

LE CACAoyer

colte ces plumes après le sacrifice de l'animal. On peut encore tirer un léger parti de celles de la mue en octobre. La plume fournie par les mâles est plus abondante et plus estimée que celle des femelles.

Il y a lieu de citer encore le produit spécial qui se fabrique dans le département de la Vienne avec les peaux d'ole. On écorche l'ole grasse avant de la livrer à la consommation et de sa peau garnie de duvet on fabrique des imitations de cygne. La peau est fendue sur le dos et détachée du corps avec de grandes précautions, quelques déchirures lui enlevant une partie de sa valeur. Une belle peau d'ole, sans déchirures et garnie de son épais duvet se vend environ 60c. La chair est expédiée à Paris où elle se vend toute débitée.

On cite à Poitiers deux fabriques dans lesquelles il se prépare chaque année de 40,000 à 50,000 peaux d'oles. Ces peaux, d'une grande souplesse, proviennent d'oles qui se font remarquer par leur blancheur éclatante et par leur épais et soyeux duvet qui leur permet presque d'entrer en concurrence avec les peaux de cygne. Ces peaux sont, pour la plupart, expédiées en Angleterre et en Amérique, mais nous croyons que le commerce pourrait encore en être étendu.

Toutes les plumes, aussitôt qu'elles sont recueillies, sont mises à sécher; cependant, ce soin n'est pas toujours pris chez l'éleveur, aussi les plumassiers, sitôt qu'ils reçoivent des plumes, prennent-ils la précaution de les faire sécher puis de les soumettre à l'action d'une étuve chauffée à 80 degrés centigrades (176° Fahr.). Ce séchage a pour double but de dégraisser les plumes et de tuer les germes et oeufs d'insectes de toutes sortes dont elles sont généralement infestées. Quand la plume a subi ce séchage elle est triée à la main et répartie en trois qualités. La plus fine est passée au moulin qui la divise en duvet et demi-duvet. Comme la plume est toujours sujette, en magasin, à être envahie par les mites, on prend presque toujours la précaution de la soumettre une seconde fois à l'étuve.

Les personnes ayant une basse-cour et qui jettent leurs plumes au fumier, sitôt leurs volailles tuées, ne se doutent pas de toutes les manipulations que des industriels leur font subir, et ne se rendent guère compte que certains éleveurs trouvent le moyen d'en tirer un parti réellement avantageux.

En avez-vous ?

Tout le monde aime le bon chocolat; la clientèle raffinée préfère le chocolat de Fry qui a, du reste, la plus forte vente de toutes les autres marques au Canada. A propos, où en est votre stock de cacao et de chocolat de Fry? MM. D. Masson & Cie en ont l'agence générale au Canada.

Le cacaoyer est un arbre qui atteint de 4 à 6 mètres de hauteur et quelquefois plus, à racine pivotante, aux feuilles d'un vert sombre; c'est un arbre de l'Amérique équatoriale, aussi en trouve-t-on des forêts sur les bords de l'Amazonie et de l'Orénoque.

Le cacaoyer est connu depuis plusieurs siècles, car longtemps avant la découverte de l'Amérique les indigènes en cultivaient diverses variétés et donnait à l'arbre lui-même le nom de cacao.

Le mot de chocolat est venu d'un breuvage préparé par les Mexicains avec le fruit du cacaoyer et qu'ils appelaient chocolatl; chez eux une grande preuve de misère était de ne pouvoir boire du chocolatl.

D'après certains renseignements que donne un missionnaire, le père Labat, le cacaoyer n'aurait commencé à être cultivé à la Martinique et à la Guadeloupe que de 1660 à 1684.

Le cacaoyer se multiplie par graines comme le café, comme semence on choisit naturellement les plus beaux fruits qu'on laisse sécher, pendant quelques jours, puis on détache les graines avec soin en les dépouillant de la pulpe. Après cette préparation, les graines doivent être mises en terre aussitôt car elles perdent très vite leur faculté germinative.

Les colons remplacent avantageusement les pots à fleurs par des tubes en bambous auxquels ils ont laissé le noeud; dans chacun de ces pots improvisés, ils mettent une graine de cacao. Quelquefois ils sèment en pépinière, dans ce cas ils tracent des rayons à 0m30 de distance et déposent les graines à 0m25 les unes des autres. La germination ne se fait pas longtemps attendre car deux ou trois mois après le semis les jeunes pieds peuvent être mis en place.

Le cacaoyer demande, pour bien végéter un sol profond, riche, bien drainé et frais; les terres vierges sont préférables. Un sous-sol rocaillieux lui serait préjudiciable, mais il s'accommode très bien d'un sous-sol sablonneux ou argileux. Il réussit toujours mieux exposé au sud et au couchant, à l'abri des vents et à une faible altitude.

Pour la plantation il faut prendre les mêmes précautions que pour le caféier; elle se fait dès le retour des pluies et en quinconce de 3 à 5 mètres de distance. Les jeunes pieds ont besoin d'être abrités et contre le soleil et contre le vent; à cet effet, quelques mois avant la plantation, on établit, perpendiculairement au vent, des lisières de pois doux et des grands arbres à pain, mouarf rfoaw éfcmi arf odi arbres à feuillage clair, tels que arbres à pain, moulins créoles, immortels-géants, etc.; et, enfin, entre les trous réservés aux cacaos on intercale des abris provi-

soires tels que choux caraïbes, bananiers, etc.

Bien abrité et en bonne terre, l'arbre commence à fleurir vers l'âge de trois ou quatre ans; il est préférable de supprimer ces fleurs et d'attendre l'année suivante, car l'arbre ne commence à donner des récoltes importantes que vers la septième année et peut en donner jusqu'à trente ou quarante ans, quoique l'on rencontre cependant des cacaoyers très vieux qui produisent autant que de jeunes arbres. Durant toute sa végétation il demande beaucoup de soins: sarclages, binages, taille et nettoyage ainsi que des fumures importantes.

Ordinairement on laisse pousser le cacaoyer naturellement; et dans l'intérêt du rendement et pour faciliter la cueillette il serait préférable de le soumettre à la taille suivante comme on le fait d'ailleurs dans quelques grandes exploitations de Saint-Pierre et de la Pointe-à-Pitre. Chaque tige montera à un mètre au-dessus du sol, à cette hauteur, elle se divisera en deux ou trois branches régulièrement ramifiées; cette taille n'est point difficile et serait avantageuse d'être pratiquée. Tous les ans, il faut enlever les branches mortes et chasser les insectes par plusieurs badigeonnages à la chaux.

Dans une magnifique exploitation agricole de la Pointe-à-Pitre, le propriétaire élève des abeilles dans ses plantations de caféiers et de cacaoyers et, par ce moyen assure-t-il, ses récoltes sont assurées quelque soit le temps et sont toujours plus belles qu'ailleurs; en outre il n'est pas un vieux cultivateur qui n'est fait cette remarque. S'il en est ainsi comme je le crois d'ailleurs moi-même, il serait utile que cet exemple soit suivi non seulement par les grosses exploitations, mais aussi par le petit cultivateur, ce qui lui donnerait encore un certain revenu par la vente du miel ce qui ne serait certainement pas à dédaigner.

On compte deux récoltes principales par an; celle dite de Carême de mars à juin et celle dite de Noël d'octobre à janvier; cette dernière est la plus importante car c'est la grande récolte. Le fruit mur peut attendre quelque temps sur l'arbre il ne faut même pas le cueillir trop tôt; la gousse de cacaoyer contrairement à bien d'autres produits, se développe directement sur le tronc et sur les grosses branches inférieures, au lieu de sortir aux extrémités des branches, ce qui est un avantage précieux, car les branches du cacaoyer sont tellement flexibles et cassantes qu'elles n'auraient point la résistance voulue pour supporter les gosses dont le poids dépasse souvent 500 gr.

La récolte demande encore une certaine attention, car il faut couper la péduncule avec un couteau bien tranchant au ras du fruit et non au ras de l'écorce; quelques jours après la récolte on ouvre