

côté les cannelliers entrelaçant leurs branches, semblent couvrir d'un riche tapis la surface de la plaine, et de l'autre les faibles ouvertures formées par les sentiers qui s'entrecroisent, démontrent que, malgré son épaisseur, on a pénétré dans le sous-bois. Une route très-large qui commence à la pointe occidentale du fort et finit à celle du sud, fait un circuit de près de trois lieues autour des plantations.

Le sol le plus propre au cannellier est sablonneux, blanchâtre et léger; tel est celui des jardins de Colombo et de plusieurs parties des environs de Nigumbo et de Caltoura, où l'on recueille aussi de la cannelle d'une qualité supérieure. Celle de Matoura et de Pointe de Galle n'en diffère pas beaucoup, surtout lorsqu'elle vient des lieux voisins de la mer qui sont les plus favorables aux cannelliers. On en trouve fort peu dans le reste de l'île, la petite quantité que l'on tire de l'intérieur est plus épaisse et plus grossière, d'un goût plus âcre et d'une qualité plus chaude que celle des côtes.

La cannelle formant toute la richesse de Ceylan, on ne multiplie que les meilleures sortes de cannelliers. Le laurier-cannellier (*laurus cinnamomum*) donne la plus parfaite; c'est un arbre d'une grandeur médiocre, il a de quatre à dix pieds de haut; le tronc est délié, et il en part de tous côtés des

branches. Le bois est doux, léger, poreux; dépouillé de son écorce, il sert à faire du feu. Quelquefois on le scie pour le convertir en planches dont on tire des meubles; son odeur ne le met pas à l'abri des piqûres des vers. Un grand nombre de drageons sortent du pied de l'arbre, autour duquel ils forment en grandissant un buisson touffu.

La feuille ressemble à celle du laurier franc (*laurus nobilis*); cependant elle n'est pas si foncée; elle est surtout reconnaissable à trois nervures longitudinales bien marquées, qui ne sont pas coupées de nervures transversales. Quand elle se développe elle est de couleur rouge, ensuite elle devient graduellement verte; quand on la mâche, elle a le goût du clou de girofle.

Les fleurs sont blanches et très-nombreuses; comme on les voit de très-loin, des voyageurs ont assuré qu'à une certaine distance de Ceylan, on sentait l'odeur de la cannelle, c'est une fable; en traversant les bois, jamais elle ne m'a frappé que lorsque j'arrachais des feuilles, ou quelques branches de l'arbre; la fleur même a moins d'odeur que la feuille. Le fruit est une baie qui ressemble à celle du laurier franc: il mûrit à la fin de l'automne. Les Ceylanais le ramassent, le broient et le font bouillir pour en extraire l'huile, dont ils oignent leurs cheveux dans les jours de cérémonie,



et qu'ils brûlent dans leurs lampes. Lorsqu'on la mêle à l'huile de coco, elle donne une lumière très-claire.

On n'estime que l'écorce de quatre variétés du laurier-cannelier; cet arbre porte chez les indigènes le nom de *couroundou*; ils joignent à ce mot une épithète pour désigner l'espèce particulière de l'arbre. D'autres couroundous donnent des écorces moins recherchées; enfin il y a des couroundous qui ne sont pas des cannelliers; le *davoul-couroundou* est le laurier-casse; son écorce en se séchant ne se roule pas; le *nicā-couroundou* a les feuilles longues et étroites; on le regarde comme une variété du camphre. Parmi les quatre couroundous que l'on écorce pour le gouvernement, le *capouré-couroundou* (cannelier-camphrier) est regardé comme inférieur aux autres; ses racines donnent du camphre par la distillation, et si l'on fait une incision à l'arbre, il en sort du camphre: le *cabatti-couroundou* a un goût âcre et stiptique.

Avant la conquête de Ceylan par les Hollandais, le cannellier croissait sauvage. On s'imaginait que la culture lui faisait perdre sa qualité. L'expérience montra ensuite que si on le cultivait, il ne dégénérait pas: les jardins de cannellier étant plantés en quinconce, il est plus facile d'y faire la récolte que dans les forêts où le sous-bois

oblige de ramper pour reconnaître les arbres.

On écorce les cannelliers deux fois par an: ce qu'on appelle la grande récolte dure d'avril en août. C'est alors que l'on prépare la plus forte quantité de cannelle. La petite récolte ne dure guère plus d'un mois de novembre en janvier.

Chaque canton où il croît des cannelliers est tenu de fournir annuellement une certaine quantité de cannelle, proportionnée à sa population. Moyennant cette redevance, chaque Ceylanais obtient la concession d'un terrain franc d'impôt.

Les hommes employés à écorcer les cannelliers sont appelés *chouliahs*; ils connaissent par l'expérience les arbres dont l'écorce est parvenue au point de maturité. Ils coupent avec une grande serpette toutes les branches qui ont trois ans, raclent, avec un couteau d'une forme particulière la pellicule qui recouvre l'écorce, et font à celle-ci une incision longitudinale pour l'enlever de dessus le bois; tous les morceaux d'écorce sont insérés les uns dans les autres suivant leur grosseur, puis on les étale, la chaleur les a bientôt séchés, et l'écorce prend la forme que nous lui voyons en Europe. On en fait des paquets pesant à peu près trente livres chacun, on les lie avec des brins de bambous fendus.

Lorsque la cannelle est déposée dans les magasins de la compagnie, elle est soumise à un exa-



men, pour que sa qualité soit constatée; les chirurgiens de la compagnie sont chargés de cette tâche désagréable. Ils mâchent un morceau d'écorce de chaque faisceau, ce qui finit par leur excorier la langue et le palais, et leur causer des douleurs si vives, qu'ils ne peuvent continuer cette opération plus de trois jours de suite.

En emballant les paquets de cannelle pour les embarquer, on remplit les vides qu'ils laissent avec du poivre noir qui conserve le goût de la cannelle, et qui, étant d'une qualité plus chaude et plus sèche que cette écorce, en pompe toute l'humidité. Les balles sont faites d'une toile grossière en chanvre ou en fibres de coco et doublée de laine, parce que la toile ordinaire ne préserve pas assez la cannelle de l'évaporation de ses parties aromatiques.

Les petits morceaux d'écorce qui ne pouvaient pas entrer dans les balles étaient soigneusement ramassés; on en distillait une huile pour l'extraction de laquelle on prenait les plus grandes précautions, afin qu'il ne se commît aucune fraude, et que rien n'en fût détourné. Un flacon était évalué à dix livres sterling (250 fr.). Depuis que les Anglais sont maîtres de Ceylan, ils ont trouvé que cette opération rapportait si peu, qu'ils l'ont abandonnée.

On a planté des cannelliers à Batavia, dans l'île de France, et sur la côte de Malabar: partout ils

ont dégénéré: à Ceylan même ils ne croissent pas bien dans le nord de l'île, ni dans les environs de Trinquemale; il faut donc aller chercher la cannelle sur la côte du sud-ouest, que le défaut de ports rend très-incommode.

Ceylan est riche en minéraux; cette île a été célèbre pendant long-temps par les pierres précieuses que l'on y trouve. Ses rubis, ses topases et ses diamans ne sont pas si estimés que les mêmes tirés des mines de l'Hindoustan et du Brésil. Au contraire, ses saphirs, ses améthystes, ses aiguemarines et ses tourmalines, sont de la plus belle qualité imaginable. On cherche ordinairement ces pierres, ainsi que les cornalines, les opales et de beaux cristaux, dans les ravines des montagnes et sur les bords des rivières. Les pluies abondantes entraînent les pierres précieuses des parties les plus hautes de l'île dans les parties inférieures où elles restent dans le sable des rivières.

L'intérieur de l'île contient du plomb, de l'étain et du fer. On ne tire aucun parti de ces mines. Les Hollandais ont exploité une mine de mercure à Cotta, éloigné de deux lieues de Colombo; les Anglais ont continué les travaux. Ceylan a aussi des sources d'eau chaude à Cannia près de Trinquemale.

Ceylan n'a qu'un petit nombre d'animaux domestiques. Le cheval et le mouton y ont été ap-



portés, et ont de la peine à y exister. Les chevaux que l'on élève dans les petites îles au-delà de Jafnapatnam, proviennent du mélange des chevaux arabes avec ceux du Carnatic. A Ceylan, non plus que dans l'Inde, on n'emploie jamais les chevaux à porter, ni à traîner des fardeaux. Les chevaux y sont rarement plus gros qu'un veau d'un an en Europe; ils ont une bosse sur le dos. Leur chair est quelquefois de bonne qualité. On se sert de ces animaux pour le transport des fardeaux et de l'artillerie; cependant on leur préfère pour ces travaux les buffles qui sont plus gros et plus forts. Ils ont en horreur la couleur rouge qui les rend furieux; il en résulte un grand inconvénient pour les militaires anglais, dont l'uniforme est de cette couleur.

Les animaux sauvages sont très-nombreux. L'on rencontre dans les forêts et dans les djengles beaucoup de cerfs et de daims, une espèce est aussi petite qu'un chat; il y a aussi des lièvres et des sangliers; beaucoup de bêtes féroces infestent les forêts, entre autres le léopard, la panthère, le chat-tigre, le chacal; l'ours et la hyène y sont rares. On rencontre partout des troupes de singes de différentes espèces. Le porc-épic se prend facilement, on l'élève dans les maisons. Les écureuils commettent de grands dégâts dans les jardins; l'ichneumon fait la guerre

aux serpens. Les chauve-souris y sont très-grosses; les rats sont en très-grand nombre et extrêmement incommodés; le talgoï attrape les fourmis en faisant pénétrer sa longue langue gluante dans les fourmilières, et la retirant dans sa bouche lorsqu'elle est chargée de ces insectes.

Les éléphants de Ceylan l'emportent par leurs qualités sur ceux des autres pays de l'Inde. On leur fait la chasse d'une manière particulière. A peu près un mois avant de la commencer, on enclôt un vaste terrain situé au milieu d'un bois de cocotiers, et près d'un étang; cet enclos se fait avec des poteaux très-forts, ordinairement de bois de cocotier que l'on enfonce en terre, et que l'on attache les uns aux autres avec de grosses cordes que l'on entrelace des branches des arbres voisins. On couvre les pieux d'une quantité de branchages pour bien les cacher. Des sentiers étroits, sinueux et prolongés, garnis de chaque côté de palissades semblables à celles qui viennent d'être décrites, aboutissent de différens côtés à l'enclos; ils sont assez larges pour qu'un éléphant puisse y passer. On en pratique aussi d'autres plus resserrés, par lesquels les chasseurs peuvent s'avancer en sûreté vers l'animal et se retirer sans qu'il puisse les poursuivre. L'enclos est partagé en plusieurs compartimens.

L'ouvrage achevé, les personnes qui l'ont or-



donné, rassemblent un grand nombre d'hommes, de femmes et d'enfans qui se munissent de tambours et de toutes sortes d'instrumens bruyans. Cette multitude pénètre par différentes routes dans la forêt; lorsque la nuit arrive, elle dirige sa marche avec des torches. Tous les chasseurs ont des armes à feu pour se défendre contre les bêtes féroces. Pendant que cette troupe parcourt la forêt, des gardes placés près des lacs et des étangs, en écartent par leurs cris les éléphants qui voudraient venir s'y désaltérer. Repoussés de plusieurs côtés les éléphants vont naturellement vers la partie de la forêt où règne le silence, et où ils espèrent trouver de l'eau pour se désaltérer; le bruit continuel de la foule qui les suit de près, les force d'accélérer leur marche. Arrivés à l'entrée des sentiers qui conduisent à l'enclos, leur sagacité leur fait remarquer le changement qui s'est opéré dans cet endroit de la forêt; ils semblent soupçonner les embuches qu'on leur a tendues; ils ont l'air consterné; mais il n'est plus temps de faire retraite; les clameurs qu'ils entendent de toutes parts ne leur laissent qu'un parti à prendre, ils entrent dans les sentiers. Lorsqu'on les voit engagés dans l'enclos, on leur envoie des éléphants apprivoisés, et l'on ferme toutes les issues, à l'exception des sentiers étroits par lesquels les chasseurs s'avancent et emploient tous les moyens

possibles pour les séparer et les attirer isolément dans les compartimens de la grande enceinte. Alors il ne s'agit plus que de jeter des cordes au cou et autour des jambes de ces animaux. Les éléphants apprivoisés sont d'un grand secours dans cette occasion, car ils font une partie de la besogne. On conduit ensuite successivement chaque éléphant pris à un sentier en ligne droite qui mène hors de l'enclos, et quand il est sorti de ce labyrinthe, on l'attache à un gros arbre.

Souvent la fureur transporte les éléphants lorsqu'ils viennent d'être privés de leur liberté; dans ce cas, on a encore recours à l'intelligence des animaux apprivoisés. Quand ceux-ci s'aperçoivent qu'un des captifs est intraitable, ils se présentent contre lui, et le frappent de leur trompe, jusqu'à ce qu'ils l'aient rendu parfaitement calme et soumis. Ils surveillent aussi ses mouvemens avec beaucoup de soin, et l'empêchent d'attaquer les gardiens.

En 1797 on prit de la sorte cent soixante-seize éléphants qui furent envoyés sur le continent de l'Inde, par le pont d'Adam. Ce n'est point par l'énormité de la taille que les éléphants de Ceylan l'emportent sur ceux de tous les autres pays; car ils sont généralement moins gros que ceux de l'Inde; mais il n'y en a pas de plus robustes, de plus intelligens, de plus dociles. Le Ceylanais est



tellement persuadé de la prééminence de ses éléphans sur tous les autres, qu'il prétend que ceux-ci s'inclinent devant ceux de son île, en signe de soumission.

Les espèces d'oiseaux sont très-variées à Ceylan. Toutes les volailles de l'ancien continent s'y trouvent; les canards et les oies y sont aussi très-nombreux, de même que les perroquets. Les bords des rivières sont peuplés de cigognes, de grues, de hérons et de poules d'eau. Les bécassines et les bécassines peintes sont très-communes. On y voit des perdrix rouges et beaucoup de pigeons. Le pigeon cannelle, ainsi nommé parce qu'il se plaît dans les bois de cannelliers, est d'un beau vert; son corps est aussi gros que celui de notre pigeon commun; on estime sa chair.

Les corneilles sont très-incommodes; il est très-difficile de les chasser des maisons qui, à cause de la chaleur, sont presque tout à jour. Leur audace rappelle les harpies de la fable; elles volent effrontément les mets sur une table entourée de convives; elles fréquentent de préférence les lieux voisins des habitations de l'homme; malgré les désagrémens qu'elles causent, on les supporte parce qu'elles sont réellement très-utiles et que les services qu'elles rendent compensent le tort qu'elles peuvent faire. Comme elles sont carnassières et voraces, elles enlèvent toutes les

viandes corrompues, toutes les saletés, et toutes les bêtes mortes qu'elles peuvent trouver; elles emportent aussi toutes les substances qui, si elles étaient laissées sur place, dans un pays si chaud, causeraient une infection horrible, et probablement occasionneraient des maladies putrides. On leur pardonne donc aisément leurs larcins et leur impudence, et on ne souffre pas qu'on leur tire des coups de fusil.

Les milans et les vautours qui sont la terreur des autres oiseaux, sont, de même que les corneilles, d'un grand secours pour enlever les matières infectes partout où les troupes sont campées.

Il y a deux espèces de paons; les uns s'appriivoisent et ressemblent de tout point à ceux que nous voyons en Europe; les autres plus gros errent dans les forêts de l'île, et sont des oiseaux superbes, l'éclat de leur plumage ajoute infiniment à la beauté des forêts. Les gobe-mouches sont remarquables par la longueur de leur queue; lorsqu'ils volent, il semble que ce soit une flèche qui fende l'air.

Les reptiles sont extrêmement communs; les serpens surtout abondent à Ceylan, et sont de grands fléaux pour les habitans. D'énormes crocodiles infectent les rivières. L'iguane est un lézard d'un aspect dégoûtant qui n'est nullement à craindre et vit dans des trous; des crapauds,



des lézards, des cameléons, des sangsues se trouvent en grande quantité dans toutes les parties de l'île. Enfin les fourmis sont un véritable fléau; elles dévorent tout ce qui se trouve à leur portée.

Les lacs et les rivières fournissent, ainsi que la mer qui entoure l'île, une grande abondance de poissons. Celui que l'on prend dans l'eau douce n'est pas très-bon. « J'ai toujours été surpris, dit Percival, de voir dans ce pays que tous les étangs et toutes les mares que l'eau de pluie entretenait ou qui se formaient accidentellement, fussent, quoiqu'ils ne communiquassent à aucun réservoir, continuellement remplis de poissons. La seule explication qu'il soit possible de donner de ce phénomène, est que le frai est pompé dans l'air, en même temps que l'eau, et qu'il retombe avec la pluie, de manière à s'animer aussitôt. »

Les habitans de Ceylan, dit M. Davy qui parcourut l'île en 1817, peuvent être divisés en deux classes; les naturels de l'île (ou Chingulais), et ceux qui sont d'origine étrangère. Ceux-ci sont des Malabars, et des Maures ou Mahométans; les premiers sont fixés dans les provinces du nord et de l'est, les Maures sont dispersés partout.

Avant l'arrivée des Portugais dans l'île, les

Chingulais en étaient probablement les seuls habitans. Ceux qui habitent les montagnes paraissent avoir conservé le type des anciennes mœurs. Ces Chingulais tiennent des Hindous pour la figure, le langage, les manières, les coutumes. Leur teint varie du brun clair jusqu'au noir; ils ont généralement les yeux et les cheveux noirs. Plus grands que les Hindous, ils sont plus petits que les Européens. Ils sont bien faits, ils ont la poitrine et les épaules larges, et ainsi que tous les montagnards, les jambes courtes et fortes. Leurs pieds et leurs mains sont si petits qu'ils paraissent disproportionnés. Ils ont ordinairement les traits réguliers, une physionomie intelligente et animée. Leurs cheveux sont longs et touffus; ils laissent croître leur barbe.

Les femmes sont bien faites et souvent jolies. « Il faut, dit un auteur du pays, qu'une femme ait beaucoup de cheveux, comme une queue de paon, qu'ils descendent jusqu'aux genoux et se terminent en boucles gracieuses. Ses sourcils doivent ressembler à l'arc-en-ciel, ses yeux au saphir. Son nez doit être comme le bec d'un aigle; ses lèvres doivent être vermeilles et brillantes; ses dents petites, égales et serrées comme les boutons du jasmin; son cou doit être gros et arrondi; sa poitrine doit être large, ses seins doivent avoir la forme de la noix de coco; sa taille doit être assez



mince pour tenir dans les deux mains ; ses hanches doivent être larges ; ses extrémités effilées ; il faut enfin que toute la surface de son corps soit arrondie , lisse , unie et délicate. » Les femmes se frottent continuellement le corps d'huile de coco , elles ont surtout bien soin d'en oindre constamment leurs cheveux.

Les Chingulais sont d'une propreté extrême , notamment en ce qui concerne la préparation des alimens. Ils poussent la précaution au point de ne pas toucher avec leurs lèvres le vase qui contient leur boisson. Ils le tiennent à quelque distance de la tête , et versent la liqueur dans leur gosier. Jamais ils ne se servent de leur main gauche pour préparer leur nourriture ou pour la prendre. A table ils parlent peu. Ils sont très-sobres , le riz et les fruits sont leur principaux alimens ; partout où le poisson abonde ils en mangent , ils consomment très-peu de viande.

Ils sont extrêmement polis et remarquables par beaucoup de bonnes qualités. Ils ont beaucoup de douceur et de bonne foi ; mais ils sont haineux et vindicatifs ; rien ne leur coûte pour satisfaire leur ressentiment lorsqu'il a été mis en jeu.

La division des castes est établie chez eux comme chez les Hindous , cependant avec moins de subdivisions. Ils reconnaissent une caste royale , une caste de brames , une caste de marchands ,

de cultivateurs et de bergers , enfin une quatrième composée de soixante subdivisions , et comprenant tous les arts mécaniques et plusieurs autres professions. Parmi celles-ci se trouve celle des barbiers. Ils sont chargés de faire régulièrement la barbe à l'idole de Bouddha dans le temple de Candy ; cependant , comme le barbier ne pourrait porter ses yeux sur la statue du dieu sans la profaner , le prêtre la couvre d'un voile épais , puis il présente au barbier un miroir devant lequel celui-ci fait tous les signes de l'opération , après quoi , le dieu étant regardé comme rasé , le prêtre se retire.

Indépendamment des subdivisions de la dernière caste , il y a deux classes d'hommes hors de caste , ce sont les Rodis et les Gottorou ; ceux-ci sont mis hors de la société par la volonté du roi pour leur conduite infâme ; ils peuvent être réintégrés dans leurs castes ; ils sont exempts de tout impôt et de tout service personnel. Les Rodis sont réputés infâmes , parce qu'ils mangent du bœuf ; il leur est cependant permis de cultiver des terres qu'on leur alloue , afin qu'ils fournissent les lanières de cuir que l'on emploie à prendre des éléphants. Les Rodis s'emparent du cadavre des bœufs et des vaches morts de maladie ou de vieillesse. Ils ne peuvent habiter que dans un hangar tout ouvert. Si un Rodi rencontre un homme de caste , il doit