

cheminée s'élève au-dessus de la maison et se mêle avec l'atmosphère, tandis que celui qui entre par les portes et les fenêtres peut sortir de même par ces ouvertures."

Il paraîtrait par là que l'usage des canaux extérieurs ne devrait pas consister seulement à y élever les légumes recueillis l'automne, mais encore à y transporter le printemps, de bonne heure, les restes de végétaux qui, autrement resteraient dans les caves, jusqu'à une époque plus avancée de l'été, au grand danger des personnes qui habitent au-dessus.

CURIOSITES ET SINGULARITES VEGETALES.

L'arbre à pain est un des plus curieux, et le plus utile, peut-être, qu'il y ait dans la nature. Il croît dans la plupart des îles de l'Océan Pacifique et de l'Océan Indien, et dans plusieurs de celles de l'Amérique. Dans l'île de Guam, il devient plus gros que nos pommiers. Lorsque le fruit est mûr, il est de couleur jaune, doux au toucher, et d'un goût un peu sucré. Il n'a ni noyau ni pépins. Les Guanans le pétrissent, et en font un pain qui se conserve pendant huit mois de l'année,

L'arbre au lait, ou *Palo de vaca* est le plus curieux, peut-être, des phénomènes végétaux, quoique les hommes n'en retirent pas autant d'utilité que de l'arbre à pain. Cet arbre produit une liqueur glutineuse fort ressemblante au lait des animaux. Il croît ordinairement sur les bords et dans les fentes des rochers, et porte des feuilles sèches et coriaces. Il se passe plusieurs mois de l'année sans que son feuillage soit humecté d'une seule goutte de pluie, et ses branches paraissent entièrement desséchées; mais si l'on en perce le tronc, particulièrement au lever du soleil, il en découle une liqueur jaune, nourrissante, qui répand une odeur de baume, et qui a plusieurs des qualités du lait. Le matin, les naturels du pays se rendent à ces arbres, avec des tasses et des gobelets, qu'ils rapportent pleins de lait pour leurs enfans. De sorte, dit Humboldt, que cet arbre ne ressemble pas mal à un berger qui distribue le lait à son troupeau. Les Araguans l'appellent la Vache, et les Caucaugans, l'arbre au lait. Il croît depuis Barbota jusqu'au lac de Maracaibo, dans la Colombie.

L'arbre au beurre. On trouve, dans l'intérieur de l'Afrique, un arbre qui fournit d'excellent beurre. Il ressemble au chêne américain, et son fruit est peu différent de l'olive d'Espagne. Il croît abondamment dans le pays des Achantis, et dans les forêts situées près de Kabbo. Le beurre végétal que fournit son amande est blanc, plus ferme, et suivant Park, beaucoup meilleur que celui qui se fait avec le lait des vaches. Il a aussi l'avantage de se conserver toute l'année, sans sel, même dans ce climat brûlant.

L'arbre à crème de Sierra Léoné fournit une liqueur sucrée à peu près semblable. Sa fleur ressemble à celle du vâhen, et son fruit à celui du voacauga, avec lequel les Mandinguesques font de la glu, et à celui de l'urcacla, qui produit le caoutchou de Sumatra.

L'arbre à vin. Dans quelques régions de l'Amérique, de l'Afrique et de l'Asie, on tire du palmier un liquide qui, par un procédé facile, est converti en vin. Cette espèce de palmier se perce régulièrement. Dans le Congo, il rend beaucoup la nuit, mais peu durant le jour.

L'arbre à chandelle. Entre la baie de la Table et la Fausse Baie, près du cap de Bonne Espérance, croît un arbrisseau dont les baies font d'excellente chandelle. Cette plante est bien connue dans les Azores et en Amérique, où on la nomme myrte à chandelle. Il croît aussi dans l'île de Sumatra un arbrisseau qui fournit du suif en abondance, et le quillai de la Chine a plusieurs des propriétés de savon.

L'arbre à encens. Il y a au Chili un arbuste qui fournit un encens égal en bonté à celui d'Arabie. Il découle des pores de l'écorce sous la forme de globules lacrymaux. Ces globules sont blancs et transparents et ont un goût amer, mais une odeur fortement aromatique.

L'arbre à sel. Dans le même pays croît encore, à soixante lieues de la mer, une espèce de basilic, qui, dans un sol où il n'y a nulle apparence de sel, se couvre, le matin, depuis le printemps jusqu'à l'hiver, de globes salins, dont les Chiliens se servent en guise de sel.

Le bahouca (bejuco) de Cuba. Rien n'est plus commun que de voir le bahouca, ou des vignes de diverses espèces, courant avec profusion sur les arbres grands et petits de la forêt. Plusieurs de ces plantes vigneuses commencent leur croissance et fixent leurs racines au sommet d'un arbre, et croient de là, en descendant, pour fixer d'autres racines dans la terre. On les voit quelquefois pendre et se balancer dans l'air, sans que rien les attache au sol. J'ai vu, dit un voyageur, une vigne de la grosseur de mon doigt, qui avait ainsi pris racine au sommet d'un arbre, et descendait jusqu'à six pieds de terre, laissant pendre une douzaine de filamens, qui devaient sans doute se fixer dans le sol, pour s'y enraciner, mais qui n'avaient pu encore y atteindre. On voit partout de ces vignes, dans les bois, où elles forment des figures ou arrangemens symétriques, en cercles, etc., qui seraient un ornement dans les jardins du meilleur goût. Souvent, le bahouca descend de la cime de l'arbre, puis s'élève de la surface du sol, entortillant le tronc et les branches, et ayant l'apparence d'un énorme serpent qui étreint et dévore une proie. L'arbre original, qui est ordinairement le ceybo, un des plus hauts de la forêt, est suffoqué par l'embranchement du parasite. Il commence à dépérir, se pourrit, tombe par morceaux, devient un vrai squelette, et dispa-