



A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

- + *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
- + *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
- + *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
- + *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse <http://books.google.com>

NW
SA3
MEM

Library
of the
University of Wisconsin

General Library System
University of Wisconsin - Madison
728 State Street
Madison, WI 53706-1494
U.S.A.

CLASSEMENT BOTANIQUE
DES
PLANTES ALIMENTAIRES
DU BRÉSIL

PAR

JOSÉ DE SALDANHA DA GAMA,

Bachelier es sciences physiques et mathématiques, répétiteur suppléant de sciences physiques à l'École centrale du Brésil,

Membre de l'Institut historique et géographique du Brésil,

Membre du Conseil fiscal de l'Institut Fluminense d'agriculture, membre de l'Institut polytechnique brésilien,

Membre de la Société botanique de France et de la Société Linnéenne de Paris, etc., etc.

PARIS
IMPRIMERIE DE E. MARTINET
RUE MIGNON, 2

1867

General Library System
University of Wisconsin - Madison
720 State Street
Madison, WI 53706-1494
U.S.A.

185160
JUN -2 1914

NW
-S A3

CLASSEMENT BOTANIQUE
DES
PLANTES ALIMENTAIRES
DU BRÉSIL

Comme complément de mes travaux sur la partie botanique de l'exposition de mon pays, je me propose de faire connaître dans cette notice le tableau des nouvelles richesses que les habitants du Brésil recherchent journellement pour leur subsistance.

Jusqu'ici nous avons écrit sur les *bois de construction*, *plantes textiles*, *plantes fébrifuges*, etc., *végétaux résineux*; ceux qui donnent des *gommes*, *matières colorantes*, *essences*, *huiles*, *tannin*, etc., etc., en comprenant les noms scientifiques et les propriétés de chaque essence.

Les plantes alimentaires font l'objet des pages suivantes. La désignation botanique, à côté du nom vulgaire, précéderont l'indication de la partie alimentaire de chacune des plantes. Les végétaux dont les racines sont tubéreuses occupent un rang très-élevé; on les cultive abondamment dans toutes les provinces du Brésil; la richesse en fécule qu'elles contiennent, c'est la base de la nourriture d'une grande partie de la population. On connaît déjà en Europe les propriétés avantageuses du *Manihot utilisima*. Le *Dioscorea alata* est moins important, mais aussi d'une utilité incontestable.

Parmi les arbres fruitiers, les plus remarquables sont les Myrtacées et les Palmiers, dont les espèces peuplent, pour la plupart, les terrains favorisés par les climats les plus chauds de l'Amérique du Sud. Dans le même sol habité par nos plantes indigènes, on voit très-souvent des espèces originaires des Indes et d'autres régions, et qui sont cultivées avec le plus grand soin à cause de la propriété alimentaire de son péricarpe, des graines ou de ses feuilles. L'*Artocarpus integrifolius*, aussi bien que le *Tamarindus Indica*, le *Mangifera Indica* et d'autres, si fréquents aux Antilles et dans les terrains des Guyanes, ornements constants de la flore asiatique, ne sont pas moins connus des Brésiliens. Le *Persea gratissima*, dont le fruit jouit d'une propriété si utile, remplit un grand rôle dans le nombre des arbres fruitiers qui ont été introduits au Brésil.

Et ce qui doit étonner tout le monde, c'est le fait très-connu de nous autres Brésiliens : que beaucoup d'espèces de la zone tempérée réussissent parfaitement bien dans les climats du Brésil. Les Rosacées d'Europe sont cultivées dans les environs de Rio de Janeiro et en différents points de l'empire. Nous rencontrons, à une certaine époque de chaque année, les marchés pleins des fruits du *Persica vulgaris*, *Prunus* sp., *Malus* sp., *Fragaria* sp., *Pyrus* sp. et *Cydonia* sp., connus par les noms vulgaires de Pêcher, Prunier, Pommier, Fraisier, Poirier et Coignassier. Le Châtaignier (*Castanea* sp.), l'Olivier (*Olea* sp.) et le Noyer (*Juglans* sp.), ne sont connus au Brésil que par les fruits que nous importons d'Europe. On sait que le *Coffea arabica*, dont les graines font la plus grande richesse de l'exportation du Brésil, à la valeur de 200 000 000 de francs par an, ne nous appartient pas; cependant sa culture couvre une aire très-considérable de quelques provinces. Les espèces de *Saccharum* des Indes orientales, et l'*Herva-Matte* (*Ilex* sp.), si employée comme boisson

dans les régions situées plus au sud, sont comptées parmi nos plus grandes ressources agricoles.

Ces lignes pourront convaincre ceux qui les liront, que, malgré la richesse incontestée de la flore brésilienne, on a toujours songé à l'introduction des plantes étrangères, qui puissent fournir de nouveaux éléments de prospérité, comme, par exemple, les dernières espèces mentionnées, en prenant tous les égards et la plus grande sollicitude dans l'intérêt du plus haut degré de développement de leur culture dans les terrains appropriés.

Sous un point de vue moins élevé, mais important, nous dirons que quelques Palmiers de l'Afrique, largement répandus au Brésil, parmi lesquels on doit signaler le *Cocos nuccifera* et l'*Elaes Guinensis*, sont l'objet de grandes recherches, en raison de la partie substantielle de leurs fruits.

Parmi les Graminées, on cherche à profiter des avantages que les *Cariopsis* peuvent fournir. La quantité de gluten plus ou moins grande qu'elles renferment, leur donne la propriété alimentaire que tout le monde connaît. L'*Oryza sativa* et le *Zea maïs* augmentent les richesses agricoles du Brésil. Les autres céréales, moins répandues à présent, le pourront devenir bientôt ; et alors le *Triticum sativum* pour la fabrication du pain, l'Orge (*Hordeum* sp.) pour l'industrie de la bière, n'auront point la même valeur dans l'importation.

Nous n'avons pas la prétention de contempler dans le tableau suivant toutes les plantes du Brésil qui sont ou qui pourront être regardées comme alimentaires. Le but que nous voulons atteindre, c'est d'indiquer le classement botanique de celles que nous connaissons, la partie du végétal qu'on emploie, et en nous restreignant aux idées que nous avons acquises sur la flore splendide du Brésil.

PHANÉROGAMES.

MONOCOTYLÉDONÉES.

LILIACÉES.

- Allium cepa* *Cebôla* Le bulbe.
Allium sativum *Alho* Id.

AROIDÉES.

- Caladium bicolor* *Tinhorão* La racine.
Colocasia esculenta *Taióba* La racine et les f^les.

Racines tubéreuses.

GRAMINÉES.

- Saccharum officinarum* *Canna d'assucar* La tige.
Saccharum violaceum *Canna rôxa* Id.
Zea maïs *Milho* Les fruits.
Oryza sativa *Arroz* Id.
Triticum sativum *Trigo* Id.

DIOSCORÉES.

- Dioscorea alata* *Carà* La racine.

Plante annuelle.

ORCHIDÉES.

- Epidendron vanilla* *Baunilha* Le fruit (pour assaison-
ner les confitures).

Fausse parasite.

BROMÉLIACÉES.

- Ananasa edulis* *Ananás* Le fruit.

La partie charnue s'est formée par les bractées et les enveloppes florales de toutes les fleurs d'une même inflorescence soudées entre elles. On fait avec la *Sórose* le vin d'Ananas.

PALMIERS.

<i>Cocos nuccifera</i>	<i>Coqueira</i>	Le fruit.
<i>Phoenix dactylifera</i>	<i>Tamareira</i>	Id.
<i>Elaes Guinensis</i>	<i>Dendé</i>	Id.
<i>Cocos flexuosa</i>	<i>Coco de quaresma</i>	Id.
<i>Cocos gommosa</i>	<i>Coco baba de boi</i>	Id.
<i>Cocos schyzophylla</i>	<i>(Nomen vulgare mihi ignotum)</i>	Id.
<i>Copernicea cerifera</i>	<i>Carnauba</i>	Le fruit (cru ou torréfié) et la racine.
<i>Euterpe edulis</i>	<i>Assahy</i>	Le fruit.
<i>Euterpe oleracea</i>	<i>Palmito</i>	Les feuilles jeunes et non ouvertes.
<i>Acrocomia sclerocarpa</i>	<i>Coco decatharro</i>	Le fruit.
<i>Mauritia vinifera</i>	<i>Bority</i>	Suc vineux.
<i>Guillielma speciosa</i>	<i>Popunha</i>	Le fruit.
<i>Diplostemium maritimum</i>	<i>Coco dapraia</i>	Id.
<i>Enocarpus bacaba</i>	<i>Bacaba</i>	Id.
<i>Atallea compta</i>	<i>Pindoba</i>	Id.
<i>Atallea humilis</i>	<i>Indaiá</i>	Id.
<i>Astrocaryum tucuma</i>	<i>Tucum</i>	Id.
<i>Maximiliana regia</i>	<i>Inajá</i>	Le fruit.
<i>Astrocaryum Ayri</i>	<i>Ayri</i>	Id.
<i>Astrocaryum murumurú</i>	<i>Murumurú</i>	Id.
<i>Bactris</i> sp.	<i>Marajá</i>	Id.
Etc., etc.		

N. B. — Ces Palmiers sont les plus remarquables. L'*Oreodoxa regia* est cultivé comme ornement pour les jardins et les places de Rio de Janeiro. Je crois qu'il est originaire de l'Asie.

MUSACÉES.

<i>Musa paradisiaca</i>	<i>Bananeira</i>	{ On mange la partie charnue formée par les trois placentas assez développés.
<i>Musa sapientium</i>	Id.	

On cultive les *Uranias* comme ornements.

ASPARAGINÉES.

Asparagus officinalis *Espargos*. Les organes appendiculaires.

A cette famille appartiennent le *Dracæna draco* (Sang-Dragon), et le *Dracæna ferrea*, dont les feuilles ont une couleur ferrugineuse. La dernière est cultivée dans les jardins.

DICOTYLÉDONÉES.

ANONACÉES.

Anona reticulata *Araticum*.

Anona squammata *Fructa de Conde*.

Anona muricata *Atta*.

Les péricarpes sont des syncarpes charnus, c'est-à-dire formés par des carpelles libres.

L'*Anona palustris* ne jouit pas de la même propriété ; mais on dit qu'on en peut extraire du liège.

CUCURBITACÉES.

Cucumis melo. *Melão*. Fruit.

Cucumis sativus *Pepino*. Id.

Cucumis pepo. *Abobora* Id.

Cucurbita citrullus. *Melancia*. Id.

Cucurbita lagenaria. *Cabaça*. Id.

Gen. mihi ignotum. *Machiche*. Id.

Momordica sp. *Melão de S. Cæetano*. . . Id.

(*Ignotum*). *Curauá*. Id.

N. B. — Les quatre premières donnent des gros fruits (*Peponides*) rafraîchissants et d'un goût très-agréable. Les graines du *Cucurbita citrullus* sont recherchées pour faire de l'orgeat.

ARTOCARPÉES.

Artocarpus integrifolius . . . *Jaqueira* Le fruit.
Artocarpus incisus *Fructa de pão* Id.

EUPHORBIACÉES.

Manihot utilisima *Mandioca* La racine.
Manihot aypim *Aypim* Id.

Les produits agricoles, tels que les farines, amidons, empois de *Manihot*, etc., qui sont au compartiment brésilien, au palais du Champ de Mars, attestent l'importance qu'on attache, au Brésil, au *Manihot utilisima* (autrefois *Jatropha Manihot*).

SOLANACÉES.

Lycopersicum esculentum. *Tomate*. Le fruit.
Solanum tuberosum *Batata inglesa* Les tubercules.
Solanum nigrum. *Herva-moira*. Fruit.
Solanum beringella. *Beringella*. Id.
Solanum insidiosum. *Joá*. Id.
Capsicum longum *Pimentão* Id.
Capsicum cordiforme. *Pimenta* Id.

Les espèces de *Capsicum* sont nombreuses; elles renferment dans les fruits un principe âcre, et pour cela ils sont employés pour assaisonner les aliments.

En général, les Solanacées sont plus ou moins vénéneuses, surtout les espèces de *Datura* : *Datura stramonium* et *Datura fastuosa*, dont l'action sur la pupille est déjà connue.

CONVOLVULACÉES.

Convolvulus edulis. *Batata doce*. La racine, essentiellement riche en fécule.

APOCYNÉES.

Hancornia speciosa. *Mangaba*. Le fruit.

Dans les provinces du Nord et à Minas-Geraes, on mange les fruits mûrs, et l'on en fait des confitures.

AURANTIACÉES.

Citrus Auranthium. *Larangeira*. Le fruit.

Les fruits de cette espèce et de ses variétés ont la primauté dans les mois de juin, juillet et août. On extrait de ces Hespéridés une essence moins estimée que celle qui provient de la fleur si connue en médecine, et dont on se sert pour aromatiser les confitures.

Le *Citrus medica* est cultivé non pas pour le goût agréable de ce tissu additionnel qui se forme en dedans de chaque loge (réellement amer), mais pour faire des confitures, et à cause des applications thérapeutiques.

Nous cultivons encore d'autres essences du genre *Citrus* (*Lima*, *limoes*, *tangerinas*, etc.), aussi importantes comme fruits rafraîchissants.

RUBIACÉES.

Genipa brasiliensis. *Genipapo*. Le fruit.
Genipa americana Id. Id.
Coffea arabica. *Caffé*. Les graines.

MYRTACÉES.

Psidium guayava. *Goiaba*. Le fruit.
Psidium araçá *Araçá* Id.
Punica granatum. *Romã* Les graines.
Myrciaria cauliflora. *Jaboticaba* Le fruit.
Stenocalyx Michellii. *Pitanga* Id.
Stenocalyx brasiliensis. *Grumixama* Id.
Myrciaria plicato-costata. *Cambucá*. Id.
Eugenia tomentosa. *Catelluda*. Id.
Jambosa vulgaris. *Jambo* Id.

Cette famille appartient à l'Amérique du Sud, de même que les Rosacées à la zone tempérée. Sa richesse en fruits alimentaires lui donne la primauté sur les familles équivalentes, sous le même point de vue, de la flore brésilienne.

De la pulpe du *Psidium goayava* (autrefois *Psidium Pomiferum*), on fait la *pâte à goyave* qui jouit d'une si grande renommée au Brésil et en Europe, et des confitures assez estimées de ceux qui les ont goûtées. On les considère comme un des éléments les plus forts pour le commerce d'une partie de la vallée de Parahyba du Sud. De Bahia et de Pernambouc on exporte, soit en pâte, soit en conserve. La pâte à *araça* n'est pas si recherchée; cependant on en fait en quelque sorte un objet de commerce. Les gelées de ces deux fruits sont peut-être plus appréciables que celles de coings qu'on vend à Paris.

Quelques-uns des autres fruits sont plus ou moins acides; d'un goût très-agréable quand ils arrivent à la maturité.

LECYTHIDÉES.

Bertholetia excelsa.	Castanheiro	L'amande des graines.
Lecythis ollaria.	Sapucaia castanha .	Id.
Lecythis lanceolata et aliæ.	Sapucaia commum .	Id.

Les Anglais donnent au *Lecythis ollaria* le nom vulgaire de *Monkey Pot*.

Les Français le connaissaient, dans les colonies américaines, sous le nom de *marmites des singes*.

Dans les forêts du Brésil, on peut très-souvent présumer de la présence des arbres de cette espèce, en quelques points de son extension, lorsqu'ils sont chargés de fruits, par le bruit que font les singes en les cassant afin d'ôter les graines. L'amande huileuse qui enveloppe l'embryon imperceptible est

le point d'attrait pour les quadrumanes des forêts américaines.

TÉRÉBINTHACÉES.

Anacardium occidentale. . *Cajú.* Fruit.

On mange le pédoncule qui devient charnu et astringent. Dans les mois d'été, on prépare une boisson très-rafratchissante avec le suc de ce pédoncule. On fait aussi du vin de Caju et des confitures. Le véritable fruit, c'est la *castanha* (noix), qu'on ne mange que cuite.

Mangifera Indica. *Mangueira.* Fruit.

Drupe résineuse dont la pulpe doit être considérée comme des plus précieuses. La couleur jaune de l'épicarpe et l'odeur très-active sont les indices de la complète maturité du fruit. Les terrains de la province de Bahia sont ceux qui produisent les fruits les plus estimés.

Du sommet de la tige partent de nombreuses branches garnies d'un feuillage très-dense, ce qui augmente la beauté de ce précieux végétal.

Spondias dulcis *Cajá.* Le fruit.

Pistacia sp. Id. Id.

PASSIFLORÉES.

Passiflora quadrangularis. . *Maracujá.* On mange l'arille.

L'endocarpe se détache du péricarpe et sert de sac aux graines.

Le *Maracuja mirim* est une autre espèce de *Passiflora*. On fait aussi des confitures de ces deux fruits.

NYCTAGINÉES.

Dans les provinces de Minas-Geraes et de San-Paulo, on connaît deux plantes, une du genre *Pisonia*, qu'on appelle *thé* du Brésil. Les feuilles renferment un peu de theina. On boit l'infusion malgré le goût un peu amer. Peut-être qu'après un système convenable de culture, on pourra obtenir des résultats plus avantageux.

MALVACÉES.

Hibiscus esculentus. *Quigombó*. Le fruit.

La racine de l'*Althea officinalis* est mêlée quelquefois aux confitures.

BUTTNÉRIACÉES.

Theobroma cacao. *Cacáo*. Graines.

Le Brésil exporte annuellement pour des millions de francs de ces graines. La culture s'est très-répandue dans les provinces du Nord.

ILICINÉES.

Ilex sp. *Herva-matte*. Les feuilles.

Les feuilles servent pour la préparation de cette boisson que tout le monde connaît. On le cultive abondamment dans les provinces du Parana, Santa-Catharina et Rio-Grande du Sud. C'est aussi la boisson favorite des habitants du Paraguay, de la république Argentine et de Montevideo. Le Brésil exporte chaque année 4 000 000 de francs de ces feuilles si alimentaires, et plus de 4 000 000 de francs de cacao.

Il faut déterminer si cette espèce de *matte* est l'*Ilex paraguayensis*, si connue des botanistes. Pour le moment, je me borne à indiquer le genre.

THÉACÉES.

Le *Thea viridis*, originaire de l'Asie, fait l'objet d'une culture très-importante et bien soignée à la province de San-Paulo. Le Brésil importe encore en grande quantité.

LÉGUMINEUSES.

PAPILIONACÉES.

Pisum sativum	<i>Ervilha</i>	Graines (l'amande).	
Arachis hypogæa.	<i>Amendoim</i>	Id.	id.
Cajanus sp.	<i>Guando</i>	Id.	id.
Faba sp.	<i>Fava</i>	Id.	id.
Phaseolus vulgaris et aliæ.	<i>Feijoes</i>	Id.	id.

Ces graines sont de grandes richesses agricoles du Brésil, très-recherchées pour la nourriture de la population. Les feuilles cotylédonaire sont assez riches en fécule.

Dipteryx odorata. *Cumarú* Les graines.

CÆSALPINIÉES.

Tamarindus indica. Les graines.

La pulpe qui couvre les graines est très-acide; on la mange, on en fait de la limonade et des confitures.

MIMOSÉES.

Ingá edulis. *Ingá* Les graines.

SAPOTACÉES.

Mimusops dissecta *Abricot du Brésil* . . On mange le fruit.
Sapota achras *Sapoty* Id.

Fruits très-lactescents.

TROPÉOLÉES.

Tropeolum sp. *Chaga minda* La feuille.

C'est une plante grimpante; les feuilles et les fleurs sont recherchées pour faire de la salade.

On la cultive aussi comme plante d'ornement pour les jardins.

OMBELLIFÈRES.

Pimpinella anisum *Herva doce* Grain. empl. en méd.

Outre la propriété médicinale des graines, on s'en sert aussi pour assaisonner les confitures et faire de petites dragées.

Pimpinella saxifraga *Salsa* Les feuilles pour assaisonner les alim.

Daucus carotta *Cenoura* On mange la racine.

PIPÉRACÉES.

Piper aromatica *Pimenta da India* . . Fruit.

On le cultive peu abondamment malgré l'importance du fruit.

A cette famille appartient le *Piper umbellata* du Brésil, vulgairement connu par le nom de *Pariparoba*.

CHÉNOPODÉES.

Beta vulgaris, var. *Betterave* Fruit.

On le cultive à cause de la propriété alimentaire de la racine ; on fait des conserves, on n'extrait point de sucre.

Le *Chenopodium ambrosioides*, si remarquable pour sa qualité vermifuge, est le principal ornement de cette famille parmi les plantes du Brésil.

CRUCIFÈRES.

<i>Sinapis nigra</i>	<i>Mostarda preta</i>	Les graines.
<i>Sinapis alba</i>	<i>Mostarda branca</i>	Id.
<i>Nasturtium officinale</i>	<i>Agrião</i>	Feuilles, pour la sal.
<i>Brassica oleracea</i>	<i>Couve</i>	Les feuilles.
<i>Brassica</i> sp. v.	<i>Repólho</i>	Id.
<i>Brassica</i> sp. v.	<i>Couve flôr</i>	Les fleurs.
<i>Brassica napus</i>	<i>Nabo</i>	La racine.
<i>Raphanus sativus</i>	<i>Rabanete</i>	Id.

Les feuilles des *Brassica* renferment une dose plus ou moins grande de soufre. Elles atteignent, par l'influence de la culture, de grandes dimensions et une épaisseur considérable.

COMPOSÉES.

<i>Lactuca virosa</i>	<i>Alface</i>	Feuilles, pour la sal.
<i>Lactuca</i> sp.	<i>Serralha</i>	Id.

SAPINDACÉES.

<i>Sapindus esculentus</i>	<i>Pitombeira</i>	Le fruit.
<i>Paullinia sorbilis</i>	<i>Guaraná</i>	Id.

Outre l'application médicinale du fruit, on en prépare dans la vallée de l'Amazone une boisson rafraîchissante. Le fruit contient une grande quantité de *théine*.

CONIFÈRES.

<i>Araucaria brasiliana</i>	<i>Pinho</i>	La graine.
---------------------------------------	------------------------	------------

On mange les graines cuites (*Pinhões*, en langage vulgaire).
L'amande contient assez de fécule.

CACTÉES.

Nous cultivons des *Mamillarias*, *Echinopsis*, *Echinocactus*, *Phyllocactus*, *Cereus*, *Cactus* et *Opuntia*. Parmi ces richesses, il n'y a qu'une seule plante, *Opuntia* sp. (*Cardo*), dont les fruits soient mangeables.

BIXÉES.

Bixa orellana. *Urucú*. La graine.

Les graines servent pour assaisonner les aliments.

MÉLIACÉES.

Carapa guyanensis. *Andiroba*. L'huile des graines.

LAURACÉES.

Persea gratissima. *Abacata*. La pulpe du fruit.

URTICINÉES.

Humulus lupulus. *Houblon* (*Lupulo*). . Les fruits.

Les feuilles servent pour la fabrication de la bière. On le cultive dans la province de Rio-Grande du Sud (colonie de San-Léopoldo).

Le *Vitis vinifera*, malgré son importance dans la fabrication des vins d'Europe, n'est pas malheureusement assez développé au Brésil. On le cultive généralement, et dans ce cas très-abondamment, à cause du goût fort agréable des *baies* ; les fruits sont très-précieux pour les habitants du Brésil. L'industrie des vins

n'est pas encore si avancée, qu'on puisse profiter des avantageuses qualités d'un végétal si remarquable. Cependant la province de San-Paulo cherche déjà à utiliser les raisins dans l'industrie du vin, dont elle a envoyé quelques *spécimens* parmi les produits brésiliens qui sont à l'Exposition universelle.

Le *Péqui* (*Caryocar brasiliensis*) produit une pulpe très-alimentaire, dont on extrait le *beurre de péqui*, ainsi qu'une amande assez nourrissante.

Parmi les Myrtacées, nous contemplerons encore: le *Guabirobaguacú* (*Eugenia* sp. ?), dont les fruits sont comestibles; et le *Cambuy* (*Eugenia erenata*?), qui ressemble à une espèce de *Groseille* par la couleur et la petitesse de ses fruits.

La famille des Papayacées fournit: le *Caryca-Papaia* et le *Caryca Mamaia*, de Velloso, dont les fruits atteignent de grandes dimensions; on les mange crus, et l'on en fait là-bas des confitures. Les graines sont recherchées comme vermifuges. C'est une des plantes les plus fréquentes des terrains du Brésil. Ses feuilles, si grandes et longuement pétiolées, jouissent de propriétés médicinales.

L'organisation spéciale du *Ficus carica* (je me rapporte à l'inflorescence et au réceptacle) fait prendre pour un fruit, à ceux qui ne cultivent point la botanique, cette partie charnue, d'un goût fort agréable, que tout le monde mange avec plaisir. Le péricarpe du Figuier n'est pas nourrissant le moins du monde! Les confitures de la partie charnue de cette espèce sont connues partout; on les vend aux marchés d'Europe et d'Amérique.

A la province du Ceara, on attache une grande valeur au fruit du *Umbu* (*Spondias tuberosa*), espèce congénère du *Spondias dulcis*, déjà mentionné.

Le *Solanum Gilo* donne des *baies* qu'on mange cuites.

L'*Oity* des provinces du Nord (*Pleragina* sp. ?) produit un fruit nourrissant ; au contraire de ce qui arrive pour les *Oitys* de la province de Rio de Janeiro que j'ai étudiées. Celles-ci appartiennent aux genres *Brosimum* et *Soarezia*, et l'importance réside plutôt dans le bois.

Bacupary. *Platonia insignis*.

Les fruits sont recherchés dans la vallée de l'Amazone, et dans les terrains plus au sud. On les mange crus et en confitures. Ils sont grands et aromatiques.

CONCLUSION.

Une partie de ces végétaux alimentaires pourra être observée à l'exposition du Brésil.

Le tableau que je viens de donner ne doit pas être regardé comme un travail complet sur les plantes plus ou moins nourrissantes de la flore brésilienne. Peut-être qu'il existe encore d'autres arbres fruitiers, en nombre considérable, dans les régions du Brésil moins connues sous le point de vue de la botanique. Parmi les essences qui seront découvertes, il est très-probable qu'on y trouvera de nouvelles richesses pour la nourriture des habitants de l'Empire, soit dans les racines, feuilles, fruits, ou dans les graines, etc. ; ce seront des avantages à obtenir des connaissances qui ne sont pas encore acquises à la science, mais qui le deviendront bientôt, lorsque les recherches auront pour objet les contrées non exploitées jusqu'à présent, et les propriétés exactes des plantes, même de celles qui sont déjà connues botaniquement, et qui ont échappé à des analyses plus approfondies.



Je suis convaincu que, dans les pages précédentes, sont compris les végétaux alimentaires les plus remarquables. Et en supposant l'oubli d'une, ou deux, ou cinq espèces moins intéressantes, cela n'aura pas la moindre influence sur le but que je veux atteindre : montrer la grandeur de cette partie de la flore de mon pays, comme complément de mes travaux botaniques déjà publiés.

C

T

89097519391



B89097519391A