

Zool. -

Impatant 1815 aquarelles de M. Py (Athanasie)  
Professeur de Botanique - Ouvrage inédit.  
postérieur à 1880 (cf. Notice)

199.178

# Notice

## sur les principales plantes de la flore des Antilles.



La richesse de la végétation sur ses monts et dans les plaines, la beauté de ses sites ont fait considérer la Martinique comme « la Perle des Antilles ». La flore est une des plus riches et des plus variées; c'est aussi une des plus curieuses. Sans parler des formes étranges de tant d'espèces, on est étonné par la multiplicité et la singularité de leurs produits: l'Arbre des Voyageurs (*Ravenala madagascariensis*) et le Galisier (*Heliconia caribæ*), deux musacées, offrent au fouriste altéré l'eau que renferment leurs larges feuilles; le fruit de l'Arbre à pain (*Artocarpus incisa*) remplace le froment, les tiges sont de véritables cordes; les plantes médicinales, et je parle des plus précieuses, pullulent; les gommes, le caoutchouc, le camphre sont des produits du pays; le fruit de l'Arbre à pain (*Caurus persea*) donne le beurre végétal; du *Cabernemontana citrifolia* et du *Galactopandron* utile coule un excellent lait; les nègres peuvent nettoyer leur linge avec les draps du saponnier (*Sapindus saponaria*) et faire leurs chandelles avec le Mouscatier porte-suc.



(myristica sebifera); le Bois-Croquette fait-entendre ses gémissements et le fruit du Sallier élastique (Xylocarpus) la plus grande des euphorbiacées, lance au loin ses graines avec une détonation pareille à celle d'une arme à feu. Parmi tous ces arbres remarquables, nos dames françaises préféreraient encore le Patchouli ( Pogostemon patchouli ), qu'on trouve dans tous les jardins, et le Bois de musc ( xylocarpius granatum ), une plante des fruits.

La flore de la Martinique se compose de <sup>indigènes</sup> plantes, des plantes tropicales importées, et des arbres d'Europe cultivés dans le pays.

J'ai toujours aimé les plantes et j'avoue que mon goût pour la botanique avait été la principale cause de mon départ pour les Antilles.

Le soir, après cinq heures, quand la chaleur est moins accablante, j'allais souvent aux environs de Saint-Pierre admirer de près ces magnifiques végétaux qui, sous l'influence de la chaleur humide, prennent un développement extraordinaire. Je ne pouvais me lasser de contempler les splendides paysages qui s'offraient à mes regards pendant ces promenades solitaires: ici, de riantes collines, de fraîches vallées que recouvrent de riches cultures; là, dans les montagnes, une nature à demi-sauvage; dans les gorges profondes, d'épais massifs de lianes, de fougères arborescentes et d'arbres gigantesques. Parfois, sous la verdure, à vingt ou trente mètres de profondeur, coule au fond d'une ravine, sur un lit de rochers, une eau d'une

étonnante simplicité. C'est alors que je regrettais de ne pouvoir sans crainte pénétrer sous les voûtes mystérieuses de ces forêts vierges, mais à l'entrée en est défendue par un gardien terrible, le hideux Trigonocéphale ou vipère feroce lancée.

C'est au milieu de ces bois que les troncs capricieux, pareilles à des créages de naïve, s'élançant d'un jet du sol au sommet d'arbres gigantesques, s'écroulent autour des tronches, passent d'un tronc à l'autre, et le eau des torrents réfléchit parfois, au lieu du ciel bleu, la route que le verdure que les rayons du soleil ne parviennent pas toujours à percer.

De reste, il n'est pas nécessaire d'aller dans les forêts pour trouver de belles lianes : près du jardin des plantes, sur la route du Morne Rouge, le *Chunbergia grandiflora* et le *Chunbergia alata* balancent leurs grandes fleurs et forment de véritables rideaux de verdure.

Sur le tronc des vieux arbres, les orchidées, ces reines de la végétation parasite, étalent leurs fleurs bizarres, les *Gillilandias*, leur magnifique chevelure et les *Broméliads*, leurs longues feuilles épaisses, d'un vert cordé.

Les fougères arborescentes ne se rencontrent guère qu'à une altitude de 400 mètres environ ; leur tige, élançée comme celle des palmiers, atteint parfois dix ou quinze mètres de hauteur. Rien de curieux comme le bouquet de feuilles qui les couronne : au milieu, les plus jeunes, recumbées en crosse ; plus développées,

les feuilles latérales dessinent un des plus gracieux éventails qu'on puisse imaginer. Les nègres du pays font avec le stipe de la plus belle de cryptogames de petits objets très élégants qu'ils vendent aux européens : nasses, corbeilles, etc. ...

La Martinique possède environ deux cents espèces de fougères, depuis la humble *Cheilanthes apocynum*, la plus petite de la famille, jusqu'à la splendide *Cyathea Emrayana*, d'une imposante hauteur et très recherchée dans les serres d'Europe.

Le *Sturis longifolia* croît sur les murs, aux environs de Saint-Pierre; au bord des chemins, non loin de la ville, parmi les minimes, les colons et les buissons de cocoyers se trouvent: *Asplenium cernante*, *Asplenium fragrans*, *Asplenium formosum*, le *Polypodium Wagneri*, *Aspidium limbatum*, le *Blechnum occidentale*, le *Diplazium serampurense*, *Alseophita aspera*, le *Tomaria attenuata*, etc. ...

Dans les bois croissent les plus rares et les plus curieuses; voici celles que j'ai pu recueillir pour en faire un petit herbier: *Asplenium nigrescens*, avec grandes feuilles d'un vert sombre, la gracieuse *Boradilla* à feuilles de capillaire (*Asplenium adiantifolium*) et, dans le même genre, *Asplenium obtusum* et *Asplenium formosum*; *Aspidium* à feuilles de *Comptonia* (*Aspidium comptonifolium*) dont les frondes ressemblent à des lanieres, *Aspidium minus* (*Aspidium nodosum*), *Aspidium* à feuilles d'if (*Aspidium faxifolium*), le *Mertensia Bankcroftii*, qui a la

deux dichotomes; & *Acerosticum undulatum*, aux feuilles entières; les *Hymenophyllum crispum*, *Brentlii*, *pratense*, le *Trichomanes in epi* (*Trichomanes spicatum*); les *Trichomanes pyxidiferum*, *rigidum*, *rhizophorum*, *membranaceum*; le Capillaire à feuilles de frimas (*Adiantum pycnophyllum*); la Corne de cerf *Offersia cervina*, le *Polypodium saccatum*, toute petite, mais une des plus gracieuses, etc.

Malheureusement la Martinique a perdu de sa flore quelques espèces remarquables dont parle le célèbre missionnaire et botaniste Plumier qui, sous Louis XIV, fut chargé d'une mission scientifique dans la colonie. A cette époque, l'île n'était pas déboisée comme elle l'est aujourd'hui; plusieurs forêts qui se plaisaient à l'ombre, dans les basses terres, se sont trouvées, par le déboscement, exposées tout d'un coup au grand jour et ont succombé sous le soleil et la chaleur. Un jardin botanique seul aurait pu nous les conserver, mais hélas! on ne songeait guère à cette époque à un pareil établissement.

A côté des forêts arborescentes, les palmiers, qui ont le même port, sont distribués un peu partout, sur le bord de la mer, dans les rares plaines de l'île, au sommet des plus hautes montagnes.

Voici d'abord les palmiers indigènes qu'on voit parfois dans les serres d'Europe, où ils n'arrivent jamais à leur complet développement.



Le *Geonoma compacta*, que les crioles appellent du nom bizarre de *Palmier aile-racet* à cause de la forme de ses feuilles; se cultive dans les forêts humides de l'Ajoupa Bouillon et de l'Atama. Ses larges feuilles et son tronc, d'une grande densité, sont utilisés pour la couverture des cases et des ajoupas;

Le *Satanier à balai* (*Urinax elegans*) dont le nom indique l'usage;

Le *Acromia sphaerocarpa*, de la même grandeur que le précédent; les coctes indiens sont avides de ses graines.

Le *Petit-Coco* (*Syagrus cocoides*) qu'on utilise pour les allées des jardins et dont les fruits servent à fabriquer d'élegantes pipes;

Le *Palmiste à colonne* (*areca deracea*) utilisé encore pour les allées où il produit un merveilleux effet par sa tige droite comme un mât de navire, résistant, malgré sa hauteur prodigieuse, aux plus furieuses coups de vent si communs aux Antilles. Ses feuilles qui couvrent ce stipe superbe forment un panache gracieux que la plus légère brise agite. Le chou qu'il donne par le sommet est excellent; mais comme il faut détruire l'arbre pour en jouir, on y regarde à deux fois avant de le sacrifier;

Le *Chou-palmiste ordinaire* (*oredoxa deracea*) qui fournit en si grande quantité, par sa tige terminale la légume si estimé des crioles;

Les *Martinesia crosa* et *minor*, dont les choux sont

encore plus sucrés que ceux du précédent;

Parmi les palmiers introduits, citons les plus remarquables:

Le *Arquier rouge* (*Arca deracca rubra*);

Le *Arca catechu*, qui donne la noix de Betel;

Le *Arca lutescens*, très élégant, mais qui reste petit;

Le *Cocotier* (*Cocos nucifera*) dont je parlerai plus longuement dans la promenade au Jardin des plantes;

Le *Corypha australis*, qui garde ses feuilles radiales jusqu'à un âge assez avancé;

Le *Corypha alata*, une nouveauté des Indes orientales;

Le *Corypha untraculifera*, le palmier parasite de Ceylan, celui qui a les plus grandes feuilles parmi les palmiers en éventail;

Le *Stacis guyanensis*, qui donne l'huile de palme;

Le *Satama doré* (*Satama aurea*), nouvellement introduit;

Le *Satama de Bourbon* (*Livingstonia sinensis*);

Le *Satama à feuilles rondes et longuement incisées* (*Livingstonia rotundifolia*);

Le *Dattier* (*Phoenix dactylifera*), qui se distingue par l'élégance des feuilles dans le jeune âge et par ses utiles produits dans l'âge adulte;

Le *Britchardra filamentosa*, dont les feuilles en éventail sont gracieusement pourvues de fils blancs;

Le *Aronga saccharifera*, qui donne le crin végétal;  
Le *Sagoutier* (*Sagus vinifera*) dont la moelle  
farineuse constitue le sagou;  
Enfin le petit *Chamarcus humilis*, qui croît dans  
le midi de la France.

Dans le fond des étroites vallées, se  
trouvent les champs cultivés au milieu desquels s'élèvent  
de nombreux cassias (*Cassia fistula*) dont la gousse fournit  
un excellent purgatif; de lin en lin, des citronniers,  
des oranges dont les fruits d'or étincellent au soleil,  
des plantations de cacaoyets et de capiviers; enfin, sur  
les falaises, des bosquets de gommiers rouges (*Amgus  
balsamifera*).

La plus agréable des promenades de St. Pierre  
est la savane du Fort; c'est là que les dimanches et  
jours de fête, sous les manguiers et les tamarisiers,  
les dames créoles viennent montrer leur toilette et  
entendre le répertoire peu varié de l'ébouriffante  
musique municipale.

Le fruit délicieux du Mangouier des Indes  
(*Mangifera indica*) mûrit pendant trois mois de l'année,  
la population indigène de la ville; la pulpe du  
Camarin des Indes (*Camarinus indica*) est laxative  
et sert à préparer des conserves.

Sur le littoral, la chaleur est toujours plus  
forte qu'à l'intérieur des terres; la croissance presque

dans le sable :

Le Raisinier bord de mer (*Coccoloba pubescens*),  
une polygonaïce dont les fruits sont comestibles et  
astringents et dont le bois incorruptible est employé  
pour les constructions et l'ébénisterie ; le *Coccoloba usipra*  
que l'on rencontre aussi dans ces parages, donne une  
couleur rouge et, par décoction, un des Kinos du  
commerce ;

L'Amandier bord de mer ou Amandier du  
pays, une combretacée (*Terminalia catappa*) ;  
quelques casalpiniées, entre autres le Bois canie  
(*Casalpinia Bonducella*), aux gousses rondes et épineuses,  
quelques acacias (*Acacia sarnmentosa* - *suaveolens* - *Lophanta* -  
*leucocephala*) ; ce dernier porte le nom de Macaba bourse ;  
différentes espèces de cactus (cactus *quintia* - *triangularis* &c.) ;  
sur les rochers, l'agave (*agave caribea*) qui donne des  
fibres textiles, l'Alôis (*Alôis vulgare*) dont on connaît  
l'usage, enfin le farnuc mancenilla (*hippoman-  
mancenilla*)

« Oiseaux, mouches et colibris, leurs frères,  
vivent impunément dans ces brillantes solitudes où  
tout est danger parmi les plus venimeux insectes, et  
sur les plantes liquides dont l'ombre seule fait  
mûrir. L'un d'eux (suppé vert et bleu aux antilles,  
suspend son nid à l'arbre qui fait la terreur, la  
fuite de tous les êtres, au spectre dont le regard semble  
glacer pour toujours, au funebre mancenilla. »

(Michélet.)



L'illustre écrivain exagère. On se fait en Europe une idée très fautive du manceniller : les uns disent que la fleur est de la largeur d'un chapeau alors qu'elle est à peine comme une petite miniche ; d'autres ajoutent que cette même fleur, rapprochée de l'organe de l'odorat, donne la mort. Je l'ai rapprochée impunément, j'ai déjeuné à l'ombre de cet arbre par un temps sec sans avoir eu à me plaindre de ses émanations. Je crois bien que le manceniller n'a donné la mort qu'à la belle Solima. Toutefois ne blâmons pas celui qui détruit l'arbre devant sa maison : un enfant qui s'y réfugie par un temps de pluie peut s'en trouver très mal, et, s'il mange ses fruits, qui ont le goût de la rainette grise de France, il peut en mourir, mais combien n'avons-nous pas en France de plantes dont les fruits sont de vidents poisons ?

La richesse de la Martinique est due surtout à des plantes importées : arbre à pain des îles du Pacifique (*artocarpus incisa*), canne à sucre de Tahiti et de Java (*saccharum officinarum*), café d'Arabie (*coffea arabica*), introduit par Desobry, et rien à la Martinique, pas un petit monument pas une place publique, pas une rue ne rappelle le nom de ce bienfaiteur.

La canne à sucre est la principale culture de l'île ; introduite aux Antilles françaises en 1658, elle occupe aujourd'hui à la Martinique une superficie de 85000 hectares sur 45000 hectares cultivés. Les principales

variétés qu'on trouve dans le pays sont : la canne cride, la plus ancienne ; la canne violette apparue en 1788 et qui nous vient de Java, enfin la canne de Cahiti introduite vers le commencement de ce siècle seulement.

Trois viennent les cultures secondaires qui sont, par ordre d'importance :

Le Cacao (*Theobroma cacao*) ; celui du Vauchin, dans le sud, est réputé le meilleur ; en 1888, le chiffre de l'exportation a été de 472.101 kilogrammes ;

Le Café (*Coffea arabica*) dont la culture a singulièrement baissé depuis quelques années ; pourtant le café Martiniquais est excellent ; on le reconnaît à sa grosseur moyenne, sa couleur verte, sa saveur herbacée et légèrement amère.

Exportation en 1887 : 13.156 kilogrammes ; en 1888 : 533 Kilog.

Le Campêche (*Hematoxylon campechianum*) une légumineuse, cesalpiniée, dont le bois donne une matière tinctoriale ;

La Casse (*Cassia fistula*) dont j'ai déjà parlé ;

Le Coton (genre *Gossypium*) ; l'exportation qui était de 147.333 kilogrammes en 1878, est nulle depuis 7 ans. Dans le langage des planteurs, les cotonniers ne forment que trois classes : cotonniers herbacés, cotonniers arbustes, cotonniers arbres. Parmi les espèces admises par la science, et qu'on trouve dans la colonie, citons :

le Cotonnier velu (*Gossypium hirsutum*)

le Cotonnier herbacé (*Gossypium herbaceum*)

le Cotonnier arborescent (*Gossypium arborescens*)

Le Cotonnier à feuilles de vigne (*Gossypium vitifolium*)  
le Cotonnier de l'Inde (*Gossypium indicum*)

Le Roucou (*Bixa orellana*), plante tinctoriale; la matière colorante se trouve dans la pulpe qui entoure les graines; c'est une flacourtiacée;

L'Indigofera cultivée (*Indigofera anil*) plante tinctoriale; la matière colorante se trouve dans les feuilles; L'indigofera sauvage (*Indigofera polyphylla*) croit dans les bois.

Voici les plantes cultivées pour les besoins du pays, mais non exportées:

le Tabac (*Nicotiana tabacum*); celui du Macouba, dans le nord, passe pour le meilleur; l'été s'en produit pas assez pour ses besoins;

La Vanille (*Vanilla planifolia*), plante grimpante, une des rares orchidées utiles;

le Girofle (*Caryophyllus aromaticus*) dont les fleurs non épanouies et desséchées donnent les clous de girofle du commerce;

le Canellier (*Cinnamomum verum*) dont on utilise l'écorce aromatique;

le Poivre (*Piper nigrum*), plante grimpante à laquelle le piment, une solanée (*capsicum annum*) fait une rude concurrence;

le Muscadier (*Myristica fragrans*) produit la noix muscade qu'on mettait partout du temps de Boileau;

Enfin, en dernier lieu, les plantes que on

pourrait comprendre dans les cultures secondaires mais qui sont généralement négligées par les habitants :

le Camphrier (*Caurus camphora*)

le Figueur à cancheuse (*Ficus elastica*), qui donne une espèce de gomme ;

la Nani ou China grass (*Bahmeria textilis*), précieuse matière dont on fait de si jolis tissus ;

la Langue de Boeuf (*agave americana et caribea*)

le Bromelia Karatai ;

le Lin de la Nouvelle Zélande (*Phormium tenax*) ; ces quatre dernières plantes donnent aussi des fibres textiles.

Les petits chevans criés sont généralement nourris avec l'herbe de Guinée (*Danicum junceum*)

Les excellents tubercules des trois plantes suivantes :

la Patate (*Batatas edulis*), une convulsiacée,

l'Igname (*Dioscorea alata*), une dioscorée, et le

Chou caracé (*Antherosoma sagittifolia*), une arvicée, sont alimentaires, très estimés des criés, qui en consomment journellement une très grande quantité.

Le Gingembre (*Zingiber officinalis*) dont la racine donne le condiment très connu, est aussi cultivé dans l'île, mais sur une très petite échelle.

Les plantes médicinales sont nombreuses ; l'ouvrage de Diconchil (Flore médicale des Antilles) donne sur ces plantes tous les renseignements qu'on peut désirer.

On a essayé d'introduire le Purguina à la Martinique ;



on avait choisi le *Cinchona calycosa* comme pouvant le mieux s'acclimater. Je me rappelle que, faisant à pied la route de la Grace, qui conduit de Saint-Pierre à Port-de-France, je m'arrêtai quelques heures aux Deux-Choux, le point culminant de la route (800 mètres) pour déjeuner et prendre un peu de repos. Le gardien du lieu me conduisit au pied d'une colline déboisée et me montra les essais de culture de la précieuse substance. Les jeunes plants me parurent bien chétifs; je n'en fus pas étonné; je savais que dans les Cordillères, leur patrie, on ne rencontre les quinquinaux qu'à 1000 ou 1200 mètres. J'ai appris depuis que tous ces pauvres essais étaient morts et qu'on avait renoncé à de nouveaux essais.

La Martinique est un véritable paradis et produit en abondance de magnifiques plantes ornementales. Remarquons nous quelques existants dans un de ces beaux jardins créoles qui sont le complément indispensable de toute habitation; nous y trouverons presque toutes les fleurs d'Europe qui viennent très bien dans le pays et que les dames martiniquaises préfèrent aux indigènes; autour des grillages et des clôtures s'enroulent et grimpent le *Clitore de Virginie* (*Clitorea virginiana*), le *Clerodendron nutans*, le *Allamanda cathartica*, le *Secchim écule*, vulgairement christophine, dont le fruit est comestible.

le Garchon (*Sussa patala*), quelques *Ipomœas* dont les plus remarquables sont *Ipomœa Quamoclit* ou Choucrue de Venise et la Liane douce (*Ipomœa volubilis*); près du mur, l'Acacia crinée de laef (*Acacia cornigera*) présente ses bizarres épines à l'indiscret qui voudrait le franchir.

Au milieu de verdure de *Bouis* de Chine (*Murraya exotica*), de *dracenas* et de *Meyenias* (*Meyenia erecta* et *Vegetii*) s'étalent les magnifiques corbeilles de *Santanas* (*Santana annua*, *pseudo-thea*, *trifolia*, *aculeata*), de *Bégénias* (*Begonia macrophylla*, humbles, *martinicensis*, *disecta*, *incarnata*), de *Clerodendrons* (*Clerodendron fragrans*, *coccineum*, *phlomidés*).

D'autres fleurs plus belles encore attireront notre attention : le *Rilas* de la Martinique (*Melia semperverens*), le *Geranium zonale*, quelques *plumbaginées* (*Plombago rosea*, *corulea*, *scandens*), l'*Œris* de la Martinique (*Cipura martinicensis*); ça et là, isolés, quelques pieds de *croton* (*Croton elegans*, *humilis*, *variegatum*, *septembrisum*, etc.); le splendide *Yucca gloriosa*, les *Sagarthemia regia* et *indica* et le curieux *Frangipanie* (*Plumiera rubra* et *alba*); dans les coins, on peut se reposer à l'ombre de petites touffes qui recouvrent ordinairement les rameaux grimpants de la *Barbadière* (*Fassiflora quadrangularis*) et de la pomme de liane (*Fassiflora laurifolia*).

Les plus belles plantes ornementales sont encore les *Caladiums* (*arvidés*) (*Caladium argenteum*, *maculatum*), les *Canna*, de la famille des *Marantacées* (*Canna*

(*preciosa - edulis - coccinea*), une jolie musacée, le *Musa ensata*,  
les *Amaryllis equestris* et *formosissima*, ce dernier porte le nom  
de *iris* de Saint-Jacques, l'*iris* de Florence (*iris Florentina*)  
l'*Alstrœmeria cœulis*, etc...

Mais le plus beau des jardins est le Jardin  
des plantes colonial, qui se trouve à Saint-Pierre. J'avais  
fait la connaissance du Directeur, Monsieur Chiroy,  
ancien Elevé de l'école d'horticulture de Versailles, ancien  
professeur d'horticulture à l'Institut agronomique de Clugny,  
homme charmant qui, connaissant mon goût pour la  
botanique, avait mis à ma disposition la bibliothèque  
et les herbiers. J'avais fait de ce lieu ma promenade  
habituelle; les dimanches, jeudis et jours de fête, j'y  
passais les journées entières.

Ce jardin a été établi par un arrêté des  
Capitaines général et Préfet colonial qui ordonne  
plusieurs établissements et monuments publics dans  
les villes de Fort-de-France et de Saint-Pierre.

(30 pluviose, an 11)

Tout l'article VIII de cet arrêté :

« Il sera établi au pied de la montagne dite le  
Parnasse, sur le terrain entre les deux rivières, un  
jardin botanique destiné à la culture de toutes les  
plantes utiles, tant indigènes qu'exotiques, des  
épiceries de toute espèce; à l'amélioration de celles

Des meilleurs fruits de la colonie, et, s'il est possible, à la culture des meilleurs fruits d'Europe. »

Votre vicé-min du 26 février 1812 ajoutait : « Le Directeur du Jardin des plantes dirigera constamment ses lumières, son zèle et ses soins vers le but de cet établissement, qui est de naturaliser à la Martinique les plantes des Indes orientales, et principalement les épicerias ; de fournir au Jardin des plantes de la métropole celles qui pourraient-y manquer ; de rassembler sous le meilleur système botanique les indigènes les plus rares, et de former un dépôt de plantes médicinales pour l'usage des indigents. »

« Le Catalogue des plantes actuellement en culture au Jardin colonial sera imprimé aux frais de la colonie et sous la surveillance du Directeur, au nombre de 150 exemplaires, pour être distribués par le chef de l'administration à tous les fonctionnaires publics ; les dits suppléments au dit catalogue seront paraillement imprimés et distribués de la même manière, d'année en année. »

Il faut convenir que l'endroit, c'était admirablement choisi ; c'est un des lieux les plus pittoresques que l'on puisse voir. Grâce aux embellissements successifs que la main de l'homme a ajoutés aux beautés de la nature, le Jardin botanique de Saint-Pierre est, avec ceux de la Jamaïque et de la Havane, une des principales curiosités des Antilles.



Faisons le tour de ce frais labyrinthe, nous n'avons pas à craindre la grande chaleur car nous marchons continuellement sous une voûte de verdure.

Près de la porte d'entrée, une touffe de Bambou de Laos (*Bambusa maxima*), la plus belle des graminées, s'offre d'abord à nos regards. Les végétaux croissent avec une rapidité étonnante, on voit des bourgeons s'élever quelquefois de 5 m 30 dans un jour. Un peu plus loin, une gracieuse liane, la *Dugessia spectabilis* mêle ses fleurs violettes aux gousses rougeâtres d'un Camarin des Indes (*Camardinus indica*) couvert de *Gillandsias* parasites (*Gillandsia usneoides*).

Trois allées principales conduisent dans les différents endroits du jardin : l'allée de la Cascade, celle du Lac et celle de la Rivière.

À côté de la maison du Directeur se trouve la partie réservée pour les essais d'acclimatation, où le public n'entre que rarement. J'ai pu admirer là de magnifiques *Desmonchus*, petits palmiers à la tige élançee, un sagoutier aux feuilles grandes comme des arbres, deux beaux *Ceas circinalis*, arbres bizarres au tronc bas et fourchu, que l'on confondrait volontiers avec les palmiers, la *Brunfelsia* d'Amérique (*Brunfelsia americana*) dont les baies cuites sont sucrées et employées contre les diarrhées chroniques; dans un coin, un très bel *araucaria* laisse pendre ses feuilles imbriquées. (*Araucaria imbricata*.)

Autour de la maison, le Jacquier (*Artocarpus integrifolia*) étale ses fruits énormes, les plus gros que l'on connaisse; il en est qu'un homme seul ne peut pas soulever; ce végétal est de la même famille que l'Arbre à pain. Deux arbres curieux, un grand Pain d'épice (*Sapotacea Dullis*) et une petite *Barringtonia*, le *Gustavia fastuosa* sont en fleurs; à côté, un arbre très utile, l'acajou pays (*Cedrela odorata*) dont on fait des meubles ordinaires, des charpentes et même des maisons entières. Il ne faut pas le confondre avec une autre cédrelacée, le véritable acajou (*Swietenia mahogani*) dont le bois est si connu et si estimé.

Toujours dans les environs de l'habitation, nous avons le plaisir de contempler un arbre de la famille du muscadier, le *Myristica fatua* dont le bois est utilisé pour faire des caisses et des barriques, la *Dillenia speciosa*, un palmier indigène le *Martinsia truncata*, et une grande et belle légumineuse à graines rouges dont les crides font des colliers (*Aënanthera pavonina*).

En nous éloignant de ces parages, nous passons à côté du Figueur maudit (*Dicus laurifolius*), de la Petite feuille (*Eugenia divaricata*), dont le bois est incorruptible, et nous pourrions nous reposer un moment à l'ombre de l'Eben blanc (*Bignonia leucoxylen*) dont le bois sert à confectionner des meubles de luxe et dont les feuilles sont, dit-on, l'antidote

du fameux poison du manconilla.

Dans l'allée de la Cascade, parmi les fougères, les petites graminées, les Bambous nains (*Bambusa arundinacea*), six arbres vont attirer notre attention : une grande Laurinée, le Laurier-gombes (*Saurus exaltata*), un pommier de Cayenne (*Eugenia Micholii*) dont le fruit a une saveur acide, aromatique, mais peu agréable ; le Pulan canang (*Unona odorata*), qui donne un bois pour la tabletterie et dont les fleurs sont de véritables rubans, une verbénacée, le *Vitex divaricata*, le Bois-lézard des escales, dont on fait de petits moules, enfin le Bois de Libye (*Cordia guasacanthus*), très bel arbre utilisé dans les constructions.

Arrêtons-nous quelques instants auprès de la Cascade, chute d'eau d'une dizaine de mètres de hauteur, et tout en contemplant la beauté du site, nous goûterons une délicieuse fraîcheur.

Le Trou est serpents est à côté ; là nous retrouvons la nature sauvage dans toute sa splendeur : en descendant des rochers tapissés de mousses et de lycopodes, le torrent qui traverse le jardin s'arrête en un joli petit bassin dans lequel les touristes ne manquent jamais de prendre un bain rafraîchissant.

Dans une petite allée transversale, se trouve une de ces innombrables légumineuses du pays, *S. Angelini* à grappes, *Andira racemosa*, appelé aussi Bois palmiste, excellent pour les constructions navales,

le *Mapou* (*Mapouania grandis*), et une plante ornementale,  
le *Sagerthemia regina*.

Nous voici autour du lac, pièce d'eau qui occupe à peu près le milieu du jardin, et qui est charmante par ses trois îlots et les arbres curieux qui l'environnent: le *Talassandria* (*Jacaranda filicifolia*) dont le bois est bon pour les moulles; le *Bignonia arborea*, le *Boisier des Antilles* (*Vecoma pentaphylla*), très commun dans l'île et remarquable par ses grandes fleurs violettes; le *Chêne d'Amérique* (*Catalpa longissima*), qui n'est qu'un squelette, les fougères parasites dont il est recouvert l'ont tué. Ces quatre végétaux appartiennent à l'intéressante famille des *Bignoniacées*.

Sans contredit, cet endroit est le plus beau du jardin; il paraît qu'il présentait un aspect vraiment féérique lorsqu'on s'illumina à l'occasion de la visite du prince Alfred d'Angleterre, en 1853, sous le gouvernement du contre-amiral Macmillan de Cardiff. Plus récemment, il y eut un banquet donné lors du passage de celui qu'on appelait alors le « Grand Français. » (1880)

Jetons un coup d'œil sur les trois îlots du lac; dans celui du fond, un petit *Tandanus* étale ses branches bizarrement contournées. Les *Tandanus* sont des végétaux réellement curieux; le *Vaginois* (*Tandanus utilis*) se distingue entre tous par le bouquet de feuilles, semblables à un pied d'artichaut,



qui termine ses branches, par ses racines adventives et des gros fruits ronds qui rappellent assez la pomme de pin. C'est à la fois un arbre d'agrément et, comme son nom l'indique, un arbre utile: on peut faire avec ses feuilles des sacs, des nattes, des cordages, des chapeaux. Le *Pandanus javanicus* et le *Pandanus Vobli*, que l'on voit aussi dans le jardin, sont de très belles plantes ornementales. Il ne faut pas oublier qu'une autre pantanacée, le précieux *Carludovica palmata*, avec lequel on fait à Guayaquil les chapeaux de Panama, existe dans l'île où, comme tant d'autres plantes importantes, il est complètement négligé.

Dans le même îlot, se trouvent des touffes de halisiers aux grandes et belles fleurs rouges; c'est de la racine de ces plantes que les habitants des Antilles extraient la moussache, espèce de farine aux emplois multiples: nourriture des jeunes enfants, gâteaux, amidon. C'est dans une famille voisine, celle des Marantacées, (cannacées de jussieu) que l'on rencontre le *Caulowan* (*Canna edulis*) qui fournit aussi une sorte de farine et différents marantas qui donnent à Arrow-root, article important du commerce d'exportation des Indes occidentales.

Dans le grand îlot, au milieu de buissons fleuris, s'élevaient quelques arbres des voyageurs, immenses éventails, et quelques arca catiebu, les plus jolis palmiers que l'on puisse imaginer.

Pour gagner l'allée de la Rivière, la plus  
ombragée et la plus fraîche, nous remarquons en  
passant le Bois à enivre (*Disidia erythrina*), un grand  
arbre de la famille des Acanthacées, *Adathia sphaedea* ;  
nous apercevons aussi le Gêti. nigresse (*Calyptranthes*  
*syggydium*) dont les fleurs peuvent remplacer les clous de  
girofle ; cet arbre, originaire de Gabiti, appartient à la  
famille des Myrtacées ; le *Morinia royce grandiflora*, dont  
le réceptacle du fruit ressemble à une énorme mine  
blanche et que les nègres appellent Vomi. chat à cause  
de son aspect repoussant quand il s'écrase ; le  
*Podocarpus variascens*, de la famille de l'if, et une fougère  
arborescente, le *Cyathea arborea*, étouffée de se trouver  
en si petite compagnie.

Puis, dans un coin le grand palmiste rouge  
(*areca rubra*), la Saronnette (*Sapindus saponaria*), aux  
graines rontes, noires, dont on fait des chapelets ;  
le Baobab (*Adansonia digitata*), le géant des forêts  
africaines. Celui-ci, couvert de *Cillandias* ou  
amans parasites, loin d'être étonnant par ses  
proportions, fait assez maigre figure à côté des  
autres végétaux du jardin. Il n'est pas dans son  
pays et puis il est jeune, et l'on calcule qu'il  
lui faut environ 1000 ans pour atteindre son  
complet développement ; alors son tronc mesure  
jusqu'à 8 mètres de diamètre. Si nos baobabs du  
jardin sont favorisés par les circonstances, les  
promeneurs, dans 10 siècles, auront un beau spectacle.

Les feuilles du baobab empêchent, dit-on, la transpiration.  
Voici maintenant l'allée des Duels; elle commence à l'issue  
de la Rivière et se fait remarquer par ses deux rangées de  
palmistes francs. En général, les palmiers, par leur beauté,  
leur port élégant et superbe, infiniment au-dessus des curties  
où ils se trouvent un caractère tout particulier de gravité et  
de majesté: tantôt leur tige est aussi grêle que gracieuse,  
tantôt, véritables lianes, elles s'enroulent autour des autres  
arbres et forment des fossés impénétrables; d'autrefois c'est une  
colonne élancée ayant à son sommet une touffe de feuillage  
parvité à des palmiers d'autruche; tel est le cas du palmiste  
franc de l'allée des Duels, le plus important parmi les 1000  
espèces dont se compose la famille.

L'utilité n'est pas moindre que la beauté chez ces intéressants  
végétaux; si nous prenons le cocotier, par exemple, que tout le  
monde connaît, nous verrons que chacune de ses parties a son  
emploi: ses racines suâches peuvent remplacer la viné d'ave-  
ses fibres forment des corbeilles; son bois est peut-être plus  
délié que celui du palmiste; le suc de la fleur et de l'écorce  
donne du vin de palmier, de l'alcool, du sucre; son fruit  
est une liqueur; plus mûr, un aliment; son arande énorme  
peut fournir de l'huile; la coque travaillée et quelquefois  
sculptée, se transforme en objets d'art, basses, cuillères, sacs,  
chapelets, etc.; des fibres qui s'enveloppent, on fait des braves,  
des balais et les meilleurs câbles de marine; enfin les grandes  
feuilles peuvent donner des corbeilles, des nattes, des éventails,  
des torches, et, liées, une quantité considérable de potasse.

La pépinière du jardin botanique et le Musée sont situés de l'autre côté du torrent, sur l'ancienne habitation Girdi, amovée au jardin en 1851. On peut s'y rendre par l'allée du Lac brisée d'un côté par des *Dracaenas* (*Dracana fragrans - rubra - marginata*), de l'autre par quelques grands arbres, parmi lesquels le Bois immortel (*Erythrina corallodendron*), bois mou qui sert pour les lentes des propriétés à cause de ses écorces piquantes; l'*Erythrina mitis* et *erick. galli* se trouvent aussi dans l'île; la *Sourcette* (*Cicca disticha*), une des rares euphorbiacées dont on mange les fruits; et un très beau Châtaigner, le *Dachyza aquatica*; ce grand arbre n'est pas le seul qui, aux Antilles, porte ce nom, il y en a encore une artocarpée, l'*Artocarpus incasasemifera*, dont la feuille est exactement celle de l'arbre à pain et dont les graines du fruit ont à la fois le goût et la forme des châtaignes de France. Dans la famille des Ueliacées, on rencontre le Châtaigner-montagne (*Sloanea sinuata*) qui donne un assez bon bois de construction, et le Châtaigner-coco (*Sloanea Massoni*), qui croît à 500 m. d'altitude et dont le bois sert à faire des perçues.

Le petit musée n'a rien de bien curieux: des manières empailées, quelques oiseaux et poissons, des insectes nombreux, mais appartenant aux îles voisines! Les différentes variétés de cuscuses et trigonocéphales, presque toutes les essences des bois de la Martinique.

C'est ce splendide jardin que les débordements

du torrent viennent parfois bouleverser; non n'y manque pour attirer le voyageur curieux qui veut contempler de près cette belle nature ou le savant qui vient à la Martinique étudier les plantes tropicales; non n'y manque..... excepté le catalogue des plantes.

Ce qui frappe surtout dans la flore des Antilles c'est le grand développement que prennent les végétaux de certaines familles qui, en Europe, ne sont représentés que par des plantes herbacées. Parmi les Euphorbiacées, par exemple qui, chez nous, sont toutes de petites plantes, on trouve un des plus grands arbres de la Martinique, le Sallier élastique (*Urera crepitans*) appelé par les noirs arbre du diable, les branches et le tronc sont revêtus de piquants; ce dernier, très large, s'élève à la hauteur de nos amandiers d'Europe. Deux salliers, sur la savane de Fort de France, courent de leur ombre un espace aussi grand que la moitié de notre square Gambetta.

Plus petits, mais toujours arborescents:

le gracieux *Acalypha carpinifolia* montre ses feuilles repliées et maculées de rose;

le *Jatropha curcas* ou Sigon d'Inde,

le Corail végétal (*Jatropha multifida*), à la feuille élégamment découpée et aux fleurs d'un rouge écarlate



c'est à la fois une plante médicinale et ornementale ;  
ces deux espèces ont des graines purgatives comme  
celles du ricin ; les divers *Crotons*, toute espèce  
environ, aux feuilles nuancées de différentes couleurs,  
jolies plantes qu'on trouve dans tous les jardins ;  
une des plus curieuses est le *Croton corrigera* ;

le *Mancenilla*, dont j'ai déjà parlé ;

le *Ricin* ou *Palma-christi* (*Ricinus communis*)  
qui croît en pleine terre dans le midi de la France ;

le *Ranunculus* (*Aleurites ambrosius*), qui donne le  
noir de Francoul ;

le *Noisettier* d'Amérique (*Omphalea triandra*), dont  
les fruits, appelés noixettes de Saint-Domingue, sont  
comestibles ; les graines nommées graines de l'Anse,  
servent à faire de jolis colliers ;

L'élegant *Boissieria pulcherrima*, dont les jeunes  
feuilles sont purpres.

Parmi les arbustes,

le *Manioc* (*Jatropha manihot*), poison subtil et  
précieuse plante alimentaire ; sa farine est le  
pain des créoles.

Les *Liguminales* sont largement représentées  
et tiennent la première place dans la flore ;  
parmi les arborescentes, citons :

le *Entada scandens*, le voi-voi des nègres,

curieux végétal dont la gousse atteint une longueur moyenne de 1 mètre et dont la graine peut se transformer en un joli porte-monnaie ;

le Flamboyant de Madagascar (*Joazeiro regia*), aux fleurs grandes et écarlates, la reine des légumineuses ; on voit quelques flamboyants autour de Saint-Pierre, sur les boulevards ;

le Colibri végétal (*Agati grandiflora*), plante ornementale dont la fleur représente un petit oiseau aux ailes déployées ;

le Courbaril (*Hymenaea courbaril*) qui, après l'acajou, donne le meilleur bois de construction ;

L'Acacia écorant (*Mimosa farnesiana*) qui donne un bois de charonnage pour roues, usines ; avec ses fleurs jaunes très odorantes, on fabrique une essence stimulante ;

un cytise, le Bois d'Angole, (*Lytisus Cajan*) donne des graines comestibles ; quoique légèrement amers, ces pois ne sont pas désagréables.

La Sensitive (*Mimosa pudica*) n'est pas rare aux Antilles ; on la trouve dans tous les champs incultes à côté de la Fernouche des tropiques. (*Vinca rosea*)

Quelques Malvacées arborescentes méritent aussi une mention spéciale : à côté du baobab et des cotonniers, croissent :

le Bois-flot (*Ochroma lagopus*), appelé aussi

Patte de liou, qui remplace le liège pour faire suigner les filets ;

les différentes espèces de Mahot, le Mahot-piment (*Sagitta junifera*), le Mahot hirsuté (*Criminetta lapula*), le Mahot noir (*Variona martinicensis*), tous les trois sans utilité ; le petit Mahot creux (*Urena sinuata*) commun dans les prairies humides, et dont les feuilles et la racine sont pectorales ;

parmi les arbustes, de jolis hibiscus : la Ketmie cornestille (*Hibiscus esculentus*) dont le fruit, nommé gombo, est cornestille et entre dans le caladou ; l'Orseille de Guinée (*Hibiscus Sabdarifa*), dont on mange les feuilles ; le Liège des Antilles (*Hibiscus tiliaceus*) appelé aussi Bois de rose ; on s'en sert pour fabriquer des bouchons ; la Rose de Chine (*Hibiscus rosa sinensis*), l'*Hibiscus Cookerii*, la Ketmie élevée (*Hibiscus elatus*) ; ces trois dernières plantes sont ornementales ; enfin le Gombo muse (*Abelmoschus moschatus*), qui donne les graines d'ombrette très parfumées, surtout à la Martinique.

*P. J.*  
Ancien professeur au Lycée de la Martinique.

FLORE DES  
ANTILLES







Mimosées.



*Acacia cornigera.*  
*Acacia come de cauf.*

Mimosées.



*Acacia lebeck.*

*Bois noir.*

*Mimosées.*



*Mimosa pudica.*  
*Sensitive.*

6  
*Mimosées.*



*Mimosa farnesiana.*  
*Acacia occant.*

*Cesalpiniées.*



*Bauhinia variegata .*

*Bauhinie panachée.*



*Papilionacées.*



*Abrus precatorius.*  
*Sida reglisse.*

Papilionacées.



*Clitoria Plumieri.*

*Clitoria de Plumier.*

*Papilionacées.*



*Clitoria ternatea.*

11  
*Papilionacées.*



*Clitoria Virginiana.*  
*Clitore de Virginie.*

12  
Papilionacees.



*Crotalaria arguta.*



*Papilionacées.*



*Cytisus spinosus.*  
*Cytise épineux.*

*Papilionacées.**Desmodium tortuosum.*

*Papilionacées.*



*Delichos pruriens.*  
*Pois à gratter.*

*Papilionacées.*



*Erythrina corallodendron.*  
*Bois immortel.*







*Acrosticum undulatum.*



*Adiantum prinaphyllum.*



Alsophila  
aspera.  
*Alsophila ruda.*



*Asplenium adiantifolium.*  
*Deradille à feuilles de capillaire.*



*Asplenium formosum.*





*Asplenium fragrans.*  
*Asplenie odorante.*



*Doradille à feuilles obtuses*

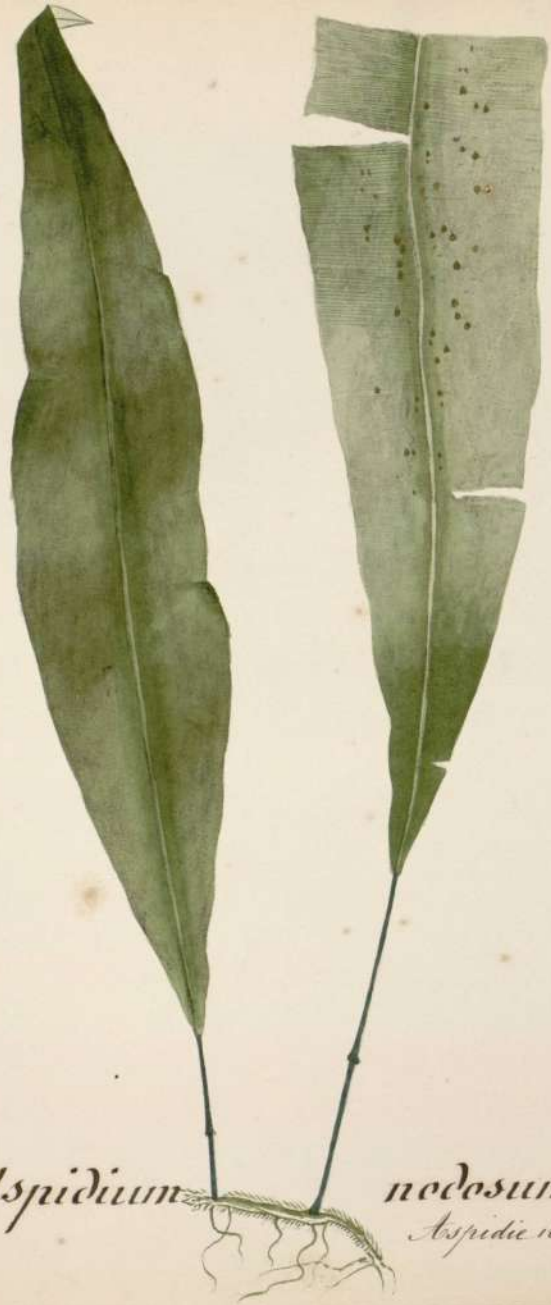
*Asplenium obtusum.*



*Aspidium  
comptonisefolium*  
Aspidit à feuilles de comptonia.

26  
*Aspidium limbatum.*





*Aspidium*

*nodosum.*

*Aspidie noueuse.*





*Aspidium laxifolium.*



*Blechnum occidentale.*



*Diplazium serampurensse.*



*Cymenophyllum Brentelii.*



*Hymenophyllum crispum.*





*Hymenophyllum pratense*.



*Hypolepis nigrescens.*



*Lomaria attenuata.*



*Mertensia Bankroftii.*



*Olfersia cervina.*





*Polypodium saccatum.*



*Polypodium Wagneri.*



*Pteris longifolia.*



*Eriehomanes apodum.*



*Trichomanes membranaceum.*

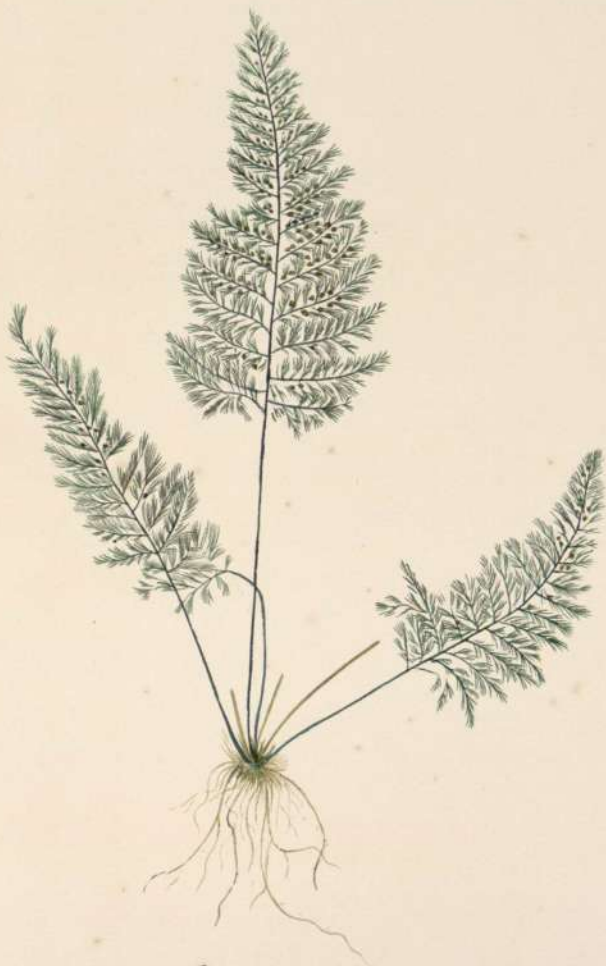




*Eriomanes pyxidiferum.*



*Erichomanes rhizophorum.*



*Erichemanes rigidum.*



*Equisetum spicatum.*  
*Equisetum en épi.*

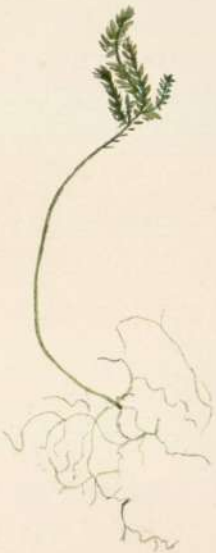


*Lycopodium dendroïdes.*





*Lycopodium flexuosum.*



*Selaginella flabellata.*

MARTINIQUE.

INSTRUCTION PUBLIQUE.

VICE-RECTORAT.

N.º 2515

Fort-de-France, le 13 juillet 1855

Monsieur le Directeur,

J'ai l'honneur de vous informer  
que la commission d'examen des  
brevets de l'enseignement primaire,  
dont vous faites partie, se réunira  
le lieu de 2 juillet courant, à 8  
heures du matin, dans une des  
salles de l'école des garçons de  
Fort-de-France.

Je vous prie de vouloir bien  
venir prendre part à ses travaux.  
Recevez, Monsieur le Directeur,  
l'assurance de ma considération  
distinguée.

Le Vice-Recteur,

A Monsieur Cay, Directeur de l'école  
de Fort-de-France

Ministère  
DU  
COMMERCE, DE L'INDUSTRIE  
ET DES COLONIES.

Cabinet  
du  
Sous-Secrétaire d'Etat  
des Colonies

Paris le 1<sup>er</sup> février 1891

Le Sous-Secrétaire d'Etat des Colonies  
à Monsieur Py, ancien  
délégué de J. au lycée de la Martinique.

Monsieur,

Avis  
de  
nomination

Je suis heureux de vous informer que,  
sur ma proposition, M. le Ministre de  
l'Instruction publique et des Beaux arts  
vous a nommé officier d'académie.  
par arrêté du 1<sup>er</sup> février 1891.

Recevez, Monsieur, les assurances de  
ma <sup>respectueuse</sup> considération.

INSTRUCTION PUBLIQUE.

96.

LE GOUVERNEUR DE LA MARTINIQUE.

Vu l'article 62, § 2, de l'ordonnance organique des 9 février 1827-22 août 1833;

Vu le décret du 21 septembre 1882 portant création d'un emploi de chef du service de l'instruction publique à la Martinique;

Sur la proposition du Vice-Recteur,

ARRÊTÉ:

- Art. 1<sup>er</sup> — M. H., professeur de 7<sup>ème</sup> au lycée, est chargé en outre à titre provisoire de cours de dessin au lycée et au pensionnat. — Il recevra en cette qualité, en sus de son traitement annuel de deux mille francs.
- Art. 2 — Le Directeur de l'Enseignement et le Vice-Recteur, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fort-de-France, le 16 février 1889  
Signé: H. Merlin.

Par le Gouverneur:  
Le Vice-Recteur,  
Signé: L. Garais.

Pour amplification:  
Le Secrétaire du Vice-Rectorat,

Morez



MAURTINIQUE.  
INSTRUCTION PUBLIQUE.

VICE-RECTORAT.

N° 2292

REPUBLIQUE FRANÇAISE  
LIBERTÉ, ÉGALITÉ, FRATERNITÉ.

Fort-de-France, le 21 juin 1879

Monsieur le professeur,

J'ai l'honneur de vous informer  
que M. le Gouverneur vous a nommé  
membre de la commission d'examen pour la  
commission d'admission aux écoles normales. Les épreuves  
commenceront le lundi 27 juillet à 11 heures  
matin dans une des salles de la mairie  
de Saint-Pierre.

Je vous prie de vouloir bien  
prendre part aux travaux de la commission.

Recevez, Monsieur le professeur,  
l'assurance de ma considération distinguée.

Le Vice-Recteur,

A Monsieur le  
professeur au lycée  
Saint-Pierre



GOUVERNEMENT  
DE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.  
LIBERTÉ, ÉGALITÉ, FRATERNITÉ.

*de l'Etat de France*  
*M. de la Roche*  
*de la Roche*

MARTINIQUE.  
INSTRUCTION PUBLIQUE.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
LIBERTÉ, ÉGALITÉ, FRATERNITÉ.

SECRET.

*13 24*