

les maisons quand on en est un peu éloigné. Les rangées des maisons forment ordinairement un carré; elles sont séparées par des ruelles: au centre du carré s'élève le balli ou la halle, bâtiment de cinquante à cent pieds de long, et de vingt à trente de large.

Les maisons sont en bois; on les élève sur des poteaux qui ont six à huit pieds de haut; le plancher est en bambous entiers très-serrés les uns contre les autres, et dont les extrémités posent sur des traverses soutenues par les piliers: on place en travers, sur ces bambous entiers, des bambous fendus que l'on attache avec des rotins, et l'on étend par-dessus des nattes de différentes sortes. Ces planchers sont d'une élasticité alarmante pour les étrangers qui entrent pour la première fois dans ces maisons. Les parois sont en bambous fendus qui ont été aplatis; on en met deux rangs l'un sur l'autre, tantôt placés transversalement, tantôt arrangés en claies. On couvre les maisons avec l'attap qui est la feuille du nipah, espèce de palmier; on en fait des bandes d'environ cinq pieds de long, et de la largeur de la feuille, puis on les dispose sur le faite comme des tuiles, et on les attache aux bambous qui servent de solives. Ce revêtement d'attap sert souvent d'enveloppe extérieure à un toit de bambous fendus.

On monte dans les maisons par une pièce de

bois ou par un fort bambou dans lequel on a taillé plusieurs coches. Il est probable que la crainte des bêtes sauvages a fait adopter cet expédient grossier de préférence à un escalier plus régulier, et surtout plus commode. « On m'a assuré, dit M. Marsden, qu'un éléphant voulant passer sous une de ces maisons isolées au milieu de la campagne, fit un effort pour se débarrasser de l'obstacle qui l'arrêtait, et emporta sur son dos, à une distance de plusieurs milles, l'habitation et la famille qui l'occupait. »

Les pièces de bois de la façade des maisons où demeurent les familles les plus considérées, sont sculptées, et offrent des ornemens grossiers et des figures grotesques.

L'ameublement de ces maisons est fort simple: le lit est une natte ordinairement d'un tissu fin, sur laquelle on étend un certain nombre de coussins avec des franges: une tenture est suspendue au-dessus de la tête. Des plateaux de bois soutenus sur des pieds tiennent lieu de table; trois à quatre personnes peuvent se placer autour; on pose sur ces plateaux des tallam ou plats de cuivre, et sur ceux-ci les coupes, les feuilles de bananier, ou les vaisseaux de terre remplis de riz.

Les Sumatranais ne s'asseyent pas les jambes croisées comme les Turcs; ils sont penchés sur la hanche et appuyés sur le bras gauche, les jam-

bes pliées à droite ; ils laissent libre la main droite dont ils se servent pour manger. Ils prennent leurs mets avec les doigts. Ils trempent souvent leurs mains dans l'eau pendant le repas.

Ils préparent leurs mets dans des marmites de fer, dont l'ouverture est large et le fond étroit, et plus souvent dans des pots de terre. Jadis les Sumatranais n'employaient, pour faire cuire leur riz, que le bambou qui était presque détruit à la fin de l'opération : mais il résiste à la flamme tant qu'il contient du liquide. Le foyer ne consiste qu'en quelques briques ou pierres que l'on arrange quand on veut faire du feu, et souvent sur le plancher devant la porte. On va chercher de l'eau aux sources dans des bambous longs de cinq à six pieds, que l'on porte sur les épaules, ou dans des nœuds de ce roseau dont on place plusieurs dans un panier. Pour boire ils font usage d'un lebou, fruit qui ressemble à la calebasse, et qui a deux ouvertures ; ils tiennent ce vaisseau à une certaine distance au-dessus de la bouche, et reçoivent le breuvage à mesure qu'il tombe.

Les paniers font un objet essentiel de l'ameublement ; le nombre que l'on en voit suspendu aux toits indique l'aisance du propriétaire ; ils lui servent à recueillir et à transplanter ses récoltes de riz et de poivre ; ils sont faits de bandes de bambous attachées ensemble avec des rotins fendus :

les femmes les portent sur leur dos par le moyen d'une bande qui leur passe sur le front.

Indépendamment des végétaux, les Sumatranais mangent du buffle, de la chèvre et des poules ; ils assaisonnent leurs mets avec la poudre de carry. Ils ne font jamais usage de poivre, parce qu'ils le regardent comme trop échauffant : ils pensent au contraire que le piment rafraîchit ; et M. Marsden dit que, d'après sa propre expérience, cette opinion lui semble exacte. Quelle que soit d'ailleurs la quantité et la variété des mets, le fond de la nourriture est le riz ; dans le même repas on le sert souvent accommodé de diverses manières.

Les Sumatranais font cuire leur viande à l'instant où l'animal vient d'être tué, et où il est encore chaud ; on assure que la chair est beaucoup plus tendre que lorsqu'on la garde un jour ; le climat ne permet pas de la conserver plus longtemps, à moins d'avoir recours à une préparation particulière ; la viande de buffle coupée en petites tranches minces est exposée à la chaleur du soleil par un beau temps, ordinairement sur le toit des maisons ; quand elle est bien sèche, elle résiste à la putréfaction sans le secours du sel ; le poisson se prépare de la même manière. Ces deux denrées nommées dinding s'expédient au loin.

Le blanchang est une espèce de poutargue ou

de caviar, le rouge est composé de frai de chevrette ou de chevrettes entières; on le fait sécher au soleil, puis on le pile dans un mortier avec du sel, on l'humecte avec de l'eau, et on en forme des gâteaux. Le blanchang noir se fait avec de petits poissons; on emploie le même procédé dans quelques parties de la côte orientale, on sale les œufs des grands poissons, et on les conserve parfaitement secs, ils gardent leur goût.

Quand les Sumatranais tuent un bison, ce qu'ils font toujours dans leurs assemblées publiques, ils le dépècent en tranches, ils échaudent la peau, la raclent, et la suspendent dans leurs maisons pour la faire sécher, elle se ride et devient très-ferme. Quand ils la font étuver ensuite dans une petite quantité d'eau, elle leur fournit une excellente gelée qui, assaisonnée convenablement, leur fournit un mets qu'ils trouvent très-délicat.

Le sagou n'est pas d'un usage général. Les Sumatranais cultivent aussi, mais en petite quantité, le randa-djaou, espèce de sorgho. Quand ces vivres leur manquent, ils ont recours aux racines sauvages, à des herbes et à des feuilles d'arbres, dont les bois abondent constamment; la simplicité habituelle du régime de ces insulaires les empêche de trouver cette sorte d'aliment extraordinaire ou même mauvaise; c'est pourquoi les disettes de grains ne sont pas suivies des terribles effets

qu'elles entraînent quelquefois dans des contrées plus fertiles et chez des nations plus prévoyantes.

Le riz encore couvert de sa pellicule est nommé *paddi*; on distingue à Sumatra celui des terres hautes (*laddang paddi*), et celui des terres basses (*sévour paddi*). Le premier est plus blanc, plus gros, plus savoureux, et peut se conserver plus long-temps, par conséquent il a une plus grande valeur que l'autre. Le *sévour paddi* est plus productif, sa culture est exposée à moins de risques, mais il est d'une substance aqueuse, renfle beaucoup moins dans la cuisson, et se gâte plus promptement; cependant il est d'un usage plus général que le *laddang paddi*.

Celui-ci se sème dans les terrains hauts, et presque toujours sur l'emplacement de vieilles forêts, où la chute et la décomposition continuelle des feuilles ont formé un lit de terreau, avantage que les plaines basses ne peuvent offrir, étant épuisées par l'action constante des rayons du soleil et par la production du *lallaug*, sorte de graminée très-touffue; il croît à la hauteur de cinq pieds, il est remarquable par la blancheur et la souplesse du duvet qui entoure sa fleur, et par ses balles barbues et piquantes, très-incommodes pour les jambes des voyageurs.

Les Sumatranais, bien loin de se plaindre de l'abondance des bois comme un inconvénient, la

regardent , au contraire , comme un avantage , à cause de la fertilité qu'ils procurent. Dans quelques parties de leur île ils sèment toujours leurs grains dans la terre qui est restée long-temps essartée , mais c'est plus par nécessité que par choix. « J'ai entendu un de leurs princes , dit M. Marsden , se plaindre d'un établissement formé dans ses possessions , par des étrangers qu'il serait , observait-il , obligé de chasser , pour prévenir la dévastation de ses vieux bois ; ce qui me paraissait une précaution superflue dans une île qui ne présente à la vue qu'une forêt immense , impénétrable et inépuisable.

A l'approche de la saison sèche , vers le mois d'avril , le cultivateur fait choix d'un terrain pour son laddang paddi de cette saison , et rassemblant sa famille et ses domestiques , il commence par abattre les arbres pour débarrasser le sol. C'est un travail immense qui semblerait exiger un grand déploiement de force ; les Sumatranais en viennent à bout par la persévérance. Le prang qui ressemble à une serpe , et le billiong , sorte de hache informe , sont leurs seuls outils pour cette opération ; la scie leur est inconnue. Se souciant fort peu du bois , ils ne coupent point l'arbre près de la terre où le tronc est le plus épais ; ils construisent une espèce d'échafaud sur lequel ils grimpent , et là ils taillent à la hauteur d'une

douzaine de pieds au-dessus de terre , point où l'arbre est plus mince , jusqu'à ce qu'il soit assez aminci pour pouvoir être abattu avec des rotins qu'ils attachent aux branches , et avec lesquels ils le tirent en bas. Ils parviennent ainsi à renverser peu à peu tous les arbres de leur terrain.

Le bois abattu n'est d'aucune valeur , à cause de son abondance , du peu de consommation que l'on en fait , et de l'éloignement où il se trouve presque toujours des rivières qui sont la seule voie par laquelle il peut être transporté à quelque distance. « On voit partout , dit M. Marsden , tomber en pourriture des arbres qui par leur grosseur , leur hauteur et leur tige bien droite , exciteraient l'admiration des voyageurs , et en comparaison desquels les grands mâts de nos vaisseaux de guerre paraissent bien petits.

Ce premier travail achevé , les Sumatranais élaguent les branches , et quand la chaleur du soleil les a suffisamment desséchées pendant plusieurs mois , ils y mettent le feu , de sorte que le pays est en flammes pendant environ un mois , ou jusqu'à ce que tout soit consumé.

Les pluies qui surviennent quelquefois à cette époque entraînent deux grands inconvéniens , la perte du temps et le retardement de la récolte. Il y a dans l'île des imposteurs qui , profitant de la crédulité des cultivateurs , leur persuadent qu'ils

peuvent, à leur gré, faire tomber la pluie ou l'empêcher. Un de ces charlatans reçoit, pendant que les arbres brûlent, une ou plusieurs piastres de chaque famille du canton, afin qu'il leur envoie le temps favorable pour leurs travaux. Il faut cependant rendre justice à ces jongleurs, ils montrent plus de bonne foi que la plupart des gens de leur espèce; car en promettant de remplir l'engagement qu'il a pris, le charlatan y ajoute toujours cette clause: *si Dieu le veut*: et ainsi dans le cas où l'événement ne justifie pas sa prédiction, il attribue cet effet à l'intervention particulière de la divinité. Ces fourbes sont toujours des aventuriers malais.

Quand les pluies périodiques commencent à tomber, c'est-à-dire en septembre et octobre, les Sumatranais sèment leurs grains; ils ne se servent de la charrue que dans les plaines où les vieux bois sont plus rares que dans les montagnes. Dans ces derniers terrains, où les racines des arbres empêchent de labourer, le cultivateur fait dans le champ des trous à droite et à gauche, et à égale distance, avec un pieux pointu qu'il tient à chaque main. Un homme le suit et jette quelques grains dans chaque trou; on laisse au vent ou à la pluie le soin de les recouvrir.

Quant au sèmour paddi, après avoir nettoyé le terrain de toutes les broussailles et plantes aqua-

tiques des terres marécageuses, on y fait entrer un certain nombre de buffles; ces animaux dont le plaisir est d'être dans l'eau et de se vautrer dans la boue, remuent la terre et l'engraissent de leur fiente. Les cultivateurs viennent ensuite aplanir la surface du sol en y traînant une planche; ce travail fait, ils divisent le champ en plusieurs compartimens séparés par des canaux; ils sèment le riz fort dru sur de petites plates-bandes, et quand il a poussé à la hauteur de deux à trois pouces, ils en coupent l'extrémité, et au bout de quarante jours depuis le moment de la semaille, ils transplantent les grains dans le champ préparé, puis l'inondent. Lorsque le paddi monte en épi, on fait écouler toutes les eaux. Alors les Sumatranais commencent à préparer leurs machines pour écarter les oiseaux, occupation qui leur donne des peines incroyables, et dans laquelle ils montrent une merveilleuse sagacité. Ce sont des planches garnies de claquets, disposés de manière qu'un enfant peut, au moyen de cordons qui se tirent, faire un très-grand bruit qui s'entend de toutes les parties du champ le plus vaste; aux extrémités on place, à quelque distance les uns des autres, des espèces de moulins à vent, fixés sur des perches. Ils causent un tapage de nature à effrayer les voyageurs.

Quatre mois après la transplantation, l'on

moissonne le grain ; les épis sont coupés très-courts , un à un . avec un instrument grossier qui ressemble à la lame d'un couteau , et qui a un manche en bambou ; on prend l'épi d'une main , on le coupe , et on le met dans l'autre main jusqu'à ce qu'elle soit remplie : ils lient tous ces épis en une petite gerbe , ou bien ils les jettent dans un panier qu'ils portent , soit à leur côté , soit sur leur dos , suspendu à une courroie qui passe devant leur front.

La récolte terminée , on étend les épis sur des nattes dans les greniers , et on sépare les grains en les foulant aux pieds ; pour y procéder plus facilement , on se soutient avec les mains à un bambou placé en travers au-dessus de la tête. Quoique par l'habitude d'aller sans chaussure , les Sumatranais aient la plante des pieds extrêmement calleuse , cependant le travail de fouler les épis est si rude qu'il leur fait quelquefois sortir le sang des pieds , surtout quand ils sont un peu pressés.

Dans quelques cantons voisins de la côte on ne peut semer deux saisons de suite dans le laddang ; ce qui est possible dans le sêvour. Cependant on sème la terre trois années de suite dans l'intérieur , où la température est plus favorable à l'agriculture. Souvent , après que le chaume a été brûlé dans un champ , on y sème de l'ognon. Le

sorgho se sème en même temps que le paddi.

Les laddangs rendent communément de soixante à quatre-vingts grains pour un ; les sêvours en général cent pour un , et dans quelques cantons du nord cent vingt. Cette fécondité est extraordinaire , comparée au produit des champs d'Europe ; cependant le sol de Sumatra est en général plutôt stérile que fertile. Le petit nombre d'endroits cultivés sont comme on l'a vu précédemment des terrains hauts où l'on vient de détruire les anciens bois , ou bien des marécages où le terreau des hauteurs voisines a été apporté par les pluies. Le long de la côte , il y a entre les rochers et le rivage , de petites plaines sablonneuses probablement laissées par la mer , et mêlés de terre végétale , ce sont les meilleurs terres.

Les Sumatranais ne sont pas fort habiles à forger le fer , néanmoins ils font des clous , quoiqu'ils ne s'en servent guère dans leurs constructions , car ils y emploient ordinairement des chevilles de bois. Ils façonnent aussi divers outils , des serpes , des doloires , des haches et des houes ; le feu est alimenté avec du charbon de bois. Leurs soufflets sont deux bambous d'environ quatre pouces de diamètre et longs de cinq pieds , ouverts par le haut , fermés par le bas , et posés perpendiculairement auprès du fourneau. A peu près à

un pouce de l'extrémité inférieure de chaque bambou, on pratique un trou dans lequel on insère un petit bambou qui sert de tuyau et est tourné vers le feu. Des faisceaux de plumes ou autres matières souples que l'on attache à de longs manches, sont introduits dans les bambous perpendiculaires; quand on les pousse en bas, ils forcent l'air à passer dans les petits tuyaux placés horizontalement, et en les élevant et les abaissant sans relâche, on établit un courant d'air continuel. Un enfant assis sur un siège élevé est ordinairement chargé de cette opération.

Les ouvrages de filigrane d'or et d'argent de Sumatra sont admirés; ce qui doit le plus surprendre, est qu'un travail aussi délicat puisse être produit par des outils aussi grossiers que ceux dont les ouvriers font usage. Ceux-ci sont généralement des Malais. Lorsque l'on charge l'un d'eux de fabriquer un objet, il demande un morceau de cercle de fer pour en faire son instrument à tirer le métal en fil; une vieille tête de marteau fichée sur un billot, sert d'enclume. L'or est fondu dans un tesson de terre, quelquefois dans un creuset en argile commune. L'ouvrier souffle le feu avec la bouche, à travers un tuyau de bambou; si la quantité de métal à fondre est considérable, trois ou quatre hommes placés autour du fourneau, qui est un vieux pot de terre rompu,

soufflent ensemble. La méthode de tirer le métal en fil, diffère fort peu de celle qui est usitée en Europe; quand il est tiré à un degré de finesse suffisante, on l'applatit sur l'enclume, puis on le tord, en le frottant avec un bâton plat sur un billot; on le bat de nouveau, de cette manière le fil devint plat et ses bords sont dentelés. Avec des pincettes on plie l'extrémité du fil, et l'on forme ainsi les dessins; toutes les parties en sont placées pièce à pièce sur une plaque d'or, puis soudées avec un mélange de limaille d'or et de borax. Quand l'ouvrage doit être à jour, on fixe les pièces du dessin sur une carte ou sur un morceau de bois mou, que l'on détruit ensuite en plaçant au feu la pièce terminée.

On a vu plus haut comment les Sumatranais abattent les arbres; pour se procurer des planches, ils choisissent ceux qui par la direction de leurs fibres se fendent facilement; ils se servent à cet effet de coins. Les planches qu'ils obtiennent ainsi étant d'une épaisseur irrégulière, ils les unissent avec le rembay qui est une espèce de doloire. Le papatil, autre outil du même genre, est employé pour les petits ouvrages, notamment pour ceux qui sont en bambous.

Ils font leur ciment en prenant du lait caillé de buffle, qu'ils expriment bien et en forment des gâteaux qui, bien séchés, deviennent aussi durs

que des cailloux. On racle ces gâteaux, et l'on en mêle une petite portion avec de la chaux vive; ce mélange est humecté avec du lait; il n'y a pas de meilleur ciment, surtout pour les pays chauds et humides, il est également excellent pour raccommoder la porcelaine.

La peinture et le dessin sont des arts absolument inconnus aux Sumatranais; ils sont habiles à sculpter le bois et l'ivoire; mais ils ne produisent que des ouvrages grotesques. C'est surtout pour les manches des cris qu'ils développent leur adresse dans cet art; ils y représentent ordinairement la tête et le bec d'un oiseau avec les bras d'un homme pliés. Leurs nattes sont tissées avec beaucoup de délicatesse.

Les Rajangs, et surtout les femmes, sont vêtus d'étoffes de soie et de coton qu'ils manufacturent eux-mêmes, quelques-unes sont très-fines. La chaîne est fixée par un bout sur une pièce de bois, et tendue par le moyen d'un joug placé derrière le dos de l'ouvrier assis. La navette est un roseau creux, long d'environ seize pouces. Les étoffes de soie ont ordinairement une lisière d'or. Les femmes sont très-habiles à la broderie; les fils d'or et d'argent qu'elles emploient à cet ouvrage sont, de même que les aiguilles, apportés de la Chine.

Les Sumatranais parfument l'air avec l'huile de

benjoin qu'ils distillent eux-mêmes. Un vaisseau de terre à cuire le riz fait l'office de retorte; un petit tuyau de bambou inséré sur le côté du vaisseau bien couvert, tient lieu de cornue. Ils mêlent avec le benjoin de la canne à sucre et d'autres ingrédients. Cette huile est fort chère; les riches seuls peuvent en faire usage.

Quant on voyage la nuit, on s'éclaire avec des soulous qui sont des torches de bambous secs, que l'on a battus sur les jointures pour les fendre. On porte ces torches principalement pour écarter les tigres; c'est dans le même but que l'on a l'habitude de faire du feu autour des villages. Ces animaux sont les plus cruels ennemis des habitants; le nombre qu'ils en tuent annuellement est incroyable. « J'ai vu, dit M. Marsden, des villages entiers qu'ils avaient ravagés. Cependant, par un préjugé superstitieux, les Sumatranais se décident difficilement, malgré les grandes récompenses que les Européens leur offrent, à mettre en usage les moyens de détruire les tigres. Ils ne s'y déterminent que lorsque ces bêtes féroces leur ont enlevé quelqu'un de leur famille. Ils se servent de pièges très-ingénieux. Tantôt c'est une cage très-forte dans laquelle on enferme un chien ou un chat pour attirer le tigre, et dont les portes se ferment d'elles-mêmes; tantôt c'est un gros bloc de bois placé dans une fosse, et qui tombant sur le dos