

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 Vauclin. 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 (1370 m), les pitons du Carbet (1100 m) la montagne du Vauclin 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 Dain de sucre, le piton Fierneux (898 mètres) le monte Sibérie et le monte Balsilia.

Dans le massif des pitons du Carbet : les mimos Jacob, Palmiste, Kumié ; le piton Géle ; le monte Vert (556 mètres) ; les montes Lorrain Bellone, l'Etang, Moso, des Olives, Vert. du (340 m.)

Autour de la montagne du Vauclin : le piton Grechou ; les montes Garnelle et Balaara ; les mimos Flambeau, Caraïbe, Régale, la Flaine, Bigot du Diamant, des Schéfifications et Grecoeur.

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 Morne 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 Calebasse, un des contreforts de la montagne.

La route n'est pas une piste et nous pourrons à loisir contempler la végétation de ce monte où croissent quelques végétaux qui méritent d'être cités :

L'orange à fruits surs (*Citrus amara*) qui donne un excellent bois & élégant; le Gallassier (*Crocanthia cuyile*); cette Tigroniacee n'est pas belle: son tronc est tortueux et de la grosseur du corps, il est recouvert d'une écorce grisâtre détritée, ses rameaux sont nombreux, fort longs peu rameux et la plupart tendus horizontalement, son feuillage diffus. Il est de la grandeur du pommeier 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 ustensiles de ménage; lorsque ils sont entiers et vidés on les nomme cornis et servent de bouteilles et de gobelets; coupés en deux, ils remplacent les tasses à boire ou recouvrent les aliments, le moussa et le catalou que on destine aux enfants, partagés dans le sens de la longueur, ils offrent des cuillers.

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

le Bois de Rivière (*Chinarhis cinosa*) bon pour constructions et meubles;

l'Acomat (*Homalium racemosum*) dont le bois est presque incorruptible;

le Galba (*Calophyllum 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:
l'*Epidendron secundum*, nocturnum et ciliare;
l'*Ornithidium coccineum*, l'*Oncidium lanceolatum*,

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

Un mot sur les orchidées introduites; elles sont d'une rare beauté: le *Beristeria elata* dont la merveilleuse fleur présente une colombe devant un bénitier; c'est la fleur du Saint-Esprit des habitants de Panama; les *Stanhopea oculata* et trigone qui doivent être placées 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* et *Mossiae*; les *Eria purpurata*, anciens *autumnalis* et *maiialis*; cette dernière est d'un climat tempéré; l'*Oncidium papilio* vulgairement Papillon végétal, pousse très bien sur le calebassier sans mousse ni terre; les *Dendrobium Dalhousianum*, *Tanneri* et *nobile* se plaisent également sur les arbres comme le nom l'indique; le *Vanda denudata* aime le bois pourri et la mousse accolés aux racines et bulbes. Parmi les orchidées terrestres introduites citons le *Salot de Vénus* (*Cypripedium spectabile*), *Phajus la Brunne*, le *Calantheum*, qui peut pousser sur les rochers et sur les arbres et qui en niente pour cette raison demi-épiphyte.

À côté des orchidées, dans le même morne de la Calebasse, réiglent d'autres parasites: une espèce de Gui (*Vaccinium verticillatum*), le *Loranthus americanus*, appelé En haut Bois par les nègres; son écorce et son fruit renferment un suc visqueux employé contre la morsure des serpents; l'*Amaral sauvage* gigantesque,

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

D'autres arbres curieux attirent nos regards : le Laurier-cannelle (*Oroxylum canellae*), qui donne un bon bois d'ébénisterie, l'*Urtica caracallana*, le *Silca montana*, l'*Aralie arborescente* (*Aralia arborea*), le *Raisin d'Amérique* (*Thyrsococcus decandra*) qui pousse très bien dans le midi de la France ; le *Cordia sibirum*, le *Lantana camara*, puis deux herbes aux feuilles franchement comme des couteaux, le *Scleria maxima* et le *Scleria filiformis*.

Ne quittons pas cet endroit sans contempler les fruits de deux églantines équinoises, l'*Inga laurina* et l'*Inga vera*, la première appelée Bois doux et la seconde Bois doux gris, et sans contempler les fleurs de cinq belles Melastomacées désignées toutes sous le nom de Bois, cri cri par les indiens ; les *Miconia sethergilla*, *ambigua*, *thysoides*, *risera* et le *Charianthus glaberinus*.

Arrivons aujourné, nous sommes à 700^m. d'altitude, pourtant de magnifiques arbres poussent encore dans ces régions : une verbenacée, le *Coch* (*Vercona granitis*), le *Gayaç* (*Guyacum officinalis*) dont le bois est d'une dureté remarquable, l'*Orme d'Amérique* (*Guazuma ulmifolia*), de la famille des Sterculiacées.

En sortant des bois de la Calebasse la route, qui jusqu'alors est assez bonne fait place à un étroit sentier à la penté rapide en entre dans les forêts vierges de la montagne. Rien de pittoresque comme ces solitudes où

On s'enfonce à la suite des guides qui parfois sont obligés d'abattre avec leurs coustelas 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 pourrez tomber, mais non dézingoler dans les principes qui bordent le sentier : la végétation de ces lieux, partout abîmante, vous arrêterait dans votre chute.

De temps en temps, assez rare, une枝条 d'arbre qui disparaît complètement sous les mousses et les fougères, nous pouvons 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 Petits-Pois. Les végétaux rabougris et bizarrement tortus, sont recouverts de blanches parasites de vicia troncs fourrés jachant le sol, des laines de toutes sortes forment en se mêlant des ressacs inestimables, 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 arrodiées, des musacées, des mimoses et des lycopodes de toute couleur.

Nous voici au monte Aïleron à 1000 mètres au-dessus du niveau de la mer ; nous marchons sur les laves et les pierres froides ; pourtant l'*Hedysarum nutans*, le *Grevillea amplifolia*, le *Pachotria floribunda*, les

Cephalis mucosa et *axillaris*, l'*Inga* *Serratifolia* y végétent encore.

J'ai vu là M^{me} Monsieur Leprieur, ancien pharmacien en chef de l'hôpital militaire de Toulon, des fleurs superbes et dignes de figurer dans les jardins des amateurs surtout deux fort belles Bromélacées l'une à longs épis de fleurs ponceau 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 loquax, le *Cupra flavicans*, à longs épis de fleurs, enfin un fort jolie violette rampante, 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 morné Sacré.

Le lac dont parle Monsieur Leprieur 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, a l'entour, on ne trouve qu'ici que quelques graminées et cyperacées, surtout les *Dragostis*, *Pachne rigens*, *Lillingia*, *Toncus*, et le roi des lycopodiacées, le *Lycopodium dendroideum*.

Ces mêmes plantes herbacées se retrouvent jusqu'au morné Sacré, point culminant de la Martinique (1350 mètres.)

Assis au pied de la croix qui a donné

son nom au mome, si nous avons la chance de voir le chapeau du volcan s'envoler sous le souffle des vents du nord, nous serons amplement récompensés de nos peines à gravis le gigantesque pain de sucre par la magnificence du panorama : à côté de nous deux éminences le mome de la Falaise et les pitons des Palmistes ; dans le lointain, la masse sombre de la Dominique ; puis, à portée de vue l'immense plaine bocagée au bout de laquelle est la mère patrie, la France aimée à nos pieds, la belle Martinique aux sortes et vives couleurs avec ses champs que limitent les grandes haies de galbas ou les jeunes bordures de bois d'Angole, ses plantations variées ses villages perdus comme des nids dans des touffes de verdure.

Si nous pouvons herboriser encore et emporter comme souvenir de ce point élevé le beau Begonia nitida, aux fleurs d'un rouge corail.

Sur retour on suit ordinairement la pente de la montagne qui aboutit au Brécheur, à 10 Kilomètres de Saint-Pierre.

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

Dans la famille des *Rosacées*,
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 Châde
(*Citrus decumana*) qui produit la plus grosse de
toutes les oranges l'Orange de Chille (*Citrus myrtifolia*), le Bigaradier (*Citrus bigarada*) le cèdronnier
commun (*Citrus medica*) très parfumé et dont on fait
un continual usage; pas de buet créole, 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 taï (Citrus limetta),
le Citron de Saint-Domingue (Citrus parotta
Domingensis),
enfin le Citronnier des bâtières (Citrus aurantium
sylvestris).

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

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

La Banane figue (*musa sapientium*) et la
grosse Banane (*musa paradisiaca*), en fleurs toutes
l'année produisent des fruits sucrés : ceux de la
première espèce se mangent crus et ceux de la
seconde pris sur en radeau ; le *Musa viride* est
une plante ornementale.

Parmi les Myrtacées, le goyavier - pomme
Psidium pommiferum donne la meilleure des goyaures ;
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 goyaure ;
viennent en second ordre :

le Goyavier-prune (*Psidium Gattleyanum*)
le Goyavier-poire (*Psidium myrsinifolium*)
et le Goyavier-fraise (*Psidium aromaticum*).

Le Goyavier montagne (*Eugenia pseudo-pisidium*) qu'on trouve autour du lac de la montagne bleue et sur les autres sommets de l'île ne donne pas de fruits comestibles, c'est une plante aromatique. Ses 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 jambonella et le Camponiana aromatica qui, tous les trois, donnent des fruits comestibles, sont encore des myristacées.

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

Deux passifloraies, la Barbaïne (*Passiflora quadrangularis*) et la Tomme de liane (*Passiflora laurifolia*) dont on fait de jolies tresses, donnent des fruits estimés très 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 leur aspect repoussant de leur pulpe.

Dans les sapindacées :

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

Dans la famille des sapotacées,
le Sapotille (*Achras sapota*) produit des fruits
qui ont la couleur et le goût des noîtes mûres
de France;
le Bouii (*Chrysophyllum glabrum*) a les fruits plus
petits et moins succulents; on mange ceux de
Caimier (*Chrysophyllum cainito*) en glaçis de crème
avec une cuiller; en dernière ligne, la grosse
Sapotille ou Sapote (*Sapotaceæ* éulis).

Gros anonacées, le Pommier de cannele
(*Anona squamosa*), le Gorosodier (*Anona muricata*)
et le Gachiman (*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 bœuf.

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

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

est une clusiacee ; gros fruit pour gelées et confitures.

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

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

Le Taquier ou Prunier coton (*Chrysobalanus icaco*) le Néflier du Japon (*Ungulodryas Japonica*) et le Framboisier de la Martinique (*Rubus rosifolius*); les autres rosacées sont ornementales.

Enfin dans la nombreuse famille des Cératopithacées, nous citerons :

Le Mangueier des Indes dont j'ai déjà parlé; la mangue malgré son goût prononcé de kerobenthine, est le fruit préféré des Européens. les différents pruniers :

le Prunier du Châle (*Spondias dulcis*)

le Prunier d'Espagne (*Spondias rubra*)

le Prunier Mombin (*Spondias Mombin*)

le Prunier de Cythère (*Spondias dulcis*)

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

Fig

Ancien professeur à la Martinique.

**FLORE
DES
ANTILLES.**

Ophioglossées.



Ophioglossum reticulatum.
L'angue de serpent.

²
Ericinées.



Bejaria esculans.
Bejaria brabant.

Rhamnées.



Liriodendron iguanum.
Jujube des iguanes.

Conevolacées.



Convolvulus latiflorus.
Sisera à grande fleur.

Convolvulacées.



Convolvulus macrorhiza.

Liseron à grosse racine.

Convolvulacées.



Convolvulus maritimus.

Liseron maritime.

Convolvulaceæ.



Convolvulus quinquesfolius.
Piserm à cinq feuilles.

Coneoleulacées.



Coneoleulus umbellatus.

Sisuron à umbelles.

Coneculacees.



Cuscuta americana.

Conevolacées.



Ipomoea Quamoclit.

Chenier de Vénus.

Ceratophyllacees.



Ipomoea triloba.
Puamocel purgatif.

Cocculacees.



Ipomoea solubilis.
Liane Couee.

Apocynées.



Allamanda cathartica.

Apocynées.



Ambelania acida.

Ambelania acida.

Apocynées.



Apocynum citrifolium.
Apocyn. citrifol.

Apocynées.



Apocynum fructu spinosa.
Apocyn à fruit hérissé

Apocynées.



Apocynum maculatum.
Ajocin Sacheté.

Apocynées.



Echites biflora.

Echite biflora.

Apocynées.



Echites suberecta.
Echite campanule.

Apocynées.



Echites torulosa.

Echite sonnentus.

Apocynées.



Nerium americanum odoratissimum.
Lauria rose.

Apocynées.



Plumiera rubra.
Frangipani rose.

Ahouai des Antilles.

Le Chorisia Ahouai (Corixa ahouai de Linné) atteint parfois sept à huit mètres de hauteur. Cet arbre est originaire des régions chaudes de l'Amérique méridionale. Ses branches principales se rattachent d'auz bas à la tige, et se dirigent de manière à présenter à l'œil une masse de verdure bien fournie et d'un aspect agréable. Le tronc est recouvert d'une écorce grisâtre; les feuilles, qui naissent guéra que aux dernières extrémités 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 ne 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 paire, et la même teinte verte, légèrement niausie. 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 mange bien au feuillage.

L'Abouï est connu en le voit, un assez bel arbre ; mais ses rameaux graciles, ses fleurs à la douce odeur, ses fruits agréables 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 imprégnées d'un suc laiteux 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 connu.

Néanmoins la thérapeutique a pu faire parti de l'Abouï ; administrées 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'Abouï 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'Abouï comme pansement est même si général dans quelques parties du Brésil que le fruit y a reçu le nom de Boîte de serpent à sonnettes.

Apoçynées.



Chevétia ahouai.

Ahouai des Antilles.

Apocynées.



Vinca rosea.

Pervenche des Tropiques.

Hespérides.



Citrus amara.

Orange amère.

26

Hespérides.



Citrus aurantium.

Orange commun.

26

Hespérides.



Citrus aurantium.

Orange commun.



Hesperidees.



Citrus deliciosa.

Mandarine ?

Aristolechicæs.



Aristolochia anguicida.
Aristolochia anguicida.

Aristolochiees.



Aristolochia arborescens.
Grande aristoleche.

Aristolochiees.



Aristolochia biloba.
Aristolochie longue.

Aristolochiees.



Aristolochia bilobata.
Aristolochie bilobée.

Aristolochiees.



Aristolochia odoratissima.

Aristolochie odorante.

Aristolochiees.



Aristolochia punctata.
Aristolochie ponchue.

Arcidées.



Arum auritum.

Gouet oreille.

Aroïdees.



Arum hederaceum.

Gouet hederace.

37

Aroïdées.



Arum scandens.

Gouet grimpant à feuilles mises.

Aroidees.



Caladium argenteum.

Areolées.



Caladium bicolor

Aroïdées.



Caladium maculatum.

Caladium tacheté

27

Areïdées.



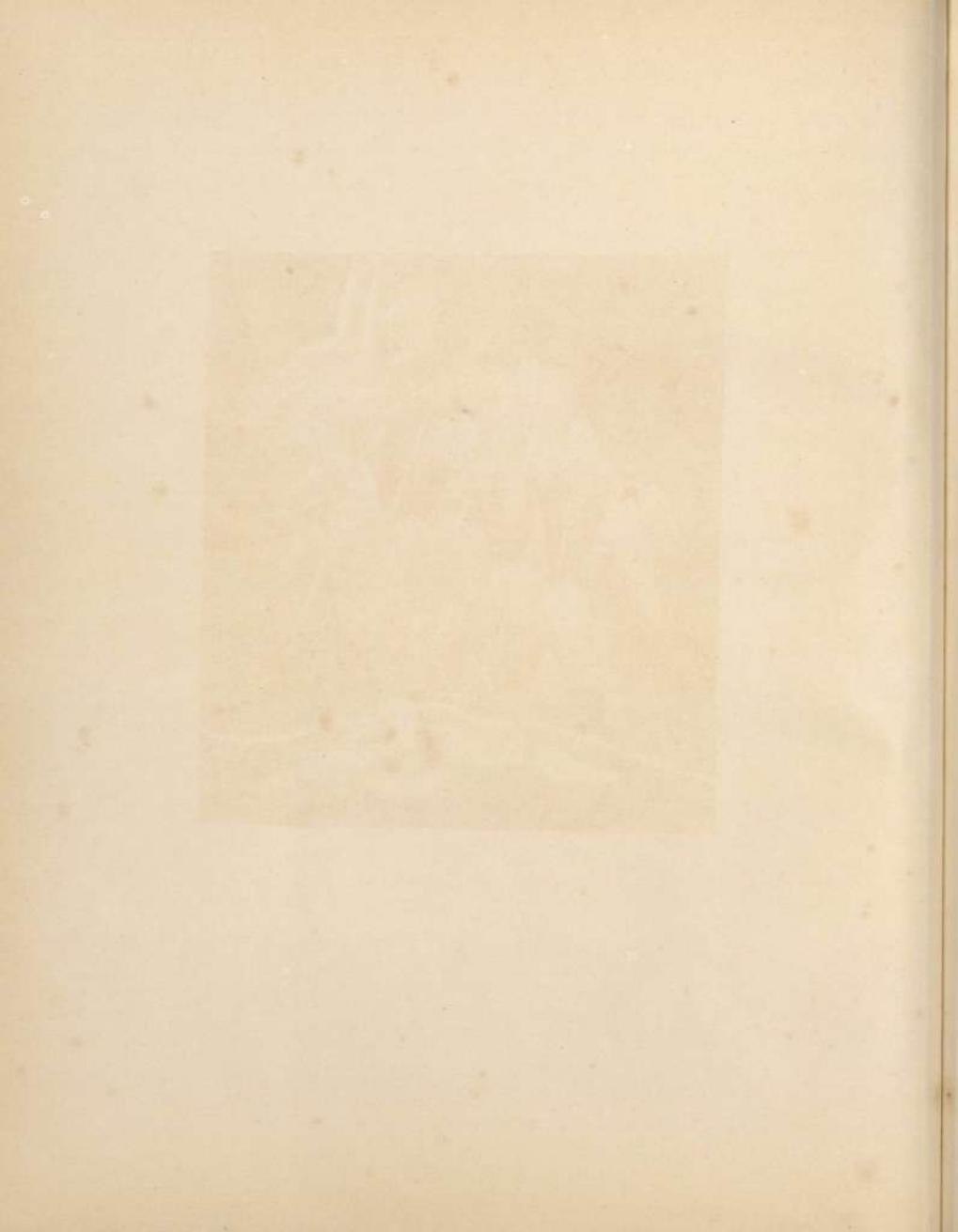
Colocasia hederacea.
Gouet à feuilles sagittées.

Aroïdées.



Dracontium pertusum.

Dracontie porforée.



Arecées.



Coupe de
Dracontium polynphyllum.
Chou caraïbe sauvage.

Aroïdées.



Dracontium repens.
Dracontie rampante.

Aroïdées.



Pistia stratiotes.

Pistia flottante.

Areidées.



Xanthosoma sagittifolium.
Jeune feuille de
Chou carafe.

