Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Forstwesen = Swiss foresty journal = Journal forestier suisse

Herausgeber: Schweizerischer Forstverein

Band: 46 (1895)

Rubrik: Mitteilungen = Communications

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Mitteilungen — *Communications.*

Ceylan.

Notes de voyage par *Ernest Muret.*

(Avec illustration.)

Ceylan passe, et avec raison, pour un des pays les plus merveilleusement verts qui soient au monde. Si on l'appelle *l'île de rubis,* en raison des nombreuses pierres précieuses qui s'y trouvent ou en allusion à la couleur rouge d'ocre de son sol, on pourrait à aussi juste titre l'appeler *l'île d'émeraude,* à cause de la luxuriante végétation qui la recouvre en entier, des bords de la mer à son plus haut sommet.

Pour le voyageur qui vient d'Europe, l'arrivée à Ceylan est un véritable coup de théâtre. Pendant dix-huit jours, il n'a eu pour reposer ses yeux de la monotonie de l'océan que les sables jaunes du désert, les rives arides de la Mer Rouge ou les rochers brûlés d'Aden; et lorsqu'enfin, il foule de nouveau la terre ferme, c'est qu'il est arrivé à l'île merveilleuse où les anciens plaçaient le paradis terrestre, et dont un de ses poètes a dit que les brises y sont des parfums, les cailloux des pierres précieuses et les forêts des massifs d'arbres rares et choisis.

* * *

Les paquebots abordent en général à Colombo. Cette ville, la plus importante de Ceylan, résidence du gouverneur, est bâtie à l'embouchure du Kélani, le plus grand fleuve de l'île. Elle se divise en trois: Le *fort,* quartier réservé au commerce et aux administrations, la ville indigène ou *Pettah,* enfin les faubourgs avec les villas européennes enfouies sous les arbres et les fleurs.

C'est dans la ville indigène, que l'animation est la plus grande et le spectacle le plus intéressant. Une foule immense et bigarrée se presse sur la chaussée rouge, sans ornières et sans pierres, où piétons, chevaux et voitures circulent sans qu'on les entende venir.

Deux rangées de huttes en bois bordent la rue et servent d'habitations et de boutiques. On y vend des fruits du pays, des épices, du riz et des poissons séchés. Une odeur atroce se dégage de toutes ces denrées, qui se décomposent sous l'influence du soleil des tropiques.

Le Cinghalais, qui forme le principal élément de la population indigène, est grand, maigre, nerveux et gracieux; ses traits sont réguliers, ses extrémités fines. Il ramène en arrière au moyen d'un peigne en écaille, ses longs cheveux noirs et luisants et les tord derrière la tête en un épais chignon. Cette coiffure originale accentue encore son aspect général assez féminin.

Les femmes, plus petites que les hommes, sont fort jolies quand elles sont jeunes, mais elles vieillissent très vite et deviennent alors souvent d'une laideur repoussante.

Le costume national se compose d'une pièce de cotonnade rouge ou blanche, enroulée autour des reins et formant jupon. Les femmes

y ajoutent une courte camisole de toile blanche, laissant à découvert le haut de la poitrine. Souvent, les hommes se drapent encore dans une deuxième pièce d'étoffe, qu'ils rejettent sur une épaule. Plusieurs, se moquant des convenances et préférant leurs aises, portent simplement autour des reins une ficelle à laquelle ils accrochent un petit carré d'étoffe ou un orenment de métal. Hommes et femmes sont généralement pieds nus et tête nue.

Peu à peu, le Cinghalais adopte les modes européennes, à l'exception cependant des souliers et des pantalons qui entraveraient la liberté de ses mouvements. C'est un spectacle assez fréquent et qui ne manque pas d'un certain comique, que de voir un indigène pieds nus, une cotonnade rouge autour des reins, porter une chemise et un col d'une éblouissante blancheur, une énorme cravatte de couleur et un veston d'origine anglaise. Coiffé d'un chapeau de feutre qui danse sur son chignon, son honnête figure encadrée d'épais favoris noirs, il se promène fièrement, abrité sous un superbe parasol.

* * *

La nature cinghalaise est d'une richesse et d'une vigueur qui confondent l'imagination. Les environs de Colombo, en particulier, semblent un véritable parc planté d'arbres superbes et resplendissant des fleurs les plus brillantes. La végétation est si luxuriante que, depuis les hauteur environnantes, on ne voit de cette ville de 140,000 âmes que quelques clochers tout blancs, émergeant ici ou là d'une mer de verdure.

Chaque maison a son jardin, orné surtout de plantes au feuillage bigarré : *Ricins, Caladiums* ou *Codiaceums*. Parmi les fleurs, les plus belles sont les *Hibiscus,* malvacées buissonnantes couvertes de fleurs d'un rouge vif et dont on cultive plusieurs variétés.

Le long des routes, on plante souvent une autre malvacée arborescente aux grandes fleurs jaunes et une légumineuse, arborescente aussi, la *Poinciana regia*, surnommée avec raison : *le Flamboyant.* Son feuillage gris cendré est très finement découpé et sa couronne, étalée en forme de parasol, se recouvre de magnifiques grappes de fleurs rouges au long pistil jaune.

Presque à chaque carrefour se trouve un gigantesque *Bo,* un figuier banian. De ses branches pendent des racines aériennes, qui bientôt s'enfoncent en terre et concourent à la nutrition de l'arbre en même temps qu'elles aident aux branches à supporter le poids d'une ramification énorme. Elles forment un véritable labyrinthe, aux innombrables colonnades revêtues d'ex-voto, et abritent dans leurs intervalles les nombreux indigènes venus ici pour se protéger contre les rayons brûlants du soleil.

Le *cocotier* — l'arbre qui ne peut vivre loin de la voix humaine — se rencontre à chaque pas. Son tronc gris et mince, toujours pittoresquement et gracieusement incliné, se termine par une couronne de palmes

d'un vert étincelant, passant malheureusement trop vite au jaune. Une houppe de fruits dorés pend généralement du sommet. Avant d'être complètement mûre, la noix de coco renferme un liquide presque transparent, sucré et légèrement acidulé. C'est une boisson très rafraîchissante, qu'on offre partout sous le nom de *Kurumba*. Elle est d'autant plus agréable qu'on est sûr qu'elle est propre et n'a pas traîné trop longtemps dans des mains indigènes. Avec un bon couteau ou une petite hache, on décapite la noix comme un œuf à la coque et on a ainsi le liquide et le verre. A mesure que la noix mûrit, l'eau de coco devient du lait de coco. Elle ne renfermait auparavant que des acides organiques et du sucre; maintenant des gouttelettes de graisse en suspension lui donnent un aspect laiteux, et le lait de coco peut remplacer le lait de vache. Puis la noix se solidifie complètement; on la consomme sur place, ou bien on la presse et on en retire une huile servant surtout à des usages industriels. Cette huile se solidifie à 26°, en sorte qu'elle ne peut guère être utilisée qu'aux tropiques; sous nos latitudes, elle devient du beurre de coco, qui n'a ni odeur ni saveur et qui est employé parfois pour la cuisine. La coquille sert à faire des ustensiles de ménage: cuillers, écuelles, etc., et on voit souvent à Colombo au bord des lagunes aux rives ombragées de cocotiers et de bambous, des indigènes faire leurs ablutions et se servir d'une moitié de noix de coco pour s'inonder le dos et les épaules. Enfin, l'enveloppe extérieure fibreuse de la noix sert à faire des nattes, des cordes, des sacs, et on l'exporte même en Europe dans ce but, après l'avoir laissée rouir à l'humidité.

Le cocotier est un arbre de la côte et son fruit est merveilleusement organisé pour être disséminé par l'eau: il surnage parfaitement et son épaisse enveloppe empêche qu'il ne soit détérioré par l'eau de mer. Le cocotier est, sans aucun doute, l'arbre le plus utile de ces régions; aussi est-il soumis à une culture rationnelle: on lui donne des engrais — des phosphates — et on renouvelle soigneusement les pieds endommagés ou trop vieux.

L'arbre fruitier le plus répandu est le *manguier,* cultivé en nombreuses variétés soigneusement sélectionnées depuis plusieurs siècles. C'est un grand arbre, aux feuilles luisantes, étroites et pendantes. Le fruit est à noyau; il a la forme d'une poire, et sa couleur à l'extérieur varie du vert au jaune. La pulpe est d'un beau jaune orange, passant graduellement au rose vers le centre. Elle est très sucrée, mais a un goût très prononcé de térébenthine. C'est néanmoins un fort bon fruit, une des gourmandises de Ceylan. La tradition veut que ce soit avec une mangue qu'Eve ait tenté Adam.

Les *arbres à pain* sont aussi fréquemment cultivés. Il y en a deux espèces: la plus répandue, le *jaquier,* a les feuilles entières et présente en outre cette singulière particularité que les fruits naissent sur le vieux bois et proviennent, non pas d'un bourgeon adventif, mais d'un véritable œil dormant. L'autre espèce, de dimensions moins considérables, a de grandes feuilles palmées.

Le fruit de ces deux arbres a la grosseur d'un concombre peu allongé. La peau est très rugueuse, la chair a la consistance de la pomme de terre. Très riche en fécule et très nourrissant, les indigènes en consomment beaucoup ; ils le coupent en tranches, qu'ils font légèrement griller et qui dégagent alors une odeur assez agréable. Mais somme toute, c'est un assez petit manger ; ainsi que le nom l'indique, ce n'est que du pain et ce n'est pas un fruit.

Il faut accorder une place d'honneur au *bananier,* dont on cultive plusieurs variétés et dont le fruit joué un rôle important dans l'alimentation. Le bananier est une monocotylédone proche parente des graminées, il atteint une taille de 5 m. environ. Ses longues feuilles, très délicates, sont malheureusement tout de suite déchirées par les grandes pluies et les vents violents si fréquents dans ces parages. Elles pendent lamentablement et ne contribuent guère à la beauté du paysage. Au reste, ces déchirures ne gênent pas l'accroissement de la plante, elles se cicatrisent très vite et la feuille continue à assimiler en fonctionnant comme plusieurs petites feuilles. Les fruits sont réunis en régime ; ils sont farineux et ont un goût très prononcé de pommade à la rose ; ils ne sont cependant pas désagréables à manger et la banane paraît au dessert sur toutes les tables.

On trouve encore dans les environs de Colombo quelques restes de plantations de laurier camphre et de laurier cannelle. Longtemps prospères, ces deux cultures ont dû céder le pas à d'autres plus rémunératrices et d'une mise en rapport plus rapide.

Le *cannellier* peut devenir un arbre de grandes dimensions, mais on le cultive en général en buisson ; ses feuilles sont ovales, épaisses et luisantes ; ses fleurs, blanches et petites. Il peut se reproduire de graine ; mais dans la règle, lorsque une plantation est épuisée, on y met simplement le feu et les racines émettent de nouveaux rejetons, qu'on peut exploiter après six ans, alors qu'ils ont une taille de deux mètres environ. La cannelle du commerce est l'écorce des parties de la plante âgées de trois à cinq ans. Pour l'obtenir, on gratte l'épiderme grisâtre de la tige, puis d'un coup de couteau donné en long, on enlève l'écorce, si possible en un seul morceau. Elle s'enroule sur elle-même et il ne reste alors qu'à la laisser sécher.

Le *camphrier* est un laurier aussi, aux feuilles lancéolées, brillantes. En faisant bouillir la tige et les racines dans une chaudière recouverte d'un toit en bambous, il se dépose sur ces derniers de petits cristaux grisâtres qui se détachent facilement. Exportés en Europe, où on les purifie, ils constituent le camphre du commerce.

Petit à petit, les habitations européennes envahissent le terrain réservé autrefois à ces cultures ; mais des parcelles encore plantées il se dégage — surtout aux premiers rayons du soleil — une odeur pénétrante d'épices et d'aromates, à laquelle se mêle le parfum moins violent des balsamines, des fuchsias ou des solanées aux grands cornets jaunes, qui sont répandues là à foison.

Sur les rives des lagunes si nombreuses à Colombo, on trouve une intéressante classe de végétaux, merveilleusement adaptés à l'emplacement où ils croissent et aux conditions dans lesquelles ils doivent se reproduire. Les mangliers ou *rhizophores* vivent sur les rives plates et limoneuses, telles qu'à l'embouchure des rivières, où ils servent en quelque sorte d'avant postes à la végétation.

Leur mode de germination est très curieux. Le fruit a la forme d'une poire; il ne prendrait racine que difficilement si, se détachant de l'arbre lors de la maturité, il tombait sur la rive, où le mouvement de l'eau l'agiterait et le ballotterait sans cesse.

Aussi avons-nous là, un véritable cas de viviparité chez les végétaux: le fruit germe pendant qu'il est encore sur l'arbre et l'embryon ne se détache que lorsqu'il peut suffire lui-même à des besoins. Le germe pend hors du fruit et atteint une longueur de 0,60 m. à 1 m. Son diamètre supérieur est de 0,01 m.; il s'élargit vers son extrémité jusqu'à 0,02 m. et se termine par une pointe de consistance plus dure que le reste. Lors de la maturité, ce germe se sépare du reste du fruit et, grâce à sa forme de massue, s'enfonce dans le sol, suffisamment pour que vagues et marées ne lui puissent plus rien. Il se fixe alors au moyen de racines, qui au bout de quelques heures déjà sont parfaitement développées. L'enracinement aussi est très intéressant à étudier: il a lieu pour commencer au moyen d'une racine axiale qui périt bientôt; mais en revanche la tige émet en grand nombre des racines latérales curieusement arquées, en sorte que toute la plante repose sur un système de ressorts élevés de 2 à 3 m. au-dessus de l'eau, qui se tendent ou se recourbent davantage tantôt d'un côté, tantôt de l'autre et permettent à la plante de résister ainsi aux courants, aux vagues et aux marées.

* * *

Impossible de rien rêver de plus beau que la route qui de Colombo mène à Mount-Lavinia, station de bains utilisée surtout par les officiers anglais en convalescence. L'hôtel est situé à l'extrémité d'un cap rocheux, au bord de la mer; l'aspect en est assez délabré, car vernis, plâtres et mortiers ne résistent pas longtemps aux morsures de l'air de mer et sont rapidement désagrégés par l'humidité considérable, telle que souvent l'air est complètement saturé d'eau. On y arrive par une route longeant le bord de la mer et qui semble une grandiose avenue de parc, bordée de cocotiers et de bananiers que garnissent des lianes au feuillage brillant et aux fleurs éclatantes. D'un côté, au-dessus de la forêt, s'élèvent les collines de l'intérieur de Ceylan; de l'autre, les vagues de l'Océan Indien viennent se briser au pied des palmiers. La grève est recouverte d'un sable fin et forme une délicieuse promenade, ombragée par les cocotiers et tapissée d'ipomœas aux grandes cloches violettes. Sous les arbres fleurissent les cassias et les fuchsias, parmi les feuilles tachetées des caladiums et des colocases. Sur le sable, on trouve en masse des coquillages de formes et de couleurs variées, des

crabes courent prestement se réfugier dans leurs cachettes et de gros lézards verts longs d'un mètre, le dos ornée d'une crête dentelée se chauffent au soleil parmi les méduses gélatineuses informes que la vague a rejetées sur la grève.

Des pêcheurs cinghalais ramènent à la côte un long filet jeté en cercle et fait des fibres de la noix de coco. Ils manœuvrent ensemble en chantant une mélodie monotone et plaintive. Plusieurs bateaux de pêche, munis à l'avant d'une petite voile rectangulaire, voguent en pleine mer. Ce sont de grandes barques à fond plat ou de petites pirogues indigènes faites d'un tronc d'arbre creusé. maintenu en équilibre au moyen d'un flotteur en bois, retenu au niveau de l'eau sur un des côtés de l'embarcation.

Un orage se prépare. Le vent se lève furieux et de grosses nuées grises traînent sur les flots. La pluie commence et des gouttes énormes tombent avec un bruit assourdissant sur les palmes de cocotiers que l'ouragan secoue et qui s'entrechoquent avec un bruit de ferraille. La mer est très grosse : presque tous les bateaux sont rentrés. Dans le lointain, quelques téméraires entraînés par le vent, ont peine à regagner le port. On aperçoit de petites voiles luttant de blancheur avec l'écume ; on les voit disparaître, puis reparaître portées par une vague. Mais la furie des éléments est de peu de durée : bientôt la tempête cesse, le soleil reparaît moins brûlant, tout brille d'un éclat plus vif et plus frais.

Ces pluies violentes, mais de courte durée, sont très fréquentes sous les tropiques. Presque chaque jour, elles viennent rafraîchir et revivifier la nature accablée et desséchée par un implacable soleil.

Si la température du milieu de la journée est souvent pénible à supporter, les soirées sont en revanche délicieusement fraîches et c'est au moment du coucher du soleil que l'on se promène de préférence, pour jouir en même temps d'un des plus beaux spectacles possibles : un coucher de soleil sur l'Océan.

Lorsqu'il s'abaisse sur l'horizon et que ses rayons doivent traverser, pour venir jusqu'à nous, les couches d'air saturées des vapeurs de l'Océan, le disque du soleil prend une teinte rouge pourpre dont l'œil supporte parfaitement l'éclat. Dès que sa partie inférieure arrive en contact avec l'eau, il semble se répandre sur les flots, puis il disparaît rapidement ; seule une mince ligne rouge à l'horizon révèle encore sa présence. Le ciel alors se revêt des couleurs les plus brillantes : du rouge il passe à l'orange et au jaune, tandis qu'à l'opposé, vers l'Orient, il prend des teintes verdâtres et livides. Puis la nuit vient complète, précédée d'un très court crépuscule.

La beauté des nuits d'Orient n'a pas été surfaite ; elles sont très sombres, mais la transparence de l'air est telle que l'on peut voir, à des distances considérables, les objets qui se dessinent en silhouettes aux contours nets et précis. Les étoiles, très brillantes, ne présentent pas ce scintillement si fatigant sous nos latitudes. Belle entre toutes, la croix du Sud attire surtout le regard.

A peine le soleil couché, les oiseaux et les insectes que la chaleur accablait, se réveillent. Des myriades de lucioles sillonnent l'air de scintillantes lueurs; cigales et grillons, colombes et perruches se répondent à l'envi. A ce moment aussi, les fleurs répandent leurs plus suaves parfums: par dessus tout, les daturas aux grandes cloches blanches et les apocynées dont les fleurs blanches au cœur orange sont déposées en offrande sur les autels des divinités hindoues. (A suivre.)

Vegetationsbild von Ceylon.

(Zur Abbildung.)

Zur Ergänzung des berückenden Bildes tropischer Vegetation, mit dem Herr *Ernst Muret,* alt-Kreisforstinspektor in Visp, durch Schilderung seiner Reiseeindrücke von Ceylon die Einförmigkeit unserer rein forstlichen Mitteilungen in willkommenster Weise unterbricht, ist der heutigen Nummer eine Illustration nach einer uns vom Genannten freundlichst zur Verfügung gestellten Photographie beigegeben.

Leider müssen wir uns versagen, von dem sehr anziehenden Berichte eine Übersetzung oder auch nur einen Auszug in deutscher Sprache zu bringen, doch seien von demselben hier zwei Stellen wiedergegeben, welche sich auf die auf unserem Bilde vorzugsweise vertretenen Pflanzen, die *Cocospalme* und den *Bananenbaum* beziehen.

„Der Cocospalme — dem Baum, der nicht fern von der menschlichen Stimme leben kann — begegnet man auf jedem Schritte. Sein grauer, schlanker Stamm, stets malerisch und anmutig geneigt, trägt eine Blätterkrone von glänzendem Grün, die leider zu rasch sich verfärbt, und unter der meist eine Traube goldgelber Früchte hängt. — Vor ihrer völligen Reife enthält die Cocosnuss eine beinahe farblose, süsse, leicht säuerlich schmeckende Flüssigkeit, ein sehr erfrischendes Getränk, das als *Kurumba* überall angeboten und um so mehr geschätzt wird, als man wenigstens seiner Reinheit versichert ist. Mit einem starken Messer oder einer kleinen Axt entfernt man, wie bei einem weichgesottenen Ei, die Spitze und erhält damit Getränk und Becher zugleich. Mit fortschreitender Reife der Frucht wird das Cocos-Wasser zur Cocos-Milch, indem in der Flüssigkeit sich Fettkügelchen ausscheiden und dieser das Aussehen von Milch geben. In der That bildet sie auch einen Ersatz für Kuhmilch.

Schliesslich wird der Inhalt der Nuss ganz fest, und dann entweder so genossen oder zur Ölgewinnung benutzt. Noch bei 26° Wärme verdichtet sich jedoch das Cocos-Öl und kann deshalb nur in den Tropen Verwendung finden. Unter unserm Breitengrade wird es zu einer Butter, die weder Geruch noch Geschmack besitzt und mitunter zum Kochen dient.