

ce qui est l'ordinaire. La balle ferait ricochet sur les os granitiques du front, et passerait outre. Il faut attendre qu'il se place de profil, et viser l'œil.

Le chasseur doit avoir un très grand sang-froid, et se posséder entièrement. Si la bête est au large, il faut éviter de tirer à la hâte. Le point vulnérable, très restreint, serait infailliblement manqué, et l'animal effarouché s'enfoncerait sous l'eau sans retour. L'hippopotame, s'il n'a été chassé déjà, est très naïf, et possède incontestablement, entr'autres gibbosités, celle de l'investigation. Demeurez quelque temps au repos, et vous verrez aussitôt sa grosse tête s'approcher sans défiance, avec de grands yeux curieux, à bout portant. C'est le moment de tirer, mais au long visé, et froidement.

On se sert soit de l'express-rifle, soit du fusil de chasse ordinaire, calibre 12, à balles pleines et à pointes d'acier. Le fusil Winchester est insuffisant. Quant aux balles explosibles, j'y avais pour ma part renoncé, l'explosion se faisant à l'instant même du choc et avant que la balle ait perforé les os. L'explosion dans les masses de graisses est absolument sans effet. Il ne faut pas omettre non plus les précautions exigées avec des munitions aussi délicates; la simple chute d'une balle explosible peut occasionner des accidents fort graves, dont j'ai moi-même failli être un jour la victime.

Mais passons. Je donne mon avis sans aucune prétention; plusieurs en ont contesté la justesse; comme je n'ai pas d'intérêts engagés dans la fabrication des balles pleines, je n'insiste pas davantage.

Aussitôt mort, l'animal sombre et vient flotter ensuite au-dessus de l'eau, le ventre en l'air. On l'amarre, on

l'amène à terre, et on le dépèce sur place. Dans l'après-midi, il lui faut plusieurs heures avant de remonter; mais le matin, c'est affaire d'une bonne heure au plus, son abdomen, (une caverne), étant déjà bondé par la nourriture qu'il va prendre la nuit dans les hautes herbes des rives.

L'hippopotame attaque l'homme, quelquefois, bien que rarement, sans provocation, souvent quand il est blessé, et presque toujours, dans ce dernier cas, si c'est une mère. D'un coup violent de la tête, il brise la pirogue et piétine les corps avec rage.

La mère porte son petit sur le dos, et l'allaitte.

Les dents de l'hippopotame donnent un ivoire surpassant en finesse celui de l'éléphant. On l'emploie pour la fabrication des dents artificielles. Il est moins recherché dans le commerce cependant, à cause de sa très grande dureté qui en rend la manipulation difficile.

L'hippopotame vit en troupes, bien qu'on trouve des solitaires, ceux-ci presque toujours colossaux, mais inabordables. On l'approche difficilement après quelques fusillades. Le mieux est de le tirer de la rive, afin d'éviter au fusil les oscillations des pirogues. Le meilleur mode de chasse est de le surprendre à terre, la nuit, au clair de lune; mais alors il faut être sûr de son coup.

Sa chair, cuite fraîche et d'une jeune bête, est bonne, très bonne même, et rappelle de très près la viande de vache.

J'ai fait, pour ma part, d'excellents repas dont l'hippopotame faisait à lui seul tous les frais. Bouillon d'hippopotame, viande bouillie... d'hippopotame, rôti d'hippopotame, et beefsteack d'hippopotame. Il pourrait même fournir les épinards... à la rigueur; mais voilons!

L'indigène est très friand de cette chair; et c'est en partie aux distributions nombreuses que je leur en ai faites, qu'il faut attribuer notre influence sur la contrée de Kwamouth. Prenez l'homme le plus intraitable par le ventre : il est à vous.

Dès que le bruit d'une heureuse chasse s'était répandu au dehors, une procession interminable commençait de la rive chez nous, et de chez nous au rivage. Tous accouraient, les chefs de villages avec leurs titres incontestés à un large cadeau, menu peuple avec poules, chèvres, œufs et légumes de toutes sortes, qu'il venait échanger contre la précieuse viande, les carottiers, engence universelle, avec tous leurs expédients déployés, les pauvres, enfin, tendant leurs mains déjà pleines, avec l'énumération de toutes les misères, plus une, de ce monde.

Pour conserver la viande, l'usage ici est de la boucanner. Pour cela, on la découpe par morceaux de trois à quatre kilos, qu'on étale ensuite sur des claies au-dessus d'un feu d'herbes entretenu durant quarante-huit heures. Ce sont moments de pestilence. La chair, noirâtre alors, et raccornie, est remise pour les futurs échanges, et prend avec le temps des couleurs d'arc-en-ciel, délices des noirs.

La quantité de viande fournie par un hippopotame adulte, est très considérable. Plusieurs de ces animaux pèsent dix-huit cents et deux mille kilos. Les plus grands vont même jusqu'à deux mille cinq cents kilos.

Après l'hippopotame, vient le crocodile (Batéké : *n'gandou*. Bangala : *n'koli*), qui partage avec le premier la souveraineté des eaux. Il pullule au Congo. C'est assurément le plus redoutable de tous les animaux irraisonna-

bles. Grâce à lui, on peut donner comme axiome ici que le fleuve ne rend jamais plus ce qu'il prend.

On m'en a montré un, aux environs de Brazzaville, sur le Pool, qui avait déjà causé dans les villages voisins douze deuils. Le lendemain, tandis que j'étais à l'affût, il bondit, à deux cents mètres de moi, par-dessus une pirogue, jeta à l'eau, d'un coup de sa queue, l'un des deux noirs qui la montaient, et disparut avec lui. Un peu d'eau rouge à la surface du fleuve, et ce fut tout.

Les indigènes appellent ce saurien : *essalagouana*, travailleur d'hommes.

Le crocodile, qui passe presque toute sa vie dans l'eau, est ovipare. Il fait, ou plutôt creuse son nid à proximité des rives du fleuve, et y dépose ses œufs. Ceux-ci sont sensiblement plus gros que les œufs d'oie; une seule femelle, d'une ponte, en fournit jusqu'à trente.

Aux environs de Boma, j'ai déterré, en 1885, un de ces nids qui en contenait vingt-quatre. Ils sont entourés d'une coque calcaire très résistante, et la pellicule intérieure est fort dure. Je dirais volontiers qu'ils n'ont pas la forme ovoïde, car les deux extrémités en sont également arrondies. Ils éclosent sans avoir été couvés par la mère. Celle-ci se contente de les recouvrir d'une légère couche de sable, et l'influence solaire à elle seule, suppléant à l'attachement maternel, les fait éclore après trente-cinq ou quarante jours.

Je sais qu'à Loukoléla, un peu en-deçà de l'Équateur, les noirs recueillent les petits dès qu'ils brisent leurs coques, les remettent dans des réservoirs recouverts de solides filets de lianes, et les vendent ensuite aux marchés, dès que leur croissance, d'ailleurs très rapide, permet de les transformer en gibelottes.

Hérodote, qui remarque que le crocodile est le plus grand animal qui sorte d'un si petit œuf, raconte que de son temps, un seul petit oiseau, le trochilus, vivait en paix avec cet animal sacré. « Chaque fois, dit-il, que le crocodile sort du Nil pour aller à terre, et qu'il s'étend, la gueule entr'ouverte, en se tournant vers le vent du midi, le trochilus s'y glisse, et avale toutes les sangsues qui sont venues se fixer au palais du saurien. Le crocodile reconnaissant ne fait jamais aucun mal à ce petit oiseau. »

Tout passe, hélas ! en ce monde. Et je pense que cet échange de bons procédés est depuis longtemps, comme tant d'autres, hors d'usage.

Comme je crois l'avoir dit plus haut, c'est à l'heure de midi qu'on le chasse, alors qu'il fait sa méridienne sur les bancs de sable, au soleil. Mais on ne peut l'approcher que par surprise. Sa chair, dont j'ai goûté, a l'apparence de la chair du poisson. Elle ne sent le musc, dont l'odeur décèle sa présence dans les joncs du bord, qu'à certains endroits. Partout ailleurs, elle n'a d'autre goût que celui de la sauce qu'on lui donne. Et comme nous n'avions guère de sauce au Congo...

CHAPITRE V

Les Buffles. — Un duel à mort. — Le léopard. — Varia. — Les brochettes de rats. — Les chiens de basse-cour. — Les chiens muets. — Les chiens jeûneurs. — Les porcs à sonnette. — Le service de la voirie. — Les chauves-souris. — Les tenderies à chauves-souris. — La chauve-souris ensorcelée. — Réparation. — Les amateurs de *mitoubougou*. — La cueillette des chenilles noires. — Fêtes de vendange noire. — Les fourmis. — La légion fourmi. — Réquisitoire. — Les édifices nocturnes. — En garde! — Alerte! — Un repas de fourmis. — La *djigga* ou puce pénétrante. — La ponte. — Les hommes sans pieds. — La légion des moustiques. — Les abeilles. — La récolte du miel.

Le **buffle**, ou mieux le bœuf sauvage (Batéké : *m'pakasa*. Bangala : *n'gombo*), abonde également.

Il vit en troupeaux dans les grandes plaines embroussaillées, et sa chasse est extrêmement dangereuse.

A dire vrai, cette chasse est plutôt un duel à mort. Le chasseur peut manquer son premier, son seul coup; mais le buffle ne manque jamais le sien. Trois blancs, à ma connaissance, ont péri là-bas de cette mort. Aussi, le mieux est de ne l'attaquer que quand besoin est, et de l'attendre alors, embusqué dans un arbre, à l'heure du soir, quand il vient boire au fleuve.

Le **léopard** (Batéké : *n'gô*. Bangala : *n'goï*), se rencontre parfois dans les jungles : le seul que j'y aie vu a bien voulu me fournir, pour m'aider à écrire ces lignes, un excellent tapis de pied.

Pour lui faire la chasse, les indigènes, qui n'osent l'approcher ni l'attendre à l'affût, n'ayant que des fusils à pierre préhistoriques, ou leurs lances, placent dans les buissons un de ces fusils bourré de mitraille de fer, de cuivre et de cailloux, jusqu'à la gueule. Une ficelle attachée à la détente relie le chien à un morceau de viande devant la bouche à feu. Sur les côtés, deux haies d'épines habilement disposées empêchent l'accès à gauche et à droite du piège, et forcent l'animal à se mettre en face pour s'emparer de l'appât. Le coup de feu annonce la destruction du fauve, ou sa fuite, car il est assez rare que ce subterfuge réussisse.

Nommons encore l'antilope, *n'kabi*, de grande et de petite espèce, le chat sauvage, le boa constrictor (Bacongo : *n'boma*. Batéké : *nioka*. Bangala : *n'dsoa*), la poule, *n'sousou* (Bangala : *soulou m'koko*), le pigeon sauvage, *dinga*, diverses sortes de singes, qui font assez bonne figure en civet, la perdrix rouge, *n'goali*, la pintade, le sanglier, *n'gina*, l'oie et le canard sauvages (Balali : *vadangou*. Bangala : *n'dsuènsdoa*), la tourterelle, *turtur senegalensis*, le bouvreuil, *lagonostista rufopista*, la sarcelle, l'ibis, quantité d'échassiers, de nombreux rongeurs, parmi lesquels le rat (*m'poukou*, Bangala : *m'pou*), qui se vend, tout cuit, par brochettes de dix, sur les marchés.

Quant aux chiens, *m'boa*, ce sont animaux de basse-cour, qu'on élève, comme les poules, pour la cuisine. Ils sont fort petits, efflanqués, presque tous jaunes, quelques-uns noirs, et rappellent de loin le chien arabe. Ils ont cette étrange particularité qu'ils n'aboient pas ; leur

conversation se réduit à un léger glapissement qu'ils jettent toujours en anticipation des coups qu'on leur prodigue. Ils vivent Dieu sait comme, et bien qu'ils n'aient que la peau sur les os, ils rapportent encore plus qu'ils ne coûtent.

Les **porcs** aussi habitent les villages indigènes du Bas et du Moyen-Congo, jusqu'au Pool ; dans la dernière de ces deux régions, ils vivent en parfaite communauté d'habitat avec leurs propriétaires, qui leur attachent au cou une clochette de bois afin de pouvoir les retrouver quand ils s'égareront parmi les hautes herbes d'alentour. Au moins je suppose, que telle est la raison qui a établi cet usage. En tout cas, ce n'est assurément pas par un sentiment musical. Ils font, à eux seuls, tout le service de la voirie.

La table indigène, pas plus que la faune locale, n'est déparée par la présence crépusculaire des **chauves-souris**, *n'gembo*. Entre Manyanga et Stanley-Pool, sur la lisière des bois, j'ai observé avec intérêt les tenderies disposées par les noirs pour la capture de ces affriolants animaux. Représentez-vous deux poteaux de vingt à trente mètres de hauteur, reliés de l'un à l'autre sommet par une gigantesque liane longue de cinquante mètres, et plus. A cette liane, pendent, les uns à côté des autres, des lacets de quarante centimètres d'ouverture, également en lianes. Ces lacets, à leur tour, en tiennent suspendus deux autres, ce qui fait trois rangées de lacets. L'aspect, de loin, donne l'idée de lignes télégraphiques. De près, on dirait des cercles de fil de fer destinés à recevoir les lampions à huile d'une illumination monstre.

Quelquefois, la disposition des lacs est différente. En ce cas, deux lianes munies des mêmes lacets descendent jus-

qu'à terre du haut d'un poteau unique, et forment avec celui-ci et le sol deux énormes triangles de 45 degrés d'ouverture au sommet.

La chauve-souris a-t-elle, en outre de ses exquisés qualités culinaires, des vertus occultes que nous autres, pauvres civilisés, ignorons?... Je serais tenté de le croire; car chez Gandelo, chef d'un grand village à quelque cinq lieues de Kwamouth, j'ai vu une femme, qui était sur le point de devenir mère, porter au cou, en guise de fétiche, une tête de chauve-souris, les ailes ouvertes, larges de trente centimètres, et les oreilles de proportion semblable. Le reste du fétiche simulait un corps humain, haut de quarante centimètres. Le tout en bois. Et la malheureuse portait ce fardeau suspendu au cou, jour et nuit.

Si je me suis arrêté aux nombreuses qualités qui distinguent ces noctambules congolaises, c'est que leurs congénères d'Europe sont décidément méconnues. Et notre esprit de justice distributive leur devait bien cette petite compensation.

L'indigène est aussi très friand d'une petite chenille noire qu'il nomme *mitouboungou* et qui pullule dans les campagnes à certaines époques de l'année. En ces temps, personne à trouver aux villages : hommes, femmes, enfants et vieillards, tout le monde est dans les brousses et les hautes herbes, à la récolte des chenilles; et la cueillette se termine par des réjouissances pantagruéliques et chorégraphiques, comme au temps des moissons chez nous.

Quant aux fourmis (Batéké : *zinone*. Bangala : *nantsétsé*), je n'en voudrais médire. Et cependant, malgré toute la

bonne volonté du monde, il faut reconnaître qu'elles sont un des grands fléaux de l'Afrique centrale.

Il y en a de toutes sortes, des grandes, des petites, des moyennes, d'énormes, des rouges, des blanches, des grises, des noires, mais toutes exécrables, dévorantes, rongeantes, absorbantes, infatigables, assassines, hachant, piquant, creusant, perforant et pillant tout. Elles sont myriades, et de race juive, car on ne trouve plus rien où elles passent. Penchez-vous, observez le sol, où vous êtes, n'importe où : cela remue, cela s'agite, cela grouille : la terre marche.

Vous arrivez à l'étape. Au bout d'une heure, vous ouvrez une caisse de conserves : les planches tombent, les bouteilles coulent, tout est miné, détruit : les fourmis.

Vous vous mettez au lit, harassé, avec la fièvre ; les pieds du lit de camp se disloquent, rongés, et vous vous réveillez sur le sol détrempe par le dernier orage : les fourmis blanches.

Bâtissez, coupez vos arbres, émondez, équarissez, sciez, faites avec vos deux mains de blanc le travail de dix hommes et vingt métiers. Six mois après, votre maison ne tient plus. Tout est à recommencer. Les fourmis blanches sont dans le camp.

La nuit, dans la bergerie, des clameurs et des bêlements d'alarme, convulsifs, désespérés : vous accourez, le fusil à la main, croyant au boa ou au tigre, et vous trouvez vos bêtes toutes noires de petits points sombres qui les affolent : Les fourmis rouges.

D'Europe vous avez amené, à force de soins, des graines de salades et de choux, qui commencent à lever. Votre premier souci et votre première joie au lever est d'aller constater les progrès des jeunes pousses. Un beau

matin, vous trouvez le carré transformé en une gigantesque motte de terre glaise, qui ne vous dit rien. Vous la détruisez. Le lendemain, elle est refaite; brisez toute la semaine; le huitième jour la motte est toujours là, renouvelée, et un peu plus haute : les fourmis grises.

C'est l'éternel cauchemar du voyageur dans ces contrées.

La plus répandue et la plus dévastatrice de toutes les fourmis du Congo est un névroptère, de taille moyenne, au corps blanc ou grisâtre, à tête brune, qui exécute de grandes constructions de terre glaise mesurant parfois jusqu'à cinq et six mètres de haut. Il s'en trouve un échantillon remarquable, entr'autres, au poste de l'Equateur, où il sert d'observatoire, et supporte une petite chambre de vedette; un autre, à Kwamouth, nous servait de four à pain.

Ces constructions consistent en un assemblage de cônes et de pyramides irrégulièrement juxtaposés, et qui communiquent entre eux. L'intérieur est un labyrinthe inextricable de corridors et d'excavations, dans lesquels s'agite une effroyable multitude de fourmis. Les indigènes les appellent *salélés*.

Aussi ne peut-on prendre assez de précautions contre leurs incursions. Jamais un colis ne doit reposer directement sur le sol, mais sur des tréteaux qui l'en éloignent. La visite des étoffes et des provisions doit être rigoureusement accomplie chaque jour, et les poteaux des maisons vérifiés de temps à autre, sous peine inévitable d'écroulement. On a parlé aussi d'arroser les pieds de ces poteaux avec de l'eau saturée de sel : le remède est pire que le mal, car s'il détruit l'insecte, il pourrit le bois. On dit aussi

qu'une essence de bois indigène est réfractaire aux *salélés* : mais rien n'établit jusqu'ici cette huitième merveille. En somme, je crois que les voyageurs du Congo partageront mon sort, et auront à soutenir contre les fourmis, ainsi que moi, une lutte aussi vaine qu'acharnée. Et je ne leur donne pas cela comme une consolation.

Les fourmis blanches m'ont donné lieu à une observation singulière. Dès qu'on les dérange ou qu'une circonstance quelconque vient à les inquiéter, le travail cesse, un signal est donné, et toutes aussitôt, d'un commun accord, avec la régularité d'un balancier, produisent, à intervalles égaux, durant un certain temps, et au moyen de leurs mandibules, un petit bruit sec et saccadé, un peu semblable à celui d'une pointe d'épingle qui frapperait une vitre. L'alerte passée, le bruit cesse, et la dévastation générale reprend son cours un moment interrompu.

Tous ceux qui ont passé trois jours au Congo ont été à même de relever, comme moi, cette singularité.

Les noirs, eux, pour se débarrasser des fourmis, emploient un moyen radical : ils les mangent.

A l'époque de la puberté, les *salélés*, en effet, munies encore de longues ailes blanches, sortent par nuées, une à une, de leurs souterrains inviolables, par un seul orifice, juste assez large pour les laisser passer. A peine au jour, elles s'élèvent à la file indienne, vers le ciel, au chemin du vent, puis retombent, laissent leurs ailes, et s'en vont à leur tâche. Dès qu'un indigène aperçoit cette procession aérienne, il accourt, s'accroupit auprès de l'ouverture, et savoure, en gourmet, une à une, toutes les fourmis qu'il cueille à leur sortie.

J'en ai voulu goûter : mais l'impression n'a pas été heu-

reuse. Elle me rappela une certaine chenille d'antan qui s'était obstinée dans une belle salade de laitue. Décidément les fourmis ne valent rien, même mortes.

La « *djigga* » du Brésil, ou puce pénétrante (*pulex penetrans*) est un animalcule à peine visible, qui cause aux Européens, sur presque tous les points du fleuve, de grands ennuis. La femelle pénètre sous la peau des pieds, élit domicile dans les chairs, y pond ses œufs qui l'entourent d'une coque blanchâtre, et atteint ainsi, si l'on n'y prend garde, la grosseur d'un pois.

Aussi faut-il se faire visiter les pieds chaque jour par les noirs, qui sont fort habiles à extirper ces hôtes encombrants, ce qu'ils font au moyen d'un bâtonnet pointu en soulevant délicatement les chairs.

J'ai vu des indigènes qui, par une insouciance dont les noirs seuls sont capables, avaient les pieds transformés en d'informes moignons.

On s'en débarrasse aisément en arrosant fréquemment le sol des maisons et les alentours, et en balayant avec soin les parquets.

Quant aux moustiques (Batéké : *nianzi*. Bangala : *m'goungoui*), ils sont innombrables, surtout aux abords du fleuve, et causent des piqûres cuisantes. Aussi la moustiquaire est-elle indispensable, si l'on veut reposer la nuit ; malgré cette précaution, le but n'est pas toujours atteint. Leur importunité est telle qu'en plein jour, à Banana, j'ai dû renoncer plusieurs fois à ma correspondance, que l'acharnement de ces insectes rendait impossible à faire.

Il s'en trouve au Congo de deux sortes : les uns, minus-

cules, aux ailes diaphanes qui les rendent presque invisibles, et qui sont fort cruels; les autres, semblables à nos « cousins » d'Europe, mais noirs. Leur bourdonnement rend à lui seul, la nuit, tout sommeil impossible.

Posés sur la peau, ils enfoncent dans les chairs leurs trompes acérées, pompent leur repas de sang, et, repus, s'envolent lourdement, l'abdomen gonflé comme une large goutte rouge.

Ils ne peuvent supporter l'influence du courant d'air.

La république des **abeilles** (Batéké : *nioumboula*. Bangala : *makoundou*), a au Congo de nombreuses succursales. Leurs légions laborieuses butinent çà et là, dans toutes les forêts, courtisanes assidues des acacias roses, des euphorbiacées et des orchidées du pays. Leur miel est très agréable, mais les indigènes ne le savent pas récolter. Enveloppés de pagnes, ils grimpent aux arbres, arrachent les rayons, et se jettent aussitôt avec leur butin dans le fleuve pour éviter les piqûres vengeresses des abeilles en colère. Celles-ci ont une prédilection marquée pour les baobabs, dans les branches desquels elles aiment à faire leurs nids. C'est encore là une délicate attention de la Providence pour l'homme, car le miel, au contact du baobab, acquiert un parfum particulier qu'il ne possède nulle part ailleurs.

CHAPITRE VI

L'aigle. — Le vautour. — L'épervier ensorcelé. — Le blanc est grand ! — La perdrix rouge. — La pintade. — Les pigeons sauvages. — Les canards et les oies. — L'hirondelle des sables. — Les poissons du Congo. — Le poisson-chat. — La pêche indigène. — La pêche à la lance. — La pêche à la main. — La pêche des cataractes. — La pêche à la flèche. — Les animaux domestiques. — Le transport intérieur. — Les troupeaux de bœufs. — Solution d'un problème. — La tsétsé congolaise. — Les bœufs importés — Un mot au *Voltaire*. — Les oiseaux d'agrément.

Les oiseaux de proie ont leurs représentants dans toutes les régions du Congo.

L'aigle, *bemba*, y abonde, principalement dans les forêts vierges du Bas-Fleuve. Je l'ai rarement vu dans le Haut.

Là, parmi la végétation tropicale des rives, au-dessus des lianes géantes et des broussailles enchevêtrées, dominant les couronnes graciles des hauts palmiers, dans le profond silence de cette nature quaternaire, le roi des oiseaux plane majestueusement, détachant sur l'azur ensoleillé du jour son envergure d'ailes marbrées de blanc. Bientôt il descend avec ampleur, se perche au plus haut faite des bois, d'habitude sur quelque branche morte, pour être mieux vu ou mieux voir, et pendant de longues heures il regarde les rives, le fleuve torrentueux,

les pirogues voyageuses, et l'universel fouillis d'alentour, où son cri fauve et impérieux descend par intervalles, comme pour rappeler à la nature endormie sa souveraineté domaniale.

Le vautour et l'épervier (Batéké : *loumboué*. Bangala : *n'kombé*), possèdent avec le premier le domaine de l'air. Celui-ci surtout surabonde, et dévaste les forêts et les longues vallées des petits oiseaux qui les remplissent.

Cet animal est d'une audace qui tient de la stupidité. Ne connaissant encore de l'homme blanc que son étrangeté, il s'en approche sans crainte, et après quelques larges circuits, fixe son vol au-dessus de lui.

J'en ai pu tirer de la sorte à dix mètres, tandis que leur vol me couvrait : et mon arme faisait alors angle droit avec la ligne horizontale du sol.

Les noirs respectent l'épervier, et l'estiment inviolable. Ils sont persuadés que cet oiseau fétiche frapperait de mort quiconque attenterait à sa vie.

Un jour, tandis que je voyageais au Kassai, avec les gens de N'kassa (1), un magnifique épervier, plein d'audace, vint à planer au-dessus des pirogues. J'allais tirer, quand le chef m'arrêta :

« — Maître, dit-il, tu ne peux tuer celui-là : celui-là n'est pas comme les autres; celui-là est *n'kissi* (fétiche)...

» — Que veux-tu dire? répliquai-je.

» — *Mundélé*, c'est l'oiseau *n'kissi* des forêts. Quand on le regarde, on a la tête qui tourne, et quand on veut le

(1) Chef de village aux environs de Kwamouth (Haut-Congo).

tuer, on ne peut pas le tuer. Et quand on tire, thâââ!..., il regarde encore, et s'en va, et celui qui a tiré s'en va aussi, et il a mal à la tête, et le soir il est mort. »

Sur ces entrefaites, l'oiseau était disparu. Dans la journée, j'en vis un autre perché sur un grand arbre; je dis alors au chef :

« Ton *n'kissi* n'est pas bon; le mien est meilleur et plus fort : tu vas voir!

» — Ah! maître, s'écria-t-il, nous allons tous mourir!...

J'avais tiré; l'oiseau tomba d'une pièce au bord de l'eau où je le fis prendre par mes hommes.

» — Tu vois, dis-je à N'kassa, l'oiseau des bois est mort, et le blanc n'a pas mal à la tête, et le blanc est vivant, et vous tous aussi.

» — Oui, dit-il alors, le blanc est un grand chef, *n'foumou néné*, son *n'kissi* est grand, très grand. Le blanc vient du *m'poutou* (1), et son fusil aussi est du *m'poutou*. Qui peut résister au *mundelé*?...

Puis, sans s'interrompre, il ajouta :

» — Donne-moi les ailes de l'oiseau : mes hommes le mangeront lui-même; moi, leur *foumou*, je mettrai les plumes dans mes cheveux; c'est un bon *n'kissi*, quand il est mort. Avec cela, je pourrai boire beaucoup de *malafou* (2), et le *malafou* ne me fera jamais mal, et je serai content. Oui, nous boirons beaucoup de *malafou*! »

Rappelons, parmi les oiseaux de table, la perdrix rouge, *gouadi*, qui pullule dans les hautes herbes, aux

(1) Pays fantastique des blancs.

(2) Vin de canne à sucre des Ouaboumas. (Notes de l'auteur.)

alentours des champs d'arachides, et que ses nombreux ennemis obligent, contrairement aux perdrix d'Europe, à percher la nuit sur les arbres.

La **pintade**, très fréquente aussi, à la robe mouchetée, et qui donne aux voyageurs un mets délicieux au milieu des privations incessantes d'un long voyage.

Les **pigeons sauvages**, *dibembé*, dévastateurs des cultures, où ils vivent par légions, et qu'on voit en longues files, le soir, sur les bords du Haut-Fleuve, prendre leur part de l'eau.

Les **oies sauvages**, les échassiers de toute espèce, et surtout les **canards**, *vadangou*, dont j'ai vu au Kassaï des nuages, au milieu desquels un coup de fusil perdu faisait parfois dix victimes.

L'**hirondelle**, enfin, *toubendé bendé*, l'**hirondelle des sables**, plus fidèle à son pays que les nôtres, qui fait des bancs allongés du Stanley-Pool de vrais passoirs, tant les nids qu'elle y creuse sont multipliés et serrés.

Les poissons sont nombreux dans le fleuve, et la plupart bons à manger; le *stabé*, 0^m70, le *mondiombo*, 1^m20, le *moukonga*, 0^m60, l'*ikoukou*, 0^m70, le *lobeci*, 0^m60, avec sa proéminence nasale en forme de trompe, l'*ianga*, 0^m70, le *mololo*, 0^m60, de leurs noms indigènes, et un poisson à l'aspect étrange, assez grand, avec la tête pourvue de six longues barbes, formant moustache, et que les Anglais ont nommé pour cette raison *catfish*, poisson-chat. C'est le *gabichtys feliceps* de Valenciennes, et, si je ne me trompe, le *pimelodus* de Cuvier.

Les indigènes connaissent sur toute la longueur du fleuve

la pêche à la ligne. Sur la côte maritime, ils prennent le poisson à la senne, et au filet flottant. Au-delà du Pool, ils ferment, par des claies en bambou, l'étroit canal qui alimente les marigaux, et prennent à la main les animaux emprisonnés. Vers Kwamouth et plus haut, la pêche se fait à la lance, qu'ils jettent comme un harpon avec une adresse admirable, dès qu'un poisson se montre près des pirogues. Vers les chutes, le noir abandonne ses filets en forme de nasse au courant qui les entraîne, maintenus à flot par des troncs d'arbres morts, et que d'autres pêcheurs attendent en aval. J'ai vu aussi les naturels du Pool pêcher le petit poisson à l'arc, au moyen de fléchettes de bambou, dont les pointes étaient travaillées.

Quant aux pêcheries si audacieusement établies dans les cataractes de Stanley-Falls, et que décrit Stanley dans son dernier ouvrage, n'ayant pas eu l'heur de les voir, je n'en ferai pas mention ici.

Je n'ai guère parlé des animaux domestiques. Il y en a peu au Congo.

J'ai énuméré déjà la poule, le porc et le chien. Il y faut ajouter la chèvre, et rien plus. Ni chevaux, ni mulets, ni vaches, ni moutons, hormis, pour ces derniers, dans une partie supérieure du Congo français. Aussi les moyens indigènes de transport sont-ils absolument ignorés des natifs, qui emportent leurs marchandises tout simplement sur les épaules.

Quand je dis qu'il n'y a pas de bétail au Congo, j'entends parler du bétail domestique indigène, autochtone.

La race bovine portugaise a été importée de Mossamedès à Banane, à Boma, à Nokki et à Léopoldville ;

d'Angola à Loulouabourg par les trafiquants indigènes, et l'expédition Wissmann; de l'Afrique orientale à Nyangwé et aux Falls par les peuples pasteurs de l'Ounyamouézi et de l'Ougogo.

J'estime donc résolue, en principe tout au moins, la délicate et importante question de l'acclimatation de la race bovine au Congo, s'il est toujours vrai qu'on peut légitimement conclure de l'existence d'un fait à sa possibilité.

D'ailleurs, d'énormes troupeaux de bœufs sauvages se rencontrent sur tous les points du Moyen et du Haut-Fleuve. Pourquoi nos bœufs domestiques n'y pourraient-ils pas vivre comme eux?...

Si certains troupeaux du Bas-Fleuve ont été décimés par la maladie, ils ont cela de commun avec tous les troupeaux du monde; ces sortes d'événements sont d'ailleurs assez rares, et doivent être rangés dans la catégorie des accidents.

Quant à la tsétsé congolaise (1), elle n'a jamais existé que

(1) La tsétsé (*glossina morsitans*) ne dépasse guère en grosseur la mouche commune d'Europe, et cependant elle est plus redoutable aux bœufs et aux autres animaux domestiques que le lion lui-même. Ses ailes sont très longues, et sa trompe, composée de trois parties bien distinctes, est le dard envenimé qui donne la mort. D'une couleur brune, assez semblable à la nuance de l'abeille ordinaire, elle porte sur les anneaux de l'abdomen trois ou quatre raies jaunes et transversales; remarquable par sa vivacité, elle se distingue aussi par un bourdonnement particulier; la fraîcheur de la nuit l'engourdit presque totalement. Elle se tient dans les endroits marécageux et boisés, hantés par les animaux sauvages qui lui fournissent sa nourriture, et le fumier où elle dépose ses œufs. Son habitat semble avoir des limites bien déterminées, par exemple, le cours d'un fleuve, la lisière d'un bois, qu'elle ne franchit jamais. Cependant elle suit les animaux qui l'attirent, et disparaît d'un canton quand ceux-ci le désertent.

Altérée de sang, la mouche perce la peau avec sa trompe et fait couler dans la blessure le venin que distille une glande située à la base de cette trompe. La morsure

dans quelques cerveaux aussi voyageurs que leurs propriétaires (1).

A Boma, la maison Valle et Azevède a plus de deux

doit être peu sensible au moment où elle se produit, car les animaux ne cherchent pas à s'y soustraire. Le venin de la tsétsé ne cause à l'homme qu'une inflammation assez semblable à celle que laisse la piqûre des moustiques, d'autres disent des abeilles et des guêpes; également inoffensif pour les animaux sauvages et les chèvres qui sont nées dans les cantons infestés, ce virus tue le cheval, le bœuf, le chien, la poule. Les exceptions admises par Livingstone pour le mulet, l'âne et le jeune veau encore à la mamelle n'ont pas été confirmées. La tsétsé se gorge du sang de l'homme avec tant d'avidité, qu'elle finit par éclater; même quand on lui perce l'abdomen, elle continue à sucer, bien que le sang découle au fur et à mesure de son corps.

Lorsqu'un bœuf a été mordu par la tsétsé, il ne montre pendant quelques jours aucun symptôme de souffrance. Bientôt, cependant, on voit paraître les effets du virus, qui opère avec moins de rapidité pendant l'hiver, mais auquel les changements subits de température et surtout la pluie semblent ajouter un surcroît d'activité. Le poil se roidit et se hérisse comme par le frisson; les yeux et le muflle s'emplissent de mucus ou de matière purulente, la gorge s'enfle, parfois survient le vertige. Ajoutez à cela un amaigrissement rapide, la flaccidité des muscles, la diarrhée, enfin la perte complète de l'appétit, qui ne tarde pas à être suivie d'une mort inévitable. Il suffit parfois d'un très petit nombre de morsures pour amener le dénouement fatal.

Les bêtes qui ont été mordues par la mouche durant la saison sèche, par exemple les chevaux et les bœufs, atteignent d'ordinaire le commencement des pluies, mais il est rare qu'ils survivent longtemps après la chute des premiers orages.

Dans le cadavre de l'animal on ne trouve plus que fort peu de sang; la graisse a pris une couleur jaune-verdâtre; le cœur est mou; l'estomac et les intestins pâles et vides; la vésicule du fiel gonflée de bile. Tout cela dénote un empoisonnement total du sang. Ni les voyageurs, ni les indigènes, malgré des essais divers, n'ont trouvé aucun préservatif contre le virus de la tsétsé.

Cf. *Chez les Batongas* (Zambèze), p. 159.

Livingstone. *Exploration dans l'Afrique australe*, Paris, 1881, p. 86.

Selous. *A hunter's wanderings in Africa*, p. 130.

(1) Avis aussi au *Voltaire*, où nous avons relevé cette inexactitude: « On a été obligé (dans le nouvel État) de renoncer à la cavalerie, aucun cheval ne pouvant résister à l'épouvantable mouche tsétsé. »

Il n'y a actuellement que quatre représentants de la race chevaline au Congo: trois à Banane et un à Boma. Ils y vivent très bien, mais ne suffiraient pas à y constituer la prétendue cavalerie du *Voltaire*.

cents têtes de bétail ; la factorerie hollandaise en a plus de cinquante, et le troupeau nourri par la station de l'État comptait, en décembre 1886, cent et une bêtes à corne. Le bœuf et les deux vaches que j'ai vus à Léopoldville étaient trois bêtes magnifiques.

Parmi les oiseaux d'agrément, dont les variétés se présentent à l'infini, on compte la tourterelle, la veuve à quatre brins, *vidua regia*, l'amaranthe, *estrela virida*, le touracco, *corythaix purpureus*, le foliotocole, le bengali, l'oiseau-mouche, l'oiseau-cardinal et le perroquet gris à queue rouge, *psittachus erythacus*, avec une espèce toute rose au Kassai. Les noirs font des perroquets gris un commerce considérable à la côte. Ils s'en emparent d'ordinaire dans les forêts, où ils abondent, en les capturant aux nids, peu après leur naissance (1).

Mais les oiseaux sont dépourvus de chant au Congo, de même que la terre qui les nourrit est dépourvue de fleurs.

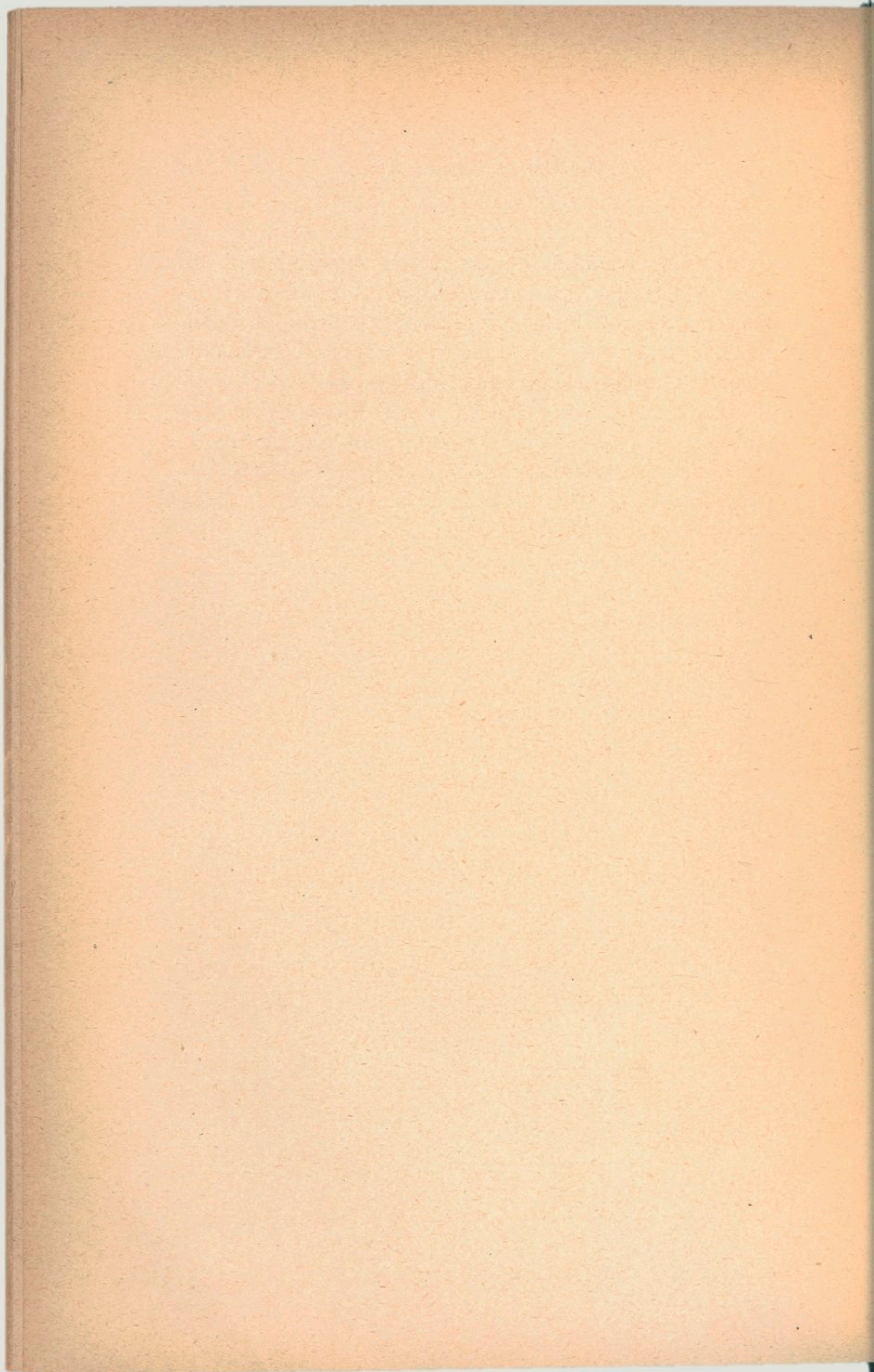
Les chants des oiseaux et les fleurs sont des sœurs jumelles, qui semblent ne pouvoir vivre séparées. Et de même que les quelques euphorbiacées et les diverses orchidées qui étoilent çà et là les vallées congolaises ont des calices chatoyants, mais n'ont pas de parfum ; ainsi, l'on peut dire véritablement des oiseaux africains qu'on ne les voit jamais assez, et qu'on les entend toujours trop.

Mais cette privation, qui, chez certains hommes, serait

(1) En langue indigène, tourterelle se dit : *bidouka* ; l'oiseau-cardinal, *n'zengoua* ; le pigeon vert, *dinga* ; le foliotocole, *kiodja* ; le grand touracco, *bouloukouko*.

(Note de l'auteur.)

parfois un avantage, est assez peu sensible chez nos oiseaux d'Afrique. La nature les a vêtus de robes si éclatantes, le bengali bleu, le touracco de pourpre, l'oiseau-mouche enduветé, l'amarante, le colibri, l'oiseau-cardinal, le martin-pêcheur blanc ou rose, mêlés aux papillons infatigables, sillonnent en si grand nombre de tous leurs plumages prismatiques les tons multiples de la verdure, dans les forêts ou sur les rives, qu'il semble, à certaines heures, que dans ce pays de la vie, les oiseaux sont des fleurs qui volent.



DEUXIÈME PARTIE ⁽¹⁾

Productions végétales

CHAPITRE I^{er}.

L'élaïs guineensis, ou le palmier à l'huile. — La couronne du roi palmier. — Le régime de corail. — La *mohamba*. — L'extraction indigène de l'huile. — L'usage de l'huile de palme chez les noirs. — La grande culture de l'avenir. — Un capital princier. — Le vin de palme. — L'entrepôt des vins de palme. — Les abeilles vinicoles. — Les grands dégustateurs noirs. — Les services divers du palmier. — Le *borassus*. — La consommation locale. — Bouteilles vides! — Le *raphia vinifera*. — L'*hyphæne thebaïca*. — La préparation des pagnes. — Le cocotier. — La noix de coco. — Les parties utilisables du cocotier. — Son acclimatation au Congo.

La flore des pays du Congo est à ce point considérable, qu'il serait téméraire d'en vouloir détailler les richesses. Si les régions du Bas-Fleuve sont relativement dénudées, surtout vers les rives, la végétation luxuriante du Moyen et du Haut-Congo réserve au travail des colonisateurs futurs d'admirables surprises. La culture du sol ouvrira

(1) L'auteur, dans cette deuxième partie, ne traite que des végétaux *produits* par le sol africain. Les autres, et surtout les légumes, que son expérience a reconnus acclimatables au Congo, seront énumérés dans la partie de l'ouvrage qui envisage le Congo au point de vue colonial. (Sous presse.)

(Note de l'éditeur.)

seule à l'Europe la montagne pleine d'or. L'avenir vrai du Congo est tout là.

Contentons-nous, pour l'heure, d'énumérer brièvement quelques échantillons de cette flore, selon qu'ils nous reviennent à la mémoire.

Le premier en liste est le palmier : *l'élaïs guineensis*, le prince de la végétation africaine.

Presque tous les villages abritent dans ses massifs leurs huttes d'herbes sèches, et reçoivent de lui, en outre de son ombrage, l'huile qui les éclaire et le vin qui les réjouit. Sa superbe touffe de verdure, qui domine orgueilleusement les productions d'alentour, étale au plein soleil du jour ses grandes feuilles d'un vert sombre, que le vent du soir agite languissamment comme des éventails.

A la naissance des premières feuilles, et plus bas, sur le tronc, de grosses touffes d'amandes étroitement enserrées apparaissent toutes rouges, et violacées par endroits. Ainsi colorés, les fruits sont mûrs et commencent à tomber à terre. Le noir coupe alors les régimes, dont un seul pèse jusqu'à trente, cinquante kilos et plus, et peut fournir de trois à quatre cents amandes. Le fruit, un peu semblable d'aspect à la datte, bien que plus gros et moins allongé que ce dernier, couvre d'une pellicule parcheminée une pulpe rare légèrement fibreuse et jaunâtre. Les Portugais en font une sauce fameuse qu'ils appellent *mo-hamba*.

Les noix recueillies sont broyées par les indigènes et soumises à ébullition. Après le refroidissement, l'huile qui surnage est recueillie soigneusement, déposée dans des jarres de terre cuite au soleil, et sert aux indigènes pour

la cuisine et pour leur éclairage. Je n'ai vu aucun naturel s'éclairer jamais avec le produit des burséracées (gomme, encens, myrrhe, etc.).

L'huile de palme se tire du mésocarpe du fruit, et est principalement composée d'oléine et de palmitine. Liquide à son lieu d'origine, elle prend en Europe la consistance du beurre.

Durant le dernier trimestre de 1886, les ports du Congo en ont exporté 381,070 kilogrammes, représentant une valeur de fr. 171,481-50. La cote, sur le marché de Liverpool, au mois de mai 1887, était 16/10 à 17/ shillings, et sur le marché de Lisbonne, en juillet de la même année, 1,250 reis les 60 kilogrammes (1).

(1) L'élaïs est un palmier aussi beau qu'utile. Il croît à profusion, sans culture, dans tout le bassin du Congo, depuis la côte jusqu'au Tanganika. L'huile de palme, qui fait l'objet d'un trafic si considérable dans toute la région entre le Niger et le Congo, est tirée de son fruit. Ces fruits sont suspendus en grappes énormes qui rappellent les régimes des dattiers. Livingstone en a rencontré sur les bords du Tanganika qui demandaient deux hommes pour être transportées. Un palmier peut donner, par an, une vingtaine de grappes, ce qui représente, vendu sur les marchés d'Europe, un produit de 25 à 30 francs. Dans le pays même, la valeur n'est que de moitié..... L'élaïs est fort abondante dans le Congo inférieur et moyen. Au marché d'Oujiji aussi il arrive souvent que plus de mille litres sont mis en vente dans une seule matinée. L'emploi de l'huile de palme pour la fabrication des savons et des bougies devient en Europe de plus en plus considérable. La production actuelle est de 70 millions de kilogrammes, et peut être presque indéfiniment augmentée. »

(*Mouvement géographique* : novembre 1885, n. 24, p. 95, col. b.)

André Swanzy eut le premier l'idée de se servir de la noix de l'élaïs. En 1850, il en apporta dix tonnes en Angleterre, mais ne trouva aucun écho chez les fabricants d'huile. Plus tard, de nouveaux essais furent couronnés de succès, et aujourd'hui ce commerce s'accroît continuellement.

Toute la côte occidentale, depuis le Cap-Blanc jusqu'à la côte occidentale, est couverte de forêts de palmiers; mais la population qui pourrait les exploiter est clairsemée et très paresseuse. A Fernando-Po, les arbres sont si nombreux que le sol est littéralement couvert de fruits, qui servent de nourriture aux singes, ou

C'est, à mon avis, une des grandes cultures de l'avenir. Sans l'appoint considérable de fonds nécessités par les premières années d'exploitation, je m'expliquerais difficilement qu'on ne s'y livre pas davantage.

Un jeune pied commence, en effet, à produire au bout

pourrissent sans emploi. Jusqu'à présent on n'en a tiré que 400 à 500 tonnes d'huile par année, tandis que l'île en pourrait produire facilement dix fois plus.

Dans certains pays, l'huile forme l'objet d'un monopole très fructueux. Par exemple, le fermier auquel a été accordé le monopole pour la petite localité d'Appia-Vista, qui est presque en dehors de la région de l'huile, paye chaque année au souverain du Dahomey 50,000 francs. Les producteurs d'huile sont tous tenus, sous peine de perdre la vie, de vendre l'huile à ce fermier, à un prix fixé par le roi, qui le détermine sans égard aux oscillations des prix du marché.

La région connue sous le nom de Côte de l'huile de palme s'étend de Lagos à l'embouchure de Cameroon. Le delta du Niger est très fréquenté par les navires à l'huile. Au Bénin, le trafic en est entre les mains des Anglais; à Telma, ce sont des maisons allemandes et françaises qui l'exportent. Le centre le plus important de tout le commerce de l'huile est le fleuve Bonny, sur les rives duquel sont les fameux villages à huile de Talifer, Fishtown, Snaketown et Bonny; le dernier en est le marché principal. Les habitants y déploient, à vendre leur huile, la même ardeur que leurs ancêtres apportaient naguère à la vente de leurs parents et de leurs connaissances comme esclaves. L'introduction du commerce de l'huile a fait diminuer l'exportation des esclaves, mais à l'intérieur la traite fleurit encore. Les chefs emploient le travail servile pour la production de l'huile, et le prix des esclaves monte avec celui de l'huile.

Les chiffres indiqués de temps à autre dans les rapports des autorités anglaises donnent une idée du développement de ce commerce. De 8,000 liv. st., représentant l'huile importée d'Afrique en Europe en 1807, il s'est élevé à 1,600,000 liv. st. En 1818, il n'avait été exporté, de la Côte occidentale d'Afrique en Angleterre que 1,464 tonnes d'huile; aujourd'hui l'Angleterre en reçoit au moins 100 mille tonnes.

Comme tout le commerce africain, celui de l'huile est encore à ses débuts; mais ceux-ci sont des plus favorables, et suffisent pour donner une idée de ce que ce trafic pourra devenir, lorsque les meilleurs procédés de culture et d'exploitation auront été appliqués dans toutes les parties du continent où prospèrent les plantes oléagineuses, et lorsque les voies de communication auront été ouvertes avec l'intérieur, où demeurent encore sans emploi des quantités énormes qui se perdent, faute de moyens de transports rapides et peu coûteux pour les amener à la côte.

(*Deutsche Rundschau für Geographie und Statistik.*)

de la cinquième année, et son rendement, alors, peut être évalué, au bas chiffre, à cinq francs. Si donc je confie au sol aujourd'hui mille pieds d'élaïs, ce qui est peu, j'en retirerai, dans cinq ans, cinq mille francs. Durant ces mêmes cinq ans, j'aurai, chaque année, fait une nouvelle plantation de mille pieds, soit au bout des cinq ans, de 25,000 palmiers. Et en admettant (estimation d'ailleurs infime) que le produit de l'arbre croisse, par année, dans les proportions de 5, 6, 8, 10, 12 et 15, ma plantation d'élaïs me rapportera, en dix ans, *cent soixante et un mille francs*.

Le calcul est d'autant plus frappant, que cette culture ne demande d'autre soin qu'un émondage superficiel annuel, ce qui supprime, ou à peu près, les frais d'entretien et totalement ceux de culture.

Ajoutons que la noix de palme, comme son huile, est très demandée aujourd'hui. Comme quantité, sinon comme valeur, la noix palmiste est le produit le plus exporté. Il en est sorti jusqu'à ce jour du Congo plus de 3 millions et demi de kilogrammes et près d'un million et demi de kilogrammes d'huile de palme. (1)

Un autre produit très précieux de l'*élaïs guineensis* est, comme nous l'avons dit plus haut, le vin de palme.

Le vin de palme est un liquide gris pâle, un peu trouble, assez semblable à de l'eau d'orge peu chargée; légèrement laiteux, il est très agréable au goût.

Pour se procurer cette boisson, très recherchée des

(1) Du mois de juillet 1886 au mois de juillet 1887, l'État du Congo a jeté sur les marchés d'Europe 1,328,298 kilogrammes d'huile de palme, valant fr. 597,734-10, et 3,568,218 kilogrammes de noix palmistes pour une valeur de fr. 713,643-60.

noirs depuis Boma jusqu'à Stanley-Pool, l'indigène, dès l'aube, et vers le coucher du soleil, grimpe au sommet des palmiers en s'aidant d'une liane recourbée qui l'aide à embrasser le tronc, de la même manière que les Arabes du Sahara pour la cueillette des dattes. Une fois en haut, le natif pratique une incision dans l'arbre, à la naissance des premières feuilles, et y introduit un petit tuyau de bois par lequel le précieux liquide se déverse avec abondance dans unealebasse au ventre rebondi et préalablement fixée à l'orifice. Pendant que le jus s'écoule de cette manière, on voit voleter, tout alentour, des centaines d'abeilles, dont quelques-unes, trop ôsées, disparaissent dans le récipient, et trouveront bientôt leur sépulture dans l'estomac de quelque gourmet indigène.

Toutes les élaïs ne se prêtent pas, néanmoins, à cette opération. La quantité et la qualité du produit varient avec l'espèce et aussi avec l'âge des troncs. On ne choisit non plus ni des arbres de bon rapport, car la cueillette des fruits serait alors pour longtemps compromise, ni des sujets tout à fait vieux, parce que ceux-ci ne donnent que peu de sève.

Ce vin de palme se trouve en grande abondance, surtout à la rive droite du fleuve, entre Manyanga et le Djoué; les indigènes en absorbent parfois, à mon su, jusqu'à quinze litres par jour. C'est aussi un cadeau de bienvenue que tous les chefs de villages offrent aux Européens de passage, avec lesquels, naturellement, ils restent déguster le breuvage.

Celui-ci doit se boire sans retard, dès que la gourde est descendue de l'arbre. Il a alors un goût doucereux fort agréable. Plus tard, il fermente, devient excessivement

acide, et peut servir de vinaigre. A l'état frais, je lui ai reconnu des propriétés légèrement laxatives. Les indigènes l'appellent *malafou*.

Je lui ai trouvé une frappante analogie avec le *lagbi* (vin de dattier) des oasis du Sahara.

Enfin, les feuilles elles-mêmes servent aux noirs pour la construction des murs et des toits de leurs huttes, et pour la fabrication des pagnes grossiers, des nattes, des coufins, des paniers, des moutetes, etc., etc.

Mes observations personnelles sur l'élaïs s'arrêtent là.

Le *borassus* est une autre espèce de palmier, qu'on rencontre surtout aux alentours du Pool, et jusqu'à Msouata. Les indigènes en tirent également un assez bon vin.

L'arbre est moins élancé que le précédent, d'un tronc plus fort, plus fourni de la tête, et sans autre produit utile que sa sève. Ses feuilles, d'un vert noirâtre, ne sont pas allongées, mais se déploient en demi-cercle, comme des éventails.

Des forêts considérables de cette essence existaient autrefois; l'enfantine imprévoyance des noirs les a fait disparaître. Toute la contrée du Stanley-Pool est couverte de leurs troncs desséchés, debouts encore, mais sans couronnes, et noircis, comme une forêt géante qu'un incendie aurait détruite.

Chez nous, un ivrogne s'abouchera à un tonnelet de vin; ici, le noir pompe le jus de ses arbres jusqu'à leur dernière goutte. A ce point de vue, le pays est un colossal entrepôt de bouteilles vides.

Deux autres palmiers se rencontrent, le *raphia vinifera*

et l'*hyphaene thebaïca*. Le premier fournit aux habitants du Bas-Fleuve, et le second aux indigènes en amont, les fibres dont ils fabriquent leurs pagnes.

Pour ce faire, ces derniers coupent au sommet de l'*hyphaene* les feuilles encore enroulées sur elles-mêmes et qui sortent du tronc au sommet du feuillage comme des lances d'un vert pâle. Longtemps détrempées, ces jeunes pousses deviennent d'un blanc jaunâtre.

On les trie alors avec soin, et on les déchire dans le sens de leur plus grande longueur, en minces filaments qui vont sécher ensuite, par petites touffes, au soleil de midi.

Le cocotier, *cocos nucifera*, appartient, lui aussi, à la dynastie des palmiers. C'est un arbre majestueux qui élève son stipe gracieux à vingt mètres de hauteur, où se suspendent durant toute l'année ses noix oléifères.

De tous les arbres des pays chauds, c'est celui qui donne les produits les plus variés, et dont l'homme peut tirer le plus admirable parti (1).

(1) Le cocotier est le triomphe de la nature tropicale. La poésie arabe en a fait un être animé créé par Dieu le sixième jour, en même temps que l'homme. « Ce roi des oasis soudanais, ajoutent-ils, doit plonger ses pieds dans l'eau et sa tête dans le feu du ciel. » La science consacre cette affirmation, car il faut une somme, accumulée pendant huit mois, de 5,100° de chaleur pour qu'il mûrisse parfaitement ses fruits.

Si vous parcourez ces pays situés sous un ciel brûlant, où la fraîcheur et l'ombre sont si rares, et que, accablé et haletant, vous apercevez enfin un *gourbi*, cabane entourée d'un peu de verdure, vos espérances se raniment, et vous rassemblez vos forces épuisées pour atteindre plus tôt ce toit hospitalier. Votre hôte vous offre tout d'abord une boisson aigrelette, qui désaltère et rafraîchit; et puis, vous invitant à partager son repas, il vous présente différents mets contenus dans une vaiselle luisante et brune; le vin qu'il vous verse dans une coupe semblable est d'une saveur

Le fruit du cocotier est composé d'un brou fibreux, puis d'une coque résistante comme la pierre, d'aspect brun sombre, avec quelque chose comme deux petits trous obturés au sommet.

L'intérieur de la noix est tapissé d'une couche très blanche, assez dure, de quatre à cinq centimètres d'épaisseur, insipide, qui est l'amande. Et cette chambrette neigeuse renferme le lait de coco, liquide d'un blanc laiteux

agréable. Vers la fin du repas, il dépose devant vous des confitures succulentes, et vous fait déguster une fort bonne eau-de-vie.

Etonné, vous demanderez à cet homme qui, dans ce pays désert, où vous ne voyez pas de cultures, lui fournit toutes ces choses?...

« Mes cocotiers, répondra-t-il. L'eau que je vous ai offerte à votre arrivée, est tirée du fruit avant qu'il soit mûr, et il y a des noix qui en contiennent quatre litres. Cette amande d'un si bon goût est le fruit de sa maturité. Ce lait, que vous avez trouvé si agréable, est tiré de cette amande. Ce chou délicat est le sommet d'un cocotier ; mais on ne se donne pas souvent ce régal, parce que le cocotier dont on a ainsi coupé le chou meurt aussitôt après. Ce vin, dont vous êtes si content, est aussi fourni par lui, au moyen d'incisions aux jeunes tiges des fleurs, dont il découle une liqueur blanche, recueillie dans des vases, et qui est mon vin de palmier. Exposée au soleil, elle s'aigrit, et me donne mon vinaigre. Par la distillation, j'en obtiens cette bonne eau-de-vie que vous avez goûtée. Ce même suc m'a encore fourni le sucre de mes confitures, et j'ai fait celles-ci avec l'amande de la noix. Enfin, toute cette vaiselle et ces ustensiles, qui nous servent à table, ont été faits avec la coque des noix de cocos.

» Ce n'est pas tout. Mon habitation, elle-même, je la dois tout entière à ces arbres précieux ; leur bois a servi à construire ma cabane ; leurs feuilles sèches et tressées en forment le toit ; arrangées en parasol, elles me garantissent du soleil dans ma promenade ; ces vêtements, qui me couvrent, sont tissus avec les filaments de ses feuilles ; ces nattes, qui me servent à tant d'usages différents, en proviennent aussi. Les tamis que voilà, je les trouve tout faits dans la partie du cocotier d'où sort le feuillage ; avec ces mêmes feuilles tressées, je fabrique des voiles pour mon canot de pêche ; l'espèce de bourre qui enveloppe la noix est même préférable à l'étoupe, et j'en calfeutre tous les mois ma pirogue, car elle pourrit moins vite, et se renfle en s'imbibant d'eau. Cette même bourre vous servira tout à l'heure d'amadou. J'en fais aussi de la ficelle, des câbles, et tous mes cordages.

» Enfin, je dois vous dire que l'huile délicate, qui a assaisonné plusieurs de nos

qui se durcit à pleine maturité, et constitue, avant ce temps, une boisson légèrement acide fort agréable à prendre.

La noix de coco pèse généralement de trois à cinq kilogrammes, et a la grosseur moyenne d'une tête d'enfant. Un seul arbre en peut fournir une centaine par an, quand il se trouve en plein rapport (1).

L'amande, enlevée de la coque et séchée par morceaux, se nomme *coprah*. Elle fournit une huile liquide et incolore, qui, solidifiée, devient blanche, et sert aux mêmes usages que l'huile de palme, et de plus que celle-ci, à la parfumerie (2).

Enfin, les fibres grossières et très résistantes du brou filamenteux extérieur, qui se nomment *coir*, servent, après immersion, à la confection de tapis, paillassons, cordages, etc.

mets, et qui brûle dans ma lampe, s'obtient par l'expression de son amande fraîche.»

Qui ne serait en admiration devant l'admirable Providence des noirs qui, n'ayant que des cocotiers, ont néanmoins par eux absolument tout ce qui leur est nécessaire. Et qui oserait conclure : Il n'y a pas de Dieu!

Enfin, vous vous disposerez à reprendre votre voyage, et à quitter votre hôte : « Je vais écrire, vous dit-il, à un de mes amis, qui vous recevra comme moi-même, quand vous arriverez auprès de lui. » Et la lettre qu'il vous remettra sera un parchemin jaunâtre qui n'est autre que la feuille du même arbre, et l'encre dont il se sera servi, il se l'est procurée par la sciure des branches. (Note de l'auteur.)

(1) « Le rendement des amandes fraîches du cocotier est de 41-98 p. c., et celui des amandes sèches de 69-30 p. c. L'Angleterre reçoit annuellement 10,000 tonnes d'huile de coco; les importations en France se sont élevées en 1876 à 3,739,537 kilogrammes. 3,000 tonnes de coprah sortent annuellement des Iles Pomatou, à l'est de Taïti, et l'on compte dans cet archipel environ 40 millions de pieds de cocotier.

(2) Les principales provenances de l'huile sont jusqu'ici : Bombay, Cochin, au sud de Malabar; Karical, sur la côte de Coromandel, Pondichéry, Ceylan et Sydney en Australie. Taïti et ses dépendances pourraient en fournir d'immenses quantités, mais les procédés d'extraction y sont si imparfaits qu'on préfère exporter le coprah. (Notes de l'auteur.)

Les racines sont douées de propriétés astringentes qui les rendent précieuses dans les dissenteries.

L'intérieur des tiges renferme de longues fibres très résistantes dont on fait des cordages.

Les habitants de la zone tropicale se servent de ses feuilles pour couvrir leurs cases, et avec les fibres qui garnissent la base de ces feuilles, ils confectioignent des paniers, des chapeaux, etc.

En pratiquant des incisions vers le bas de l'inflorescence, on extrait une sève qui est une autre sorte de vin de palme, et qui se peut convertir aussi en eau-de-vie (*arak*).

La coque ou noyau du fruit peut tenir lieu de vase, et nous avons vu plus haut que le liquide laiteux qu'elle contient est une boisson agréable.

Enfin, la chair de l'amande constitue un aliment passable, et fournit abondamment l'huile ou beurre de coco.

Bien que cet arbre ne soit pas originaire du Congo, et que même les sujets importés y soient encore très rares, je m'y suis arrêté cependant, et à dessein, afin de rappeler le profit commercial qu'on pourrait y tirer de cette précieuse essence, et tous les titres qu'il possède à la grande naturalisation congolaise.

J'affirme que tous les essais de plantation y ont parfaitement réussi (1). L'arbre croît lentement, c'est un vice de

(1) Ceci à l'adresse de l'article publié le 1^{er} janvier 1886 par la *Deutsche Kolonial Zeitung*. La feuille allemande, si compétente d'ailleurs, se trompe en avançant que « les essais d'utiliser le fruit du palmier à cocos ont échoué à la côté occidentale africaine. » Ces essais n'ont pas eu lieu. Il n'y a pas mille pieds de cocotier dans tout le Congo. Et il me paraît difficile, en effet, d'utiliser la noix de coco dans un pays où il n'y a guère encore de cocotiers. (Note de l'auteur.)

famille, mais il croît. Deux cents cocotiers au moins forment des allées superbes à la factorerie hollandaise de Banane, et y portent des fruits. La même maison a fait un essai non moins heureux, quoique de moindre proportion, à Ponta da Lenha. Boma possède deux échantillons, jeunes encore, qui croissent à plaisir.

Enfin, j'ai trouvé au fond des marigaux de San-Antonio, sur l'emplacement de l'ancienne mission catholique des Pères Capucins, dans la tribu des Moussorongues, plusieurs magnifiques cocotiers qu'y avaient jadis plantés ces religieux. Ces arbres, de douze à quinze mètres de hauteur, étaient chargés de beaux fruits, dont j'ai mangé.

« Sic vos non vobis..... »

Il est surprenant que jusqu'ici aucun des explorateurs du Congo, que je sache, n'ait signalé une essence de cette importance, dont les produits sont aussi bien susceptibles au Congo qu'ils le sont au Brésil, d'applications multiples.

CHAPITRE II

L'arbre à pain. — Son fruit. — La légende de l'homme mort. — Un vœu stérile. — Le baobab. — Les géants congolais. — Feuilles et fruits. — L'hiver des baobabs. — Le baobab médecin. — Le pain de singe. — Le pain du sage. — Le bananier. — Repos du soir. — Le bananier arbre de la science du bien et du mal. — La feuille de bananier. — Sa fleur. — Son fruit. — L'ami de l'homme. — Le bananier et l'économie culinaire au Congo. — Providence nourricière! — Cuisine noire. — Le vin de bananes. — La fabrication indigène du savon. — Philosophie à propos de bananes. — Ingratitude des blancs. — L'arbre à beurre. — Feuilles et fruits. — Les forêts d'or inexploitées.

L'arbre à pain, *arctocarpus incisa*, qui est presque inconnu au Congo, mérite cependant mention ici, parce que j'en ai vu plusieurs échantillons de très bonne venue à la mission de Landana. Et le renseignement m'a paru avoir sa valeur.

Cet arbre précieux, en effet, de la famille des figuiers, porte un fruit globuleux, plus gros que les deux poings, qui peut être récolté durant huit mois consécutifs. Sa pulpe, avant la maturité complète, est blanche et farineuse, pour devenir ensuite jaunâtre et gélatineuse. On le mange, ou cuit par tranches sous la cendre, ou chauffé au four comme une pâte. Dans ce dernier cas, on laisse noircir l'écorce, qu'on râcle ensuite, comme on fait du pain trop grillé. Le fruit est alors, au dedans, tendre comme de la mie, d'un goût qui tient du pain de froment et du cœur d'artichaut. Son acclimatement ici serait pour le pays un vrai coup de fortune.

Les vieillards de l'île de Tahiti attribuent l'origine de l'arbre à pain à une légende touchante, que j'ai déjà contée ailleurs :

Dans un moment de grande disette, un père mena ses enfants affamés au sommet d'une montagne, et leur dit : « Je sens que je vais mourir; enterrez-moi à cette place, et revenez-y demain. » A l'aube suivante, ces orphelins d'un jour virent que le corps de leur père s'était métamorphosé en un grand et bel arbre. Ses pieds enfoncés dans le sol y avaient formé des racines; son corps, robuste jadis, était devenu un tronc puissant; ses bras, tendus vers les siens, même dans la mort, s'étaient changés en branches, et ses doigts en feuilles; sa tête enfin, cette tête indulgente et bonne de vieillard, se trouvait transformée pour eux en un fruit délicieux.

Il serait à souhaiter que quelques vieillards de cette trempe émigrassent de Tahiti au Congo.

Le géant des végétaux connus, largement représenté de Boma jusqu'au Pool et au delà, est le **baobab**.

Ce doyen de la famille des mauves est aussi le plus ancien et le plus colossal des monuments organiques de notre planète. Tenant parmi les végétaux la place que l'éléphant occupe parmi les animaux, il nous est arrivé, ainsi que lui, comme le témoin antique des dernières révolutions du globe, et des déluges qui sont venus ensevelir les productions de l'ancien monde.

La forme massive du baobab a quelque chose de majestueux. Son écorce lisse et brunâtre lui donne l'apparence d'un arbre de bronze. Sans doute, il n'atteint pas au Congo ses plus extrêmes proportions. Et encore! Le baobab qui

se trouve à Boma sur le chemin de séparation des factoreries française et portugaise, ne peut être embrassé par six hommes. J'en ai rencontré plusieurs qu'un nombre double d'indigènes, mes porteurs, pouvaient à peine entourer de leurs bras étendus. M. Monet déclare en avoir vu un à Landana, que dix-sept nègres parvenaient difficilement à cerner (1). Un autre Européen, agent de factorerie à la côte, en a mesuré un, sur la route d'Ambriz à Kin-Koll, qui avait un développement circulaire de 21^m25 (2).

En Sénégambie, village des Grand-Galarques, les nègres ont orné l'ouverture d'un baobab creux avec des sculptures qui ont été taillées dans le bois encore vert. L'espace intérieur sert aux *palabres* ou assemblées des chefs de la tribu (3).

On rencontre toute une forêt de ces colosses à Kinchassa,

(1) *Société belge des ingénieurs...* Conférence du 27 janvier, 1^{er} fasc., p. 38.

(2) Jeannest. *Trois années au Congo*.

(3) Le bassin du Zambèze n'en est pas moins bien fourni que celui du Congo : « A une petite distance du kraal de Tshabi, nous voyons à gauche du sentier, que nous suivons, un énorme baobab dont la forme bizarre attire notre attention. Ce baobab mesure vingt-six mètres de circonférence. Creux à l'intérieur, il forme une magnifique cabane africaine. Ce n'est pas l'œuvre de l'art, cependant, mais l'œuvre tout entière de la nature. Placé au centre de cette hutte d'un nouveau genre, je vois dans les parois, à trois mètres environ de hauteur, cinq ou six petites ouvertures qui semblent destinées à éclairer la place. Au sommet du dôme, une lucarne répand la lumière dans l'intérieur par le haut, et permet de distinguer les nombreux insectes, les lézards et autres reptiles qui s'abritent dans les fissures de l'arbre. A deux mètres de la base, et servant de porte à la cabane, est la grande ouverture par laquelle je me suis glissé dans la rotonde. Le diamètre de cette place est de quatorze pieds; trente à quarante personnes peuvent s'y trouver à l'aise. Il est imprudent, cependant, d'entrer dans la caverne de l'arbre, car l'air y est malsain et dangereux. Ce baobab est encore plein de vie et de vigueur. »

(*Trois ans dans l'Afrique australe*, p. 216.)

près de Léopoldville, dans laquelle sont enfouis plusieurs grands villages et la station de l'Etat.

Son tronc ne s'élève pas très haut, mais se rattrape en grosseur. Les branches, étendues horizontalement, lui donnent un certain air de parasol. La sécheresse produit sur cet arbre un effet analogue à celui du froid sur les nôtres : il perd, en effet, son feuillage durant la saison sèche pour ne s'en revêtir que dans la saison des pluies, c'est-à-dire de décembre à juin (1).

Les feuilles, d'abord longues, se divisent, plus tard, en trois parties, puis en cinq, qui les font ressembler de loin à des mains entr'ouvertes.

Aux branches pendent gracieusement de grandes fleurs aux larges calices de neige qui font place bientôt à des fruits allongés, de vingt à trente-cinq centimètres de long sur dix-huit à vingt de large.

Dans l'intérieur du fruit, à l'entour des grains, se trouve une moelle blanche d'un goût délicat, paraissant sous l'aspect d'une éponge imbibée. Réduite en poudre et macérée dans l'eau, elle donne une boisson délicieuse. On peut même la manger telle qu'elle, aliment en même temps solide et liquide, que les singes prédilectionnent, et qui n'est pas dédaignée de nos noirs. L'enveloppe du fruit, d'un vert pâle velouté, est parfois brûlée par les indigènes, qui en mêlent les cendres à l'huile de palme pour se fabriquer du savon.

L'écorce de l'arbre, d'un gris cendré, épaisse d'un pouce au plus, est peu adhérente à son tronc et cède facilement

(1) Dr Paulitschke. *Die Geographische Erforschung des afrikanischen Continents, von den ältesten Zeiten bis auf unsere Tage.* (Vienne 1880.)

au couteau. Les indigènes la réduisent en poudre qu'ils mêlent à leurs aliments pour conserver au corps, disent-ils, une transpiration modérée.

Déchirée en lanières allongées, elle sert à la fabrication des cordages; effilochée, au tissage des pagnes.

Cette écorce aussi, très demandée aujourd'hui en Angleterre, où elle sert à la fabrication du papier d'emballage, s'y achète à raison de 10 liv. st. la tonne (250 fr.). Enfin, l'indigène creuse dans le cœur de ces géants les pirogues, parfois très grandes, qui le transportent sur les eaux du fleuve.

Si le fruit du baobab est appelé « pain de singe », le fruit du bananier est surnommé plus aimablement « pain des sages. »

Le **bananier** (*musa paradisiaca* ou *sapientium*) n'est pas un arbre, mais une plante herbacée de taille gigantesque, qui appartient au genre des monocotylédones, et à la famille des musacées.

Je ne puis rendre le sentiment suave de repos et de fraîcheur que m'a toujours inspiré l'aspect des hauts bananiers auprès desquels nous nous arrêtions chaque soir à l'étape. Mes porteurs, en l'apercevant, reprenaient courage et confiance, sachant bien que là où il croît, ils trouveront toujours et de l'eau et des vivres; et la caravane harassée donnait joyeusement son dernier coup de collier. C'était toujours aussi un heureux messenger de brise: car ses grandes feuilles ployées en forme de voiles sont les premières à s'agiter, après la chaleur torride de la journée, aux caresses bienfaisantes du vent du soir.

D'aucuns ont voulu démontrer que le bananier était l'arbre de la science du bien et du mal, placé au centre du