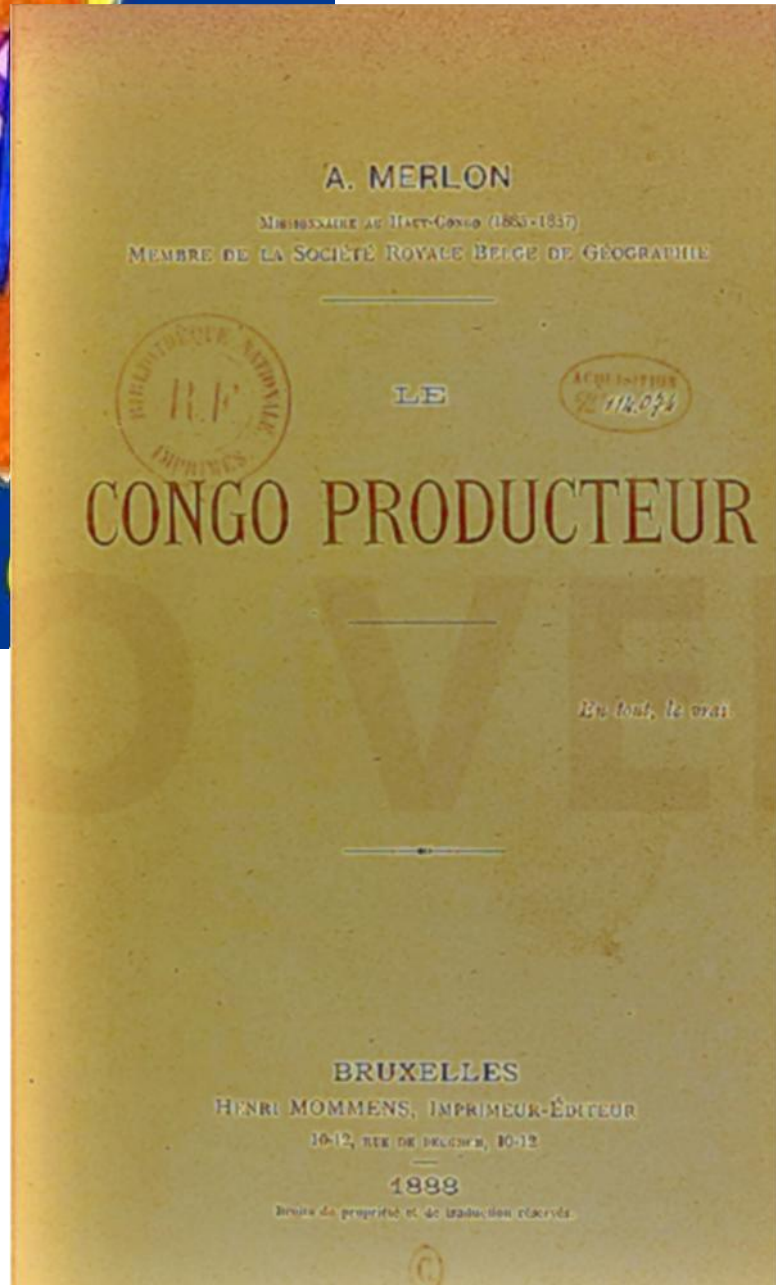
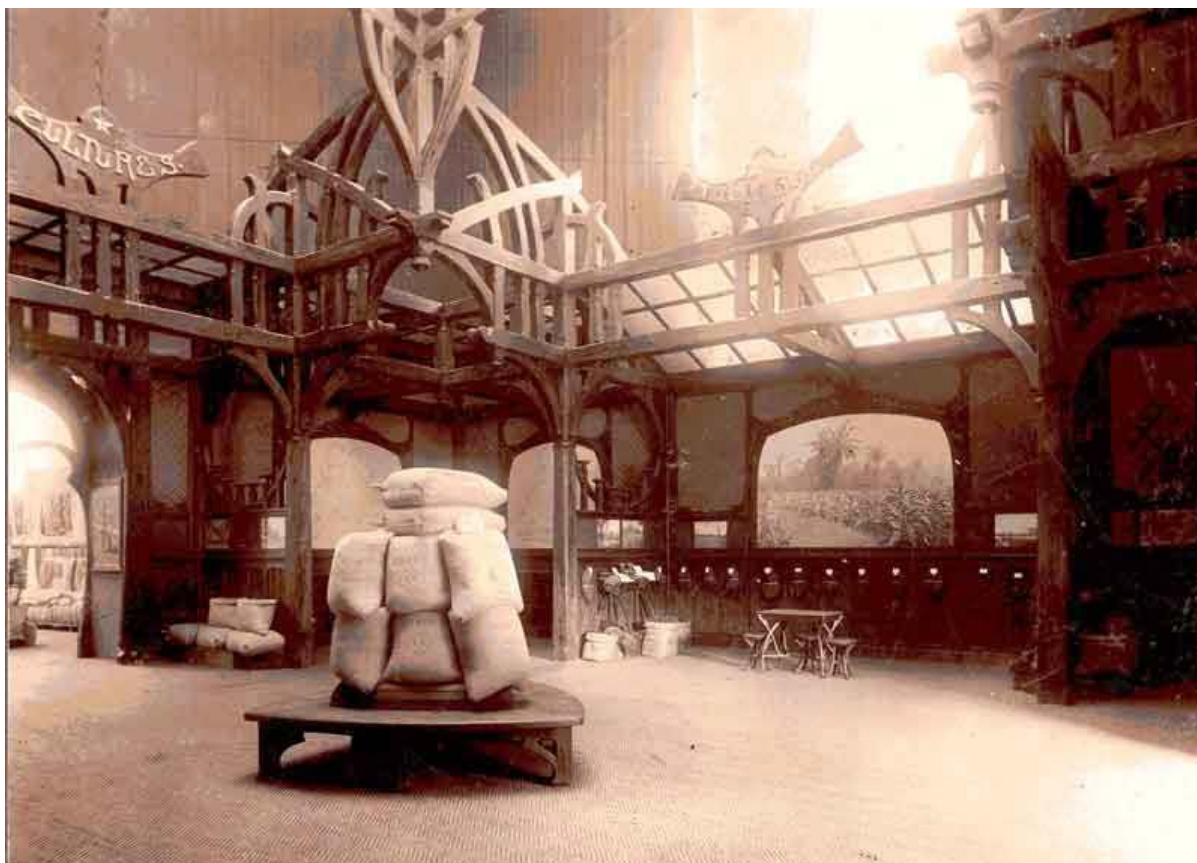




Pauvres, mais honnêtes, nous paraissions quand nous pouvions, et notamment le lundi 17 septembre 2018





Tervueren 1897 : « Salon des Grandes Cultures »

Le RP Merlon n'a laissé de traces immortelles, ni dans les annales des Missions, ni dans celles de la littérature. Son style est agréable à lire, d'un niveau honnête, sans plus...

Dès lors, quel peut être l'intérêt, en 2018, de se pencher sur des pages qu'il consacrait, en 1888, au « Congo producteur » ?

Cet intérêt, c'est précisément d'avoir été écrites en 1888, soit trois ans seulement après la fondation de l'EIC, et un bon lustre avant que ne débute la « Nouvelle Politique Economique » basée sur la production forcée de caoutchouc, qui allait, sous le nom de « red rubber », jeter un éternel opprobre sur la mémoire de Léopold II.

Merlon ne s'écarte pas de la « ligne missionnaire standard » ; il approuve implicitement l'entreprise coloniale, protectrice des Missions, et lui assigne aussi le rôle de sauver les Noirs de l'esclavagisme¹ (uniquement « arabe », à l'abri d'une confortable amnésie). Mais enfin, tant de bienfaits méritent bien que l'on attende quelque chose en retour, n'est-ce pas ? Alors, que produit le Congo ?

Son livre, où abondent les anecdotes exotiques pittoresque, dans le goût des « récits d'explorateurs » - dont par moments il s'inspire de si près qu'il frôle le plagiat² – date d'une époque où le Roi avait déjà réussi à se faire reconnaître comme Souverain de l'Etat Indépendant

¹ 1888 est aussi l'année du sermon de Mgr Lavigerie sur l'esclavagisme, prononcé à Ste Gudule, et de la fondation de la Société antiesclavagiste de Bruxelles

² On remarquera, entre autres, qu'il utilise, pour transcrire les vocables indigènes, le bizarre système phonétique qui a été inventé par le traducteur français de Stanley qui, sous prétexte de ne pas présenter des mots africains « déformés par l'anglais », transforme d'honnêtes mots swahili en vocables inconnus sur toute l'étendue de la planète.

du Congo, mais ne connaissait pas le catalogue exact des ressources que la nature offrait dans ses possessions. Le très illustre « scandale géologique » du Katanga, qui passa pendant longtemps pour l'Alpha et l'Oméga des trésors naturels du Congo, ne sera connu qu'une douzaine d'années plus tard.

En 1888, les produits que l'on attendait du Congo étaient encore essentiellement des produits de l'agriculture (notamment les précieux bois exotiques) et de la chasse (l'ivoire)³ ; pour le reste, on était réduit à rêver de gisements aurifères fabuleux, inspirés des « Mines du Roi Salomon ».

Il apparaît donc qu'en ces temps héroïques, l'intérêt pour le Congo avait déjà l'aspect d'un appétit de matières premières, même si l'on ne savait encore trop lesquelles.

Bonne lecture !

Guy DE BOECK

Charge d'ivoire au dépôt de la CBMC, Anvers, vers 1900



³ En 1897 encore, lors de l'Exposition Universelle de Bruxelles-Tervuren, les vedettes étaient, outre le « village africain », le « Salon des Grandes Cultures » et le concours de sculpture sur ivoire.

Les sages de l'Inde nous rapportent qu'un jour quatre aveugles se rencontrèrent, au bord du Gange, autour d'un éléphant.

Le premier prit à tâtons la queue du pachyderme, et dit : — « L'éléphant est un chasse-mouches. »

Un autre, après lui avoir palpé la jambe, dit : — « Non ! l'éléphant est une colonne. »

Le troisième répliqua, en passant la main sur l'oreille de l'animal : — « L'éléphant, c'est un éventail. »

Et le quatrième conclut, caressant la trompe de la bête : — « L'éléphant est un instrument de musique. »

Par là, les sages de Benarès ont voulu apprendre aux leurs que l'appréciation des hommes et des choses dépend du point de vue particulier sous lequel on les envisage.

Le « Mastodonte géographique » qui se nomme le Congo se présente également à l'observation sous des aspects multiples, politique, économique, ethnographique, religieux.

Il convient de les envisager chacun séparément.

Mais il importe surtout qu'on ne les traite pas en aveugle, la question économique moins que toute autre. Cela, parce que la

grandeur matérielle du pays y est en jeu, et que tromper son pays est un crime de lèse nation.

Il fallait donc y aller voir, voir de ses yeux, toucher de ses mains.

J'y suis allé, j'ai vu.

Le travail qui résume mes deux années d'expérimentation, et dont le premier jalon est aujourd'hui posé, renferme mes conclusions. J'ignore quel avenir les attend. A tout prendre, je leur sais au moins le mérite supérieur d'être l'interprète d'une pensée entièrement indépendante et désintéressée, d'une observation personnelle et consciencieuse.

Chacune des lignes qui le composent est écrite d'honneur, dictée par la vérité, cette expression complète des deux grands amours de ma vie : Mon Dieu, mon Roi.

Bruxelles, le 1^{er} Décembre 1887.

LE CONGO PRODUCTEUR

PREMIÈRE PARTIE

Les Productions animales

CHAPITRE I^{er}

L'éléphant. — La chasse de l'éléphant par l'homme blanc. — Les mœurs de l'éléphant. — Sa comestibilité. — Un boudin monstre. — Cuisine noire. — La chasse indigène. — La chasse des Pahouins. — La chasse des Arabes. — La chasse des Matabélés. — L'éléphant africain est-il domesticable?..

Il y a vingt ans, ce chapitre eût dû s'ouvrir par ces mots :

« La plus importante des productions africaines, c'est l'homme. »

Les plaines du Bas-Congo gardent encore l'empreinte profonde du fer rouge de la traite. Les villages clairsemés, les forêts disparues, l'isolement relatif des comptoirs, l'effarouchement des noirs, et quelque chose de mélancolique qui se dégage on ne sait de quoi et qui envahit toute l'âme, rappellent les dévastations et les ruines dont le trafic humain a laissé derrière lui la trace.

Aujourd'hui, la traite de l'homme noir par l'homme

blanc n'existe plus au Congo. L'État libre l'a proscrite à jamais de ses frontières; son incontestable honneur est d'avoir lavé cette tache rouge.

La constatation de ce fait, par laquelle il convenait d'ouvrir cette étude économique, doit suffire pour l'heure. Nous y reviendrons plus à fond dans la question de l'esclavage (1).

Le premier représentant, par son importance, de la faune du Congo, est l'éléphant. (Batéké : *n'zâo*. Bangala : *n'zoko*.)

Miracle d'intelligence et monstre de matière, l'éléphant, parfois solitaire, presque toujours en troupes, et portant avec lui la principale richesse des indigènes du Haut et du Moyen-Fleuve, est l'habitant souverain des forêts des deux rives. Il y abonde, surtout dans les régions supérieures du plateau central, qui constituent son habitat naturel.

La chasse en est difficile, mais relativement peu dangereuse pour le blanc de sang-froid. Le point vulnérable est la tête, à la naissance de la trompe, ou la tempe. D'aucuns le blessent d'abord au genou, et, tandis qu'il butte, l'achèvent au crâne. Il vient toujours au coup de feu, s'il est blessé. Comme il a la vue aussi défectueuse que son oreille est fine, en ce sens que sa vision ne porte pas obliquement, le chasseur se gare, dès qu'il a tiré, en faisant un saut de côté.

L'éléphant, éminemment sociable, vit en général par troupes de sept, dix, vingt et cinquante têtes. Il parcourt de nuit, à travers les forêts, où il trace de véritables che-

(1) *Le Congo colonial*. (Sous presse.)

mins, des distances considérables, en remplissant l'air de son cri strident, qui rappelle le son de la trompette. On concevrait à peine quels dégâts font ces géants dans les bois où ils errent, déracinant les arbres, cassant les troncs des grands palmiers d'un coup d'épaule, écrasant partout les jeunes pousses. Le jour, l'animal dort dans les fourrés, ou demeure plongé dans des mares pour se garantir des insectes. Un vieux mâle dirige la marche, et guide le troupeau avec des précautions infinies. Les mères portent de vingt à vingt et un mois, et le petit qui vient au jour est allaité également par toutes les femelles du troupeau. A vingt-cinq ans, l'animal est adulte.

Jadis, on le rencontrait par légions; et bien qu'il abonde encore dans les forêts du Congo, cependant, grâce aux lassos, aux fosses recouvertes de broussailles, aux enceintes dont nous parlerons tout à l'heure, et surtout à nos fusils perfectionnés, il est en pleine voie d'extinction.

La chair de l'éléphant n'est pas désagréable, mais elle est généralement coriace. Le morceau de choix est la trompe, *kibongolo*, qui constitue pour les gourmets africains un mets vraiment royal.

Pour l'apprêter, ils creusent un canal de cinquante centimètres de profondeur, qui a la largeur de la trompe. Puis, sur un lit épais de broussailles et d'herbes sèches, ils la déposent avec toutes sortes de soins, et la recouvrent d'une couche d'herbes aromatiques triées sur le volet, puis d'un nouveau lit de broussailles auxquelles on met le feu. Le tout est alors recouvert de terre, avec quelques ouvertures d'aérage, et le gigantesque boudin cuit à petit feu durant six à sept jours.

La dégustation de ce mets, d'ailleurs excellent, est une

fête gastronomique que je souhaite très sincèrement à mes lecteurs.

Les indigènes, qui, presque tous aujourd'hui, connaissent la grande valeur de l'ivoire, chassent l'éléphant avec acharnement.

Ils n'ignorent pas que cet animal tourne toujours l'obstacle qui se présente à lui, et, si fragile que puisse être celui-ci, ne le franchit jamais. Aussi, pour saisir leur proie, enserrent-ils les clairières, où sa piste les a menés, d'une immense ceinture de filets de lianes. Ils réduisent peu à peu cette enceinte, et l'animal cerné de toutes parts est bientôt à portée. Alors seulement ils assaillent le captif de lances et de flèches vénéneuses jusqu'à ce que la mort s'ensuive. On coupe aussitôt la trompe de la bête, qui reste elle-même sur place, en attendant que la décomposition partielle des chairs permette l'enlèvement des pointes.

La queue aussi est coupée, et les crins terminaux, *zenga zanzáo*, partagés entre tous, servent à faire des lacets de cou, très appréciés, auxquels on suspend les objets fétiches protecteurs.

Aux possessions françaises du Congo, les Pahouins chassent l'éléphant par les mêmes procédés sauvages.

Dès qu'ils arrivent dans un pays où il y a un troupeau de ces pachydermes, ils mettent sur leurs traces vingt ou vingt-cinq chasseurs qui suivent ce troupeau nuit et jour, et le perdent le moins possible de vue. Les éléphants vont toujours à peu près ensemble et circulent beaucoup; quand ils sont entrés dans un bouquet d'arbres ou dans un coin de la forêt facile à cerner et dans lequel il n'y a pas d'eau, (nous en verrons tantôt la raison), les chasseurs, qui les

guettent, se portent autour de cette enceinte, tirent des coups de fusil en l'air et font un tapage épouvantable. Les éléphants n'osent naturellement pas bouger de place, et se tiennent cois dans leur retraite. Pendant ce temps, deux ou trois hommes courent à toutes jambes pour avertir la tribu. Hommes, femmes, enfants, tous arrivent ; quelquefois, ils sont cinq ou six cents. Chacun se met à l'œuvre, on hurle, on tire des coups de fusil, et on travaille. La nuit, on établit un cordon de feux autour de l'enceinte assiégée. Bientôt, en abattant des arbres de toute grandeur, en enchevêtrant les unes dans les autres d'énormes lianes, on construit une palissade absolument infranchissable, qui a souvent un kilomètre de tour, et tient tout le troupeau prisonnier. Des cases sont alors construites pour les veilleurs ; ceux qui ne sont pas désignés pour ce service se retirent, et attendent quelquefois quinze jours, quelquefois trois semaines, et davantage.

L'éléphant a constamment besoin d'eau ; après en avoir été privé un temps assez long, il est épuisé par la soif, et d'une faiblesse extrême. Après avoir célébré une grande cérémonie en l'honneur des fétiches, les veilleurs font passer dans l'enceinte, par une entrée ménagée à cet effet, deux petites pirogues pleines d'une eau empoisonnée.

Ce jour-là, toute la tribu est revenue. Durant la nuit, les éléphants, pressés par la soif, boivent tout le contenu des pirogues, et le lendemain ils sont stupéfiés et aux trois quarts morts.

C'est alors que commence la boucherie.

A un signal donné, les chasseurs se glissent près de leurs

victimes, et on commence le feu, qui se prolonge bien après que le dernier éléphant est tué. Les coups de fusil à pierre pleuvent encore sur les cadavres, et on s'acharne dessus jusqu'à ce que leur peau soit criblée comme une cible.

Le même usage est employé dans l'Inde.

La chasse à l'éléphant se fait d'une manière plus hardie chez les Arabes des sources du Nil-Blanc, qui habitent le voisinage des Schillouks (1).

Deux cavaliers armés de lances suffisent pour abattre le monstrueux animal; mais d'ordinaire ils se mettent quatre ou six; et si l'éléphant est en un lieu découvert, sa perte est certaine. Les cavaliers se mettent à sa poursuite, galopent autour de lui à grande distance, en resserrant toujours leurs évolutions; lorsqu'ils en sont très près, un cavalier met pied à terre en évitant d'être aperçu par l'éléphant, qui surveille en ce moment les autres chasseurs; il se glisse jusqu'à l'animal, et lui porte un coup terrible dans le ventre, où la lance lourde et acérée pénètre profondément. L'éléphant bondit, se retourne; mais les cavaliers placés en face de lui, l'assaillent et le harcèlent; et tandis que l'animal charge ces cavaliers, le premier remonte à cheval, et fuit comme le vent, car leurs agiles petits chevaux sont si bien dressés, qu'ils n'abandonnent pas leurs maîtres, alors même que tout fuit autour d'eux. En un clin d'œil, le chasseur a rejoint ses compagnons, et l'attaque recommence jusqu'à ce que l'éléphant succombe, épuisé par la perte de son sang.

(1) Voir M. le professeur Gilbert. *L'Afrique inconnue.*

Les Arabes en abattent ainsi six et huit en un jour.

Enfin, les Matabélés du Zambèze se servent préférablement du *umhobo* pour la capture de ces animaux.

Les chefs en font usage quand ils veulent donner de l'occupation à leurs nombreux guerriers. Le long d'une rivière, dans un endroit où l'on sait que le gros gibier est abondant, on creuse une fosse de cinq mètres de côté sur cinq mètres de profondeur. Au moyen de tronçons d'arbres, on lui fait un rebord qu'aucun animal pris au fond de la fosse ne peut escalader. Du bord du puits on conduit, en forme d'avenue, deux haies élevées, qui d'abord courent parallèlement, ensuite, à une distance de cinquante mètres, vont en s'élargissant à travers les buissons jusque près de la rivière. Ces deux haies ont souvent plus d'un quart de lieue de longueur, laissant ainsi à l'ouverture un passage d'un quart de lieue de largeur. Vers le soir, au moment où les animaux se rendent à l'abreuvoir, quelques milliers d'hommes, formant un immense cordon autour du piège, exécutent une battue générale et poussent peu à peu le gibier vers l'ouverture de l'*umhobo*. Les plus rusés de ces animaux, flairant le danger, refusent de marcher en avant; ils se retournent sur leurs agresseurs et essaient de s'échapper en forçant le passage à travers les rangs des guerriers. Le combat s'engage, et de nombreuses victimes percées d'asségaies tombent sur le champ de bataille. Les autres se précipitent vers la fosse, où, voyant une étroite ouverture, ils croient pouvoir s'évader, et viennent en bandes serrées, tomber pêle-mêle l'un sur l'autre dans la trappe. Cette masse vivante, prise au piège, est composée d'éléphants, de buffles, d'élangs, de gnous, d'antilopes, par-

fois même de lions, de léopards, et d'autres bêtes féroces ; et tous ces animaux, en tombant, se brisent, s'étouffent, se déchirent dans une lutte affreuse. Les derniers venus trouvant la fosse comble jusqu'au rebord, passent au galop sur ce pont vivant, et sont reçus à coups de lances par les hommes cachés derrière la palissade. Le gibier ainsi capturé est ensuite fidèlement rapporté au chef, qui en fait la distribution lui-même (1).

En terminant l'étude de l'éléphant, on peut se demander s'il est domesticable.

Pour résumer cette question, dont l'importance économique n'échappe à personne, nous ne pouvons mieux faire que de rapporter ici un fragment de la savante étude (2) de M. A.-J. Wauters, dont nous acceptons toutes les conclusions :

Ce fut au IV^e siècle avant l'ère chrétienne, dit-il, à l'époque d'Alexandre-le-Grand, que, pour la première fois, les Européens apprirent à connaître et à combattre les éléphants domestiques.

Quinze de ces animaux figuraient à la bataille d'Arbelles (331 avant J.-C.), rangés devant le centre de l'armée persane commandée par Darius : ils tombèrent au pouvoir des Grecs. Plus tard encore, quatre-vingts éléphants restèrent vivants aux mains des Macédoniens, à la bataille de l'Hydaspe, où Alexandre vainquit Porus (327 avant J.-C.).

Les successeurs du célèbre conquérant introduisirent

(1) Cf. Livingstone, *Exploration dans l'Afrique centrale*, p. 28.
Mission au Zambèze, p. 126.

(2) *Mouvement géographique*, 1886, p. 39, col. B.

les éléphants de guerre et de parade dans le monde occidental. Les Séleucides eurent toujours à leur cour et dans leurs armées d'imposants trains d'éléphants qu'ils faisaient venir des Indes. Les Lagides, qui ne pouvaient, sans passer sur le territoire étranger, faire venir leur remonte de ces contrées lointaines, se virent forcés de s'adresser à l'espèce indigène, et dès le III^e siècle avant J.-C., sous le règne de Ptolémée Philadelphe, la traite des éléphants fut organisée en Égypte.

Les chasseurs fondèrent diverses colonies, tant le long du Nil jusqu'au confluent de la branche bleue que sur le littoral de la mer Rouge, où les stations maritimes ne tardèrent pas à former une chaîne qui allait jusqu'au delà du cap Guardafui. A portée de chacune d'elles, il y avait dans l'intérieur des établissements pour la chasse et la garde des éléphants. Le premier établissement fondé pour la chasse des éléphants sur le littoral de la mer Rouge fut *Ptolemaïs Epithéras* (Ptolemaïs des chasses), situé, selon d'Anville, près du Ras-Ahéfaz.

C'est donc sur les éléphants du bassin du Nil que les premiers essais furent tentés en Afrique, et bientôt les Lagides furent en état d'opposer, dans les combats, des éléphants africains aux éléphants indiens des Séleucides. Parmi les batailles que livra Antiochus III, roi de Syrie, pendant la longue durée de son règne, il en est une qui fait époque dans l'histoire des éléphants : c'est celle de Raphia, où ce roi eut à combattre l'armée égyptienne de Ptolémée Philopator (217 avant J.-C.). Ce fut la première occasion bien constatée où les éléphants de l'Inde se trouvèrent en présence de ceux d'Afrique, et où la supériorité de la race asiatique fut bien établie par le résultat : tous

les éléphants de l'armée de Ptolémée qui prirent part au combat furent détruits par les éléphants d'Antiochus. Aucun prince de la race des Lagides ne parvint à réunir autant d'éléphants que Philadelphie, soit pour le service de ses armées, soit pour le luxe de la cour. Saint Jérôme dit, en faisant l'énumération de ses forces, qu'il avait quatre cents éléphants de guerre.

Tandis que sous les règnes brillants de princes amis des arts, des sciences, des lettres et du commerce, l'Égypte devenait une puissance intellectuelle et commerciale de premier ordre, non loin d'elle s'élevait une rivale redoutable qui, elle aussi, n'allait pas tarder à ambitionner l'empire de la Méditerranée et à tenir en échec la puissance, déjà si formidable, de la jeune république romaine. Carthage allait, pendant plus d'un siècle, occuper le monde de ses bruyants exploits.

En voyant les Ptolémées étendre constamment leur territoire du côté de l'ouest, les Carthaginois songèrent à mettre leurs armées au niveau de celles des Égyptiens et à se pourvoir d'éléphants de guerre.

Des officiers furent envoyés dans les forêts qui bordent le pied de l'Atlas; ils y organisèrent des chasses et y recrutèrent les imposants trains d'éléphants qui jouèrent un rôle si important dans les deux premières guerres puniques. Le document le mieux constaté qui nous soit resté sur ce sujet est un passage d'Appien, où on lit que les Carthaginois envoyèrent Astrubal, fils de Giscon, à la chasse aux éléphants.

Les guerres puniques éclatèrent. A peine les Romains eurent-ils fait connaissance, à la bataille d'Héraclée (280 avant J.-C.), avec les éléphants d'Asie de Pyrrhus, qu'ils

se trouvèrent à Agrigente, en Sicile, en présence des éléphants d'Afrique du général carthaginois Hannon.

Nous n'entrerons pas dans les détails de l'histoire militaire des éléphants : on connaît le rôle qu'ils jouèrent pendant la lutte à outrance que se livrèrent les Carthaginois et les Romains. Chacun sait, entre autres détails, qu'Annibal traversa les Alpes avec une quarantaine d'éléphants. Il en avait encore trente-sept lorsqu'il arriva au Rhône, que les animaux passèrent sur de grands radeaux. Dans les Alpes, on eut une peine extrême à traîner ces lourds quadrupèdes à travers les neiges, dans des chemins étroits, escarpés et presque impraticables. Dans une partie de la route, il fallut que l'armée travaillât trois ou quatre jours, rien que pour leur frayer le chemin; et lorsqu'ils furent arrivés en Italie, ils étaient tellement faibles qu'ils pouvaient à peine se tenir sur leurs jambes. L'histoire ne dit pas combien il en mourut.

Les éléphants d'Annibal participèrent à presque toutes les grandes batailles qui se livrèrent en Italie, en Espagne et en Afrique.

A la bataille de Zama (202 avant J.-C.), où s'écroulèrent la fortune d'Annibal et celle de Carthage, les éléphants carthaginois livrèrent un rude combat à la cavalerie romaine, et dans le traité qui mit fin à la guerre, les Carthaginois s'engagèrent à ne plus entretenir d'éléphants à l'avenir.

Les rois d'Afrique suivirent l'exemple que Carthage elle-même avait emprunté à l'Égypte, et adoptèrent l'usage des éléphants de guerre. Masinissa, roi des Numides, ce fidèle allié de Rome, en fournit souvent aux armées de la république. Jugurtha opposa vainement les siens aux

légions de Métellus. Juba, roi de Mauritanie, ne fut pas plus heureux dans l'essai qu'il fit des siens contre Jules César.

C'est à la bataille de Tapsus (47 avant J.-C.), remportée par ce grand homme de guerre contre les partisans de Pompée, que pour la dernière fois les éléphants d'Afrique figurèrent sur les champs de bataille. Ceux qui tombèrent vivants aux mains du vainqueur furent transportés en l'Italie, où ils ornèrent son triomphe. On vit ce jour-là l'imposant spectacle de quarante éléphants, rangés sur deux files, précéder le dictateur dans sa marche au Capitole, en portant des flambeaux dans leur trompe.

Réduits, après la conquête de l'Afrique, à un rôle purement pacifique, les éléphants ne figurèrent plus désormais que dans les jeux et dans les grandes cérémonies de la ville des Césars. Abandonnant les champs de bataille, ils prirent possession des cirques, où on les vit lutter tantôt contre des gladiateurs, tantôt contre des animaux, tels que les taureaux et les tigres.

De guerriers, ils deviennent saltimbanques et exécutent dans les spectacles les tours les plus étonnants. Non seulement on les voit faire des armes, jouer à la boule et danser la pyrrhique, mais ils donnent des représentations burlesques et jouent de véritables pantomimes.

Plin raconte qu'on vit un jour quatre éléphants en porter un cinquième étendu dans une litière, contrefaisant, de la façon la plus comique, les airs pleins de langueur d'une personne malade. Une autre fois, on les vit parcourir des salles remplies de personnes étendues sur des lits et mesurer leurs pas de manière à ne toucher aucun des dormeurs.

Sous Germanicus, douze éléphants exécutèrent une charade en costume dramatique : les mâles étaient revêtus de la toge, et les femelles de la tunique. Après la parade, on leur servit une magnifique collation, où nos éléphants se conduisirent en convives bien élevés, se passant les plats avec courtoisie, et étonnant les spectateurs par leur sobriété et leur bon ton.

Dans les jeux que Néron institua en l'honneur d'Agrippine, on montra des éléphants dansant sur la corde raide; et sous Galba, fait réellement incroyable s'il n'était attesté par des témoignages contemporains, un de ces animaux, chargé d'un chevalier romain, monta sur un câble tendu jusqu'au sommet du cirque et redescendit dans l'arène par le même chemin. Suétone, qui relate ce fait, oublie de nous dire si ce Blondin à quatre pattes faisait usage du balancier.

Adrien tira des éléphants un parti plus utile dans une des plus belles opérations qu'ait exécuté la mécanique des anciens : il en employa vingt-quatre pour déplacer le fameux colosse de Néron, et pour le transporter près de l'amphithéâtre auquel il devait donner son nom.

Enfin, on attelait aussi les éléphants aux chars de parade destinés à porter les images des dieux et des empereurs, dans les grandes cérémonies et dans les apothéoses.

Les grandes fêtes *séculaires* par lesquelles l'empereur Philippe célébra le millième anniversaire de la fondation de Rome furent la dernière circonstance où les éléphants parurent en grand nombre dans les spectacles. Ce fut vers ce temps-là (248 après J.-C.), que le gouvernement renonça probablement à entretenir des dépôts d'éléphants : en effet, à partir de cette époque, on ne voit plus ces animaux

paraître dans le cirque, ni dans l'amphithéâtre. Et l'intelligence des éléphants demeure monopolisée entre les mains des *Barnum* de province.

On le voit, il est absolument contraire aux renseignements fournis par l'histoire, d'écrire qu'on ne dresse pas l'éléphant d'Afrique parce que c'est un animal stupide, lâche et craintif.

Tout démontre, au contraire, que l'espèce africaine, dont nous venons de plaider la cause, est intelligente et susceptible de domestication tout aussi bien que l'espèce asiatique. Elle l'a prouvé pendant cinq cents ans.

CHAPITRE II.

L'ivoire. — Son utilisation par les noirs. — Les tombes d'ivoire. — Les temples d'ivoire. — Les cimetières d'éléphants. — L'ivoire, brandon de discorde. — La grande guerre des Abenhos et des Batékés. — Diplomatie africaine. — Deux génies. — La douane indigène. — Le trafic d'ivoire. — Les esclaves de l'ivoire. — Effet du commerce de l'ivoire sur les mœurs locales. — La grande passe de l'ivoire. — Les entrepôts d'ivoire au Stanley-Pool.

Les indigènes sont loin d'ignorer le côté utilisable des défenses d'ivoire (*M'pungi*. Bg. *Mionzo*).

Ils s'en font des pilons, des trompes, des cuillères et divers autres ustensiles. Cette matière entre aussi pour beaucoup dans leurs objets de parure, spécialement dans la fabrication des bracelets, des jambières et des épingles à cheveux.

Ils placent aussi, pour honorer davantage les défunts, des pointes d'ivoire sur les tombes des grands chefs. Le cimetière de Muchié, au Kassai, où j'ai vu des tombeaux ainsi ornés, renferme des pointes magnifiques rassemblées en guise de monuments funèbres, mais détériorées avec intention par les noirs, afin qu'elles n'excitent point la cupidité des passants.

Livingstone, en descendant le Zambèze, rencontra aussi, dans l'île de Calai, en aval du confluent du Tchobé, une sépulture de ce genre :

« Le tombeau de l'ancien chef, dit-il (1), est entouré de soixante-dix énormes défenses d'éléphants plantées dans le sol, et dont les pointes sont tournées vers l'intérieur du cercle. La tombe elle-même est couverte d'une pile de trente dents pareilles, qu'y a déposées la famille du défunt. Le soleil et la pluie ont profondément altéré celles qui en ont subi l'influence, mais les autres sont assez bien conservées. »

Dans l'Arouhouimi, Stanley vit un petit temple d'idoles entièrement construit de cette matière :

« Au moment où nous allions nous embarquer, un de mes hommes vint me dire que, dans le village principal, il y avait un *meskiti* d'ivoire (2), et que dans toutes les maisons l'ivoire était aussi abondant que le bois de chauffage.

» L'instant après, j'étais devant le *meskiti*; un simple toit circulaire, supporté par trente-trois dents d'éléphant et servant d'abri à une idole de bois de quatre pieds de hauteur, peinte en rouge vif, avec des yeux noirs, une barbe et des cheveux. L'image était grossière, mais représentait la figure humaine, sans qu'on pût s'y méprendre. Mes Voua-Ngouana désiraient avoir les défenses : ils eurent la permission de les emporter. Nous recueillîmes, en outre, une centaine de morceaux d'ivoire sous forme de coins, de trompes de guerre, de boules, de bracelets, de pilons à broyer le manioc et les herbes, de maillets à battre l'écorce pour en faire de l'étoffe. » (3)

(1) *Exploration dans l'Afrique Australe*, ch. V.

(2) *Meskiti* : église ou temple.

(3) *A travers le continent mystérieux*, tome II, page 273.

Cette désinvolture et cette prodigalité de la part du noir du Congo ne tiennent pas tant à son ignorance de la valeur de l'ivoire qu'à l'extrême abondance des pointes dans le Haut-Fleuve, et à leur écoulement relativement restreint jusqu'à ce jour.

L'indigène, nous l'avons vu, chasse le pachyderme en vue de cet ivoire. Mais il se le procure encore autrement :

Les éléphants ont des cimetières communs, cachés dans les clairières, au plus profond des forêts, où chacun, s'il le peut, va mourir à son heure. C'est là surtout que les noirs se fournissent d'ivoire, qu'ils n'ont qu'à ramasser, et l'on peut dire à la lettre de ces ossuaires mystérieux qu'ils sont les mines d'or de l'Afrique équatoriale.

Si l'ivoire est la source du grand commerce intérieur, il y est aussi l'aliment des discordes intestines les plus graves.

Il y a quelque trente ans, la guerre éclata entre Abanhos et Batékés. Le *casus belli* consistait en ceci, que les Abanhos, habitant plus haut sur le fleuve, ne pouvant parvenir jusque là à vendre leur ivoire aux Bacongos que par l'entremise naturellement intéressée des Batékés du Pool, voulurent se libérer de cet intermédiaire, et faire leurs affaires par eux-mêmes. Mais cette combinaison ne faisait pas le compte des Batékés : une guerre acharnée éclata, et, chose inouïe dans les annales militaires du Congo, soixante-seize morts restèrent dans les deux camps.

Les Batékés, qui représentaient la tradition, furent vainqueurs ; et aujourd'hui encore les Abanhos ne vendent leur ivoire qu'aux Batékés, qui le revendent ensuite aux Bacongos.

Une autre conséquence de cette guerre est la suivante, qui mérite d'être rapportée.

Le pays des Abanhos et le pays des Batékés pris comme unité territoriale, il fut convenu que les premiers seraient les chefs de l'eau, et les seconds chefs de la terre; c'est-à-dire qu'au cas d'une nouvelle guerre entre les deux parties, ni les Abanhos n'auraient à payer d'amende aux Batékés, si quelque Batéké venait à être tué par eux *sur eau*, même en territoire Batéké; ni que les Batékés n'auraient rien à payer aux Abanhos, si quelqu'un de ceux-ci était mis à mort par les Batékés *sur terre*, même en pays Abanho.

Cette combinaison, qui paraît tout d'abord absurde, témoigne, si on l'approfondit, d'un très grand sens politique.

Les Batékés vainqueurs, en effet, que voulaient-ils pour l'avenir? Assurer naturellement les fruits de leur victoire, c'est-à-dire empêcher les Abanhos de trafiquer directement avec les indigènes du Bas-Fleuve, et d'arriver à cette fin jusqu'à ces derniers, soit par eau, soit par terre. Or, d'une part, en se déclarant les maîtres de la terre (déclaration reconnue par les Abanhos, et qui entraînait pour les Batékés le droit de tuer impunément sur terre tout Abanho suspect), les Batékés empêchaient aisément les vaincus de tenter le commerce en dehors d'eux par voie de caravane terrestre. D'autre part, en accordant aux Abanhos le titre de chefs de l'eau, les Batékés n'oublient pas la clause essentielle établie tout d'abord par eux et sanctionnée par la victoire, qui interdit aux Abanhos de faire passer leur ivoire par la voie du fleuve aux trafiquants d'en-deçà du Pool.

Cet arrangement d'une profonde diplomatie était donc

tout entier à l'avantage des Batékés, sans que les Abanhos en aient reçu le moindre ombrage : les premiers jouèrent à la générosité et au désintéressement, et ils prirent tout.

N'est-il pas étonnant de trouver tant de sagesse dans ces têtes de sauvages? Car enfin, même à la Conférence de Berlin, où les premiers diplomates de l'Europe se trouvèrent réunis, a-t-on vu meilleur jeu?... De quoi s'agissait-il? Du partage d'un gâteau qui se décompose de la sorte : Un fleuve qui aboutit de l'Atlantique au Tanganika, les lacs Tanganika et Nyanza, et la partie orientale d'Afrique qui va de ces mêmes lacs à l'Océan Indien.

M. de Bismarck est l'arbitre dans le débat. Il ne veut rien pour lui-même, certes non! Une part du Congo à l'Association Internationale, une autre portion à la France, une autre au Portugal, avec une clause très essentielle, qui est la déclaration formelle du commerce libre sur toute l'étendue de ce fleuve. Des tiraillements, venus on ne sait comme, s'élèvent tout à coup entre le nouvel État libre et la France, entre le nouvel État libre et le Portugal : la jeune nation naissante voit à nouveau son existence menacée. Mais le chancelier tout puissant fera s'envoler ces fumées, à une seule condition, c'est que le Souverain de l'État libre retire tous ses agents de la partie orientale d'Afrique. Karéma et M'pala sont supprimés. L'expédition orientale qui se préparait à Zanzibar est rappelée. Puis un jour, le Kilimandjaro s'ombrage des couleurs allemandes, la Germanie annexionne la branche orientale du gâteau en reléguant Saïd Bargach dans son île; l'empereur Guillaume est le chef de la terre.

Quant à l'autre morceau, M. de Bismarck a eu soin de s'en assurer tous les avantages sans en avoir les soucis et

les charges, précisément par cette clause essentielle tout d'abord stipulée, et garantie par les autres puissances, chefs de l'eau, que la liberté complète du commerce est acquise à tous sur le fleuve (1).

Sauvages ou civilisés, tous les hommes de génie se rencontrent.

Mais revenons à la question de l'ivoire, dont le trafic appelle notre attention.

A l'endroit où le fleuve vient se déverser dans le Pool, les Batékés ont établis sur chaque rive un village, dont les habitants, véritables douaniers, surveillent le courant jour et nuit.

Dès qu'un canot d'Abanho chargé d'ivoire est signalé, les pirogues se détachent du bord et vont à sa rencontre. Un Batéké se décide-t-il à acheter, il remet aussitôt, avant que d'atterrir, un présent plus ou moins considérable au marchand en guise d'arrhes, emporte toute la cargaison dans ses huttes, et l'y détient. L'acceptation du cadeau entraîne pour le vendeur l'obligation de ne plus pouvoir traiter avec d'autres qu'avec son premier client. Une fois à terre, on discute le prix d'achat, et..., je vous laisse à penser la vie que font alors les deux compères. Le marché enfin conclu, le Batéké est possesseur de l'ivoire, et en dispose. Et tandis qu'il se rend chez les Bacongos du Pool pour le leur écouler en détail, l'Abanho, lui, demeure

(1) L'autorité de l'Allemagne, celle au moins que lui reconnaît l'Angleterre, s'étend sur tout l'immense territoire qui va de l'embouchure de la Rovuma (10° 40 lat. sud) jusqu'à l'embouchure de l'Umbe, au port de Wanga (4° 3' lat. sud), touche; à l'intérieur, au lac Nyassa dans sa partie septentrionale, au Tanganika dans toute sa longueur, et au Victoria-Nyanza jusqu'à 1° de latitude sud. (Note de l'auteur.)

au village de l'acquéreur jusqu'à ce que celui-ci ait recueilli les marchandises nécessaires pour liquider sa dette : ce qui dure parfois plusieurs mois. La valeur des arrhes, cela va sans dire, est alors défalquée du prix convenu.

Si par la faute de l'acquéreur, le paiement se faisait trop attendre, le vendeur, tout en restant au village Batéké jusqu'à résolution de la dette, aurait le droit de s'emparer de quelques esclaves de son débiteur et de les détenir. Pour ce, on attache ceux-ci par le pied aux hommes mêmes du détenteur, comme les esclaves romains. Pour la marche, l'esclave a le cou serré dans une fourche en bois, et est poussé en avant par un noir qui en tient le manche à la main.

Remarquons en passant que l'Abanho achète lui-même à des peuplades plus éloignées l'ivoire qu'il vend aux Batékés, en sorte qu'il est aussi bien entremetteur entre les premiers fournisseurs et les Batékés, que ceux-ci entre les Abanhos et les Bacongos.

Par suite de ce monopole, le Batéké ne s'occupe de rien autre que de la vente de son ivoire. Il est relativement fort riche, ignore l'épargne, et dépense avec fidélité tout ce qu'il gagne. Pas de revenus, pas de succession, chacun est l'artisan de sa fortune. Jamais un Batéké, s'il n'est dans la misère, ne travaille la terre. Aussi les vivres sont-ils fort chers au Stanley-Pool. Quant à ses mœurs, à l'encontre de celles de l'Abanho, elles sont entièrement relâchées, ou, pour mieux dire, il n'en a pas (1).

Comme nous avons établi une station au point confluent du Congo et du Kassai, tout l'ivoire du Haut-Fleuve

(1) Voir : *Le Congo ethnographique*. (Sous presse).

nous passait sous les yeux en se rendant au Stanley-Pool. Et les pirogues indigènes en transportent là journellement.

Une fois au Pool, les naturels du Haut-Fleuve dirigent leur ivoire sur deux points : au grand village de Kintamo, à gauche, et, à droite, au village de M'pila, qu'ils préfèrent. C'est sur ces deux marchés Batékés que les caravanes de Bacongos viennent se pourvoir de pointes, en échange desquelles ils donnent aux fournisseurs du sel, et les produits manufacturés qu'ils ont apportés de la côte.

CHAPITRE III

L'ivoire (*suite*). — Les Batékés marchands. — L'ivoire mystérieux. — Les marchés de M'pila et de Kintamo. — Les Silos. — Les *chimbouks* ou caravanes d'ivoire. — Le noir d'ivoire. — L'ivoire vert. — Les rivières d'ivoire. — La *Sandford Exploring Expedition*.

Cependant les Batékés de Stanley-Pool ne vendent pas toujours leur précieuse marchandise aux Bacongos. Souvent, les chefs de ces grands entrepôts « frêtent » eux-mêmes des caravanes considérables, qui s'en vont porter les pointes d'ivoire à la côte, du côté d'Ambrizette, de Saint-Paul de Loanda, de Kitembe (1), pour le compte de leurs patrons du Congo, sans s'arrêter aux quatre et six mois de marche que ce trafic leur impose, et dont ils ne tiennent d'ailleurs aucun compte dans la vente.

La pointe d'éléphant, à l'état naturel, est d'aspect jaunâtre ou très noire. Mais cette teinte est sans importance, l'intérieur de la dent étant toujours parfaitement blanc. Quelquefois, elle apparaît d'une couleur gris-sale et s'appelle « ivoire mort », c'est-à-dire qu'elle provient d'un animal décédé de longue date, et non tué. Sa valeur est alors

(1) On peut estimer, en moyenne, à cent tonnes et environ à cinq ou six mille défenses de toutes grandeurs l'exportation annuelle de la côte depuis le Congo jusqu'à Ambriz. C'est la partie de toute la côte occidentale d'Afrique qui en produit le plus. (Jeannest.)

beaucoup moindre. Les dents ont un poids moyen de trente à cinquante livres. On en trouve cependant, et elles ne sont pas rares, de quatre-vingts à quatre-vingt-dix livres. Il en est même de cent vingt, qui valent plus de deux mille francs sur les marchés anglais. Pour être appréciée, notons que la pointe doit être aussi droite que possible, intacte, presque pleine, rayée de lignes sombres.

A certains moments donc, les deux villages du Pool, M'pila et Kintamo, regorgent de marchandise. Entrez-y alors, même à l'improviste : vous n'y verrez pas une dent.

Les négociants, dès le marché conclu, les enterrent, par mesure de sécurité d'abord, et aussi parce qu'ils prétendent que dans le sol les défenses continuent à grandir. Que si vous parlez alors d'achat, et exhibez les étoffes en vogue, la place du village se couvre aussitôt des plus magnifiques pointes qu'on puisse voir, à ce point qu'un jour, tandis que j'accompagnais un commerçant blanc à M'pila, quatre cents pièces s'y trouvèrent réunies ainsi en une heure.

Les Bacongos, munis de leurs achats, reprennent bientôt le chemin de la côte. Ils vont aux factoreries recommencer eux-mêmes la vente, et y chercher la compensation commerciale de leurs peines. Ces caravanes, nommées *chimbouk*, comptent jusqu'à deux cents noirs, vont à la file indienne, riches parfois de trois cents pointes d'ivoire. Celles-ci sont, durant le voyage, l'objet des plus grands soins et de la plus minutieuse surveillance, les petites enveloppées d'étoffes grossières et portées sur l'épaule, les plus grosses suspendues des deux bouts à une branche d'arbre solide que deux noirs maintiennent des deux mains, les deux extrémités de la perche reposant sur la tête.

Dès que les arrivants sont en vue d'une maison de commerce, il s'y produit un mouvement, une agitation, une impatience de fièvre, branle-bas de commerce.

Le blanc, désormais, ne vit plus, : il a senti l'ivoire.

Déjà tous les *linguisters* (courtiers noirs au service du blanc) sont en mouvement. Les uns envoient au-devant de la caravane leurs *mulecks* (serviteurs) les plus intelligents ; les autres viennent chercher chez les blancs les bons de marchandises qu'ils ont en réserve ; et tous partent vers la caravane, munis de ces présents, qu'ils destinent comme appâts aux *matoutes* ou chefs de la caravane.

Ils vont parfois ainsi fort loin dans l'intérieur, et c'est à qui y arrivera le premier. Chacun vante la richesse de ses blancs, la quantité de marchandises qu'ils viennent de recevoir. Ils promettent monts et merveilles pour les prix qu'on leur donnera, et font des cadeaux nombreux. Enfin, c'est une véritable bataille.

Une fois la caravane arrivée, le village des blancs est inondé de noirs ; les cours sont envahies : tout ce monde cause, crie, hurle, se dispute, se bat. Les *krouboys* jettent hors des magasins les caisses de marchandises d'échange ; d'autres roulent d'énormes balles de tissus dont on fait sauter les cercles. Partout règne une agitation extraordinaire.

C'est le chef de la factorerie qui s'occupe lui-même de l'achat. Au fur et à mesure que les dents sont présentées, les *marfouks* les sondent, en présence du blanc, au moyen d'une longue tige de fer. Une défense est creusée en moyenne jusques au tiers de sa longueur totale, et les noirs ne se font pas faute d'y tasser de la terre mouillée pour en augmenter le poids.

Les *linguists* aussi ont surveillé le pesage, et s'accroupissent ensuite autour de la marchandise. Le blanc s'installe à sa table, fait ses calculs, dit son prix, et la discussion commence.

C'est quand les *linguists* débattent ce prix avec les noirs de l'intérieur, qu'il est intéressant de les observer : intelligents, rusés, voleurs, menteurs, ils savent, au besoin, ne rien gagner sur une dent, mais parviennent en fin de compte à se faire de très beaux bénéfices et à persuader aux indigènes qu'ils n'ont rien conservé pour eux.

Le prix que le blanc a donné n'est jamais accepté d'emblée. Il faut disputer le terrain pied à pied, souvent pendant des heures. Si le pesage est chose délicate, l'achat, lui, est un véritable combat de patience, de tenacité, d'habileté et de diplomatie.

Les réclamations se croisent en tous sens ; les *linguists* viennent vous chercher jusque dans vos chambres. Pour déjeuner, il faut se barricader et faire garder les portes ; et c'est au milieu de ce pêle-mêle, de ce vacarme, que vivent les blancs, pendant quelquefois quinze jours, obligés de veiller à tout, de surveiller tout, toujours sur le qui-vive, exposés au vol, ayant à peine le temps de reposer.

Enfin, le prix une fois arrêté, la dent ne vous appartient pas encore : il faut faire un cadeau dont l'importance est discutée comme le reste. Il arrive souvent alors que le *linguist* le trouve insuffisant, et retire sa pointe. Mais une fois qu'il a dit : *Viokessa*, rien ne saurait la lui faire rendre. Cette règle est absolue : sans cela, jamais les blancs n'en sortiraient (1).

(1) Jeannest. *Quatre années au Congo*.

L'ivoire brut est désigné sous le nom de *morfil* (1).

En coupant dans le sens de leur longueur des défenses fraîchement enlevées à l'éléphant, on trouve quelquefois dans l'intérieur des parties de couleur olivâtre auxquelles on donne le nom d'ivoire *vert*. Cette variété est

(1) L'importation annuelle de l'ivoire est d'environ cinq cent cinquante tonnes, qui ont pour lieux de provenance :

Égypte	180 tonnes
Côte orientale d'Afrique et Bombay	160 »
Côte occidentale	140 »
Cap de Bonne-Espérance	50 »
Mozambique	20 »

Le tableau suivant donne le détail de l'ivoire importé dans les Iles Britanniques de 1856 à 1863 :

1856	493 tonnes	valant en liv. st.	343,517
1857	494 »	» » »	421,318
1858	614 »	» » »	410,608
1859	541 »	» » »	336,147
1860	542 »	» » »	332,168
1861	558 »	» » »	297,491
1862	580 »	» » »	262,962
1863	464 »	» » »	256,059
	<u>4,286</u>		<u>2,660,270</u>

Dont il faut défalquer dix à douze tonnes par année pour les dents d'hippopotame et de morse ; soit chaque année une moyenne de 535 tonnes valant 332,593 liv. st., soit plus de 8 millions de francs.

Le prix des belles défenses africaines variait, il y a une dizaine d'années, de 32 à 72 liv. st. :

En 1867 le prix de ces dents variait de 39 à 42 liv. st., soit de	975 à 1,050 fr.
» 1870 » » 41 à 44 » »	1,025 à 1,100 »
» 1872 » » 58 à 61 » »	1,450 à 1,525 »
» 1873 » » 68 à 72 » »	1,700 à 1,800 »
» 1874 » » 53 à 58 » »	1,335 à 1,450 »

(Mouvement Géographique.)

L'État du Congo a exporté de 1886 à 1887 (juillet à juillet), 81,698 kilogr. d'ivoire, valant 1,633,960 francs.

Le marché de Liverpool cote cet ivoire 60 liv. st. la dent de 96 livres, 53/10 à 58 la dent de 68 à 84 livres, 53 à 56/10 la dent de 51 à 65 livres, 43 à 52/10 la dent de 30 à 49 livres, et 44 à 46/10 la dent de 20 à 29 livres.

très recherchée pour les ouvrages de luxe, parce qu'elle est plus tendre, plus facile à travailler, qu'elle se durcit en vieillissant, et qu'elle devient très blanche à l'air. J'ai vu de cet ivoire à diverses reprises à M'pila. A Luteté, l'agent de la factorerie française m'a fait voir, en 1886, une défense, d'ailleurs fort belle, dont la partie creuse intérieure renfermait adhérente une boule d'ivoire naturelle, semblable à une énorme bille de billard, qui s'y était formée.

Au contact de l'air et de la lumière, l'ivoire prend rapidement une teinte jaune désagréable. On lui rend alors sa blancheur primitive en l'exposant quelques jours au soleil dans un bain d'essence de térébenthine. On sait aussi que la calcination et le broiement des rognures et déchets d'ivoire, donne une poudre colorante connue sous le nom de *noir d'ivoire*.

Les autres emplois de l'ivoire sont trop multiples et surtout trop connus de tous pour que nous ayons à nous y arrêter ici.

La quantité d'ivoire exploitable au Congo est, actuellement encore, incalculable; et plusieurs générations passeront avant que ce produit précieux arrive à s'y épuiser. Pour qui a vécu et observé au Haut-Congo, cette double affirmation est une vérité de bon sens.

Au confluent du Kassai et du Congo, où je me suis trouvé longtemps, j'estime que, en prenant comme base d'appréciation un poids de quarante livres par dent, ce qui est peu, plus de six cent mille livres, soit trois cents tonnes d'ivoire, me sont passées sous les yeux pendant une seule année, fournies intermédiairement au Pool par les indigènes du Haut-Plateau. Que si une maison de commerce s'établissait à ce point, et, fournie abondamment de mar-

chandises d'Europe appréciées de ces noirs (1), parvenait à y arrêter à son profit les pirogues d'ivoire qui descendent du Kassaï et du Congo (ces deux canaux de l'ivoire intérieur), vers les deux marchés de Stanley-Pool, il n'est pas douteux qu'elle ne s'enrichisse rapidement (2).

La *Sandford Exploring Expédition*, qui étudie en ce moment cette question, précisément au point que je viens d'indiquer, et ailleurs, nous donnera bientôt à cet égard d'étonnantes révélations.

(1) L'auteur traite en détail de ces marchandises d'échange dans son étude sur le *Congo colonial*. (Sous presse.) (Note de l'éditeur.)

(2) J'en ai rapporté, à titre de curiosité, deux défenses moyennes de trente livres, dont la livre vaut 25 francs à Liverpool, et que j'y avais achetées à raison de deux pièces de mouchoirs, c'est-à-dire de fr. 2.50. (Note de l'auteur.)

CHAPITRE IV

Les lions du Congo. — L'hippopotame. — Les barrages d'hippopotames. — Une chasse à l'hippopotame. — Les chasseurs noirs. — Les bancs de crocodiles. — Les mœurs de l'hippopotame. — Le flâneur baille. — Une curiosité fatale. — Les balles explosibles. — L'attaque. — L'ivoire d'hippopotame. — La chasse à terre. — Gastronomie indigène. — Le marché de viande. — Le crocodile. — Une victime. — Le « travailleur d'hommes ». — La ponte. — L'élevage et le marché des crocodiles. — Les crocodiles d'Hérodote. — Un repas de chair de crocodile.

Dans un travail où la question économique n'aurait pas à primer, la première place de la faune serait nécessairement dévolue à son roi.

Le lion (Ballali : *N'kossi*) règne dans les grandes forêts des deux rives. Son existence y a été contestée par plusieurs. Elle est pour moi hors de doute, bien que personnellement je n'en aie jamais vu. Les indigènes le nomment *n'kossi*.

Près de Kwamouth, son rugissement magistral m'arrivait très distinctement, tous les soirs, de la rive d'en face. Plusieurs, d'ailleurs, l'ont rencontré dans leurs marches.

L'hippopotame (Ballali : *M'voubou*. Batéké : *N'gouvou*. Bangala : *N'gabou*) est le géant du fleuve. Il y pullule en certains points, tellement qu'assez avant dans le Kassai, un des tributaires du Congo, la navigation est parfois

momentanément entravée par les bandes de ces animaux. Sur le fleuve même, ils sont plus rares : cependant il s'en rencontre assez bien à Boma, aux divers embranchements de la rivière, et depuis le Pool jusqu'aux Falls.

Je lis, à ce sujet, dans mon journal de route :

« Avant-hier soir, 1^{er} juillet 1886, je pars avec six noirs en pirogue chasser l'hippopotame, car les vivres frais nous manquent depuis plusieurs jours. En route, des indigènes me rapportent que les habitants de N'Gandchou, village situé en aval, ont trouvé l'animal que j'avais tué ces jours-ci, près d'un banc de sable de notre station. Nous voyageons jusqu'à huit heures du soir, et campons au bord même du fleuve. Le voisinage des caïmans nous empêche de dormir avec sécurité. Le lendemain nous partons à l'aube. Le temps est clair, l'eau tranquille, et mes noirs me regardent avec de grands yeux clairs tout pleins de convoitise. A huit heures, dans la baie de N'Gandchou, nous tombons sur une douzaine d'hippopotames, dont je blesse trois bêtes. Un des coups a bien porté : les pagayeurs, avec de grands cris de joie, affirment que l'une d'elles est tuée. Comme ils sont amusants à voir, ces grands enfants de nègres, avec leurs contorsions, leurs battements de mains, leurs cris gutturaux qu'arrachent le plaisir et l'espoir : « Ici, maître ! là, maître ! encore un, maître !!... Tantôt l'un, tantôt l'autre abandonne sa pagaie, se dresse sur son banc, et pour imiter mon tir, lève un bras en l'air, et de l'autre simule de presser le chien d'un fusil, avec un long... thââââ..... guttural, intraduisible, pour imiter le bruit de la poudre, qu'ils adorent. *Koufa*, tué ! ajoutent-ils, avec admiration.

» Tandis que je contemplais cette scène, le temps avait

passé. La bête ne revenant pas à flot, nous poursuivons notre navigation. Les hippopotames ne tardent pas à se montrer dans le fond de la baie, en deux bandes. J'en tue un, à la deuxième blessure, près de l'œil. En même temps, poussé par le courant, nous arrive, comme un colosse, flottant au large, les pattes en l'air, celui que j'ai tué tantôt. L'amener à terre, et le dépecer est vite fait. J'en donne une partie aux hommes pour le repas du jour, qui se fait incontinent; je charge le reste dans la pirogue, qui flotte maintenant à ras de l'eau, et nous repartons satisfaits.

» Dans la baie, vers midi, plus de quarante crocodiles, de toutes tailles, se chauffent paresseusement, allongés sur les bancs de sables, au soleil; au fur et à mesure que nous avançons, ils se jettent, l'un après l'autre, dans le fleuve. C'est l'heure à laquelle il les faut chasser, en les surprenant au repos ou à la sieste. Le seul endroit vulnérable est l'œil et ses alentours. »

Quant à l'hippopotame, il est tout le jour dans l'eau, d'où l'on ne voit sortir, de temps à autre, que le museau, pour respirer. On voit alors, çà et là, sur la nappe des eaux, surgir ces points noirs éphémères, d'où jaillissent deux nuages d'eau qui retombent sur le fleuve redevenu déjà solitaire. Souvent aussi, il ouvre en l'air une gueule effroyable, dont il est impossible de se faire une idée : le flâneur baille. Il aime aussi les bancs de sable recouverts d'un peu d'eau, sur lesquels il étend sa masse au soleil. Pour le tuer, il faut s'y prendre au matin, de très bonne heure. Il est alors plus paresseux, étant rempli d'herbages, et fatigué de ses courses nocturnes. Le seul endroit heureux est la partie comprise entre l'œil et l'oreille. S'il est à l'eau, il ne faut donc pas le tirer quand il regarde de front,

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 inabornables. 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 boucaner. 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 Kassai 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 hérissé comme par le frisson ; les yeux et le mufler 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.

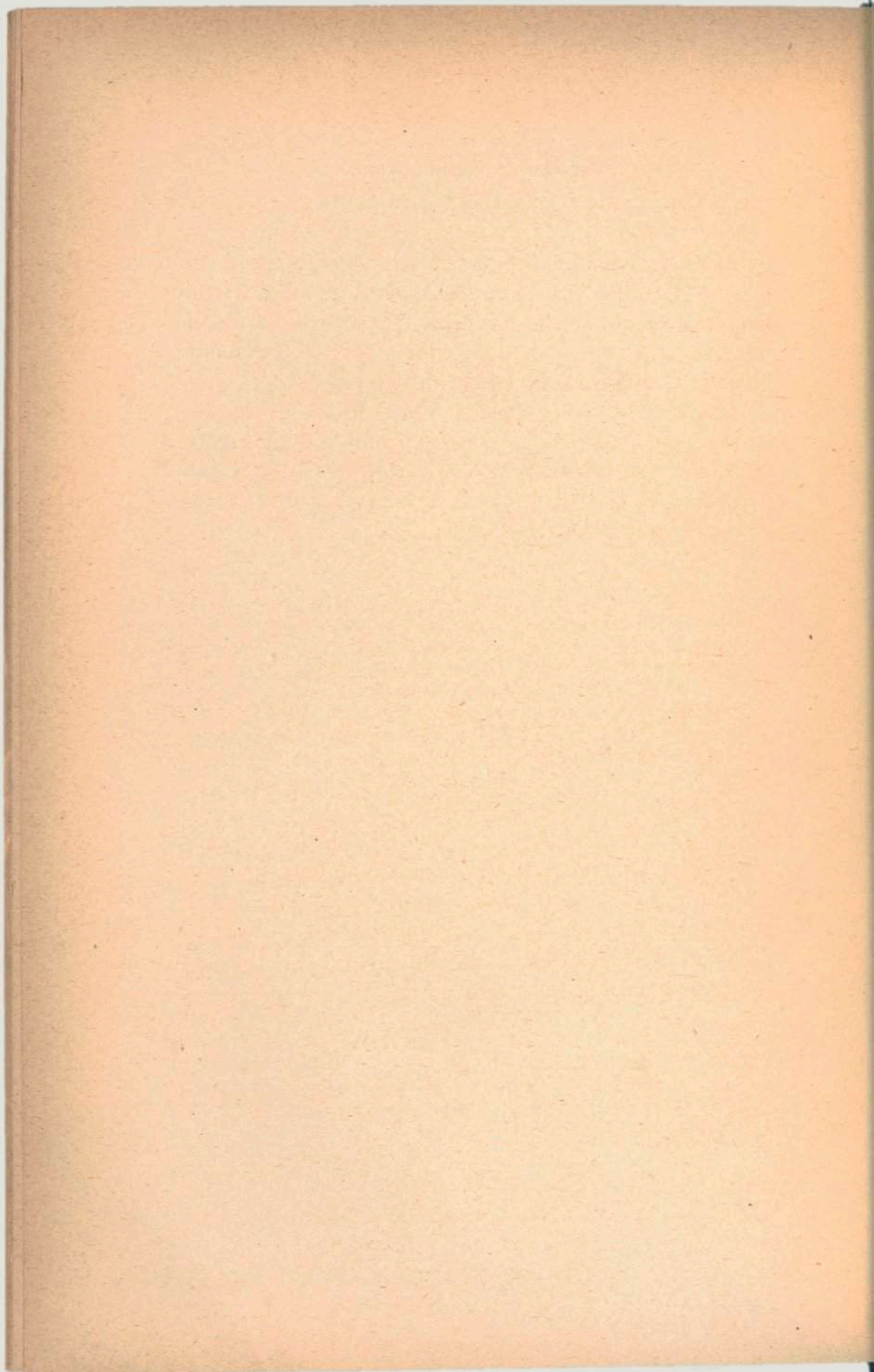
Les chants des oiseaux et les fleurs sont des sœurs jumelles, qui semblent ne pouvoir vivre séparées. Et de même que les quelques euphorbiacées et les diverses orchidées qui étoilent çà et là les vallées congolaises ont des calices chatoyants, mais n'ont pas de parfum ; ainsi, l'on peut dire véritablement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

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 *chikou-angue*, 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} Gallieni, *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 gêner 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 facteur-

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.

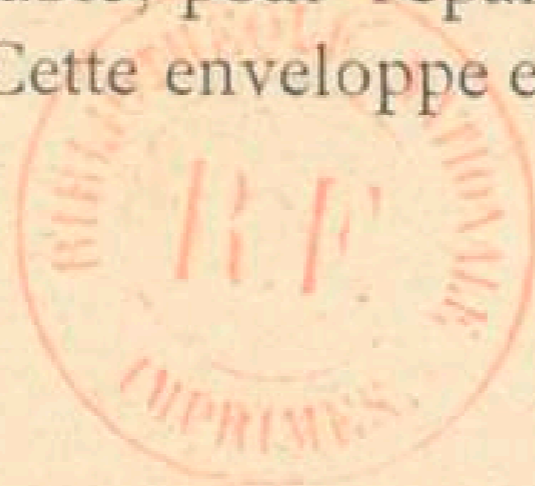
Il rappelle, à distance, l'envergure puissante des noyers. D'octobre à février, toutes les branches se chargent de fruits jaunes, à forme cardiaque, très estimés des indigènes.

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 prodigieux 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 corail 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 *hymænea*, 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 Nyangwé. 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 *Nasenlöffel* (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.

Les noirs mangent le maïs sous deux formes, en le faisant rôtir sous la cendre, ou en le cuisant à l'eau. Ce dernier mode d'apprêt est le moins ordinaire. On le rencontre souvent planté parmi les champs de patates douces, ou comme bordure d'autres cultures.

La fécule de ce fruit donne une farine d'une blancheur parfaite, dont on pourra faire, au Congo comme ailleurs, un pain très nourrissant, un peu lourd, il est vrai, mais plus agréable assurément aux palais européens que les *chicouangues* du pays (1).

Et ce pain ne manquera pas, étant donné que le maïs fournit deux récoltes par année dans le Bas-Congo, et jusqu'à quatre dans le Haut-Fleuve.

L'**igname** vient ensuite, traînant sa tige ligneuse, volubile, qui émet de l'aisselle d'une des feuilles inférieures une branche souterraine sans feuilles, laquelle se renfle en massue (2) et constitue un réservoir de matière amylacée et résistante, que les indigènes utilisent pour leur nourriture dans les parties médiane et supérieure du fleuve.

L'espèce particulière au Congo est l'igname *ubi*, *dioscorea alata*, des îles du Pacifique.

Sa culture répond exactement à celle de la pomme de terre, avec cette différence toutefois que deux yeux seulement, quelquefois trois, s'élèvent du tubercule, et que ces seules parties, conséquemment, sont productibles.

Ses rhyzomes atteignent le volume de nos plus grosses

(1) On remédie à cette pesanteur en en mêlant la farine avec des patates douces broyées.

(2) Cette racine a exactement l'aspect des chapelets glandulaires de la scrofule.

(Notes de l'auteur.)

betteraves, dont la fécule intérieure donne assez bien l'idée.

Les tiges sont garnies de feuilles d'une verdure sévère, en forme de fer de lance, et parcourues par des nervures très apparentes.

Outre la fécule, l'igname contient une substance âcre qui est détruite par la cuisson. J'ai constaté toutefois que ce phénomène ne se produit que pour l'espèce cultivée, et que l'igname qui croît à l'état sauvage dans les forêts riveraines conserve son âcreté en tout état.

L'aliment que donne l'igname est un aliment sain et nourrissant, qui peut, avec un peu de bonne volonté de la part du consommateur, remplacer le pain. C'est en tout cas le légume qui supplée le mieux aux pommes de terre d'antan.

La **patate douce**, *convolvulus batatas*, a ceci de remarquable qu'en moins d'un mois elle couvre toute la surface du champ d'un inextricable réseau de ses ligaments enfeuillés. Il semblerait que cette végétation fiévreuse de la tige dût nuire au développement souterrain de ses tubercules. Il n'en est rien cependant, et les fruits de cette convolvulacée sont toujours nombreux et forts.

Le tubercule ressemble à nos pommes de terre : sa fécule, cuite à l'eau, est très friable, farineuse, un peu sucrée et d'un goût excellent. On ne la mange guère sous une autre forme.

Les noirs la cultivent beaucoup : ils se contentent pour cela d'enfoncer dans la terre quelques fragments des tiges, pris au hasard, et recueillent, six mois plus tard, le travail abondant de leur généreuse nature. Ils font deux récoltes par année.

Les feuilles aussi ont leur usage, comme celles du manioc : et les épinards que nous en avons eus n'étaient pas inférieurs à ceux de ces dernières.

Dans l'époque de civilisation avancée que Dieu réserve, dans sa souveraine logique, aux pays plantureux dont nous nous occupons en ce moment, la patate douce jouera assurément avec la canne à sucre, son aînée, le rôle économique de la betterave dans l'industrie sucrière d'alors.

Notons aussi le **choux**, au feuillage bleuâtre, qui croît dans tous les jardins indigènes, mais en tige, et qui rappelle le nôtre; l'**oseille** native, cultivée en bordures, moins prononcée d'acide que l'oseille européenne, et dont les feuilles, rouges à la saison sèche, émaillent agréablement les cultures; les **oignons** du Bas et du Moyen-Fleuve, semblables aux nôtres, mais de petite espèce, auxquels Barth a dû plusieurs fois, dans son long voyage africain, d'être guéri de la dysenterie (1). La **fève**, de trois sortes, petite et noire, parmi de grandes touffes de feuilles traînantes, aussi bonne que les nôtres.

La petite **tomate**, *solanum lycopersicum*, chargée, toute la saison des pluies, de ses grosses cerises rouges qui se mangent crûes, et font une délicieuse salade. Elle n'est pas jalouse de ses droits, et laisse la grande espèce, la nôtre, s'acclimater admirablement chez elle et lui faire pièce.

L'**aubergine**, *solanum melongena*, une autre solanée, étale au soleil d'Afrique ses grands œufs violets que l'on mange farcis.

Le **piment**, *myrtus pimenta*, est également abondant au

(1) Elisée Reclus. *Géographie Universelle*, t. XII, p. 586. (*Afrique centrale*.)

Congo ; les noirs, qui le nomment *m'pili pili*, le mangent au naturel, comme dessert, mêlé à du sel. Macéré quelques jours dans l'huile, il donne un condiment plus puissant même que le poivre de Cayenne. J'ai trouvé partout ses petites cosses rouges buissonneuses à l'état sauvage.

Le **pourpier** court à travers toutes ces productions, aimé de tous, parce qu'il est bon pour tous, foulé, aux matins clairs, par le pied des femmes indigènes.

Elles vont, leurs grands paniers à la main, par bandes rarement silencieuses, dans les forêts voisines des villages, à la cueillette des **champignons**, qui y viennent en abondance, plus gros que nos cryptogames, mais non moins savoureux.

Durant la route, elles passeront près des essais de **rizières** des montagnes, que plusieurs, comme nous, ont entrepris, mais que les difficultés du décorticage laissent encore dans l'ombre ; elles maudiront les épines indiscretes de leur *m'foubou*, l'**ananas**, qui étend sur d'énormes espaces, sur des lieues entières, sa verdure échevelée, ses aigrettes rouges, et ses fruits (1). Et au retour, nous trouverons dans leurs paniers, avec la récolte des premières heures, les petites **asperges** sauvages et savoureuses des vallées du Moyen-Congo.

Citons encore, au courant de la plume :

Le *papyrus antiquorum*, cyperacée qui agite les touffes de sa chevelure au bord des eaux vermeilles du Bas-

(1) A la station de l'Alima, dans le Congo français, on tire de l'ananas une eau-de-vie que j'ai eu occasion de goûter, et qui est excellente. (Note de l'auteur.)

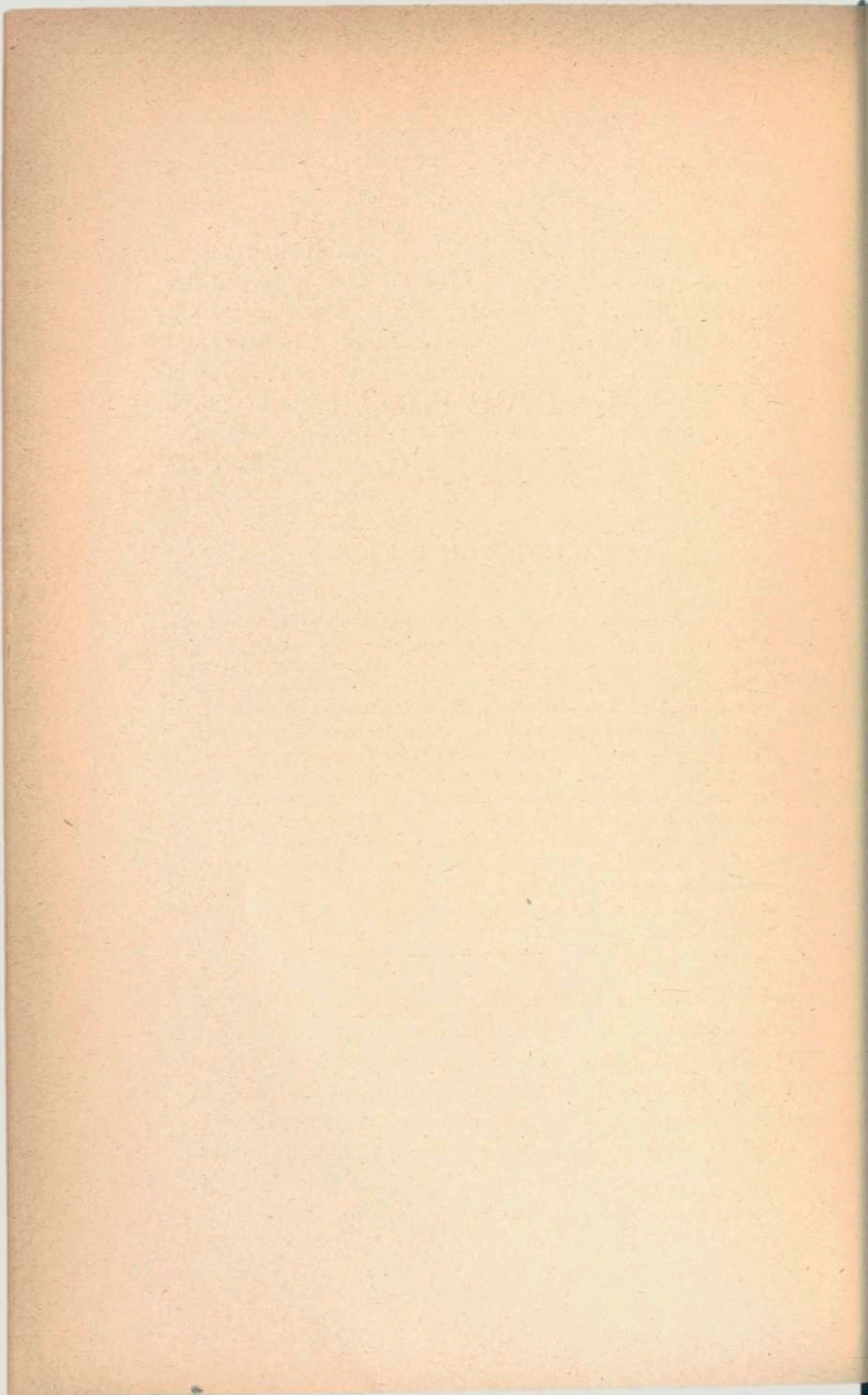
Fleuve; le *phœnix spinosa*; le plantain, *plantago major*; l'*adansonia*; le figuier *sycamore*, qui fournit aux Batékés du Djoué et des environs la glu dont ils se servent pour capturer les oiseaux; la grande famille des bambous; le hêtre argenté; le précieux bois de teck; l'*acacia arabica* aux larmes ambrées de gomme; le tamarinier; l'oranger sauvage, *citrus arantium*, qui cache ses fruits acidulés dans les massifs du village de N'gandchou; le palétuvier avec ses racines assoiffées tombant de vingt mètres de haut dans les marigaux de Banane et de Saint-Antoine; le *pterobobe santaneloïde*, dont le bois rouge sert pour les tatouages; l'arbre aux cœurs de bœuf, qui donne un des meilleurs fruits des pays intertropicaux; et les santals, gris et rouges, et l'avocatier, qui mûrit ses fruits en forme de poire à côté du succulent goyavier, et le bois de réglisse, et les yuccas gigantesques, et l'*eucalyptus*, étranger d'hier au Congo, et déjà naturalisé à Boma, et l'agave (*aloës*), *stipa tenacissima*, et le ricin, qui croît un peu partout, et les bois abondants de teinture, dont le plus répandu est le *taoula*, ami des noirs, et le sésame, dont l'huile sert à la fois de luminaire, d'aliment, de médicament et de cosmétique, et l'orseille, *rocella tinctoria*, rouge ou pourpre, que nous réserve un lichen abondant, manteau précieux de toutes les forêts du Haut-Fleuve, et cent autres, et mille autres essences, qui feront un jour de l'Afrique qui les produit le grenier commercial inépuisable de notre Europe, et une autre Europe elle-même.

Telle est, dans ses grandes lignes, la végétation du Congo, sans un fait hasardé, sans une expression qui dépasse en rien notre pensée.

Cette fécondité et cette générosité maternelles de la nature

africaine donnent, ce nous semble, la raison philosophique du caractère d'inertie particulier au développement des races noires. Le progrès de l'homme, son activité, son génie sont en raison directe de ses besoins; où ceux-ci font défaut, où leur excitation continue vient à manquer, où la terre complaisante dispose et pétrit elle-même la nourriture quotidienne de l'homme, il n'y a pas de travailleurs, l'ingéniosité s'éteint, l'originalité de la race s'atrophie, et les individus s'endorment dans leur sécurité, au pied de la montagne ensoleillée, mais laborieuse, du Progrès.

Dans ces pays de l'avenir, tout s'agite, tout se meut, tout croît, la vie ruisselle, renouvelée sans fin par une fécondité prodigieuse : l'activité humaine seule repose. Et au milieu de cette prodigalité de toutes choses, l'homme des forêts équatoriales s'arrête quelques instants, souffre un peu, et puis meurt, sans avoir seulement soupçonné la Main qui les a semées pour lui.



TROISIÈME PARTIE

Productions minérales

CHAPITRE I^{er}

État actuel des connaissances géologiques au Congo. — Les témoins géologiques. — Aperçu géologique du littoral. — La *latérite*. — Les calcaires. — L'asphalte. — Le lac asphaltite. — Les sources de pétrole. — La géologie du Bas-Fleuve. — Les roches primitives. — Les terrains de formation. — Les terrains d'alluvion. — Les roches granitiques. — L'île *aux Baufs*. — L'île *des Princes*. — La source ferrugineuse. — La géologie du Moyen-Fleuve. — Les dépôts dévoniens. — Quartzites et phyllades. — Les terrains schisteux. — Les terrains quartzeux. — La craie blanche. — Le mica schiste. — Le mica brillant. — Le trapp et la manganèse. — Les roches massives. — Les roches volcaniques. — Le couloir infernal. — Les marbres blancs. — Les marbres gris de *n'tounsima*. — Les schistes argileux. — Les stratifications horizontales et verticales combinées. — La calcite. — Les pierres de chaux au Congo. — La latérite d'Issanghila. — Les terres blanche et rouge du Stanley-Pool. — La géologie du Haut-Plateau. — Les terrains de l'époque tertiaire. — Le terrain crétacé. — Grès, argile et kaolin. — Les Flandres congolaises.

La géologie et la minéralogie congolaises ne sont pas une question mûre. L'étude attentive du sol et des trésors qu'il peut renfermer dans son sein réclame une observation et des sondages délicats qui concordent mal avec le travail d'exploration qui est encore pour un temps la seule phase possible de la grande évolution du continent mysté-

rieux vers la civilisation contemporaine. Au jour où les forêts profondes auront montré aux regards toutes leurs richesses végétales, où les vallées se seront tapissées des plantations géantes que leur terre féconde nous réserve, où des habitations confortables et un bien être matériel plus sérieux permettront à l'Européen de s'arrêter un long temps à l'auscultation souterraine des terrains où il vit, où une vie sociale vraiment colonisatrice remplacera les solitudes et les hâtives et superficielles influences d'une première prise de possession, l'Europe pourra enfin plonger son regard dans les entrailles de cette Afrique, sonder sa vitalité intérieure, fouiller ses terres opimes, suivre les longs et superbes filons de ses minerais inconnus, et trouver pour son anémie, sous les trésors de la végétation luxuriante de la surface, une nouvelle source de richesse et de régénération matérielle.

Est-il, en effet, téméraire de soulever le voile transparent de cet avenir prochain, et d'affirmer d'ores et déjà les carrières fécondes que le sous-sol du Congo recèle pour le XX^e siècle? Est-il hasardeux de croire que les deux millions huit cent quatre-vingt trois mille kilomètres carrés (1) qui composent cette gigantesque portion du continent africain ne sont pas dépourvus de richesses souterraines, et que le feu central, dans ses convulsions primi-

(1) La superficie du bassin du Congo se répartit comme suit : a)

Le bassin, de la mer à Léopoldville	53,000 kilom. car.
Le bassin, de Léopoldville aux Falls	1,744,000 »
Le bassin, dans la région du Tanganika	149,000 »
Le bassin, dans la région des sources.	937,000 »

TOTAL 2,883,000 kilom. car.

a) Voir le *Congo Géographique*. (En préparation.) (Note de l'auteur.)

tives, y a formé ces montagnes exploitables qui font une dot princière à nos pays d'Europe comme à ceux d'Amérique?

N'oublions pas ce que notre civilisation avancée disait des régions équatoriales de l'Afrique, il y a vingt ans. N'oublions pas ce « grand désert » qui marquait hier encore, sur nos cartes *les plus scientifiques*, une des portions du globe les plus productives et les plus peuplées. Et plutôt que de rejeter l'existence de ce que nos yeux ne peuvent encore voir, et de nous faire ainsi, par une dénégation imprudente, la risée de nos petits-fils, entourons-nous des renseignements qui nous sont venus jusqu'ici, examinons succinctement les premiers indices qui nous sont révélés déjà de cette richesse intérieure, comme les puissantes pulsations du pouls marquent la vigueur d'un organisme caché.

Un mot d'abord du littoral lui-même.

Le cordon littoral du Congo est constitué dans sa plus grande partie par de la latérite compacte, qui doit, au dire de M. Peschuel-Loesche, figurer sur les cartes géologiques, parce que, ici, elles constituent un dépôt secondaire d'entraînement (1).

Sur le rivage de la côte méridionale (Cabeça, Mokoule, Ambrizette) se trouvent, à diverses reprises, des calcaires

(1) Le savant géologue se sépare ici, et à bon droit, de l'opinion que nous émettons plus loin, avec lui, relativement à la latérite du massif montagneux d'Issanghila. En ce dernier point, en effet, son classement spécial entraînerait la confusion des roches locales qu'elle recouvre, tandis que dans la partie littorale que nous envisageons en ce moment, non seulement cette confusion n'est pas à craindre, mais même la latérite y constitue un fond de terrain spécifiquement distinct.

compacts. D'après les fossiles recueillis en quelques points du rivage, ces dépôts ne seraient pas plus anciens que le terrain tertiaire, ou tout au moins le crétacé.

Bien remarquable est la présence de l'asphalte dans ce même cordon littoral. Dans les parties abruptes de la côte méridionale, il n'est pas rare de rencontrer dans la latérite ainsi que dans le calcaire des couches bitumineuses. En différentes localités de l'intérieur, comme aussi sur la côte nord, vers Cabinda, se trouve de l'asphalte pure en petite quantité. A quelque distance de Konkua, il doit même y avoir un important lac asphaltite; mais nous n'avons pu obtenir sur lui aucun renseignement des indigènes. Les échantillons qu'on m'a apportés consistaient en asphalte pure.

D'après des renseignements concordants, il y aurait aussi, à 4° longitude ouest de l'embouchure du Congo, du pétrole en grande quantité recouvert par la mer (1).

Arrivons maintenant à l'étude géologique du Congo proprement dit.

Le fleuve est comme un immense ruban d'eau qui coule à l'Océan sur un plan d'une déclivité très faiblement accentuée, et qui rencontre sur son parcours deux escaliers de Titans, au bas desquels il se précipite pour reprendre sa marche imposante, laissant derrière lui, comme marque de sa force souveraine, deux longues séries de chutes, celles des Falls, et celles de Livingstone.

(1) Voir le savant travail de cet explorateur dans les *Mineralogische und Petrographische Mittheilungen*, de Tshermack. Vienne, 1884, 2^e liv., p. 93.

Id. *Deutsche Rundschau für Geographie und Statistik*. Vienne, 1886.

Ces dernières seules ont été géologiquement étudiées.

Les roches primitives sont rares au Congo (1). On ne les trouve, à proprement parler, que dans le massif montagneux qui couvre le pays nord depuis Issanghila jusque vers le Djoué, en quelques points isolés seulement dans la partie inférieure du fleuve; ainsi Boma, où la « Roche Fétiche », sur la rive gauche, et les fragments monolithiques de Bembandek sur la droite, sont les seuls témoignages rocheux de la structure intérieure dont nous parlons.

Ce terrain primaire élève presque exclusivement sa masse dévonienne sur la partie congolaise très restreinte qui va de Vivi au Djoué, près du Pool.

La région littorale du fleuve (et j'appelle de ce nom la portion fluviale qui s'étend de Boma à l'Océan) est en pleine voie de formation. Comme aux premiers âges du monde, la surface du sol s'élève à peine au-dessus des eaux : et cette terre, noyée dans le soleil, imprégnée d'une humidité toujours renouvelée, ploie, si j'ose dire, sous la végétation luxuriante, folle, incessante qui s'en élève. Les

(1) Les roches primitives semblent dominer, au contraire, du Tanganika au Nyassa. Les seuls échantillons de terrains sédimentaires proviennent de Jendoué, au sud du Tanganika, près de M'pasa, sur la route entre les deux lacs, à deux ou trois journées de marche au nord-ouest de la pointe nord du Nyassa.

Il résulte également des renseignements rapportés par M. Giraud, (*Afrique explorée*), sur la nature géologique de la région des grands lacs, qu'ils concordent pleinement avec ceux qu'ont recueillis d'autres explorateurs de l'Afrique orientale. Soit au nord, entre le lac Victoria-Nyanza et Gondokoro, d'après ce que nous ont appris Baker et Schweinfurth, soit au sud, dans le bassin du Zambèze, d'après Livingstone, on trouve partout et presque uniquement des roches primitives.

Cf. *Bulletin de la Société royale belge de Géographie*, 1886, n° 1, p. 93.

Id. *Bulletin de la Société géologique de France*.

humus s'accumulent, les herbes s'amoncellent, les lianes s'enfoncent dans cette boue féconde, les grands arbres s'affaissent et pourrissent sur place, et sous le manteau impénétrable d'éternelle verdure qui renaît sans repos de ces débris accumulés, s'opère la mystérieuse et constante solidification du sol.

Le littoral est donc une terre embryonnaire.

Plus on avance dans l'intérieur du pays, plus on se rapproche des couches géologiques anciennes. Ici, nous avons un terrain à peine formé, une terre d'une heure. Vers Boma, où la pente devient plus sensible sans être encore très marquée, les premiers terrains d'alluvion apparaissent, mêlés aux terrains actuellement encore en voie de formation. On en a un exemple marquant dans l'île « aux Bœufs », sise en face des factoreries, où l'on trouve et la roche granitique au sommet de la montagne en dos de chameau qui la domine, et les terres d'alluvion dans les épaisses forêts des versants, et le terrain marécageux, lacustre, abondant d'herbes puissantes, dans le prolongement à niveau d'eau qui s'allonge dans le fleuve.

Le même phénomène géologique se reproduit dans la région des chutes, avec cette différence toutefois que les montagnes plus escarpées sont plus fortement lavées et mises à nu, tandis que les vallées d'alluvion sont moins généreusement fournies.

En effet, la puissance d'érosion est en raison directe de la pente des terrains, et progresse conséquemment avec l'inclinaison des montagnes. Les terrains primaires de cette région mouvementée, recevant l'action torrentielle des eaux, durent céder à leur entraînement vertigineux toute la végétation, si puissante qu'elle ait pu être, de ses flancs

abruptes : ces eaux roulant ces masses végétales, en formèrent une terre féconde dans les parties moins en pente des plaines, laquelle à son tour créa peu à peu, par sa poussée de limons, une côte nouvelle en avant de l'ancienne.

De là, les terrains marécageux du Bas-Fleuve, les terres d'alluvion supérieures, et les pics nus et arides du massif rocheux des rapides de Livingstone.

De Boma à Vivi, le fleuve, largement étendu au delà de l'île « des Princes » (où le même phénomène se reproduit plus frappant encore qu'à l'île « des Bœufs » de Boma), se resserre ensuite étroitement, et coule entre des collines dont l'ondulation sauvage et capricieuse empêche toute végétation importante. L'argile rouge et d'énormes blocs granitiques bordent les rives et mènent aux murailles sombres et droites où le Congo s'encaisse, tournoyant et mugissant, au dernier tournant de Vivi.

Aux environs de ce dernier point, au sommet du plateau, qui précède les chutes d'Yellala, jaillit du sol une source ferrugineuse relativement abondante. L'eau est claire, froide, légèrement rougeâtre, et teint en rouge-brique les alentours de l'orifice, ainsi que les bords du ruisseau qu'il forme par son écoulement. Les noirs en connaissent l'existence, et m'y ont conduit sans hésiter. Ils en boivent également, disant qu'il y a dans cette eau un fétiche qui leur rend la vie. L'abandon partiel de la station de Vivi menaçait de la laisser tomber dans l'oubli, et c'est pourquoi nous la signalons en passant.

Les dépôts dévoniens des cataractes, auxquels nous arrivons maintenant, demandent que l'on s'y arrête un instant,

Elles se composent notamment de **quartzites**, de **phyllades** et de **quartzophyllades**. Leur structure semi-cristalline marque à l'évidence une intervention pluto-nienne.

Les terrains quartzeux et schisteux se sont emparés de cette région des roches. Le pays est absolument stérile. Des cailloux de toutes formes et de toutes grandeurs couvrent le sol, et leurs arêtes pointues sont le supplice des porteurs noirs, qui n'usent pas de chaussures comme nous.

Le quartz, en effet, surchauffé durant le jour, subit au refroidissement nocturne un retrait violent qui le casse en débris acérés, et couvre de ses fragments irréguliers toute la contrée, image vivante de la stérilité.

Ce quartz, nous l'avons dit déjà, est blanc, veiné, légèrement transparent et cristallin. Mais il ne s'y rencontre pas seul.

Kionzo donne des traces de **craie blanche** qui rappelle le blanc d'Espagne, mais en assez petite quantité.

Le **micaschiste** se trouve là dans ses divers états de décomposition, à ce point qu'on peut le broyer à la main ; il a pris une couleur très rouge et très foncée dont l'éclat est encore rehaussé par la présence du **mica brillant**.

A Issanghila même, la roche de surface du fleuve est du **trapp**, couvert à son tour d'une couche brillante de **manganèse**. Quant aux rives, elles sont composées de **schistes**, feuilletés comme l'ardoise (1).

(1) Les échantillons schisteux soumis à l'École des mines et à la Sorbonne par V. Giraud, et provenant de la région des lacs, renferment des cyrènes et un poisson (*lepidosté*) ; les terrains où ils ont été trouvés se rapprocheraient ainsi du tertiaire nummulique, ou du crétacé supérieur, ce qui serait d'accord avec ce qu'on croit

Les roches massives proprement dites sont rares. Issanghila en compte cependant, de **diabase** fendillée.

Quant aux roches éruptives de surface, je n'en ai vu qu'une fois, sur la rive méridionale du fleuve, entre Banza Manteka et la Loufou. En cet endroit, le **terrain volcanique** est d'un aspect grandiose, fantastique, presque effrayant. Le sentier qui vient de la plaine s'abaisse tout à coup entre les roches, couloir sombre et silencieux qui ouvre sur un amphithéâtre lavique. Tous les rochers circonférentiels sont calcinés et lugubres. Au centre de cette arène plutonienne, des masses fendillées dressent leurs monolithes comme des pétrifications de fantômes; et le roulement de la Loufou au fond des gorges trouble seul le silence accumulé dans ce vestibule de l'Enfer.

Le terrain primaire de cette région renferme également des marbres grossiers, dont j'ai vu des fragments veinés de blanc sur plusieurs points, dans l'intérieur du massif, entre Lukunga et Matadi. Je regrette vivement que la hâte des noirs et la cruelle dyssenterie dont je souffrais alors m'aient empêché de m'arrêter à un examen sérieux de cette pierre.

Aux chutes de *N'lounsima*, proches de Manyanga, formées par les assises granitiques de la même chaîne montagneuse, un **marbre** grisâtre, teinté de nuance rouge brique, apparaît sur les bords marginaux du fleuve. Des massifs de ce même marbre se trouvent en tas sur la rive

savoir sur le continent africain en général, où les transgressions cénomaniennes et nummulitique auraient seules laissé des traces à peu près horizontales sur un vaste plateau dénudé.

Cf. *Bulletin de la Société géologique de France.*

nord, et se revêtent çà et là de quelques échantillons d'orseille, si abondante dans les forêts du Haut-Fleuve.

Quant aux **chistes argileux** qui se rencontrent dans la même région, il importe, encore une fois, de ne pas les confondre avec le calcaire.

Enfin, il s'y trouve le fait étrange de stratifications combinées.

« Nous y avons trouvé, dit M. Valcke(1), ce phénomène assez singulier des stratifications verticales côte à côte avec des stratifications horizontales. On dirait une fracture nette survenue dans une masse entièrement horizontale. Une partie n'a pas bougé; l'autre, en basculant, est venue appliquer sa surface de rupture au niveau de l'ancienne masse horizontale, présentant ainsi à l'observateur la série des couches. La plus basse visible, formant le lit même de la rivière, est de la **calcite**. »

L'explorateur que nous venons de citer constate donc en cet endroit un gisement de pierre calcaire. Il en rencontre un autre à Nunda (2).

Mais l'existence de la chaux, pour être partielle, n'en est pas moins très rare (3). Et les gisements découverts peuvent assurément fournir des échantillons, mais nulle-

(1) *Conférence sur le Congo*, p. 33.

(2) En 1816, le capitaine Tuckey signala l'existence du calcaire aux chutes d'Yel lala, près Vivi; et M. Comber dit en avoir trouvé des traces près de Manyanga. M. Peschuel-Loesche, enfin, dit dans la *Deutsche Rundschau* en avoir vu aux mêmes lieux à quatre reprises différentes. (Note de l'auteur.)

(3) Une observation très remarquable à cet égard est que l'un des caractères distinctifs de l'Afrique centrale-orientale est l'absence presque complète de l'élément calcaire.

Cf. V. Giraud. *Afrique explorée*.

Bulletin de la Société géologique de France.

Livingstone. *Dernier Journal*, t. I, etc.

ment permettre une exploitation en vue de l'utilisation locale.

A notre avis, il n'y a pas, jusqu'à nouvel ordre, de chaux pratiquement utilisable au Congo.

Toute cette région offre à l'étude géologique du sol une difficulté très sensible par la présence de la latérite. Celle-ci recouvre, en effet, d'un manteau de puissance variable la roche qui lui a donné naissance, de manière que de très rares parties de celle-ci sont visibles, trop heureux quand elles ne sont pas au fond des cours d'eau. La latérite *in situ* ne peut donc pas être indiquée ici comme une roche particulière, parce que, en agissant ainsi, on manquerait les rapports géologiques les plus importants des roches saines, qui constituent, en réalité, le pays.

Cette particularité a été fort justement remarquée par M. Peschuel-Loesche. Le savant géologue estime de même que la latérite de cette région, en raison des confusions qu'entraînerait aussitôt sa classification spéciale, doit être mise hors cadre.

En compensation, insuffisante d'ailleurs, de la grande rareté du calcaire au Moyen-Congo, nous avons trouvé au Stanley-Pool une terre blanche friable, qui est appelée à rendre, pensons-nous, de grands services aux futurs colons de cette région.

Quand le soleil frappe de ses rayons les montagnes qui limitent au nord-est l'immense nappe du Pool, on voit, à la surface des roches, d'immenses lignes de neige rayer de leur blancheur éclatante tout le versant de la chaîne. Parmi elles, des trainées rouges marient agréablement leur couleur d'incarnat au fond sombre des roches, et

y attirent invinciblement les regards de l'observateur.

Les indigènes m'ont apporté de ces deux sortes de kaolin : car je ne puis classer cette terre autrement.

La première, nous l'avons dit déjà, est blanche et friable, donne une poussière très fine, et m'a fourni, mêlée à de la farine grossière de manioc, une eau de chaux remarquable. Les colons en pourront tirer grand parti pour le badigeonnage de leurs maisons en torchis.

La seconde est également friable, et donne une eau de teinte rouge-brique tenace, dont on a fait un heureux usage au bas des murs de la nouvelle construction de Brazzaville.

Ces deux sortes de terres sont fournies par les noirs, qui vont les chercher aux alentours du Pic-Mense (1), et les viennent vendre aux blancs par petits paquets à raison d'un « mitako » (12 centimes) le kilo.

Cette surélévation considérable du sol, que nous venons d'examiner en détail, et qui va par une succession graduelle de Boma vers le nord jusqu'au massif puissant d'Is-sanghila et de Manyanga, redescend ensuite peu à peu jusqu'au Stanley-Pool, où elle s'arrête pour laisser le terrain aux sinuosités irrigatrices des collines chargées de verdure du Haut-Fleuve.

Les couches primitives disparaissent, le granit s'efface sous une terre abondante et d'épaisses forêts, et au delà

(1) Le « Pic Mense », ainsi nommé par la reconnaissance des blancs en l'honneur de M. Mense, médecin allemand, qui a passé trois années au Congo, où sa science éclairée n'avait d'égal que son infatigable dévouement. Personnellement, je lui dois deux fois, après Dieu, la conservation de ma vie. (Note de l'auteur.)

du confluent du Kassai, les cailloux eux-mêmes se font rares. La déclivité du sol redevient insensible, et le fleuve coule sans effort entre les terrains ou herbeux ou boisés de l'époque tertiaire.

Dans cette région, aucune trace de formation secondaire, aucun indice de terrain crétacé.

Les formations tertiaires qui la caractérisent presque entièrement, se composent de roches dites meubles, c'est-à-dire peu cohérentes : **sable, argile, marne**. Cependant, on y trouve une sorte de **grès**, dont se servent les noirs pour se fabriquer les quelques poteries qu'ils emploient. L'**argile** est très compacte, et fort bonne. Elle a son aspect jaunâtre spécifique, et nous en avons fait des briques, qui, cuites au soleil, étaient très résistantes. On la rencontre principalement aux bords mêmes du fleuve, auprès de dépôts de terre de pipe, dite **kaolin**, qui m'a frappé par sa douce blancheur (1).

L'intérieur des terres est assez sablonneux, surtout vers les hauteurs, où l'on rencontre même des dépôts de sable considérables.

Plus haut, enfin, depuis Bolobo jusqu'aux Falls, l'argile lui-même disparaît presque entièrement (2), et cette circonstance, qui fait à elle seule tout le secret de la supériorité agricole de nos Flandres sur la partie campinoise du pays belge, est aussi la raison géologique de la supériorité agricole du Haut-Congo sur la partie inférieure du fleuve.

(1) J'ai trouvé de cet argile dans les Bas et Moyen-Congo, qui sert beaucoup aux noirs pour la fabrication des cruches et des poteries diverses de ces deux contrées.

(2) Je dis : *presqu'entièrement*, car il s'en rencontre encore suffisamment pour les constructions en torchis de l'avenir.

(Notes de l'auteur.)

CHAPITRE II

Les grands minéraux. — La houille africaine. — Les combustibles du Congo. — La force motrice de l'avenir. — Les entrepôts houillers de la côte. — Le cinabre. — Les filons de Kassongo. — La galène. — Les gisements inférieurs. — La galène argentifère. — Les mines d'argent des « Moussorongues ». — Perette au Congo. — L'or. — Pas d'or, trésor. — Les Portugais à la chasse de l'or. — L'or au Nyangwé. — Les bouteilles d'or. — Une pinte de pépites. — L'or au Zambèze. — Une exploitation aurifère européenne. — La montagne d'or de Pantamatenga. — Désintéressement ou naïveté?... — Le cuivre. — Les mines de malachite des Hauts-Plateaux. — Le Congo cuivré. — La croix de cuivre. — Les « vigheras ». — Les limeurs Ouaboumas. — Le cuivre rouge. — Le cuivre jaune. — Les mines de San-Salvador. — La mine de *Kimbaouka*. — L'exploitation de *M'boho N'songho*. — L'extraction indigène du minerai de cuivre. — La monnaie de cuivre des sauvages.

Les produits minéraux que l'état actuel de notre civilisation a rendus indispensables à l'industrie moderne, et qui centuplent la valeur des pays coloniaux, se répartissent en cinq catégories :

L'or et l'argent, la houille, la galène ou sulfate de plomb, le cinabre, les minerais de cuivre et ceux de fer.

Nous terminerons par un coup d'œil rapide sur chacun de ces produits minéraux notre étude sur les productions naturelles du Congo, n'ajoutant à notre expérience personnelle que l'appoint des plus sérieux témoignages.

L'Afrique équatoriale a fourni aux observations super-

ficielles de nombreux indices de dépôts charbonneux.

Le Zambèze traverse un bassin houiller immense. Dans tous les endroits où se trouve le grès gris de Tété, on trouve la houille à l'étage supérieur. En aval de la cataracte de Victoria, elle se rencontre en filons abondants dans les berges rocheuses des nombreux affluents du cours moyen et inférieur, particulièrement du Lofoubou et de la Losito.

L'espace compris entre Zoumbo et Lopata renferme une houillère dont la largeur est au moins de deux degrés et demi de latitude (1).

« L'objet le plus important des environs de Tété, dit Livingstone, à peu près le seul qui soit intéressant, est la houille que l'on rencontre au nord du village, à une distance de quelques milles. Elle y apparaît dans les berges rocheuses des ruisseaux qui alimentent le Révouboué.

» Les veines ont une puissance de quatre à cinq pieds; nous en avons trouvé une de vingt-cinq pieds d'épaisseur. Prise à la surface, cette houille contient beaucoup de schiste; mais ayant sondé horizontalement, à une profondeur de huit à dix yards, nous avons obtenu un charbon meilleur, et qui a produit de bons résultats pour le chauffage du steamer *Ma-Robert*... Mais aussi longtemps que durera l'esclavage, on ne l'exploitera pas. Ces richesses ne profiteront qu'aux générations futures (2). »

Lorsque le *Pioneer* remonta le Chiré pour la première fois, des fragments de houille furent mis sous les yeux d'un groupe d'indigènes, composé de membres de beaucoup de

(1) Livingstone. *Explorations dans l'Afrique centrale*, p. 627. — *Le Zambèze*, p. 48, 172, 173 et 315.

(2) *Le Zambèze*, p. 137.

tribus : tous le reconnurent sans hésiter pour du *makala*, c'est-à-dire pour du charbon.

Plusieurs voyageurs ont signalé la présence de la houille dans le fleuve Rovouma, qui a sa source à l'est du lac Nyanza et débouche à la côte orientale, au sud de Zanzibar.

« Quand on a remonté la rivière, dit Livingstone (1), sur un espace d'environ soixante milles, on trouve à la surface du sol, au pied des pentes qui surgissent des plateaux, de nombreuses pièces de bois silicifiées. C'est en Afrique l'indice certain de la houille. »

Et plus loin :

« Les morceaux de houille sont tout à fait communs dans le sable du Loendi (une des branches de la Rovouma). »

Depuis lors, M. Angely, ingénieur français au service du sultan de Zanzibar, a exploré le pays et reconnu l'existence d'importants gisements. Son rapport a été publié dans le *Bulletin de la Société de Géographie de Paris*.

Si maintenant nous nous attachons plus spécialement aux territoires renfermés dans les limites de l'État du Congo, nous trouvons les deux informations suivantes :

Stanley, en quittant Nyangoué avec Tippeo-Tip, pour commencer sa descente du grand fleuve, traversa l'Ouregga, le pays des forêts. En quittant le village de Kimpounzou, situé à peu de distance de la rive droite du Congo, au nord de Nyangoué, voici l'information que le voyageur note dans sa relation de voyage :

(1) *Dernier Journal*, t. I, p. 94.

« De ce village, un sentier conduit à Meghinna et à Miango, près de l'Ourindi. Au sud de cette rivière, disent les Arabes, on trouve en abondance un charbon très noir et très brillant (1). »

La rivière Ourindi est un des affluents de la rive droite du Congo, entre Nyangoué et les Stanley-Falls. Elle n'a pas encore été explorée.

Dans la relation de sa navigation sur le lac Tanganika, voici ce qu'écrit Cameron :

« En sortant du Lougouvou, nous longeâmes des murailles presque verticales, formées de grès et de marbre noir rayé de blanc; puis, sur une longue étendue, de grands lits qui nous parurent être de la houille. Quand mes gens de Bagamoyo virent ce point de la falaise, ils s'écrièrent tous : *Makoa marikeboa* (charbon de vaisseau). Le filon principal, situé au sommet de courbes rocheuses de même inclinaison, tandis que les courbes d'inclinaison contraire avaient disparu, offrait une épaisseur de quinze à dix-huit pieds.

» Il me fut impossible d'avoir un fragment de cette houille, mais plus tard on me fit présent d'un échantillon qui venait de l'Itahoua, province située dans la même latitude, à peu de distance du bord occidental du lac. Ce charbon, sans nul doute, est légèrement bitumineux (2). »

Plus loin (p. 325), Cameron ajoute : « Djoumah (le traitant arabe) avait visité les mines de cuivre et d'or de

(1) *A travers le continent mystérieux*, t. II, p. 155.

(2) *A travers l'Afrique*, p. 186.

Katanga ; il avait été chez Msama, où il avait trouvé de la houille, dont il me donna un échantillon. »

Msama est le nom d'un chef indigène dont la résidence est située à moitié chemin entre l'extrémité nord du lac Moero et l'extrémité sud du lac Tanganika, sur la frontière sud-est de l'Etat indépendant (1).

Ajoutons que, de même que Livingstone, dont l'absolue véracité est devenue célèbre, avait reconnu le terrain houiller dans le bassin de Rovouma, puis dans le bassin du Zambèze vers les chutes de Kébrabasa, et surtout à Tété, ainsi M. Kuss, ingénieur, qui a étudié particulièrement ce dernier gisement, conclut à une réserve importante de combustible pour cette même région.

Quant à la partie du Congo qui va des Falls à Banane, elle n'a fourni, que je sache, aucune trace de carbone jusqu'à ces temps derniers. Mais de ce que nous n'en avons pas vu, il se faut bien garder de conclure à sa non existence, en raison et de l'immense étendue de terres non encore détaillées, et de l'absence totale de sondages dans le sous-sol occidental du continent.

Les steamers qui font en ce moment le service fluvial du Congo s'alimentent de bois en accostant, chaque soir, à quelque point des rives boisées.

D'ailleurs ne semble-t-il pas que cette existence du charbon deviendra bientôt une étude superflue, et que les découvertes modernes, dans leur course géante, lui auront substitué l'air condensé, l'électricité ou l'eau comprimée comme force motrice des machines dans l'industrie de demain?...

(1) Cf. *Mouvement géographique*, 1886, p. 94.

Quoi qu'il en soit, d'énormes dépôts de charbon arrivent mensuellement d'Europe à la côte du Congo, et le futur chemin de fer y trouvera pour son point de départ les approvisionnements suffisants pour renouveler ses points de dépôts à l'intérieur, et par Stanley-Pool, le Haut-Fleuve (1).

Le cinabre n'a pas, jusqu'à présent, révélé, lui non plus, que je sache, son existence au Congo. Je le cite cependant, parce que ce sulfure rouge de mercure, principal mais vénéneux minerai de ce dernier métal, a été remarqué par Cameron, qui en signale de grandes quantités dans l'Ouroua, non loin de la capitale de Kasongo (2).

Quant à la galène, on la trouve et dans la partie méridionale, et dans la partie occidentale du Bas-Fleuve. Les indigènes ne tirent pas grand parti de ce sulfure de plomb (PbS), bien qu'ils le possèdent en certaine abondance.

On sait que la galène est le principal minerai de plomb, et qu'elle fournit à elle seule plus des 999 millièmes du plomb livré au commerce.

Je l'ai spécialement rencontrée dans les terrains schisteux de transition qui caractérisent l'immense contrée de Manyanga vers Baudouinville, et dans le voisinage granitique de Kitabi (Haut-Kouilou).

Dans le premier de ces deux gisements, la galène revê-

(1) L'auteur traite à fond la question vitale du chemin de fer du Congo dans la 3^e partie : *Le Congo colonial*. (Sous presse.) (Note de l'éditeur.)

(2) *A travers l'Afrique*, p. 526.

tait une sorte de cristallisation cubique, d'une couleur grise bleuâtre.

Certains des fragments précités renfermaient de petites paillettes blanches, qui m'ont paru des traces d'argent : mais je n'oserais l'affirmer. J'émetts cependant l'hypothèse, parce que la galène en contient presque toujours, à ce point même qu'il lui arrive d'être traitée comme minerai d'argent.

Nos études économiques sur le Congo nous ayant conduit assez avant parmi les tribus *Moussorongues* du Bas-Fleuve, nous fûmes très surpris de voir aux bras et aux jambes des indigènes des anneaux et des bracelets en argent. Déjà nous rêvions de filons argentifères inépuisables, et de l'élan puissant que l'apathie... européenne en recevrait, quand nous constatâmes que ces bijoux n'étaient autre chose que le produit du martelage, par les noirs, de pièces de cinq francs à eux données par les Portugais de la côte. « Adieu, couvée!... »

C'est le seul cas où nous ayons vu les noirs apprécier notre métal blanc. Encore ne voulaient-ils dans cette tribu que nos pièces monnayées, afin d'être ainsi assurés de sa valeur aux yeux des blancs.

Pas plus que l'argent, l'or ne s'est manifesté encore au Congo proprement dit. C'est, dans un sens, heureux pour son avenir; les mines d'or n'ont jamais acheté la civilisation à ceux qu'elles enrichissaient.

Des indices sérieux feraient croire cependant qu'il n'en est pas dépourvu en certains points des régions qu'il arrose.

« Depuis les premiers temps de la découverte du Congo,

la présence de l'or y avait été signalée aux Portugais, et, si l'on en croit les anciens historiens, diverses tentatives avaient même été faites par eux pour s'emparer des mines, dont la position, dans l'intérieur de la province, leur avait été vaguement indiquée. Les conquérants n'ayant jamais apporté à l'exploration de leurs prétendues possessions une bien grande activité, nous ne savons pas encore aujourd'hui si les renseignements fournis par les anciens auteurs sont exacts ou non. » (1)

Laissons le Bas-Fleuve à son secret.

Livingstone parle en divers endroits de l'existence de l'or au Zambèze, dont le bassin confine à celui du Congo.

Sans aller si loin, les Arabes de Nyangwé, au dire de Stanley (2), ont découvert de l'or dans les alluvions formant le lit des cours d'eau ; et parmi ceux d'entr'eux qu'il rencontra au retour de leurs chasses aux esclaves, plusieurs avaient des bouteilles contenant les petites pépites ou paillettes recueillies en chemin.

« Hamed bou Hamed, dit aussi Cameron (3), m'a montré unealebasse d'une contenance d'une pinte remplie de grains d'or variant de la grosseur d'une chevrotine à celle du bout de mon petit doigt. Je lui demandai d'où lui venaient ces pépites, il me répondit qu'elles avaient été trouvées au Katanga par quelques-uns de ses esclaves qui nettoyaient un puisard, et qui les lui avaient apportées, pensant qu'elles pourraient servir de balles. »

Chez les Batongas, enfin, aux sources du Tati (qui vient

(1) A.-J. Wauters. *Le Congo au point de vue économique*, p. 24.

(2) *Cinq années au Congo*, p. 564.

(3) *A travers l'Afrique*, p. 525.

des monts Matoppos), et sur les bords de Shasha, se trouve un petit fort, œuvre évidente de quelques Européens, peut-être de quelques aventuriers portugais qui, jadis, au temps de l'empire du Monomotapa, exploitaient à la source du Tati l'or alluvial ou les mines de quartz des collines d'alentour. Ce fort, disent les missionnaires du Zambèze, est bâti en pierres de taille, et l'entrée forme une courbe à l'instar des portes de nos villes fortifiées.

C'est donc un ouvrage purement européen.

Dans l'intérieur de ce fort, on trouve de la terre cuite et rouge comme de la brique, en sorte qu'on ne peut douter qu'il n'y ait eu là des feux de fonte. Les murs sont couverts de décombres et de broussailles, qu'il serait intéressant de déblayer. Devant le fort s'étend une grande plaine, dont le sol battu et durci semble avoir servi au lavage de l'or d'alluvion.

Qui se serait jamais douté qu'à la source du Tati, par 20°30' de latitude sud, et 27°20' de longitude est (Greenwich), on aurait retrouvé les traces d'une ancienne exploitation européenne des mines d'or (1).

Ajoutons qu'à deux jours de marche en aval, tout près de la source même, s'élève en cône boisé une colline dont le bloc entier est de quartz aurifère.

Qui l'exploitera? Les Anglais, évidemment; ou nous serions bien surpris...

Si les produits minéraux dont nous venons de parler jusqu'ici ne se montrent pas encore assez abondants pour

(1) Cf. *Trois ans dans l'Afrique australe*, 1883, ch. I, p. 117.

Dr Holub. *Sieben Jahre in Sud-Afrika*, Vienne 1881, 2^e vol.

Ed. Mohr. *Nach den Victoria-Fällen des Zambezi*, 2^e vol, p. 51.

qu'on puisse fonder sur eux l'espoir d'exploitations fécondes, le cuivre et le fer, au contraire, partout répandus à profusion, dans le sous-sol équatorial africain, témoignent d'une abondance minérale remarquable.

Les découvertes futures ne démentiront pas, j'en suis certain, ce que j'avance en ce moment, que les dépôts ferrugineux et cuprifères du Congo sont proportionnés à la végétation luxuriante de son sol.

Du Zambèze au Mouérou, du Banguérou au Tanganika, des Falls à l'Océan, les traces des deux métaux dont nous parlons se retrouvent partout à profusion.

Le cuivre se présente plus souvent en malachite, tirant sur la couleur de la mauve : c'est un cuivre carbonaté vert.

M. Giraud en a trouvé des dépôts importants chez les Ouassi, entre le Bangouérou et la Louapoula (1).

Le docteur Holub en rencontre des mines exploitées aux abords des chutes Victoria du Zambèze (2).

Livingstone le constate fréquentes fois dans ses explorations (3), et cite en particulier les mines célèbres de Katanga, où, dit-il, la malachite s'ébranle au moyen du feu, et est ensuite enlevée, à la pioche, de quatre collines.

Le minerai y a un rendement de cuivre de 1 pour 4. Cameron (4) donne des rapports identiques, et détaille différents objets et monnaies de cuivre fabriqués par les noirs.

(1) *Afrique explorée*, Paris.

(2) Dr Holub. *Eine Culturskizze des Marutse-Mambunda-Reiches in Sud-Central-Afrika*.

Id. *Sieben Jahre in Sud-Afrika*, 2^e vol.

(3) *Dernier Journal*, t. II, pp. 8 et 218.

(4) Cameron *A travers l'Afrique*, p. 187.

Au Zambèze également, à Pantamatenga (25°12' long. E. et 18°20' lat. S.), la plupart des collines qui s'étendent de ce point jusqu'à la cataracte renferment de riches mines de cuivre qui resteront longtemps inexploitées, faute de moyens de transport (1).

Dans le Haut-Congo proprement dit, le cuivre existe également, mais en moindre abondance.

En revanche, la région du Kassaï en est très richement fournie, à ce point que d'énormes morceaux de cuivre rouge y servent de monnaie courante. J'en ai rapporté un intéressant échantillon, très commun dans le Haut-Kassaï. Il se présente sous l'aspect d'une grande croix de St-André, dont les quatre bras ont 23 centimètres de longueur, 3 de largeur à la base, 5 à l'extrémité arrondie, et 2 d'épaisseur; le tout pèse 3 kilos (2). Cameron en parle dans son ouvrage (p. 227); et Livingstone (3), qui le nomme *hannda*, le détaille en même temps que les *Vigheras*, barres de cuivre du poids de 30 à 35 kilogrammes, qui, sous la forme d'un I majuscule, se rencontrent dans tout le centre de l'Afrique.

Les Ouaboumas du Kassaï, sur lesquels nous aurons à revenir, ont la spécialité des travaux en cuivre pour toute la zone limitrophe de cet important affluent. C'est ainsi que les femmes Bayanzis de cette contrée, quand elles ont à se débarrasser des énormes colliers de cuivre de vingt kilos dont elles s'ornent, sont forcées d'avoir recours aux

(1) *Trois ans dans l'Afrique australe*, p. 162.

(2) Avec cette monnaie on peut se procurer au Kassaï une dent d'ivoire de soixante kilogrammes. Elle revient, à Loulouabourg, à une valeur en étoffes équivalent à soixante centimes (valeur d'Europe).

(3) *Dernier Journal*, t. II, pp. 8 et 218.

Ouaboumas, qui scient le métal au moyen de limes primitives.

Je dois ajouter qu'au Kassai il m'a paru y avoir assez peu de malachite, mais considérablement de cuivre rouge de premier ordre.

La malachite, au contraire, domine dans le Bas-Congo. La contrée méridionale du fleuve en possède de nombreux gisements, notamment au sud de San Salvador, où les Portugais en exploitent une mine très abondante. Le carbonate de cuivre y est beau, bien veiné, et constitue pour ses propriétaires une source d'importants revenus.

La partie nord du fleuve qui va jusqu'au Kouilou-Niadi n'en est pas moins bien pourvue, ainsi que la région des cataractes, au pays de Manyanga.

A Kimbaouka, par exemple, il y a une mine de cuivre d'où le minerai est extrait depuis plusieurs années : et malgré ce, l'excavation formée par le travail des noirs ne mesure encore que 200 pieds de long sur 100 de large et 30 de profondeur, ce qui tient aux moyens insuffisants dont ils disposent pour l'extraction. L'excavation de la mine de M'boko-N'songho, une des principales, n'a, elle non plus, que 150 mètres de surface sur 6 pieds de profondeur.

Pour l'extraction du minerai, des trous circulaires d'un mètre environ de diamètre sont creusés au fond de la mine, jusqu'à hauteur d'homme. Les noirs emploient, pour creuser ces trous, des morceaux de bois dur, appointés et durcis au feu. Lorsque ce sol est trop dur, ils y jettent de l'eau pour le ramollir. Les terres de déblais sont recueillies dans de petits paniers, rappelant les *coufins* espagnols, que les hommes formant chaîne sur la pente de

la mine se passent de main en main, et vident au dehors. Une couche de malachite se présente-t-elle, ils la brisent avec de grosses pierres et en recueillent les morceaux.

Nous verrons, à propos du fer, le procédé usité par les naturels pour extraire le métal du minerai ainsi recueilli.

Ajoutons que le cuivre obtenu par les indigènes n'est jamais exporté. De la région montagneuse qui s'étend entre le Congo, le Chiloango, le Kouilou-Niadi et l'Océan, les noirs le transportent en pirogues dans le Haut-Fleuve, soit martelé sous diverses formes, soit brut et en lingots, pour l'échanger contre l'ivoire.

CHAPITRE III

Le fer. — Les minerais de fer de l'Ounyanimbé. — Le Zambèze ferrugineux. — Le soufflet de forge africain. — Le fer du Manyéma, du Nyassa et du Banguélo. — Les dépôts ferrugineux des lacs Mantumba et Léopold. — Les fleuves de fer. — Le lit minéral du Kassaï. — Le fer du Bas-Congo. — Le fer dans l'Ogooué. — Nos maîtres en métallurgie. — Le berceau du fer. — L'histoire du fer. — L'hématite, ou fer argileux. — Les forgerons noirs. — La fonte des noirs. — La coulée. — La forge africaine. — L'industrie du fer au Congo. — Les mines qui marchent, et les mines qui parlent. — Conclusion.

Le fer, cependant, abonde davantage encore. Il constitue la grande fortune minérale de l'Afrique tropicale.

La partie orientale, au nord-ouest de l'Ounyanimbé, en possède des filons remarquables, dont les produits, ouvrés sur place, sont exportés ensuite dans toutes les directions.

Les chutes du Zambèze et les contrées limitrophes en fournissent des traces abondantes. L'hématite brune, très riche en fer et exploitée par les indigènes, généralement à fleur de terre ou à peu de profondeur, couvre une étendue de pays considérable dans le bassin du Chambezi (1).

(1) Voir le rapport de M. E. Reymond, sur les échantillons rapportés par M. Giraud, dans le *Bulletin de la Société géologique de France*.

C. *Bulletin de la Société royale belge de Géographie*, 1881, n° 1.

Il se peut qu'un grand nombre de sources ferrugineuses aient concouru à la formation de ce minerai; mais, d'après M. Reymond, l'origine principale doit en être rapportée au vaste système hydrographique connu dans cette région sous le nom d'éponges, dont le sous-sol est formé par cette hématite brune qui affleure partout.

Schweinfurth l'a remarqué aussi dans le bassin supérieur du Nil.

Au Zambèze aussi, les missionnaires et les explorateurs rencontrent l'hématite en abondance. Des forges en pleine activité se voient à Sèshèke (vallée des Barotsés). Un marteau, des pinces, une vieille lime, une pierre pour enclume sont tous les outils de ces noirs. Le soufflet, engin tout primitif, dont le type se retrouve parmi les forgerons du Kassai, consiste en deux petites caisses de bois circulaires auxquelles sont fixés deux tubes qui vont se réunir dans une même embouchure en argile. Des peaux non tendues recouvrant les cylindres se soulèvent et s'abaissent tour à tour par le moyen d'un manche ou bâton adapté au milieu de chacune. Ce mouvement de pression alternatif et rapide produit un courant d'air continu que l'embouchure commune aux deux tubes dirige sur le foyer.

Le travail du forgeron indigène comprend surtout les armes, des asségaies de différentes sortes, des poinçons de bateliers, des lames de couteaux et de poignards. Il façonne encore ces anneaux de cuivre ou de fer, dont les indigènes se chargent les chevilles des pieds, les jambes et les bras(1).

Rapprochons-nous des pays du Congo.

Cameron dit avoir trouvé en quantité considérable, dans le Manyéma et l'Ouroua, un beau minerai séculaire, qui donne un fer très estimé. En ces mêmes contrées, Livingstone rencontre de nombreuses forges en activité.

(1) Cf. *Trois ans dans l'Afrique australe*, Bruxelles, 1883.

D^r Holub. *Eine Culturskizze des Marutse...*, etc., pp. 129—130.

Pour les armes et objets divers fabriqués par les Zambéziens, cf. D^r Holub, *Sieben Jahre in Sud-Afrika*, vol. II, ch. XII, p. 372 et suiv.

Dans le Kibokoué, le minerai est tiré du lit des cours d'eau, où il se présente sous forme de nodules. (1)

Entre les lacs Nyassa et Banguélo, il est l'objet d'un très grand travail.

« Les gens que nous trouvons au nord de Manndo, dit Livingstone, sont des Mannganyas; leur village est une bourgade de forgerons. Le bruit incessant des marteaux annonce un travail très actif... Le fer, extrait d'une hématite jaune, qui abonde dans le pays, est de très bonne qualité... Il faut que l'industrie du fer soit, dans le pays, excessivement ancienne, car on ne fait pas un quart de mille sans trouver des scories, des tuyaux calcinés, des fragments de fourneaux cuits par le feu et devenus de la brique (2). »

Nous savons aussi que le fer est très répandu dans le Haut-Congo, notamment dans le Loulongo, chez les Bangalas, à l'Équateur, et au lac Mantumba.

Le terrain marginal de ce dernier est particulièrement jonché de minerai, de quartz, de cailloux rougeâtres et poreux. La couche de terre qui s'y superpose est rouge elle-même et d'aspect ferrugineux. Quelques-uns des cailloux, réduits en poudre, noircissaient le liquide; ce qui explique la teinte sombre de ses eaux.

Quant au lac Léopold, son voisin, le terrain de ses rives est composé d'un grès dur, veiné de minerai de fer. Recueillie dans un verre, et examinée à la clarté du soleil, son eau a la couleur du cognac; on la prendrait pour de l'encre, quand on la voit couler dans son lit (3).

(1) *A travers l'Afrique*, pp. 518 et 525.

(2) Livingstone. *Dernier Journal*, t. I, pp. 157 et 161.

(3) Stanley. *Cinq années au Congo*, pp. 301 et 392.

On ne peut expliquer non plus que par la présence du précieux minerai cette teinte foncée dont nous parlons, et qui est commune à un grand nombre des affluents du fleuve. Le Rouiki, la « Rivière noire », l'Ourouki, le Lou-loungou, l'Ikelemba, le Mohindou, les deux lacs susmentionnés sont complètement dans ce cas.

Le Kassaï présente aussi, et d'une façon très frappante, cette coloration foncée. A certains points de son cours, ses eaux perdent leur teinte jaunâtre limoneuse, en une ligne qu'on dirait tranchée au couteau, pour prendre, durant plusieurs milles, une couleur noire chocolat très marquée, qu'elles perdent à un point de démarcation franchement défini.

Plus loin, vers le lac Léopold, les eaux du M'fini, qui viennent de ce lac se déverser dans le Kassaï, tracent dans les eaux blanchâtres de la rivière une longue traînée noire qui provient des mêmes éléments ferrugineux.

Nous avons signalé déjà une source ferrugineuse importante sur le plateau de Vivi.

Enfin, dans le Moyen et le Bas-Congo, la présence du minerai est surabondamment établie par les mines de Manyanga nord, la teinte rouge de toute cette dernière région, et par les indices nombreux recueillis aux alentours de Banane, à Sadika-Banzi, à Tchoumbou, à Issanghila, et dans les vallées voisines du Kouilou-Niadi.

N'omettons pas de dire aussi qu'il se trouve en non moins grande quantité dans le Congo français, entre l'Ogoué et le Congo, où il s'exploite à la surface même du sol (1).

(1) Du Chaillu, *L'Afrique équatoriale*, p. 167.

Les indigènes du continent africain, notamment les naturels du Congo, connaissent parfaitement l'usage du fer, et en font un emploi étendu et très habile. Cela ne doit pas nous surprendre. En métallurgie, les « sauvages » africains sont nos maîtres. Malgré ce que mon affirmation peut avoir d'étrange, les faits établissent à l'évidence aujourd'hui que le fer a été primitivement découvert au centre de l'Afrique, dans le Soudan, à une époque extrêmement reculée, et par des peuplades nègres fort peu civilisées. Rien d'étonnant à cela, d'ailleurs, puisque c'est dans ces régions que l'on trouve en grande abondance le fer le plus réductible, la *limonite* (1).

(1) Du milieu du continent africain, on peut suivre la route par laquelle le fer a été introduit dans nos contrées. Il fut connu des Égyptiens à une époque très reculée, puisque dans la quatrième grande pyramide on a trouvé un crampon en fer, puisque aussi, dans les peintures des palais et des temples de l'Ancien Empire, on voit figurer des outils en fer, des haches, des herminettes, des cages à barreaux de fer, reconnaissable à sa couleur gris bleuâtre tout à fait caractéristique. Du reste, la netteté du trait montre que les hiéroglyphes n'ont pu être gravés sur les pierres les plus dures, le porphyre, la diorite, la syénite, qu'avec des instruments en fer. Néanmoins, le fer était assez rare en Égypte, parce qu'il fallait le tirer du dehors, et que l'on y avait des préventions contre son emploi : car il était regardé comme impur, et consacré à *Seth* ou *Tiphon*, dieu du mal et des déserts. De l'Égypte, l'usage du fer passa en Assyrie, où il était déjà connu vers 2500 ou 2000 avant J.-C. On n'a point de données sur l'époque de l'introduction du fer dans l'Inde; mais on sait qu'en Chine il était connu dès la plus haute antiquité. Ce qui a lieu de nous surprendre, c'est qu'il n'en a pas été de même pour l'Asie-Mineure. On voit qu'à l'époque où furent composés les poèmes homériques, vers l'an 950 ou 1000 avant J.-C., la connaissance du fer ne faisait que commencer à se répandre. Il y avait bien déjà quelques objets en fer, mais les armes, les outils et les ustensiles domestiques étaient encore en bronze. Le fer pénétra en Italie avant d'arriver en Grèce, et l'Etrurie en était en possession au XIV^e siècle avant notre ère. Il y avait été introduit par les mercenaires tyrrhéniens ou tyrsènes qui, après avoir servi dans les armées égyptiennes, s'en retournaient dans leur pays. De l'Etrurie, le fer se répandit dans l'Italie septentrionale et dans la région des Alpes, 1200 ans au moins avant J.-C.; de son apparition dans ces contrées date le commencement de l'*âge de fer*, ou époque

Le minerai d'Afrique, en effet, est l'hématite proprement dite, ou limonite, c'est-à-dire le sesquioxyde de fer (1). Il est, nous l'avons vu, très répandu dans la nature africaine, qui le fournit, dans tous ses terrains sédimenteux, en forme fibreuse et lamellaire, de couleur rouge brunâtre, à l'état terreux compacte, et mêlé d'argile.

Malheureusement, les instruments dont les indigènes disposent sont extrêmement primitifs, et ne peuvent leur permettre une extraction en rapport avec la richesse des dépôts dont ils disposent.

Nous avons déjà vu que leurs seuls outils sont le marteau, des pinces, une lime embryonnaire, une enclume de pierre, et le soufflet grossier tel que nous l'avons décrit plus haut. Et cependant, malgré cet outillage élémentaire, leurs productions métallurgiques sont de tous points remarquables.

C'est que l'industrie de ces hommes a son génie en quel-

haltstättienne. Les habitants de la Gaule le reçurent de leurs voisins environ 800 ans avant J.-C. Le R. P. Delattre, le savant archéologue de Carthage, en a trouvé datant de cette même époque, dans des tombeaux carthaginois, à l'entour de Byrsa, tous mes yeux, cette année même. Quant aux parties septentrionales et orientales de l'Europe, elles ne le reçurent que fort tard, puisqu'il ne fut importé sur le territoire de la Russie qu'au III^e siècle avant notre ère, et qu'en Scandinavie il ne supplanta le bronze que deux siècles plus tard. Au moyen-âge, *Mars* était le nom du fer dans le langage et les écrits des alchimistes : de là vient qu'en thérapeutique les médicaments ferrugineux sont encore appelés de nos jours des *martiaux* ou des *préparations martiales*.

La difficulté que l'on éprouve à se procurer du fer pur fait comprendre pourquoi ce métal n'a été que tardivement connu des races blanches, aryennes et sémitiques, et pourquoi les peuples de l'Amérique, ceux de la Polynésie, etc., n'en ont eu connaissance que par leurs relations avec les Européens. (Note de l'auteur.)

(1) Fe_2O_3 . Il forme avec l'oxyde magnétique un grand nombre de variétés, qui constituent conjointement avec le carbonate de protoxyde de fer naturel la totalité des minerais de fer exploités. (Note de l'auteur.)

que sorte natif, spontané, inné. Elle est le résultat de leurs besoins ou de leurs tendances naturelles. Chasseur et guerrier d'instinct, avide de viande et toujours en luttés futiles avec les tribus d'alentour, l'indigène du Congo a dirigé inconsciemment son industrie dans ce sens, en même temps que ses ressources convergeaient vers ce qui est le plus immédiatement nécessaire à sa conservation disputée, l'attaque et la défense.

Aussi, a-t-il appris sans maître l'art de tirer le fer du minerai, de le forger, de s'en faire des asségaies, des lances, des coutelas et des haches. Et cette aptitude innée, qui l'élève au premier rang parmi les races encore sauvages, et bien au-dessus des peuplades de la Polynésie, est l'indice assuré de ce qu'on pourra tirer, l'heure venue, de ces forgerons pirmitifs. L'exemple de ceux que nous avons gardés à notre école ne laisse à cet égard aucun doute; et les échantillons que nous avons rapportés, pris aux sources mêmes, confirment éloquemment cette conviction.

L'extraction du minerai de fer s'opère exactement comme celui de la malachite.

Une fois acquise, la limonite est mise dans des paniers de lianes, qu'on dépose dans des mares d'eau claire. Les enfants, au moyen de bambous, agitent violemment le minerai immergé. L'argile, trempée, s'en dégage et le laisse seul dans les paniers.

Le minerai ainsi débarrassé d'une partie des matières terreuses, il reste à le dégager des parties non métalliques (gangue), qui lui restent encore adhérentes.

Pour atteindre ce résultat essentiel, les noirs creusent des trous côniques pouvant avoir cinquante centimètres

de profondeur, et vingt centimètres de diamètre à la base. Ces excavations sont intérieurement garnies de terre glaise très adhérente. Ensuite (selon la méthode catalane), ils y disposent des couches alternatives de minerai et de charbon de bois, auxquelles on met le feu, et on active la combustion graduellement au moyen des soufflets primitifs que nous savons.

Il se forme alors, dans la partie inférieure de l'appareil, de l'acide carbonique qui s'élève, et qui, ayant à traverser les couches de charbon incandescent, se change en oxyde de carbone.

C'est ce dernier gaz qui désoxyde le fer.

Le métal tombe, presque réduit et déjà fondu, au fond des trous; la gangue, vitrifiée et en fusion, y tombe aussi; mais vu sa faible densité, elle surnage le métal liquéfié en scorie bouillante.

Cette scorie s'écoule par dessus les bords des trous de fusion, et quand ces trous sont pleins du métal purifié, on fait écouler celui-ci par un orifice pratiqué au fond de l'excavation, dans un canal sablonneux creusé pour le recevoir, et où il se solidifie. Le produit ainsi obtenu est du fer presque pur (1).

(1) N'oublions pas, à l'honneur de ces industriels «sauvages», que notre fer de commerce n'est jamais pur, lui non plus; il contient toujours de petites quantités de carbone et de silicium, et souvent du soufre, de l'arsenic, du phosphore. Aussi, lorsque, pour les besoins de la médecine, on veut obtenir une pureté de fer complète, prend-t-on du sesquioxyde de fer qu'on chauffe dans un tube de porcelaine où l'on fait arriver un courant lent et régulier d'hydrogène. Par cette opération, le sesquioxyde de fer est réduit à l'état de fer métallique en poudre très fine qui s'enflamme spontanément à l'air, et qu'on nomme *pyrophorique*. La thérapeutique l'emploie efficacement, paraît-il, pour le traitement de la chlorose et de l'anémie.

(Note de l'auteur.)

Notons que les noirs ont eu soin de donner au canal de réception la largeur du lingot qu'ils désirent, et qu'ils y séparent la coulée par des monceaux de sable, afin de l'obtenir en fragments.

Le refroidissement du fer dure un jour.

Le surlendemain, donc, les forgerons viennent l'enlever et le transportent chez eux.

Les forges des Ouaboumas, habitants de la rive droite du Kassai inférieur, sont fort simples, comme tout, du reste, chez ces hommes qu'on dirait taillés dans la simplicité.

Dans une case, plus souvent sous l'auvent en paille d'une hutte, se trouve un bloc de granit égalisé à sa surface et armé d'une forte plaque de fer. A côté, du charbon de bois allumé flambe à l'air, attisé par un soufflet que manie un jeune enfant.

Le Ouabouma forgeron, armé d'une pince, place un morceau de fer dans les braises, le retire dès qu'il est rouge, et le martèle au moyen d'une masse également en fer, jusqu'à ce qu'il ait pris la forme qu'il voulait lui donner.

Ainsi faisant, il fabrique des fers de lances qui ont parfois jusqu'à 60 centimètres de longueur sur 20 dans leur plus grande largeur, avec une rainure médiane tout à fait correcte; des bracelets, parfois énormes, dont la circonférence est toujours très exacte; des épingles à cheveux, de toutes formes, souvent fort délicates, jusqu'à représenter des feuilles d'arbres parfaites avec toutes leurs nervures; des pointes de flèches, acérées, à quatre et six crocs recourbés, des hameçons délicats, des hachettes solides, des houes à extrémités en pointe, qui s'ensèrent dans des

manches de bois, des enclumes, des pinces et des marteaux, des rasoirs *sui generis*, bien affilés, de petites lames de couteaux, des haches de formes diverses, les grands couteaux d'exécution et de parade, d'aspects fantastiques et étranges, qui témoignent autant de l'imagination du noir que de son industrie, et cent autres objets, répandus par milliers dans toutes les tribus africaines, mines vivantes, qui marchent et qui parlent, et dont le témoignage prophétique révèle les richesses accumulées dans les entrailles souterraines, dernier mystère du Continent.

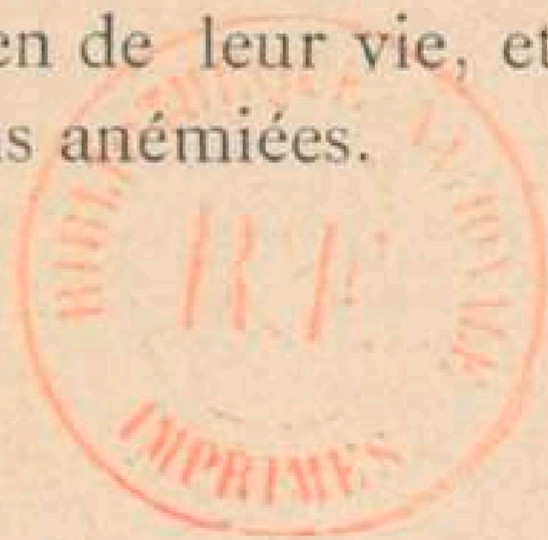
Notre étude sur les productions du Congo s'arrête ici. Ce que nos yeux ont vu dans ces régions lointaines, nous l'avons écrit fidèlement, sans nous inquiéter de personne ni de rien, que d'être vrai.

La conclusion est dictée par les faits, qui l'imposent : le Congo peut produire, et il produit.

Mais ces produits sont-ils exploitables, dans quel milieu, parmi quels hommes, à quelles conditions?.....

C'est ce qui nous reste à établir, et ce que nous établirons, Dieu aidant.

Il reste acquis pour l'heure que la terre congolaise est une terre féconde, gorgée de vie, puissante d'avenir, et que ses trois règnes, par les cris de leurs fauves, leurs trésors végétaux, et leurs filons secrets, témoignent invinciblement que la Providence veille sur tous les siens, fournit aux plus déshérités le pain quotidien de leur vie, et prépare un sang nouveau aux générations anémiées.



Benedicat terra Dominum!

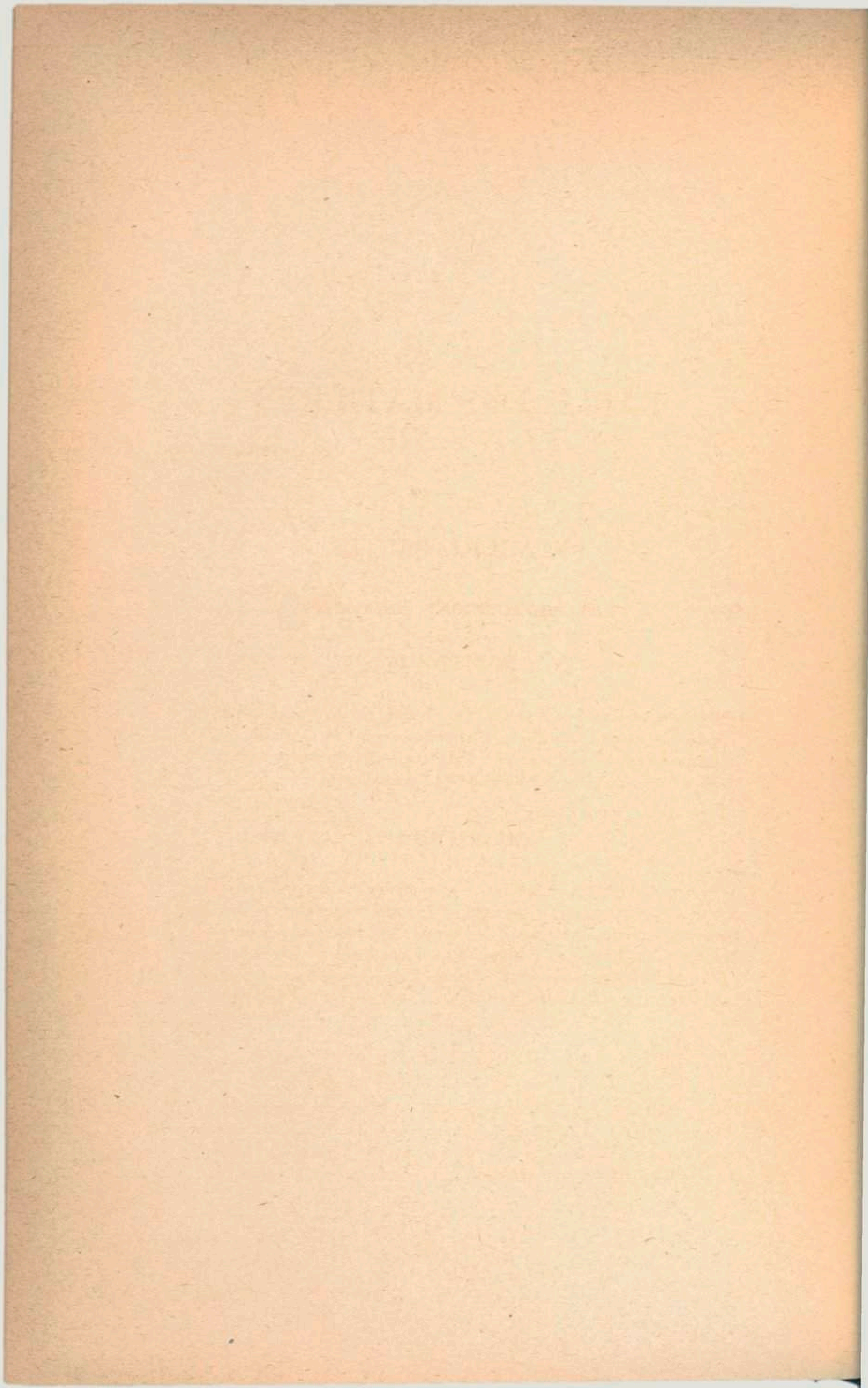


TABLE DES MATIÈRES

PREMIÈRE PARTIE

LES PRODUCTIONS ANIMALES

CHAPITRE I^{er}

L'éléphant. — La chasse de l'éléphant par l'homme blanc. — Les mœurs de l'éléphant. — Sa comestibilité. — Un boudin monstre. — Cuisine noire. — La chasse indigène. — La chasse des Pahouins. — La chasse des Arabes. — La chasse des Matabélés. — L'éléphant est-il domesticable? 9

CHAPITRE II

L'ivoire. — Son utilisation par les noirs. — Les tombes d'ivoire. — Les temples d'ivoire. — Les cimetières d'éléphants. — L'ivoire, brandon de discorde. — La grande guerre des Abanhos et des Batékés. — Diplomatie africaine. — Deux génies. — La douane indigène. — Le trafic d'ivoire. — Les esclaves de l'ivoire. — Effet du commerce de l'ivoire sur les mœurs locales. — La grande passe de l'ivoire. — Les entrepôts d'ivoire au Stanley-Pool. 21

CHAPITRE III

L'ivoire. (Suite.). — Les Batékés marchands. — L'ivoire mystérieux. — Les marchés de M'pila et de Kintamo. — Les silos. — Les chimbouks, ou caravanes d'ivoire. — Le noir d'ivoire. — L'ivoire vert. — Les rivières d'ivoire. — La *Sandford Exploring Expedition*. 31

CHAPITRE IV

Les lions du Congo. — L'hippopotame. — Les barrages d'hippopotames. — Une chasse à l'hippopotame. — Les chasseurs noirs. — Les bancs de crocodiles. — Les mœurs de l'hippopotame. — Le flâneur baille. — Une curiosité fatale. — Les balles explosibles. — L'attaque. — L'ivoire d'hippopotame. — La chasse à terre. — Gastronomie indigène. — Le marché de viande. — Le crocodile. — Une victime. — «Le travailleur d'hommes». — La ponte. — L'élevage et le marché des crocodiles. — Les crocodiles d'Hérodote. — Un repas de chair de crocodile	38
--	----

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 jeunes. — 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 <i>mitoubougou</i> . — 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 <i>djigga</i> , ou puce pénétrante. — La ponte. — Les hommes sans pieds. — La légion des moustiques. — Les abeilles. — La récolte du miel	46
---	----

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 <i>Voltaire</i> . — Les oiseaux d'agrément	55
---	----

DEUXIÈME PARTIE

LES 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'*hyphane thebaica*. — La préparation des pagaes. — Le cocotier. — La noix de coco. — Les parties utilisables du cocotier. — Son acclimatation au Congo 65

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. — Les baobabs médecins. — 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 du bananier. — Sa fleur. — Son fruit. — L'ami de l'homme. — Le bananier et l'économie culinaire du 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 77

CHAPITRE III

La liane-caoutchouc. — Le boa végétal. — Les fruits du caoutchouc. — La feuille-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 cabas indigène. — L'estimation commerciale. — Le royaume du caoutchouc. — Avenir! 87

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 95

CHAPITRE V

La canne à sucre. — Les mangeurs de sucré. — Le vin de canne à sucre, vin national du Haut-Fleuve. — Les marchands Ouaboumas. — Brasserie et pressoirs. — En bouteille. — *Malááfou!* — 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 108

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. 118

TROISIÈME PARTIE

LES PRODUCTIONS MINÉRALES

CHAPITRE I^{er}

État actuel des connaissances géologiques au Congo. — Les témoins géologiques. — Aperçu géologique du littoral. — La *latérite*. — Les calcaires. — L'asphalte. — Le lac asphaltite. — Les sources de pétrole. — La géologie du Bas-Fleuve. — Les roches primitives. — Les terrains de formation. — Les terrains d'alluvion. — Les roches granitiques. — L'île *aux Bœufs*. — L'île *des Princes*. — La source ferrugineuse. — La géologie du Moyen-Fleuve. — Les dépôts dévoniens. — Quartzites et phyllades. — Les terrains schisteux. — Les terrains quartzeux. — La craie blanche. — Le micaschiste. — Le mica brillant. — Le trapp et la manganèse. — Les roches massives. — Les roches volcaniques. — Le couloir infernal. — Les marbres blancs. — Les marbres gris de *N'tounsima*. — Les schistes argileux. — Les stratifications horizontales et verticales combinées. — La calcite. — Les pierres de chaux au Congo. — La latérite d'Issanghila. — Les terres blanche et rouge du Stanley-Pool. — La géologie du Haut-Plateau. — Les terrains de l'époque tertiaire. — Le terrain crétacé. — Grès, argile et kaolin. — Les Flandres congolaises. 130

CHAPITRE II

Les grands minéraux. — La houille africaine. — Les combustibles du Congo. — La force motrice de l'avenir. — Les entrepôts houillers de la côte. — Le cinabre. — Les filons de Kássongo. — La galène. — Les gisements inférieurs.

— La galène argentifère. — Les mines d'argent des « Moussorongues ». — Perette au Congo. — L'or. — Pas d'or, trésor. — Les Portugais à la chasse de l'or. — L'or au Nyangwé. — Les bouteilles d'or. — Une pinte de pépites. — L'or au Zambèze. — Une exploitation aurifère européenne. — La montagne d'or de Pantamatenga. — Désintéressement ou naïveté?... — Le cuivre. — Les mines de malachite des Hauts-Plateaux. — Le Congo cuivré. — La croix de cuivre. — Les « vigheras ». — Les limeurs Ouaboumas. — Le cuivre rouge. — Le cuivre jaune. — Les mines de San-Salvador. — La mine de *Kimbaouka*. — L'exploitation de *M'boko N'songho*. — L'extraction indigène du minerai de cuivre. — La monnaie de cuivre des sauvages 144

CHAPITRE III

Le fer. — Les minerais de fer de l'Ounyanimbé. — Le Zambèze ferrugineux. — Le soufflet de forge africain. — Le fer du Manyéma, du Nyassa et du Banguélo. — Les dépôts ferrugineux des lacs Mantumba et Léopold. — Les fleuves de fer. — Le lit minéral du Kassaï. — Le fer du Bas-Congo. — Le fer dans l'Ogooué. — Nos maîtres en métallurgie. — Le berceau du fer. — L'histoire du fer. — L'hématite, ou fer argileux. — Les forgerons noirs. — La fonte des noirs. — La coulée. — La forge africaine. — L'industrie du fer au Congo. — Les mines qui marchent, et les mines qui parlent. — Conclusion 157

