
Paradis terrestre, dont le fruit défendu attira l'indiscrète convoitise de la mère du genre humain, et que c'est de ses feuilles qu'Adam et Eve se couvrirent après leur prévarication.

La chose est assez peu importante, et la preuve nous paraît difficile à faire. C'est d'ailleurs cause perdue : il y a prescription pour la vigne.

Cet aimable végétal a quinze pieds environ ; il se compose d'une tige simple, ronde et droite, vert jaunâtre, fort lisse, terminée au sommet par un épanouissement de grandes feuilles ovales, longues de six pieds sur dix-huit à vingt pouces de large.

Une forte nervure centrale traverse les feuilles, mais celle-ci est si tendre que souvent elle est déchirée par le vent.

Un épi de fleurs de quatre pieds et plus de haut s'élève du centre des feuilles huit à neuf mois après la naissance du végétal. Aux fleurs succèdent bientôt des fruits de la longueur de huit pouces sur un de diamètre, fruits délicieux qui se remplissent d'une chair parfumée à mesure qu'ils avancent vers leur maturité. Ces fruits, longs, d'un jaune d'or, et pressés en grappe énorme, pendent peu à peu vers le sol en même temps qu'une grande fleur terminale empourprée.

Les grappes, dont deux, trois et quelquefois cinq sont aux mêmes tiges, pèsent de quarante à soixante livres, et fournissent jusqu'à cent cinquante fruits. Lorsqu'on en dépouille l'arbre, on coupe en même temps la tige, qui se dessècherait bientôt, et les rejetons s'élèvent rapidement aux pieds, pour donner eux-mêmes une nouvelle récolte après six mois de croissance.

Je ne sache pas qu'il y ait au Congo un seul village dépourvu de bananiers, dont ceux-ci révèlent toujours la présence au loin.

Le bananier est le compagnon d'habitat de toutes les tribus africaines; et je ne crois pas m'avancer trop en affirmant qu'il est pour nos indigènes ce qu'est le dattier pour les Arabes et les Touaregs du Sahara. Je dirai plus : le bananier leur est incomparablement plus précieux que le froment pour nous.

Sans doute, à poids égal, le bananier est inférieur au froment comme substance nutritive, mais il a un rendement beaucoup plus fort à égale étendue de terrain.

Un demi-hectare qui, planté de blé, ne suffirait pas en Europe à la subsistance de deux hommes, en entretiendrait cinquante, s'il était planté de bananiers, dans les régions des tropiques. Un terrain de cent mètres carrés est capable de fournir plus de quatre mille livres de substances nutritives : il en résulte que le produit de ce végétal est à celui du froment semé sur une égale surface de terrain comme 133 est à 1, et à celui des pommes de terre comme 41 est à 1.

Si le palmier est la providence du désert, le bananier, comme je l'ai avancé plus haut, est la providence nourricière de toutes les tribus congolaises.

Son fruit parfumé, surtout la petite banane dorée, qui développe au palais un bouquet de vanille, n'est pas seulement un dessert, une friandise, il est, avec la *chikouangue*, le pain de l'indigène. Dans une certaine zone du fleuve, il entre pour les trois quarts dans l'alimentation des noirs.

Les naturels la mangent ou crue, ou cuite sous la

cendre, selon l'espèce ou leur caprice du moment.

La partie verte des feuilles sert de provende à leurs troupeaux de chèvres.

La feuille elle-même, lisse et satinée, tient lieu de linge pour le soin des blessures.

Le suc de la tige est un excellent anti-septique, et je sais d'expérience qu'il guérit rapidement les plus profondes brûlures : mais son application sur celles-ci cause une douleur cuisante.

Le vin de banane est une très bonne boisson. On coupe, pour l'obtenir, les fruits bien mûrs en tranches assez minces, qu'on laisse ensuite macérer jusqu'à fermentation dans les jarres indigènes de terre glaise avec égale quantité d'eau.

La nervure centrale des feuilles sert, aux Bayanzis, de tuyaux de pipes fantastiques. Prudemment déchirée au temps où la sève travaille, elle donne de longs fils blancs, qui, séchés et solidifiés au soleil, servent à la couture.

La partie fibreuse des tiges, qui sert aux habitants des Iles Moluques pour la fabrication de chemises grossières, est la seule partie du bananier qui n'est pas utilisée par nos noirs.

Enfin, les Ballalis de Stanley-Pool font entrer les pelures mêmes de la banane dans la fabrication indigène du savon.

Pour ce faire, les écorces des bananes bien mûres de la grande espèce sont séchées au four, puis brûlées. La cendre est recueillie avec soin, pilée et mélangée avec un peu d'eau, à laquelle s'ajoute ensuite de l'huile de palme jusqu'à demi-consistance.

Le Ballali forme alors de cette pâte des briquettes ou

des boulettes, qu'il expose au soleil jusqu'à dessiccation complète.

J'ajoute, par gratitude, que la banane, soit rôtie par tranches dans la graisse, soit préparée en compotes, de la même façon que nos pommes, fournit à la table de l'Européen d'excellents entremets.

Si je m'arrête à développer les détails d'application des produits naturels du Congo, la raison en est d'abord que je tiens à montrer le pays tel qu'il est et qu'il m'a paru être, un pays fécond, un pays de ressources, un pays d'avenir. Un autre motif encore m'y détermine, qui est d'indiquer aux missionnaires, appelés à me succéder là-bas, les secours matériels dont ils pourront avoir besoin un jour, et à quelques Européens de la contrée africaine, que, s'ils se plaignent du pays, la faute en est surtout à eux-mêmes. Sous prétexte de civilisation et d'européanisation du noir, j'en ai vu restreindre leur alimentation aux conserves malsaines de Liverpool, aux biscuits de *Huntley and Palmers*, et à la poussière desséchée de pommes de terre anglaises, à côté d'un terrain d'alluvion qui ne demandait qu'à donner d'excellents légumes frais, et de ces mêmes bananiers, dont nous avons parlé, et dont le fruit réconfortant ne paraît jamais sur leur table.

Il ne faut pas intervertir les rôles : à l'indigène de penser nos idées, mais à nous d'assouplir notre régime aux productions locales.

Nous aurons occasion d'y revenir.

L'arbre à beurre, *bassia garkii*, est une essence du Haut-Fleuve, dont j'ai toutefois rencontré quelques sujets dans la région du Congo-Moyen. Les indigènes ne l'utilisent

que comme bois de charpente; il est, en effet, très résistant, facile pourtant à travailler. Son aubier, de couleur pâle, a jusqu'à trois pouces d'épaisseur.

C'est un arbre de belle venue, à feuilles oblongues et frisées qui le font reconnaître aisément. Son fruit, semblable d'aspect à nos petites prunes du Nord, offre au voyageur une chair savoureuse et excellente au goût. La noix qu'elle recouvre a la forme ovoïde.

C'est de cette noix, et non, comme le dit Stanley (1), de la matière visqueuse qui exsude du tronc, qu'on tire le beurre végétal (2).

C'est un des arbres de l'avenir.

Sur les deux rives du Niger, d'immenses forêts de ces *bassia* n'attendent qu'une exploitation facile et commode pour être mises en œuvre, et fournir un objet d'échange peut-être plus précieux encore que l'arachide.

(1) *A travers le Continent mystérieux*, tome II, p. 372, Hachette.

(2) Voici comment s'obtient cet important produit au Sénégal :

« La récolte commence à la fin de mai et dure jusqu'en septembre. Les femmes vont alors journellement dans la forêt, surtout après les fréquents orages, remplir de grands paniers des fruits que le vent a fait tomber. On les verse alors dans des trous cylindriques, çà et là, dans les villages, au milieu même des rues. Là les fruits perdent leur chair qui pourrit durant plusieurs mois. Les noix sont ensuite placées dans des fours en terre d'argile, séchées et légèrement grillées; après quoi on casse leurs enveloppes, on écrase la chair blanche intérieure de manière à en former une pâte homogène. On met celle-ci dans l'eau froide, et après l'avoir battue vivement, on la tasse et l'enveloppe, pour la conserver, dans des feuilles d'arbre. »

(Comm^{dt} Galliéni. *Bulletin de la Société de Géographie de Paris*, 4^e trim., 1883.)

CHAPITRE III

La liane-caoutchouc. — Le boa végétal. — Les fruits du caoutchouc. — La reuille-serpent. — L'arbre misanthrope. — Le suc du caoutchouc. — Une récolte sauvage. — La récolte du caoutchouc. — Le *timble*. — L'enterrement de la gomme. — L'homme caoutchouté. — Haute gomme indigène. — Les factoreries du *Kouilou-Niadi*. — La *moutete*, ou cabane indigène. — L'estimation commerciale. — Le royaume du caoutchouc. — Avenir !

Les lianes à caoutchouc appellent maintenant notre attention.

Tout d'abord il n'y a pas au Congo d'*arbres* à caoutchouc : l'*hevea* géant de la Guyane, le *ficus elastica* de la Malaisie et de l'Indo-Chine, le *siphonia florida* des provinces brésiliennes du Pira et de l'Amazone, n'y croissent pas.

La source de ce produit précieux réside toute entière au Congo dans une liane puissante, la *lando'phia florida*, ainsi que dans quelques autres euphorbiacées et diverses apocynées, celles-ci plus fréquentes au Gabon.

La liane dont nous parlons est le boa végétal des forêts congolaises.

Traînant sur le sol son tronc dénudé du bas, glissant à travers toutes les ronces, courant par bonds énormes à travers les sentiers des fauves, contournant les rochers, s'élançant aux grands arbres qu'elle enlace, jetant ses ponts de verdure et sa ramure sombre d'une rive à l'autre des cours

d'eau, retombant plus loin sur la terre, où elle s'enchevêtre elle-même dans un inextricable réseau de racines, cette plante singulière et sauvage remplit d'immenses régions dans les forêts mystérieuses de l'intérieur.

Les noirs y reconnaissent de loin son écorce brune et rugueuse, et, perdus bientôt eux-mêmes au faite des arbres, entourés des magnifiques bouquets blancs de ses fleurs au parfum suave, ils s'y régalent, à l'ombre indéchirable de leurs forêts, des fruits succulents qui s'y trouvent suspendus.

Ces fruits ressemblent à de petits melons dorés, et contiennent une pulpe acidulée qui renferme les noyaux, très agréable et fort rafraîchissante.

Tout le monde sait que chez les serpents, le poison réside dans deux dents longues de la mâchoire supérieure traversées dans leur longueur par un étroit canal. A la racine de ces dents se trouve la glande qui secrète le venin, laquelle, semblable à une éponge, est comprimée par la pression de la dent. Au moment où l'animal mord et jette sa liqueur dans le canal médullaire de la dent, un orifice la verse de celle-ci dans la blessure.

Chez le végétal dont nous parlons, une disposition très semblable se constate dans les poils de la feuille, bien que le suc laiteux du caoutchouc, contrairement à la plupart des euphorbiacées, ne soit nullement vénéneux. On peut facilement se rendre compte de cette similitude par un examen attentif des feuilles de nos orties.

Ces feuilles sont, chez le caoutchouc, assez rares et fort espacées, larges, en fer de lance, et d'un vert lustré assez sombre. Ce n'est pas un arbre de verdure, et comme le misanthrope, il n'exteriorise pas sa vie.

Le suc de la plante est une substance laiteuse, légèrement piquante, solidifiable à l'air, qui tient en suspension une autre substance solide assez molle, d'un brun jaunâtre, le caoutchouc proprement dit. Celui-ci se trouve dans le suc laiteux de la plante absolument dans le même état que les globules de beurre dans le lait.

Lui-même, formé de carbone et d'hydrogène, est un mélange de deux matières de composition identique, mais de propriétés différentes. L'une, solide et élastique, est sensiblement insoluble dans tous les liquides et presque inattaquable par les acides. L'autre, au contraire, sirupeuse et poisseuse, est facilement dissoute et attaquée.

Les indigènes, au moins ceux qu'il m'a été donné de voir opérer au Congo, procèdent de deux manières pour recueillir le suc de l'arbre : par ablation et par incisions.

Le premier moyen n'est pas même digne d'un sauvage. Couper la liane pour en avoir la sève, c'est dessécher la source pour boire une goutte d'eau. Il est cependant beaucoup pratiqué, et les négociants de la côte ne se doutent pas, en achetant ce produit aux noirs, quel énorme capital ceux-ci ont dispersé pour fournir au commerce quelques kilos de gomme.

L'autre procédé d'extraction consiste à opérer sur la liane, avec un instrument tranchant, des incisions qui pénètrent jusque sous l'écorce, sans atteindre cependant le cœur de la plante, parce que celui-ci renferme une autre substance, également laiteuse, mais très étendue d'eau acide et qui corrompt rapidement. Ces incisions sont généralement longitudinales ou obliques, et disposées les unes au-dessous des autres. Au-dessous de la dernière, qui est aussi l'inférieure, les naturels fixent, au moyen de

terre glaise, ou même de caoutchouc demi-frais, une feuille assez large et recourbée qui conduit dans unealebasse placée au pied de l'arbre tout le suc qui découle, en un mince filet blanc, des incisions supérieures.

J'ai omis de dire que le récipient où tombe la sève est percé à sa base d'un trou soigneusement bouché.

Au moment de l'extraction, le suc du *landolphia* est fluide et, comme nous l'avons dit, presque blanc. Il donne alors idée d'un lait épaissi par une longue ébullition. Plus tard, les matières étrangères qui s'y seront mêlées, et la fumée opaque des feux d'herbe allumés par les indigènes au pied de l'arbre pour en activer la solidification, lui donneront la couleur brune foncée sous laquelle nous le connaissons.

Mais le produit ainsi recueilli n'est pas encore le caoutchouc; nous avons vu qu'il est en suspension dans la sève arborescente comme la crème dans le lait. Aussi les noirs étendent-ils cette sève d'un volume d'eau qui m'a paru en proportion de quatre à un; et comme, par ce mélange, le caoutchouc se rassemble à la surface du vase, on enlève le lendemain le bouchon d'herbe qui en obstruait l'orifice inférieur, l'albumine du suc s'écoule, et le produit gommeux seul demeure.

Le caoutchouc ainsi obtenu est encore à peu près liquide; les indigènes le versent dès l'aube dans des vases de bois, et le laissent à l'air quelques heures. La solidification est alors plus avancée. Réunis en grand nombre, ils forment aussitôt de cette gomme, ou bien de petits morceaux informes, gros comme un dé à coudre, d'où leur vient leur dénomination de *timble*; ou bien de grosses boules épaisses, qui est la forme la plus usitée dans toutes les

tribus du Congo-Septentrional jusqu'au Kouilou et au delà.

Cette préparation est la dernière.

Les noirs emportent leur récolte aux villages, où ils l'enterrent de longs mois, jusqu'à ce qu'une occasion se présente, qui leur permette d'envoyer le précieux caoutchouc aux factoreries côtières.

Le procédé que nous venons de montrer est simple, mais bien compris. Il en existe un autre, non moins simple, assurément, mais qui a sur le premier la supériorité d'une incontestable originalité.

Pour ce faire, le noir qui désire se procurer du caoutchouc se rend, les mains vides, à la recherche des lianes lactifères. Dès qu'il se trouve en présence de l'une d'elles, il se débarasse de tout vêtement, pratique les incisions ordinaires, et au fur et à mesure que le suc en découle, recueille celui-ci des deux mains et se l'applique sur le corps tout entier. Ainsi vêtu, il retourne au village, enlève par parties la sève qu'un commencement de cohésion a rendue consistante, et en forme les boulettes dont nous avons parlé plus haut.

Pas n'est besoin d'ajouter que le caoutchouc ainsi recolté a perdu tout souvenir de blancheur.

Ce dernier mode d'extraction est, je pense, plus rare. Au moins ne l'ai-je vu mis en œuvre qu'une fois, près de Kitabi, dans les forêts riveraines du Kouilou-Niadi.

Toute la région qui forme le bassin de ce petit fleuve est extrêmement riche de *landolphia*. En 1885, à Kakamoueka, point extrême de la portion navigable de ce cours d'eau, j'ai vu, un matin, deux cent vingt-six indigènes, chargés de caoutchouc, défiler devant le comptoir de la factorerie hollandaise qui y est établie.

Les noirs y apportaient leur marchandise dans des *moutetes*, sortes de paniers allongés qu'ils font avec une palme dont la nervure forme le dessous, et dont les côtés sont constitués par les déchirures de la feuille ramenées en haut, et rattachées ensemble au sommet.

Les boules de gomme versées dans un panier, que l'on porte au pesage, et la qualité vérifiée, on solde d'après le poids.

Au Kouilou, la monnaie d'échange est le sel ; au Congo proprement dit, le genièvre, les fusils à pierre, les cotonnades, etc. (1).

Le caoutchouc, nous l'avons dit, se présente plus généralement à la côte sous forme de boules.

Celles-ci sont légèrement aplaties, pèsent, en moyenne, une livre, et ont un diamètre ordinaire de dix centimètres.

Il y en a de noires et de blanches. Celles-là ont l'aspect d'énormes truffes ; malgré cette honorable ressemblance, les blanches sont les plus estimées, leur teinte témoignant de la pureté de la marchandise livrée.

Mais le noir sait fort bien introduire dans l'intérieur de la masse gommeuse des matières étrangères qui en augmentent le poids. Aussi les commerçants recherchent-ils davantage le *timble*, dont le prix est deux fois supérieur à celui de la boule (2).

(1) L'auteur traite en détail des marchandises d'échange dans la partie de son ouvrage qui concerne le : *Congo colonial*. (Sous presse.)

(Note de l'éditeur.)

(2) Aucun produit, je crois, n'a une valeur aussi oscillatoire que le caoutchouc : mais il est toujours extrêmement demandé sur les marchés d'Europe, notamment à Liverpool et à Lisbonne. N'oublions pas, d'ailleurs, une évidence commerciale,

Le domaine de la liane à caoutchouc comprend le bassin total du Congo. Elle croît innombrable dans toutes les forêts du Haut-Fleuve, gardant gonflés ses précieux réservoirs jusqu'au jour où une voie de communication commercialement utilisable lui ouvre pour l'Europe ses veines d'or. Au Haut-Plateau, les indigènes en ignorent presque totalement l'usage. Un seul échantillon de leur industrie sur ce point, une peau de tambour, y a été rencontré jusqu'ici.

La rive droite sous-équatoriale, avec son Ogooué, n'en est pas moins bien fournie. « Tout le pays est, à la lettre, couvert des vignes à caoutchouc. Il y a là d'immenses récoltes à faire, et sans peine : il ne s'agit que d'apprendre aux indigènes à extraire le caoutchouc sans détruire la liane, et sans gâter la sève par ces mélanges impurs qui les déprécient. Il y a là des trésors » (1).

Quant à la partie inférieure du fleuve, et aux contrées qui lui sont limitrophes, les chiffres commerciaux que nous donnent le Portugal, l'Angleterre et toutes les factore-

c'est que le caoutchouc de la côte occidentale d'Afrique est, après celui d'Amérique, le premier caoutchouc du monde.

De juillet 1886 à juillet 1887, l'État libre en a exporté : 434,757 kilogrammes valant 1,912,930 francs (soit près de deux millions), avec une moyenne trimestrielle de 120,000 kilogrammes qui est souvent dépassée.

Durant le dernier trimestre 1886, l'État a eu une exportation de caoutchouc de 118,366 kilogrammes pour une valeur de fr. 520,814-40, et durant le premier trimestre suivant (1887), de 127,187 kilogrammes pour une valeur de fr. 559,622-80.

Le cours du caoutchouc d'Afrique était, au marché de Lisbonne, au mois de juillet 1887, de 1,346 reis par 15 kilogrammes.

Très demandé à Liverpool, il variait, en mai dernier, entre 1 sh. 9 p. et 1 sh. 10 p.

(Note de l'auteur.)

(1) Du Chaillu. *Voyages et aventures dans l'Afrique centrale*, p. 102 et 247.

ries, relativement au caoutchouc, témoignent éloquemment que ce pays est son royaume (1).

Et devant ces forêts ignorées, perdu dans ces labyrinthes de lianes, mon imagination, me faisant franchir « ces espaces infinis couverts de la vigne précieuse » (2), voyait dans l'avenir la civilisation remplacer ces broussailles, la vie secouer ce sommeil, et la fécondité rendue à la nation assez initiatrice et vitale pour mettre sur cette terre féconde, mais en friche, le sceau de son activité.

(1) Rien ne marque mieux, à nos yeux, la mauvaise foi évidente de certains rapports coloniaux, que la négation de l'existence du caoutchouc dans les régions du Bas-Bongo. Notre résolution est de ne citer aucun nom dans ce livre, ce travail n'étant point une enquête contradictoire. Mais qu'un certain ancien agent de l'État, bien connu d'ailleurs, et qui s'est oublié au sens que nous disons, se donne seulement la peine d'aller à dix lieues de Vivi, sur les plateaux de Nsânda ; le premier venu de Boma les lui indiquera ; tous les commerçants de Mayombe l'y feront conduire ; et là, devant cet épanouissement tropical de la liane qu'il y nie, bien qu'elle s'étende sur plus de vingt milles de surface, qu'il ouvre les yeux, mais qu'il les ouvre, et qu'il dise que c'est nous qui errons. (Note de l'auteur.)

(2) Expression employée par M. du Chaillu. Endroit cité.

CHAPITRE IV

Le palmier-liane. — Ses usages. — Les aiguilles noires. — L'arbre à ivoire. — Les billes de billard naturelles. — L'arbre acajou. — Les deux fruits. — La pomme d'acajou. — La noix d'acajou. — La noix, médecine et dessert. — Le *kola* africain. — Un coup de dé. — Domaine de l'arbre kola. — Le kola social. — Le kola de guerre. — Le kola matrimonial. — Le kola des diplomates. — Le kola funéraire. — Le kola fétiche. — Les fruits d'or. — La *barbadine*. — Reconnaissance. — Les œufs d'autruche légumineux. — Adoption indigène. — Un sirop de maracoujas. — Le *papayer*. — Le cierge africain. — Les pigeons gourmands. — Découverte de la vigne indigène. — Une grappe de cinq kilogrammes — *Vitis Congolensis*. — L'arbre à *copal*. — Son domaine. — L'arbre pleure. — Les noirs et le copal. — Le copal à l'état fossile. — Les souterrains précieux. — Le copal *tabou*, sacré — L'arbre à coton. — La fleur du cotonnier. — La semaille du vent. Le cotonnier du Kouilou-Niadi.

Le palmier-liane, dont je ne puis donner que le nom vulgaire, n'appartient pas, quoi qu'en dise sa dénomination, à la famille royale des palmiers. La seconde partie seule de son nom lui est légitimement acquise.

C'est en effet une liane, très curieuse d'aspect, qui fourmille dans le Haut-Fleuve, où elle couvre le sommet des plus grands arbres de ses longues feuilles dentelées.

La feuille rappelle celle du palmier, moins grande cependant, et plus finement taillée que celle-ci. Ses diverses dentelures ne vont pas jusqu'à l'extrémité de leur nervure médiane; mais celle-ci se prolonge, d'une longueur de deux mètres, en un filament épineux.

Ces épines forment des crochets doubles, très résistants, qui ont forme de lyre, et dont les deux pointes acérées sont dirigées vers la tige.

Les indigènes font du cœur du palmier-liane des bâtons de voyage ou de commandement fort solides et de bel aspect.

Le plus souvent leur robe brunâtre est ornée aux deux bouts de clous et de fil de cuivre.

L'écorce coupée en lanières, que l'on sèche ensuite au soleil, fournit des attaches qui ont jusqu'à cinquante mètres de long, infiniment plus solides que la corde. Les naturels s'en servent pour fixer aux poteaux les toits de leurs cases.

Enfin, l'extrémité pointue des dentelures de la feuille sert aux femmes en guise d'aiguilles, et d'hameçons aux enfants.

L'arbre à ivoire (*phytelephas macrocarpa*), a, lui aussi, moins le stipe, certains airs de palmier, et doit compter parmi les plus étranges productions africaines. C'est une plante monocotylédone, de la famille des pandanées. Ses palmes sortent toutes du sommet, fort bas, de la tige et s'élèvent en gerbe.

Les feuilles de chaque palme sont alternes, longues, minces et pointues.

Les fruits, au nombre de trois ou cinq, naissent comme d'énormes bubons, à la naissance des feuilles.

D'aspect grisâtre, le fruit atteint en grosseur les proportions d'une tête d'enfant. A maturité, il acquiert une si grande dureté et une telle blancheur qu'on peut l'employer aux mêmes usages que l'ivoire proprement dit. On nomme aussi cet arbre *corozo*, *black ivory tree* en anglais.

La réaction rosée produite sur l'ivoire végétal sous l'influence de l'acide sulfurique concentré dévoile son origine.

L'arbre acajou, *semicarpus anacardium*, s'est offert fréquemment à ma vue sur toute la rive nord du fleuve, depuis Boma jusqu'au Pool. Je ne l'ai point vu au delà.

Les avantages qu'on en retire actuellement sont lettre morte ; et cependant c'est un arbre incontestablement précieux.

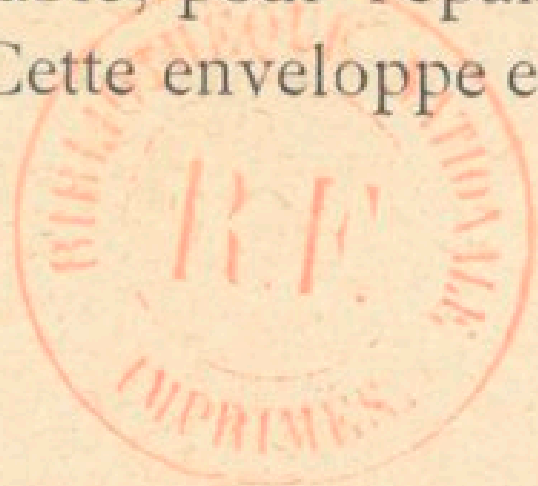
Il rappelle, à distance, l'envergure puissante des noyers. D'octobre à février, toutes les branches se chargent de fruits jaunes, à forme cardiaque, très estimés des indigènes.

Ils sont formés de deux parties entièrement dissemblables : la pomme d'acajou, et la noix.

La première est le pédoncule même du fruit, considérablement renflé, charnu, et en forme de poire, qui supporte la noix.

La couleur de la peau est d'un jaune d'or à l'époque de la maturité, celle de la chair d'un jaune plus pâle. La pomme d'acajou, bien mûre, est très juteuse, d'une saveur aigrelette qui ne déplaît pas, et s'emploie (au Brésil) pour faire des confitures fort appréciées, des boissons rafraîchissantes, une sorte de vin, une liqueur alcoolique, et un vinaigre dit « d'anacarde ». Les indigènes s'en servent au Congo pour se délivrer des scrofules et de la lèpre.

Cependant c'est la noix qui est le fruit proprement dit de l'anacardium. Il est en forme de rein, de la taille d'une très grande fève, son amande couverte d'une pellicule assez dure, semblable, pour l'épaisseur, à celle des châtaignes sauvages. Cette enveloppe est parsemée de lacunes



remplies d'un suc gluant d'un pourpre noirâtre, très caustique, qui sert à détruire les verrues, et aussi à marquer le linge d'une façon indélébile. L'amande, cuite sous la cendre, est délicieuse. On en extrait de l'huile.

Enfin, l'anacardium fournit la gomme d'acajou, gomme d'un blanc jaunâtre qui exsude de l'écorce, et qu'on utilise pour la fabrication des vernis.

Parmi les végétaux dont le sol du Congo est le plus prodigue se range le **kola**, *kola acuminata*.

J'estime qu'un des plus heureux coups de dé pour notre Europe sera l'assimilation de cet arbre d'une utilité hors de pair, dont les produits sont, en ce moment, consommés dans toute l'étendue de l'Afrique tropicale équatoriale.

Je l'ai rencontré partout jusqu'à l'Équateur, aussi bien parmi les tribus Moussorongues du Congo oriental portugais que chez les Manyangas de la zone nord, les Batékés du Pool, les Bayanzis de Bolobo.

Dans les champs d'arachides, de patates douces, de maïs qui avoisinent les huttes, au cœur même des villages, et plus loin dans les bois, le voyageur aperçoit de grands et beaux arbres, de l'aspect de nos chataigniers, dont le feuillage épais d'un vert bleuâtre retombe négligemment vers le sol. Deux fois par an, en juin et en décembre, s'entr'ouvrent, dans cette verdure épaisse, des centaines de fleurs, qui, cinq mois après, changées en fruits, pendent comme d'énormes grains de corial rose aux branches du kola.

A maturité complète, le fruit prend une teinte légèrement brune. Il a la taille et l'extérieur d'une prune. Sa chair est blanche, légèrement jaunâtre, cassante comme

celle de nos châtaignes, et extrêmement amère au goût. Aussi, les indigènes, dans leurs fêtes bachiques, et même en temps ordinaire, en mâchent-ils constamment un ou deux ; de la sorte, leur malafou, par contraste, leur paraît toujours délicieux.

Le naturel du Congo ne trafique pas de cette noix. Il la consomme sur place et lui donne, dans la vie sociale, une extrême importance.

Qu'il s'agisse d'un traité de paix, d'un pacte d'alliance, d'une négociation de mariage, de la réception d'un blanc, d'un serment ou d'une supplication religieuse, la noix de kola intervient. Elle est le calumet de paix, le garant de la foi jurée, le symbole de l'hospitalité, l'encens du noir.

Les kolas blancs s'échangent entre les chefs pour conclure la paix ; les kolas rouges sont envoyés comme déclaration de guerre à la tribu ennemie.

Un kola blanc accompagne la demande d'un prétendant ; un kola rouge le laisse sans espoir.

Dans mes entrevues avec les différents chefs de villages, je savais aussitôt à quoi m'en tenir. Pas de kolas, pas d'entente possible : j'ai été prévenu, il y a des méfiances, l'ambassade échouera. Au cas contraire, le chef, dès l'arrivée, partageait un des fruits avec moi, souvent même un seul morceau de kola coupé en deux, et c'était le plus sûr garant de ses bonnes intentions. Refuser le kola est un soufflet. Aussi que de diplomatie pour arriver à cracher, sans qu'on s'en aperçoive, ce gage de notre amitié, qui a toujours été pour moi une affreuse médecine !

On trouve souvent, sur les tombes indigènes, quelques kolas que la main pieuse d'un ami y a placés pour nourrir le mort « dans son voyage ».

Enfin, dans l'ordre religieux et judiciaire, l'importance de la noix de kola n'est pas moindre. Le Bakouo (Kassai-Congo) étend la main sur elle, jure, et la mange ensuite. Et le féticheur exigera des kolas en présent pour écarter la fièvre, éloigner l'infortune, assurer le bonheur ou une abondante moisson.

Le *kola acuminata* peut donner cinquante kilogrammes de noix par année moyenne, en deux récoltes. Son fruit contient de la caféine en quantité notablement plus considérable que la graine même du caféier, et un principe tonique extrêmement abondant (1).

Aux factoreries sénégalaises du Rio-Tongo, la noix de kola vaut son poids d'or. L'or, en effet, amené de l'intérieur par les *sarracolets*, n'y est échangé que contre des kolas. Ceux-ci y sont, par suite, chers à ce point que les commerçants s'accordent à dire qu'ils ne font aucun bénéfice sur l'or. S'ils pouvaient l'échanger comme ils échangent le caoutchouc, c'est-à-dire contre des marchandises,

(1) Les *kolas* sont expédiés de Gambie et de Gorée, où se fait le commerce principal de ces graines. En Gambie, les traitants les montent dans le haut de la rivière et les vendent, autant que possible, à l'état frais, emballés dans des paniers d'écorce tapissés avec les feuilles de bab, aux caravanes qui descendent de l'intérieur. Dès que les kolas ainsi vendus commencent à se rider et à se dessécher, les marchands de la caravane en achèvent la dessiccation au soleil, et les réduisent, par mouture, en une poudre fine qui est encore très recherchée par l'intérieur. Celles-ci, après l'avoir mêlée au lait et au miel, en forment un breuvage alimentaire et excitant très agréable. C'est sous cet état de poudre que le kola continue généralement son voyage au cœur de l'Afrique. Cependant, il arrive le plus souvent à l'état frais à Sokoto et à Kouka (Soudan) et même à Timbouktou où se tiennent de grands marchés de cette graine. De Sokoto ou de Kouka, les caravanes le dirigent ensuite sur Tripoli, où il est vendu à l'état sec et très cher. De Timbouktou, il est emporté, en remontant le Niger, jusque dans le Maroc, à Fez et à Mequinez. Au centre de l'Afrique, ce sont surtout les peuplades riveraines du Niger qui les consomment à l'état sec et en poudre.

Cf. (*Bulletin de la Société de Géographie de Marseille*, avril-juin 1883.)

tout irait bien ; mais le noir qui apporte de l'or, ne veut rien autre chose en retour que des kolas. Dans l'intérieur, en face de la côte, il n'y a pas de fêtes, pas de réunions sans kolas : ils s'y vendent presque leur poids d'or. Amer et desséchant, ce fruit a la propriété de rendre très agréable l'eau que l'on boit immédiatement après l'avoir mâché. On ne saurait mettre en doute ses principes nutritifs, puisque les indigènes, après avoir mangé, le matin, deux ou trois de ces fruits, peuvent travailler toute la journée, sans éprouver ni faim ni fatigue.

Voici maintenant une nouvelle venue au Congo, la **barbadine**, ou maracoujas, que je prendrais volontiers pour emblème de la reconnaissance, tant elle est généreuse de ses fruits envers ceux qui lui donnent leurs soins.

C'est une convolvulacée grimpante à longues traînées de feuilles d'un vert d'émeraude, dont on construit des tonnelles ravissantes.

Cette africanisée est douée d'une vitalité exceptionnelle. Un fragment de la tige planté en terre humide porte des fruits en déans les trois mois. Et quels fruits ! De vrais melons, mais ovoïdes, et ressemblant exactement de forme aux plus gros œufs d'autruche. La peau extérieure a un centimètre d'épaisseur. Le fruit sort d'une fleur jaunâtre aux pistils violets, se forme en émeraude, et prend en mûrissant une teinte d'un beau jaune.

L'intérieur du fruit est semblable à celui du melon, mais, à l'encontre de celui-ci, c'est la partie gélatineuse, noyant les semences, qu'on mange dans le maracoujas, et non la chair, qui est insipide et jaunâtre, ou blanche. Le goût en est délicieux : c'est un des meilleurs fruits que

j'aie mangé de ma vie, et qui donne toute l'année.

Durant un séjour de trois semaines que j'eus à faire à Brazzaville (Stanley-Pool), je parvins à faire adopter cette plante par les indigènes de M'fa, proche de cette station. Il y croît à merveille aujourd'hui.

La chair même du fruit est très goûtée des chèvres : et je suis assuré que les bestiaux ne la dédaigneraient pas. Cuite par tranches, elle constitue aussi pour l'homme un aliment passable.

Enfin, nous avons obtenu, après divers tâtonnements, un sirop de maracoujas dont nous n'avons pas, pensons-nous, à rougir.

Pour l'obtenir, après avoir vidé l'intérieur du fruit dans un vase, on laisse cette substance mucilagineuse bouillir durant une heure à bon feu. On presse ensuite dans un linge fin, et l'on ajoute au jus ainsi recueilli quatre parties de sucre pour dix de jus. Ce nouveau mélange, après avoir été chauffé dix minutes, est filtré soigneusement et mis en bouteilles. On arrive de la sorte, sans grands frais ni peines, à avoir un sirop de fort bel aspect, qui, mêlé avec deux tiers d'eau, constitue une boisson rafraîchissante très agréable.

Un fruit qui se rapproche beaucoup de ce dernier est celui du **papayer**, qu'on trouve dans tout le Bas-Congo, comme aussi tout le long de la côte occidentale d'Afrique.

Ce végétal, absolument insignifiant d'aspect, monte à dix et quinze mètres en une tige dénudée et mince, qui ressemble assez bien à un énorme cierge. Le haut de l'arbre est couronné de quelques rares feuilles déployées. Du tronc sortent çà et là de gros fruits verts de la grosseur

d'un melon, qui deviennent, mûrs, d'un beau rouge vermillon, et renferment une chair succulente délicieuse et fort saine. Cette chair maintient renfermée une grande quantité de semences, qui sont de très petits pois noirâtres facilement productibles, et dont les pigeons sauvages de la région où ils croissent s'emplissent journellement le gésier.

Un arbre peut donner de quinze à dix-huit de ces fruits par année.

Je ne l'ai guère trouvé, si mes souvenirs sont exacts, dans les villages natifs, mais seulement dans les dépendances des habitations européennes.

Durant une excursion aux environs de Kwamouth, mon attention fut attirée par une puissante liane aux larges feuilles en tout semblables à celles de la vigne, enlacée çà et là parmi les arbres des massifs vierges de la route. Je me glissai à travers les broussailles jusqu'au pied de l'une d'elles; et j'aperçus, avec une véritable émotion, d'énormes grappes violacées pendantes au milieu de ses feuilles.

C'était la première fois que la vigne sauvage apparaissait aux regards d'un voyageur au Congo!

Sans attendre l'arrivée de mes noirs, je grimpai au tronc d'arbre que sa tige enlaçait, et j'eus bientôt entre les mains un de ses fruits précieux.

Les grains en sont noirs, ou mieux violacés, et se présentent en grappes très épaisses, du poids de deux à trois livres. J'en ai cueilli une, plus tard, qui pesait cinq kilos trois cents grammes. Le grain est rond et petit, la chair peu forte, et renferme deux p'pins assez gros. Le jus ne tache pas.

Quant au goût, il est celui de notre petit raisin noir, mais acidulé, en raison de son manque de culture.

Sa tige est une puissante liane qui, du sol où elle se traîne d'abord dénudée, grimpe parmi les branches des grands arbres environnants, auxquels elle mêle son feuillage. En cela, elle ressemble quelque peu à la vigne du Soudan, *vitis sudanensis*, et à la vigne kabyle que connaissent tous ceux qui ont visité l'Algérie. Mais la vigne du Congo se différencie de ses deux sœurs, outre certains caractères à elle propres, en ce que son fruit, au lieu d'être blanc, est, comme nous l'avons dit tout à l'heure, d'un violet noirâtre.

Un pied remarquable de cette vigne nouvelle se trouve à cinq cents mètres de l'ancienne station de Kwamouth, parmi les massifs sauvages qui limitent à gauche les vastes champs d'arachides du village d'Aboua (1). Les indigènes n'en connaissent pas la valeur.

J'ai dénommé ce nouveau produit indigène : *vitis congolensis*.

Par la couleur du tronc, l'aspect de son feuillage, son bois jaunâtre, et par le phénomène d'exsudation de ses branches, l'arbre à copal, *trachylobion*, présente au regard superficiel l'apparence de nos acacias. Toutefois, il est beaucoup plus vigoureux que ces derniers et plus feuillu.

C'est un arbre de grande taille, que la botanique a rangé parmi les *hymcænea*, et classé dans la tribu des *cæsalpiniées*, famille des légumineuses.

Il s'étend sur toute l'étendue du Haut-Plateau des lacs,

(1) Le *Mouvement Géographique* a relaté cette importante trouvaille en 1886, dans son n° 21, p. 88, col. A.

en épaisses forêts qui ont fait l'admiration des grand explorateurs africains. D'assez nombreux spécimens se mêlent à la végétation luxuriante du Haut-Fleuve; quelques-uns même, mais assez rares, se rencontrent au Moyen et jusque dans le Bas-Congo.

« L'arbre à copal, taraudé par une larve, exsude, de branches qui ne sont pas plus grosses que le bras, des masses de gomme d'un jaune brunâtre ou d'un gris clair, d'un aspect gluant, peu consistantes, et en assez grande quantité pour en remplir une assiette à soupe. L'émission ne paraît avoir lieu que pendant la saison pluvieuse.

» Cette gomme tombe ensuite, et, avec le temps, s'enfonce dans la terre, où elle reste en dépôt pour les générations futures (1). »

A quatorze reprises différentes, durant mon voyage pédestre de Vivi au Pool, les indigènes des villages Bacongos, Basoundis et Babuendés m'ont présenté de fort beaux échantillons de copal. Les noirs qui habitent les plaines de la rive gauche, derrière la « Pointe ou Pierre-Fétiche » à Boma, connaissent également fort bien cette gomme.

Aussi, s'il m'est acquis que l'arbre lui-même ne croît plus, ou guère, dans les régions inférieures du fleuve, je suis tout aussi certain de l'existence du copal proprement dit, en ces mêmes contrées, à l'état fossilisé, dans le sol (2).

Malheureusement, la précieuse gomme, dont la tonne se paie douze cents francs en Europe, n'est pas encore entrée dans le commerce congolais, parce que les noirs se

(1) Livingstone. *Dernier Journal*, t. I, pp. 244 et 246.

(2) Voir sur ce dernier point : *Société belge des Ingénieurs*. M. Valcke, 2^e fascic., 5^e confér., p. 63.

refusent obstinément de l'exploiter⁽¹⁾. Elle est pour eux un produit *fétiche*, et tous sont convaincus que celui-là serait aussitôt frappé par la mort qui ferait usage d'un seul fragment de copal sans y être autorisé par une nécessité impérieuse.

L'arbre à coton, *eriodendron anfractuosum*, est une malvacée qui croît spontanément depuis Boma jusqu'au Nyan-gwé. C'est un arbuste à bois tendre, de cinq à six mètres de haut, aux feuilles palmées profondément découpées, et dont la fleur, rosée à fond rouge, présente beaucoup d'analogie avec celle de nos diverses espèces de mauves.

Le fruit est une capsule à trois compartiments égaux qui s'ouvrent à maturité par la rupture des nervures dorsales des carpelles, comme nos balsamines. Il s'en dégage alors, en trois houppes, de petits buissons très doux au toucher, blancs comme neige, et comparables pour la forme, et en petit, au bonnet à poils de nos grenadiers. C'est le coton.

Les filaments minuscules et ténus qui le composent sont, vus au microscope, de véritables tubes remplis de gaz et qui ensuite se vident à mesure que les graines, renfermées

(1) « Des agents allemands, établis à Zanzibar, expédient chaque année à Hambourg des quantités considérables de copal, provenant de fouilles opérées dans la zone maritime, principalement entre les embouchures du Pangani, du Roufidji et jusqu'à Quiloa. Suivant le colonel Hamerton, on exportait annuellement de Zanzibar, il y a quelque vingt ans, pour l'Europe et les Indes, de 400,000 à 600,000 kilogrammes de copal, dont 75,000 kilogrammes allaient à Hambourg. »

(A.-J. Wauters. *Le Congo au point de vue économique*, p. 72.)

Le copal est très recherché pour la préparation des vernis gras. On obtient ceux-ci très aisément aujourd'hui par un procédé nouveau qui consiste à faire fondre d'abord le copal en vase clos à la température de 360°, à le laisser refroidir jusqu'à 100°, et à le dissoudre alors dans un mélange d'huile de lin cuite et d'essence de térébenthine.

(Note de l'auteur.)

dans cette enveloppe soyeuse, mûrissent. Celles-ci, très petites et noires, ont la forme réduite de nos haricots.

A pleine maturité, la partie cotonneuse se détache, et, portée par la brise, s'en va, çà et là, aux environs, faire la semaille des graines qu'elle renferme, comme nous le voyons du duvet de nos chicorées sauvages.

La tige est ligneuse à son pied, et la plante est perpétuelle.

Les indigènes ne se servent guère du coton : ils lui préfèrent, pour la confection de leurs pagnes, les filaments plus solides du baobab et du palmier. Ils l'utilisent comme amadou, et c'est le seul usage qu'ils lui donnent.

J'ai rencontré, dans un voyage au Kouilou-Niadi, et tout le long de cette rivière, que j'étais le premier missionnaire à remonter, un autre arbre cotonnier, mais un arbre géant, à la puissante et majestueuse ramure, tout chargé de grosses touffes neigeuses; celles-ci, tombées au caprice du vent, couvraient de leur blanche dépouille toute la végétation environnante. La graine intérieure, au lieu d'être noire, était d'un incarnat magnifique, et de la forme d'une olive en miniature.

J'ai vu, plus tard, à mon retour du Haut-Congo, deux beaux sujets de ce même arbre dans la vallée de Boma, le long de la Rivière des Crocodiles, entre le débarcadère et l'ancien sanitarium. Mais je n'ai pu classer cette essence, et j'ignore si ses produits sont susceptibles d'échange.

CHAPITRE V

La canne à sucre.— Les mangeurs de sucre.— Le vin de canne à sucre, vin national du Haut-Fleuve. — Les marchands Ouaboumas.— Brasserie et pressoirs. — En bouteille. — *Maláá fou!* — Le débit de vin. — Les cabarets flottants. — Dégustation intéressée. — Les laitières indigènes. — Le vin du chef. — Le manguier. — Prestance et fertilité. — L'eau-de-vie de mangue. — Le fruit du manguier. — Chair et noix. — Le caféier. — Essais d'acclimatation. — Le caféier indigène. — Le tabac. — Qualités variées. — Le tabac de Loukoléla. — La pipe des noirs.— La pipe inamovible. — Les femmes à tabac. — Préparation indigène. — Pipe à tuyau monstre. — Tabac à priser. — Le tabac chez les Baloubas. — L'eau de tabac. — Les nez fumeurs. — Les priseurs à la cuillère. — Les priseurs arabes. — La dernière pipe. — Mode d'aspiration. — La culture indigène du tabac. — Le chanvre.— La pipe d'*iamba*. — La pipe démocratique. — Une pipe d'antrophage. — La pipe matinale. — L'influence de l'*iamba*.

La canne à sucre, *calamus indicus*, est une habitante du Haut-Fleuve. Elle y croît abondamment, à profusion, presque à l'état sauvage.

Les noirs l'apprécient beaucoup pour la sève sucrée qu'elle contient ; aussi en mâchent-ils volontiers quelques mètres dans la journée avec une satisfaction qu'ils ne cherchent pas à déguiser.

Les essais de plantation de canne à sucre faits récemment sur le plateau de Vivi sont insignifiants et ne peuvent entrer en ligne de compte. On ne les rencontre véritablement que depuis Kwamouth, et c'est surtout parmi les tribus du Kassai que cette culture a toute son expansion.

Si le vin d'élaï est la boisson des noirs du Congo-Inférieur, et le vin de banane celui des habitants du Congo-Moyen, le vin de canne à sucre est le breuvage par excellence, le vin national de tous les indigènes du Haut-Fleuve.

Deux fois par lune, une flotille de pirogues descend le Kassai, conduites par les Ouaboumas, qui les dispersent sur toutes les rives du Congo, en amont jusqu'à Bolobo et au-delà, en aval, jusqu'au Stanley-Pool, où elles vont porter, avec le précieux liquide, une recrudescence de vie.

Ce vin se prépare un peu comme le jus de banane : les cannes sont coupées en morceaux qu'on débarrasse de leur écorce fibreuse extérieure. La moëlle sucrée est alors écrasée dans d'immenses récipients où elle fermente avec un certain mélange d'eau ; puis on transvase le liquide dans des jarres de terre cuite, qui sont elles-mêmes placées dans les pirogues. J'ai vu de ces canots, voyageant sur le fleuve, transporter de la sorte quatorze de ces énormes cruches, ce qui représentait plus de dix-huit cents litres de liquide.

Cette boisson est fort bonne à boire : elle a l'apparence très accentuée de l'eau d'orge, et donne au palais qui n'y est pas accoutumé une impression particulière difficile à rendre, mais à laquelle on se fait rapidement.

Pour ma part, je n'ai pas eu d'autre vin durant tout mon séjour dans le Haut-Fleuve ; et c'était une véritable privation pour moi lorsque je n'en pouvais avoir.

Ce produit gagne beaucoup à être mis en bouteille, après avoir reposé quelques jours. Il est légèrement alcoolique, et l'acide carbonique y est assez puissant pour avoir fait sauter les bouchons de plusieurs bouteilles, que j'avais laissées à plat trop longtemps.

Les Ouaboumas, qui transportent le vin de canne à sucre, annoncent leur marchandise aux villages riverains par un long cri prolongé : *malââfoûôû ! malââfoûôû!!...*

Qu'un appel réponde au leur du village, ils s'approchent et font toucher terre au canot.

Les amateurs, munis de longs chalumeaux, arrivent, et on procède à la dégustation. Ce système très libéral a l'inconvénient évident d'attirer près des cruches plus d'amateurs que d'acheteurs. Mais les indigènes sont comme nous, ils n'aiment pas à acheter la poule dans le sac, et ils veulent savoir où ils vont. Et après tout, si le niveau d'une cruche a un peu trop baissé, le marchand puise au fleuve, et supplée ; de la sorte, hormis l'acquéreur à venir, il y a bénéfice pour tout le monde.

Le prix d'achat une fois fixé (25, 50, 60 *mitakos*, selon le cas), on transporte l'énorme jarre au village, et le Ouabouma reprend sa course interrompue. Trois semaines, un mois plus tard, il viendra la reprendre en retournant dans son pays.

Dans la plupart des pirogues ouaboumas qui servent à ce transport, il se rencontre toujours une ou deux cruches plus petites, réservées, et hors vente, qui seront offertes en cadeau à quelque chef de tribu ami ou allié. Le liquide qu'elles contiennent est de tout premier choix, et se nomme *malafou n'foumou*, le vin du chef (1).

1) La canne à sucre est une plante vivace, croissant par touffes épaisses, dont la tige, garnie de nœuds, est remplie d'une moelle pleine d'un liquide sucré qui fournit le sucre. Elle a des feuilles longues de deux à trois mètres et larges de trois centimètres, striées avec une nervure moyenne longitudinale. Elle réussit surtout dans les terres composées de silice, d'argile et de calcaire, ni trop humides, ni trop sèches et suffisamment profondes. Les indigènes coupent les tiges pour en extraire

A Kwamouth même, qui est au confluent du Kassai et du Congo, une *touque* contenant cinquante litres de malafou ordinaire valait, en 1886, de 30 à 35 mitakos, fr. 3-60 à fr. 4-10.

Le **manguier** est, lui aussi, une des essences très remarquables de ce pays. Son feuillage léger, mais fort dense, sa tige droite et élancée, ses fruits multiples tirant sur le jaune et mélangés de rouge, son grand air de vie et de force, lui conquièrent l'admiration de ceux qui le rencontrent.

La mangue est saine et d'un goût agréable : le bouquet qu'elle développe lui est particulier et ne ressemble à celui d'aucun autre fruit. La chair est ferme, presque dure, juteuse, plus ou moins abondante selon l'espèce, et entoure une noix dont l'enveloppe, faite d'une fibre ligneuse très dure et jaunâtre, se rapproche sensiblement de celle de la noix de palme.

Le manguier donne de trois cents à cinq cents kilogrammes de fruits dont on peut tirer soixante à soixante-dix litres de très bonne eau-de-vie.

Les plus beaux arbres de cette espèce que j'ai rencontrés dans mes divers voyages sont ceux de la mission catholique française de Loango, où ils sont malheureusement peu nombreux.

Je n'en ai point vu au-delà de Léopoldville, où croissent en ce moment quelques pieds bien venus.

le jus, après dix ou douze mois de végétation, et durant la saison sèche.

Les tiges épuisées de leur jus constituent le fumier même dont ils se servent pour engraisser leurs plantations.

(Note de l'auteur.)

Le caféier, *coffea arabica*, s'acclimatera parfaitement, avec un peu de persévérance et des soins, dans le Bas-Congo. J'en ai vu quelques beaux plants, jeunes encore, à Matadi et à Kinchassa, qui promettent (1).

Sur la côte, des essais heureux ont également été tentés; au Gabon c'est le *liberia*, parmi les diverses espèces essayées, qui l'emporte haut la main. Il a donné après six ans de culture.

Sur le plateau central, il croît en abondance à l'état sauvage. Mais je n'y insiste pas pour l'heure. Ce produit ne pourra attirer là-bas l'attention sérieuse des commerçants européens qu'au jour, prochain d'ailleurs, où une voie de communication assurée et peu coûteuse reliera Stanley-Pool à la côte.

La province d'Angola jette de grandes quantités de ses cafés indigènes sur les marchés d'Europe. Mais il y est de qualité inférieure à celui de San-Thomé (2).

Dans les massifs sauvages croît un grand arbre solitaire, aux branches duquel pendent, comme des boudins aux vitrines de charcuterie, d'énormes gousses, très longues, (nous en avons rapporté une de soixante centimètres), et remplies de petites graines vénéneuses. Un voyageur

(1) Quand je commandais la station de Léopoldville, dit M. Valcke, j'ai fait faire des essais de café avec des plants importés du Gabon au nombre de quatre cents. Sur 361 plants plantés à Léopoldville, après avoir fait un voyage de trois cents milles à travers le pays, nous en eûmes trois cent cinquante-quatre qui poussèrent. J'ai suivi leur développement pendant un an, mais j'ignore ce qu'ils sont devenus depuis lors. Le pays, la nature ne peuvent être rendus responsables de la négligence de certains de nos agents qui laissent périr ce qu'on leur a confié.

(Conférence sur le Congo, 2^e fascic., 5^e confér., p. 66.)

(2) De juillet 1886 à juillet 1887, l'État du Congo a exporté 1,243,000 kilogrammes de café pour une valeur de fr. 1,429,930-80.

humoristique a nommé ces étranges fruits : les saucissons allemands. Le nom fit fortune, et resta. Les Cafres appellent cet arbre *maboratta* (1).

Quant aux indigènes, ils n'en tirent profit que dans leurs danses, durant lesquelles les pois des gousses agitées produisent un bruit sec et rapide qui les amuse.

Le **tabac** (*nicotina tabacum*) est d'un usage journalier pour tous les indigènes. Il croît abondamment dans toutes les parties du Bas et du Moyen-Congo : sa frontière terminale, dans le Haut-Fleuve, est aux Bangalas.

En général, le tabac du Congo est médiocre, non que l'espèce cultivée soit mauvaise, mais parce que les noirs ne le savent pas préparer, ni récolter à point. Je dis en général, car les Batékés de l'Alima, dans la partie française du territoire, fournissent un tabac de grande valeur, très parfumé, que je ne crains même pas de comparer aux feuilles havanaises. Ce tabac est fortement pressé, enroulé, comme une saucisse, sur lui-même, en rondelles de deux kilogrammes, maintenues par quatre chevilles, et acheté principalement, à raison de 12 centimes (1 *mitako*), par les indigènes de Loukoléla. C'est de ce dernier point qu'il arrive, en seconde main, dans les Moyen et Bas-Congo, ce qui lui a valu la dénomination inexacte de « tabac de Loukoléla. »

La qualité du tabac côtier est, nous l'avons dit, très secondaire. Les feuilles sont petites, à fortes côtes, d'aspect

(1) Cf., *Trois ans dans l'Afrique australe*.

Id. *Eine Culturskizze des Marutse-Mambunda-Reiches in Sud-Central-Afrika*.

Ibid. J. Mackenzie. *Ten years north of the Orange river*. C. 5, p. 96.

très noir, et fort chargées de nicotine. Le goût en est assez fade, avec une nuance d'amertume.

Les noirs fument leur tabac dans de petites pipes, dont le foyer peu profond est de terre cuite, noire ou grise, et qui rappelle pour la forme une petite figue évidée. Le tuyau est droit, court, et le plus souvent en cuivre.

Dans le Haut-Fleuve, les Batékés et les Bayanzis, en dehors de l'Alima, ont également un tabac médiocre, qu'ils vendent, soit en feuilles par petites touffes, soit en tresses assez minces. Il est également très noir.

Les hommes y fument relativement peu : ils préfèrent l'*iamba*, dont nous aurons à parler tout à l'heure. Mais je n'y ai presque pas vu de femmes qui n'eussent la petite pipe nationale à la bouche. La fille d'Eve fume sans cesse, soit qu'elle pioche son champ de manioc, soit qu'elle prépare la *chicouangue* de la semaine, soit qu'elle allaite son enfant ou boive le malafou.

Le tabac se prend de deux manières, découpé et en poudre. Sous cette seconde forme, il se présente comme une poussière grise extrêmement ténue et blanchâtre, parce que les noirs y mêlent une forte quantité de cendre de bois pilé. Pour s'en servir, ils font tomber d'un tube de roseau ou de bambou un peu de la précieuse poudre dans le creux de la main, l'aspirent avec un grand bruit nasal, laissant sur leurs visages les traces irréfragables de leur prédilection.

Dans quelques villages de Mouroundou, au nord du confluent du Kassai et du fleuve, j'ai vu les indigènes fumer leur tabac dans une pipe en terre cuite, dont le tuyau se compose de la nervure centrale de la feuille fraîche de bananier, ce qui est d'un fort bel effet.

J'ai obtenu, durant mon séjour parmi eux, un tabac à priser assez bon en exposant les feuilles, plusieurs heures durant, au soleil. Cela fait, on enlève les nervures, qu'on brûle, et dont la cendre est mêlée à la poudre obtenue en pilant les feuilles sèches entre deux pierres. On humecte enfin le tout avec de l'eau qui découle d'un linge contenant de la cendre d'écorce de banane, et on laisse fermenter pendant un ou deux jours.

Les Baloubas de l'intérieur ont d'autres procédés d'inhalation. Ils aspirent la fumée par le nez et la rejettent par la bouche. Ils font aussi détremper les feuilles de nicotine, et aspirent l'eau noire qui en provient au moyen d'une petite cuillère (1). En suite de quoi, ils pressent les narines au moyen d'un bâtonnet fendu, afin de déguster à leur aise le précieux dépôt.

Ils ne connaissent pas l'usage du tabac en poudre ; mais, comme on voit, il y a compensation.

Ces usages singuliers me rappellent la coutume que j'ai constatée chez tous les Arabes de l'Afrique du nord, d'user du tabac en poudre en en plaçant une pincée, très fine et de couleur jaune, sous la langue ; ils rabaissent ensuite celle-ci, afin de conserver le plus longtemps possible la bienheureuse poudre qu'ils se sont octroyée.

Mais glissons...

Les Ballalis de Stanley-Pool (rive droite) attachent une si grande importance au rôle que joue le tabac dans la vie de l'indigène, qu'ils introduisent, à certains jours, dans les

(1) Le Dr Holub décrit cette spatule, en usage également chez les Barotsés du Zambèze. Il la nomme *Nasenlæffel* (cuiller de nez), et les indigènes : *libeko* ou *loubeko*. Cf. *Sieben Jahren in Süd-Africa*, 2^e vol., p. 164. (Note de l'auteur.)

tombes aimées une pipe fortement chargée et allumée, pour charmer les loisirs de leurs morts.

Enfin, j'ai observé que les noirs ne fument pas comme les Européens, par petites aspirations fréquemment répétées : généralement, ils tirent d'abord quelques petites bouffées, puis une autre très forte qu'ils avalent, et rejettent aussitôt par une contraction nerveuse de l'estomac.

Il n'est pas contestable que les terrains d'alluvion du fleuve se prêtent à une plus heureuse production de ce plant. Une culture intelligente et suivie est la seule condition imposée. On ne s'étonnera plus de la qualité inférieure du tabac indigène, on n'en rendra pas surtout, ce qui serait injuste, le pays responsable, quand on saura que le noir ne butte jamais ses plants, les laisse monter à leur gré, et cueille, au fur et à mesure de ses besoins, les feuilles de tabac sur tiges, comme nous récoltons les « choux de Bruxelles » (1).

Nous avons dit plus haut que les noirs du Haut-Fleuve préfèrent au tabac la fumée de l'*iamba*, qui est le chanvre.

Le **chanvre**, *cannabis sativa*, est une plante dioïque qui croît aisément sur toute la surface du pays (2), de Banane jusqu'aux lacs, et procure aux innombrables populations de ces contrées leur plus agréable jouissance.

(1) J'ai vu à la station de Kinchassa des plants de tabac superbes, en plein rapport et de diverses espèces, cultivés là par M. le capitaine Baylé. A mon passage de retour à Banane, la maison hollandaise de la côte s'était décidée à des essais de culture du tabac dans l'île de N'kété, qui est au milieu du fleuve.

(Note de l'auteur.)

(2) La culture du chanvre réclame, en effet, une bonne terre d'alluvion profonde, en raison de la racine pivotante de la plante, d'une consistance moyenne, et riche d'humus.

(Note de l'auteur.)

L'indigène fume le chanvre, comme l'Arabe le *kif*, non préparé, mais tel quel.

Il le fume à « pleine bouche », car la pipe, qui passe par toutes les lèvres, celles des femmes comme celles des hommes, est faite d'unealebasse énorme, quelque chose comme un fromage de Gruyère creux. Sur la rotondité de cette pipe un trou est perforé, qui reçoit un fourneau de terre cuite, généralement noir, en forme de petit cornet, dans lequel se place une forte pincée de chanvre et des charbons allumés par-dessus. L'aspiration se fait par l'ouverture naturelle de laalebasse.

Plusieurs de ces pipes monstres sont sculptées. Plus souvent, des clous de cuivre ornent capricieusement cet instrument de plaisir, cher à tous.

CHAPITRE VI

Le manioc. — Le manioc à Bolobo. — La préparation de la *chikouangue*. — Pourriture et alimentation. — La feuille de bab. — Profusion. — Culture indigène du manioc. — Le manioc aux épinards. — Le pain de l'avenir. — L'arachide. — Fruit taupe. — Préparations culinaires. — Les champs d'arachide. — Trois récoltes par année. — L'huile d'arachide. — Préparation noire de l'huile. — Le maïs. — Le maïs préparé. — Le pain de maïs. — L'igname. — Culture. — Fruits. — L'igname vénéneuse. — La patate douce. — Culture. — La patate et l'industrie sucrière. — La fève. — Le piment. — Le piment-dessert. — La culture des choux. — La petite tomate. — L'aubergine. — Le pourpier. — Les champignons indigènes. — Le riz de montagne. — Les steppes d'ananas. — L'eau-de-vie d'ananas. — Les asperges du Congo. — Amalgame.

Le manioc, l'arachide, le maïs, l'igname et la patate douce, tels sont les légumes fondamentaux de la nourriture végétale des indigènes.

Le manioc, *maïaka*, tient le premier rang entre tous. Ce précieux tubercule croît dans tout le pays, mais plus abondamment qu'ailleurs chez les Ouaboumas du Kassai. Toutes les collines des environs de Bolobo en sont également couvertes.

L'indigène le mange de deux manières, ou crû, ou en pain de cassave. Au premier cas, le manioc livre à la consommation une chair blanche, légèrement ligneuse, dure à la dent, recouverte d'une pellicule noirâtre de l'apparence de nos raves. Au second cas, le fruit se présente sous la forme de nos pains ronds de deux livres dans

certaines zones, en d'autres sous l'aspect allongé des petits pains français.

Leur préparation est assez simple. La femme noire déterre les racines au fur et à mesure de ses besoins, et les porte en des mares voisines du village dans lesquelles on les laisse quinze jours fermenter et pourrir. Ce temps écoulé, le manioc s'est débarrassé de son écorce et du principe toxique qu'il contient, et présente à l'œil une pulpe neigeuse et friable en forme de petit fuseau. Les racines sont alors transportées au village, où les femmes les travaillent dans des augettes de bois en tout semblables à nos pétrins, et, au moyen d'un caillou lisse et rond, les réduisent en farine. Cette farine elle-même est pétrie soit avec un peu d'eau, soit avec un peu de malafou, prend la forme usitée dans le pays, et cuit au bain-marie. Après la cuisson, le pain de cassave est enveloppé de plusieurs couches de feuilles de bab, qui entretiennent sa fraîcheur, enserré de quelques ligaments d'écorce, et livré à la consommation.

Ce pain est fort nourrissant. Il reste aux doigts, quand il est frais, et donne une pâte gluante qui rappelle assez bien les yeux que fait la pâte dans nos pains de froment mal cuits : nourriture indigeste, que nous consommions très bien cependant, en guise de pain, par tranches très fines cuites sous la cendre.

Toutes les peuplades de l'Afrique occidentale font du manioc leur principale nourriture. Chaque village en possède des cultures, sauf les Ouafoutous, riverains du Kassai et du Congo, dont les champs sont assez rares, et qui achètent leur manioc en racines aux Ouaboumas de l'intérieur. Malgré cette pénurie, les Ouafoutous m'ont

toujours abondamment pourvu de cassave, à ce point que j'ai pu, un jour que l'équipage du *Peace*, accosté chez nous, manquait de vivres, fournir en vingt-quatre heures cent soixante pains de chikouangues. Ce même jour, les Batékés de Kwamouth en purent vendre seulement onze.

La culture du manioc est fort simple, mais doit être surveillée au début. Sa propagation s'opère par jets, qui verdissent rapidement et peuvent donner par pied, en déans les huit mois, de quinze à vingt-cinq kilogrammes de tubercules.

La feuille, qui pousse au sommet des tiges, en couronne, et en forme de lance, entre aussi dans la consommation, et fournissait généreusement tous les épinards de ma table (1).

Nourriture substantielle, le manioc entretient la vie chez des peuples entiers ; végétal complaisant, il croît avec rapidité, demande peu de culture et fournit d'abondants tubercules. Sa conservation est très longue, ses principes nutritifs sont riches. Aussi le manioc est-il appelé à nourrir l'Europe, et à fournir aux classes pauvres de nos contrées une alimentation saine et à bon marché. J'appelle ce jour de tous mes vœux !

(1) Nul n'ignore que c'est également du manioc que la célèbre *revalenta arabica* tire son principe essentiel.

Outre la plante dont nous venons de parler, il se rencontre une autre espèce de *juca*, dite amère, qui renferme un poison violent. Les naturels de la Guyane en tirent cependant parti pour l'alimentation. La pulpe écrasée est mise dans un tissu serré, fait de fibres de feuilles, auquel est fixé une grosse pierre. Le poids de la pierre fait office de presse, et exprime tout le jus contenu dans le manioc. A mesure qu'il s'écoule, on le reçoit dans unealebasse, où trempent ensuite les pointes des flèches des guerriers. Etrange caractère que celui de ces plantes qui offrent à la fois aux usages de l'homme un poison délétère et une nourriture très saine.

(Note de l'auteur.)

La seconde place revient à l'arachide.

L'arachide, *arachis hypogea*, est une légumineuse traînante, originaire du Brésil, aux feuilles opposées, d'un vert tendre, veloutées, et dont la fleur a quelque ressemblance avec celle de nos petits pois.

Elle a ceci de très particulier que son fruit, plus connu en Europe sous le nom de *pistache*, se formant au plein jour, s'incline ensuite vers le sol, et s'enfonce entièrement dans la terre au temps de sa maturation. Il est alors enfermé dans une enveloppe cassante, d'un gris jaunâtre, et à fossettes, dans laquelle on recueille deux amandes. Celles-ci sont absolument distinctes l'une de l'autre, non juxtaposées, mais en ligne. Une pellicule d'un blanc rosé cache au regard une graine très blanche, ovale, de la grandeur d'une fève.

On mange celle-ci crue, et c'est un très bon fruit. Cuite sous la cendre et dépouillée de sa pellicule, elle constitue un excellent dessert et un aliment nutritif. Les indigènes la recueillent toute l'année, et en font une consommation considérable. Ils en préparent aussi de longs bâtons d'un nougat mou délicieux.

Parmi toutes les cultures qu'il m'a été donné de voir dans les trois zones du fleuve, celle de l'arachide tient assurément la plus grande place. Partout, les champs de cette légumineuse s'étendaient dans la plaine bien avant les villages dont ils me révélaient l'approche, et je voyageais parmi eux longtemps après ma reprise de marche.

J'estime que le seul village d'Aboua, près de Kwamouth, qui ne compte cependant que cent feux, possède plus de trente hectares d'arachides, tandis qu'il n'a pas dix hec-

tares plantés de manioc. Le rendement, il est vrai, n'est pas le même.

Toutefois, la production de cette plante est également remarquable.

Les indigènes Bangalas la récoltent trois fois par année ; à Bolobo et plus bas dans le fleuve, deux fois. Chaque pied peut fournir, en moyenne, une livre d'amandes, dont le rendement d'huile, nous le verrons tout à l'heure, est de 43 p. c.

La culture de l'arachide est fort simple : un grattage superficiel du sol, dans n'importe quel terrain passable, quelques semences déposées à la hâte à quelques centimètres de profondeur et recouvertes de terre, un sarclage de quelques instants chaque jour durant les premières semaines, et quatre mois plus tard, on recueille des fruits qui se vendent, aux marchés d'Europe, fr. 295-19 la tonne (1).

Il est assez rare de trouver des champs uniquement plantés d'arachides. Généralement, les femmes espacent, entre les semis de cette plante, de jeunes tiges de manioc auxquelles la légère croissance de l'arachide ne peut nuire, et que d'ailleurs de petits monceaux de cendres, provenant des feux de défrichement et accumulés à leurs pieds, nourrissent très amplement. Quelques jours de pluie font prendre racines à celles-ci et lever les amandes. Trois mois

(1) Ce chiffre est basé sur ce fait que de juillet 1886 à juillet 1887, l'État du Congo a exporté 24,097 kilogrammes d'arachides pour une valeur de fr. 6,998-13.

La tonne des mêmes arachides provenant des Indes, ne vaut sur les mêmes marchés que 100 francs. La cote de mai 1887 pour les arachides du Congo était, à Liverpool, de 13/5 à 14/sh. (Note de l'auteur.)

plus tard, la récolte d'arachides est finie, et le champ reste libre au manioc.

Ainsi ai-je vu agir les cultivateurs espagnols d'Algérie dans leurs plantations simultanées de maïs et de patates douces.

Mais la grande valeur de l'arachide n'est pas toute là. Sa richesse la plus sérieuse, celle qui la fait rechercher sur toutes nos places, et qui sera dans l'avenir un des plus abondants canaux de la fortune coloniale du pays, est son huile.

C'est, en effet, une plante oléifère, dont le produit blanc, limpide et agréable au goût, se place côte à côte avec l'huile d'olive.

Il a même densité que cette dernière : 0.9170, et a sur elle un avantage important pour l'exportation dans les pays froids en ce qu'il ne se congèle qu'à -3° , tandis que l'huile d'olive est solidifiée à $+6^{\circ}$. L'une et l'autre entrent en ébullition à $+320^{\circ}$. Outre l'oléine et la margarine, l'huile d'arachides renferme deux autres glycérides ($C^6H^8O^6$), qui sont la *triarachine* et la *trihypogéine*.

Les indigènes connaissent fort bien cette précieuse huile. Ils l'obtiennent en exprimant l'amande à froid, après l'avoir préalablement broyée et réduite en pâte dans une certaine quantité d'eau. Mais ils n'épurent point ensuite, comme nous, par décantation. Nous avons déjà vu que le rendement de l'arachide est de 43 p. c. d'huile.

Le maïs, *zea maïs*, le *maiza mampoutou* des Fiotes, est aussi très cultivé par toutes les populations du fleuve. L'espèce est bonne, le rendement assez abondant, et la verdure sert aux troupeaux de chèvres indigènes.