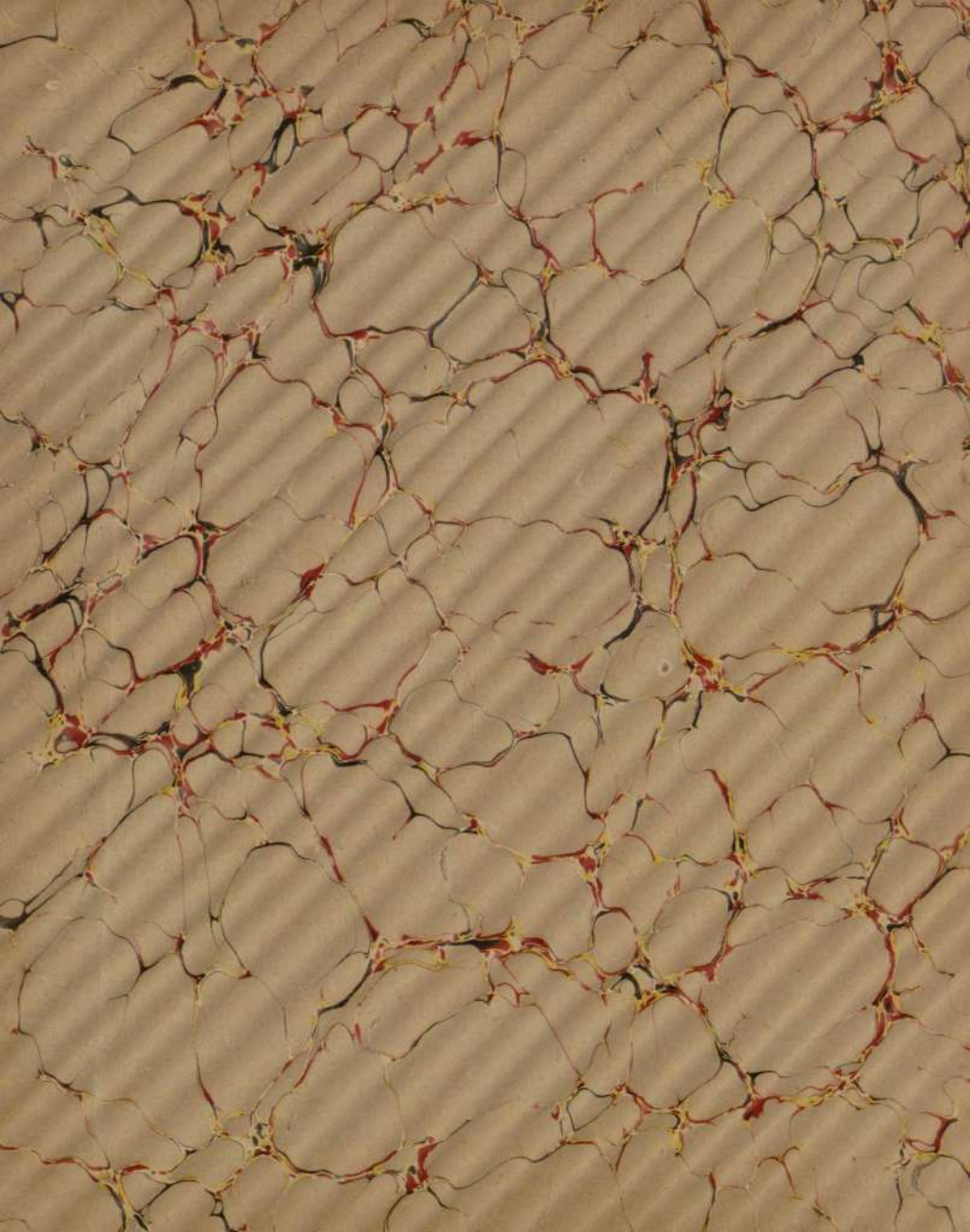
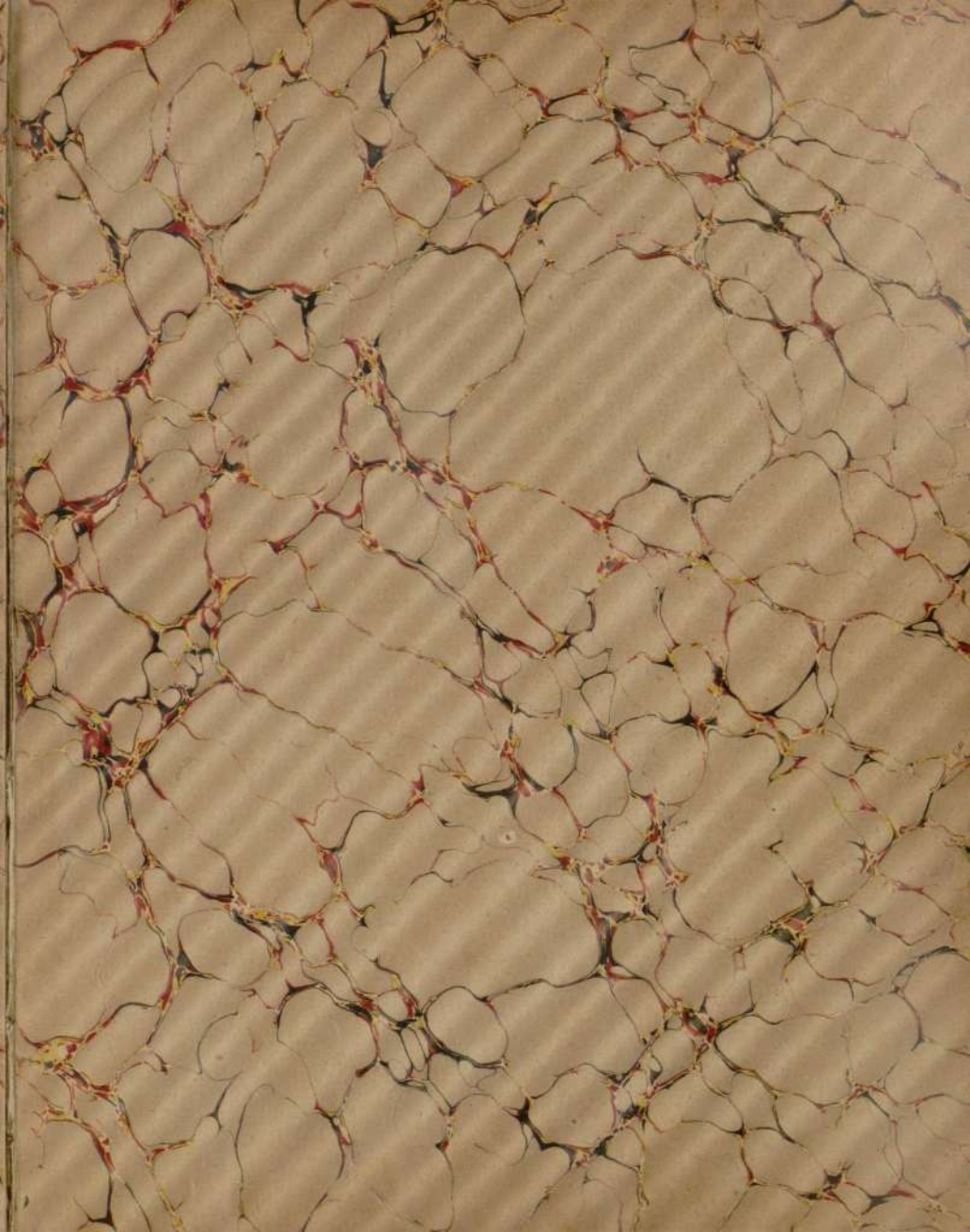






La Martinique est une île essentiellement montagneuse : du cap Saint-Martin à la pointe des Salines s'étend une chaîne qui la partage en deux versants, celui de l'Océan Atlantique et celui de la mer des Antilles.

Les trois principaux massifs de cette chaîne sont la Montagne Pelée, les pitons du Carbet, la Montagne du Vauclain. Plus des deux tiers de la surface de l'île consistent en hauteurs, le reste, c'est-à-dire moins d'un tiers, est en plaines.

L'île est d'origine volcanique : les monts les plus importants, la Montagne Pelée, point culminant (1350 m), les pitons du Carbet (1100 m), la montagne du Vauclain sont des volcans éteints. La composition de ces monts prouve aussi cette

origine : les trachytes, le porphyre, le basalte y abondent.

Les autres sommets importants sont : Dans le massif de la Montagne Pelée : le piton du Pain de sucre, le piton Picureux (598 mètres) le mont Sibiou et le mont Balaïou.

Dans le massif des pitons du Carbet : les monts Jacob, Saluste, Vuni ; le piton Geli ; le mont Vert (588 mètres) ; les monts Couram, Bellonue, l'Étang, Moer, des Olives, Vert Vie (390 m.)

Autour de la montagne du Vauclin : le piton Crochon ; les monts Camelle et Balaïou ; les monts Flambeau, Carade, Régale, la Plaine, Bigot, du Diamant, des Petrifications et Crocœur.

Une promenade fatigante, mais très intéressante au point de vue botanique, c'est l'ascension de la Montagne Pelée, à laquelle les savants de France représentent si injustement toute verdure. On peut l'aborder de plusieurs côtés, mais on part généralement du Mont Rouge, joli petit bourg à sept kilomètres de Saint-Pierre, caché comme un nid au milieu de la verdure ; la route est moins longue, car deux kilomètres après, on se trouve dans les bois de la Calabasse, un des contreforts de la montagne.

La route n'est pas encore finie et nous pourrions à loisir contempler la végétation de ce mont, où croissent quelques végétaux qui méritent d'être cités :

L'orange à fruits surs (*Citrus amara*), qui donne un excellent lait d'émulsion; le Calabanier (*Oreocarya cujele*); cette légumineuse n'est pas belle; son bois est dur et de la grosseur du corps, il est recouvert d'une écorce grise et ridée, ses rameaux sont nombreux, fort longs peu divisés et la plupart tendus horizontalement, son feuillage diffus. Il est de la grandeur du pommier d'Europe. Mais si cet arbre a un aspect sombre et sauvage, il est en compensation d'une grande utilité: ses fruits, qui varient dans leur forme et leur grosseur, fournissent aux noirs plusieurs usages de ménage; lorsqu'ils sont entiers et vidés on les met dans des corbes et servent de boudelles et de gobelets; coupés en deux, ils remplacent les tasses à boire ou reçoivent les aliments, le moussa et le calalou qu'on destine aux enfants; partagés dans le sens de la longueur, ils offrent des cueillers.

L'Achras balata, de la famille des sapotacées, dont le bois fournit un charbon très dense;

le Bois de Rivière (*Chimarrhis cinnosa*) bon pour constructions et meubles;

L'Acmat (*Homalium racemosum*) dont le bois est presque incorruptible;

le Galba (*Catophyllum calaba*) au feuillage d'un vert très sombre; il est employé dans les bordures des plantations, champs de canne, manioc, etc.

Sur ces grands arbres, nous aurons le plaisir de voir quelques orchidées en fleurs:

1. *Epidendrum secundatum*, nocturnum et ciliare;

2. *Oncidium coccineum*, 3. *Oncidium lanceolatum*,

S. Oncidium ciliolatum ; ces espèces mériteraient d'être cultivées dans les jardins.

Un mot sur les orchidées introduites ; elles sont d'une rare beauté : le *Peristeria elata* dont la merveilleuse fleur présente une colombe devant un bûcher ; c'est la fleur du Saint-Esprit des habitants de Panama ; les *Stanhopea oculata* et *trigyna* qui doivent être placés sur les bifurcations des arbres de manière que les fleurs puissent facilement sortir par en bas, naissant du collet des racines ; les *Cattleya superba*, *labiata* & *Mossia* ; les *Eulia purpurata*, *anceps*, *autumnalis* & *maialis* ; cette dernière est d'un climat tempéré ; *S. Oncidium papilio* vulgairement Papillon végétal, pousse très bien sur le calabassier sans mousse ni terre ; les *Dendrobium Dalhousianum*, *Tarmeri* et *nobile* se plaisent également sur les arbres comme le nom l'indique ; le *Vanda teres* aime le bois pourri et la mousse accolés aux racines et bulbes. Parmi les orchidées terrestres introduites citons le *Salot de Vénus* (*Cypripedium spectabile*), *Thajus la Brune*, le *Calasium*, qui peut pousser sur les rochers et sur les arbres et qu'on nomme pour cette raison demi-epiphyte.

À côté des orchidées, dans le même monde de la Calabasse, végètent d'autres parasites : une espèce de Gui (*Vicium verticillatum*), le *Xoranthus americanus*, appelé En haut Bois par les nègres ; son écorce et son fruit renferment un suc visqueux employé contre la morsure des serpents ; l'*Ananas sauvage* gigantesque,

(*Bromelia gigantea*), plante textile dont le fruit n'est pas comestible.

D'autres arbres curieux attirent nos regards : le Laurier-canelle (*Oreodaphne cupularis*), qui donne un bon bois d'ébéniste, l'*Urtica caracellana*, le *Silea montana*, l'*Aralia arborescente* (*Aralia arborea*), le Raisin d'Amérique (*Phytolacca decandra*) qui pousse très bien dans le midi de la France, le *Cedrus riparium*, le *Rantana camara*, puis deux herbes aux feuilles franchement comme des couteaux, le *Scleria maxima* et le *Scleria filiformis*.

Ne quittons pas cet endroit sans goûter les fruits de deux élégantes légumineuses, l'*Inga laurina* et l'*Inga vera*, la première appelée Bois doux et la seconde Bois dur gris, et sans cueillir les fleurs de cinq belles *Melastomacées* désignées toutes sous le nom de Bois. cri cri par les nègres : les *Niconia l'ethergilla*, *ambigua*, *thirsoidea*, *vinosa* et le *Charianthus glaberrimus*.

Avançons toujours, nous sommes à 700 m. d'altitude, pourtant de magnifiques arbres croissent encore dans ces régions : une verbinacée, le Cocot (*Veetona grandis*), le Cayac (*Guayacum officinalis*) dont le bois est d'une dureté remarquable, l'Orme d'Amérique (*Quaruma ulmifolia*), de la famille des *Herculiacées*.

En sortant des bois de la Calabasse la route, qui jusqu'alors est assez bonne, fait place à un étroit sentier à la pente rapide on entre dans les forêts vierges de la montagne, rien de pittoresque comme ces solitudes où

L'on s'enfonce à la suite des guides qui parfois sont obligés d'abattre avec leurs couteaux les plantes qui en obstruent le chemin depuis le passage des derniers touristes. Du reste, la marche n'offre aucun danger : si le pied glisse, si quelque pierre se détache, vous pouvez tomber, mais non dégringoler dans les précipices qui bordent le sentier : la végétation de ces lieux partout abrutissante, vous arrêterait dans votre chute.

De temps en temps, assés sur un vieux tronc d'arbre qui disparaît complètement sous les mousses et les fougères, nous pourrions contempler le singulier paysage qui nous entoure. Ce ne sont plus les grands arbres du pied de la montagne, nous sommes dans la zone des Selés-Pois. Les végétaux rabougris et bizarrément tordus, sont recouverts de plantes parasites, de vieux troncs pourris jonchent le sol, des lianes de toutes sortes forment en se mêlant, des réseaux inextricables, c'est la nature sauvage si admirablement décrite par Buffon. Si les arbres sont petits, en revanche les herbes sont immenses ; on rencontre là des aroidées, des musacées, des mousses et des lycopodes de toute hauteur.

Nous voici au même Aileron à 1000 mètres au-dessus du niveau de la mer ; nous marchons sur les laves et les pierres ponceuses ; pourtant d'*Hedyosmum nutans*, le *Preziera amplexifolia*, le *Psychotria floribunda*, les

Cephalis muscoa et *axillaris*, l'*Inga Sarrabü* y végètent encore.

« J'ai vu là dit Monsieur Leprieux, ancien pharmacien en chef de l'hôpital militaire de Fort-de-France, des fleurs superbes et dignes de figurer dans les jardins des amateurs surtout deux fort belles Boroniacées, l'une à longs épis de fleurs porceau et l'autre dont les fleurs sont rouges et jaunes, une charmante Melastomacée demi-ligneuse, voisine des Gay-Lusacia du Brésil, à fleurs rouge violet; une belle Lobelia ligneuse, le *Cypra flavescens*, à longs épis de fleurs, enfin un fort joli violetti rampant, à grandes fleurs (*Viola stipularis*), qui ressemble à la pensée des champs si commune dans certaines parties de la France. Cette dernière plante existe autour du lac et sur les pentes humides qui conduisent au morne Sacroix. »

Le lac dont parle Monsieur Leprieux se trouve au sommet de la Montagne Pelée (1200 mètres); ce réservoir peut avoir 300 mètres de circonférence, et il occupe probablement le cratère d'un ancien volcan. Autour alentour, on ne trouve guère que quelques graminées et cyperacées, surtout les *Eragrostis*, *Stachne rigens*, le *Killingia*, le *Toncus*, et le roi des lycopodes, le *Lycopodium dendroïdes*.

Ces mêmes plantes herbacées se retrouvant jusqu'au morne Sacroix, point culminant de la Martinique (1350 mètres.)

Assis au pied de la croix qui a donné

son nom au morne, si nous avons la chance de
voir le chapeau du volcan s'envelopper sous le souffle
des vents du nord, nous serons amplement récompensés
de nos peines à gravir le gigantesque pain de
sucre par la magnificence du panorama : à
côté de nous, deux éminences, le morne de la
Falaise et les pitons des Talmistes ; dans le lointain,
la masse sombre de la Dominique ; puis, à portée
de vue l'immense plaine liquide au bout de
laquelle est la mère patrie, la France aimée
à nos pieds, la belle Martinique aux vertes et
vives couleurs, avec ses champs qui limitent les
grandes haies de gallas ou les jeunes bordures de
pays d'Angole, ses plantations variées, ses villages
perdus comme des nids dans des touffes de verdure.
Là, nous pouvons herboriser encore et
emporter comme souvenir de ce point élevé le
beau Begonia nitida, aux fleurs d'un rouge
corail.

Au retour on suit ordinairement
la pente de la montagne qui aboutit au
Trébuchet, à 10 kilomètres de Saint-Pierre.

On trouve aux Antilles une grande
quantité d'arbres produisant des fruits délicieux.
Voici les principaux :

Dans la famille des Hespéridées,
L'Orange commun (*Citrus aurantium*), la
Mandarine, que les nègres appellent Orange-macaque
(*Citrus deliciosa*), L'Orange à fruits amers (*Citrus amara*)
L'Orange pamplemousse, appelé aussi Châtaie
(*Citrus decumana*) qui produit la plus grosse de
toutes les oranges, L'Orange de Chine (*Citrus
myrtifolia*), le Bigaradier (*Citrus bigaradia*), le cithonnier
commun (*Citrus medica*), très parfumé et dont on fait
un continuel usage ; pas de met-ciede, pas de
boisson rafraîchissante sans citron ; c'est aussi un
remède contre un grand nombre de maladies.

Aussi y a-t-il des citronniers dans toutes les cours,
dans tous les jardins;

le Citron d'Inde (*Citrus limetta*),

le Citron de Saint-Domingue (*Citrus perotta*
Domingensis).

enfin le Citronnier des balcons (*Citrus aurantium*
sylvestre).

Avec la plupart de ces fruits on fait de
délicieuses confitures et une assez bonne boisson
connue sous le nom de vin d'Oranges.

Une Laurinée, l'Avocatier (*Laurus*
rosea) donne un fruit comme une énorme poire
dont la pulpe a le goût des noisettes de France :
c'est le Baum végétal des Antilles.

La Banane figue (*Musa sapientum*) et la
grosse Banane (*Musa paradisiaca*), en fleurs toute
l'année, produisent des fruits sucrés : ceux de la
première espèce se mangent crus et ceux de la
seconde, fuits ou en râule; le *Musa* insecte est
une plante ornementale.

Parmi les Myrtacées, le goyavier-pomme
(*Psidium peruvianum*) donne la miellée des goyaves;
c'est un fruit auquel l'Européen s'habitue
difficilement; pendant mon séjour de neuf ans à
la Martinique, je n'ai pas mangé de goyaves;
rien qu'en second ordre :

le Goyavier-pomme (*Psidium Cattleianum*)

le Goyavier-poivre (*Psidium nigrum*)

et le Goyavier-praise (*Psidium aromaticum*).

Le *Goyavier montagne* (*Eugenia pseudo. pidiun*) qu'on trouve autour du lac de la montagne Pelée et sur les autres sommets de l'île ne donne pas de fruits comestibles, c'est une plante aromatique. Les confitures et la gelée de goyaves sont renommées;

Le *Jambosier* ou *Pommier rose* (*Jambosa vulgaris*) est plus utile par son bois que par son fruit;

Le *Pommier de Tahiti* (*Jambosa malaccensis*) le *Syzygium jambonola* et le *Campomania aromatica* qui, tous les trois, donnent des fruits comestibles, sont encore des myrtacées.

Le *Papayer commun* (*Carica papaya*) aux belles et larges feuilles, qu'on utilise pour servir le linge et attendrir la viande, aux fruits pareils à de petits melons, forme à lui seul une petite famille voisine des cucurbitacées; les anciens botanistes l'appelaient melonnier; ce végétal contient un alcaloïde appelé papaine, analogue à la pepsine.

Deux passiflorées la *Barbadine* (*Passiflora quadrangularis*) et la *Pomme de liane* (*Passiflora laurifolia*) dont on fait de jolies confitures, donnent des fruits estimés des créoles; ceux de la première espèce sont énormes et servent surtout pour les confitures; je n'ai jamais pu m'habituer à ceux de la seconde à cause de l'aspect repoussant de leur pulpe.

Dans les sapindacées:

le Lucetier (*Melicocca bijuga*) dont les amandes
grillées sont comestibles comme le fruit,
le Lit. chi de la Chine (*Benbellium Lit. chi*)
produit un des meilleurs fruits connus, mais il est
très rare à la Martinique;
l'Arbre à riz de caou (*Blighia sapida*) dont les
fleurs odorantes donnent une eau distillée aromatique.

Dans la famille des Sapotacées,
le Sapotilla (*Achras sapota*) produit des fruits
qui ont la couleur et le goût des nêfles mûres
de France;

le Boui (*Chrysophyllum glabrum*) a les fruits plus
petits et moins succulents; on mange ceux du
Caimier (*Chrysophyllum cainito*) en guise de crème,
avec une cuiller; en dernière ligne, la grosse
Sapotilla ou Sapote (*Sapotacea edulis*).

Trois anonacées, le Pomme de cannelle
(*Anona squamosa*), le Corossolier (*Anona muricata*),
et le Cachimier (*Anona reticulata*), produisent
de gros fruits curieux par leur forme et
délicieux par leur saveur; le premier ressemble
à un fruit de conifère; le deuxième, très gros,
est entouré de piquants; le dernier est connu
sous le nom bizarre de Cœur de boeuf.

Le sucre Ananas (*Ananassa sativa*)
est de la famille des Broméliacées.

L'Abricotier d'Amérique (*Mammea americana*)

est une elusiace ; gros fruit pour gelées et confitures.

Une rubiacée, le *Nanguieria Indis* produit des fruits dont la pulpe est légèrement acide comme celle du Camarin des Indes ; aussi les créoles l'appellent-ils Camarin de la Epine.

Les Rosacées qui, en France, nous offrent presque tous les fruits cornestilles, ne sont guère représentées à la Martinique que par quelques rares espèces :

le *Touquier* ou *Prunier caca* (*Chrysobalanus icaco*)
le *Rosier du Japon* (*Erythrina japonica*)
et le *Framboisier* de la Martinique (*Rubus rosafolius*;) les autres rosacées sont ornementales.

Enfin dans la nombreuse famille des *Cerebenthacées*, nous citons :

le *Marquier* des Indes dont j'ai déjà parlé ; la marque, malgré son goût prononcé de *Cerebenthine*, est le fruit préféré des Européens.

les différents *pruniers* :

le *Prunier du Chili* (*Spondias lutea*)

le *Prunier d'Espagne* (*Spondias rubra*)

le *Prunier Mombin* (*Spondias Mombin*)

le *Prunier de Cythère* (*Spondias dulcis*)

Enfin le curieux *Pommier d'acajou* (*Anacardium occidentale*) dont le pédoncule du fruit se gonfle et se remplit d'une pulpe très rafraîchissante, quoiqu'un peu acide.

Py

ancien professeur à la Martinique.

FLORE
DES
ANTILLES.

Ophioglossées.



Ophioglossum reticulatum.
Langue de serpent.



Bejaria aestuans.
Bejaro brûlant.

Rhamnées.



Lixyphus iguanea.
Figulier des iguanes.

Convolvulacées.



Convolvulus latiflorus.
Liseron à grande fleur.

Convolvulacées.



Convolvulus macrorrhiza.

Lisart à grosse racine.

Convolvulacées.



Convolvulus maritimus.

Eschsch. maritimus.

Convolvulacées.



Convolvulus quinquesolius.

Liseron à cinq feuilles.

Convolvulacées.



Convolvulus umbellatus.

Liseron à umbelles.

Convolvulacées.



Cuscuta americana.

Convolvulacées.



Ipomœa Quamoclit.
Cheveux de Vénus.

Convolvulacées.



Ipomœa triloba.
Quamscit purgatif.

Convolvulacées.



Ipomœa volubilis.
Lanc. Ponce.

Apocynées.



Allamanda cathartica.

17
Apocynées.



Ambelania acida.

Ambelanium acide.

Apocynées.



Apocynum citrifolium.
Apocin citrif.

Apocynées.



Apocynum fructu spinosa.
Apocin à fruit hérissé.

Apocynées.



Apocynum maculatum.
Apocin sacheté.



Echites biflora.
Echite biflora.

Apocynées.



Echites suberecta.
Echite campanule.

Apocynées.



Echites torulosa.

Echite torulosa.

Apocynées.



Nerium americanum odoratissimum.
Laurier rose.

Apocynées.



Plumiera rubra.
Frangipaniæ roseæ.

Ahouai des Antilles.

Le *Ceratia*. Ahouai (*Cerbera ahouai* de Linne) atteint parfois sept à huit mètres de hauteur. Cet arbre est originaire des régions chaudes de l'Amérique méridionale. Les branches principales se rattachent d'assez bas à la tige, et se dirigent de manière à présenter à l'œil une masse de verdure bien formée et d'un aspect agréable. Le tronc est recouvert d'une écorce grisâtre; les feuilles, qui se naissent guère qu'aux dernières commises des branches, sont longues, épaisses et d'un beau vert luisant. Les fleurs présentent cinq lobes obliques qui s'ouvrent en étoiles; elles sont d'une teinte jaune clair très douce, et exhalent une odeur fine et suave; elles se groupent par petits bouquets de six ou sept, et se montrent qu'à l'extrémité des rameaux, au centre de chaque touffe de feuilles, de sorte qu'elles forment les parties les plus saillantes de l'arbre, celles sur lesquelles les regards se portent tout d'abord. Le fruit a à peu près la grosseur de la poire, et la même teinte verdâtre légèrement nuancée de jaune; mais l'intérieur en est autrement distribué; au lieu de pépins se trouve au milieu de la chair un noyau d'une substance très dure, de

couleur brune et de forme triangulaire, dans lequel est renfermée une amande. Ce fruit se marie bien au feuillage.

L'Abouai est connue on le voit, un assés bel arbre ; mais ses ramures gracieuses, ses fleurs à la douce odeur, ses fruits agraisés à l'ail ont des propriétés malfaisantes. Toutes les parties molles, l'écorce des branches, les tiges des feuilles et la chair des fruits sont imprégnés d'un suc lacteux des plus caustiques ; sa vertu corrosive est si puissante qu'il brûle la peau à la simple application, et que la fumée qui dégage la combustion du bois produit des effets funestes sur ceux qui la respirent. L'amande contenue dans le noyau est encore plus dangereuse : c'est un poison mortel dont l'antidote n'est pas connue.

Néanmoins la thérapeutique a pu tirer parti de l'Abouai ; administrée à faible dose, l'écorce et la sève jouissent de propriétés vomitives et narcotiques, qui ont permis de les utiliser. Mais le plus grand service médical qu'on retire de l'Abouai consiste dans l'application extérieure de l'amande pilée sur la morsure du serpent à sonnettes ; le poison de l'arbre et le venin du reptile se combattent et se neutralisent. Cet emploi de l'amande de l'Abouai comme pansement est même si général dans quelques parties du Brésil, que le fruit y a reçu le nom de *Bois de serpent à sonnettes*.

Apocynées.



Chevetia ahouai.

Ahouai des Antilles.

Apocynées.



Vinca rosea.

Periwinkle des Tropiques.

Hesperidées.



Citrus amara.

Orange amère.

25
Nesperidées.



Citrus aurantium.

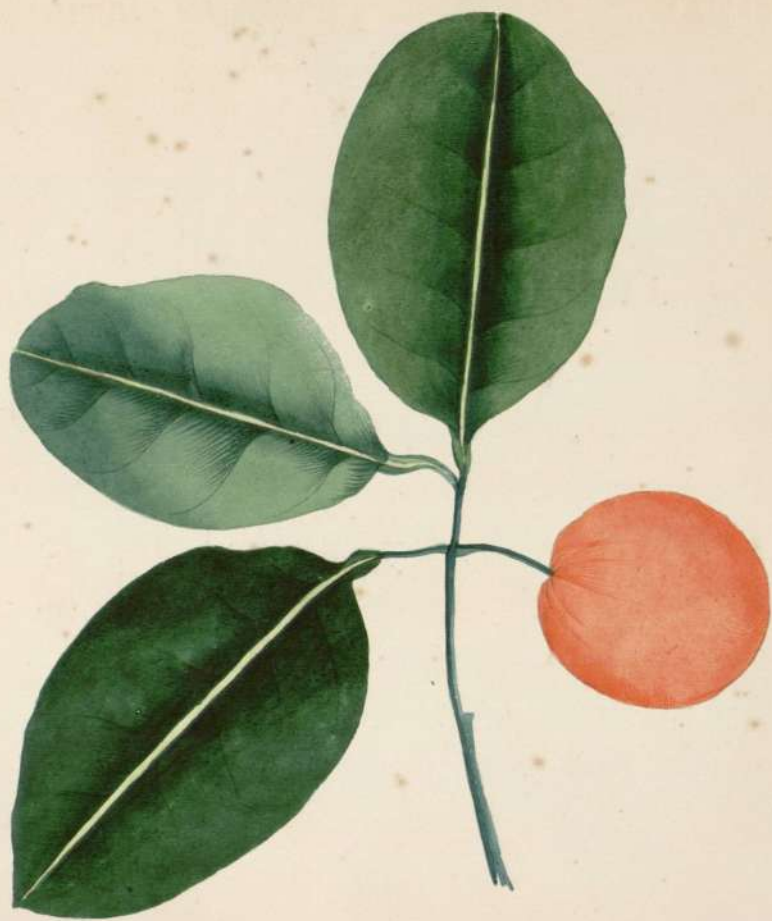
Oranger commun.

25
Nesperiées.



Citrus aurantium.

Oranger commun.



21
Hesperidées.



Citrus deliciosa.

Mandarine.

Aristolochiées.



Aristolochia anguicida.
Aristolochie anguicide.

Aristolochiées.



Aristolochia arborescens.
Grande aristoloche.

Aristolochiées.



Aristolochia biloba.

Aristolochie longue.



Aristolochia bilobata.

Aristolochie bilobée.

Aristolochiées.



Aristolochia odoratissima.

Aristoleche odorantel.

Aristolochiées.



Aristolochia punctata.
Aristoloché ponctuée.



Arum auritum.

Gouet oreille.

Aroïdées.



Arum hederaceum.

Gout hédéracé.



Arum scandens.

Gouet grim pant à feuilles mitchés.

Aroïdées.



Caladium argenteum.

Aroïdées.



Caladium bicolor

Aroïdées.



Caladium maculatum.

Caladium bachelé.

21
Aroïdées.

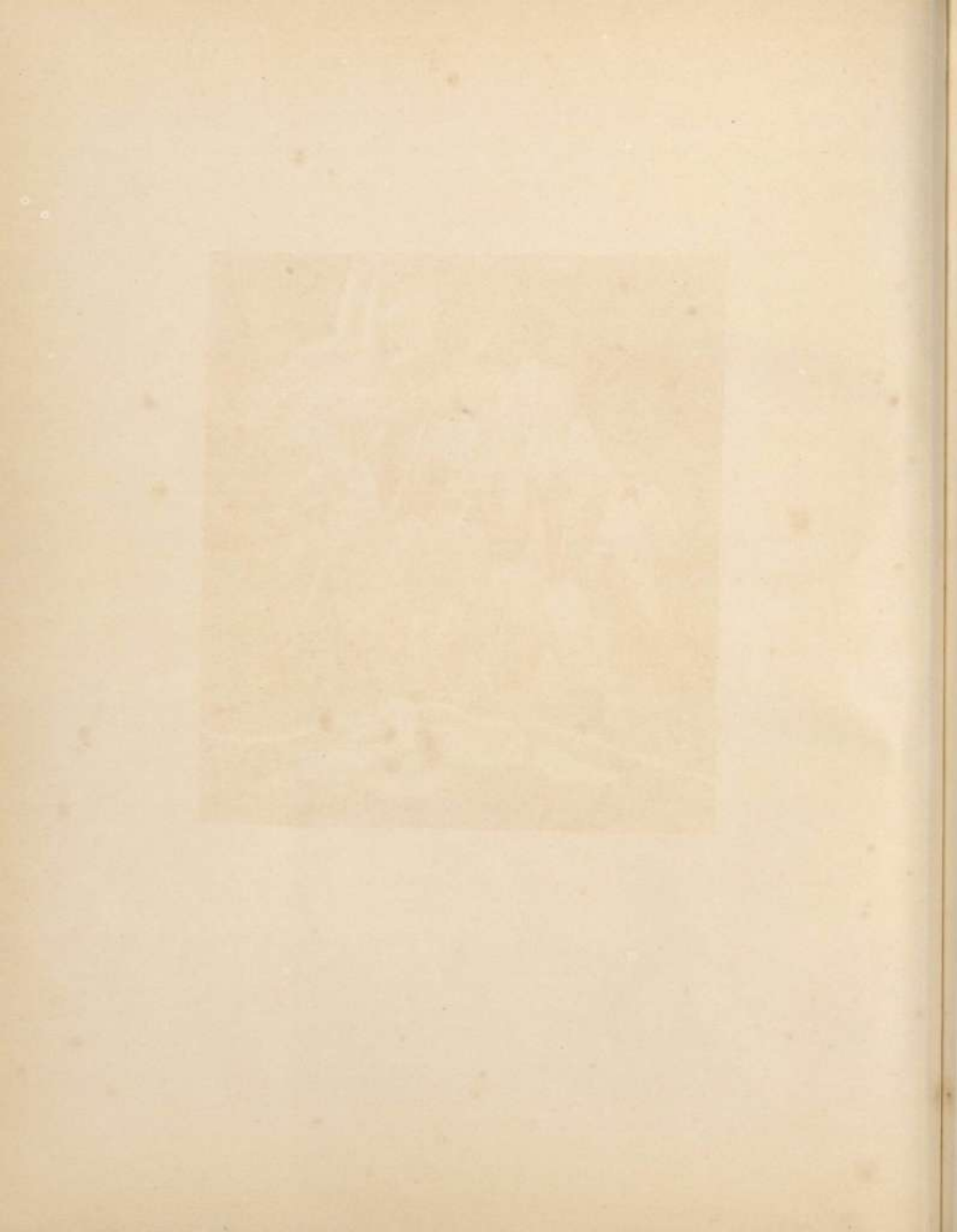


Colocasia hederacea .
Gouët à feuilles sagittées.

Aroïdées.



Dracontium pertusum.
Dracopis perfoliata.



Arçidées.



Bouffe de
Dracontium polyphyllum.
Chou caraibe sauvage.

44
Aroïdées.



Dracontium repens.
Draconte rampant.

Aroïdées.



Pistia stratiotes.

Pistie flottante.

Arçidées.



Jeune feuille de
Xanthosoma sagittifolium.
Chou carabe.

