

ment dans leur élan et dans leur développement par la concurrence du métier brodeur. Beaucoup de nos fabricants ont fait des essais, et des essais heureux, pour produire les mêmes articles que leurs concurrents de Plauen et de Saint-Gall. Il semble qu'une transformation, au moins partielle, de l'industrie Calaisienne se prépare ; toutefois des hommes compétents prétendent que le métier brodeur ne remplacera jamais le métier à dentelle, et que ce dernier retrouvera toute son utilité le jour où la mode délaissera les dentelles lourdes du type guipure pour revenir aux imitations de dentelles légères.

MADAGASCAR

(Suite.)

III

Le café est cultivé depuis longtemps, mais il ne prospère pas partout également, quoique à Ivato, à 4,200 pieds au-dessus du niveau de la mer, il y ait une grande plantation de 350,000 pieds qui réussit bien. L'espèce dite Libéria est celle qui résiste le mieux aux parasites, c'est elle qu'on plante surtout à Madagascar ; son rendement est de plus d'une livre par pied.

La culture de la vanille doit être placée au premier rang des cultures secondaires à tenter dans ces régions. Une température plus chaude, plus humide, une végétation plus active semblent même créer à Mayotte (île au N. O. de Madagascar) des conditions très favorables au vanillier ; de plus, les vanilles de ce pays sont, en ce moment, classées au premier rang, immédiatement après celle du Mexique, avant celles de la Réunion.

Le cacaoyer commence à peine à être cultivé à Madagascar. Comme partout, il se développe très lentement et reste chétif jusque vers la septième année : à peine, à ce moment, atteint-il la taille de six pieds, ayant demandé jusque-là des soins minutieux. Vers la septième année le cacaoyer commence à fleurir et peut se passer des soins incessants qu'il a demandés dans son jeune âge. Les fleurs et les fruits couvrent l'arbre pendant huit mois de l'année, naissant sur le tronc et les grosses branches. L'arbre atteint vingt à vingt-cinq pieds de hauteur à Madagascar vers la vingt-cinquième année et peut y vivre jusque'à quarante ans. Une fois en rapport, le cacaoyer donne régulièrement de beaux revenus ; la cueil-

lette et la préparation du cacao n'offrent aucune difficulté et n'occasionnent pas de grands frais. Attendre sept à huit ans avant de récolter est donc le grand ennui de cette culture, qui ne peut être conseillée qu'à des colons pouvant dépenser pendant cette longue période de temps sans compter faire aucune recette. Mais, au bout de ce temps, les résultats sont tels qu'on ne saurait trop conseiller à toute personne faisant également d'autres cultures de planter chaque année, une partie de ses terres en cacaoyers.

L'arbuste à thé a été planté par les Anglais dans le massif central et à environ 2700 pieds d'altitude dans la vallée du Manzoro. Le produit est de médiocre qualité.

Parmi les plantes textiles, on peut citer : le chanvre, dont les fibres servent aux indigènes à tisser des étoffes grossières et le cotonnier dont la culture était autrefois assez répandue ; mais, depuis qu'on importe des toiles à bon marché, les indigènes ont abandonné la culture et le tissage du coton : ils ne font plus que des lambas rayés, employés comme vêtements dans certaines cérémonies ; encore se servent-ils fréquemment pour cet usage de coton effiloché provenant de vieux tissus d'importation.

Etablir de grandes plantations de cotonnier et des usines pour la filature et le tissage rapporterait certainement des bénéfices considérables, puisqu'on trouverait sur place un débouché assuré. D'ailleurs, les essais ont démontré que le sol et le climat de Madagascar conviennent admirablement au cotonnier et que le coton peut y acquérir des qualités comparables à celles des produits américains.

Beaucoup de plantes telles que le rocou, le chanvre de manille, l'aloès, le zozoro, servent à divers usages dans le pays ou sont exportées comme matières premières. Le crin végétal ou piassava est aussi l'objet d'importantes affaires.

Malgré le peu de soins que les indigènes lui donnent, le tabac réussit partout ; il n'est pas préparé pour être fumé, sauf par les Hovas qui fabriquent des cigares.

Dans les produits animaux on rencontre d'abord les bœufs.

Les bœufs de Madagascar sont des zébus ou bœufs à bosse. Dans le centre et dans l'est, ils ne dépassent pas le poids de 650 livres, mais dans l'ouest ils sont plus gros.

La race est rustique : les animaux se passent de soins et restent toujours dehors, même pendant la saison des pluies. Les reproducteurs

de race européenne qui ont été introduits, s'acclimatent aisément pourvu qu'ils soient bien soignés ; par le croisement ils donnent de bons produits.

Les bœufs de Madagascar sont exportés en grand nombre à Maurice et à la Réunion. Dans les ports d'embarquement, ils se vendent \$8 à \$9, et dans l'intérieur, de \$5 à \$6 seulement. Ceux qui dépassent ce prix sont des animaux de choix engraisés pour la consommation locale.

Les peaux des bœufs tués pour la consommation intérieure sont exportées, après avoir été préparées au sel, séchées et pliées. On évalue à 200,000 le nombre des peaux qui sortent annuellement par Tamatave. A Madagascar, elles valent rendues à bord \$10 les 220 livres. Les cornes se vendent \$3 les 100 pièces.

Les moutons n'ont pas de laine et fournissent une viande sèche, coriace et désagréable. Le versant oriental, à cause de l'humidité de son climat, ne convient pas aux moutons ; ces animaux sont surtout nombreux dans le centre, où ils se vendent 50 cents. La peau, seule, a une certaine valeur.

Des essais pour l'introduction de moutons étrangers ont été faits à diverses époques et ont donné d'assez bons résultats. Nul doute que ces essais seront repris et qu'on arrivera à remplacer par une autre la race indigène, qui est absolument défectueuse.

Les chèvres se trouvent surtout dans l'intérieur et les provinces de l'ouest. La chair entre dans l'alimentation indigène et la peau est exportée en Angleterre, où elle est employée dans la cordonnerie.

Les porcs sont nombreux partout où les Hovas sont établis. Ailleurs, la viande de ces animaux est considérée comme impure. Quelques porcs vivants sont exportés par Tamatave dans les îles voisines.

Toutes les volailles d'Europe sont acclimatées à Madagascar. Les indigènes en élèvent dans tous les villages.

Les vers à soie originaires de l'île fournissent une soie résistante, mais cheveleuse, rugueuse, manquant de finesse et de brillant. Les espèces étrangères s'acclimatent aisément et peuvent donner des produits satisfaisants.

Les abeilles de la zone forestière donnent une cire de qualité semblable à celle du Sénégal.

Tels sont, dans leur ensemble, les produits minéraux, végétaux et animaux de Madagascar qui constituent les ressources actuelles et qui