Séjour à La Camelia

Objekttyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Mémoires de la Société des Sciences Naturelles de Neuchâtel**

Band (Jahr): **5 (1914)**

PDF erstellt am: **30.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

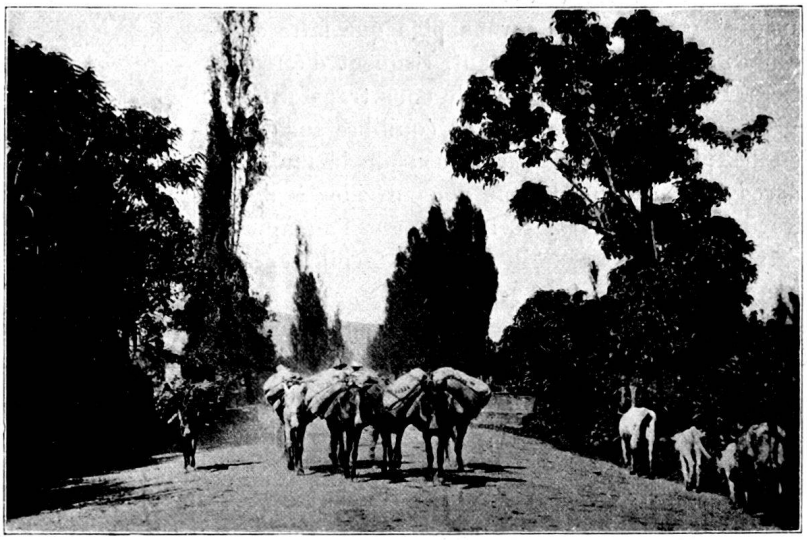
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

CHAPITRE V

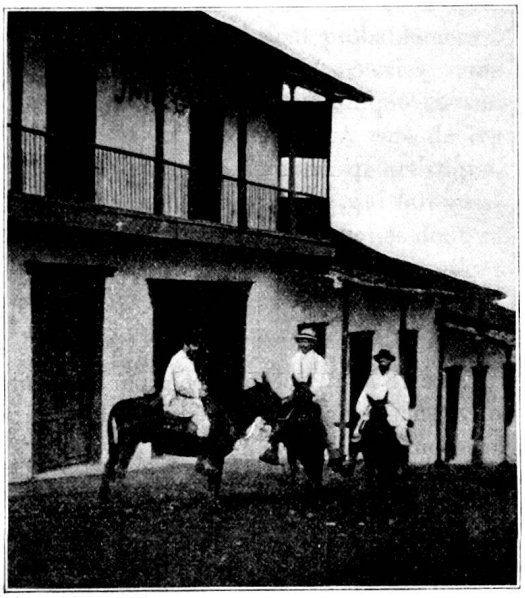
Séjour à La Camelia.

Le 18 août, accompagnés par M. Bimberg, nous quittons Medellin et remontons la vallée du Porce en suivant la route de Caldas. La route était à peu près unie et assez large, aussi arrivons-nous rapidement à Itagui. Ce village est malheureusement envahi par les termites et nous voyons en passant des poutres entièrement vidées par ces terribles insectes. Peu après, nous prenons un mauvais sentier aboutissant à Estrella (alt. 1506 m.), situé au pied de l'Alto Romeral, que nous commençons à gravir lentement. Le chemin, passable au début, devient de plus en plus mauvais, puis impraticable tant il a été raviné par les pluies antérieures ; nous devons même l'abandonner pour un autre qui ne vaut guère mieux. Nous traversons de splendides forêts où se trouvent en grand nombre des fougères et des Orchidées, puis nous arrivons péniblement à une petite lagune (alt. 1779 m.), perchée sur un replat de la montagne, mais dont la faune est des plus pauvres. Le chemin, très abrupt, entrecoupé de pantanos profonds, longe un vallon encaissé et nous permet de voir par échappées la riante vallée du Porce, tandis qu'à nos pieds, nous avons souvent un abîme profond, recouvert de forêts vierges. Enfin le sentier atteint un col (alt. 2874 m.), d'où nous jouissons d'un magnifique panorama. A l'est et au nord s'étend la riche vallée du Porce, dont les méandres étincellent au soleil ; dans le lointain, on aperçoit Medellin et ses maisons blanches. L'horizon est fermé par les chaînes des Cordillères centrales, qui s'abaissent graduellement jusqu'au Magdalena. Ce qui nous frappe surtout, c'est la quantité innombrable de vallées plus ou moins profondes qui donnent à la région un relief des plus variés. Les montagnes de cette région, formées de roches éruptives, présentent toujours une crête



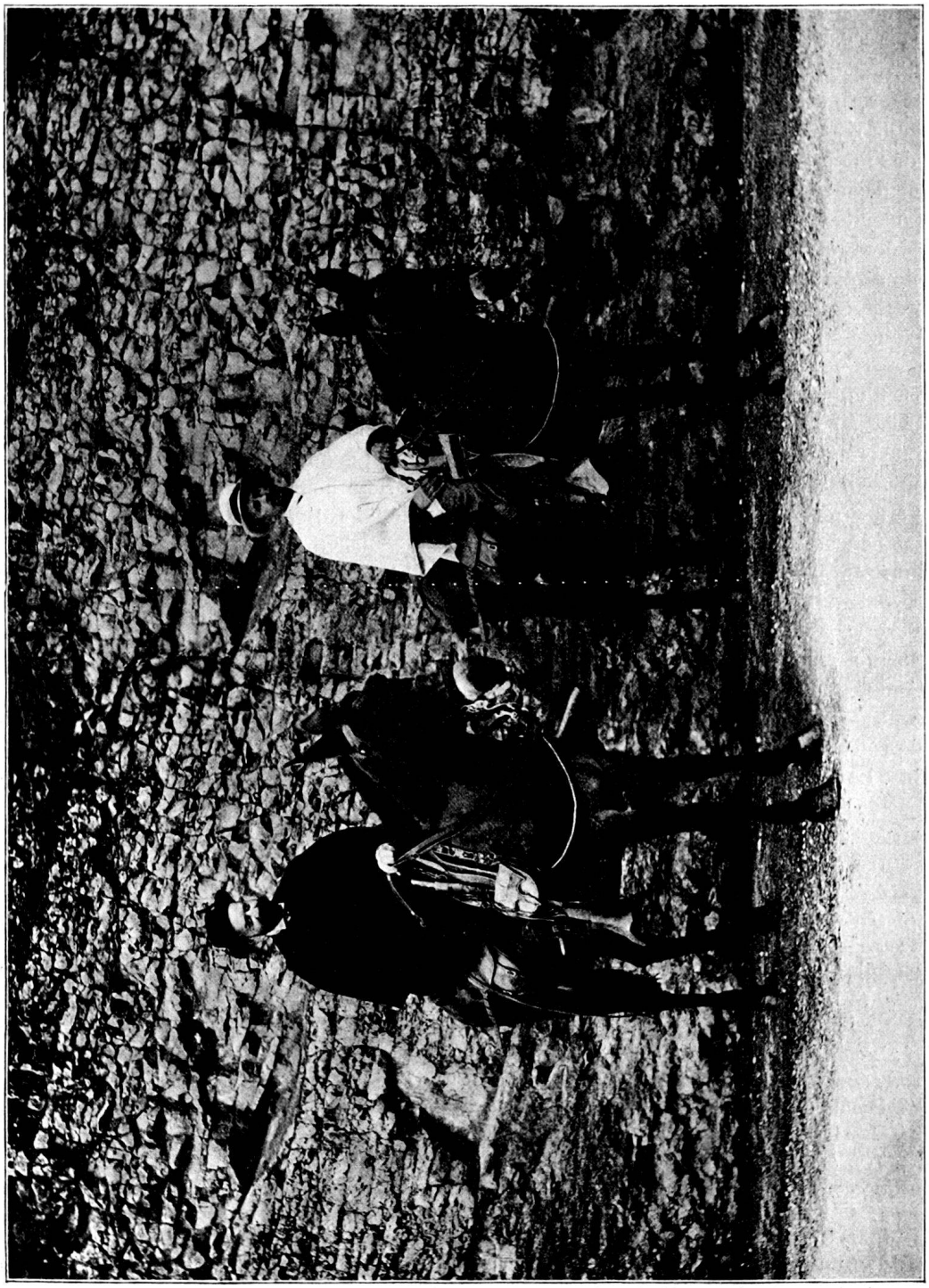
Chemin de Medellin à Itagui.

arrondie d'où se détachent perpendiculairement une infinité d'arêtes secondaires qui se subdivisent elles-mêmes et donnent naissance à de nouveaux chaînons perpendiculaires. Ces détails topographiques très caractéristiques du relief des Andes centrales sont à peine et très mal indiqués sur les cartes, même les meilleures de cette région. Si nous tournons nos regards vers l'ouest, nous avons devant nous quelques chaînes des Andes centrales, puis au delà de la profonde dépression où l'on devine, sans le voir, le grand affluent du Magdalena, le Cauca, on distingue dans le lointain les premiers contreforts des Andes occidentales. Après avoir admiré ce merveilleux panorama, nous reprenons notre route. Le chemin descend rapidement les pentes de l'Alto Romeral et traverse ou longe de magnifiques forêts aux arbres géants, recouverts de plantes épiphytes, Aracées (surtout de superbes *Philodendrone*), Broméliacées ou Orchidées, et réunis par un inextricable fouillis de plantes grimpantes et de lianes. Vers le bas de la descente, le chemin est si étroit et si encaissé, que nous ne savons plus que faire de nos jambes qui, à chaque instant, risquent d'être arrachées. Nous sommes obligés de nous transformer en acrobates et de nous tenir en équilibre sur nos selles, les pieds appuyés sur le cou de la mule ; par places même nous devons nous décider à descendre de nos montures. A mesure que l'on approche d'Angelopolis, le chemin devient de plus en plus mauvais et les pantanos se multiplient d'une manière désespérante. Angelopolis (alt. 1969 m.) se trouve au haut d'un petit vallon, sur un terrain sédimentaire, qui renferme dans les couches crétaciques des dépôts nombreux de charbon et de sel. Par des chemins épouvantables, coupés de pantanos, nous gravissons la pente orientale de l'Alto Don Elias, recouverte d'une maigre végétation. Du sommet (alt. 2130 m.) nous pouvons embrasser toute la région que nous venons de parcourir, alors que devant nous s'étend la vallée profonde du Rio Amaga, sur le flanc de laquelle se trouve la riche et vaste plantation de café de M. Bimberg ; dans le lointain, nous distinguons à peine la maison qui va devenir, pour quelques semaines, notre quartier général. Par en sentier très rapide, mais relativement bon en comparaison de ceux que nous avons suivis, nous dévalons la montagne et, à la nuit, harassés de fatigue après neuf heures passées en selle, nous arrivons à La Camelia (nom de cette partie de la plantation), et nous mettons pied à terre devant la maison que M. Bimberg met gracieusement à notre disposition, tandis qu'il continue son chemin pour se rendre à son hacienda, assez éloignée de la nôtre.



Estrella. (F. M.)
(Au milieu, M. Bimberg).

La Camelia. (F. M.)



LES AUTEURS EN COSTUME DE VOYAGE

Le lendemain 19 août, après une excellente nuit, nous nous rendons compte de la topographie de l'endroit où nous sommes. La maison est à 1820 m. d'altitude. A l'est, l'horizon est borné par l'Alto Don Elias, tandis qu'à l'ouest s'étendent les chaînes des Andes. A nos pieds se trouve le vallon de l'Amagadiente qui débouche dans l'étroite et profonde vallée du Rio Amaga, un des affluents du Cauca. De notre observatoire, nous distinguons nettement trois chaînes de montagnes parallèles coupées par la rivière au courant très rapide. Au delà de la première chaîne, nous pouvons voir une partie de l'importante localité minière de Zancudo, dont nous reparlerons, tandis que nous ne faisons que deviner les usines de Citio Viejo et la petite ville de Titiribi. Les montagnes sont généralement dénudées et recouvertes de maigres pâturages ou de taillis, les grandes forêts ont disparu et ne subsistent que dans le fond de la vallée encaissée du Rio Amaga. Dans le lointain, se devine la profonde dépression où coule le Cauca, et au delà on voit très nettement les deux premières chaînes des Cordillères occidentales.

La maison de La Camelia avait été vidée à notre intention, aussi nous pouvons nous installer à notre aise dans toutes les chambres. Comme les maisons colombiennes, celle-ci est en terre battue, entourée d'une galerie d'où, le jour, nous admirons le paysage et, la nuit, les mille feux follets des lucioles ou le clair de lune admirable, donnant un aspect féerique à toute la vallée. Un soir même, nous avons eu le spectacle rare et imposant d'un arc-en-ciel de lune formant un immense pont vaporeux et multicolore au dessus de la vallée. Derrière nous, la montagne est recouverte de forêts ; à nos pieds s'étend la plantation de café, le « Cafetal ». Il nous suffit d'explorer les abords immédiats de la maison pour faire de très riches récoltes zoologiques et botaniques [1] ; c'est ce que nous faisons les premiers jours, réservant pour plus tard les excursions plus lointaines. Dans ce vallon de l'Amagadiente, que nous avons exploré en tous sens, nous avons passé des semaines inoubliables, grâce à la large hospitalité de M. Bimberg et à son inlassable complaisance à nous donner de précieux renseignements.

Comme nous nous trouvons dans une riche plantation de café cultivée d'après les données scientifiques modernes, nous pouvons facilement étudier cette intéressante culture, si importante au point de vue économique : le café étant avec la banane le principal produit d'exportation de la Colombie. Le caféier (*Coffea arabica*) se cultive en Colombie, entre 600 et 2200 m. d'altitude.

[1] Espèces nouvelles recueillies à La Camelia et aux environs. — I. Végétaux nouveaux : *Scendesmus quadricauda* var. *rectangularis ; Trichostomum Raapii ; Uromyces antioquiensis, Phtirusae, Rubi-urticifolii Crucheti, columbianus ; Puccinia Marisci, Bocconiae, dubia, Sidae-rhombifoliae, Convolvulacearum, Hyptidis-mutabilis, medellinensis, Sarachae, Vernoniae-mollis, Mayerhansi, Wedeliae, Bimbergi, spilanthicola, Oyedaeae, Liabi ; Coleosporium Fischeri ; Uredinopsis Mayoriana ; Milesina Dennstaedtiae ; Aecidium amagense, Adenariae, Lantanae, Vernoniae-mollis, Heliopsidis, Liabi ; Uredo Cameliae, amagensis, Hymenaeae, Myrciae, Mandevillae, Salviarum, Hyptidis-atrorubentis, Vernoniae, Caleae ; Mediola Lantanae ; Mycosphaerella Drymariae ; Didymella Penniseti ; Cercospora Liabi ; Illosporium Mayorii ; Licidea Mayori ; Polypodium angustifolium* var. *heterolepis ; Paspalum Fournierianum* var. *maximum ; Dichromena polystachys ; Physurus Mayoriana ; Stachys Mayorii* et *Eupatorium columbianum.*

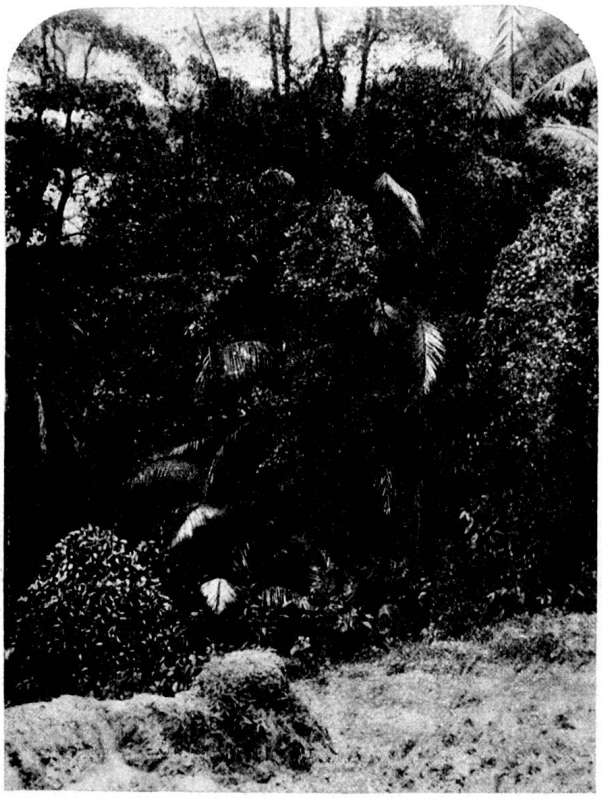
II. Animaux nouveaux : *Planaria cameliae, Geoplana cameliae, G. columbiana, G. amagensis, G. bimbergi, G. mayori, Pelmatoplana graffi, Rhynchodemus cameliae, Blanchardiella cameliae, Rhinodrilus cameliae, Rh. bicolor, Canthocamptus fuhrmanni, Epilobocera fuhrmanni, Pseudothelphusa monticola, Heteropoda camelia, Stygnomma fuhrmanni, Cranaus calcar, Camelianus fuhrmanni, Priomostemma albimanum, Newportia fuhrmanni, Siphaophora fuhrmanni, S. columbiana, Epinannolene fuhrmanni, Microspirobolus mayori, M. fuhrmanni, Rhinocricus brevipes, Stemmatoculus debilis, St. hortensis, St. mayor, Spirotreptus ruralis, Sp. inconstans, Leptodemus augustus, Tityus fuhrmanni, T. parvulus, Chactas reticulatus, Peripatus bimbergi, P. multipodes, Isomeria oreas,* nov. var. *parvula, Labyrinthus angelopolites, Philomycus columbianus, Vaginula prismatica, V. rufescens, V. minuta, Liophis pseudocobella.*

Abandonné à lui-même, cet arbuste peut atteindre plusieurs mètres de hauteur, mais pour augmenter le rendement de la culture et surtout pour faciliter la récolte, on le taille à hauteur d'homme, ce qui donne aux cafetales un aspect particulier. Dans les plantations bien soignées, les arbustes sont plantés à 1,50 m. les uns des autres, et dans les régions très chaudes, on les protège contre un excès de chaleur en plantant de grands arbres qui leur servent de parasols. Ces arbres sont pour la plupart des Légumineuses appartenant au groupe des Mimosées, et surtout au genre *Inga*. La taille des caféiers joue un rôle important dans la culture ; il importe de veiller à ce que l'air et la lumière pénètrent bien partout. On coupe d'abord les branches gourmandes qui poussent à la base du tronc, puis celles qui ont donné du fruit l'année précédente. Si les plantes étaient trop touffues, à cause de la chaleur et de l'humidité, elles seraient attaquées par des ennemis redoutables, surtout par des champignons qui compromettraient non seulement la plante envahie, mais la plantation tout entière. L'entretien des cafetales est minutieux et assez coûteux, car il faut tailler les arbustes avec discernement et, deux fois par an au moins, arracher les mauvaises herbes qui se développent et se propagent très rapidement. A La Camelia, comme partout en Colombie, la récolte se fait toute l'année, mais elle est particulièrement importante au printemps, et il est singulier de voir sur un même arbre, sur une même branche, à la fois des boutons, des fleurs, des jeunes fruits et des fruits mûrs de la grosseur d'une petite cerise entourés d'une enveloppe charnue de couleur rouge. Ces fruits renferment toujours deux graines et ce sont ces graines que l'on consomme.

Arbre parasol dans un cafetal. (F. M.)

Au moment de la récolte, les peons, hommes et femmes, recueillent un à un les fruits dans de petits paniers contenant 5 kg. Pour chaque panier plein, ils reçoivent un jeton qu'on leur change ensuite contre du papier-monnaie. Un bon peon, logé et nourri par son patron, peut gagner de 20 à 30 pesos (fr. 1-fr. 1,50) par jour. Les fruits récoltés sont mis dans de grands sacs et portés à dos de mules jusqu'aux machines, toujours actionnées par l'eau, qui séparent les graines de leurs enveloppes. Nous avons été fort étonnés de voir combien les installations pour la préparation du café sont compliquées et combien cette graine doit subir de manipulations avant d'être livrée au commerce. De plus, comme toutes les machines nécessaires, lourdes et encombrantes, ont dû être transportées à dos de mules dans des régions éloignées des principales voies de communication, nous nous représentons sans peine combien de telles installations doivent être coûteuses. Le fruit est d'abord séparé de son enveloppe charnue, au moyen d'appareils assez semblables à ceux qui servent à fouler le raisin. Les graines qui restent sont lavées, séchées au soleil dans de grands séchoirs, puis passées dans de grands cylindres où circule de l'air chaud qui achève la dessiccation. La graine est encore entourée de deux enveloppes, l'une argentée, l'autre parcheminée, qui sont enlevées, soit à la main, soit à la machine. Enfin, les graines sont triées, presque toujours mécaniquement d'après leur grosseur ; alors seulement le café est prêt à être exporté. Comme toutes les cultures, le caféier doit être renouvelé périodiquement, car après un certain nombre d'années, le rendement diminue considérablement. On

établit pour cela des pépinières dans lesquelles on plante des grains sélectionnés, qui au bout de 3-4 semaines commencent à lever ; lorsque les plantes ont 0,50 à 1 m. de haut, on les transplante et elles commencent à porter du fruit deux ou trois ans après. M. Bimberg nous donna des renseignements fort intéressants sur le rendement des plantations. Il y a dans le département d'Antioquia, environ 15 000 000 de caféiers produisant 6 000 000 de kg. de café; une plantation de 100 000 arbres donne annuellement en moyenne 40 000 kg. de café. Le café de Colombie est de première qualité et très apprécié à l'étranger ; il se vend fort cher, et en 1912, il a été acheté aux plantations, fr. 1,40 le kg.



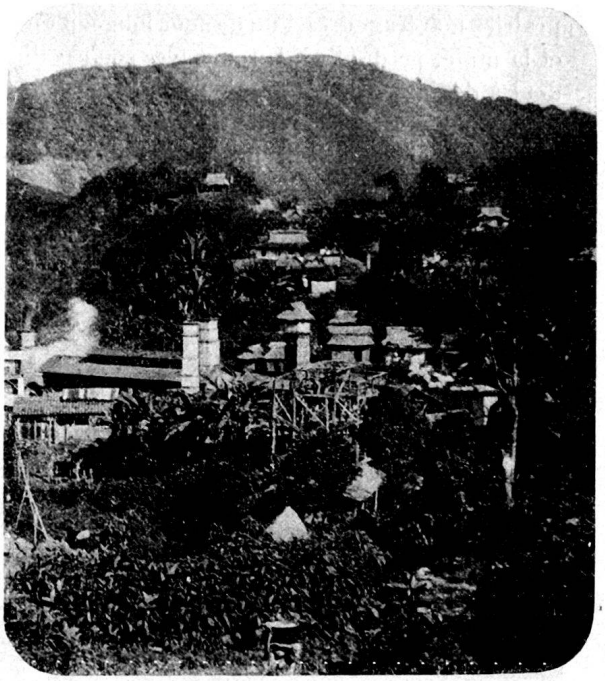
Forêt près de Guaca. (F. M.)

Dans cette région se trouvent aussi des plantations de maïs pour les usages domestiques et des plantations de canne à sucre. Cette dernière graminée (*Saccharum officinarum*) est des plus utiles et d'un rendement excellent ; un kilogramme de sucre brut (panela) se vend sur place 10 pesos (50 cent.); on la cultive dans les régions chaudes et humides. La plante se reproduit par boutures et produit déjà la première année ; on coupe les tiges environ tous les six mois, et on n'en utilise que la partie inférieure, sur une longueur maximum de 1 m. Lorsque les cannes à sucre sont mûres, les tiges prennent une couleur jaune-brun très caractéristique ; on les coupe et on les transporte à dos de mules, dans les moulins à sucre. Elles y sont écrasées entre deux cylindres métalliques et le liquide qui s'échappe est recueilli dans de grandes cuves en cuivre placées sur un brasier. On fait évaporer jusqu'à consistance pâteuse et on laisse refroidir ; le sucre brut brun se solidifie et on en fait des pains que l'on vend tels quels.

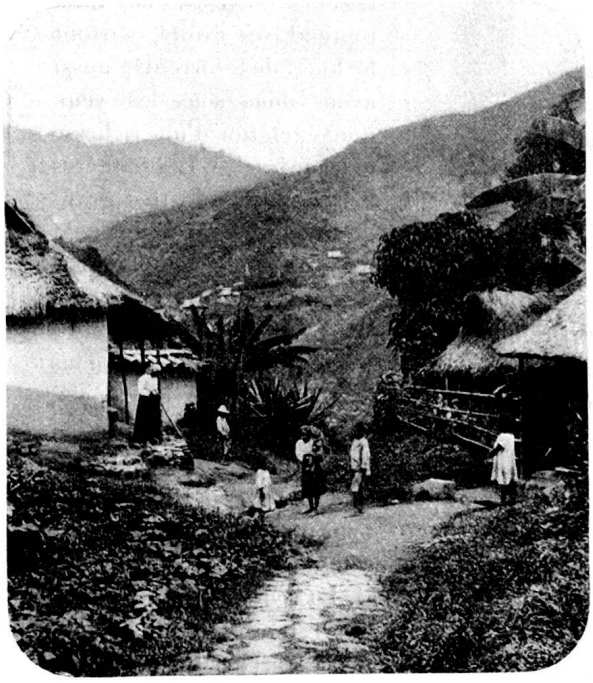
Notre centre d'opérations est situé sur le bord d'un grand bassin de terrains sédimentaires, appartenant surtout à l'époque crétacique ; il est entouré à l'Est et à l'Ouest par des roches éruptives. Toute cette contrée est, à juste titre, réputée pour ses richesses minérales, et nous avons eu l'occasion de voir, au cours de nos nombreuses courses dans les environs, des mines d'or, d'argent, de charbon et de sel.

Une de nos plus intéressantes excursions fut celle à Guaca (Éliconia) où se trouvent des mines de charbon et d'importantes salines. Quittant La Camelia de bonne heure, nous commençons par patauger dans les innombrables pantanos du flanc oriental de l'Alto Don Elias, et surtout dans ceux plus épouvantables encore, qui se trouvent à l'entrée du village d'Angelopolis, situé sur un grès gris qui se désagrège très facilement, ce qui explique l'état déplorable des chemins. Depuis Angelopolis, nous faisons un crochet pour descendre dans un petit vallon au fond duquel se trouve la Laguna Santa Rita (alt. 1720 m.) où nous recueillons quelques plantes et animaux intéressants. Nous visitons en passant une mine de charbon (alt. 1803 m.), constituée par une couche de 2 m. à 2 m. 50 d'épaisseur entre des couches de calcaire. L'exploitation est des plus primitives ; ce sont de simples galeries, sans revêtement aucun, au fond desquelles, à coups de pioche, on enlève le charbon,

Guaca. (F. M.)



Salines de Guaca. (F. M.)



Guaca. (F. M.)

Près de Guaca. Notre arriero devant une haie de Cereus. (F. M.)

à la lueur vacillante de simples chandelles. En descendant à la Laguna par des sentiers détrempés et des prairies marécageuses, l'un de nous longeait un petit marais lorsque, brusquement, le chemin s'éboule, et la mule, perdant pied, roule avec son cavalier en bas un talus. Il n'y a heureusement aucun accident à déplorer, mais la mule va s'enliser dans un bourbier où elle s'enfonce jusqu'au cou. Tous les efforts pour sortir la malheureuse bête de ce mauvais pas restent vains, aussi notre peon est-il obligé d'entrer dans ce bourbier infect pour enlever la selle ; la bête peut enfin se remettre sur pied et sortir de cette fâcheuse situation, non sans avoir subi une volée de coups accompagnés de nombreux jurons. De l'aventure, notre belle selle colombienne, toute neuve et pimpante, est entièrement recouverte de boue et conservera toujours, malgré de fréquents nettoyages, des traces de cet accident qui aurait pu avoir des conséquences très graves. D'après notre carte, nous pensions avoir à longer depuis Angelopolis un vallon peu accidenté, mais, à notre grande surprise, nous avons à franchir quatre chaînes de montagnes séparées par de profondes dépressions. Au début, le chemin était relativement bien marqué, mais à mesure que nous avançons, il devient de plus en plus indistinct et finit par disparaître tout à fait, ce qui nous oblige à nous en frayer un tant bien que mal. Dans ces régions écartées, la forêt reprend ses droits, surtout le long des torrents, aussi avons-nous sous les yeux une végétation d'une richesse extraordinaire. Les fougères arborescentes de très grandes dimensions alternent avec des arbres immenses et des palmiers élégants au tronc grêle terminé par un mouchet de longues palmes pennées. Souvent des arbres entiers disparaissent sous une luxuriante végétation épiphyte ou parasite composée de plusieurs espèces d'Aracées, Broméliacées, Pipéracées, Orchidées, Cactées (*Phyllocactus* dont les tiges de plusieurs mètres pendent aux branches des arbres), etc. Enfin, nous arrivons au petit hameau de Pueblito, situé sur le chemin de Medellin à Armenia, et peu après, nous débouchons dans la vallée de Guaca.

La rue principale de Guaca. (F. M.)

Près de l'entrée du village de Guaca (alt. 1458 m.), le chemin a complètement disparu et nous sommes obligés de suivre le lit de la rivière qui est heureusement peu profonde. A l'entrée même du village, les pantanos rendaient le chemin absolument impraticable, et c'est par un sentier très raide que nous arrivons, par un détour, sur la place principale. Nous nous mettons aussitôt à la recherche d'un hôtel, et le seul que nous trouvons est d'un primitif quelque peu exagéré. La seule chambre mise à la disposition des voyageurs est un réduit sans fenêtre dont le plancher est remplacé par la terre battue. On y entre par une ouverture que ne ferme aucune porte, aussi pour empêcher les nombreux curieux de nous importuner par trop, nous nous barricadons avec une vieille chaise boiteuse ! Notre peon se couche dans le seul lit de la chambre, tandis que nous dressons à côté nos deux lits de camp

qui trouvent juste la place de se caser. Malgré cette absence totale de confort, nous passons une excellente nuit, car nous étions harassés de fatigue.

Le lendemain, munis d'une lettre d'introduction de M. Bimberg, nous allons voir l'Administrateur des salines qui, avec sa femme et ses douze enfants, nous reçoit fort aimablement et se met à notre disposition pour nous faire tout visiter. Les salines, d'une installation ancienne et primitive, comprennent onze puits profonds d'environ 10 m., d'où l'on pompe l'eau renfermant 1 $^1/_2$° à 3° Beaumé de sel. Cette eau salée est amenée dans des réservoirs, d'où elle est conduite dans des cuves de fer plates, où on la fait évaporer. Ces salines ont la particularité d'appartenir à plusieurs propriétaires qui possèdent chacun un nombre différent de parts de chaque source. Il en résulte une très grande complication pour la répartition de l'eau dans les cuves d'évaporation, car chaque série de cuves (7 cuves forment une série) n'évapore que la part d'un seul propriétaire et se trouve dans des barraquements différents. Rien n'est plus curieux que de voir l'endroit où se fait la répartition proportionnelle de l'eau. On voit sortir du réservoir, qui parfois reçoit l'eau de trois sources de degré de concentration différente, une quantité de tuyaux de diamètres différents suivant les parts des propriétaires.

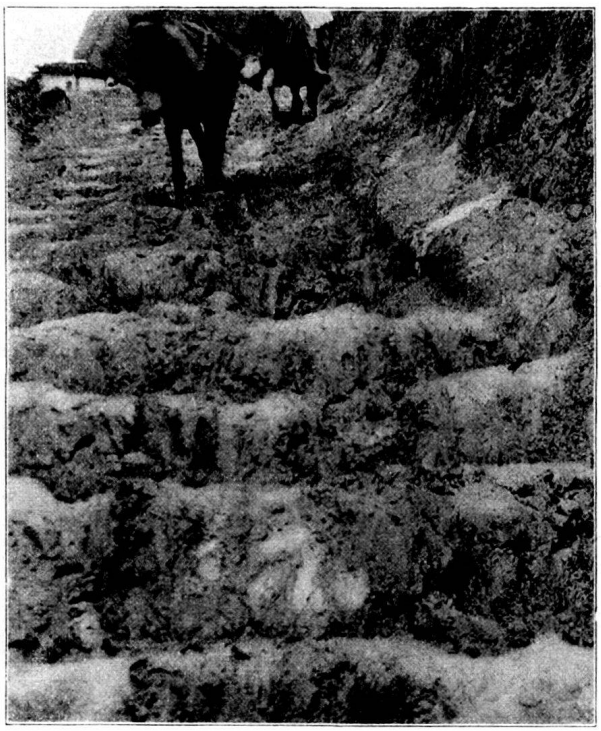
Le marché de Guaca. (F. M.)

Le sel, une fois séché, est placé dans un petit sac en feuilles de « caña brava » et expédié dans cet emballage rustique jusqu'à Medellin et dans les environs. Ces salines pourraient rapporter beaucoup plus si l'installation était plus simple, mais jusqu'à maintenant, malgré toutes les propositions faites, les intéressés ont refusé de changer leur méthode d'exploitation et de répartition. L'exploitation de ces salines n'est possible que parce qu'il existe tout près de là un important gisement de charbon permettant d'extraire à peu de frais la faible quantité de sel que renferment ces sources. Bien que la production du sel soit un monopole de l'État, les salines particulières de Guaca peuvent exister, par le fait que le degré de concentration des sources est inférieur au minimum imposé par l'État pour qu'il dirige lui-même l'exploitation. Après cette visite, nous faisons dans les environs une excursion au cours de laquelle nous avons la chance de recueillir quelques animaux intéressants et nouveaux [1], en particulier une rainette (*Hyla Fuhrmanni*) qui comme *Hyla Göldi* porte ses œufs sur le dos. Sur celle que nous trouvons, nous distinguons, à travers les membranes ovulaires, les petites grenouilles complètement développées ; dans cette espèce, comme chez quelques autres très rares, le stade de têtard fait défaut. Nous mettons également la main sur un certain nombre de plantes fort intéressantes et nouvelles [2].

[1] *Geoplana guacense, Pseudothelphusa monticola, Velletia fuhrmanni, Drymaeus eversus* n. var *alata*, n. var. *subula*, *Hyla fuhrmanni*.

[2] *Puccinia antioquiensis, Marisci, Sidae-rhombifoliae, Vernoniae-mollis, Eupatorii-columbiani,*

Au retour de cette intéressante excursion, nous trouvons devant l'auberge M. Luis Gomez qui, ayant appris l'arrivée à Guaca de deux étrangers recommandés par M. Bimberg, venait fort aimablement nous tirer de notre bouge et nous offrir l'hospitalité dans sa belle hacienda El Tirol (alt. 1685 m.), située à 1 heure au-dessus du village. Nous ne nous faisons pas prier pour accepter cette charmante invitation et nous partons après avoir réglé notre note, 2250 fr. en papiers colombiens pour une nuit et deux maigres repas ! La propriété de M. Gomez se trouve au milieu d'une plantation de café où nous admirons de magnifiques arbres-parasols du plus gracieux effet. A la tombée de la nuit, nous sommes accueillis fort aimablement par la nombreuse famille de M. Gomez. Notre soirée se passe à causer en français et en anglais et, pour la première fois depuis bien des semaines, nous avons le plaisir de coucher dans des lits confortables et mœlleux. Le lendemain, nous prenons congé de nos hôtes qui nous ont montré ce qu'est la large hospitalité colombienne et nous repartons pour La Camelia, accompagnés de M. Gomez qui a encore l'extrême obligeance de nous mettre dans le bon chemin. Un orage formidable avait éclaté pendant la nuit et les sentiers étaient encore moins praticables que la veille. En descendant les pantanos de Pueblito, une de nos mules de selle tombe la tête la première dans le bourbier, en entraînant son cavalier qui n'a que le temps de se jeter hors de la selle. Plus loin, l'un de nous est désarçonné par une branche qu'il n'avait pas vue, occupé qu'il était à surveiller le chemin ; enfin ailleurs, au moment de se laisser dévaler dans un sentier encaissé, étroit et rapide, les pieds du cavalier restent accrochés aux talus, tandis que la mule continue seule sa glissade en se raidissant sur ses quatre jambes. Le soir, après avoir traversé par une pluie battante les terribles pantanos d'Angelopolis, nous arrivons exténués et couverts de boue à La Camelia.



Pantanos près de Pueblito. (F. M.)

Après chaque excursion, nous sommes obligés de rester quelques jours au logis pour mettre en ordre nos nombreuses et riches récoltes, ce qui nous permet de voir de près les gens et les choses. En dehors du cafetal de M. Bimberg, les habitations de cette région éloignée de toute civilisation sont des plus primitives, généralement en bambous, à claire-voie et couvertes de chaumes. L'intérieur comprend une seule pièce, très rarement deux ; la cuisine se fait presque toujours sous un abri à côté de la maison. Le mobilier n'existe pas, les gens couchent sur des grabats en feuilles de maïs ; le plus souvent, le seul meuble que l'on rencontre est une malle en cuir brut contenant les richesses de la famille. Nous vivons très frugalement à la mode du pays, et nos menus se composent invariablement de potages Maggi et de lait en poudre qui nous avaient été aimablement offerts

Ancizari, Wedeliae ; Milesina columbiensis ; Uredo Nephrolepidis, Guacae, Hyptidis-atrorubentis, Vernoniae, Eupatoriorum ; Heterosporium paradoxum ; Stachys Mayorii ; Eupatorium columbianum.

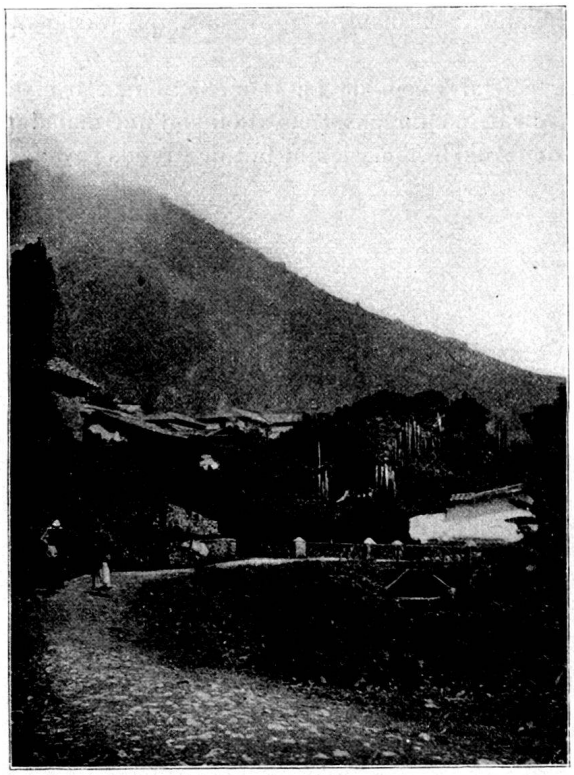
par les deux maisons suisses bien connues ; pour nos déjeuners, nous nous régalions du délicieux cacao ou du chocolat dont M. C. Russ-Suchard nous avait abondamment fournis. Pour faire notre cuisine, car nous opérons nous-mêmes, nous n'avons, comme fourneau, que trois galets sur lesquels nous mettons notre marmite et nous faisons chauffer avec du bois vert donnant une fumée intense, ce qui nous fait pleurer à grosses larmes en préparant notre repas. En fait de produits du pays, nous avons à notre disposition de la panela en pain (sucre brut), des « arepas », sorte de boulettes en maïs pilé cuites dans les cendres, dont l'intérieur reste cru et pâteux tandis que le dehors est rôti, et des bananes. Heureusement, de temps à autre, notre hôte nous envoyait par un peon de la viande de bœuf, enveloppée dans une feuille de bananier, ou d'autres provisions qui variaient agréablement notre ordinaire.

Lors d'une visite à la Hermosa (alt. 1509 m.), cafetal voisin de La Camelia, où se trouve l'hacienda de M. Bimberg, nous avons l'occasion de voir de nombreux peons atteints d'une maladie très répandue dans ces régions, nous voulons parler de l'Ankylostomasie qui fait de grands ravages dans la population ouvrière des régions chaudes et tempérées de la Colombie. Cette affection est due à un ver intestinal du groupe des Nématodes (*Necator americanus*). Les malades présentent une anémie profonde avec décoloration de la peau et des muqueuses, accompagnée de faiblesse générale, de vagues douleurs articulaires surtout aux genoux, de céphalées, de palpitations avec bruits anormaux du cœur et des vaisseaux et bien souvent d'une diarrhée profuse. L'inaptitude au travail suivi est un des symptômes caractéristiques et cause aux propriétaires de plantations des pertes sensibles, car leur personnel doit être augmenté pour fournir le même travail. Le « tuntun », comme on appelle cette maladie en Colombie, ou tout au moins dans l'Antioquia, pénètre dans le corps de l'homme par la voie buccale ou par la voie cutanée. Chez les peons, cette dernière voie d'infection est de beaucoup la plus fréquente, car ils marchent toujours nu-pieds sur la terre humide ; les larves du parasite qui s'y trouvent pénètrent facilement dans l'organisme par les « candelillas », crevasses nombreuses et souvent très profondes. De ces plaies superficielles, le parasite passe dans la circulation, arrive dans le cœur droit et de là aux poumons. La larve quitte le système circulatoire, pénètre dans les bronches, remonte la trachée pour descendre par l'œsophage dans le tube digestif où elle se fixe. Ce voyage très compliqué dure environ douze semaines, d'après les observations récentes. Les Ankylostomes se nourrissent de sang et provoquent sur la muqueuse intestinale de multiples saignées qui, répétées, déterminent cette anémie profonde pouvant amener la mort si les parasites sont en trop grand nombre. D'après les données de l'Institut Rockefeller, de Washington, on estime que 90 % des ouvriers de campagne des zones chaudes de la Colombie sont atteints d'Ankylostomasie, et l'on comprend qu'elle constitue un grave problème qui préoccupe ou devrait préoccuper les gouvernements des pays tropicaux et sub-tropicaux de l'Amérique à cause de ses ravages. Afin que nous puissions étudier de près cette maladie, M. Bimberg eut l'obligeance de faire venir à La

Huttes au sommet de l'Alto de los Alpes. (F. M.)

Camelia trois ouvriers malades. Après avoir examiné les divers symptômes de cette affection, nous l'avons traitée en administrant du thymol et un purgatif énergique. Nos gens ayant été prévenus du but que nous poursuivions, firent leurs éliminations fécales sur des feuilles de bananiers où, tout à loisir, la loupe et la pince à la main, nous avons pu recueillir en grand nombre le *Necator americanus*, ce ver long de quelques millimètres et qui cause cette endémie si terrible.

Pendant notre séjour à La Camelia, nous faisons une excursion d'une semaine aux mines d'or de Zancudo et au bord du Cauca. Pour arriver à Zancudo, dont nous voyons les huttes dans le lointain, nous sommes obligés de descendre jusqu'au fond de la profonde vallée de l'Amaga qui coule à nos pieds, et de franchir à gué cette rivière (alt. 1180 m.) sur laquelle il n'y a pas de pont. Les eaux étaient très hautes, par suite des fortes pluies de la nuit, et lorsque nous arrivons au bord de la rivière, nous voyons qu'elle est infranchissable à cause de la rapidité du courant. Nous sommes obligés d'attendre patiemment — cela arrive souvent en Colombie — que l'Amaga devienne moins tumultueuse. Après quelques heures, nous cherchons un endroit favorable et nous traversons sans accident, tandis que nos peons s'accrochent à la queue de nos mules pour ne pas être entraînés par le courant. Nous gravissons ensuite une colline aride pour arriver à l'Alto de los Alpes (alt. 1782 m.) d'où l'on jouit d'une très belle vue. Derrière nous s'élève la chaîne de l'Alto Don Elias, sur le flanc abrupt duquel est perchée La Camelia ; devant nous, nous voyons le vallon où se trouvent la petite ville de Titiribi, les mines de Zancudo et les hauts fourneaux de Citio Viejo.



Entrée de Titiribi. (F. M.)

Titiribi (alt. 1584 m.) ressemble à toute les villes colombiennes et présente, comme seule particularité, de jolis bosquets de bananiers et de magnifiques *Cereus* qui se dressent dans les airs à plusieurs mètres de haut. Comme il se fait tard, nous ne pouvons aller plus loin et nous cherchons une auberge pour y passer la nuit. Celle où nous descendons est primitive, mais relativement confortable, malgré la vermine qui nous dévore. Au moment où nous allons nous coucher, l'hôtesse vient nous dire que toutes ses chambres disponibles sont occupées et nous demande si nous consentirions à avoir « una señora muy estimada » dans le troisième lit de notre chambre ! A la dernière minute, les dispositions furent changées et nous n'avons pas, comme beaucoup d'autres voyageurs, l'honneur d'avoir une compagne de chambre ! Le lendemain, nous ne disposons pour notre toilette que d'une toute petite cuvette d'émail et d'un minuscule pot à eau commun à tous les voyageurs. Cet ustensile, un linge de toilette et une brosse à dents se trouvent dans un coin du corridor à la disposition de chacun !

Nous réservons pour notre retour la visite des mines d'or, et nous partons pour les bords du Cauca. Le chemin descend rapidement en écharpant la partie inférieure de la vallée de l'Amaga et lorsque nous sommes à 800 m. d'altitude, nous constatons un changement de végétation très marqué ; nous sommes

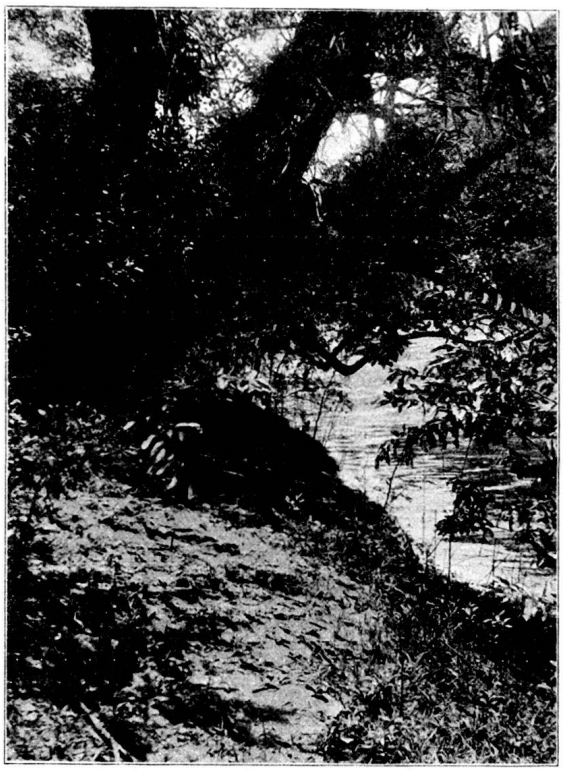
entrés dans la région de la « tierra caliente », et nous nous en apercevons d'ailleurs aussi à la chaleur torride qu'il fait. Au bas de la vallée, on nous dit qu'il ne nous sera pas possible de continuer notre route, car à trois places, sur un assez long espace, le chemin a été recouvert par des éboulements ; c'est ce que les indigènes appellent des « volcan ». Malgré cet avertissement, nous continuons à avancer, et au bout d'un moment, nous sommes arrêtés par le premier « volcan ». Nous l'évitons en nous frayant à coup de « machete » un chemin dans les taillis ; au deuxième « volcan », nous descendons dans les alluvions du bord de la rivière, ce qui nous oblige à décharger nos mules qui doivent ensuite se hisser tant bien que mal sur une pente très raide et boisée jusqu'au chemin ; les bagages sont transportés à dos d'homme et rechargés sur les mules. Le troisième « volcan » nous fait franchir un bras de la rivière que nous devons retraverser ensuite pour reprendre notre route. A force de peine, nous arrivons au Paso de Concordia au bord du Cauca, ce grand affluent du Magdalena. Ses eaux sont jaunes et boueuses et la rapidité du courant le rend impraticable à la navigation, sauf dans certaines parties de son cours.

La vallée du Cauca, vue de celle de l'Amaga. (F. M.)

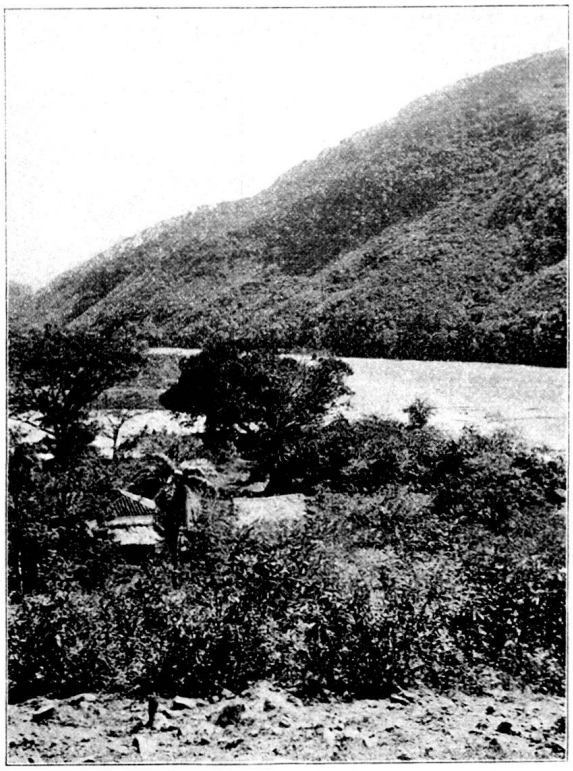
Nous traversons le fleuve à bord d'un grand bac sur lequel s'entassent gens et bêtes, pour débarquer à Puerto de Los Pobres (alt. 673 m.), où se trouve une auberge. Cette localité se compose seulement de quelques huttes au pied de la première chaîne des Cordillères occidentales. Dans l'auberge se trouve un petit bar où s'arrêtent les caravanes de passage pour se rafraîchir avec de l'« aguardiente » ou « anisado » (eau-de-vie renfermant de l'anis) ou du « guarapo » (breuvage à l'aspect boueux obtenu par la fermentation du jus de la canne à sucre). Grâce à une lettre d'introduction de M. Bimberg, nous sommes très aimablement reçus par l'aubergiste, Alexandro Mejia, qui met sa propre chambre à notre disposition et va s'installer avec sa femme dans un réduit voisin.

Pendant quelques jours, nous explorons les rives du Cauca et parcourons quelque peu les grandes forêts vierges qui bordent le fleuve ; nous y retrouvons la même végétation exubérante que nous avions admirée le long du Magdalena. Sur les arbres immenses se développent ces lianes flexibles, parmi lesquelles nous remarquons une magnifique Malpighiacée (*Banisteria argentea*) dont les feuilles argentées et les grappes de fleurs roses s'épanouissent au sommet des arbres, et toute cette flore épiphyte si riche et si variée. Ce sont les fougères (surtout le beau *Polypodium decumanum*), les Pipéracées (*Peperomia*), les Aracées (*Phyllodendron*), les Broméliacées (surtout les *Tillandsia*), les superbes Cactées (*Cereus baxaniensis* et *Phillocactus* spec.), dont les tiges recou-

vertes de grandes fleurs d'un rouge éclatant pendent de plusieurs mètres aux branches des arbres. Nous voyons aussi de merveilleuses Orchidées, aux fleurs étranges comme forme et comme couleur. Quand la forêt n'est pas trop touffue, nous rencontrons des *Solanum*, des Moracées (*Dorstenia contrajerva*), des Tiliacées, des Pipéracées, de gigantesques *Cereus*, des Urticacées, des Boraginées (*Tournefortia*, *Heliotropium*, etc.), des Verbénacées (*Lantana*, *Stachytarpheta*, etc.), des Rubiacées, des Convolvulacées, etc., sans parler des innombrables Légumineuses et Composées, des Palmiers en grand nombre dans les régions déboisées ou dans les taillis, et des Guaduas (*Bambusa Guadua*), nombreux le long du fleuve. Dans la forêt, le long du fleuve, nous avons l'occasion de



Arbre recouvert d'épiphytes au bord du Cauca (F. M.)



Rancho au bord du Cauca près du Paso de Concordia. (F. M.)

récolter un fort joli champignon appartenant aux Gastéromycètes, *Geaster* cf. *saccatus* (espèce étudiée et déterminée par M. le Dr prof. Ed. Fischer, de Berne).[1]

La richesse de la faune ne correspond pas à celle de la flore, exception faite pour l'avifaune très brillante et très variée, ainsi que pour les papillons représentés par une foule d'espèces aux couleurs les plus éclatantes, particulièrement un *Papilio* d'un bleu d'azur merveilleux ayant environ 20 cm. d'envergure, véritable géant de ce groupe.

[1] Plantes nouvelles recueillies au Paso de Concordia et aux environs: *Puccinia Marisci*, *Hyptidis-mutabilis*, *Baccharidis-rhexioidis*; *Coleosporium Fischeri*; *Peperomia macrotricha*.

Animaux nouveaux: *Geoplana caucensis*, *Rhinodrilus bicolor*, *Rhizomyrma fuhrmanni*, *Ribautia fuhrmanni*, *Spirostreptus ruralis*, *Sp. inconstans*, *Stemmatoculus hortensis*, *Rhinocricus semiplumbeus*, *Camelianus fuhrmanni*, *Conulus fuhrmanni*, *Scolodonta santanaënsis* n. var. *depressa*, *Leptinaria caucensis*, *Leiostracus studeri* n. var. *iris*.

Un jour, en passant devant un rancho, nous assistons à une scène répugnante, que nous avons du reste eu l'occasion de voir à plusieurs reprises. Autour d'une vache mourante, s'acharnaient une bande de vautours noirs (*Carthartes nigra*) appelés Gallinazos, dont un, plus audacieux, cherchait à arracher les yeux de la pauvre bête qui, à chaque coup de bec, clignait misérablement des paupières ; d'autres s'efforçaient de dévider l'intestin à partir de l'anus. C'est toujours ainsi que font ces oiseaux répugnants qui dévorent ensuite leur proie. Si ces vautours sont particulièrement ignobles, ils sont indispensables dans un pays où le service de voirie fait complètement défaut ; aussi les trouve-t-on en très grand nombre dans les campagnes, dans les villages et même dans les villes de toute la Colombie. Comme leurs services sont estimés à leur juste valeur, ils sont protégés par les habitants et deviennent presque des animaux domestiques et apprivoisés.

Zancudo. (F. M.)

Dans cette vallée du Cauca, profondément encaissée entre deux hautes chaînes de montagnes, la nuit vient plus tôt et plus rapidement que dans les autres endroits situés à la même latitude. Le soir, assis sur de hautes chaises dont on appuie le dossier aux murailles des maisons, nous nous balançons comme les habitants du pays et nous admirons les lucioles et les « cocuyos », tandis que les cigales ne cessent de remplir l'air de leurs cris stridents et que le fleuve coule lentement en murmurant à nos pieds. Un soir, un indigène, inspiré par la beauté de cette nuit tropicale, commence à improviser un hymne patriotique enflammé et délirant qu'il déclame d'une voix tonitruante pendant plus d'une heure.

Malgré la beauté de ces lieux, nous n'y prolongeons pas notre séjour, parce que nos récoltes n'y sont pas des plus fructueuses ; nous repartons pour Titiribi, en suivant le même chemin qu'à l'aller. En traversant le fleuve, nous voyons le cadavre d'une vache entraîné par le courant ; deux gallinazos, installés sur la bête, dévoraient consciencieusement leur proie malodorante, en se laissant aller au fil de l'eau. Nous nous arrêtons à Titiribi dont nous voulons visiter les mines d'or et d'argent et nous profitons des quelques heures qui nous restent avant la nuit, pour aller voir le docteur Calle qui nous reçoit fort aimablement et nous donne des détails intéressants sur l'état sanitaire de la région. Nous avons l'occasion d'examiner une maladie très curieuse, particulière à la Colombie où elle est très fréquente: le Carate. Cette maladie de la peau, qui s'attaque surtout au visage, aux mains et aux pieds, est produite par un champignon du groupe des *Aspergillus* et se présente sous des aspects différents. Chez les uns, la peau devient grise, chez d'autres, violette, bleue, rouge ou noire, mais le Carate bleu est de beaucoup le plus fréquent. La maladie en elle-même n'est pas dangereuse, mais elle est pour le moment rebelle à tout traitement et elle donne aux

malades un aspect très particulier, voire même risible ou grotesque. Actuellement les recherches sont trop peu nombreuses, pour que l'on sache si les divers Carate sont dus à un seul et même parasite. Quant à l'étiologie de cette maladie qui, d'après Montoya et Uribe, atteint le 4 % de la population ouvrière colombienne, elle est encore inconnue ; cependant ces auteurs estiment que les puces, punaises et autres parasites du corps humain, sur lesquels ils ont pu observer quelques formes aspergillaires, doivent jouer un rôle dans sa transmission.

Le lendemain, nous descendons à Zancudo, afin de visiter les mines d'or les plus connues de la Colombie, exploitées depuis plus de cent ans par une compagnie exclusivement colombienne. Les galeries sont très nombreuses et forment un réseau souterrain, de 75 km. de long. Le minerai se trouve dans des schistes fortement inclinés, reposant sur la roche éruptive. Par ci, par là, des ramifications du filon pénètrent dans des conglomérats qui reposent sur des schistes ; à d'autres endroits, comme à la mine Altos Chorros, au-dessus de Zancudo, le conglomérat aurifère se trouve directement sur la roche éruptive. On extrait par mois 1500 tonnes de minerai, dans lequel la proportion entre l'or et l'argent est généralement de 1 à 10. Ce minerai est conduit dans 14 moulins antioquiens avec 120 pilons et 2 moulins californiens simplifiés avec 54 pilons. Les moulins californiens étant très connus, nous nous bornerons à parler des moulins antioquiens très caractéristiques. Ils sont entièrement en bois et actionnés par l'eau qui fait tourner une grande roue. L'arbre de couche est muni de dents en bois qui soulèvent des pilons en bois dont l'extrémité inférieure est revêtue d'un fort manchon de fer. Un ouvrier pousse continuellement sous ces pilons le minerai qui, au bout d'un certain temps, est devenu une fine poudre qu'un faible courant d'eau entraîne sur un plan fortement incliné, recouvert de nattes en tissu à longs poils. L'or se dépose sur ces nattes, tandis que le reste continue à descendre vers la rivière qui coule au fond de la vallée. De temps à autre, on secoue les nattes dans une cuve en bois remplie d'eau. Le sable très fin et très riche en or se dépose au fond de la cuve ; on le lave ensuite sur la battée, sorte d'assiette en bois où l'on met le sable avec une petite quantité d'eau. Par des mouvements rythmiques, on élimine peu à peu le sable et il ne reste plus que l'or. C'est de cette manière, plutôt primitive, qu'on exploite presque toutes les mines de Colombie. A Zancudo, une partie du minerai, qui renferme des sulfates, doit subir des manipulations spéciales et assez compliquées. On le conduit à dos de mules, et par des sentiers épouvantables, à Citio Viejo, où se trouvent des hauts fourneaux et des installations de cyanuration organisées par un ingénieur suisse, le Dr Zürcher, actuellement à Medellin. Le charbon nécessaire pour les hauts fourneaux se rencontre en très grande abondance à 500 m. à peine de là, sur le versant occidental de l'Alto de los Alpes. Enfin, comme surcroît de conditions favorables, tout près de Zancudo se trouvent des graphites et la terre utilisée pour la construction des hauts fourneaux. Malgré ces conditions d'exploitation avantageuses, malgré la richesse du minerai — on

Au bord de l'Amaga. Lisière de la forêt avec des Guaduas et Conos bravos. (F. M.)

rejette celui qui n'est pas assez riche —, les mines de Zancudo ne donnent pas ce que l'on pourrait en obtenir par une exploitation rationnelle faite avec des installations moins rudimentaires, comme dans les mines appartenant à des étrangers. On estime souvent à 30 ou 60 % la quantité d'or qui se perd, et cela explique pourquoi dans certaines provinces, surtout dans le Cauca, un grand nombre de mineurs vivent en relavant les déchets des mines.

L'industrie minière est une des plus importantes de la Colombie ; dans le seul département de l'Antioquia, il y a 5000 mines dont un petit nombre seulement est exploité. C'est l'appât de l'or qui attira les Espagnols en Nouvelle Grenade, car ils espéraient y trouver l'El Dorado dont parlaient les Indiens de la côte. Dès qu'ils eurent pillé les richesses inouïes que possédaient les indigènes en objets d'or, objets de grande valeur artistique et ethnographique, qu'ils eurent le vandalisme de transformer en lingots, ils se mirent à exploiter les mines. Ce sont les provinces d'Antioquia, du Cauca, du Choco, de Santander et du Tolima qui fournirent et qui fournissent encore le plus d'or et d'argent. Malgré les révolutions fréquentes qui arrêtèrent continuellement le développement des mines, la production est toujours restée considérable et, avant la découverte des mines de Californie et d'Australie, la Colombie était le pays le plus riche en or. On estime à fr. 3 700 000 000 la production aurifère depuis la conquête ; actuellement, la production annuelle est de fr. 15 à 20 000 000[1]. La Colombie redeviendra sans doute une seconde Californie lorsque l'exploitation des mines sera plus importante, grâce au capital étranger et à la construction de voies de communication plus rationnelles et praticables. C'est la région du Choco qui renferme les plus riches placers d'or, d'argent et de platine ; dans les alluvions du Rio Tamana et du Rio San Juan, on trouve des pépites de platine pesant de 200 à 300 gr. et valant de 600 à 900 fr. Actuellement, presque tout le platine nous vient de l'Oural, et comme sa valeur est le double de celle de l'or, on comprend sans peine l'importance que prendrait cette exploitation.

Forêt de bambous (guaduas) près de Sabaletas. (F. M.)

Après avoir visité en détail toutes les installations des mines, nous regagnons Titiribi en traversant les quartiers habités par les ouvriers. Ce sont surtout des mulâtres, décimés par l'ankylostomasie et la tuberculose. Par le même chemin, nous arrivons à La Camelia, après avoir traversé sans encombre l'Amaga dont les eaux étaient relativement basses.

Quelques jours avant de quitter La Camelia, nous allons visiter, en compagnie d'un de nos compatriotes, M. Bachmann, une plantation de café qu'il possède avec M. Heiniger et qu'il a appelée La Suiza. Ce cafetal est situé au sud de Titiribi. Nous devons d'abord atteindre l'Amaga, ce que nous faisons en nous laissant dévaler, à dos de mules, le long d'une pente très rapide, dépourvue de sentiers et en nous frayant un passage à coups de « machete », dans les taillis qui bordent un torrent tributaire de la rivière. Nous traversons à gué le Rio Amaga à plusieurs reprises, cherchant le

[1] Henry Jalhay. *La République de Colombie*. Bruxelles, 1909.

chemin qui nous conduira à Sabaletas. Sabaletas eut une période de prospérité, au moment où il possédait les installations dans lesquelles on traitait le minerai de Zancudo. Ce village est situé sur les mêmes terrains sédimentaires que Titiribi et Guaca et on y trouve en abondance le charbon nécessaire aux hauts fourneaux; depuis que ceux-ci ont été transportés à Citio Viejo, Sabaletas est abandonné et n'est plus qu'un misérable hameau. A une heure de là, nous pénétrons dans le cafetal la Suiza. Cette plantation suisse passe, à juste titre, pour être une des plus belles, si ce n'est même la plus belle de l'Antioquia. Nous constatons avec grand plaisir l'état excellent dans lequel se trouvent la plantation et toutes ses installations. Ce qui nous frappe le plus, c'est d'y voir de très bons chemins, ce qui prouve qu'avec du savoir-faire et de la bonne volonté, on peut avoir, même en Colombie, des voies de communication convenables. Après un repas frugal, nous montons au-dessus de la plantation, d'où nous jouissons d'une vue magnifique. A nos pieds s'étendent la plantation, puis les « tierras calientes » de la vallée du Rio Sinifana, au delà de laquelle se dressent le Cerro Tusa et le Cerro Bravo, deux montagnes pyramidales, les premières que nous voyons ne pas avoir un sommet arrondi. A notre droite scintillent les méandres du Cauca que nous traverserons dans quelques jours pour gagner Manizales. Après une nuit passée dans une hacienda voisine du cafetal, nous nous dirigeons vers Titiribi pour rentrer à La Camelia.

Près de Sabaletas.
Dans le fond le Cerro Bravo et le Cerro Tusa. (F. M.)

Malheureusement, notre séjour à La Camelia touche à sa fin, et nous devons songer à continuer notre voyage du côté de Bogota. Grâce à M. Bimberg, qui a mis à notre disposition, non seulement une habitation, mais encore plusieurs de ses peons pour nous aider dans nos recherches et les mules nécessaires à nos excursions, nos récoltes en animaux et en plantes de cette riche contrée ont été très abondantes. Le soir, les peons apportaient dans des tubes ou dans des boîtes prêtées ou simplement dans des feuilles de bananiers, le produit de leurs chasses. Nous y trouvons une foule d'espèces du plus haut intérêt, parmi lesquelles nous citerons des Péripates, des Planaires terrestres et une quantité de Myriapodes et Scorpions. Ceux qui nous apportaient des Mygales, ces énormes araignées poilues, aux longues pattes poilues aussi et aux mandibules acérées, les amenaient attachées à un brin d'herbe et avec d'infinies précautions, pour éviter leurs morsures qui peuvent être dangereuses.

Le 20 septembre, après avoir emballé les nombreuses caisses renfermant nos précieuses collections, nous quittons La Camelia où nous avons passé de si belles semaines et nous regagnons Medellin par le même chemin que celui que nous avions suivi à l'aller. En gravissant les pentes de l'Alto Romeral, nous pouvons voir jusqu'où va l'entêtement d'une mule. A peine avons-nous fait quelques mètres que l'une de nos mules de selle commence à s'arrêter tous les dix pas et ne se remet en route qu'après avoir eu le flanc labouré de coups d'éperons. Bientôt, elle refuse de marcher et ni les injures ni les coups distribués à profusion, ne lui font faire un pas en avant. Force est donc au cavalier de descendre et de suivre à pied. Une fois déchargé, l'animal marche pendant quelques mètres,

mais recommence bientôt les mêmes scènes. On est obligé d'enlever la selle qui lui semble probablement trop lourde et on la met sur le dos d'une autre mule, ce qui oblige un autre cavalier à mettre pied à terre. Ainsi allégée de tout fardeau, notre mule condescend à gravir la pente, poussée encore par un peon qui la poursuit et la bat sans relâche. Une fois le col atteint, la bête récalcitrante est sellée de nouveau et pour se venger, se lance à toute allure sur la descente. Grâce à cette aventure, nous perdons quelques heures et nous n'arrivons que de nuit à Medellin.