

culture et de la préparation de ce produit merveilleux qui est devenu un des articles de luxe les plus populaires du 19ème siècle.

Je quittai Philadelphie le 31 janvier 1893, par un temps clair, frais mais agréable. Le lendemain, dans l'état d'Indiana, le train qui me portait fit la rencontre d'un *blizzard* qui mit le thermomètre au-dessous de zéro. En arrivant à St-Louis, nous y trouvâmes la pire tempête de neige de la saison ; le thermomètre descendait toujours et il était impossible de réchauffer les wagons. Partant de St-Louis, le soir, à huit heures, nous nous trouvions en nous réveillant le lendemain matin avec une température de 55° au-dessus de zéro, un beau soleil et pas le moindre signe de la tempête que nous venions de traverser. Nous entrions dans le Texas et à mesure que nous avançons vers le Sud, le thermomètre montait ; à Austin, il était à 70° et nos épais sous-vêtements de laine commençaient à nous peser. A Laredo nous traversions la frontière et nous nous dérigions vers Monterey, à 170 milles dans l'intérieur ; quelques heures après nous étions à Salinas, petite ville du Mexique où un arrêt de quelques heures me permettait de faire une curieuse expérience des effets de la crise sur la monnaie d'argent. Ayant fait quelques achats, je constatai que plus je dépensais, plus j'avais d'argent. La monnaie mexicaine est basée sur l'étalon d'argent et subit la fluctuation de ce métal ; à ce moment, la piastre mexicaine ou *peso* valait 65c en monnaie des Etats-Unis, ou le dollar des Etats-Unis valait \$1.60 en piastres mexicaines. De sorte que, ayant acheté pour \$1.50 de marchandises et ayant donné en paiement un billet de \$5.00 des Etats-Unis, on me remit \$6.50. C'est une des choses les plus étonnantes en économie politique que j'aie jamais vues.

Le prochain arrêt est à San Luis Potosi, ville de 60,000 habitants, à 300 milles de Monterey. Avant d'y arriver, on traverse le tropique du Cancer et l'on quitte la zone tempérée pour entrer dans la zone torride. Nous sommes dans la région des cactus dont les plaines sont couvertes à perte de vue.

De San Luis à Toluca, il y a encore 300 milles ; de Toluca à Mexico, 45 milles. Je passai quelques jours à Mexico, la capitale du pays et j'y pris le chemin de fer pour Vera Cruz, le port principal du Mexique. A Vera Cruz, j'embarquai sur un vapeur de la ligne Ward qui me porta jusqu'à l'embouchure de la

rivière Tuxpan. La ville de Tuxpan est à neuf milles en amont. Elle a 10,000 habitants et est composée presque entièrement de petites maisons en pierre à un seul étage, à couverture de chaume. J'y passai trois ou quatre jours à compléter mon équipement, à louer des chevaux, des domestiques, un guide et un interprète et puis, en route pour le pays de la Vanille.

Un voyage de trente milles, par des sentiers à peine frayés, à travers une épaisse forêt et plusieurs rivières qu'il fallait traverser à qui neus amenait à Casonies ; le lendemain une étape de trente-cinq milles nous portait enfin à Papantla où nous arrivâmes à neuf heures du soir. La cité de Papantla, peuplée de 12,000 habitants, logés dans de petites maisons de pierre, couvertes en chaume, à un seul étage, est la métropole du pays de la vanille, qui se compose d'une vallée très fertile et très chaude, entourée de montagnes de tous les côtés. C'est le chef-lieu du district judiciaire et comme le tribunal siégeait, il fut impossible de trouver à me loger à l'hôtel, modeste construction à un étage, composée de trois ou quatre chambres où les logeurs étaient entassés sur de petits lits de sangle placés côte à côte, les repas se prenant généralement en plein air.

J'étais, heureusement, muni de lettres d'introduction pour M. Tremari, un des principaux citoyens de la ville et l'un des principaux expéditeurs de vanille, qui me reçut très cordialement et de qui je reçus une large et bienveillante hospitalité.

Me voilà donc au but de ma course, au Pays de la Vanille, au centre d'une région qui fournit au monde une grande partie de sa consommation de ce produit, et sur le point de réaliser mon rêve. Permettez-moi avant d'aller plus loin, de donner un court aperçu de l'histoire de la vanille.

Lorsque les Espagnols découvrirent l'Amérique, les Aztecs avaient déjà l'habitude d'aromatiser le chocolat avec de la vanille. Les conquérants prirent l'exemple des conquies et, de l'Espagne, le goût de la vanille se répandit bientôt chez les autres nations d'Europe. Peu de temps après, la vanille devenait un article important d'exportation. On croit que la première fève de vanille importée en Espagne venait de l'état d'Oaxaca.

On la cultive sur plusieurs parties du continent américain, à Cuba et dans d'autres Antilles, et dans quelques pays d'Afrique et d'Asie ;

les conditions climatiques essentielles sont la chaleur, l'humidité et l'ombrage, le thermomètre ne devant pas descendre en hiver en dessous de 65° F.

Au début, la vanille croissait à l'état sauvage dans les bois ; mais l'augmentation de la consommation fit naître l'idée de la cultiver, et c'est l'état de Vera Cruz qui en a donné la première culture en Amérique. Malgré de longues et patientes recherches, même en m'aidant de la tradition, je n'ai pu arriver à préciser l'époque où l'on a commencé à la cultiver ; le seul renseignement que j'ai pu obtenir c'est que cette culture date de bien longtemps. D'après de vieux documents dans les archives de Papantla, il paraîtrait qu'il y avait déjà en 1760 des forêts de vanille en culture.

Dans tout l'état de Vera Cruz, on trouve des vallées propres à la culture de la vanille, mais on ne la cultive que dans les comtés de Misantla et de Papantla. C'est là que pendant longtemps les marchés du monde se sont approvisionnés ; mais depuis quelques années, l'île Bourbon et Java font une concurrence active au Mexique sur les marchés d'Europe.

Maintenant suivez-moi dans ma première course dans les champs de vanille. Nous partons, un beau matin de février, avec une température entre 85° et 100° F., vêtus de toile légère, coiffés d'un léger panama et montés sur des petits chevaux du pays, appelés *mustangs*. Tout d'abord il faut se débarrasser de l'idée erronée d'un "champ" que l'on apporte des régions du nord. Ce n'est pas ici ce sol cultivé avec soin, labouré, hersé, aplani, soigneusement clôturé où poussent les produits agricoles du New-Jersey ou de la Pennsylvanie. Notre "champ de vanille" n'est autre chose qu'une forêt épaisse, sans bornes, et presque impénétrable, tant la sous-végétation est dense, où l'on ne pénètre guère qu'à demi-courbé et à pied. Voyez cet arbre là bas ; c'est un cèdre du Mexique, de 20 pieds de haut, couvert d'une luxuriante verdure d'une couleur verte foncée, au tronc peu élevé et pointu ; et examinez avec attention cette liane étrange qui l'entoure, se perd dans son écorce où elle semble vivre, dont la tige n'est pas plus grosse qu'un crayon ordinaire, mais qui grimpe dans l'arbre, s'étale sur ses branches, passe de celui-là à un autre, formant souvent entre les deux des berceaux et des tonnelles qui arrêtent complètement la lumière du soleil de midi. Couverte de feuilles lancéolées