuilles), pectoral émoullient.
- Bitterash, *bittera febrifuga* (bois), tonique amer.
- Bignonia unguis* (racine), alexitère.
- Balai doux, *scoparia dulcis*, antispasmodique.
- Batatas macrorhiza* (racine et tige), purgatif.
- Bois à pians, *fagara pterota* (écorce), sudorifique.
- Bursera gummifera* (écorce), astringent.
- Bignone chêne, *bignonia quercus*.
- Bignonia leucoxydon*, alexitère.
- Brinvilliers, *spigelia anthelmia*, anthelminthique.
- Ben-ailé, *moringa pterigosperma* (gomme), vermifuge.
- Ballotte camphrée, *hyptis suaveolens*, antipsorique.
- Bois caca, *solanum triste* (feuilles et racine), narcotique.
- Grand baume, *croton origanifolium*, sudorifique.
- Petit baume, *ocimum basilicum*.
- Cascavelle, *abrus precatorius*, rafraîchissant.
- Café nègre, *cassia arcuata*, fébrifuge, stomachique et emménagogue.
- Café nègre en poudre, *cassia arcuata*; exp., M. Laporterie.
- Café nègre en poudre, *cassia arcuata*; exposant, M. Serres.
- Calebasse, *crencentia cujete* (sirop), adoucissant.
- Coccoloba uvifera* (écorce), excitant tonique.
- Chêne des Antilles, *catalpa longissima*, fébrifuge.
- Canne d'eau, *costus spicatus*, diurétique.
- Carmentin, *justicia pectoralis*, stomachique.
- Clitoria ternatea*, stimulant. — *Clitoria formosa*.
- Capillaire, *adanthum rhizophorum*, adoucissant.



- Cresson de savane, *lepidum sp.*, antiscorbutique.  
Chardon étoilé, *eryngium foetidum*, antiscorbutique.  
Crustolle, *ruellia tuberosa*, émétique.  
Canang odorant, *uvaria cananga*, stimulant.  
Carapa, *carapa Guyanensis* (écorce), fébrifuge.  
Contra-yerva, *dorstenia*, sudorifique et astringent.  
Corossol, *anona muricata* (feuilles), antispasmodique.  
Casse, *cassia imperialis*, purgatif doux, très-abondant.  
Casse, *cassia fistula*, purgatif doux, très-abondant.  
*Cecropia pellata*, excitant tonique.  
*Canna coccinea*, diurétique.  
*Cerasus sphaerocarpa*, astringent.  
Coriandre, stimulant.  
*Comocladia ilicifolia*, sternutatoire.  
*Cestrum nocturnum*, narcotique.  
*Cañiti*, excitant tonique.  
*Cissus ovata*, antiscorbutique.  
*Distreptus spicatus*.  
*Duranta plumieri*, détersif  
Euphorbe à bottes, *pedilanthus tithymaloïdes*, émétique.  
Euphorbe mal nommée, *euphorbia capitata*, contre la morsure des serpents.  
Épineux jaune, *zanthoxylon caribæum* (bois), fébrifuge.  
Épineux jaune, *zanthoxylon caribæum* (écorce), astringent.  
Gayac, *guajacum officinale* (racine).  
Genipayer, *genipa americana* (racine), purgatif.  
Galba, *calophyllum Calaba* (écorce), détersif.  
*Gossypium* (feuilles) diurétique.  
*Gynerium saccharoides*, diurétique.  
Henné réséda, , *lawsonia inermis*, emménagogue.  
Herbe à cornette, *spermacoce sp.*, tonique stimulant.  
Herbe à cornette, *spermacoce*, stimulant.  
*Hamelia patens*, antipsorique.  
*Hibiscus cannabinus* (fleurs), émollient.  
*Hibiscus tiliaceus* (racines), purgatif.  
*Hyptis capitata*, antiaphrodisiaque.  
*Indigofera polyphylla* (racines), excitant.  
*Inga vera* (écorce), astringent.  
*Ipomœa polyanthes*, émollient.  
*Jussiaea hirta*, émollient.  
Icaque, *chrysobolanus icaco* (racine), astringent puissant.  
Lilas, *melia sempervirens* (écorce), vermifuge.

- Loranthus americanus* (vulgo : en haut bois), contre la morsure des serpents.  
Lobélie à longues fleurs, *lobelia longiflora*, antisyphilitique.  
Manioc chapelle, *acacia* sp. (racine), dépuratif puissant.  
Matricaire du pays, *parthenium hysterophorum*, emménagogue.  
*Monstrea adansonii* (racines), alexitère.  
*Mucuna pruriens* (feuilles), vermifuge.  
*Mucuna urens* (semences), diurétique.  
*Malachra ovata* (racines), guimauve.  
*Malpighia angustifolia* (écorce), astringent.  
*Marcgravia umbellata*, diurétique.  
*Oxalis plumieri*, antiscorbutique.  
*Oldenlandia corymbosa*.  
Orme, *guazuma ulmifolia* (écorce), astringent.  
*Panax cochleata*, sudorifique.  
*Pistia stratioides*, détersif.  
*Passiflora foetida*, antispasmodique.  
*Poinciana pulcherrima* (feuilles), excitant.  
*Psidium pomiferum*, astringent.  
*Plumiera rosea* (fleurs), astringent.  
Papaye (graines et racines), vermifuge.  
*Physalis pubescens*, stimulant.  
*Paullinia pinnata*, narcotique.  
Parkensonie, *parkensonia aculeata*, fébrifuge.  
Pariétaire, *acalypha* sp., résolutif.  
Pomme poison, *solanum mammosum*, antipsorique et sédatif.  
Poivre d'Éthiopie, *uvaria æthiopica*, stimulant.  
*Plumbago scandens*, rubéfiant.  
Quinquina piton, *exostemma floribundum*, fébrifuge émétique.  
*Quanoctit vulgaris* (tiges), sternutatoire.  
Quina pays, *quassia amara*, fébrifuge.  
Simarouba, *simarouba officinalis*, tonique et fébrifuge.  
*Semen contra*, anthelminthique.  
Ricins variés, *Palma-Christi* (graines), purgatif.  
Rocouyer (feuilles), détersif.  
Sensitive, *mimosa pudica*, émétique.  
Sapotille, *achras sapota* (graines), diurétique sédatif.  
*Sesamum orientale* (racines), émollient.  
*Scutellaria purpurescens*, excitant aromatique.

*Scævola taccada* (feuilles), sudorifique.

*Solanum nodiflorum*, narcotique.

*Spondias monbin* (écorce), astringent.

Thé montagne, *sauvagesia erecta*, stimulant.

Thé du pays dit thé manioc, *capraria biflora*, stimulant  
dangereux à haute dose.

Thé du Paraguay, *mate Paraguayensis*, stimulant.

Thé du Paraguay, *stachytapheta Jamaïcensis*, emménagogue.

*Triumfetta lappula*, excitant tonique.

*Urena sinuata*, émollient.

Verveine queue de rat, *hyptis capitata*, antiaphrodisiaque.

GRAINES ALIMENTAIRES ET AUTRES.

*Canavalia ensiformis*. — Haricots vivaces. — Haricots de Lima; exposant, Bélanger. — Doliques de Tranquebar; exposant, Bélanger. — *Acacia leucophlea*. — Maïs. — Pois chique. — Pois yeux noirs. — Souchet comestible, *cyperus esculentus*. — Sorgho sucré.

TABACS.

Les tabacs à priser du Macouba ont joui autrefois d'une réputation européenne. Les tabacs à fumer, sans avoir encore les hautes qualités qui distinguent les produits de la Havane, ont été déjà avantageusement appréciés par la Régie; leur combustion est facile, quoique leur tissu soit un peu fort, leur arôme est franc, et ils semblent surtout propres à la fabrication du scaferlati.

Tabac en feuilles; exposant, Lahoussaye de Coutermont, au Lorrain.

Tabac en feuilles; exposant, Bélanger.

Cigares; exposant, Bélanger.

Bouts de nègre; exposant, Bélanger.

Carottes; exposant, Coutermont.

Carottes du Macouba; exposant, administration locale.

Tabac à priser; exposant, Coutermont.

Tabac à priser; exposant, d'Anglis, à Sainte-Marie.

MINÉRAUX ET PRODUITS MINÉRAUX.

Quinze échantillons de terres ocreuses propres à la clarification du Vesou (jus sucré de la canne); exposant, docteur E. Martineau.

Chaux éteinte de madrépores ; exposant , Salvador Davila.  
Chaux vive de coquilles ; exposant, Salvador Davila.  
Plâtre des Anses d'Arlet ; exposant, Louis Théogène.  
Briques creuses et pleines ; exposant, baron de Lareinty.  
Tuyaux de drainage ; exposant, baron de Lareinty.

ANIMAUX ET PRODUITS ANIMAUX.

Balaous salés et séchés ; exposant, Laporterie.  
Conserves de tortue au madère.  
Écaille de tortue caret ; exposant, administration.  
Collection d'oiseaux préparée par les frères Verreaux, naturalistes (Paris).

INDUSTRIES INDIGÈNES.

Relief en cire présentant les costumes et la végétation de la colonie.  
Paniers caraïbes ; exposant, administration.  
Photographies ; exposant, Hartmann.  
Cravache en liane de mer ; exposant, Mayan.

MATIÈRES SERVANT AUX AMENDEMENTS.

Guano de chauve-souris. — Déjà l'Exposition de 1855 a mis en évidence des échantillons de gisements de cette nature provenant des États sardes, et contenant 6 pour 100 d'azote. Ces animaux, qui pullulent à la Martinique, vivent et meurent dans des grottes et bâtiments en ruines, où ils forment des amas de détritux précieux pour l'agriculture ; exposant, Volmar Saint-Olympe (trois Ilets).  
Varech et zostères, communs sur les plages ; exposant, Beaufrand.

**Guadeloupe.**

BOIS.

La Guadeloupe contient encore une assez grande quantité de bois dans sa partie montagneuse ; l'ébène verte, le laurier rose des Antilles, le noyer, le campêche y croissent en abondance, mais ne donnent lieu, faute de chemins, qu'à de faibles exploitations. Outre les bois d'ébénisterie, il existe, dans la colonie, une grande variété de bois propres à la charpente, à la tonnellerie, au charronnage et même aux constructions maritimes des plus fortes dimensions.

Collection exposée par M. Charles Ledentu.

- Acajou à meubles, *swietenia mahogany*.
- Acajou femelle, *cedrela odorata*.
- Abricotier des Antilles, *mammea americana*.
- Amourette des Antilles, *incertæ sedis*.
- Acouma, *homalium racemosum*.
- Avocatier, *laurus persea*.
- Acacia scandens.
- Bois chandelle, *amyris toxicifera*.
- Bois amer de Saint-Martin, *bittera febrifuga*.
- Bois jaune, *hopea tinctoria*.
- Bois de fer, *acacia seleroxylon*.
- Bois de vinette, *incertæ sedis*.
- Bursera balsamifera*.
- Bois graines vertes, *incertæ sedis*.
- Bois de cracra, *incertæ sedis*.
- Bontia daphnoïdes*.
- Campêche, *hæmatoxylon campechianum*, abondant à Marie-Galante.
- Carapa, *carapa guyanensis*.
- Cordia gerascanthus*.
- Caféier, *coffea arabica*.
- Clusia venosa*.
- Comocladia*.
- Galba, *calophyllum Calaba*.
- Ébène verte-brune, *excæcaria sp.*
- Épineux jaune, *zantoxylon caribæum*.

Épineux blanc, *zantoxylon caribæum*.  
*Guarea trichilioïdes*.  
Laurier rose des Antilles, *podocarpus* sp.  
Laurier rose montagne, *incertæ sedis*.  
Liège des Antilles, *hibiscus tiliaceus*.  
Merisier du pays, *Eugenia barnensis*.  
Mancenillier, *hippomane mancinella*.  
*Moronobea coccinea*.  
Noyer des Antilles, *fagara tragodes*.  
Oranger, *citrus aurantium*.  
Petites feuilles, *Eugenia brasiliensis*.  
Quinquina piton, *exostemma floribundum*.  
Quinquina caraïbe, *exostemma caribæum*.  
Sapotillier, *achras sapota*.  
*Vitex divaricata*.

BOIS OUVRÉS.

Un piano droit, en ébène verte, *jacaranda ovalifolia?* *exæcaria glandulosa?* avec frises en bois de rose et filets en cuivre, genre Louis XV, nouveau modèle à trois cordes verticales, transpositeur à pédale d'expression et d'une belle sonorité. Exposant, Montal, à Paris.

TEXTILES.

Les plantes textiles sont nombreuses à la Guadeloupe, les agaves garnissent toutes les terres incultes, et l'abaca se trouve en abondance dans les endroits humides; mais la plus grande partie de ces ressources si précieuses pour la fabrication du papier et des cordages se perd faute de demandes.

*Agave vivipara* et *Agave mexicana*.  
Abaca (bananier textile).  
Bananier cultivé, *musa paradisiaca*.  
Balisier bihaï (bananier marron), *heliconia caribæa*.  
Bananier sauvage.  
Écorce de corossol montagne, *incertæ sedis*.  
Mahot piment, *triumfetta lappula*.  
Mapou, *mapouria guyanensis*.  
Torchon, *momordica operculata*.  
Feuilles de vacoua, *pandanus utilis* (et fibres des racines).  
Édredon végétal, *ochroma lagopus*.

COTONS.

Les Antilles peuvent être considérées comme la terre natale du coton longue soie; Christophe Colomb, en 1493, en fit la base des tributs imposés aux Caraïbes; celui des communes de Saint-François, du Bailly et des vieux habitants à la Guadeloupe, et surtout de ses dépendances de la Désirade, des Saintes, et de Marie-Galante, eut pendant longtemps une grande vogue sur les marchés européens. L'accroissement de sa culture fut tel qu'en 1808 l'exportation s'en élevait à 1400 mille livres: les guerres du premier empire, l'inintelligence de quelques planteurs qui favorisèrent la dégénérescence des belles espèces, en introduisant des variétés grossières comme plus productives, enfin l'envahissement progressif de la canne à sucre firent décroître rapidement ce chiffre. Pendant ce temps, quelques émigrants de Bahama emportaient des semences de la Guadeloupe dans la Caroline du Sud, et fondaient le plus sûr élément de puissance des États-Unis sur les débris de notre prospérité coloniale. Telle est l'origine du fameux *sea-island*. Depuis quelques années, le gouvernement français s'occupe de relever la production cotonnière de cette partie favorisée des Antilles, et un de ses agents, M. Grellet-Balguerie, est déjà parvenu à régénérer l'espèce qui est aussi appréciée aujourd'hui que celle des meilleurs Géorgie longue soie. L'exportation en 1861 a été de 15 309 kilogrammes.

Coton non égrené, indigène, sauvage; exposant, Balguerie.

— indigène provenant de graines sauvages; *idem*.

— indigène (variété); exposant, Balguerie.

Coton fin indigène, pour trames fines (la plante dure dix ans); exposant, Bonneville, à Marie-Galante.

— fin indigène (variété); exposant, Bonneville, à Marie-Galante.

— indigène extra-fin; exposant, Lalanne, à la Désirade.

— bleu à graines noires; exposant, Balguerie.

— bleu, dit reine des soies vertes des fileuses; *idem*.

— sorel rouge; exposant, Balguerie.

— mousseline rouge; exposant, Balguerie.

— mousseline rouge à gros grains; exposant, Balguerie.

— purpurescent; exposant, Balguerie.

— purpurescent à graines noires; exposant, Balguerie.

Gros coton de Saint-Martin (basse qualité); exposant, Beaupérthuy.

- Coton siam blanc couronné ; exposant, G. Balguerie.  
 — siam jaune (très-prisé pour confection de filets) ;  
 exposant, G. Balguerie.  
 — siam jaune rouge ; exposant, Balguerie.  
 — siam isabelle ; —  
 — nouveau type, à graines noires ; exposant, Balguerie.  
 — pierre ; —  
 — longue soie, des Saintes ; exposant, Desnoyers.  
 — longue soie, de la Désirade ; exposant, l'abbé Granger.  
 — courte soie non égrené ; exposant, Bonneville, à Marie-Galante.

Géorgie longue soie, provenant de graines d'édisto ; exposant, Bonneville, à Marie-Galante.

Géorgie longue soie, de la Désirade ; exposant, l'abbé Granger.

Géorgie longue soie, égrené à la main (fles à Cabri, Saintes) ; exposant, Maison de correction.

Géorgie longue soie extra-fin ; exposant, Pic aîné, à la Désirade.

Le coton se récolte à la Guadeloupe, de mars à juillet ; son prix varie de 3 à 10 francs le kilogramme, suivant la qualité.

Quelques fabricants de Lille et de Tarare ont préparé avec les cotons Guadeloupe, les articles suivants qu'on recommande à l'attention du commerce.

Mousseline française ; exposant, Janisson fils.

— organdi souple ; —

Mousseline linon confection ; exposant, Janisson fils.

— linon broderie ; —

Tarlatane ; —

Mousselines brodées au plumetis ; exposant, Givre.

— — — Forest-Cadet.

— — — Bœuf fils.

— — — Cotton Cotton.

Filés extra-fin ; exposant, P. Delebart-Mallet, à Fives-Lille.

MATIÈRES TINCTORIALES ET TANNANTES.

Les principales matières tinctoriales de la Guadeloupe sont le rocou, dont l'exportation a été de 188 500 kilogrammes en 1861, et le bois de campêche qui est encore très-abondant, quoique peu exploité, dans la dépendance de Marie-Galante ; l'exportation de ce dernier bois a été de 77 310 kilogrammes.



Les plantations de nopal et les essais de naturalisation de la cochenille n'ont encore donné que de faibles résultats ; mais la beauté des produits obtenus les signale à l'attention du commerce.

Noix d'arec, *areca catechu*, pour le tannage.

Gousses d'*acacia farnesiana*, —

Graines de balisier, *canna sp.*, pour la couleur rouge.

Bois tabac, quinquina piton, *exostemma floribundum*, pour la teinture ; exposant, Riffaud.

Cochenille zaccatille ; exposant, Daver et fils.

Cochenille argentée ; —

Ébène verte brune des Antilles, pour la teinture ; exposant, Lacoste.

Écorce d'épineux jaune, *zantoxylon caribæum*, pour la teinture.

Écorce de moureiller ou bois tan, *malpighia spicata*, pour le tannage.

Écorce de palétuvier de montagne, pour le tannage.

Écorce de palétuvier, *rhizophora mangle*, pour le tannage.

Semences de manguier, *mangifera Indica*, pour la teinture.

Écorce de pois doux, *inga dulcis*, pour le tannage.

Pâte et graines de rocou, *bixa orellana*, pour la teinture ; exposant, Perriollat.

Bois de tendre à caillou, *mimosa quadrangularis*, pour la teinture.

#### GOMMES, BAUMES ET RÉSINES.

Gomme d'acajou *anacardium occidentale*, succédané de la gomme arabique.

Résine de gomart d'Amérique, *bursera gummifera*, pour le feutrage.

#### MATIÈRES OLÉAGINEUSES ET SAVONNEUSES.

Les oléagineux sont abondants à la Guadeloupe et dans ses dépendances. La noix chandelle, le ben oléfère, le ricin ou carapatte, ainsi que les graines de coton, pourraient être utilisés avec avantage et méritent d'attirer l'attention du commerce.

Arachides, *arachis hypogæa*, donne une huile comestible.

Noix d'acajou, *anacardium occidentale*. L'amande donne une huile analogue à celle d'amandes douces.

- Noix de bancoule, *aleurites triloba*, abondante à Saint-Martin, fournit une bonne huile à peinture; exposant, Daniel French.
- Ben ailé et son huile, *moringa pterigosperma*, pour l'horlogerie; exposant, Larrieu, à la Basse-Terre.
- Graines de coton, *gossypium arboreum*, huiles pour la savonnerie et l'éclairage.
- Noix de galba, *calophyllum calaba*, très-abondantes, bonne huile d'éclairage.
- Petit coco, *syagrus amara*.
- Huile de coco, *cocos nucifera*, pour la savonnerie.
- Pignon d'Inde, *curcas purgans*, pour huile d'éclairage.
- Palmiste à colonne, *oreodoxa oleracea*.
- Ricins variés, carapattes.
- Ricinus rutilans*.
- Ricinus viridis*.
- Sésame, *sesamum orientale*, pour huile comestible et industrielle.
- Graines de sapote, *lucuma mammosa*.
- Graines de savonnier, *sapindus saponaria*.
- Pulpe des graines du savonnier, *sapindus surinamensis*.

FARINES ET FÉCULES.

Les farines et fécules fabriquées à la Guadeloupe et dans ses dépendances sont en partie consommées dans la colonie; mais cette fabrication pourrait prendre de grands développements, surtout à Saint-Martin qui exporte déjà une certaine quantité d'arrow-root.

Les seuls produits du manioc en 1859 sont évalués à 2 009 330 kilogrammes.

Fécule d'arrow-root, *maranta arundinacea*; exposant, M. Méry d'Arcy, à Saint-Martin.

Fécule de patates, *batatas edulis*.

Rondelles et farine de bananes, *musa paradisiaca*.

Bananes en tranches, —

Farine d'ignames, *dioscorea alata*.

Farine fine de manioc, *jatropha manihot*.

Tapioca de manioc, —

Rondelles sèches de manioc, —

SUCRES.

La Guadeloupe est classée dans les grandes colonies à sucre et son système de fabrication tend chaque jour à se perfectionner. Non-seulement les usines centrales, munies d'appareils Derosne et Cail, fournissent des produits qui peuvent rivaliser avec les plus beaux du monde, mais la production générale, elle-même, est en voie d'amélioration. Le rapport annuel d'un hectare planté en cannes est de 2000 kilogrammes environ, mais ce produit varie d'une manière considérable, suivant le degré de fertilité ou de bon entretien des terres et surtout suivant la saison de la récolte. Les coupes des cinq premiers mois de l'année sont plus productives que les autres, aussi la rouaison est-elle généralement terminée vers le commencement de juillet. L'exportation de 1861 a été de 27 316 823 kilogrammes; celle des sirops et mélasses de 58 704 kilogrammes.

Sucre claircé; exposant, Bonnet.

Sucre de premier jet; exposant, de Chazelles. Cuite dans le vide, purgation par l'appareil centrifuge, adjonction pour la clairce, de 1 litre 5 d'eau par 100 kilogrammes de matière versée (même sucre sans eau).

Sucre de deuxième jet; exposant, de Chazelles. Même système avec 1 litre 7 d'eau et sans eau.

Sucre de troisième jet. Même système avec deux litres d'eau et sans eau.

Sucres de deuxième et troisième jet; usine Zevallos.

Sucres de canne, premier jet de l'habitation 'Trianon, à Marie Galante.

Appareils Cail; exposant Victor Roussel.

RHUMS, ALCOOLS, LIQUEURS ET CONSERVES.

A chaque sucrerie est attachée une guildiverie ou distillerie pour la conversion des vesous et mélasses en rhums et tafias; cette fabrication tend à prendre de l'accroissement à la Guadeloupe, et on évalue à 267 290 litres l'exportation de 1861. Une faible partie de ces alcools est employée à la confection de liqueurs parmi lesquelles se font remarquer les crèmes de sapotes et de magnolia. Les fabricants de liqueurs joignent généralement à cette industrie celle des confiseries,

des vins d'ananas et d'oranges et des conserves d'ananas, dont l'usage commence à se répandre en France et à constituer un commerce d'une certaine importance, dont M. Guesde, de la Pointe-à-Pitre, est le principal représentant.

Rhum ; exposant, M. Beauperthuy (Saint-Martin).

Ananas conservés dans leur jus ; exposant, M. Guesde.

Jus d'ananas ; —

Jus de citrons ; —

Liqueurs et essences pour liqueurs ; exposant, Guesde, à la Pointe-à-Pitre.

Liqueurs ; exposant, Bogaers, à la Basse-Terre.

Vin d'ananas ; exposant, abbé Bordier, à la Basse-Terre.

Sirop d'ananas ; exposant, M. Guesde.

Produit distillé des baies de bois d'Inde (Bay rum) ; exposant, M. Guesde.

Tafia : Cabre (Basse-Terre), 36 francs l'*hectolitre*.

Confitures ; exposant, Mlle Constance Luciole, dite Toutoute.

Rhum de Saint-Martin et de Marie-Galante ; exposant Thébault-Nollet.

#### CAFÉS.

La Guadeloupe a dû au café son ancienne prospérité et elle en a exporté, en 1790, jusqu'à 7 millions 500 mille livres. Depuis ce temps, la guerre, les coups de vent et la maladie des caféiers ont beaucoup diminué cette production ; mais elle est encore une des plus considérables des Antilles et elle tend chaque jour à s'accroître. La récolte commence en octobre, et se prolonge jusqu'en janvier. Le produit moyen d'un hectare est d'à peu près 500 kilogrammes, d'une valeur de 1000 francs environ.

Exportation de 1861 : 327 645 kilogrammes.

Café moka ; exposant, M. Foucard (Saint-Claude).

Café en parche ; exposant, M. Lemerle de Beaufond (aux Trois rivières).

Café bonifié ; exposant, Administration locale.

Café cabri ; — —

Café du matouba ; exposant, Ch. Ledentu.

Café préparé ; — — Bonnet.

Café du palmiste ; — — Michaux.

CACAOS.

La culture du cacao ne se fait plus à la Guadeloupe que dans quelques localités et notamment au Vieux fort.

Un des principaux producteurs, M. Mercier, en expose un bel échantillon.

Exportation de 1861 : 72 983 kilogrammes.

Cacao en grains; exposant, Administration.

ÉPICES, CONDIMENTS ET AROMATES.

Il existait autrefois à la Guadeloupe d'assez vastes plantations de giroflier qui ont en partie disparu sous la double influence des coups de vent et de l'abaissement des prix; on n'en trouve plus aujourd'hui que dans les quartiers du Vieux fort et du Petit-Bourg. Cette culture a été remplacée par celle du vanillon qui donne déjà un millier de kilogrammes par an. Les autres plantes à épices ne sont cultivées qu'en jardinage, autour des habitations, et leurs produits sont consommés dans la colonie.

Ambrette, *hibiscus abelmoschus*.

Cannelle, feuilles et poudre de feuilles de cannellier, *cinnamomum verum*.

Canang odorant, *waria aromatica*.

Clous, griffes, matrices et feuilles de girofle, *caryophyllus aromaticus*; exposant, M. Mercier.

Essence de girofle; exposant, M. Cavalier.

Gingembre, *amomum zingiber*.

Vanillon, *vanilla pompona*; exposants, M. Mercier, au Vieux fort et Administration.

Graines de bois d'Inde, *myrtus acris* (1 fr. 50 c. le kil.), très-abondant; exposant, Paul Jules.

Graines de bois d'Inde, *myrcia pimentoïdes*; exposant, M. Mercier.

Noix muscades.

MATIÈRES MÉDICINALES.

Les plantes médicinales sont très-répandues à la Guadeloupe, mais ne constituent qu'une faible branche d'exporta-

tion. L'attention du monde savant et commercial a été, il est vrai, quelque temps fixée sur la découverte d'un prétendu succédané du quinquina, le *bittera febrifuga*; mais ce tonique amer n'a pas répondu aux espérances qu'il avait fait concevoir. Quelques autres, comme le café nègre, l'ébène verte, le capraria, méritent un sérieux examen, pour leurs propriétés spéciales et leur abondance.

Ayapana, *cupatorium ayapana*.

Argemone Mexicana.

Noix d'arec, *areca catechu*.

Racines d'agave Mexicana, ou fausse salsepareille.

Écorce d'acajou amer, *cedrela odorata*.

*Ocimum basilicum*.

Bois de Saint-Martin, *bittera febrifuga*, avec feuilles.

Ébène verte brune, *antisyphilitique*.

Thé manioc, *capraria biflora*.

Thé muraille, *sauvagesia erecta*.

Café nègre, *cassia occidentalis*, contre les fièvres paludéennes rebelles et les maux d'estomac.

Racines de cannellier, pour fabrication de camphre.

Feuilles de corossol, *anona muricata*, antidyssentérique.

Bois racine et écorce d'épineux jaune, *zanthoxylon caribæum*.

*Dorstenia contrayerva*.

Racines de gayac, *quajacum officinale*.

Hydrocotyle, *hydrocotyle asiatica*; exposant, Cavalier (Basse-Terre).

Herbe à trément, *ionidium strictum*.

*Hernandia sonora*, mirobolan bâtard.

*Plumbago scandens*, vésicant.

Quinquina piton (fleurs, feuilles et écorce), *exostemma floribundum*.

Quinquina caraïbe, *exostemma Caribæum*.

Quinquina de Cayenne, *quassia amara*.

Gousses de tamarin, *Tamarindus indica*.

Z'yeux de bourrique, *mucuna urens*.

Graines de sablier, *hura crepitans*, toxique.

*Simarouba officinalis*.

GRAINES ALIMENTAIRES.

Pois boucoussou.

Pois Sainte-Catherine.

Pois grenade rouge vif.  
Pois savon grand chemin, Sainte-Catherine, des créoles.  
Pois yeux noir.  
Pois yambel.

TABACS.

La culture du tabac a été autrefois florissante aux Antilles et une des sources de leur prospérité; longtemps délaissée à la Guadeloupe, elle tend aujourd'hui à se relever sous l'empire des encouragements de l'Administration et elle semble appelée à constituer, avec le coton, une ressource pour la petite propriété.

Exposants : MM. Sainte-Croix de Marsan; Rousseau (aux Abymes); L. Chaulet; Truxillo (à la basse-Terre); Rodier; Pénitencier des Saintes; Huard Lanoiraix.

MINÉRAUX ET PRODUITS MINÉRAUX.

Ocre des bains jaunes (très-abondant.)  
Pouzzolane (2 variétés). —  
Sable métallifère.  
Soufre en pains; exposant, Cavalier.  
Soufre en fleurs. —  
Terre à poterie, du Matouba.  
Terre rouge à poterie.  
Terre à polir.  
Sel de la Désirade; exposant, Administration locale.  
Sel de Saint-Martin; exposant, M. Perrinon.  
Sel de Saint-Martin (3 variétés), 1 fr. 50 le baril; exposant M. Beauperthuy. Très-abondant, pouvant devenir la base d'un commerce considérable.

PRODUITS ANIMAUX.

Cocons de vers à soie du ricin, provenant d'un essai de M. Clayssen, pharmacien.  
Cire jaune de la Pointe-Noire. Les abeilles fournissent, loin des endroits où on fait le sucre, un miel fort estimé.  
Guano de chauve-souris, très-abondant à Saint-Martin (dépendance de la Guadeloupe).

---

**Guyane.**

BOIS.

La Guyane est un des pays les plus riches du monde en bois de construction, et des cours d'eau nombreux aident à leur transport. Déjà, en 1826, 1834 et 1852, d'heureux essais avaient été faits par notre marine, mais l'établissement de chantiers sérieux, dirigés par des hommes spéciaux, ne date que de 1861. Le charonnage, l'ébénisterie, les chemins de fer vont rencontrer là des ressources précieuses et inépuisables et la transportation y a déjà trouvé son plus sûr emploi.

Les principales espèces, sont :

Angélique, *dicorenia paraensis*, grandes dimensions, bon pour quilles et bordages, inattaquable par les tarets, très-commun; bien supérieur au chêne, pour les constructions navales.

Acajou femelle, *cedrela Guyanensis*, bon pour intérieur de meubles, commun dans l'intérieur.

Bagot, bon pour menuiserie et ébénisterie.

Bois cannelle, (*laurinées*) bon pour constructions navales, peu abondant.

Bois balle, bon pour constructions, charpente et charonnage.

Bois gaulette, *licania*, assez commun, facile à fendre, bon pour charonnage.

Bois flambeau, bon pour menuiserie et ébénisterie.

Balata, *sapota mulleri*? *mimusops sp.*? bois très-dur, inattaquable par les termites; bon pour toute espèce de constructions, rare sur le littoral, commun dans l'intérieur, donne une gutta-percha supérieure à celle de l'Inde.

Balata indien.

— franc.

— montagne.

— saignant.

Bois la morue, bon pour construction, charpente et charonnage.

Bois de rose mâle, *licaria sp.* Incorruptible et inattaquable



- par les vers ; c'est un des meilleurs bois de construction de la Guyane, très-commun dans plusieurs localités.
- Bois de rose femelle, bon pour constructions.
- Bois macaque, bon pour constructions, charpente et charronnage, *lecythis zabucajo*.
- Bourgouny, *mimosa bourgouni*.
- Bois rouge, bon pour constructions, charpente et charronnage, *houmiria sp.*
- Bois rouge tisane, *houmiria sp.*, bon pour constructions.
- Bagasse, *bagassa Guyanensis*, grand et très-droit, excellent pour constructions navales.
- Bois puant, bon pour constructions, charpente et charronnage.
- Bois violet, *copaïfera bracteata*, grandes dimensions, élasticité et solidité à toute épreuve, beau bois d'ébénisterie, très-propre au tour.
- Bois Lemoine, pour constructions, charpente et charronnage.
- Boco, *bocoa prouacensis*, de grandes dimensions, assez commun, bon pour le pouliage.
- Bois pagayes, bon pour charpente et charronnage.
- Bois de lettre moucheté, *piratinera Guyanensis*, bois d'ébénisterie magnifique, très-rare sur le littoral.
- Bois de lettre grandes feuilles, bon pour constructions, charpente et charronnage.
- Bois de lettre marbré, bon pour ébénisterie.
- Bois Mary, bon pour constructions, charpente et charronnage.
- Bois de lettre rouge, très-prisé des Indiens qui le recherchent pour sa force et son élasticité ; ils en font des bois d'arcs.
- Bois divin, bon pour constructions, charpente et charronnage.
- Carapa rouge, *xilocarpus carapa* ; la facilité de le fendre nettement le fait employer pour lattes, le fruit donne une huile excellente pour la fabrication des bougies.
- Cèdre noir, *laurus surinamensis*, bois de grandes dimensions, liant, ferme, bon pour bordages extérieurs de navires, demande à être cloué en cuivre.

Cèdre jaune, *aniba Guyanensis*, bon pour les constructions navales.

Cèdre blanc, bon pour charpente.

Cèdre bagasse, *icica altissima*, excellent bois, mais difficile à se procurer, étant considéré par les natifs comme fétiche.

Coupi, *acioa dulcis*, le premier des bois de la Guyane pour les constructions navales, bon pour charpente et charonnage.

Cœurs dehors, *diploptropis Guyanensis*, excellent bois de charronnage, assez rare.

Cœur dehors blanc, bon pour charronnage.

Courbaril, (*hymenæa courbaril*), très-bon bois pour constructions navales.

Coupaya, bon pour constructions.

Couaïe, variété du *qualea cærulea*, excellent pour mâtures.

Cerisier, *Eugenia sp.* bon pour charpente.

Couratarie, *couratari Guyanensis*, bon pour constructions de marine.

Ébène verte, *green heart*, *tecoma leucoxyton*, le grain fin et serré de ce bois le fait rechercher pour les constructions navales; il serait excellent pour traverses de chemins de fer (3 variétés: verte, verte grise, et verte noire).

Ébène rouge, bon pour constructions, et surtout pour l'ébénisterie.

Ébène verte soufrée, *taigu du Paraguay*. Ce bois, de la famille des zygophyllées, a toutes les qualités des précédents; il contient plusieurs principes curieux qui pourront être un jour utilisés en industrie et en médecine; l'un, incolore et cristallin, l'autre d'un beau jaune à l'état cristallisé.

Grignon, *bucida buceras*, c'est le bois le plus durable que possède la Guyane pour la construction des navires, pourvu toutefois, que ceux-ci soient doublés et chevillés en cuivre, grandes dimensions, très-commun; il est essentiel de le faire tremper un certain temps dans l'eau courante pour détruire la gomme mordante qu'il contient.

Grignon fou, *qualea cærulea*, employé pour intérieur de meubles.

Gayac de Cayenne, *dipteria odorata*, grandes dimensions, commun, bon pour pouliage, succédané du gayac officinal, fève odorante dite de Tonka.

*Courmarouma odorata*  
Le dipteria est le vrai gayac

- Jaune d'œuf, bon pour charpente.  
Moutouchi, *pterocarpus suber*, bon bois d'ébénisterie.  
Mora.  
Mincouart, bon pour charpente et menuiserie, *minquartia Guyanensis*.  
Mahot blanc, bois de charpente.  
Mahot rouge, —  
Mahot couratari, —  
Mahot de marécage, —  
Mahot noir, —  
Maria congo, —  
Nangossy, *terminalia tanibouea*, bon pour courbes.  
Panacoco, bon bois d'ébénisterie, *robinia panacoco rubra*.  
Préfontaine, bon pour constructions, assez rare.  
Petite-feuille, —  
Parcouri, bois d'ébénisterie de bonne qualité, bon pour les constructions navales.  
Palétuvier rouge, *rhizophora mangle*, propre aux constructions navales, écorce tannante.  
Palétuvier blanc, *avicennia nitida*, employé parfois pour petites mâtures.  
Palétuvier montagne, bon pour constructions.  
Palétuvier grand bois, légumineuses, bon pour la menuiserie, peu employé, écorce à tan.  
Schawari, saouari grand bois, excellent pour charpente et constructions navales.  
Simarouba, bon pour constructions.  
Sassafras, *licaria Guyanensis*, de première qualité dans les constructions navales.  
Saint-Martin (légumineuses) bon bois d'ébénisterie, commun à la Guyane.  
Satiné, *ferolia Guyanensis*, beau bois d'ébénisterie, assez commun.  
Satiné rouge, *ferolia Guyanensis*, beau bois d'ébénisterie, assez commun.  
Taoub, bois hors ligne pour les constructions navales, très-flexible, prenant facilement toutes les courbes qu'on veut lui donner, très-commun dans le Sud.  
Wapa huileux, *eperua falcata*, très-employé dans les constructions, se fend facilement ; sert à faire des palissades et des bardeaux.  
Wacapou, *wacapoua Americana*, bois incorruptible et inat-

taquable, par les insectes; force et durée, bon pour constructions navales.

Yayamadou de montagne, *virola sebifera*, bon pour constructions.

Roues en bois de la Guyane, exposées par MM. Colas et Cie, à Courbevoie.

TEXTILES.

Fibres de pitre, *agave fætida*, pour la corderie, très-commun à la Guyane.

Fibres de carata, *Agave Americana*, pour la corderie, très-commun à la Guyane.

Paille d'aouara, *astrocaryum vulgare*, pour chapeaux, très-abondante; exposant, Émilien Cléobie.

Fibres et écorce de mahot-coton, *lecythis grandiflora*, canari macaque, à essayer pour la fabrication des papiers.

Mahot à cigarettes, *lecythis sp.*, employé par les fumeurs indiens.

Mahot à fleurs roses, *hibiscus textilis rosa sinensis*, pour la corderie.

Moucounioucou, *caladium giganteum*, très-abondant à la Guyane et susceptible d'être employé à la fabrication du papier; exposant, Roustan.

Arouma, *maranta sp.*, employé à faire des paniers, tamis, etc.; pagara en *maranta arouma*.

Fibres de bananier, *musa paradisiaca*, pour fabrication de papier.

Soie de fromager, *bombax cæiba*, servant de ouate.

COTONS.

La culture du cotonnier a été longtemps florissante à la Guyane; mais le manque de bras, l'abaissement des prix du coton et surtout les prix plus rémunérateurs obtenus des autres produits du sol ont beaucoup abaissé le chiffre de la production. L'industrie cotonnière commence, cependant, à se relever sous l'impulsion de l'administration locale: les échantillons exposés proviennent de ces nouvelles tentatives.

Le rendement d'un hectare, en terre haute, est de 175 kilogrammes, et en terre basse, de 250 à 350 kilogrammes.

Coton courte soie, qualité plus longue que la courte soie  
Louisiane, belle et bonne marchandise.

Coton courte soie, qualité plus courte que les Louisiane  
ordinaires.

Coton indigène longue soie, (de Baduel).

Coton longue soie de Baduel (Terre-Haute), provenant de  
graines de sea island.

Coton longue soie des Pénitenciers.

— de la Marguerite.

— du tour de l'Île.

— de l'Île de Cayenne.

— d'Iracouba.

Filés faits avec le coton n° , par M. Duret, de Brionne.

Filés faits avec le coton Guyane et teints par MM. Macculloch  
freres et par MM. Bourcart fils et Cie, de Guebwiller  
(Haut-Rhin).

Tissus faits avec les filés ci-dessus, par M. Janisson fils,  
de Tarare.

Tissus faits avec les filés ci-dessus, par M. Chatelus Du-  
bost, de Tarare.

MATIÈRES TINCTORIALES ET TANNANTES.

Le rocou en pâte est la seule matière tinctoriale qui s'ex-  
porte de la Guyane où elle constitue la branche la plus im-  
portante de la culture industrielle. Les plus estimés viennent  
des terres hautes. Le produit moyen d'un hectare est de  
1000 kilogrammes environ, vendu de 90 c. à 1 fr. 60 c. le  
kilogramme. Cette culture est la plus ancienne de la Guyane;  
elle exige peu de bras et de capitaux.

Production de l'année 1859: 401 075 kilogrammes.

Rocou en pâte de terre haute; exposant, veuve Janholtz.

Rocou en pâte de terre basse; exposant, veuve Janholtz.

— demi bixine; exposant, M. Daubriac.

Outre le rocou en pâte auquel on a toujours reproché une  
odeur repoussante, la Guyane française exporte, sous le nom  
de bixine et de demi-bixine, deux produits perfectionnés  
qui ont attiré l'attention du monde savant: le premier pro-  
vient du lavage, avec frottement, de la graine dont la matière  
colorante adhérant à la surface seulement, est précipitée,  
mise en pains après égouttage et séchée; mais, soit que la  
matière inerte de la graine contienne certains mordants

nécessaires, soit que le séchage altère les principes colorants, la bixine perd à l'apprêt une partie de son brillant ; la demi-bixine, au contraire, quoique beaucoup moins pure, puisqu'elle renferme encore quelques parties de graines macérées, ne perd rien de son éclat et offre l'avantage d'un transport facile sous un petit volume et sans émanations fétides.

Bixine en pains ; exposant, M. Dumontel.

Deûni bixine en pains ; exposant, M. Daubriac.

Feuilles de lucée (*myrtacée*), ces feuilles dont on peut se procurer de grandes quantités, à un prix modique, sont généralement employées dans le pays pour teindre les étoffes en beau noir. Cette matière est signalée à l'attention du commerce.

*Bignonia chica*. Les Indiens extraient des feuilles de la *bignonia chica*, une très-belle couleur rouge carmin pour se teindre le corps et le visage.

Le *chica* deviendrait facilement un objet de commerce important si on en faisait la demande.

Écorce de palétuvier rouge, *rhizophora mangle*, pour teinture et tannage, très-commun ; signalé à l'attention du commerce.

Indigo, *indigofera tinctoria*, nul pays n'est plus propre que la Guyane à la production de l'indigo ; cette culture, cependant y est négligée, et l'échantillon présenté par M. Ronat ne doit être regardé que comme un spécimen des résultats qu'on peut obtenir. La pâte d'un bleu violet foncé à reflets cuivreux, et en pains cassés irrégulièrement, contient 60 pour 100 d'indigotine.

Bois violet, *copaïfera bracteata*, donne des violets préférables à ceux de l'orseille.

BAUMES, GOMMES ET RÉSINES.

Gomme d'Acajou, *anacardium occidentale* ; cette gomme peut remplacer parfaitement la gomme arabique ; elle est assez abondante à la Guyane.

Sève liquide et concrète de Balata, *mimusops* sp. ? *Sapota mulleri* ? courroies, souliers, vases, etc., etc., en séve de Balata ; produit remarquable, pouvant remplacer la gutta-percha avec avantage.

Résine de carnauba ; assez rare à la Guyane.

Gomme de courbaril, résine animée, *hymænea courbaril*, employée dans les affections catarrhales et pour les vernis ; très-commune.

Résine mani, *moronobea coccinea*, employée pour calfater les pirogues et fixer le fer des flèches ; abondante.

Résine d'*icica heptaphylla*, *tackamacque*, on l'emploie comme astringent en médecine, comme encens dans les églises, et pour le feutrage.

Baume, *houmiria balsamifera*.

Gomme extensible (*morées?*). Cette résine recueillie sur une espèce de figuier non décrite de la Guyane, quoiqu'elle y soit très-abondante, semble posséder des qualités analogues à celle de la gutta-percha ; on la signale à l'attention du commerce.

Caoutchouc, *hevea Guyanensis*. L'arbre à caoutchouc est abondant à la Guyane, mais on ne le trouve en famille que sur la partie contestée entre le Brésil et l'Oyapock, où il est recueilli par les Indiens tapouyes et transporté au Para. Cent arbres âgés de dix ans produisent environ pour 80 francs de caoutchouc par jour.

*Artocarpus  
artocarpus  
nicotiana  
integrus*

MATIÈRES OLÉAGINEUSES ET SAVONNEUSES.

Graines et graisse d'aouara, *astrocaryum vulgare*. L'aouara est très-commun dans les forêts de la Guyane et dans l'île de Cayenne. L'huile exposée s'extrait du péricarpe charnu du fruit qu'on laisse macérer quelque temps avant de le soumettre à l'action du pilon pour le dégager de la noix. La pâte laissée en tas deux jours, puis chauffée, est mise sous presse et donne de 12 à 15 pour 100 d'huile employée pour l'alimentation des basses classes et la saponification.

Huile d'aouara d'Afrique, *œlais Guineensis* ; acclimaté en 1806 par M. Kerkowe, le palmier à huile s'est rapidement répandu sur toutes les habitations ; chaque pied donne en moyenne 10 litres par an.

Noix d'acajou, *anacardium occidentale*, très-commune à la Guyane ; l'amande donne une huile semblable à celle d'amandes douces ; celle extraite de la coque est un caustique violent.

Graines d'ana ou d'ara, *incertæ sedis*, oléagineux très-riche.

Graines de coton, *gossypium arboreum*, pour la savonnerie et l'éclairage.

Noix et graisse de carapa, *xylocarpus carapa*. Les forêts de la Guyane recèlent une énorme quantité de carapas. Dans le district de Cachipour, après la maturation des fruits, le sol est couvert d'environ 10 centimètres de graines. Ce district et la rive gauche de Courouaïe pourraient fournir à la savonnerie de Marseille la presque totalité des graines oléagineuses qu'elle consomme. Signalé à l'attention du commerce.

Graines et graisse de comou, *œnocarpus bacaba*. Le comou est très-commun à la Guyane, surtout dans les forêts vierges. La pulpe des fruits donne 18 pour 100 d'une huile limpide et comestible; on tire également des amandes une graisse bonne pour la savonnerie.

Graines de *pekea Guyanensis*, comestibles et oléagineuses.

- de conana, *astrocaryum acaule*, pour la savonnerie.
- de maripa, *attalea excelsa*, —
- de turlouri, *manicaria saccifera*, —
- de mocaya, *acrocomia sclerocarpa*, —
- de patawa, *œnocarpus patawa*, —
- de paripou, *guelima speciosa*, —
- de rondier, *livistonia sinensis*, —
- de raphia, *sagus raphia*, —
- de zagnette ou agrinette, *bactris pectinata*, —
- de palmier bache, *mauritia flexuosa*, —

Graines et huile de ricin, plantes indigènes pouvant fournir au besoin une grande quantité de produits.

Graines et huile de Wang, *sesamum orientale*.

- de ouabé, *omphalea diandra*; on tire de la semence une huile excellente pour le graissage des machines.

Graines et graisse de yayamadou, muscadier à suif, *virola sebifera*; les graines broyées et pressées à chaud donnent 26 pour 100 de matière entièrement soluble dans l'eau de potasse, fusible à 34°5 et composée de deux parties grasses, l'une neutre et l'autre acide, cette dernière occupant les trois quarts de la masse. La partie neutre, à base de glycine, forme un savon solide avec la soude. Produit excellent pour la fabrication des bougies, très-abondant à la Guyane; signalé à l'attention du commerce.



Huile de touca, *bertholletia excelsa*.

Pulpe des baies du savonnier, *sapindus Surinamensis*, pour le lavage du linge et le dégraissage des laines.

Noix de bancoule, *aleurites triloba*, le bancoulier est assez commun à la Guyane; sa noix donne une huile excellente pour l'éclairage.

Huile de coco, *cocos nucifera*.

Arachis *hypogæa*.

Coupi *couepia dulcis*.

Graines de lin.

Bois et huile de l'arbre oléagineux (*tapiria Guyanensis?*). Les anciens habitants faisaient usage de ce corps gras dans le traitement de certaines maladies cutanées; on commence à s'en servir pour l'éclairage.

FARINES ET FÉCULES.

Manioc en tranches sèches, *jatropha manihot*.

Farine de manioc, —

Couac de manioc ou grosse farine, —

Cissipa de manioc ou amidon, —

Tapioka de manioc, —

Servant à la nourriture des habitants du pays. On en tire aussi de l'alcool. Un hectare planté en manioc produit de 450 à 500 kilogrammes de tapioka, vendu 1 fr. 60 c. le kilogramme, en moyenne, et 1000 kilogrammes de couac représentent à peu près 150 francs.

La racine non cuite de cette espèce est vénéneuse, et ses tiges sont rougeâtres. Une autre espèce de manioc nommée camanioc, *jatropha laestingii*, et à tiges vertes n'est pas vénéneuse.

Tranches, farine et fécule de bananes, *musa paradisiaca*; exposant, Mlle Mathias, à Cayenne.

Les malades en font grand usage à cause de la facilité avec laquelle elle se digère, et ce mets est plus nourrissant que les fécules pures, vu la protéine qu'il contient. On pourrait s'en procurer de grandes quantités à la Guyane. (Recommandé à l'attention du commerce.)

Bananes tapées (4 fr. 50 c. le kilogramme); exposant, Mlle Mathias, à Cayenne.

Tranches et farine d'arbre à pain, *artocarpus incisa*.

Maïs varié et farine de maïs jaune, *zea maïs*.

Tranches d'igname, pays nègre.

Arrow-root, *maranta arundinacea*; exposant, Comité de l'exposition.

Faute de demandes, cette fabrication est délaissée à la Guyane; on pourrait en fournir des quantités considérables.

SUCRES.

L'industrie sucrière est encore peu avancée à la Guyane; la cuite s'y fait à feu nu et les procédés perfectionnés de culture n'y sont généralement pas employés. Cette fabrication, cependant, tend à prendre de l'accroissement: la colonie compte, aujourd'hui, quinze sucreries en pleine activité; l'hectare, sans engrais ni labour, y rapporte 3500 kilogrammes de sucre vendus au prix moyen de 24 francs le quintal, plus 875 litres de tafia ou de mélasse, d'une valeur de 0 fr. 80 c. le litre. L'espèce de canne communément cultivée, sous le nom de canne créole, se rapproche sensiblement de l'espèce jaune de Batavia. Production de 1859:

Sucre,	345 000 kilog.
Sirops et mélasses,	101 188 —
Tafias,	104 788 litres.

Sucre brut de l'habitation la Marie; exposant, Goyriena.  
 — — Tigany; — Germain  
 Deschamps.

Sucre brut de l'habitation la Garonne; exposant, G. Besse et Cie.

ALCOOLS, LIQUEURS ET CONSERVES.

Amer anisé; exposant, Administration locale.

Amer anisé; exposant, Goyriena.

— — Élie Franconie.

Rhum de Mana (4 francs le litre); exposant, Sœurs de Saint-Joseph.

Rhum de l'habitation la Marie (3 francs le litre); exposant, Goyriena.

Tafia pur de l'habitation Tigamy (1 franc le litre); exposant, Germain Deschamps.

Tafia pur de l'habitation Tigamy (1 franc le litre); exposant, Élie Franconie.

Tafia de l'habitation le Collège (1 franc le litre); exposants, Bar et Constant.

Tafia; exposant, Administration locale.

Tafia anisé de l'habitation la Marie; exposant, Goyriena.

Tafia anisé de l'habitation la Marie; exposant, Élie Franconie.

Tafia anisé de l'habitation la Marie; exposant, Administration locale.

Tafia au noyau; exposant, Administration locale.

— — — Élie Franconie.

Tafia amer (1 fr. 90 c. le litre); exposant, Administration locale.

Eau-de-vie de pommes d'acajou, *anacardium occidentale*; exposant, Baraquin.

Vin de pommes d'acajou, *anacardium occidentale*; exposant, Baraquin.

Sirops de jasmin, de carmentin, de capillaire, d'ayapana, de citronnelle, de corossol, de guimauve, de franchipane, etc., etc.; exposant, Mlle Mathias.

Fruits cristallisés (7 francs le kilogramme), oranges et matrices de girofle; exposants, Fourré, Mlle Rosalie Kerbec.

CAFÉS.

A part les grandes plantations du gouvernement, on ne cultive le caféier de la Guyane que comme annexe des cultures de rocouyers et de cacaoyers. Le café a moins d'apparence que celui des Antilles, mais aussi moins de verdeur et plus de finesse; ceux de la côte de Remire et des montagnes d'Argent, de Kaw et d'Oyac ont acquis une juste célébrité. Le produit, en terre haute, est de 300 à 500 grammes par pied, ce qui donne un rendement de 853 fr. 40 c. à 1089 par hectare; un ouvrier engagé peut entretenir deux hectares.

Production moyenne: 50 000 kilogrammes par an, vendu de 2 francs à 2 fr. 40 c. le kilogramme préparé, et de 1 fr. 50 c. à 1 fr. 60 c. en parchemin.

Café de la montagne d'Argent, cultivé par les déportés (en parche et pilé).

Café de l'Îlet-la-Mère, cultivé par les déportés.

Café de la Gabrielle (habitation domaniale).

CACAOS.

Le cacao de la Guyane, lorsqu'il est séché au soleil ou dans un courant d'air, présente, dans son onctuosité, des qualités qui le font rechercher pour le mélanger avec les variétés parfumées mais trop sèches de caracas.

La production annuelle est d'environ 40 000 kilogrammes, dont la moitié, au moins, est achetée par le commerce américain de 70 à 80 centimes le kilogramme. Ce bas prix n'offrant plus les moyens de donner au grain les soins nécessaires, beaucoup de propriétaires le font boucaner, pour le sécher plus vite. La production moyenne d'un hectare est de 130 kilogrammes.

Cacao en grains, *theobroma cacao*, et beurre de cacao; exposé par M. Fourré.

Cacao de la Gabrielle; exposant, Administration locale.

Chocolat; exposant, Administration locale.

Faux cacao, *pachyria aquatica*. Les Indiens emploient la semence du pachyrier en guise de cacao.

ÉPICES, CONDIMENTS ET AROMATES.

A la tête des épices, se place le girofle introduit à la Guyane en 1774. Son haut prix sur les marchés français multiplia tout d'abord la plantation des girofliers, et les forêts séculaires de l'Oyac disparurent pour leur faire place; mais bientôt, sous l'influence d'une production exagérée et de la concurrence des produits similaires étrangers qui fit tomber le prix à 0 fr. 60 c. le kilogramme, la production baissa rapidement; elle n'est plus aujourd'hui que de 35 000 kilogrammes par an, non que le giroflier ait disparu, car il forme encore aujourd'hui d'énormes massifs, mais parce que le prix n'est plus assez rémunérateur pour payer la main-d'œuvre nécessaire pour la récolte. Les matrices qui couvrent le sol après la maturation du fruit pourraient être avantageusement utilisées pour confection d'essences. La Guyane en fournirait des quantités considérables sur commande.

Matrices et clous de girofle, *caryophyllus aromaticus*; exposant, Goudin.

Écorce, feuilles et poudre de feuilles de cannellier, *cinnamomum verum*.

Noix et macis de muscades, *myristica moschata*.

Poivre noir, *piper nigrum aromaticum*.

Le cannellier, le muscadier et le poivrier, qui ont été l'objet d'une culture étendue, ne donnent plus aujourd'hui que des produits insignifiants.

Fèves de Tonka, *coumarouna odorata*; aromatique stimulante.

Muscades, *myristica moschata*; exposant, Fourré.

Poivre de Guinée (de la famille des scitaminées); conditionnement; exposant, Fourré.

Piments, *capsicum*. La Guyane pourrait en fournir de grandes quantités, soit au sel, soit secs ou en poudre.

Ambrette ou gombo musqué, calalou musqué, *hibiscus abelmoschus* pour la parfumerie, très-abondante; exposant, Fourré.

Vanille, croît à l'état sauvage dans les bois.

MATIÈRES MÉDICINALES.

Liane ail, *bignonia sp.*, fébrifuge.

Liane contre-poison, *robinia nicou*.

Liane amère. —

Liane grand bois. —

Ayapana, thé de l'Amazone, *eupatorium ayapana*. Ce thé, excellent au goût, a été longtemps considéré comme une panacée universelle; on pourrait s'en procurer de grandes quantités à la Guyane; c'est un excellent stomachique.

Carmentin, *justicia pectoralis*, pour infusions pectorales; très-abondant.

*Cedrela Guyanensis*, fébrifuge.

Feuilles de corossol, *anona muricata*, pour infusions pectorales; très-abondant.

Ipéca de Cayenne, *boerhavia diandra*, vomitif.

Fleurs d'ébène verte, *bignonia leucoxydon*.

Bois d'ébène verte souffrée, bois de taigu du Paraguay. Les cristaux formés dans les anfractuosités de ce bois sont employés contre l'hydropisie.

Jalap du pays (convolvulacée), non décrite, purgatif.

Mélisse indienne, *hyptis capitata*? antispasmodique.

Feuilles d'oranger, *citrus aurantium*, calmant.

Pareira brava, *cissampelos*, pour la guérison des maladies des voies urinaires; très-abondant.

- Centaurée, *coutoubea spicata*, fébrifuge stomachique.  
Quinquina de Cayenne, *quassia amara*, emploi connu. On a cherché à substituer cette écorce au houblon, dans la fabrication de la bière ; très-abondant.  
Racine d'aouara, *astrocaryum vulgare*, antisypilitique.  
*Simarouba officinalis*, tonique actif employé contre la dysenterie ; abondant.  
Bois balé, *guarea trichilioïdes*.  
Grand matevé, *potalia amara*, les feuilles en tisane passent pour emménagogues.  
Vettiver, *anatherum muricatum*, l'infusion des racines passe pour emménagogues.  
Sibiri des Indiens.  
Salsepareille (propriétés connues). On pourrait s'en procurer des quantités considérables à la Guyane.  
Bois aphrodisiaque, *incertæ sedis*.  
Sablier élastique, *hura crepitans*, graines purgatives et vomitives.  
Citronille grand bois, *incertæ sedis*, pour infusions théiformes.  
Citrate de chaux ; exposant, Hérard.

GRAINES ALIMENTAIRES.

- Riz blanc et rouge, *oriza sativa*, consommé dans le pays.  
Gombo, *hibiscus esculentus*.

TABACS.

La culture du tabac, longtemps abandonnée à la Guyane, commence à reprendre faveur. L'échantillon exposé a été récolté sur les Pénitenciers.

- Tabac en feuilles, pour cigarettes ; exposant, Ph. Voisin.  
Tabac en manoques, de l'Îlet-la-Mère ; exposant, Pénitenciers.  
Tabac en manoques plates, de Montjoly ; exposant, Pénitenciers.

SOIES.

Cocons du ver du mûrier élevé par M. Michély, à la Guyane. Éducation sous des hangars à l'air libre, éclosions échelonnées de manière à obtenir une montée tous les 10 ou 12 jours.

Lorsque la première série est à la montée, la seconde fait sa quatrième mue, la troisième est arrivée à l'éclosion de la graine et la quatrième à la naissance des papillons. Le ver mange pendant 18 jours et fait ses quatre mues en 12 jours. Le cinquième âge est de 6 jours, la montée de 2 jours; cocon fait en 36 heures, 550 à 590 œufs.

PELLETERIES.

Peau de jaguar, d'once, de chat-tigre, etc.

Peau de cougar ou lion d'Amérique.

Tapis en peau de singe hurleur.

Peau de loutre.

Peaux des paresseux Unau et Aï.

Le commerce des plumes et des pelleteries pourrait acquérir une grande importance à la Guyane.

PRODUITS DE PÊCHE.

Curi, *vastris gigas*, ou pirarocou.

Ce poisson sec est l'objet d'un commerce étendu à la Guyane; sa chair est délicate et se conserve très-longtemps. On en pêche des quantités considérables dans les lacs de l'intérieur et il pourrait devenir un article d'exportation.

Machoiran, *silurus felis*.

Il en est de même du machoiran qui sert à la nourriture des indigènes de la Guyane et dont les vessies natatoires forment, sous le nom d'ichtycolle, un objet important d'exportation; elles sont employées, en Hollande et en Angleterre, à la clarification de la bière. Réduite, sous l'action du rabot, à de minces copeaux, la colle de machoiran se dissout complètement dans l'eau froide et est, pour le rendement, à la colle d'esturgeon de Russie, comme 2 est à 3. Son bon marché lui assure sur cette dernière une grande supériorité; prix: 3 fr. le kilogramme. Signalé à l'attention du commerce; exposants, Fourré, Polo et Pouget, Bataille.

Écaille de tortue caret, *testudo caretta*, 25 francs le kilogramme.

Graisse de lamentein, *manatus Americanus*; exposant, Bataille.

INDUSTRIES INDIGÈNES.

Fleurs en plumes; exposant, Mlle Siébert; 50 francs le bouquet.

Fleurs en plumes; exposant, Sœurs de Saint-Joseph; 50 francs le bouquet.

Cette industrie est peu développée faute de demandes; elle est susceptible de grands développements.

Pagaras, paniers tressés en paille d'arouma.

PLANTES INDUSTRIELLES.

Feuilles à polir, *curatella Guyanensis*, pour polir des bois.

Graines de réglisse, *abrus precatorius*, pour colliers.

Ivoire végétal, *phytelephas macrocarpa*, pour le tour.

MINÉRAUX.

L'or abonde à la Guyane, et le manque de bras a seul paralysé jusqu'à ce jour l'exploitation de ses riches placers. La compagnie concessionnaire de l'Approuague, aujourd'hui soutenue par de puissants capitalistes, ne peut manquer d'en tirer avant peu des bénéfices considérables.

Quartz aurifère et or, exposé par la Société de l'Approuague; exposant, colonel Charrière.

Quartz aurifère et or, en pépites des placers du quartier de Roura; exposant, Administration locale.

Argile blanche de Mana.

Fer hydroxydé compacte (limonite).

Un nid de mouche cartonnaire; exposant Fourré.

Gorges et becs de toucan. —

Oeufs de caïman. —

ETHNOGRAPHIE.

Un Indien Roucouyenne, en grand costume; exposant, Bataille.

---



**Saint-Pierre et Miquelon.**

PRODUITS DE PÊCHE.

*Morue sèche*, grand poisson, exposée par M. Goyetche de Vjal et Cie, de Bayonne.

— • petit poisson, exposée par M. Lefrançois, de Grandville.

Ces deux lots représentent le principal produit des îles Saint-Pierre et Miquelon (Terre-Neuve). Le grand poisson provient du grand banc de Saint-Pierre et du banquereau, hors de vue des terres. 100 à 120 navires expédiés de France, jaugeant 25 000 tonneaux et montés de 3500 à 4000 hommes d'équipage, prennent part chaque année à cette pêche qui emploie également 80 goëlettes de la localité, ayant chacune, en moyenne, de 10 à 14 matelots. La moitié seulement du poisson est préparée dans nos pêcheries; on le lave d'abord à grande eau, pour le débarrasser de la croûte de sel qui le recouvre, et on l'expose au grand air et au soleil, soit sur des aires couvertes de pierres nommées *graves*, soit sur des claies appelées *vigneaux*; on l'enfutaille ensuite au moyen d'une presse.

Le petit poisson provient de la pêche des embarcations de la localité, soit sur les côtes, soit dans le golfe Saint-Laurent: une partie du poisson pris sur le banquereau appartient à cette catégorie; il est préparé à terre, à un moindre degré de salure, et devient par cela même susceptible d'une plus longue conservation dans les pays chauds.

Le prix de revient de la morue sèche est de 22 francs environ, le quintal, à Saint-Pierre et Miquelon; on en exporte à peu près 200 000 quintaux par an, présentant une valeur de 4 400 000 francs.

Voici la moyenne des cinq dernières années :

	Quintaux.
Envoi en France, en greniers, sans prime.....	5 085
— à la Martinique, en boucauts, 10 fr. de prime.	62 086
— à la Guadeloupe — — — ..	52 604
— à la Réunion, — — — ..	22 905
— aux États-Unis, en grenier, — — — ..	47 375
— en divers autres pays, — — — ..	0 933
	<hr/>
	199 988

Le reste du poisson est préparé à bord, en vert, c'est-à-dire, tranché au plat et arrimé dans la cale entre des couches de sel; son prix de revient est de 14 francs environ le quintal, et on en exporte de 30 à 40 000 quintaux par an, d'une valeur de 4 à 500 000 francs.

*Rogues de morue sèches*, exposées par M. Lecharpentier, Hippolyte.

Ce produit, destiné à servir d'appât pour la pêche à la sardine, est protégé à son entrée en France par la franchise d'entrée et une prime de 20 francs par 100 kilogrammes; mais la plus grande partie sert sur les lieux mêmes à amorcer les lignes: on n'en exporte guère que 6000 kilogrammes environ, par an, à l'état salé. La rogue sèche est un nouveau mode de préparation encore peu usité.

*Naus de morue sèches*, pour fabrication de fausse colle de poisson et pour aliment.

*Langues de morue sèches*, pour alimentation; exposant, M. Louis Lorieux, propriétaire.

Ces deux produits, quoique fort recherchés pour la table, sont généralement laissés aux équipages qui les vendent à l'arrivée au port; on en exporte 300 000 kilog. environ.

*Huile de foie de morue* (dite du commerce); exposée par M. Goyetche de Vial et Cie, de Bayonne.

Ce produit, obtenu par la fermentation des foies dans des tonnes disposées à cet effet, soit sur le pont des navires qui pêchent au large, soit à terre, près des habitations, est l'objet d'un commerce assez important. On en exporte environ 500 000 kilogrammes par an, variant de 100 à 150 francs les 100 kilog.

*Huiles de foie de morue* brunes et blanches, épurées pour la médecine; exposants, MM. Fitzgérald frères, de Saint-Pierre; Delahaye et Vettier, armateurs; Riche, de Saint-Malo.

Cette industrie naissante tend à devenir, à Saint-Pierre, l'objet d'un commerce très-considérable; elle vient d'être encouragée par l'Académie de médecine, qui signale les huiles brunes, blondes et blanches de nos pêcheries de Terre-Neuve, comme pouvant rivaliser avec les meilleurs produits des fabriques norvégiennes et anglaises. Celles qu'on fait dans les mois d'avril, mai et juin sont d'une qualité supérieure, les foies sont alors fort maigres; plus tard, ils sont très-gras et donnent de moins bons résultats, au point de vue thérapeutique.

*Harengs salés, secs*, exposés par M. Louis Lorieux, propriétaire.

Ce produit est généralement consommé dans les pêcheries; on n'évalue pas à plus de 20 000 kilogrammes son exportation en France.

*Capelans secs*, exposés par M. J. Lepomellec et fils, de Saint-Servan.

Ce poisson sert presque exclusivement à boïtter (amorcer) les lignes pendant la première pêche, c'est-à-dire d'avril en juin. A cette époque, le capelan commence à paraître; ses bandes innombrables, ralliant la terre et les morues à sa poursuite, ne mordent plus sur les lignes garnies de harengs. C'est alors que les navires reviennent s'approvisionner de cette espèce tellement abondante, que les flots la jettent sur la plage où elle s'entasse comme les algues après la tempête; elle sert pour la seconde pêche; la troisième pêche se fait avec l'encornet qui affectionne particulièrement la rade de Saint-Pierre, et dont on consomme environ 1 200 000 par an. M. Riche en expose un spécimen.

PRODUITS VÉGÉTAUX.

Exposant : M. Jore, commissaire adjoint de la marine.

*Thé rouge*. On en fait une infusion agréable, susceptible de remplacer le thé de Chine dans l'Amérique du Nord. On en fait un grand usage dans nos pêcheries, soit comme boisson, soit pour la confiserie.

*Thé d'anis* (*vaccinium hispidulum*). Cette plante est employée comme la précédente, et son fruit donne, par la macération, une liqueur estimée.

*Thé de James*. C'est une des plantes les plus communes du pays, on s'en sert en infusions théiformes.

*Herbe jaune ou savoyarde* (*helleborus trifolius*). Plante médicinale fort abondante; c'est un tonique amer très-estimé des habitants de Saint-Pierre et Miquelon.

*Spruce*, pour la fabrication de la bière dite sapinette. On emploie pour cet usage toutes les parties de l'arbre, même les copeaux provenant du bois travaillé à l'état sec; mais on préfère les branches vertes et garnies de leurs feuilles. La bière de spruce entre dans la composition de la ration des équipages des bâtiments de guerre en station dans

ces parages, et un ancien règlement de la colonie en a fait un des éléments de la ration des pêcheurs, sans en limiter la quantité.

*Blé et avoine récoltés à Langlade.* Les céréales ne sont pas l'objet d'une culture suivie, l'éleve des bestiaux et les fourrages donnant des produits plus certains; cependant un fermier, M. Bibart, n'a pas hésité à faire un essai en grand qui a parfaitement réussi; en raison de ces circonstances exceptionnelles, cette Exposition est digne d'intérêt.

---

## COLONIES D'AFRIQUE.

### **Établissements français à la côte occidentale d'Afrique.**

#### BOIS.

Le Sénégal proprement dit ne produit pas une quantité de bois considérable, quoiqu'une partie de ses rives soit couverte de gonakiès (*acacia Adansonii*) très-propres aux constructions navales. Mais il n'en est pas de même en Casamance, où les ressources forestières sont immenses. La marine peut trouver là les meilleures essences, les mêmes qu'à Bissao, d'où les Portugais tirent la plus grande partie de leurs approvisionnements maritimes.

Les principales espèces sont :

Cailcedra, *khaya Senegalensis*.

Detarr, *detarium Senegalense*.

Gonakié, *acacia adansonii*.

N'dimb, *sterculia cordifolia*.

Solum, *dialium nitidum*.

Vène, *pterocarpus erinaceus*.

Les forêts du Gabon sont bien autrement riches encore, mais peu exploitées. Le santal et l'ébène sont seuls l'objet d'une exportation régulière.

Les plus connus sont :

Bois jaune.

Ébène, *diospyros ebenum*, pour l'ébénisterie; exposant,  
M. Masurier, armateur au Havre.

Évino.

Garigari, *avicennia sp.?* pour constructions navales.

Intowo.

Kata.

Ilonda.

Mandji.

Ocoumé.

Ojoli.

Oyamba.

Santal, *pterocarpus angolensis?* pour la teinture.

Teck du pays.

TEXTILES.

*Fibres de bananier*, exposées par M. Touchard.

La pénurie de matières propres à la fabrication du papier doit fixer l'attention sur ce produit dont le Gabon pourrait fournir des quantités considérables; mais la méthode grossière employée pour l'extraction de ces fibres ne permet pas encore de les acheter à bon marché. Une maison qui s'occuperait de cette affaire, devrait tout d'abord se procurer une petite machine *ad hoc*, qui servirait en même temps à la préparation des feuilles d'ananas.

*Ouate du Bombax pentandrum*, abondante.

*Cotons*, exposés par l'administration locale du Sénégal (*gossypium punctatum*).

Nul pays n'est plus propre que le Sénégal à la culture du coton; partout il croit à l'état sauvage, et sa fécondité, la durée de son existence, malgré tous les obstacles qui semblent s'opposer à sa végétation, donnent lieu de penser qu'une culture soignée amènerait les résultats les plus satisfaisants. Des espaces immenses peuvent y être consacrés sur les deux rives du fleuve. Déjà, les gens du Cayor, du Oualo, du Fouta et du Galam, cultivent le cotonnier pour leurs besoins personnels; mais la facilité qu'ils ont de se procurer des étoffes européennes, le défaut de commandes sérieuses, bornent cette exploitation à peu de choses, et ce n'est qu'au Bondou qu'on voit des champs considérables de ce précieux végétal. Filé à la main, tissé au petit métier, en bandes étroites, et souvent associé à la laine et à la soie, le coton de

cette provenance est converti en étoffes qui servent dans le pays de monnaie d'échange et qu'on connaît à Bakel et à Saint-Louis sous le nom de *pagnes sor*. Les encouragements du gouvernement et l'élévation des prix provoquée par la crise actuelle ont du reste attiré de ce côté l'attention du commerce; mais c'est vers la basse Sénégambie surtout, vers la Casamance, que se portent les efforts de l'administration. Déjà des commandes considérables y ont été faites, et un outillage complet, moulins, presses, etc., etc., permettra bientôt l'envoi du premier chargement récolté sur cette partie de la côte. Le coton du Sénégal est fin, nerveux, plus court que le courte soie des États confédérés d'Amérique, très-convenable pour la filature et pouvant remplacer les sortes moyennes.

Les comptoirs de la Côte-d'Or et du Gabon en exposent également quatre échantillons; mais c'est dans les fibres d'ananas surtout que ces pays pourraient trouver une ressource textile considérable; ils poussent dans les bois en quantités innombrables, et servent à faire les filets, lignes et sacs des indigènes qui en extraient les fibres de la manière la plus primitive, en passant la feuille sur la lame d'un couteau. Un industriel de Paris en a confectionné du linge damassé de la plus grande beauté.

MATIÈRES TINCTORIALES ET TANNANTES.

*Graines d'indigo argenté.*

*Indigo en feuilles, en graines et en pains (indigofera emarginata);* exposant, M. Correz.

*Indigo du Walo (préparation indigène).*

L'indigofère croît partout à l'état sauvage au Sénégal; les noirs le cultivent autour de leurs cases, recueillent les feuilles vertes avant la floraison, les pilent dans des mortiers et en font des boules qui sont d'un emploi général et l'objet d'un commerce très-actif dans l'intérieur.

Les Européens n'ont fait encore sur les indigos du Sénégal que des essais qui n'ont pas eu de suite, malgré la bonne qualité reconnue; mais cet insuccès ne doit être attribué qu'au manque de capitaux, la plante donnant jusqu'à vingt récoltes par an sur les bords du fleuve et durant de 4 à 5 ans, ce qui compense largement le prix de la main-d'œuvre plus élevé que dans l'Inde. Des deux échantillons exposés par

M. Correz, le premier préparé avec des feuilles vertes se rapproche des meilleures sortes de Java, le deuxième est égal aux bonnes qualités du Bengale, tous deux contiennent 60 pour 100 d'indigotine.

*Gousses d'acacia Adansonii*; (Gonakié).

*Gousses d'acacia nilotica*, (neb-neb). Recueillis avant maturité, séchés, mis en poudre et mêlés à un peu de chaux ou de cendre; ces produits servent principalement au tannage des maroquins dont on fait les selles, harnais, bourses et portefeuilles. Le Sénégal pourrait en fournir des quantités considérables.

Henné ou foudenn, *lawsonia inermis*. Le foudenn sert à colorer en rouge les ongles des indigènes ainsi que la crinière et la queue de leurs chevaux; les mauresques et mulâtresses l'emploient également à donner plus de velouté à leur regard par une ligne imperceptible au-dessous de l'œil. La fabrique de Lyon en a obtenu de magnifiques résultats dans la teinture en noir des étoffes de soie. Le Sénégal pourrait, sur commande, en fournir d'assez fortes quantités.

Orseilles du cap Vert, *roccella phycopsis*, *parmelia perlata*.

Produit délaissé aujourd'hui pour les orseilles d'arbres d'Angola; on en faisait autrefois un grand commerce.

Orseille d'arbres, *roccella fuciformis* de Loango.

Écorces de *rhizophora mangle*. Les écorces de manglier servent au tannage des cuirs ordinaires. Cette matière qui se trouve en abondance dans les marigots qui sont à l'entrée du Sénégal, est supérieure au tan du chêne dans la proportion de 20 à 75.

Rocou, *bixa orellana*, se trouve à l'état sauvage au Gabon.

Santal rouge d'Afrique, *pterocarpus angolensis*. On en exporte chaque année une grande quantité du Gabon; ce bois forme, avec l'ébène, le fond des cargaisons de retour; exposants, MM. Masurier jeune et ses fils, Havre.

Sève de combo, *myristica sp.*, très-riche en tannin, fournissant un kino excellent, abondant au Gabon.

Glumes de sorgho, employées par les Maures pour teindre les cuirs en rouge.

GOMMES, BAUMES ET RÉSINES.

Gomme du Sénégal, *acacia verek* ; sous le nom de gomme du bas du fleuve et de gomme de Galam, ce produit compose une des principales ressources du Sénégal ; sa récolte commence après la saison des pluies, c'est-à-dire au mois de novembre, avec les vents du désert, et se prolonge jusqu'en juillet ; on l'échange principalement contre des guinées, du mil, des fusils simples et à deux coups, de la poudre, de l'ambre et une foule de menues marchandises nommées bagatelles. Les principaux points de production se trouvent dans le pays des Maures (rive droite) qui viennent, tous les ans, camper auprès des forêts de gommiers qu'exploitent leurs esclaves. Le Oualo, le Cayor, et le Djolof, sur la rive gauche, en possèdent également une certaine quantité mais elles sont peu exploitées.

La production de 1860 a été de 3 125 436 kilogrammes.

Gomme friable, dite sadra-beida, provenant de divers acacias et surtout de l'acacia *adansonii*.

Gomme de Baobab, *Adansonia digitata*.

*Caoutchouc du Gabon*, (deux variétés exposées par M. Touchard). Ces caoutchoucs, produits par deux lianes de la famille des apocynées, ont fait longtemps au Gabon l'objet d'un commerce très-considérable. L'un, en boules de la grosseur d'un œuf et provenant du pays des Pahouins (Fans), est d'une grande pureté et assez rare ; l'autre, en plaques plus ou moins longues et épaisses, est très-abondant mais mal préparé, ce qui le rend visqueux et d'une odeur désagréable. Longtemps délaissé pour ces défauts, il commence aujourd'hui à reprendre un peu faveur pour la fabrication des caoutchoucs durcis ; son prix est d'environ 30 francs les 100 kilogrammes, en marchandises.

Gomme copale du Gabon, *guibourtia*.

Gomme copale du cap Lopez.

Gomme copale de Loango.

La côte du Gabon fournit une certaine quantité de gomme copale inférieure en qualité à celle de Zanzibar. Les indigènes la récoltent généralement dans le sable de grandes plaines où se trouvaient sans doute des forêts aujourd'hui détruites par l'incendie.

Gomme de kell, du pays de Galam. Cette résine a de l'ana-



logie avec la gutta-percha ; on la trouve en abondance dans le Bondou et le Bambouck. Il serait à désirer que les industriels qui s'occupent de la gutta-percha examinaient cette matière, pour savoir si elle pourrait être d'un aussi bon emploi que celle de l'Inde, (à étudier.)

Résine d'Ocoumé ; exposée, par M. Touchard. Ce produit d'un arbre de la famille des térébinthacées, est très-commun au Gabon où il sert à l'éclairage ; on pourrait en trouver l'emploi dans la médecine comme astringent, ou dans le feutrage des chapeaux.

MATIÈRES OLÉAGINEUSES ET SAVONNEUSES.

Arachides, *Arachis hypogæa*, du Cayor, de la Casamance et du Gabon. Le Sénégal et dépendances qui exportait, en 1840, 1210 kilogrammes d'arachides, en produit aujourd'hui plus de 10 millions de kilogrammes par an. C'est principalement le Cayor et la Casamance qui fournissent les plus fortes quantités ; il en vient également de Galam quelques chargements plus estimés que les autres à cause du peu d'épaisseur de la coque et du rendement supérieur en huile ; c'est une des principales ressources du pays et sa production tend de plus en plus à s'étendre, malgré les entraves que les Maures ont cherché à y apporter, dans la crainte de voir négliger leurs gommés. Le principal marché du Sénégal proprement dit est Gandiole, grand village sous notre juridiction. Près de Gorée, le centre d'approvisionnement est Rufisque ; plus bas, enfin, les principaux lieux de traite sont Sedhiou et Carabane en Casamance, et Albreda, dans la Gambie. Le Gabon dont la population est clair-semée et peu agricole, consomme sur place presque tout ce qu'il produit. Prix moyen au Sénégal, de 20 à 25 francs les 100 kilogrammes.

*Bassia Gabonensis*, (variétés djavé et nongou.) Graines oléagineuses très-communes sur la côte du Gabon, et fournissant sous les noms d'agali djavé et nongou des graisses excellentes pour la guérison des rhumatismes. L'agali se vend un franc le kilogramme au Gabon.

Gros bérâf, *cucurbita miroor*. Le gros bérâf est la graine d'une cucurbitacée nommée iombosse et servant à l'alimentation.

Peût bérâf, *cucumis melo*; le petit bérâf est la graine d'un melon. Ils contiennent tous deux 30 pour 100 d'une huile très-fluide, se rapprochant beaucoup de l'huile d'olive et bonne pour l'alimentation et la saponification. Leur prix moyen au Sénégal est de 20 à 30 francs les 100 kilogrammes. Ces graines commencent à être favorablement accueillies par le commerce. Production de 1860, 63 266 kilogrammes.

Beurre de Galam, *bassia butyracea*, et graines de shea ou arbre à beurre, dites graines de karity. Tirée de la semence du shea dont le péricarpe est comestible, cette graisse est très-renommée dans tout le Sénégal, pour la guérison des rhumatismes; les habitants de Bakel s'en servent également pour l'alimentation; elle est presque entièrement consommée dans le pays.

Graines de coton, *gossypium punctatum*, bonnes pour la savonnerie.

Graines de combo, *myristica sp.*, muscadier à suif, abondant au Gabon.

Dika (pain, graines, tourteau, grâisse), *mangifera Gabonensis*; exposé par M. Pilastre, courtier maritime à Rouen. Ce pain, formé des amandes concassées et agglomérées par la chaleur du fruit d'une sorte de manguiier sauvage très-répandu au Gabon et nommé iba, fournit de 65 à 70 pour 100 d'une graisse analogue au beurre de cacao, fusible à 40° et saponifiable. Les grandes qualités de ce produit le recommandent à l'attention du commerce. Prix à Rouen, de la graisse extraite : 1 fr. 50 c. le kilogramme.

Élozy-zégué, citron de mer, *ximenia Gabonensis*. Les bords de la mer, tous les rivages de l'estuaire du Gabon sont garnis de ces arbrisseaux qui donnent des fruits en abondance. La pulpe a une forte odeur d'acide prussique, et l'amande est un violent purgatif; l'huile qu'on en tire est excellente pour la saponification.

Noix de m'pôga. La graine décortiquée de cette noix, très-abondante au Gabon, donne près de 80 pour 100 de l'huile la plus fluide qu'on connaisse; elle fait partie de l'alimentation des natifs.

Noix de coula, de la famille des olacinales. Cette graine, très-abondante au Gabon, fournit une grande quantité d'huile propre aux usages de la table; on la récolte

en janvier et février, comme tous les oléagineux de ce pays.

Owala, semence d'un acacia commun au Gabon et donnant une huile analogue à l'huile d'olive.

Ouondo, graine oléagineuse d'une cucurbitacée consommée par les Pahouins pour l'alimentation; exposant, M. Touchard.

O'choco, *dryobalanops* sp.; exposé par M. Touchard (oléagineux du Gabon.)

Ogadioka, oléagineux comestible du Gabon, *teffaira pedata*.

Ces graines oléagineuses sont abondantes au Gabon pendant les mois de décembre et de janvier; on en trouve alors des quantités amenées par le flot sur le rivage et converties en acide gras par leur séjour dans l'eau de mer.

Oddgengé, graine stéarine, *incertæ sedis*.

Graine de palmier bambou, *raphia* sp. Des fruits on tire de l'huile, du tronc on obtient le vin de palme, ses feuilles servent à couvrir les toitures et les pétioles sont employés à la fabrication des cases.

Noix et huile de palme de la Casamance.

—	—	—	de Grand-Bassam.
—	—	—	du Gabon.
—	—	—	d'Assinie.

La Casamance, la Côte d'or et le Gabon exportent une grande quantité de noix de palme, mais c'est surtout de Grand-Bassam et d'Assinie que sortent les chargements d'huile. C'est le principal commerce de ces deux pays; on en fait un savon excellent. Les noix de palme concassées pèsent plus du double du poids des arachides et peuvent, par conséquent, se transporter comme lest, sans fret.

Panda, fruit de l'avendo, *incertæ sedis*.

Graines de pignon d'Inde, *curcas purgans*, purgueira des Portugais. Cette graine oléagineuse croît en abondance en Casamance; elle donne une huile bonne pour l'éclairage; le Gabon pourrait également en fournir un peu.

Graines de ricin, *ricinus major, communis et americanus*.

Les ricins sont nombreux dans tous nos établissements de la côte occidentale d'Afrique, mais ils ne sont l'objet d'aucun commerce.

Sésame, *sesamum orientale*; cette graine oléagineuse commence à paraître sur les marchés de Bakel, qui en a expédié 17 216 kilogrammes en 1860.

Noix de touloucouna, *carapa touloucouna*; exposant, M. Bocandé.

La Casamance fournit une grande quantité de ces graines oléagineuses au prix moyen de 20 francs les 100 kilogrammes, elles conviennent surtout à la savonnerie. Le boisseau pèse de 16 à 18 kilogrammes.

*Lophira alata*, en graines et en coques; oléagineux commun en Casamance.

#### CAFÉS ET CACAOS.

Café Rio-nunez; exposé par M. Vallon, lieutenant de vaisseau. L'île de Gorée sert d'entrepôt à ce café, qu'on trouve à l'état sauvage dans la province de Bambaye, la plus orientale du Fouta-Djallon, entre le Rio-Runez et le Rio-Pongo. Prix : 2 fr. 25 c. le kilogramme, à Gorée.

Cafés du Gabon, variétés moka et Monrovia.

Cafés du Gabon, variété île du Prince, provenant du jardin d'essai fondé par M. Aubry Lecomte.

Cacao en graines, *theobroma cacao*, provenant du jardin d'essai fondé par M. Aubry Lecomte.

#### MATIÈRES MÉDICINALES.

Bouloko. Écorce à forte odeur d'ail, employée au Gabon dans les maladies vermineuses. Exposant, Touchard.

Poivre boulou, *uvaria æthiopica*, commun au Gabon.

Café nègre, *cassia occidentalis*, Gabon. Torréfiée et prise en infusion caféiforme, cette graine guérit les fièvres paludéennes rebelles, et ce qu'on appelle vulgairement le mal d'estomac.

Écorce de caïlcetra, *khaya senegalensis*. On a pendant quelque temps espéré trouver dans le caïlcetra un succédané du quinquina.

Racines de guenoudeck, employées au Sénégal contre la dysenterie.

Racines d'iboga. Les Gabonnais combattent le sommeil avec succès en mâchant ces racines.

- Écorce pour hâter la fermentation du vin de palme (*incertæ sedis*).
- Poivre mongoulou, *amomum citrinum*, Gabon. Stimulant très-commun au Gabon, où on l'emploie également comme vermifuge.
- Piments enragés, *capsicum minimum*. Abondants sur toute la côte d'Afrique.
- Gousses de tamarin, *tamarindus indica*. Rafraîchissant.
- Hatchisch. Tabac congo, *cannabis indica*. Narcotique hilarant.

FARINES, FÉCULES, GRAINES ALIMENTAIRES ET AUTRES.

- Couscous de maïs.
- Couscous de niébés et niébés, *dolichos unguiculatus*.
- Couscous de petit mil et petit mil, *penicellaria spicata*.
- Haricots à couscous dits niébés.
- Haricots bord de mer (Gabon), *canavalia rosea*.
- Maïs jaune.
- Maïs perlé et blanc.
- Farine de manioc, *jatropha manihot*, du cap Lopez (côte du Gabon).
- Racines de nénéfuar. Alimentaires, au Sénégal, en temps de disette.
- Gros mil rouge à couscous.
- Gros mil blanc —
- Petit mil, *penicellaria spicata*, à couscous.
- Riz blanc en paille, du Walo.
- Riz rouge en paille, de la Casamance.
- Graines de réglisse, *abrus precatorius*, Gabon.
- Sorgho à balais, *sorghum scoparium*, Sénégal.
- Sorgho vulgaire, *sorghum vulgare*, —
- Sorgho penché, *sorghum cernuum*, —
- Sorgho capillaire, *sorghum capillare*, —
- Sorgho rougissant, *sorghum rubens*, —
- Sorgho sucré des Cafres, *sorghum Cafrorum*, Sénégal.
- Souchet de sedhiou, *cyperus sp.*, Casamance. Consommé en temps de disette.

MATIÈRES MINÉRALES.

- Bitume. Il s'en trouve une source importante près du fort d'Assinie.

Cuivres de Loango. Le Gabon reçoit de Loango une petite quantité de malachite trop souvent brisée, malheureusement, pour les facilités du transport.

Or et quartz aurifère de Kéniéba (Bambouk).

L'exploitation des mines de Kéniéba est le monopole des femmes, qui en partagent le produit avec le propriétaire du sol. Les pépites ou paillettes qui proviennent du lavage des terres d'alluvion sont mises dans des cornes de gazelle et des boîtes en peau de bœuf; mais il est difficile d'apprécier les quantités recueillies, dont une petite partie seulement est transportée à Bakel. Des forts établis à Kéniéba et à Samba-Yaya, sur la Falemé, protègent les mines et ceux qui les exploitent; mais c'est surtout dans le Tambaoura, au cœur du Bambouk, que se trouvent les gisements les plus considérables.

Sel du Cayor. Les salines de Gandiole sont d'un revenu considérable; elles fournissent une partie du sel consommé dans l'intérieur, et qui est l'objet d'un commerce étendu.

PRODUITS ANIMAUX.

Plumes d'aigrettes. }  
Plumes d'autruche. } La maison Chagot aîné, de Paris, fait  
Plumes de marabout. } avec le Sénégal un commerce de plumes  
d'une certaine importance.

Défenses d'éléphant. Le Sénégal ne donne plus qu'un peu d'ivoire provenant du Dhioloff et du désert de Bounoune; mais le Gabon en fournit encore d'assez grandes quantités; c'est dans le haut de la rivière O'como que se trouvent les plus beaux spécimens, et c'est là que les traitants doivent remonter pour commercer directement avec les Pahouins chasseurs. Les prix sont très-variables suivant la grosseur des dents et les besoins du moment. Le petit ivoire, jusqu'à 4 kilogr., coûte de 2 fr. 50 c. à 3 fr.; celui de 4 à 8 kilogrammes, 5 francs; celui de 8 à 16 kilogrammes, 7 à 8 francs; celui de 25 kilogrammes, 10 francs le kilogramme; payable en argent ou en marchandises. Passé ce poids, les dents n'ont plus qu'une valeur arbitraire qui peut changer à l'infini; exposants, de Pineau, capitaine d'infanterie, au Sénégal et administration du Gabon.

Dents d'hippopotame. Elles sont l'objet d'un commerce assez considérable à la côte occidentale d'Afrique.

- Cravaches en peau d'hippopotame et de lamentein. Communes au Gabon.
- Cire brute du Sénégal, variété ordinaire, assez répandue dans le commerce.
- Cire en pains, du cap Lopez (Côte du Gabon). Elle est généralement de bonne qualité et peut se présenter sur nos marchés avec avantage.
- Écaille de tortue caret. Le Gabon en fournit une petite quantité.
- Peaux de panthères; exposant, M. Touchard. Assez communes en Casamance; on en trouve quelques-unes au Gabon.
- Tapis de peaux de singe colobe. }  
Tapis de peaux de singe gris. }  
Tapis de peaux de singe rouge. }  
Peau de loutre ; exposant, M. Touchard.

Tous ces animaux sont abondants au fond de l'estuaire du Gabon, chez les Pahouins chasseurs; exposant, M. Touchard.

INDUSTRIES INDIGÈNES.

- Bijoux en or; exposant, Massamba, forgeron yoloff.
- Étoffes faites au métier yoloff.
- Métier yoloff.

ETHNOGRAPHIE.

- Trophée d'armes du Sénégal et du Gabon :
- Lances de guerre et de parade.
- Arcs, flèches et carquois bambaras.
- Bottes de cavaliers maures.
- Une selle et ses accessoires.
- Sandales, grisgris, vases en bois sculpté.
- Sac de voyage et plateaux à couscous.
- Poignards et sabres mandingues.
- Poudrière, tabatière, gourdes, boîte à or.
- Nafas, pipe maure, chapelet de marabout.
- Martoumé (sac à tabac et à argent des Yoloffs).
- Vases et chaînes en bois, d'une seule pièce.
- Nattes du cap Lopez, lances du Gabon.
- Guerrier Fan en costume de guerre.
-

## Réunion.

### BOIS.

Quoique considérablement réduites, les ressources forestières de la Réunion sont encore assez étendues pour fixer l'attention; outre une grande quantité de bardeaux pour toitures, de bois à barriques et d'ébénisterie, les forêts qui garnissent les hauteurs de la colonie fournissent des essences assez nombreuses pour pouvoir être utilement employées dans la carrosserie française. Leur résistance aux chocs, la finesse et le poli de leur grain qui les dispense du vernis, les désignent naturellement au commerce, qui trouvera avantage à leur emploi malgré les prix élevés du fret. L'ouverture des ports de Madagascar où se trouvent tous ces bois est encore une des considérations principales de leur exposition.

Bois noir, *acacia lebbeck*.

Bois noir de l'Inde, *adenanthera pavonina*.

Buis de l'Inde, *murraya exotica*.

Bananier à petites feuilles, *cascaria fragilis*.

Bois blanc, *hernandia ovigera*.

Benjoin faux, *terminalia mauritiana*.

Bassin noiré, *blackwellia paniculata*.

Camphrier, *laurus camphora*.

Cannellier marron, *laurus cupularis*.

Change écorce, *ludia heterophylla*.

Ebène mélanide, *diospyros melanida*.

Fer, *sideroxylon borbonicum*.

Flamboyant, *poinciana regia*.

Filao, *casuarina laterifolia*.

Gaulette, *cupania alternifolia*.

Goyavier sauvage, *prockia theiformis*.

Judas, *cossinia borbonica*.

Jaune à grandes feuilles, *ochrosia borbonica*.

Jacquier, *artocarpus integrifolia*.

Jam long, *sizygium jambolanum*.

Lilas, *melia azedarach*.



- Losteau rouge, *antirrhæa verticillata*.  
Millepertuis.  
Nèfle, *jossinia borbonica*.  
Natte à petites feuilles, *imbricaria petiolaris*.  
Natte à grandes feuilles, *imbricaria maxima*.  
Olivier blanc, *olea lancea*.  
Olivier noir, *olea cernua*.  
Puant, *fœtidia mauritiana*.  
Patte de poule femelle, *toddalia paniculata*.  
Perroquet, *Fissilia psittacorum*.  
Tamarin des hauts, *acacia heterophylla*.  
Tan rouge, *veinmannia macrostachya*.  
Tacamahaca, *calophyllum spurium*.  
Exposants, A. Thibault, J. Godefroy, J. de Cordemoy,  
P. de Rosemont, Ferrand, J. Féry, H. Dierx, R. de Chazallon, J.-B. Hubert-Delisle.

TEXTILES.

La Réunion possède une assez grande quantité de matières textiles qui restent en partie sans emploi, faute de moyens d'extraction suffisants. Les agaves, surtout l'espèce *américaine*, y couvrent d'immenses espaces de terrain, les *banniers* textiles et à fruits sont nombreux sur les habitations; et enfin, les *pandanus* garnissent en partie les abords du grand brûlé où aucune autre culture n'est possible.

La rareté des matières propres à la fabrication des papiers ne peut manquer de faire tourner les yeux vers ces ressources, que quelques machines d'un prix peu élevé suffiraient pour développer.

*Agave vivipara*, *americana*, vulgo, chouca. Très-abondantes, fournissant des cordes moins pesantes que le chanvre, plus résistantes et n'éprouvant, au lieu de 9 pour 100, qu'un raccourcissement de 2 pour 100 lorsqu'elles sont mouillées. On en fait des sparteries, cordons de rideaux, brides, hamacs, etc., et enfin des étoffes assez semblables à celles de crin pour tromper des yeux exercés.

*Vinsonia utilis*, vacquois. La Réunion consomme et exporte, chaque année, environ trois millions de sacs de vacquois destinés au transport du sucre et du café et vendus de 45 à 65 centimes la pièce; c'est l'industrie du pauvre et

surtout celle des femmes et des enfants. On emploie les fibres extérieures à la fabrication des cordes. Les vieux sacs peuvent être utilisés en Europe pour la fabrication du papier. Le vacquois ne nuit en rien aux autres cultures; il borde généralement les routes. Le *pandanus elegans* se trouve dans les hauts de l'île.

Fibres de bananier figue, *musa sinensis*, très-abondant.

— rouge, de Barbarie, —

— commun, *musa paradisiaca*, —

Crin végétal de *Barenga saccharifera*, peu abondant.

— du *caryota mitis*, —

Fibres du *sansevieria cylindrica*, —

Exposants, A. Thibault, R. de Chazallon, P. de Rosemont, commune de Saint-Benoît.

COTONS.

Quoique le sol de la Réunion soit très-propre à la culture du coton, sa production n'a fait que baisser depuis 1815, époque de la reprise de possession.

(G. Barbadiense), coton longue soie; exposant, M. Imhaus.

Coton arborescent; exposant, M. Manès.

Un des habitants notables de la colonie, M. de Chateaufieux, de Saint-Leu, fait actuellement des essais pour livrer à cette culture les terres incultes des bas de cette commune dont il est l'administrateur. (Maillard), ingénieur colonial.)

Exposants, A. Thibault, de Chateaufieux, Ycard.

MATIÈRES TINCTORIALES ET TANNANTES.

On a fait à plusieurs reprises, mais sans succès, à cause du prix de la main-d'œuvre, des essais de culture d'indigo. Les matières tinctoriales de la Réunion se bornent à quelques pieds de rocouyers et à des écorces plutôt propres au tannage qu'à la teinture.

Débris de noix de bancoule, pour la teinture.

Écorce de bois jaune, *ochrosia borbonica*, —

Liane de bœuf, *danaïis fragrans*, —

Safran des Indes, *curcuma*, poudre et racine, —

Pois noirs mascate, *mucuna melanosperma*, —

Rocou, *bixa orellana*, —

Lichen tinctorial de la plaine des Palmistes, —

Écorce de bois noir, <i>acacia lebeck</i> ,	pour la tannerie
— faux benjoin, <i>terminalia mauritiana</i> ,	—
— <i>casuarina equisetifolia</i> ou filao,	—
— — <i>laterifolia</i> ,	—
— bancoulier, <i>aleurites triloba</i> ,	—
— bois de natte, <i>imbricaria maxima</i> ,	—
— manguier, <i>mangifera indica</i> ,	—
— tan rouge, <i>veinmannia macrostachia</i> ,	—
Mirobolan citrin, <i>terminalia chebula</i> ,	—

Exposants, A. Thibault, J.-B. Hubert, Delisle, Administration locale.

GOMMES, BAUMES ET RÉSINES.

Gomme de bois noir, *acacia lebeck*.

Les forêts du pays pourraient fournir également une grande quantité de gomme de tacamahaca propre aux usages médicaux. (Maillard), ingénieur colonial.

MATIÈRES OLÉAGINEUSES ET SAVONNEUSES.

Arachides et leur huile. *Arachis hypogæa*.

Noix de Bancoule et leur huile ; exposants, de Kervéguen et de Trévisé, Benjamin Vergoz, Chateaufieux, Delisle Hubert, Jean-Baptiste.

Graines de lin, *linum usitatissimum*.

Graines de pignon d'Inde, *curcas purgans* ; exposants, Amédée Thibault, Administration locale, de Kervéguen et de Trévisé, P. de Rosemont.

Graines de ricin, *ricinus communis* ; exposant, de Chateaufieux.

Graines de latanier, *latania borbonica* ; exposants, de Floris, A. Thibault, P. Ganné.

Graines de bois noir de l'Inde, *adenanthera pavonina* ; exposant, Patu de Rosemont.

Graines de ouatier, *bombax malabaricum* ; exposant, Patu de Rosemont.

Graine de safran marron ; exposant, Patu de Rosemont.

— de vacoua, *vinsonia utilis* ; exposant, A. Thibault.

— de faux benjoin, *terminalia mauritiana* ; exposants, de Floris, Administration locale.

- Graines de cascavelle, *abrus precatorius*. — Florence.  
— de teck, *tectona grandis*.  
— de sésame, *sesamum orientale*.  
Noix d'acajou, *anacardium occidentale*.

FARINES ET FÉCULES.

- Les principales farines et fécules de la Réunion sont :  
L'arrow-root, *maranta arundinacea*, dont la culture est très-répandue.  
Le chou chou, *sicyos angulata*, recherché surtout pour la pâtisserie.  
La patate Sully, pour la poudre de toilette.  
Le manioc, *jatropha manihot*, une des principales cultures de la petite propriété.  
La pomme de terre, une des principales cultures de la petite propriété.  
Le maïs, *zea maïs*, cultivé surtout dans les plaines de l'intérieur.

Exposants, A. Thibault, de Kervéguen et de Trévisé, B. Vergoz père, Carré, P. de Laprade, D. de Floris, Administration locale.

SUCRES.

La fabrication du sucre est devenue l'industrie capitale de la Réunion et la production de la colonie a quadruplé depuis 1849.

Quatre systèmes sont en usage dans le pays :

- 1° Évaporation et cuisson à feu nu dans des chaudières en fonte ;
- 2° Évaporation à 30° (*Baumé*) dans la batterie Gimart, et cuisson dans les appareils à basse température Wetzell ;
- 3° Évaporation à la batterie Gimart, cuisson dans le vide.
- 4° Évaporation et cuisson dans les appareils à triple effet.

La Réunion possède 119 usines fabriquant chacune de 250 000 à 1 700 000 kilogrammes de sucre par an.

- 2 marchent à feu nu ;
- 163 emploient les batteries Gimart et Wetzell ;
- 12 cuisent dans le vide ;
- 2 emploient les appareils à triple effet ;

17 usines seulement sont mues par des chutes d'eau; toutes les autres ont des machines à vapeur.

La plupart des établissements se servent de turbines, presque tous sans adjonction d'eau, ni même de clairce, et les sucres de sirop se trouvent mélangés dans la qualité moyenne de leur fabrication.

En général, l'emploi de la turbine dans la fabrication coloniale a considérablement amélioré la qualité des sucres par l'expulsion complète des sirops.

La canne rouge, la canne Diard et la canne Pinang sont celles qu'on cultive généralement; elles sont pressées par des moulins à 3 cylindres et leur rendement est de 65 à 70 pour 100 environ.

1000 litres de vesou donnent ordinairement 180 kilogrammes de sucre de belle nuance; mais certains terrains en fournissent beaucoup plus pour une même quantité de jus.

Le rendement moyen d'un hectare planté en cannes est de 9200 kilogrammes de sucre et sa culture exige l'emploi de 10 hommes.

La campagne de 1859-1860 a été de 68 469 081 kilogrammes de sucre, celle de 1861 a dépassé 73 000 000 de kilogrammes.

Sucre de premier jet, cuit dans le vide; exposants, Décotte et Pitel, à Sainte-Rose.

Sucre cristallisé, premier jet; exposant, Adam de Villiers, à Saint-Benoît (rivière du Mât).

Mise du vesou en ébullition, écumage et décantation; évaporation et concentration à 25° dans les batteries Gimart; cuisson et turbinage dans le vide; clairçage par un jet de vapeur. Fabrication de l'exposant un million de kilogrammes. Prix, 13 piastres les 100 kilog.

Sucre deuxième jet (même exposant) fait avec les mélasses de l'échantillon ci-dessus, qui sont ramenées à froid par une addition d'eau à 28° (production 500 mille kilog. Prix, 12 piastres les 100 kilog.)

Sucre de fabrication; exposants, Imhaus, Lachapelle et Levasseur; cuite dans les batteries Gimart.

Sucre de premier jet; exposant, Hubert-Delsile, à Saint-Benoît; défécateurs à vapeur, batterie Gimart; appa-

- reils à basse température et à l'air libre de Wetzell; turbines.
- Sucre brut de l'établissement Beaufonds; exposant, Benjamin Vergoz, à Sainte-Marie, cannes de Pinang; défécateurs à vapeur; batterie Gimart, appareils Wetzell, clairçage à la vapeur, turbine.
- Même sucre sans clairçage.
- Sucre de fabrication (système Gimart); exposant, Jean-Baptiste Bellier, à Sainte-Marie.
- Sucre cristal de l'usine Pierrefonds; exposant, Théodore Deshages à Saint-Pierre; cuite dans le vide.
- Sucre du bel air; exposant, Baret à Saint-Louis, basse température; turbines Cail et C<sup>ie</sup>.
- Sucre du bois de nêfle; exposants, Murat frères, à Saint-Louis, basse température, clairçage à la vapeur.
- Sucre du bois de nêfle; exposants, Murat frères, à Saint-Louis; grosses matières cuites à basse température.
- Sucre de l'établissement du Gole; exposant, Louis Chabrier, à Saint-Louis, cuite à basse température.
- Sucre de l'établissement du Gole; exposant, Louis Chabrier, à Saint-Louis, premier jet, cuite dans le vide.
- Sucre de l'étang salé; exposants, de Kerveguen et de Trévisse, à Saint-Louis; obtenu sans défécation ni décantation, ni filtration; évaporé dans une chaudière de fonte, cuit dans des chaudières à basse température Wetzell; purgé dans des formes.
- Sucre premier jet, de Mon Caprice (Saint-Pierre); mêmes exposants; obtenu comme le précédent, évaporé dans la batterie Gimart, cuit à basse température Wetzell; purgé au rotateur centrifuge et turbiné.
- Sucre deuxième jet, de la rivière (Saint-Louis); mêmes exposants.
- Sucre premier jet, de Vincendo (Saint-Joseph); mêmes exposants; même fabrication, non turbiné.
- Sucre premier jet, du Tampon (Saint-Pierre); mêmes exposants; batterie Gimart, appareils Wetzell, rotateur.
- Sucre deuxième jet, du Pitou (Saint-Joseph); mêmes exposants; batterie Gimart, cuit dans le vide avec triple serpentín, purgation par le rotateur centrifuge.
- Sucre premier jet, des Casernes (Saint-Pierre); mêmes exposants; turbiné, obtenu dans un appareil au vide à la troisième charge.

- Sucre premier jet, des Casernes (Saint-Pierre); mêmes exposants; turbiné, obtenu dans un appareil au vide à la cinquième charge.
- Sucre premier jet, de Langevin (Saint-Joseph); mêmes exposants; triple effet Derosne et Cail, cuite dans le vide.
- Sucre de l'établissement de la rivière; mêmes exposants; premier jet, sans filtration ni décantation, ni filtration; évaporation dans la batterie Gimart, cuisson à basse température et à ciel ouvert, système Wetzell, purgation par le rotateur centrifuge turbiné.
- Sucre de l'entre-deux (mêmes exposants), évaporation dans une chaudière en potin, cuisson dans le vide, système Wetzell au triple effet, rotateur-turbine.
- Sucre de premier jet; exposant, Champierre de Villeneuve; évaporation à la vapeur, sans défécation, cuisson à basse température, séchage aux turbines Cail et C<sup>ie</sup>.
- Sucre premier jet, de la rivière des remparts; exposant, Guy de Ferrières, à Saint-Joseph; défécation à la vapeur, sans décantation ni filtration; évaporation à air libre, cuite dans le vide.
- Sucre de l'établissement Mencirole (Saint-André); exposant, Loupy et C<sup>ie</sup>; batterie Gimart, basse température, séchage aux turbines.
- Sucre de l'établissement Mencirole (Saint-André); exposant, Loupy et C<sup>ie</sup>; batterie Gimart, basse température, turbines, clarification et défécation par le système Toulorge.
- Sucre de fabrication (Saint-Pierre); exposants, Mottais frères; bacs à déféquer à la vapeur, bacs à décanter, batterie Gimart, évaporateur Wetzell, turbines.
- Sucre de fabrication (Saint-Pierre); exposant, Anicetorret; clarification à la vapeur, turbines Cail.
- Sucre de fabrication (Saint-Pierre); exposant, Anicetorré; turbines Cail, sans clarification.
- Sucre de premier jet, à petits grains, de Savana (Saint-Paul); exposant, Hoareau Lassource; appareils à triple effet, cuisson dans le vide.
- Sucre de premier jet, à gros grains (même exposant), mêmes procédés.
- Sucre de premier jet, de la rivière des Galets; exposant, Philibert Troussail; basse température.

- Sucre de premier jet (Saint-Paul); exposant, Pichon de Bury; basse température, turbines Cail.
- Sucre cristallisé du Piton (Saint-Paul rivière des Galets); exp., d'Etchigaroux; cuisson dans le vide, appareils Cail.
- Sucre de Bernica (Saint-Paul); exposant, d'Etchigaray; basse température et à air libre.
- Sucre de Bernica (Saint-Paul); exposant, d'Etchigaray; basse température, air libre, appareil Cail.
- Sucre de ravine glissante (Sainte-Rose); exposant, Thomy Lory; demi-grains, cuit dans le vide.
- Sucre de la ravine glissante (Sainte-Rose); exposant, Thomy Lory; grains fins, cuit dans le vide.
- Sucre de la ravine glissante (Sainte-Rose); exposant, Thomy Lory; gros grains, cuit dans le vide.
- Sucre de deuxième jet (Saint-Paul); exposant, Joseph Lelièvre; cuisson à basse température.
- Sucre de l'établissement Cabane (Saint-Paul); exposants, Laprade frères; concentré à 20°, après décantation, dans les batteries Gimart, cristallisé dans le vide.
- Sucre de l'établissement Cabane (Saint-Paul); exposants, Laprade frères; obtenu avec le sirop du sucre ci-dessus, après addition d'eau jusqu'à 25° et de 10 pour 100 de vesou, cuisson dans le vide.
- Sucre de l'établissement Cabane (Saint-Paul); exposants, Laprade frères; obtenu avec le sirop du précédent, même fabrication, machines centrifuges.
- Sucre de sirop, deuxième jet (Saint-Paul), exposants, Andrain et Noël; basse température, système Athénas.
- Sucre de fabrication (Sainte-Suzanne), exposants, Vetley frères; cuisson dans le vide.
- Sucre de fabrication (Sainte-Suzanne, bois rouge); exposant, Adrien Bellier.
- Sucre du chaudron, à gros grains; exposants, Lory frères, à Saint-Denis.
- Sucre grisaille de l'usine Bourbonnienne (Saint-Pierre); exposants, Morange, Imhaus et Gardin; évaporation Gimart, cructer, Wetzell (deux échantillons), fabrication annuelle; 1250 kilogrammes.
- Sucre de la rivière des Roches (Saint-Benoît), exposé par l'administration locale.
- Sucre brut de sirop des roches (Saint-Benoît), exposé par l'administration locale.



Sucre turbine, exposé par M. Henri Pignolet (Saint-André).  
Sucre de sirop, — — — — —  
Sucre cuit à feu nu, sans basse température ni turbine;  
exposant, Lagourgue, à Saint-André.  
Sucre brut, de la ravine des figues; exposant, Charles  
Fery, d'Escland.

ALCOOLS, VINS, CONSERVES ET LIQUEURS.

Depuis dix ans, la fabrication moyenne du rhum, à la Réunion, est de 1600 mille litres par an, donnant, outre leur prix de vente, un revenu de plus d'un million au trésor colonial;

Il provient de la distillation du sirop s'écoulant des formes. Cette fabrication a été soumise de tout temps à des règles exceptionnelles ayant pour but de restreindre l'abus que pourraient en faire les basses classes.

L'emploi de l'alcool de canne à sucre à la confection des liqueurs fines va se trouver bientôt augmenté par suite des facilités de vente à l'étranger, et la finesse de l'arome, comme la modicité du prix de ces produits, leur assure d'avance un débouché considérable.

Rhum de l'Étang-Salé, }  
Rhum des Casernes, } Exposants, de Kervéguen et de  
Rhum du Piton. } Trévisé.

Rhum de Saint-Denis; exposants, Louques et C<sup>ie</sup>.

Rhum du Gol; exposant, Louis Chabrier.

Rhum de Sainte-Rose; exposants, Décotte et Pitel.

Rhum de Sainte-Marie; exposant, J. H. Duboisé.

Rhum du Bois-Rouge; exposant, A. Bellier (deux échantillons, un à 54°, l'autre à 80°).

Rhum Saint-Benoît; exposant, Jacob de Cordemoy.

Rhum Saint-Louis; exposants, Murat frères.

Rhum de Saint-Benoît; exposant, administration locale.

Rhum au Faham; exposant, administration locale.

Alcool de cannes; épuré; exposant, administration locale.

Imitation d'eau-de-vie par l'alcool de cannes; exposant,  
Géringer.

Eau-de-vie de bibasses; exposant, administration locale.

Liqueurs variées; exposant, administration locale.

Confitures variées; exposant, administration locale.

Fruits cristallisés; exposant, administration locale.

Pâte de goyaves; exposant, F. Delanux.

CAFÉS.

L'ancienne réputation du café Bourbon est européenne et la Réunion a dû, pendant fort longtemps, sa prospérité à sa culture, mais à la suite de nombreux coups de vent, de la maladie des bois noirs servant d'abri, et surtout des déceptions qui ont porté les planteurs à couvrir préférablement de cannes à sucre toutes les terres de quelque valeur; le chiffre de sa production a beaucoup diminué; il s'est élevé en 1817 jusqu'à 3 531 000 kilogrammes.

On compte dans la colonie 5 variétés de la fève d'Arabie.

- 1° Le café Moka dit Bourbon (*coffea arabica*), le premier introduit dans l'île, supérieur à toutes les espèces, facile à élever, aimant l'ombrage, rapportant de bonne heure;
- 2° Le café Leroy, variété robuste, croissant facilement sans abris, grain pointu à l'une des extrémités;
- 3° Le café Myrthe, remarquable surtout par sa longévité;
- 4° Le café d'Éden, à très-petits grains, d'un arôme particulier, mais malheureusement peu cultivé;
- 5° Le café Marron, *coffea mauritiana*, commun dans les hautes forêts de l'île, à grains aigus, d'un aspect étrange, à saveur forte et amère, enivrant lorsqu'il est infusé à l'état pur, très-agréable lorsqu'il est mélangé. L'exportation de 1860 a été de 240 mille kilogrammes.

Café Leroy, 100 francs les 50 kilogrammes; exposant, Amédée Thibault, à Salazie.

Café Marron, 80 francs les 50 kilogrammes; exposant, Amédée Thibault, à Salazie.

Café Bourbon, 110 francs les 50 kilogrammes; exposant, Amédée Thibault, à Salazie.

Café Bourbon du champ borne; exposant, David de Floris, à Saint-André.

Café d'Éden du champ borne; exposant, David de Floris, à Saint-André.

Café Leroy du champ borne; exposant, David de Floris, à Saint-André.

Café Myrthe du champ borne; exposant, David de Floris, à Saint-André.

Café Moka ; exposant, Ferdinand Delanux, à Saint-Leu.

— Leroy ; — — — —

Café marron, de l'établissement Beaufonds (commune de Sainte-Marie) ; exposant, Benjamin Vergoz père.

Café Bourbon de la ravine des cabris ; exposant, de Kerveguen et Trévisé, à Saint-Pierre.

Café Leroy de la ravine des cabris ; exposants, de Kerveguen et Trévisé, à Saint-Pierre.

Café Leroy du bois de nèfle ; exposants, Murat frères, à Saint-Louis.

Café Leroy ; exposant, de Chateaufieux, à Saint-Leu.

— Marron de Saint-Benoît (5 variétés) ; exposant, administration locale.

Café Leroy de Saint-Paul ; exposant, administration locale.

CACAOS.

Depuis la destruction d'une partie des plantations de caféiers, le cacaoyer qu'on y cultivait simultanément de distance en distance a presque entièrement disparu de la colonie. Ses produits sont cependant d'une remarquable finesse et les variétés de caracas lui sont seules supérieures.

Cacao de Saint-André ; exposant, David de Floris.

— de Saint-Benoît ; — Maulius Crouves.

— — — Patu de Rosemont.

— — — administration locale.

ÉPICERIES, CONDIMENTS, AROMATES.

Les épices ne forment plus qu'une annexe peu importante de la grande culture de la Réunion ; à leur tête se place le girofle qui fut longtemps pour la colonie la source d'un grand revenu. De 1825 à 1829, la moyenne de la production annuelle a été de 800 000 kilogrammes ; en 1849, elle était encore de 728 000 kilogrammes ; mais à partir de 1850, elle commença à décliner rapidement sous la double influence des coups de vent et de l'avilissement des prix ; en 1860 elle n'a été que de 57 000 kilogrammes, chiffre qu'elle semble ne plus devoir dépasser.

*Arethum feniculum.*

Betel, *piper betel-chavica betle.*

Cannelle fine, *cinnamomum verum* ; exposant, M. Deler.

Bien que la cannelle de la Réunion soit de qualité supérieure, aucune tentative sérieuse n'a été faite jusqu'ici pour lui donner l'importance d'une denrée d'exportation.

Achards et poudre à karry.

Cardamome, *amomum cardamomum*; exposant, M. Ferrand.

Clous, griffes et feuilles de giroflier, *caryophyllus aromaticus*; exposants, de Floris et Manlius Trouvès.

Muscades et macis, *myristica moschata*; exposants, Manlius, Hubert Delisle et Joseph Hubert.

*Curcuma*; exposants, de Kervéguen et de Trévisé.

Piments au vinaigre et secs, *capsicum*.

Pulpe, feuilles et fruits de Ravensara, *Agatophyllum aromaticum*; exposant, Benjamin Vergoz, père.

Vindeon, *trigonella fœnum graeum*.

Vanille, *vanilla aromatica*, exposants, Imhaus, Mlle de Vaugrigneuse, Bertin d'Avesnes, E. Manès, J. B. Bellier, Manlius et Bonnoday, de Floris, A. Bouquet, Derieul de Rolland, P. de Rosemont, Frappier, Louis Chabrier, Féreol Trévet, Barré, administration locale.

La production de la vanille a pris, depuis quelque temps, à la Réunion, des proportions énormes : cette culture qui ne donnait que 3 kilogrammes de gousses en 1849 a fourni, en 1860, 6097 kilogrammes, vendus de 40 à 50 francs dans la colonie; mais, par suite de la grande augmentation des récoltes de 1861, son prix s'est abaissé jusqu'à 30 et 35 francs le kilogramme, suivant la qualité; c'est une annexe forte importante de la grande culture, spécialement recommandée à l'attention du commerce.

#### MATIÈRES MÉDICINALES.

La flore de la Réunion est riche en espèces médicinales peu connues en Europe et employées avec succès par les créoles; il serait intéressant d'étudier ces plantes exposées par M. A. Thibault (de Salazie), et dont nous énumérons, sous toutes réserves, les propriétés qu'on leur attribue.

Ambaville, *senecio ambavilla* (diurétique dépuratif).

Ayapana, *eupatorium ayapana* (sudorifique).

Bois cassant, *psathura borbonica* (stomachique).

Bois de quivit, *quivisia heterophylla* (sudorifique, dépuratif).

Bois de nèfle, *jossinia mespiloïdes* (dépuratif).

Bois jaune, *ochrosia borbonica* (succédané du quinquina).

- Bois de fer, *sideroxylon borbonicum* (stomachique).  
Bombarde, *mithridatea tamburissa* (emménagogue).  
Bois rouge à feuilles de laurier, *elæodendron orientale* (émollient).  
Bois de reinette, *dodonea viscosa* (contre les rhumatismes).  
Basilic, *ocymum basilicum* (pour boissons sudorifiques).  
Bois d'oiseau, *geniostoma borbonica*.  
Bois de ronce, *rubus borbonica* (pour bains fortifiants).  
Capillaire, *adiantum rhizophorum* (sudorifique et adoucissant).  
Cascavelle, liane réglisse, *abrus precatorius* (adouçissant).  
Coriandre, *coriandrum sativum* (stimulant).  
Croû de chien, *smilax anceps* (dépuratif).  
Citronnelle, *andropogon citriodorum* (stimulant).  
Camomille, *partenium hysterophorum* (antispasmodique).  
Carambolle marron, *bulbophyllum nutans* (émollient).  
*Crotontiglium* (purgatif, drastique, vésicant).  
Grosse cannelle, *cinnamomum verum*.  
Cannelle des bois, *laurus cupularis* (excitant).  
Écorce d'andrèse, *celtis madagascariensis* (antidyssentérique).  
Écorce de faux benjoin, *terminalia mauritiana* (astringent).  
— de bois noir, *acacia lebeck* (astringent).  
— de Filao, *casuarina tenuissima* —  
— de manguier (astringent).  
— de bancoulier, *aleurites triloba* (astringent).  
— de lilas, *melia azedarach* (vermifuge).  
— de bois de natte, *imbricaria maxima* (astringent).  
— et feuilles de mapou, *andromeda pyrifolia* (antisyphilitique).  
Fleurs jaunes, *hypericum lanceolatum* (tonique stimulant).  
Faham, *anagræcum fragrans* (pour boissons calmantes).  
Feuilles de langue, *mussaenda arcuata* (antisyphilitique).  
Guérit-vite, *siegesbeckia orientalis* (sudorifique puissant).  
Sirop dépuratif de guérit-vite.  
Ipéca du pays, *secamone emetica* (vomitif).  
Hydrocotyle en feuilles, *hydrocotyle asiatica* (dépuratif puissant).  
Extrait d'hydrocotyle, contre les maladies de peau.  
Liane de bœuf, *dandaïs fragrans* (fébrifuge).  
Liane arabe, *clematis mauritiana*.  
Liane sans feuilles, *sarcostemma mauritiana*.  
Monoteles pterocaulon.

*Leea sambucina* (succédané du sureau).  
Patte de lézard (contre la dysenterie), *polipodium virudulum*.  
Cœur chandelle, *memeeylon cordatum*.  
*Simarouba officinalis*.  
Persicaire, *polygonum serratum*.  
Patte de poule, *fagara borbonica*.  
Vulnéraire, *incertæ sedis*.  
Liane du poivrier, *piper geniculatum*.  
Tamarin en gousse, *tamarindus indica*.  
Salsepareille, *smilax barbonica*.  
Feuilles de vampi, *cookia anisetta*.  
Thé de Saint-Leu; exposant, de Chateaufieux — récolté en  
octobre 1861 ; plantation à 900 mètres d'altitude.  
Thé ayapana, exposé par M. Grosset.

GRAINES ALIMENTAIRES ET AUTRES.

La production des graines alimentaires à la Réunion est considérable, mais pas assez cependant pour fournir à la consommation de la population qui est obligée de recourir aux ressources étrangères pour les articles suivants :

Avoine, *avena sativa*; exp., Murat, Potier, Chateaufieux.

Blé, *triticum sativum*; la colonie en exportait autrefois jusque dans l'Inde.

Gram, *cicer arietinum*, pour la nourriture des chevaux.

Embériques (variétés), *phaseolus mungo et glycineformis*.

Maïs blanc, rouge et grenat, *zea maïs*; divers exposants.

Orge, *hordeum vulgare*; exp., Murat frères, B. Potier.

Riz, *oriza sativa*; exp., A. Thibault, à Salazie; J. M. Louise.

Toutefois, elle produit beaucoup au delà de sa consommation en ambrevades, *cytisis cajanus*, en pommes de terre et en haricots dont elle approvisionne tous les navires qui font relâche sur ses côtes; c'est de la Réunion que se tirent une partie des haricots et presque toutes les pommes de terre qui se consomment à l'île Maurice.

Ambreyades, *cytisis cajanus*; exposants, Chateaufieux,

Ycard, Amédée Thibault, de Kervéguen et de Trévisé.

Haricots; exposants, A. Thibault, de Kervéguen.

Pois; exposants, A. Thibault, de Kervéguen, Murat, de Floris et de Chazallon.

Lentilles; exposant, de Kervéguen.

TABACS.

La culture du tabac commence à prendre une assez grande extension à la Réunion ; les espèces cultivées se font remarquer par la finesse de leur feuillage et la délicatesse de leur arôme ; celle dite Manille, surtout, paraît éminemment propre à servir de robes aux cigares et est, à ce titre, très-recherchée.

La production de 1859 a été de 625 939 kilogrammes vendus 1 358 178 francs.

Tabac en carottes, de Saint-Paul ; exposant, Langlois, d'Abbeville.

Tabac en carottes, de Saint-Pierre ; exposants, B. Potier.

— — de Saint-Benoît ; — Richard.

— — de Saint-Paul ; — Icard.

Tabac haché, de Saint-Denis ; exposants, Martin et Michel.

Tabac haché, de Saint-Benoît ; exposant, Parayon.

Cigares du pays, de Saint-Denis ; exposants, Martin et Michel.

Tabac à priser, de Saint-Denis ; exposants, Martin et Michel.

Cigares du pays, de Saint-Denis ; exposants, Valentin et François.

Tabac en feuilles, de Saint-Denis ; exposants, Valentin et François.

Tabac en feuilles, de Salazie ; exposant, A. Thibaut.

MINÉRAUX ET MATIÈRES MINÉRALES.

Les roches formant le sol de la Réunion, ainsi qu'il résulte de la collection déposée au muséum de Paris, se composent d'un sous-sol trachytique surmonté d'un système complet basaltique et péridotique ; on y trouve aussi, dans la localité des trois bassins, un épanchement de roches amphigéniques qui n'avaient encore été trouvées qu'en Italie et sa présence dans cette colonie est un fait dont la constatation a un certain intérêt scientifique. Voici la liste des spécimens géologiques dont on expose les plus importants, offerts par M. Jacob de Cordemoy.

Trachyte, employé dans les constructions ; la rivière Saint-Étienne en fournit de grandes quantités qui sont employées à Saint-Pierre et à Saint-Louis.

Porphyre trachytique.

Phonolite.

Obsidienne, *vulgo* : cheveux du volcan.

Pumite, forme le sol d'une grande partie de la commune de Sainte-Rose; par suite de la très-grande humidité de cette commune, les cannes à sucre y poussent admirablement.

Dolérite.

Mimosite.

Basanite, pierre de construction employée aux travaux les plus importants dans les communes où ne se trouve pas le trachyte.

Basalte.

Péridotite, pierre ordinaire de construction dans toute la colonie.

Amphigénite.

Zeolithe.

Conglomerat, employé dans les constructions peu importantes.

Sables et cendres, employés dans les constructions.

Gallinace.

Scories.

Pouzzolite, } d'une qualité supérieure pour la fabrication des mortiers  
Vacke, } pour les constructions dans l'eau douce et dans les terrains  
humides.

Argilite.

Tufa,

Limon,

Peperino.

Pépérite.

Calcaire de dépôt, sert à faire de la chaux dans les cercles de l'intérieur.

Poudingue poligénique, employé pour carrelages.

Grès basaltique à ciment calcaire —

Madrépores, couvrant une partie des rivages de l'île et propres à la fabrication de la chaux; cette industrie a pris une grande importance.

Les espèces compactes s'emploient pour carrelages et pour constructions légères.

Sel marin; la colonie fabriquait autrefois bien au delà de sa consommation, mais le prix élevé de la main d'œuvre a fait abaisser en grande partie cette production que les navires apportent sans grands frais et sous forme de lest.



Eau ferrugineuse de Saint-Gilles; exposant, Godefroy.  
Eau sulfureuse de Mafat, — administration  
locale.

Chaux; exposant, Félix Orré.

Eaux minérales de Cilaos; exposant, Bories.

(MAILLARD, ingénieur colonial.)

#### PRODUITS ANIMAUX.

On trouve à Salazie et dans les gorges de Cilaos quelques cavernes contenant un peu de guano et des nids de salanganes trop peu abondants pour servir d'aliment au commerce.

Nids d'hirondelles; exposant, Amédée Thibault.

Cocons de vers à soie (essai de sériciculture); exposant, Carré.

La colonie fournit une notable quantité de miel et de cire qu'on récolte, soit dans les forêts, soit dans des ruches aménagées par les petits habitants. Le miel, très-inférieur dans les parties basses de l'île, où l'abeille locale (*apis unicolor*) ne se nourrit que de sucre, est très-supérieur dans les hauts de l'île, surtout à l'époque de la floraison du tan rouge (*weinmannia macrostachya*); c'est alors que l'on récolte l'espèce dite miel vert. Le miel blanc est produit aux autres époques de l'année, et celui des parties basses est plus spécialement connu sous le nom de miel rouge.

Exposants, Ch. Robin, Sumère, B. Potier.

Noir animal, de Saint-Paul; exp., Victor Bouillier et Cie.

Laine (3 échantillons); exposant, Chateauevieux.

#### PRODUITS INDUSTRIELS ET ARTICLES DIVERS.

Baguier verni, en bois de Mapou; exposant, H. Diere.

Porte-cigares en latanier; exposant, administration locale.

Bobre et cayambe (instruments de musique nègre); exposant, Amand Bouquet.

Carbonate de soude; exposant, Hoareau Lasource.

Un morceau de câble chaîne; exposant, Rouillard.

Un col en fil d'agave; exposant, Mlle Delort de Sérignan.

— — — Mlle Ernestine Manès.

Un petit tapis en agave; exposant, Desclines.

Une corde en agave; exposant, Manès.

Plans en relief et cartes de l'île ; exposant, Maillard.  
Album lithographique de la Réunion ; exposant, Roussin.  
Album photographique de M. Parent.  
Photographies ; exposant, docteur Michel (Saint-Benoît).  
Tableau de prothèse dentaire ; exposant Didsbury.

---

### Mayotte et Nossibé.

Les îles de Mayotte et Nossibé, dont la France n'a pris possession qu'en 1843, présentent à la colonisation de nombreux cours d'eau, des bois de première qualité et un sol d'une richesse extraordinaire. D'importantes sucreries y ont été établies, et la progression croissante des produits qu'elles livrent au commerce donne les plus légitimes espérances en l'avenir de ces deux îles.

#### BOIS.

Les échantillons envoyés de Nossibé ne portent malheureusement que les noms du pays et leur coupe laisse beaucoup à désirer ; tels qu'ils sont, cependant, ils peuvent donner une idée des principales essences que contiennent les forêts. Ce commerce, déjà très-considérable aujourd'hui, tend chaque jour à s'accroître.

Azine, très-gros et grand arbre, propre aux constructions navales.

Afiafi pour membrures de navires.

Carabou pour ébénisterie.

Ébène, *diospyros ebenum*, pour ébénisterie.

Ferlambout pour ébénisterie.

Famèle pour charpentes diverses.

Foura pour membrures de navires.

Jacquier pour ébénisterie.

Mandarouf pour charonnage ; produit une sorte de copale.

Mangary pour constructions civiles.

Mouroumouny pour courbes et membrures de navires.

Mavout pour ébénisterie.

Natte, *imbricaria petiolaris*, pour ébénisterie et charonnage.

Noir (acacia Lebbeck) pour ébénisterie et charonnage.

Palissandre pour ébénisterie.  
Palétuvier pour charpentes diverses.  
Rara, *aleurites triloba?* pour constructions civiles.  
Râm, bois à pirogues produisant une sorte d'encens.  
Ravé pour charpentes diverses.  
Routou pour charpentes diverses.  
Rose pour ébénisterie.  
Santala, *pterocarpus sp.*, pour ébénisterie.  
Sandal, *santalum sp.*  
Tourtour, *rhinocarpus longifolius*, pour ébénisterie.  
Tacamahaca, *calophyllum spurium*, pour constructions  
navales.  
Vé pour charpentes diverses.

TEXTILES.

Coton ; ce produit n'a donné lieu, jusqu'à ce jour, qu'à quelques essais peu sérieux.  
Deux échantillons de l'habitation Soulou ; exposant, Benjamin Bédier.  
Ouate végétale, *bombax pentandrum*.

MATIÈRES TINCTORIALES ET TANNANTES.

Orseille ; on en trouve à Nossibé et sur la grande île Malgache des quantités considérables. Cette variété de l'espèce *roccella montagnei* contient 16 pour cent de matières colorables par les acides ; exposant, compagnie des Comores.  
Écorce de manguiier, *mangifera indica*, propre au tannage et à la teinture.  
Mirobolan, *terminalia chebula*, pour tannage.  
Écorce de bois noir (acacia Lebbeck) pour tannage.

MATIÈRES OLÉAGINEUSES.

Pignon d'Inde, *curcas purgans*.  
Sésame, *sesamum orientale*.  
Arachides, *arachis hypogæa*.  
Ricin ; deux variétés.

Noix de Bancoule, *alcurites triloba*.  
Graines de palmiste à colonnes, *areca oleracea*.  
Graines de coton, *gossypium arboreum*.

FARINES ET FÉCULES.

Farine de Manioc, *Jatropha-Manihot*.

SUCRES.

Sucre. — On évalue à 1 million de kilogrammes la production actuelle, qui tend à s'accroître d'une manière considérable.

Exposants, Compagnie des Comores, à Mayotte.  
Sohier de Vaucouleurs, à Mayotte.  
Mézence, à Nossibé.  
Fardoux, à Nossibé.

ALCOOLS.

Rhum, 1860, de la concession d'Issondjou; exposant, Sohier de Vaucouleurs.

CAFÉS.

Café. — Culture encore peu étendue; exposant, Compagnie des Comores.

ÉPICES, AROMATES, ETC.

Girofle, *caryophyllus aromaticus*.  
Muscades, *myristica aromatica*.  
Ravensara, *agatophyllum aromaticum*.  
Vétiver, *andropogon muricatus*.

MATIÈRES MÉDICINALES.

Ayapana, *Eupatorium ayapana*, pectoral.  
Noix d'areck, *areca catechu*, astringent.  
Cascavelle-liane réglisse, *abrus precatorius*.

Faham, *angraecum fragrans*, pectoral.  
Tamarin en gousses, *tamarindus indica*, rafraîchissant.

GRAINES ALIMENTAIRES ET AUTRES.

En tête des graines alimentaires de la colonie, figure le riz, dont le principal lieu de production est Nossibé; il s'y plante partout, sur les collines comme dans les vallées, mais surtout dans des marais factices formés par les indigènes par la réunion de plusieurs ruisseaux. Après plusieurs jours d'humectation, la terre est débarrassée de l'eau, puis piétinée par les bœufs jusqu'à ce que les herbes qui la couvrent aient disparu sous le sol; on sème alors le riz à la volée et on n'ouvre plus les digues que suivant les besoins de la rizière.

La production de l'île est de 10 à 11 millions de kilogrammes; exposant, M. Mézence, à Hell-Ville.

Pois noir mascate, *mucuna melanosperma*? Ce pois sert à la nourriture des bestiaux et contient, en outre, une couleur noire très-solide. On s'en sert à la Réunion pour l'assolement des terres. Enterré en vert, il donne un engrais abondant et des plus énergiques.

Maïs gros jaune, *zea maïs*.

Graines de bois noir de l'Inde, *adenanthera pavonina*, pour colliers.

INDUSTRIE INDIGÈNE.

Rabane, étoffe en *raphia*. Ce palmier est très-abondant à Mayotte et surtout à Nossibé. La nervure médiane de ses feuilles sert à construire les habitations; les feuilles sont employées à la confection de vêtements; les fruits donnent une huile estimée pour la savonnerie, et du tronc on tire une boisson connue sous le nom de vin de palme.

PRODUITS ANIMAUX.

Cire d'abeilles, très-abondante à Nossibé. Les indigènes font avec le miel une boisson alcoolique nommée *bessabesse*. 2 fr. le kilogramme.

Écaille de tortue caret. Les tortues se pêchent à Nossibé de septembre en mars. L'exportation s'élève de 4 à 5000 kilo-

grammes par an, au prix de 50 fr. le kilogramme. La tortue donne douze feuilles pesant au maximum 2<sup>k</sup>,500; exposant, Califan-ben-Ali.

---

### **Sainte-Marie de Madagascar.**

#### BOIS.

L'île possède environ 30 000 hectares de bois, dont les principaux sont :

Le Natte, le Takamahaca, le Casuarina, le Thespesia et le Terminalia, tous compris dans le contingent de la Réunion. Les échantillons exposés ne sont malheureusement pas nommés, mais ils se font remarquer par la richesse de leur coloration et la finesse de leur grain.

#### PRODUITS DIVERS.

Les cultures de Sainte-Marie, quoique très-variées, n'ont guère pour objet que la consommation de sa population; elles sont fidèlement représentées par les spécimens suivants :

Café, muscades, girofle, ravensara, cannelle, ayapana, citronnelle. Sésame, arachides. Coton. Manioc, arrow-root, riz, maïs, pois noirs mascate

Semences et écorces de manguier, etc., etc.

Les productions naturelles exposées sont :

La noix de Bancoule, le ricin, le pignon d'Inde, le faham, la bourre du ouatier, enfin le cocon gigantesque du bombyx Radama. C'est avec la soie produite en commun par ce bombyx que les Malgaches tissent ces fameuses pagnes dont quelques-unes coûtent jusqu'à 800 fr. et qui servent à l'ensevelissement des principaux chefs.

COLONIES D'ASIE.

**Inde française.**

BOIS.

Le territoire des établissements français dans l'Inde est trop exigü et trop bien cultivé pour offrir des ressources forestières considérables. Tout déboisé qu'il est, cependant, il présente, à titre de spécimens, une assez grande variété d'espèces dont l'étude ne manque pas d'intérêt; ce sont les échantillons ci-dessous dénommés :

<i>Areca catechu</i> ;	<i>Cassia fastigiata</i> ;
<i>Anacardium occidentale</i> (acajou à fruits);	<i>Casuarina muricata</i> ;
<i>Artocarpus integrifolia</i> (jacquier);	<i>Cerbera thevetia</i> ,
<i>Anogeissus parvifolius</i> ;	<i>Cicca emblica</i> ;
<i>Anogeissus latifolius</i> ;	<i>Clerodendrum phlomoïdes</i> ,
<i>Acacia leucophlea</i> ;	<i>Dalbergia sissoo</i> (bith.) ;
<i>Acacia sundras</i> ;	<i>Diospyros sylvatica</i> ;
<i>Acacia speciosa</i> ;	<i>Diospyros ebenaster</i> ;
<i>Acacia odoratissima</i> ;	<i>Ficus indica</i> ;
<i>Azadirachta indica</i> ;	<i>Ficus religiosa</i> ;
<i>Adansonia digitata</i> ;	<i>Feronia elephantum</i> ,
<i>Berrya ammonilla</i> ;	<i>Guazuma tomentosa</i> ;
<i>Bassia longifolia</i> ;	<i>Inga dulcis</i> (poix doux) ;
<i>Butea frondosa</i> ;	<i>Lagerstrœmia regina</i> .
<i>Bauhinia purpurea</i> ;	<i>Morinda macrophylla</i> ;
<i>Bauhinia parvifolia</i> ,	<i>Morinda augustifolia</i> ;
<i>Bombax malabaricum</i> ;	<i>Mangifera indica</i> ;
<i>Celtis orientalis</i> ;	<i>Mimosa tomentosa</i> ;
<i>Chichrassia taburatis</i> ;	<i>Nephelium longanum</i> (longaster) ;
<i>Cupania canescens</i> , <i>molinœa canescens</i> ;	<i>Pongamia glabra</i> ;
<i>Cochlospermum gossypium</i> ;	<i>Pterospermum suberifolium</i> ;
<i>Cordia polygama</i> ;	<i>Pentaptera coriacea</i> ;
	<i>Pterospermum lanceæfolium</i> ;
	<i>Pterocarpus marsupium</i> ;

<i>Parkia biglandulosa</i> ;	<i>Sterculia fætida</i> ;
<i>Pavetta alba</i> ;	<i>Tectona grandis</i> ;
<i>Spathodea crispa</i> ;	<i>Terminalia bellerica</i> ;
<i>Syzygium jambolanum</i> ;	<i>Terminalia catappa</i> ;
<i>Spondias mangifera</i> ;	<i>Thespesia populnea</i> ,
<i>Salvadora persica</i> ;	<i>Tamarindus indica</i> ;
<i>Spathodea</i> ;	<i>Ulmus integrifolia</i> ;
<i>Sapindus emarginata</i> ;	<i>Uvaria longifolia</i> ;
<i>Spathodea chælonoides</i> ;	<i>Vitex trifolia</i> ;

TEXTILES.

Les plantes textiles de l'Inde sont nombreuses, mais généralement mal préparées par les natifs, qui n'ont que de faibles notions de l'art du rouissage; aussi ne servent-elles généralement qu'à faire des cordes et de grossières toiles de Gonyes employées pour les emballages et consommées sur place; on ne donne ici que les principales espèces :

<i>Agave americana</i> ,	<i>Cycas circinalis</i> ;
<i>Agave viridis</i> ;	<i>Fourcroya gigantea</i> ;
<i>Aloë zeylanica</i> ;	<i>Ficus indica</i> ,
<i>Aloë perfoliata</i> ;	<i>Ficus religiosa</i> ;
<i>Aloë littoralis</i> ;	<i>Hibiscus cannabinus</i> ;
<i>Asclepias volubilis</i> ;	<i>Hibiscus sabdariffa</i> ;
<i>Abelmoschus feculneus</i> ;	<i>Indigo</i> ;
<i>Abutilon populifolium</i> ;	<i>Linum trigynum</i> ;
<i>Artocarpus hirsuta</i> ;	<i>Pimelea sp.</i>
<i>Ananas</i> ;	<i>Phœnix sylvestris</i> ;
<i>Bananier</i> ;	<i>Pandanus odoratissimus</i> (Vac-
<i>Agati grandiflora</i> ;	quois);
<i>Bauhinia tomentosa</i> ;	Liane en cœur de rotin (Débon-
<i>Bauhinia purpurea</i> ;	naire à Melun);
<i>Borassus flabelliformis</i> ;	Corde en cœur de rotin (Débon-
<i>Cannabis sativa</i> ;	naire à Melun);
<i>Cordia obliqua</i> ;	Paniers en cœur de rotin (Débon-
<i>Crotalaria juncea</i> ;	naire à Melun);
<i>Corypha talliera</i> ;	<i>Sesbania cannabina</i> ;
<i>Crotalaria tenuifolia</i> ;	<i>Sanseviera zeylanica</i> ;
<i>Cocotier</i> ;	<i>Tragia cannabina</i> ;
<i>Calotropis gigantes</i> ;	<i>Yucca aloifolia</i> .
<i>Cannabis indica</i> ,	



COTONS.

Les cotons de nos établissements ne donnent pas lieu à un commerce d'exportation, mais ils concourent à la prospérité de deux de nos principales industries, la filature et le tissage, tant à l'euro péenne qu'à l'indienne, des mousselines, palia-cats, cambayes et guinées. C'est à M. Desbassyns de Riche-mond, administrateur général de 1826 à 1828, qu'est due la première idée de la filature à la mécanique. Grâce aux efforts réunis de l'habile fondateur, M. Charles Poulain, et du gou-vernement, qui fournit de larges subsides, cette industrie devint bientôt prospère à Pondichéry. Cet établissement, di-rigé aujourd'hui par M. de Saint-Pol, a été porté à 16 000 bro-ches et à 500 ouvriers. Depuis 1846, les produits s'élèvent à 1200 kilogrammes de fil par jour et servent principalement au tissage des toiles dites de Guinée. Un autre établissement, presq ue aussi considérable, celui de M. Potier de la Houssaye, alimente les métiers d'un nombre considérable de tisserands indigènes. Le tissage à la mécanique remonte également à M. Desbassyns et est représenté à Pondichéry par M. Go-defroy.

Fil de coton Nankin, *Gossypium lividum*.

Coton longue soie, du district de Bahour.

Coton employé dans la fabrication des cambayes et palia-cates.

*Gossypium arboreum*, \*vel *vitifolium*. L'arbrisseau atteint quelquefois 25 pieds de hauteur.

*Gossypium barbadense* (coton des Antilles). Cultivé dans l'Inde française.

Coton filé pour la fabrication des toiles bleues dites de Guinée.

*Gossypium indicum*. Coton filé au fuseau et teint en bleu avec de l'indigo, pour la fabrication des Guinées.

Le tissage natif a éprouvé dans nos établissements la même décadence que dans toute l'Inde. Réduit par la concurrence à circonscrire ses produits, ses seules ressources consistent aujourd'hui dans quelques mousselines, les Guinées et di-vers tissus grossiers à l'usage des basses classes. Les étoffes exposées appartiennent aux deux catégories en lutte; ce sont :

Deux pièces de Guinée, de 4 fr. et 5 fr.; exposées par Aroquiassamymodéliar.

Une pièce de Guinée exposée par MM. Amalric et Cie.  
Trois pièces de mousseline.  
Un pagne indigène.  
Six pièces de tissus divers.  
Une pièce de mouchoirs.

MATIÈRES TINCTORIALES ET TANNANTES.

Indigo, *indigofera tinctoria*.  
Indigo en pain ; exposant, Parassaimachetty.  
Indigo en pain ; exposant, Ranaganarittiar.  
Indigo en pain ; exposant, Soubraya-Poullé.

Il n'y a guère plus de cent ans que la culture de l'indigofère a été introduite dans le sud de l'Inde, et c'est du commencement du siècle que datent les premiers essais de fabrication des indigos fins ; ils sont connus dans le commerce sous le nom d'indigos Madras et servent presque en totalité à la teinture des toiles bleues dites de Guinée, employées comme moyen d'échange dans les transactions au Sénégal. C'est une industrie considérable, tant par le nombre de bras qu'elle emploie que par le commerce d'exportation auquel elle donne lieu. Sur le seul territoire de Pondichéry on compte 1100 hectares cultivés en indigofères, dont la production est évaluée à 6962 002 kilogrammes de feuilles sèches, 92 indigoteries et 121 teintureries qui teignent 415 723 pièces de toile mesurant chacune seize mètres de long sur un mètre de large.

L'areck est un des principaux commerces de l'Inde ; mais nos établissements n'en fournissent pas assez pour l'exportation. Les natifs les mâchent avec des feuilles de bétel, saupoudrées de chaux. Par décoction, on en tire deux sortes de cachou, le premier appelé *cuttacumbou*, sert de masticatoire, et le second nommé *cashcutlée*, est réservé pour les usages médicaux. Les noix les plus estimées sont cueillies avant maturité ; grillées et pulvérisées elles donnent une excellente poudre dentifrice. Prix des noix avec préparation, de 25 à 26 fr. les 100 kilos, sans préparation, de 20 à 22 fr. Prix du cachou, 1 fr. 20 c. le kilo.

Noix d'acajou, *anacardium occidentale*. Amande oléagi-

- neuse ; péricarpe servant à imprimer la marque d'origine aux toiles de l'Inde. Prix, 20 cent. le kilo.
- Noix d'acajou, *semecarpus anacardium*. Les fruits sont employés comme mordants pour la teinture en noir.
- Artocarpus integrifolia*, *jack tree*. Racines et écorces utilisables en teinture.
- Acacia arabica* (fruits) pour la teinture et le tannage des peaux.
- Acacia arabica* (racines) pour la teinture et le tannage des peaux.
- Acacia leucophlea* (écorces) pour la teinture, la médecine et la fabrication de l'arack.
- Acacia Lebbeck* (écorce).
- Brésillet, *cœsalpinia sappan* (racines) pour teinture jaune.
- Butea superba* (racines et fleurs). Les fleurs contiennent une teinture jaune et les racines une teinture rouge.
- Carthamus tinctorius* pour la teinture des soies.
- Curcuma longa* (racines). Employé comme stomachique stimulant et dans les pansements des contusions. C'est une substance colorante très-employée.
- Curcuma* (Poudre de) safran des Indes.
- Casuarina muricata* (écorce). } Employées dans la tein-  
*Casuarina laterifolia* (écorce). } ture et comme astringent  
en médecine.
- Cassiatora* (graines). Les teinturiers de toiles dites de Guinée font usage de ces graines bouillies et mêlées à de la soude pour fixer les couleurs bleues ; c'est à ce mordant, disent-ils, que sont dues la vivacité et la solidité de leur couleur.
- Cœsalpinia coriaria* (*dividivi*), gousses pour le tannage.
- Cassia auriculata*.
- Cascinium fenestratum*.
- Casuarina muricata* (extrait aqueux).
- Casuarina muricata* (extrait hydroalcoolique).
- Emblica officinalis*.
- Garance indienne, *rubia cordifolia*, pour la teinture rouge ; 1 fr. 50 le kilo.
- Galles du *Quercus*, *infectoria*.
- Manguier (semence du), *mangifera indica* (astringent).
- Manguier (écorce du), *mangifera indica* (astringent).

*Morinda macrophylla*,  
*Morinda angustifolia*,  
*Morinda tinctoria*  
*Morinda citrifolia*,  
*Morinda tomentosa*,  
*Morinda noona*,  
*Morinda sp.*

Ces racines combinées avec le bois de sappan donnent des rouges très-beaux et très-solides. Il est vivement à regretter qu'elles ne soient par employées dans les teintureries européennes; ce serait un article de commerce qui, par son bas prix et son abondance, acquerrait une grande importance.

Celles qui renferment le plus de principes colorants ont de deux à trois ans. Elles coûtent de 45 à 60 francs les 100 kilos.

Mirobolan citrin (*terminalia chebula*).

*Memecylon tinctorium* (kassa de l'Inde). C'est un arbuste très-commun sur les collines boisées de Pondichéry où il est employé comme bois de chauffage; le fruit est alimentaire; les feuilles sont employées à teindre en jaune. Dans la teinture rouge il agit comme mordant et dispense d'employer l'alun qui altère le fil. Les teinturiers européens qui voudraient s'en servir y trouveraient un avantage réel. (Prix, 0 fr. 05 le litre.)

*Oldenlandia umbellata* (*hedyotis umbellata*) (*sayàver*). Racines employées à teindre les célèbres turbans de Maduré, les paliacats et les mouchoirs de Madras. Les territoires de Karikal, sur la côte de Coromandel, de Mazulipatam, sur la côte d'Orixa, en produisent une grande quantité.

Orseille (*Lecanora fuciformis*), pour teintures rouges et violettes.

*Rottlera tinctoria* (*kapila podie*, *kapila rung*). La poussière rouge qui recouvre les graines est employée avec succès contre le ténia. Les teinturiers européens paraissent devoir en tirer un bon parti pour la couleur jaune orangé. (Prix 3 francs le kilogramme).

Rocou (graine de), *bixa orellana*. Consommées en presque totalité dans l'Inde pour colorer le beurre, quelques étoffes de coton et le linge porté par les ordres religieux.

Racines de grenadier (*punica granatum*), pour la teinture et la médecine.

*Rubia cordifolia* (*manjuttée*).

Sorgho (glumes de), *sorghum rubens*, pour la teinture des cuirs.

*Terminalia bellerica* (fruit).

*Terminalia tomentosa* (écorce).

Vainbalum ver (*incertæ sedis*). Les solutions jaune et rouge du bois et des racines rougissent avec les acides et se colorent en vert olive avec les sels de fer.

Ventilago *maderaspatana*, pour le tannage.

GOMMES, BAUMES ET RÉSINES.

Gomme arabique, *acacia arabica*, pour la médecine et les arts industriels.

Gomme d'Azadirachta *indica*, pour la médecine et les arts industriels.

Gomme d'acajou, *cassuvium pomiferum*, succédanée de la gomme arabique.

*Acacia lebbeck*, pour les vernis.

Gomme de *Feronia elephantum*, succédanée de la gomme arabique.

*Bombax malabaricum*, soluble dans l'eau, bonne pour les arts, l'industrie et la médecine.

Gomme d'Eriodendron *anfractuosum*, bonne pour les arts et l'industrie.

*Moringa pterigosperma*, très-abondantes et à bas prix, utilisables en médecine et en industrie.

Gomme laque en bâtons, pour les vernis.

*Vateria indica* (copale d'Orient), pour les vernis.

*Pedilanthus tithymaloides*,  
*Cynanchum extensum*, cy- } ayant quelque analogie avec la  
*nanchum viminalis*, } gutta-percha.

Gomme d'acajou (*Cassuvium pomiferum*).

*Cochlospermum gossypium*, gomme de Bassora?

Gomme d'acacia *farnesiana*.

Sucs concrets d'*Euphorbia tirucalli*,

— — *tortilis*,

— — *triangularis*,

— — *quadrangularis*,

— — *nereifolia*.

Ces sucs offrent beaucoup d'analogie avec la gutta-percha et sont susceptibles d'emplois dans l'industrie. Dissous dans l'alcool et la térébenthine, ils donnent de bons

verniss; ils peuvent servir à prendre des empreintes, à rendre les tissus imperméables, etc., etc.  
Baume-résine Benjoin, *styrax Benzoin*.

MATIÈRES OLÉAGINEUSES ET SAVONNEUSES.

Peu de contrées sont aussi bien partagées en oléagineux de toute espèce que les territoires de l'Inde française; mais leur exiguité restreint forcément la production qui ne peut dépasser certaines limites. Le sésame et l'huile de coco font cependant exception et donnent lieu à un commerce étendu.

*Arachis hypogæa*.

Argemone *mexicana* (graine).

Noix d'Acajou, *anacardium occidentale*.

Azadirachta (graines d'), *indica*.

Ben-ailé (noix de), *moringa pterigosperna*.

*Butea frondosa* (semences).

*Butea frondosa* (huile).

Coton, *gossypium indicum* (graines).

Coco (huile de), *cocos nucifera*;

Coco (noix de), *cocos nucifera*;

Copra (amandes du *cocos nucifera*).

La culture du cocotier est très-importante dans les établissements français; on en tire du coir ou fibre du fruit; des noix sèches décortiquées, connues sous le nom de copra; du jagre ou suc de la séve, de l'arack et de l'huile; ce dernier produit est le plus considérable et on en exporte pour à peu près 1 200 000 francs par an.

Carthame (graines de), *carthamus tinctorius*, graines oléagineuses.

Huile d'Illipé, *bassia longifolia*. L'Illipé est commun dans l'Inde; son huile, qui vaut de 68 à 75 francs les 100 kilogrammes, à Pondichéry, donne de 2 à 2,18 de savon pour un. Le tourteau, employé pour nettoyer la tête, forme un article de commerce intérieur.

*Melia azedarach* (huile).

*Calophyllum inophyllum* (noix de).

*Calophyllum inophyllum* (huile de).

*Elæocarpus* (noix de).

*Nigella sativa* (graine).

*Nigella sativa* (huile).

OEillette (graines d'), *papaver somniferum* (variété blanche).

OEillette (huile d'), *papaver somniferum* (pavot blanc).

Pignon d'Inde (graines de), *curcas purgans*.

Pignon d'Inde (huile de), *curcas purgans*.

Ricin (graines de), *ricinus viridis*.

Ricin (graines de), *ricinus communis*.

Ricin (huile de), *ricinus communis*.

Ricin (huile de), *ricinus inermis*.

Sésame (graines de), *sesamum indicum*;

Sésame (graines de), *sesamum orientale* (deux variétés);

Sésame (huile de), *sesamum orientale*.

Le sésame se cultive seul, ou concurremment avec l'indigo; il y en a trois variétés : le Vellelou et le Perelou, qui valent 60 roupies le *candy* (250 kilogrammes), et le Kourellou, qui se vend de 1 à 2 roupies de plus.

Soleil (graines de), *helianthus annuus*.

Sterculia *fetida* (graines de).

Sapindus *emarginata* (graines de), servant de savon aux indigènes.

Sapindus *indica* (enveloppes du) (savonnier).

Graines d'hibiscus *cannabinus*; J. Lépine.

Graines d'eriodendron *anfractuosum*.

Fruits du mimosa *abstergens*, employé comme savon.

Graines de thevetiâ *nerèifolia*.

Graines de polanisia *viscosa*.

#### BOISSONS FERMENTÉES.

Arack. L'arack est une boisson fermentée tirée du jagre, sucre brut obtenu de la sève du Borrassus flabelliformis. Ce palmier, exploité pour sa sève, de janvier à mai, est loué de 20 à 30 centimes par an. Le sucre est délayé dans une certaine quantité d'eau à laquelle on ajoute l'écorce de l'acacia leucophlea, pour modérer la fermentation et empêcher la formation de l'acide acétique. On y ajoute également un peu de lait de chaux, et quand le sucre est tourné en alcool, on distille dans un alambic en poterie.

#### FÉCULES.

Arum *minutum*.

Maranta *arundinacea*.

Dracontium *polyphyllum*.

Parkia *biglandulosa* (fruits et féculés).

Jatropha, *manihot*.

MATIÈRES MÉDICINALES.

*Argyrea malabarica*.

*Argyrea bracteata*.

Les feuilles servent pour cataplasmes maturatifs;

l'écorce des racines est cathartique.

*Acacia leucophlea*. Écorce astringente.

*Acalypha betulina*. Stomachique.

*Acalypha indica*. Feuilles laxatives; racines purgatives.

*Acacia farnesiana* (gousses et fleurs). Le suc des gousses est amer et astringent. Les fleurs sont, dit-on, employées en infusions théiformes dans les cardialgies nerveuses et dans les dyspepsies. On se sert aussi des gousses pour le tannage des cuirs.

*Asclepias volubilis*. Employé dans les hydropisies.

*Asclepias proliferata*, racine vomitive.

*Azadirachta indica*, vermifuge. La gomme recueillie sur l'écorce est employée dans la thérapeutique indoue, comme stimulant; l'écorce en décoction ou en poudre constitue un bon tonique.

*Alangium decapetalum*, racine purgative et vermifuge.

*Allamanda cathartica*. L'infusion des feuilles est cathartique.

*Abelmoschus moschatus*. Les graines sont employées dans la parfumerie.

*Ammania vesicatoria*, plante vésicante.

*Adenantha pavonina*. Les Indous prétendent que ces graines sont toxiques.

*Abrus precatorius*, adoucissant.

*Anarmita cocculus*, coque du Levant, toxique servant à enivrer le poisson.

*Anethum fœniculum* (Var), stomachique.

*Areck* (noix d') *areca catechu*, masticatoire astringent.

*Aristolochia bracteata*. Employé contre la morsure des serpents.

*Aristolochia indica*, antigoutteux.

*Bassia longifolia* (fleur), condiment; exposant, J. Lépine.

*Butea frondosa* (huile de).

*Bryonia rostrata*. Employé dans le diabète et la dysurie.

*Bryonia grandis*,

*Bryonia scabra*,

*Bryonia epigæa*.

} Propriétés suspectes, à étudier.



- Cureuligo orchioïdes*, racine émolliente.  
*Cassia alata*. Contre les morsures venimeuses.  
*Cassia elongata*. Séné de Tinnevely, — purgative.  
*Cassia obtusa*. Contre les éruptions cutanées.  
*Cassia Roxburghii*, purgatif léger ; exposant, J. Lépine.  
*Crinum latifolium*, antiphlogistique.  
*Cannabis indica* (Hatchisch), narcotique hilarant.  
*Clitoria ternatea*, racines diurétiques et vomitives, semences purgatives.  
*Corchorus trilocularis*, mucilagineux.  
*Cantharospermum albicans*, gousses à odeur aromatique.  
*Cynanchum extensum*, vomitif.  
*Cerbera thevetia* ; le suc de toutes les parties de l'arbre est vénéneux, les semences constituent un poison très-actif.  
*Cuminum cyminum*, employée en médecine vétérinaire.  
*Curcas purgans*, purgatif violent.  
*Cucumis pseudo-colocynthis*.  
*Dalbergia arborea* ; suivant les Indous, les tiges servent à enivrer le poisson.  
*Datura metel*,  
*Datura frondosa*, } Poisons narcotiques.  
*Datura fastuosa*. }  
*Eupatorium ayapana* (Vent), stomachique stimulant.  
*Erythronium indicum*, succédané de la scille maritime.  
*Euphorbia pilulifera*, } Antidyssentérique.  
*Euphorbia hipericifolia*. }  
*Ficus obtusifolia*.  
*Ficus racemosa*.  
*Ficus religiosa*.  
*Gendarussa vulgaris*, émétique douteux.  
*Galanga* (petit).  
*Guilandina bonducella*, tonique fébrifuge.  
*Ipomea turpetum*, purgatif succédané du faux jalap.  
*Hydrocotyle asiatica*, stomachique diurétique, dépuratif.  
*Illicium anisatum* (anis étoilé).  
Indigo en tiges. En décoction contre la salivation mercurielle.  
*Ionidium suffruticosum*, racines diurétiques.  
*Lavandula carnosa*. L'infusion des feuilles est béchique.  
*Loranthus sp.*, croissant sur le *Strychnos nux vomica*, toxique.  
*Melaleuca cajaput*. Les feuilles donnent l'huile de cajaput dont les propriétés sont bien connues.

- Methonica superba*, toxique.  
*Menispermum cordifolium*, diurétique et tonique.  
Moutarde (graines de), *sinapis sp.*  
*Melanthium*, vénéneux.  
*Nomismia nummularia*, racine odorante (à étudier).  
*Nepeta malabarica*, stimulant.  
Odouvin. Les Indous considèrent les feuilles comme un poison.  
*Ocymum sanctum* (racines d'), variété rouge.  
*Œgle marmelos*, antidyssentérique.  
*Plumiera alba*, odoratissima.  
*Physalis flexuosa*, calmant narcotique.  
*Périploca esculenta*, dépuratif?  
*Pedaliium murex*.  
*Phycotis ajowan*, stimulant; exposant, J. Lépine.  
*Phyllanthus ninuri*, diurétique.  
*Pongamia glabra*, contre les affections cutanées.  
*Phaseolus radiatus*, narcotique.  
*Polanisia viscosa*, vermifuge.  
*Papaver somniferum*, narcotique.  
*Plumbago zeylanica*, rubéfiant.  
*Piper nigrum* (poivre noir), aromatique stimulant.  
*Randia dumetorum*, racine nauséuse, fruit émétique et servant à enivrer le poisson.  
*Sapindus emarginata*, expectorant.  
*Spheranthus zeylanica*, stomachique.  
*Solanum trilobatum*, tonique.  
*Solanum jacquini*. Fruit expectorant, tiges et fleurs stomachiques; exposant, J. Lépine.  
*Spheranthus indicus*. Les semences sont vermifuges.  
*Strychnos potatorum*. Pulpe mangeable, graines employées pour purifier l'eau.  
*Strychnos nux vomica* (écorce de la racine), fébrifuge puissant.  
*Tribulus lanuginosus*, diurétique.  
*Tamarindus indica*, rafraîchissant.  
*Trigonella fœnum græcum*, émollient et résolutif.  
*Trichosantes palmata* (fruits et racines), toxique.  
*Toddalia aculeata*, racines toniques.  
Tabaschir, concrétions siliceuses du bambou, antisyphtilitique.  
Vettivert, *andropogon muricatus*.

*Vitis Roxburghii*, rubéfiant.

*Vernonia anthelmintica*. Les graines en poudre s'emploient contre la morsure des serpents.

*Vitis carnososa*. Employé dans la thérapeutique indienne.

Zédoaire, propriétés connues.

GRAINES ALIMENTAIRES ET AUTRES.

Gram (graines de). Pour l'alimentation des bestiaux (*cicer arietinum*).

Teck (graines de), arbre forestier (*tectona grandis*).

Éleusine *caracana*.

Dolichos *lablab*, pour alimentation.

Riz, cent douze variétés.

Grains divers.

PLANTES INDUSTRIELLES.

Racines de Netty (*Æschinomene aspera*). Employées par les Mouchyrs à confectionner de petits ouvrages de fantaisie. Cette matière sert depuis quelques années à faire des casquettes et chapeaux d'une légèreté incomparable, dont se coiffent les Européens dans l'Inde. — La mode en est devenue générale.

PRODUITS ANIMAUX.

Bombyx (cocons du) *mylitta*, et soie Tussah.

Bombyx *selene* (soie et cocons du).

Bombyx *mori* (douze écheveaux de soie du). L'industrie de la soie commence à renaître à Chandernagor, et M. Maniquet y a déjà un établissement considérable.

Cocons jaunes et blancs du bombyx *mori* (8<sup>e</sup> génération de l'année 1860).

Soies jaunes et blanches. — Exposit, Perrotet.

Huile de foie de requin, succédané de l'huile de foie de morue.

*Mylabris puncta et indica*; vésicant énergique pouvant avantageusement remplacer la cantharide; on en a pendant longtemps expédié de grandes quantités au Brésil.

PRODUITS MINÉRAUX.

Dolomie de Trichenapoly.

Sulfate de magnésie préparée avec la dolomie.

ETHNOGRAPHIE.

Une lance indienne,	Une lampe sacrée,
Une guitare,	Deux vases sacrés,
Deux cornes du bœuf grunien,	Une corbeille à fruits,
Deux éventails,	Un poignard,
Deux chasse-mouches.	Deux sandales.

---

**Cochinchine.**

L'industrie annamite est encore peu développée, et à part une grande production de riz qui fait l'objet d'un commerce important, on ne peut demander à la Cochinchine des articles de traite en quantités suffisantes pour en faire l'objet de spéculations avantageuses. Les bâtiments qui viennent charger du riz emportent bien quelques peaux et cornes de buffle, du poisson salé, de la cire, des bois de construction et de teinture, etc., etc.; mais plutôt à titre d'échantillons que comme objets de négoce.

Cette situation tend de jour en jour à s'améliorer sous la direction de l'administration française, et le temps n'est pas éloigné où les productions de toute espèce de ce riche pays entreront pour une large part dans le mouvement commercial de l'extrême Orient. Déjà, la production du coton prend une extension assez rapide dans les hautes terres qui dominent les rizières, à cinq ou six milles dans l'intérieur, pour faire espérer que dans un avenir prochain elle pourra suffire au travail d'une grande partie des filatures françaises.

BOIS.

Ébène, *diospyros melanida*.

Sandal musqué, *santalum sp.*

Sandal rouge? *incertæ sedis*.

Sappan ou brésillet.  
Bois d'aloës ou bois d'aigle, *aquilaria agallocha*.  
Une collection de bois non dénommés.

TEXTILES.

Chanvre de Siam.

COTONS.

Coton égrené.  
Coton non égrené.

MATIÈRES TINCTORIALES ET TANNANTES.

Gomme-gutte, *stalagmites cambogioides*.  
Graines de gomme-gutte.  
Graines de rocou, *bixa orellana*, pour la teinture.  
Graines de boa-tam-paijang *sterculia scaphigera*? pour la  
teinture.  
Bois de caliatour? pour la teinture.  
Bois de sappan ou brésillet, pour la teinture.  
Bois de teinture jaune. —  
Écorce de palétuvier, *rhizophora mangle*, pour le tannage.

BAUMES, GOMMES ET RÉSINES.

Benjoin, *benzoin odorifera*, pour la parfumerie.  
Écorce d'*alyxia aromatica*, —  
Gomme laque, pour les vernis.  
Graines de basilic, *ocimum basilicum*.  
Cachou, d'*areca catechu*.

MATIÈRES OLÉAGINEUSES.

Arachides, *arachis hypogæa*.  
Sésame, *sesamum indicum*.  
Graines de palmier, *krabao*.

SUCRES.

Cassonade blanche.  
Cassonade brune.

ÉPICES.

Cardamome, *amomum* sp.  
Cardamome sauvage, *amomum xanthioides*.  
Poivre, *piper nigrum aromaticum*.

MATIÈRES MÉDICINALES.

Noix d'areck, *areca catechu*, masticatoire.  
Graines d'*adenanthera pavonina*, toxique.  
Noix vomique, *strychnos nux vomica*, toxique.

FARINES ALIMENTAIRES ET AUTRES.

Haricots du Cambodge.  
— dorés.  
— jaunes de Saïgon.  
— noirs de Mytho.  
Amandes sauvages.

TABACS.

Riz en paille.  
Tabac de Bien-hoa.  
— de Binh-thinh-há.

PRODUITS ANIMAUX.

Cire d'abeilles.  
Soie écrue de vers à soie sauvages.  
Cocons de vers à soie.  
Soie teinte.

PRODUITS MINÉRAUX.

Sel.

PRODUITS DE PÊCHE.

Moules sèches, pour l'alimentation.  
Chevrettes sèches, pour l'alimentation.

Nids d'hirondelles salanganes, non nettoyés, pour l'alimentation.

Nids d'hirondelles salanganes, nettoyés, pour l'alimentation.

Sangsues de mer, tripangs, biches de mer, holothuries, pour l'alimentation.

Ailerons de requins blancs, pour l'alimentation.

— noirs, —

Carapaces de tortues molles, —

Estomacs de poissons, pour ichthyocolle.

Poissons salés, commerce considérable avec la Chine.

PRODUITS NON CLASSÉS

servant au commerce, à l'alimentation, etc.

Graisse de buffle, pour usages industriels.

Peau de raie, pour polissage.

Peau d'éléphant, pour fabrication de colle forte.

Peau de rhinocéros, —

Nerfs de daims, pour l'alimentation.

Cornes de daims, dures, pour le tour.

— tendres, —

Cornes de buffle, pour la tabletterie.

Cornes de rhinocéros, —

Défenses d'éléphants, pour le tour.

Plumes de paon, pour parures et éventails.

## COLONIES D'OCÉANIE.

### **Nouvelle-Calédonie.**

Occupée depuis quelques années seulement par la France, la Nouvelle-Calédonie n'a point encore été visitée dans toute son étendue ; néanmoins, d'après ce que l'on en peut actuellement juger, ses richesses naturelles égalent, si même elles ne les dépassent, celles des grandes îles océaniques.

Bien que les essais tentés jusqu'à ce jour n'aient été faits que sur une échelle très-restreinte, les résultats obtenus ont dépassé toute attente.

Le sol de la Nouvelle-Calédonie est recouvert d'herbes épaisses et d'excellente qualité ; on y rencontre des prairies immenses, des vallées bien arrosées qui pourront suffire à l'entretien d'un nombreux bétail ; déjà même, l'exportation des cuirs a pu se faire, ainsi que celle de la laine des moutons qui, longue et fine, a été vendue à prime, sur les marchés de Sydney.

Dans le règne animal, plusieurs espèces de poissons, carangues, bonites, etc., conservées à l'état sec par les indigènes pourront, par une préparation plus intelligente, être l'objet d'un certain trafic ; la tortue *caret*, dont l'écaille est si recherchée, abonde sur le littoral ; enfin, les cinq variétés d'holoturies connues dans le commerce se trouvent sur les côtes, et sont actuellement l'objet d'un commerce assez important.

Le règne minéral présente de nombreux gisements de fer aciéreux qui n'ont point encore été explorés. L'exploitation de ces mines sera certainement une branche d'exportation fort importante, surtout pour l'Australie, qui ne produit que des fers d'une qualité inférieure.

La houille abonde sur beaucoup de points.

Le kaolin existe en bancs immenses ; enfin, dans certaines parties, apparaissent des schistes ardoisiers qui peuvent suffire, et au delà, aux besoins du pays.



L'exploration de la Nouvelle-Calédonie a fourni, jusqu'à ce jour, 2500 plantes, dont un grand nombre ont le mérite de la nouveauté.

Parmi les végétaux indigènes dont les produits appartiennent au commerce, on citera : la canne à sucre, dont on connaît 42 variétés, desquelles on a pu, dans ces derniers temps, extraire un sucre d'excellente qualité ; 30 variétés d'ignames, dont quelques-unes pèsent de 8 à 10 kilog. ; l'arrow-root (Pia des Tahitiens), le *cardamum longum*, le bananier, *musa paradisiaca*, *musa discolor*, *musa sinensis*, le cocotier (12 variétés), l'arbre à pain, *artocarpus incisa*, le papayer.

Les bois de construction sont abondants et de bonne qualité ; certains d'entre eux produisent des gommés résines, tels sont : les *dammara*, les *araucaria*, les *gardenia* ou *ouïepe*, etc. G. Aubryi, le *clusia pedicellata*, le *semecarpus atra*, etc., etc.

Enfin, les matières oléagineuses, textiles et tinctoriales offrent de nombreuses ressources.

Outre ces richesses naturelles, le riz, le blé, l'orge, le sorgho, le maïs, les légumes d'Europe, les épices coloniales croissent avec vigueur.

Les principaux objets d'échange avec les indigènes sont : les indiennes bleues et rouges en coton, foulards *idem* à très-bas prix, chemises de couleur, bonnets en laine rouge, couvertures en laine grise ou verte, de qualité commune, ciseaux, couteaux, haches, forts hameçons, grosses perles bleues, verroterie assortie, fausse bijouterie, miroirs, rasoirs, parapluies rouges, peignes très-communs ; toutes choses brillantes, etc., etc.

#### BOIS.

Les ressources forestières de la Nouvelle-Calédonie sont assez étendues : les arbres les plus communs sont les niaouli, *melaleuca leucodendron* et *viridiflora*, dont les feuilles odorantes fournissent une huile de cajepout, fort estimée, et dont le bois ne le cède à aucun autre comme force, élasticité et puissance de durée ; viennent ensuite les *acacia spirorbis*, les *blackburnia*, le *casuarina* ou bois de fer, le *thespesia populnea*, l'*aleurites triloba* ou bancoulier, enfin, le sandal, dont on ne trouve plus aujourd'hui que des sujets de faibles dimensions. Ces belles forêts, longtemps dévastées par le commerce américain et anglais, ne peuvent manquer de re-

prendre, sous la protection française, leur ancienne célébrité : les principaux spécimens des richesses qu'elles renferment sont exposés par M. Pancher, botaniste du gouvernement.

Lumnitzera racemosa.	Avicennia
Melaleuca viridiflora.	Apocynée moyenne.
Morinda citrifolia.	Cordia sebestana.
Olivier du pays.	Salisia rugosa.
Cupania paniculata.	Voisin du genre 5.860 du genera
Acacia laurifolia.	plantarum d'Endlicher.
Salisia rubra.	Elœocarpus.
Acronichia ligustroïdes.	Ochrosia.
Codia.	Sandal odorant (santalum austro-
Catha? viridiflora?	caledonicum
Syzygium venosum?	Ardisiacée,
Arillastrum stellatum.	Verbénacée ligneuse,
Balaghia drupacea.	Cupania juliflora,
Doga macrogemma.	Acacia granulosa,
Blackburnia pinnata.	Ximenia elliptica,
Myrtus coriaceus.	Rhizophora mucronata,
Phyllanthus baccatus?	Catha? unguolata?
Cupania? uniglandulosa?	Bruguiera gymnorhiza,
Voisin du genre 5.784 du genera	Dodonea dioïca,
plantarum d'Endlicher,	Maba à feuilles velues,
Berchremia? crenulata?	Evodia triphylla,
Pleurostylis? decipiens?	Tricoccée,
Ternstroëmiacée.	Milnea,
Hartighsea Billardieri.	Acmena floribunda,
Eugenia littoralis.	Araucaria intermedia,
Acacia myriadena.	Araucaria cookii,
Xylocarpus obovatus.	Ormocarpum sennoïdes,
Eugenia arborea.	Pomaderris,
Maba à feuilles lisses.	Pin de la Nouvelle-Calédonie,
Intsia Testardii.	Croton collinum?
Bruguiera.	Pittosporum,
Elœodendron.	Apocynée,
Terminalia littoralis.	Figuier glaucescent,
Casuarina nodiflora.	Geissois racemosa,
Daoxylon? undulatum.	Guttifère,
Chrysophyllum.	Heritiera ferruginea,
Acacia spirorbis.	Coffea triflora,
Ardisiacée.	Hunga rhamnoides,
Ébénacée laiteuse.	Ilex mucronulata.

Sandal odorant; exposant, Edwards, négociant, à Port-de-France.

Sandal odorant; exposant, Knoblanck et Cie, à Port-de-France.

Une petite caisse composée de principaux bois de la colonie; exposant, Capitaine-Pierron.

Une caisse en bois d'*ocotea*; exposant, Pannetrat, colon, à Napoléonville.

TEXTILES.

Les matières textiles, abondantes à la Nouvelle-Calédonie, n'y sont encore l'objet d'aucun commerce, les principales sont celles provenant des plantes suivantes :

*Sterculia sp.*, très-commun au bord de la mer; exposant, Pancher.

*Pachyrhizus montanus* (vulgo : Quichot), dont les indigènes font des filets.

*Urtica nivea?* (vulgo : *dex*), dont on fait des cordages; exposant, Pannetrat.

*Pandanus macrocarpus*, employé pour nattes.

*Morus papyrifera*, servant à la confection d'étoffes.

Écorce de Niaouli, *melaleuca viridiflora*, dont on recouvre les cases.

COTONS.

On trouve deux variétés de coton en Nouvelle-Calédonie, l'une provenant des États-Unis et dont la Mission de la Conception possède déjà plus de 2000 pieds, l'autre, à reflets bleuâtres et paraissant être indigène; cette dernière, signalée par les missionnaires, lors de leur arrivée dans la colonie, a tout au plus un mètre de haut, et a des rameaux grêles et étalés.

Coton de la Conception; exposant, Vieillard, R. P. Maristes.

Coton à reflets bleuâtres, récolté à l'île Nu; exposant, Edwards, négociant.

Coton de Port de France; exposant, E. Marie.

Coton de Napoléonville, — —

MATIÈRES TINCTORIALES ET TANNANTES.

Les indigènes empruntent quelques teintures au règne végétal et surtout aux *morinda*, pour colorer les cordonnets en

poils de roussette ; d'autres restent encore sans emploi tels que les *curcuma* qui abondent dans les prairies basses et humides et les palétuviers dont l'écorce est très-riche en tannin.

<i>Bruguiera gymmorhiza</i> ;	exposant,	Pancher.
<i>Rhizophora mucronata</i> ;	—	—
<i>Balaghia drupacea</i> ;	—	—
<i>Morinda sp.</i> ;	—	Vieillard.
<i>Curcuma en racines</i> ;	—	Pancher.

GOMMES ET RÉSINES.

Résine de *tabernæ montana macrophylla* ; exposant, Vieillard.  
Caoutchouc, *ficus religiosa* ; exposant, E. Marie.  
Résine de kaori, *Dammara ovata* ; exposants, Pametrat et Deplanche.

MATIÈRES OLÉAGINEUSES ET SAVONNEUSES.

Huile et noix de coco, *cocos nucifera* ; exposant, Knoblauch et Cie. ; très-abondantes.  
Huile et noix de bancoule, *aleurites triloba* ; exposant, Garnault ; très-abondantes.  
Huile, capsules et graines de ricin ; exposant, Garnault ; très-abondantes.

SUCRES.

Les cannes à sucre deviennent à la Nouvelle-Calédonie d'une grosseur remarquable, et leur rendement est considérable ; le sucre de l'habitation Joubert donne une idée des produits qu'on pourrait obtenir en abondance.

CAFÉS.

Cette plante, nouvellement acclimatée, réussit à merveille ; les R. P. Maristes et l'Administration locale en ont établi de nombreuses pépinières ; exposant, Pannetrat.

MATIÈRES MÉDICINALES.

Écorce d'*ocotea*, aromatique.  
Feuilles de niaouli, *melaleuca viridiflora* ; exposant, Rochas, chirurgien de marine.

Noix et huile purgative de *ximenia elliptica*; exposant, Garnault, pharmacien de marine.

Huile essentielle et hydrolat de cajeput; exposant, Garnault, pharmacien de marine.

GRAINES ALIMENTAIRES.

Blé barbu noir; exposant, Testard, ex-commandant de la Nouvelle-Calédonie.

Blé barbu blanc; exposant, Testard, ex-commandant de la Nouvelle-Calédonie.

Froment; exposant, Testard, ex-commandant de la Nouvelle-Calédonie.

Blé dur; exposant: Gilbert, Pierre, ordonnateur.

Blé de Pologne; exposant, Gilbert, Pierre, ordonnateur.

Orge; exposant, Gilbert, Pierre, ordonnateur.

Sorgho à sucre; exposant, Gilbert, Pierre, ordonnateur.

Gros maïs rouge à bec; exposant, Gilbert, Pierre, ordonnateur.

Petits maïs à poulets; exposant Gilbert, Pierre, ordonnateur.

Orge de païta; exposant, Gilbert, Pierre, ordonnateur.

Riz en paille; exposant, Gilbert, Pierre, ordonnateur.

PLANTES ALIMENTAIRES DIVERSES.

Racines de manioc, séchées au soleil; exposants, R. P. Maristes.

Racines de taro, séchées au soleil; exposants, R. P. Maristes.

PRODUITS MINÉRAUX.

Autant qu'on peut en juger par les explorations déjà faites, les terrains dioritiques, euphotidiens et serpentineux, ces derniers surtout, paraissent offrir un grand développement. C'est le gîte ordinaire des minerais précieux; jusqu'à présent, pourtant, aucune découverte de ce genre n'a été faite. Le seul fait capital, jusqu'ici, est l'existence de la houille, et celle de moraré, exposée par M. Darnaud, présente un grand intérêt; elle donne une flamme longue et persistante et fournit beaucoup de calorique. C'est une des

grandes ressources du pays et son exploitation ne peut manquer de devenir considérable.

PRODUITS TIRÉS DES EAUX.

Les ressources qu'offrent les mers néo-calédoniennes au commerce sont nombreuses et d'un grand intérêt; toutes malheureusement ne figurent pas ici; les dents et l'huile de humpback manquent et la pêche de la baleine est à peine représentée.

La collection de la petite pêche, seule assez complète, quoiqu'il y manque la série des poissons salés, comprend :

Huîtres perlières; exposant, Knoblauch et Cie; de petites dimensions, mais fort estimées.

Cloisons de Nautilé; exposant, Knoblauch et Cie; très-abondantes sur les plages et recherchées pour leur nacre.

Ecailles de tortue, *ox bill turtle*, *green turtle*; exposants, Edwards et Knoblauch; la première, la plus estimée, se vend sur place, 15 francs la livre anglaise; la seconde est prisée surtout pour sa chair et son écaille ne vaut que 10 francs la livre.

Huile d'épaulard, *delphinus orca*; exposants, R. P. Maristes; abondante sur les côtes.

Fanon de baleine; exposant, Knoblauch et C<sup>ie</sup>; on en rencontre quelques-unes à époque fixe, dans les havres inhabités.

Corail rose; exposant, Frouin, pilote; se trouve dans l'île des Pins.

Biches de mer, *tripangs*, *holothuries*; exposants, Edwards et Knoblauch; *Pholoturia edulis* est très-abondante sur les côtes de la Nouvelle-Calédonie et y constitue la branche la plus importante du commerce. Le principal entrepôt était autrefois la petite île d'Erromango où les navires allaient prendre en même temps le Sandal, à destination de Shanghai et de Hongkong; mais les négociants calédoniens préfèrent maintenant envoyer à Sydney la biche de mer qui leur sert ainsi de frêt de retour.

Cinq variétés seulement sont admises par le commerce: voici leurs noms, avec leur valeur dans la colonie.

Brown with teats, 30 livres sterling, la tonne.

Large black,	25 livres sterling, la tonne.
Small black,	20 —
Red bellier,	15 —
White,	12 —

Leur préparation est très-simple : on les fait cuire pendant vingt minutes dans leur eau, puis on les fend de la tête à l'anus et on procède ensuite à la dessiccation. Celle-ci s'opère dans un vaste hangar sur trois étages de claies disposées au-dessus d'un bon feu. Le tripang étant très-hygrométrique, il est indispensable d'entretenir le feu jusqu'au moment de l'expédition, afin de ne l'embarquer que très-sec, sans quoi son altération est très-rapide et se communique facilement à toute une cargaison.

La première qualité se vend en Chine jusqu'à 90 et 100 livres sterling.

#### LAINES.

Les principaux efforts des colons sont aujourd'hui tournés vers l'élevage des moutons qui paraît devoir donner des résultats satisfaisants. Les laines offertes proviennent de troupeaux introduits d'Australie.

Laine de moutons nés à Païta ; exposant, capitaine Padon.

Trois échantillons de moutons nés à la Conception ; exposants, R. P. Maristes.

#### ETHNOGRAPHIE.

Lances en bois de fer.	Bambous hiéroglyphiques.
Couteau de sacrifice.	Sac à pierre et fronde.
Masque.	Casse-tête.
Plumet.	Gourdes, paniers.
Hache en pierre.	Conque d'appel.

### Tahiti et dépendances.

Le commerce des îles du Protectorat a consisté jusqu'ici en huile de coco, perles et huîtres perlières, oranges, arrow-root, tripangs, etc., etc., mais depuis quelque temps les colons paraissent vouloir se livrer à la culture du café, de la vanille et de la canne à sucre dont les variétés tahitiennes sont bien connues pour leurs bonnes qualités.

#### BOIS.

Les bois se réduisent à peu d'espèces ; mais quelques-unes possèdent de remarquables qualités et font déjà l'objet de quelques exportations en France et en Angleterre ; ce sont surtout le tamanu, *calophyllum inophyllum*, et le *thespesia populmea* (miro) ; exposés par M. Marie, et qui sont d'un bon emploi en ébénisterie.

Coffret en tamanu ; exposants, Jouby et Guibert, de Paris.

Les îles Marquises et les îles de la Société possédaient autrefois de nombreux massifs de sandal odorant : mais une exploitation inintelligente, avant l'occupation française, a beaucoup diminué les ressources qu'y trouvait le commerce.

M. Chassaren, aide commissaire de marine, en expose un spécimen.

#### TEXTILES.

Écorce de burao, *hibiscus tiliaceus* ; exposant, Horh. D'une force extraordinaire pour cordages et très-abondante. Napé, tresse en fibres de coco ; exposant, Laharrague. Paille de pia, tresse en pia ; exposant, Marie.

Cette matière provenant de la hampe florale du *tacca pinnatifida*, peut rivaliser, par son éclat, avec les plus belles pailles connues. Sa blancheur, sa souplesse, la rendent particulièrement propre à la confection des chapeaux de femme. Les Tahitiennes s'en font de charmantes couronnes. Le paquet coûte 3 francs environ, et Tahiti peut en fournir des quantités considérables.



Coton sauvage, *gossypium tricuspidatum*; exposants, MM. Hort, Laharrague, Nadeaud.

Le coton vient spontanément, à Tahiti; il n'est l'objet d'aucune culture et croît pour ainsi dire, comme la mauvaise herbe. Il serait à désirer d'y voir entreprendre des plantations sérieuses.

*Asclepias curassavica (virita)*; exposant, Lavigerie, pharmacien de marine.

La soie que fournit cette plante s'allie parfaitement au coton et pourrait être, à ce titre, utilisée par l'industrie; elle croît en abondance à Tahiti, où elle ne sert qu'à la confection des oreillers. Les indigènes prétendent que l'application de cette soie sur les yeux cause des ophthalmies très-intenses.

MATIÈRES TINCTORIALES ET TANNANTES.

Débris de noix de bancoule, *aleurites triloba*, pour teinture.

Écorce de bancoulier, pour tannage.

Racine de *morinda citrifolia*, très-abondante dans les montagnes; pour teinture jaune.

Glumes de sorgho sucré, pour teinture rouge.

MATIÈRES OLÉAGINEUSES ET SAVONNEUSES.

Huile de coco, *cocosnucifera*; exposant, Hort.

Le principal commerce de Tahiti et dépendances consiste dans l'exploitation des cocotiers, dont les fles Pomotou sont couvertes. L'exportation de l'huile qui n'est aujourd'hui que de 600 tonneaux pourrait être facilement doublée en deux ans et portée à plusieurs milliers dans l'espace de dix années. Le Chili consomme environ la moitié de la production, le reste est expédié à Liverpool, au Havre et à Bordeaux, soit directement, soit par voie de Valparaiso, et le prix de vente, sur les lieux, est de 750 francs le tonneau, fût compris. Ce commerce semble devoir changer d'ici à peu d'années, la face des affaires du pays, et fournir en outre, à la marine, un frêt d'encombrement considérable.

Noix et huile de bancoule, *aleurites triloba*; exposant, Lavigerie.

Le bancoulier est très-répandu à Tahiti, ses noix donnent 50 pour 100 environ d'une huile siccativie propre aux vernis gras, et d'une densité de 0 923 ; elle peut être employée comme purgatif à la dose de 25 à 30 grammes et pour la saponification.

Noix et huile de tamanu, *calophyllum inophyllum*.

Le tamanu abonde à Tahiti ; ses graines donnent une huile excellente pour la saponification et le traitement des douleurs rhumatismales.

Graines de ricin.

#### FARINES ET FÉCULES.

Tranches de fruit à pain, *artocarpus incisa*.

Arrow-root, *tacca pinnatifida*. La production pourrait en être considérable s'il se produisait des demandes du commerce. On en exporte actuellement pour Melbourne et Sydney 50 tonneaux environ par an, provenant, en presque totalité, de l'île Toubouï.

Prix à Tahiti, de 0 fr. 30 à 0 fr. 35 c. le kilogramme.

#### SUCRES.

Sucre brut ; exposants , Lerouge et Johnson.

La sucrerie des exposants est le seul établissement européen élevé à Tahiti ; il produit environ 25 000 kilog. par an et 10 000 litres de rhum de première qualité. Il existe, en outre, plusieurs plantations indigènes qui produisent même une quantité, consommée presque entièrement dans le pays au prix de 500 fr. les 1000 kilog. Cette industrie naissante paraît avoir de l'avenir, et on espère que les encouragements de l'administration lui imprimeront une rapide impulsion.

#### ALCOOLS.

Rhum ; exposants , Hort et Laharrague.

#### CAFÉS.

Quoique la production annuelle ait été presque nulle jusqu'à présent (4 tonneaux environ), il est permis de compter très-

prochainement sur des récoltes considérables. De grandes plantations ont été faites dans le but d'approvisionner le Chili, la Californie et Sydney.

Café de Papara; exposant, Hort.

Café de Faaa; exposant, Bonnefin.

Café de Morea; exposant, Vallès.

Prix à Tahiti : 1 fr. 76 cent. le kilogramme.

ÉPICES, CONDIMENTS, AROMATES.

Vanille; exposants, Trastour et Laharrague.

Cette culture commence à donner beaucoup d'espérances. De nombreuses plantations de vanilliers sont faites chaque jour et la production annuelle ne peut tarder à s'accroître rapidement.

Le prix de la vanille, à Tahiti, est de 80 fr. le kilog., demi-sèche.

MATIÈRES MÉDICINALES.

Racine de kawa-kawa, *piper methysticum*.

Les travaux de MM. Cuzent et O'Rorke ont démontré l'efficacité de ce médicament dans les maladies vénériennes, mais c'est surtout au point de vue de la fabrication de l'alcool que le commerce paraît vouloir s'en occuper; de nombreuses expériences ont déjà démontré sa richesse alcoolique, et tout fait présumer qu'il deviendra, avant peu, l'objet d'un grand trafic.

MATIÈRES ALIMENTAIRES DIVERSES.

Champignons dits oreilles de rats, *exidia auricula Judæ*, *taria éioré*; exposant, Hort.

Cette espèce est très-commune dans toutes les îles hautes, où elle pousse particulièrement sur les vieux troncs de burao; elle est très-riche en fungine et en azote et fort estimée en Chine, où on l'exporte par la voie de Californie. C'est un objet très-encombrant, et 10 tonneaux de ces cryptogames prennent facilement la place de 30 tonneaux de jauge ordinaire; ils se vendent, à Tahiti, 1000 fr. le tonneau environ.

Oranges. Quoique les oranges des îles du Protectorat ne puissent trouver place à l'Exposition universelle, il n'est pas sans intérêt d'en dire un mot. Ce commerce a pris, depuis une dizaine d'années, une telle extension, à Tahiti et dans les Îles sous le vent, que l'exportation en Californie peut être évaluée à 1000 tonneaux comprenant environ 15 millions de fruits, au prix de 35 fr. le mille, mis à bord et emballés. On en fait aussi quelques chargements pour Sydney et Valparaiso.

TABAC.

Le tabac vient parfaitement à Tahiti, et la finesse de son feuillage semble le rendre particulièrement propre à faire des capes de cigares.

PRODUITS DE PÊCHE.

La pêche est une des principales industries des Kanacks; elle consiste surtout en huîtres perlières et en tripangs.

Les huîtres se recueillent surtout aux îles Pomotou et Gambier, et on peut évaluer leur exportation annuelle en France et en Angleterre à 1000 tonneaux environ par an, du prix de 600 000 fr. La pêche se fait sans cloche à plongeur, et un homme peut ramasser jusqu'à 50 kilogrammes par jour. Au commerce de la nacre se rattache celui des perles, qu'on évalue à 100 000 fr. par an; quelques-unes sont d'une beauté hors ligne, et on peut citer, entre autres, celle de la reine des Gambiers, qui est du plus bel orient et de la grosseur d'un œuf de pigeon. Les grosses perles ont une valeur arbitraire; la grenaille se vend de 50 à 60 fr. la livre, à Tahiti.

Huîtres perlières; exposant, Hort.

— et perles; exposant, Laharrague.

Le tripang est très-abondant autour de Tahiti, de Morea et des Îles sous le vent; on en connaît dans le commerce cinq espèces qu'on nomme :

*Rori ofai* (la plus estimée); *rori taratara*; *rori ruhina*; *rori papau*; *rori toto*.

On le prépare à la fumée, sur des claies, dans des chambres hermétiquement fermées. Une seule maison

de Tahiti en a envoyé, en 1861, 150 tonneaux en Californie, pour être de là expédiés en Chine, où la première qualité se vend jusqu'à 2500 fr. le tonneau.

Le prix ordinaire du tripang, à Papéiti, est de 1000 fr. environ.

ETHNOGRAPHIE.

Battoir à tapas, pour faire les étoffes en écorce d'arbres.  
Hameçons en nacre, pour la pêche de la dorade.

En résumé, la division de la zone commerciale des îles du Protectorat peut s'établir ainsi :

Iles Marquises. — Bois, fécule, kawa-kawa.

Iles de la Société. — Sucre, café, oranges, vanille, tripangs, champignons, bois, paille de pia.

Iles Gambier. — La plus belle nacre de l'Océanie. Perles magnifiques.

Iles Pomotou. — Nacre, perles, huile de coco, tripangs.

Iles Toubouaï. — Fécule d'arrow-root, kawa-kawa.





## EN VENTE CHEZ CHALLAMEL AINÉ

LIBRAIRE ET COMMISSIONNAIRE POUR LES COLONIES, L'ALGÉRIE ET L'ÉTRANGER

30, RUE DES BOULANGERS-SAINT-VICTOR, A PARIS

**La Revue maritime et coloniale** paraissant tous les mois par cahier de 10 à 12 feuilles, avec planches et cartes. Prix de l'abonnement pour l'année : Paris, 25 fr. ; pour les départements, l'Algérie et l'Étranger, *les frais de port en sus*. Pour les Colonies françaises, 35 fr.

**Les Colonies et l'Algérie au Concours général et national d'agriculture de Paris, en 1860.** Rapport fait au nom du Jury spécial par JULES DUVAL, membre du Conseil général de la province d'Oran. In-8.

**Notice historique, ethnographique et physique sur la Nouvelle-Calédonie**, par le P. X. MONTROUZIER, missionnaire apostolique. In-8.

**Résultats économiques de l'émancipation commerciale des colonies anglaises.** Brochure in-8.

**Résumé de la législation des sucres.** Brochure in-8.

**Documents officiels relatifs à la loi sur le régime douanier des Colonies**, de la Martinique, de la Guadeloupe et de la Réunion (3 juillet 1861). Brochure in-8.

**Rapport sur l'exposition internationale de pêche des Pays-Bas** (septembre 1861). Brochure in-8.

**Le commerce et la navigation de l'Algérie avant la conquête française**, par F. ÉLIE DE LA PRIMAUDAIE (publié sous les auspices du ministère de l'Algérie et des Colonies). 1 vol. in-8 avec carte.

**Revue géographique de l'année 1861**, par V. A. BARBIÉ DU BOCAGE, secrétaire adjoint de la Commission centrale de la Société de géographie. Brochure in-8.

**Annuaire et Journaux des Colonies françaises, etc., etc.**