

2 vol. -
Impression 195 aquarelles de M. Py (Athanaise)
Professeur de Botanique - Coursage Meurt
posthume 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 à 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 (*Ravinala madagascariensis*) et le Calisier (*Heliconia cariba*), deux musacées, offrent au touriste alike l'eau que renferment leurs larges feuilles; le fruit de l'Arbre à pain (*Artocarpus incisa*) remplace le pain; les bananes 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'Avicatier (*Eaurus persea*) donne le beurre végétal; du *Cabernemontana citrifolia* et du *Galactostendrum* while coule un excellent lait; les nègresses peuvent nettoyer leur linge avec les drupes du savonnière (*Sapindus saponaria*) et faire leurs chandelles avec le Mescalier port-sulfur.

(myristica solifera); le Bois-Crompette fait entendre ses gemissements, et le fruit du Saffier élastique (*Auracarpus*), la plus grande des euphorbiacées, lance au loin ses graines avec une détonation parallèle à celle d'une arme à feu. Parmi tous ces arbres remarquables, nos dames françaises préféraient encore le Patchouli (*Eugostemon patchouli*), qu'on trouve dans tous les jardins, et le Bois de mûre (*Xylocarpus granatum*), une plante des forêts.

La flore de la Martinique se compose des plantes ^{indigènes}, 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, présentent 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'un

étonnante limpideté. Ce est alors que je regrettai de ne pouvoir sans crainte pénétrer sous les voûtes mystérieuses
de ces forêts vierges, mais l'entrée en est défendue par un
garde terrible, le bœuf trigonocéphale ou vipère fer
de lance.

C'est au milieu de ces bois que les lianes capricieuses,
parfois à des cordeages de navire, s'élançant d'un jet du
sol au sommet d'arbres gigantesques, s'enroulent autour
des branches, passent d'un tronc à l'autre, et le caud des
torrents refléchit parfois, au lieu du ciel bleu, la voile
de verdure que les rayons du soleil ne parviennent
pas toujours à percer.

De resto, 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 *Zillantiás*, leur magnifique chevelure et les *Bromélías*,
leurs longues feuilles épaisses, d'un vert cendré.

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, recourbés en croissant ; plus développées,

les feuilles latérales dessinent un des plus gracieux éventails qu'en puisse imiter. Les nègres du pays font avec le style de la plus belle des cyathogamies de petits objets très élégants qu'ils vendent aux européens : vases, corbeilles, etc...

La Martinique possède environ deux cent espèces de fougères, depuis le humble *Crinumus apicum*, la plus petite de la famille, jusqu'au splendide *Cyathea Murrayana* d'une impressionnante beauté et très recherché dans les serres d'Europe.

Le *Steris longifolia* croît sur les murs, aux environs de Saint-Etienne ; au bord des chemins, non loin de la ville, parmi les mimosaïdes, les coléus et les buissons de coquilliers se trouvent : *Asplenium cérante* (*Asplenium fragrans*), *A. formosum*, le *Diplazium Wagneri*, *A. limbatum*, le *Slechnum occidentale*, *Diplazium serampurens*, *Asplenita aspera*, le *Limaria 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 herbarie : *Hypolepsis nigrescens*, avec grandes feuilles d'un vert sombre, la gracieuse *Doradilla à feuilles de capillaire* (*Asplenium adiantifolium*) et, dans le même genre, *A. obliquum* et *A. formosum*; l'*Aspidie à feuilles de Comptonia* (*Aspidium comptoniifolium*) dont les frondes ressemblent à des lanciers, l'*Aspidie nuda* (*Aspidium nudum*), l'*Aspidie à feuilles d'if* (*Aspidium taxifolium*), le *Mastelia Bankroftii*, qui a la

Sig. dichotome; *S. Aerosticum undulatum*, aux fondes entières;
les *Syminophyllum crispum*, *Brentelia pratinum*, le *Trichomanes*
en épi (*Trichomanes spicatum*), les *Trichomanes pycnopterum*,
rigitum, *rizophorum*, *membranaceum*; la *Capillaire à feuilles de*
priamos (*adiantum pinnaphyllum*); la *Corne de cerf* *Olfersia*
cerisina, le *Polyodium saccatum*, toute petite, mais une
des plus gracieuses, etc..

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

A côté des fougères 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.

Vaici 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-ravet à cause de la forme de ses feuilles; il croît dans les forêts humides de l'Amazonie-Bouillon et de l'Atma. Ses larges feuilles et son tronc, d'une grande densité, sont utilisées pour la couverture des cases et des ajupas;

Le Palmier à balai (*Chunax elegans*) dont le nom indique l'usage;

L'Acromia sphaerocarpa de la même grandeur que le précédent; les coquilles indiens sont avides de ses graines.

Le Petit-Coco (*Syagrus cocoides*) qui 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 mat de navire, résistant, malgré sa hauteur prodigieuse, aux plus furieux coups de vent si communs aux Antilles. Les feuilles qui couronnent ce stipe superbement forment un parache 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 (*ordoxa deracea*) qui fournit en si grande quantité, par sa tige terminale le légume si estimé des crioles;

Les Martinia crosa et minor, dont les choux sont

encore plus sucrés que ceux du précédent;
Parmi les palmiers introduits citons les
plus remarquables:

Le Dréquier rouge (*Areca oleacea rubra*);

Le *Areca catechu*, qui donne la noix de Belot;

Le *Areca 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 radicées jusqu'à un âge assez avancé;

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

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

Le *Elaeis guyanensis*, qui donne l'huile de palmier;

Le *Latane doré* (*Latana aurea*), nouvellement introduit;

Le *Latane de Bourbon* (*Livingstonia venosa*);

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

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

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

L'Arenga saccharifera qui donne le sucre végétal;
Le Sagoutier (*Sagus vinifera*) dont la moelle
farineuse constitue le sagou;
Enfin le petit Chamaerops humilis qui croît dans
le midi de la France.

Dans le fond des échelles vallées, se
trouvent les champs cultivés au milieu desquels s'étendent
de nombreux cassiers (*Cassia fistula*) dont la graine fournit
un excellent purgatif; de loin en loin, des citronniers,
des oranges dont les fruits d'or étincellent au soleil;
des plantations de cacaoyers et de caffiers; enfin, sur
les falaises, des bosquets de gommiers rouges (*Amorphophallus*
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 tamariers
les dames créoles viennent montrer leur toilette et
entendre le répertoire peu varié de l'orchestre
municipale.

Le fruit délicieux du Mangueier des Indes.
(*Mangifera indica*) mûrit pendant trois mois de l'année.
la population indigène de la ville; la pulpe du
Gamarin des Indes (*Tamarindus indica*) est casseuse
et sert à préparer des conserves.

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

dans le sable :

Le Raisinier bois de mer (*coccoloba pubescens*),
une polygonacée dont les fruits sont comestibles et
astringents et dont le bois incorruptible est employé
pour les constructions et l'ostenstorie ; le Coccoloba n'enfera
que bon renom aussi dans ces parages, donne une
couleur rouge et, par décoction, un jus très du
commerce.

Le Amandier bois de mer ou Amandier du
pays, une combretacée (*Terminalia catappa*) ;

quelques casalpiniacées, entre autres le Bois canie
(*Casalpina Bonducilla*), aux gousses rondes et spinuleuses,
quelques acacias (*Acacia sarmentosa - suavolens - Cophanta -*
leucophala) ; ce dernier porte le nom de Macata boisse ;
différentes espèces de cactus (*cactus opuntia - triangularis* &c.) ;
sur les richets, l'agave (*agave carillaa*) qui donne des
fibres textiles, l'Aloës (*Aloe vulgaris*) dont on connaît
l'usage enfin le fameux maniocilla (*ippomonea*
mancinella) .

" 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 lugubres dont l'ombre seule fait
mourir. L'un d'eux, huppé vert et bleu aux Antilles,
suspend son nid à l'arbre qui fait la forceur, la
fuite de tous les êtres, au spectre dont le regard semble
glacer pour toujours, au funèbre maniocilla ..

(Michelot.)

L'illustre écrivain exagère. On se fait en Europe une idée très fausse du mancenille : les uns disent que la fleur est de la largeur d'un chapeau alors où elle est à peine comme une petite mouche ; d'autres ajoutent que cette même fleur rapprochée de l'organe de l'otorat, donne la mort. Je l'ai rapprochée impunément, j'ai déjeuné à l'ombrière d'un arbre par un temps sec sans avoir eu à me plaindre de ses émanations. Je crois bien que le mancenille n'a donné la mort qu'à la belle Selska. Tourlant ne blâmera 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 violents 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 (*coffeea arabica*) introduit par Desclercq, et rien à la Martinique, pas un petit monument, pas une place n'élégante, pas une eue ne rappelle le nom de ce bienfaiteur.

La canne à sucre est la principale culture de l'île, introduite aux Antilles françaises en 1648, elle occupe aujourd'hui à la Martinique une superficie de 45000 hectares sur 43000 hectares cultivés. Les principales

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

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

Le Cacao (*Theobroma cacao*) ; celui du Vanuatin, dans le sud, est réputé le meilleur ; en 1882, le chiffre de l'exportation a été de 472.481 Kilogrammes,

Le Café (*Coffea arabica*) dont la culture a singulièrement baissé depuis quelques années ; pourtant le café Martinique 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 1882 : 5.555 Kilg.,

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

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

Le Coton (genre *Gossypium*) ; l'exportation qui était de 147.333 Kilogrammes en 1818, est nulle depuis 7 à 8 ans. Dans le langage des plantiers, 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 arboreum*)

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

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

l'Indigofer cultivé (*Indigofera tinctoria*) plante tinctoriale; la matrice colorante se trouve dans les feuilles; l'Indigofer sauvage (*Indigofera polycarpa*) croît 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'on n'en produit
pas assez pour ses besoins.

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

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

le Camellier (*Camellia sinensis*) dont on utilise
l'écorce aromatique;

le Poivrier (*piper nigrum*), plante grimpante à laquelle
le piment, une solanée (*capsicum annuum*) 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 (*Cauris camphora*)

le Figuier à canthchusse (*Ficus elastica*), qui donne une espèce de gomme ;

la Farnie ou Chira-grass (*Bahmeria textilis*), précieuse végétale dont on fait de si jolis tissus ;

la Sauge de Poer (*agave americana et caribea*)

le Bromelia Marabat ;

le Lin de la Houille Félonnée (*Phormium tenue*) ; ces quatre dernières plantes donnent aussi des fibres textiles.

Les petits chevaux créoles sont généralement nourris avec l'herbe de Guinée (*Panicum juniperorum*)

Les excellents tubercules des trois plantes suivantes :

la Patate (*Solanum tuberosum*), une solanacée ;

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

Chou caraïbe (*Danthonia sagittifolia*), une aridacée, sont alimentaires, très estimés des créoles, qui en consomment journalièrement une très grande quantité.

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

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

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

on avait choisi le Cinchona calycaya comme pouvant le mieux s'acclimater. Je me rappelle que, faisant à pied la route de la Grace, qui conduit de Saint-Pierre à Fort-de-France, je m'arrêtai quelques heures aux Deux-Chênes, 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 débûlée et me montra les essais de culture de la précieuse rubiacée. Les jeunes plants me parurent bien stériles ; je n'en fus pas étonné, je savais que dans les Cordillères, leur patrie, on ne rencontre les Quinquinas qu'à 3000 ou 3500 mètres. J'ai appris depuis que tous ces pauvres exilés étaient morts et que on avait renoncé à de nouveaux essais.

La Martinique est un véritable jardinier et produit en abondance de magnifiques plantes ornementales. Promenons-nous quelques instants 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 Clitoria de Virginie (*Clitoria virginiana*), le Clerodendron nutans, l'*Allamanda cathartica*, le *Sechium edule*, vulgairement christophine, dont le fruit est comestible.

le Cochon (*Eufa petala*), quelques Ipomées dont les plus remarquables sont l'*Ipomée quamoclit* ou Chaine de Vénus et la Liane vioce (*Ipomée volubilis*) ; près du mur, l'*Acacia cime de bœuf* (*Acacia cornigera*) présente ses bizarres épines à l'invisible qui voudrait le franchir.

Au milieu de buissons de *Equis de Chine* (*Murraya exotica*), de draconas et de *Meyenias* (*Meyenia ereta* d'Nogelli) se distinguent les magnifiques corbeilles de *Santanas* (*Santana annua*, *pseudo-thea*, *trifolia*, *aculeata*), de *Begonias* (*Begonia macrophylla*, *humilis*, *martinicensis*, *discolor*, *inearnata*), de *Clerodendrons* (*Clerodendron fragrans*, *coccineum*, *phlomoides*).

D'autres fleurs plus belles encore attirent notre attention : le *Flâneur de la Martinique* (*Melia sempervirens*), le *Geranium zonale*, quelques plumbaginées (*Strombocarpus rosa*, *corulea*, *scandens*), l'*iris de la Martinique* (*Cypera martinicensis*) ; ça et là, isolés, quelques pieds de *croton* (*Croton elegans*, *humilis*, *variegatum*, *septentrionale*, etc.) ; le splendide *Yucca gloriosa*, les *Sageretia regia* et *indica* et le curieux *Frangipanier* (*Plumeria rubra* et *alba*) ; dans les coins, on peut se reposer à l'ombre de petites tonnelles que recouvrent ordinairement les rameaux grimpants de la *Barbadine* (*Tessellaria quadrangularis*) et de la *pomme de Diane* (*Tessellaria laurifolia*).

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

Speciosa - edulis - coccinea), une jolie musacee, le *Musa ensete*,
les *Amaryllis equestris et formosissima*, ce dernier porte le nom
d'Iris de Saint-Jacques, l'Iris de Florence (*Iris Florentina*)
& Alstroemeria éulis, etc...

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

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

(Se pluviose, an 11)

Voici 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
spécieries 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. »

Une décret du 26 février 1812 ajoutait : « Le Directeur du Jardin des plantes dirigea 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 épices ; de fournir au Jardin des plantes de la métropole celles qui pouvoient 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 indigènes. »

« 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 parcellairement imprimés et distribués de la même manière, d'année en année. »

Il faut convenir que l'endroit était admissablement 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 Hawaïe, une des principales curiosités des Antilles.

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

Près de la porte d'entrée, une tuffe de Bambois de Laos (*Bambusa maxima*), la plus belle des graminées, s'offre d'abord à nos regards. Ces végétaux croissent avec une rapidité étonnante, on voit des bourgeons se dérouler quelques-uns de 8m 30 dans un jour. Un peu plus loin, une gracieuse liane, la *Dugonilea spectabilis* mêle ses fleurs violettes aux gousses rougeâtres d'un *Camaria des Undes* (*Camarandus 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.

A 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 ligne élancée, un sagouier aux feuilles grandes comme des arbres, deux beaux *Cicas circinalis*, arbres bizarres au tronc bas et fourchu, que l'on confondrait volontiers avec les palmiers, la *Brunfelsie d'Amérique* (*Brunfelsia americana*) dont les baies cuites sont sucrées et employées contre les diarréies chroniques ; dans un coin, un très bel *araucaria laevis* perdre ses feuilles imbriquées. (*Araucaria imbricata*.)

Sur les alentours de la maison, le Jaquier (*artocarpus integrifolia*) étale ses fruits énormes, les plus gros que l'on connaisse ; il est tel qu'un homme sera à peine pas soulever ; ce végétal est de la même famille que l'Arbre à pain. Deux arbres curieux, un grand Pain d'épice (*Sapotaceae Boulis*) et une petite Barringtonie, le Gustavia fastuosa sont en fleurs ; à côté, un arbre très utile, l'acajou pays (*ceiba speciosa*) dont on fait des meubles précieux, des charpentes et même des maisons entières. Il ne faut pas le confondre avec une autre cératocécie, le véritable acajou (*Swickenia mahogani*) dont le bois est si connu et si estimé.

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

En nous éloignant de ces parages, nous passons à côté du Figuier maudit (*Ficus lawifolia*), de la Petite-Feuille (*Eugenia viricata*), dont le bois est incorruptible, et nous pourrons nous reposer un moment à l'ombre de l'Ébène Blanche (*Bignonia percoxyton*) dont le bois sert à confectionner des meubles de luxe et dont les feuilles sont, dit-on, l'antidote

du fameux poison du mancunilla.

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 Laurierine, le Laurier-gombe (*Laurus exaltata*), un pommeier de Cayenne (*Eugenia Michelii*) dont le fruit a une saveur acide, aromatique, mais peu agréable ; le Ruban canang (*Unona odorata*), qui donne un bois pour la tabletterie et dont les fleurs sont de véritable rubans, une verbenacée, le Vieux d'arbacata, le Bois-Lézard des crioles, dont on fait de petits meubles, enfin le Bois de Chypre (*Cordia gerascanthus*), 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 retrouverons la nature sauvage dans toute sa splendeur : en descendant des rochers tapissés de mousses et de lycopodes, le torrent qui traverse le jardin s'arrondit 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, l'Angélia à grappes (*Andira racemosa*), appelé aussi Bois palmiste, excellent pour les constructions navales,

le Maprou (Mapouaria granitis), et une plante ornementale
le Lagerstroemia reginae

Vous 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'entourent : le Talissandre (*Jacaranda flicifolia*)
dont le bois est bon pour les meubles ; le Bignonia arborea,
le Tiaris des Antilles (*Tecoma pentaphylla*), très commun
dans l'île et remarquable par ses grandes fleurs
violette ; le Chêne d'Amérique (*Catalpa longissima*), qui
n'est qu'un squelette, les fougères parasites dont il
est recouvert sont sue. 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 féerique lorsqu'on l'illuminia à l'occasion
de la visite du prince Alfred d'Angleterre, en 1853,
sous le gouvernement du contre-amiral Masson
de Candé. Plus récemment, il y eut un banquet
donné lors du passage de celui qui on appelait
alors le « Grand Français » (1860).

Jetons un coup d'œil sur les trois îlots du
lac ; dans celui du fond, un petit Pandanus établit
ses branches bizarrement courbées. Les Pandanus
sont des végétaux réellement curieux : le Vaginé
(Pandanus 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 ses 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 tectorius*, que l'on voit aussi dans le jardin, sont de très belles plantes ornementales. Il ne faut pas oublier que une autre pandanacée, le précieuse *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 îlet se trouvent des touffes de calisiers aux grandes et belles fleurs rouges ; c'est de la racine de ces plantes que les habitants des Antilles extraient la mouscade, espice 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 *Caulophyllum* (*Canna edulis*) qui fournit aussi une sorte de farine et différents marantas qui donnent l'arrow-root, article important du commerce d'exportation des Indes occidentales.

Dans le grand îlet, au milieu de buissons fleuris, s'étoient quelques arbres des voyagiers, immenses éventails, et quelques *arica cataphracta*, les plus jolies 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 Pois à eniver (*Diosidia erythrina*), un grand
arbre de la famille des Acanthacées, (*Adhatoda spatoidea*);
nous apercevons aussi le Véto-singesse (*Calyptranthes*
sugydiuum) dont les fleurs peuvent remplacer les cloches de
girofle; cet arbre, originaire de Bahia, appartient à la
famille des Myrtacées; le Morinda royae *grandiflora*, dont
le réceptacle du fruit ressemble à une énorme mire
blanche et que les nègres appellent *Vomé chat* à cause
de son aspect repoussant quand il s'écrasé; le
Podocarpus cariacens, de la famille de l'if, et une fougère
arborescente, le *Cyathea arborea*, ornée de sa poussière
en parfaite compagnie.

Puis, dans un coin le grand palmiste rouge
(*areca rubra*), la Savonnette (*Sapindus saponaria*), aux
graines roulées, noires, dont on fait des chapelets;
le Baobab (*Adansonia digitata*), le géant des forêts
aficaines. Celui-ci, couvert de Tillandsias ou
ananas parasites, loin d'être étonnant par ses
proportions, fait assez maigre figure à côté des
autres vigétaux du jardin. Il n'est pas dans son
pays et puis il est jeune, et l'on calcule qu'il
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
premiers, dans 10 siècles, auront un beau spectacle.

Les feuilles du baobab empêchent, dit-on, la transpiration.
Voici maintenant l'allée des Ducs, elle commence l'allée de la Russie et se fait remarquer par ses deux rangées de palmiers français. En général les palmiers, par leur beauté, leur port élégant et superbe, impriment aux paysages des curiosités où ils se trouvent un caractère tout particulier de grandeur et de majesté : tantôt leur rige est aussi grêle que gracieuse, tantôt, véritables bânes, elles se dressent autour des autres arbres et forment des fourrés impénétrables ; d'autrefois c'est une colonne étancée ayant à son sommet une touffe de feuillage raseille à des flumes d'autrefois ; tel est le cas du palmiste français de l'allée des Ducs, le plus important, parmi les 1000 espèces dont se compose la famille.

L'arbre n'est pas moins que la beauté chez ces intérieurs vigoureux ; si nous jettions le cocotier, par exemple, que tout le monde connaît, nous verrons que chacune de ses parties a son emploi : ses racines niaîches peuvent remplacer la moie d'avec ses fibres formant des corbeilles ; son chou est peut-être plus délicat que celui du palmiste ; le suc de la fleur et le cocon donne du vin de palmier, de l'alcool, du sucre ; son fruit est une boisson, plus mûr, un aliment ; son amande inorme peut fournir de l'huile ; la coque brûlée et quelquefois sculptée se transforme en objets d'art, tasses, cuillères, rats, chapelets, etc. ; des fibres qui l'enveloppent on fait des brocs, des balais et les meilleures cales de navire ; enfin les grandes feuilles peuvent donner des corbeilles, des tables, des éventails, des torches, et, brûlées, une quantité considérable de potasse.

La papeterie du jardin botanique et le Musée sont situées de l'autre côté du torrent, sur l'ancienne habitation Civoli, achetée au jardin en 1851. On peut s'y rentrer par l'allée du Sac bordée d'un côté par des Dracaenas (*Dracaena fragrans - rubra - marginata*), de l'autre par quelques grands arbres, parmi lesquels le Bois immortel (*Erythrina corallodendrum*), bois mau qui sort pour les limites des propriétés à cause de ses énormes feuillages; le *Erythrina mibii* et *crista-galli* se trouvent aussi dans l'île; la Terebelle (*Cicca disticha*), une des rares euphorbiacées dont on mange les fruits; et un très beau Châtaignier, le *Dachyra aquatica*; ce grand arbre n'est pas le seul qui aux Antilles porte ce nom, il y encore une artocarpie, *Dioscorea semipera*, 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 Euphorbiacées, on rencontre le Châtaignier-montagne (*Sloanea sinuariensis*) qui donne un assez bon bois de construction, et le Châtaignier-coco (*Sloanea Massoni*), qui croît à 500 m^{ètres} d'altitude et dont le bois sort à faire des perques.

Le petit musée n'a rien de bien curieux : des maniocous empailleés, quelques osseaux et poisons, des insectes nombreux, mais appartenant aux îles voisines ! les différentes variétés de courges et trigonocephales, presque toutes les essences des bois de la Martinique.

Cel 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 que, en Europe, ne sont représentées 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 Sâlier élastique (*Mura erupitans*) 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 sâliers, sur la savane de Fort-de-France, couvrent de leur ombre un espace aussi grand que la moitié de notre square Gambetta.

Plus petits, mais toujours arborescents :
le gracieux *Acalypha carpinifolia* muni de ses feuilles repliées et maculées de rose,

le *Jatropha curcas* ou Pignon d'Inde,
le Corail végétal (*Jatropha multifida*) à la feuille également 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 deux Crotons, trente espèces
environ, aux feuilles nuancées de différentes couleurs,
jolies plantes qu'on trouve dans tous les jardins ;
un des plus curieux est le Croton corniger.

le Mansenciller, dont j'ai déjà parlé ;

le Ricin ou Palma-christi (*Ricinus communis*)
qui croît en pleine terre dans le midi de la France ;
le Banchoulier (*Aleurites ambinut*), qui donne la
noix de Banchouli,

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

l'élegant *Poinsettia pulcherrima*, dont les jolies
feuilles sont pourpres.

Parmi les arbustes,

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

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

1. *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 (*Poinciana regia*), aux fleurs grandes et écarlates, la reine des légumineuses; on voit quelques flamboyants autour de Saint-Pierre, sur les boulevards;

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

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

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

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

La Sensible (*Mimosa pudica*) n'est pas rare aux Antilles; on la trouve dans tous les champs incultes à côté de la Fermeche 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

Table de lierre, qui remplace le liège pour faire tourner les fillets ;

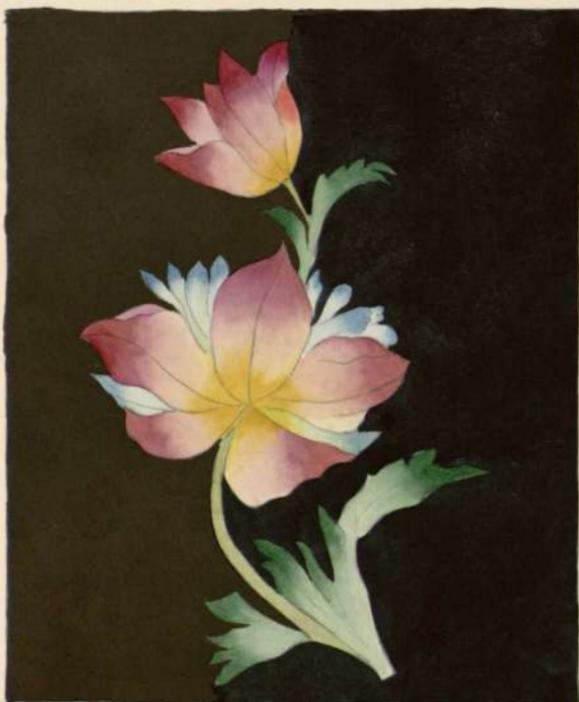
les différentes espèces de Mahot, le Mahot piment (*Sagitta juncea*), le Mahot herissé (*Cribratella lapula*), le Mahot noir (*Narione martinicensis*) tous les trois sans utilité ; le petit Mahot cousin (*Urena simata*) commun dans les prairies humides, et dont les feuilles et la racine sont pectorales ;

parmi les arbustes, de jolis hibiscus : la Kétmie comestible (*Hibiscus esculentus*) dont le fruit nommé gombo, est comestible et entre dans le salalou ; l'Œille de Guinée (*Hibiscus Sabdariffa*), 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*) ; *Hibiscus Cochlearia*, la Kétmie clavée (*Hibiscus elatus*) ; ces trois dernières plantes sont ornementales ; enfin le Gombe muse (*Abelmoschus moschatus*), qui donne les graines d'ambrette très parfumées, surtout à la Martinique.

Opes

Ancien professeur au Lycée de la Martinique.

FLORE DES
ANTILLES





Mimosées.



Acacia cornigera.
Acacia cornu de bœuf.

Mimosees.



Acacia lebeck.

Bois noir.

Mimosees.



Mimosa pudica.

Sensitive.

Mimoseés.



Mimosa farnesiana.

Acacia odorant.

Cæsalpiniees.



Bauhinia variegata.

Bauhinia panachée.

Papilionacees.



Abrus precatorius.
Siane réglisse.

Papilionacées.



Clitoria Plumieri.

Clestine de Plumier.

Papilionacées.



Clitoria ternatea.

-19

Papilionacées.



Clitoria Virginiana.
Clitorie de Virginie.

Papilionacées.



Crotalaria aegyptia.

45

Papilionacees.



Cytisus spinosus.
Cytise spinosa.

Papilionacées.

Desmodium tortuosum.

Papilionacées.

Dolichos pruriens.

Tois à gratter.

Papilionacees.



Erythrina corallodendron.

Bois immortel.





Acrosticum *undulatum.*



Adiantum trinaphyllum.



Alsophila
aspera.
Alsophila rude.



Asplenium adiantifolium.
Doradille à feuilles de capillaire.



Asplenium formosum.



Asplenium fragrans.

Asplenium fedorante.



Doradille à feuilles obtuses

Asplenium oblongifolium.



*Aspidium
comptonisolum*

Aspidit à feuilles de comptonie.

Aspidium limbatum.



Aspidium

nodosum.

Aspidie nouaese.



Aspidium taxifolium.



Blechnum occidentale.



Diplazium serampurense.



Hymenophyllum Brentelii.



Kymenophyllum crispum.



Hymenophyllum pratinum.



Hypolepsis nigrescens.



Lomaria attenuata.



Mertensia Bankroftii.



Olfersia cervina.



Polypodium saccatum.



Polypodium Wagneri.



Pteris longifolia.



Ophiopogon apodium.



Urichomanes membranaceum.



Ericomanes pyxidiferum.



Orychomelis rhizophorum.



Erichemane rigidum.



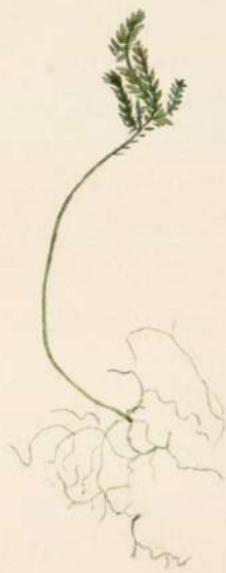
Cricomanes spicatum.
Cricomanes en épi.



Lycopodium dendroideum.



Lycopodium flexuosum.



Selaginella flabellata.

MARTINIQUE.

INSTRUCTION PUBLIQUE.

VICE-RECTORAT.

36-2515

Port-de-France, le 13 juillet 1880

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 lundi 29 juillet courant, à 8
heures du matin, dans une des
salles de l'école des garçons de
Port-de-France.

Je vous prie de vouloir bien
me prêter part à ses travaux.
Reverez, Monsieur le Directeur,
l'assurance de ma considération
distinglée.

Le Vice-Rectorat.

N. Jarry

A Monsieur Puj, Directeur de l'école
de Port-de-France

Ministère
du
COMMERCE, de l'INDUSTRIE
ET DES COLONIES.

Cabinet
du
Sous-Secrétaire d'Etat
des Colonies.

Paris le 1^{er} février 1891

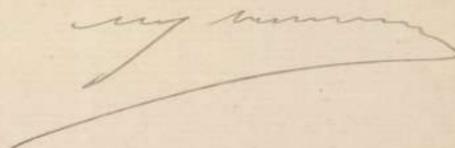
Le Sous-Secrétaire d'Etat des Colonies
à Monsieur ^{Py}, athénée
délégué de 7e au lycée de la Martinique.

Monsieur,

Avis
de
nomination

Je suis heureux de vous informer que,
sur ma proposition, M^e. le Ministre de
l'Instruction publique et des Beaux Arts
vous a nommé officier d'académie
par arrêté du 1^{er} février 1891.

Recevez, Monsieur, les assurances de
^{mes plus} considération



GOUVERNEMENT
DE
LA MARTINIQUE.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.
LIBERTÉ, ÉGALITÉ, FRATERNITÉ.

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,

ARRÈTE:

Art. 1^e — M. M., professeur de 7^e au lycée, est chargé en outre à titre provisoire de cours de dessin au lycée et au pensionnat. Il reçoira en cette qualité, une indemnité annuelle de deux mille francs.

Art. 2 — Le Directeur de l'Intérieur et le Vice-recteur, sont chargés, chacun dans ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Port-de-Paix, le 16 février 1883
Signé: M. Merlin.

Par le Gouverneur:
Le Vice-recteur,
Signé: L. Garde.

Sur copie:
Le Secrétaire du Vice-rectorat,

M. Voyer

MARTINIQUE

INSTRUCTIONS PUBLIQUE

VICE-RECTORAT.

— 4005 —

N^o 2292

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LIBERTÉ, ÉGALITÉ, FRATERNITÉ.

— 4005 —

Terre de France, le 27 Janvier 1874

Monsieur le professeur,

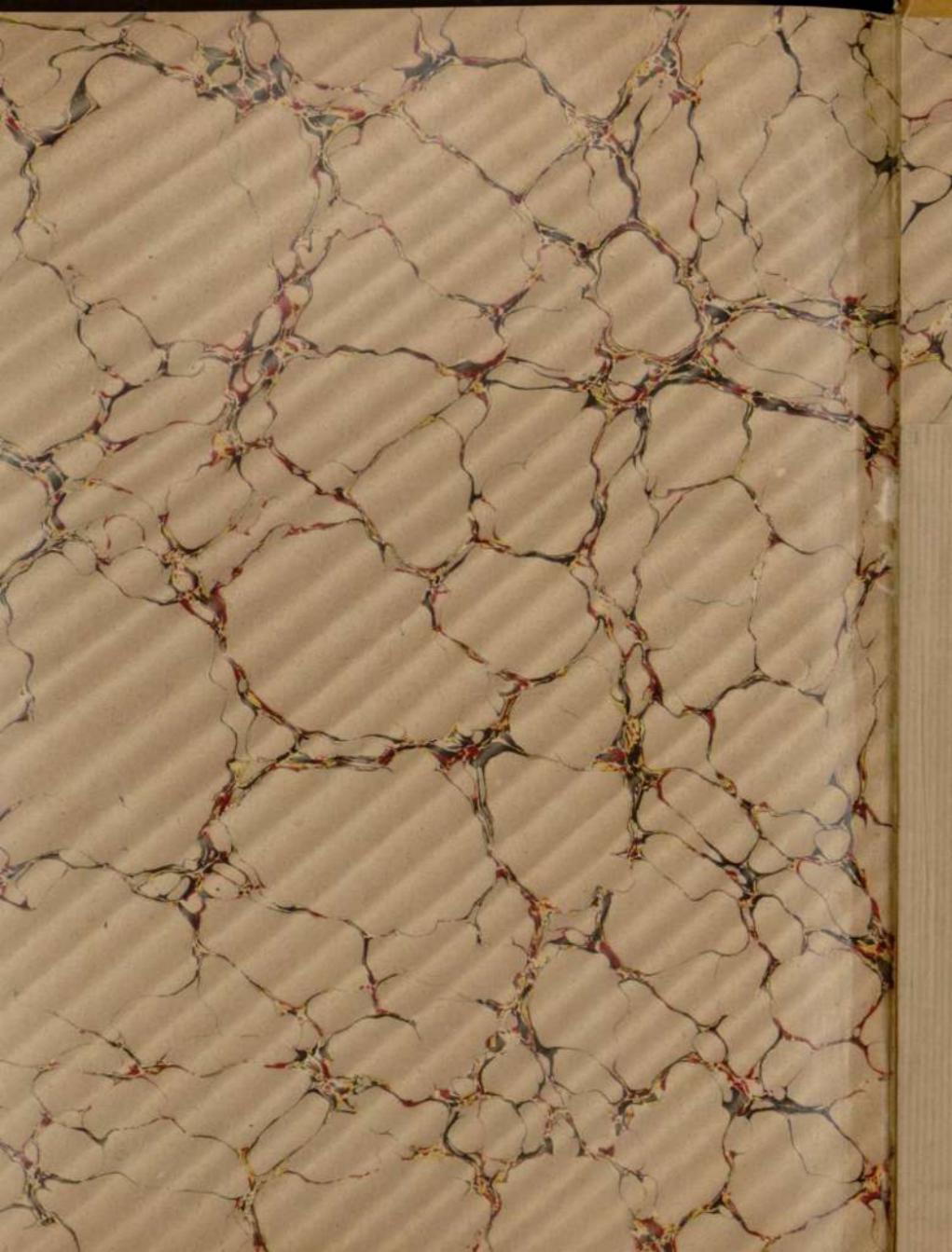
J'ai l'honneur de vous informer
que M. le Gouverneur nous a nommé
un membre de la commission d'examen pour la
concession d'admission aux écoles normales. Ses épreuves
commenceraient le lundi 1^{er} juillet à 9 h de
matin dans une des salles de la mairie
de Saint-Pierre.

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-Rectorat,

J. J. D. [Signature]

A Monsieur M^r
professeur du lycé
Saint-Pierre



GOVERNEREMENT
DE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.
LIBERTÉ, ÉGALITÉ, FRATERNITÉ.

MARTINIQUE,
INSTRUCTION PUBLIQUE
—
DIRECTORAT.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
LIBERTÉ, ÉGALITÉ, FRATERNITÉ.

et faire (3.29)