La vie quotidienne des colons à l'ouest de l'Afrique et au Cameroun

d'après la revue allemande « Globus »



traduit de l'allemand par Gilles René Vannier

Photo de couverture :

Colons à Yaoundé - Carte postale éditée entre 1905 et 1914 - Éditeur inconnu

Édition :

Gilles René Vannier – 02830 Saint-Michel – France.
ISBN 978-2-9578079-8-7

9 782957 807987

Ce code ISBN correspond à l'édition du livre numérique sous forme de fichier PDF.
Ce fichier est également prévu pour une impression recto/verso au format A4.

Diffusé le 8 novembre 2026 sous licence CC-Zero

Table des matières

Préface du traducteur.....5
La vie des Européens sur la côte ouest de l'Afrique.....7
Une journée dans une factorerie ouest-africaine.....9
La vie d'un planteur allemand dans la forêt primaire du Cameroun.....13
La vie d'une ménagère allemande au Cameroun.....19
Bibliographie.....29

Index des figures

Figure 1 : Traversée de rivière - Cameroun - Carte postale éditée avant 1905 - Éditeur inconnu.....6
Figure 2 : Nouvelle plantation, travaux de défrichage - Carte postale éditée entre 1905 et 1914 - Éditeur Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft Victoria, Berlin.....12
Figure 3 : Carte postale envoyée en 1898 - La nouvelle station Johann-Albrechts-Höhe dans une coupe de la forêt primaire près du lac des Éléphants (lac Barombi) - Éditeur Verlag Albert Aust, Hamburg.....18
Figure 4 : Le bâtiment de la station côté pignon - À gauche le magasin.....19
Figure 5 : Chemin vers la station supérieure de Johann-Albrechts-Höhe, bordé d'ananas et d'hévéas.....20
Figure 6 : Lac des Éléphants - Pirogue de la station avec l'autrice.....21
Figure 7 : Forêt primaire éclaircie. Fromager (Ceiba pentandra).....22
Figure 8 : Les boys de la station de Johann-Albrechts-Höhe.....26

Préface du traducteur

Les articles de la revue Globus, qui parut de 1861 à 1910, traitaient essentiellement de la géographie et de l'ethnographie. Ils cherchaient à éveiller et à entretenir l'intérêt d'un public plus large que le simple public universitaire avec des articles variés, souvent illustrés, mais reposant sur une base scientifique ou factuelle solide.

C'est dans cette revue que j'ai trouvé quatre témoignages sur la vie quotidienne des colons dans l'ouest de l'Afrique et au Cameroun. Ces quatre articles ne traitent pas de l'ethnographie des peuples lointains, sujet habituel de la revue, mais de la vie quotidienne des Européens résidant dans ces pays lointains.

Ces articles n'épuisent pas bien sûr le sujet, on trouve des références à la vie quotidienne dans les nombreux ouvrages rédigés par les coloniaux, sans compter tout ce que les historiens savent déduire des archives. Mais ils ont le mérite d'introduire le sujet en peu de lignes.

Les notes sont du traducteur, sauf indication contraire.

Les illustrations sous forme de carte postales ont été ajoutées par le traducteur, les autres figuraient dans les articles originaux.

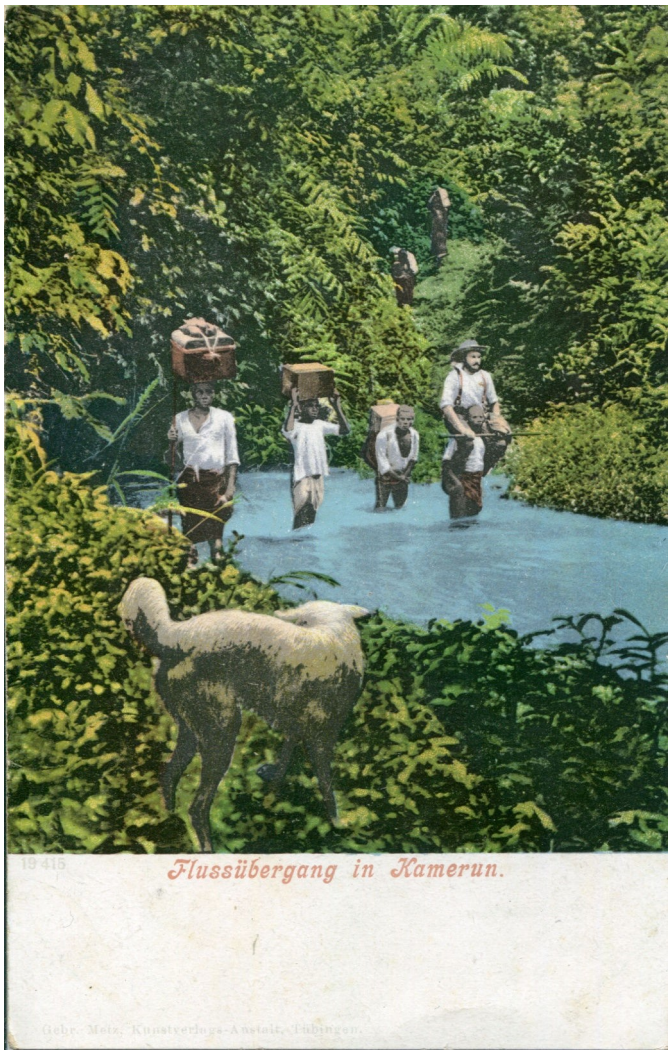


Figure 1 : Traversée de rivière - Cameroun - Carte postale éditée avant 1905 - Éditeur inconnu.

La vie des Européens sur la côte ouest de l'Afrique[1].

Tous les correspondants sont unanimes, pour la décrire comme étonnamment monotone et ennuyeuse ; Winwood Reade[2] souligne qu'on ne peut rien imaginer de plus épouvantable qu'une vie anglo-africaine. Il a inséré dans son copieux ouvrage « Savage Africa » un chapitre complet sur la « société de la côte ».

En Angleterre, dit-il, il n'est plus de mise depuis longtemps qu'un homme cultivé s'enivre à l'occasion du déjeuner. On continua pendant longtemps en Inde la « bonne vieille » mauvaise habitude de boire des vins capiteux et du brandy[3]. Mais ensuite vint la bière, cette bienfaitrice de l'humanité, qui provoqua un changement complet dans l'histoire de la boisson. En Afrique de l'Ouest au contraire, il est toujours considéré comme indécent de boire avec modération[4]. On sirote du matin au soir et le soir on boit franchement. Un gouverneur de la Gambie en tira la conclusion, que l'Afrique devait bien être la contrée la plus saine, puisque nulle part ailleurs les gens n'y boivent aussi bien !

Les policiers noirs ont tout de suite attiré mon attention à Bathurst en Gambie ; ils m'accompagnaient pas à pas et portaient leur bâton de police avec une dignité et une importance indescriptible. Je ne pouvais m'expliquer au début, pourquoi il y avait tant de gardiens de l'ordre noirs ; mais tout cela s'éclaircit bientôt. Quand les officiers et les employés sont saouls, ils retournent à la maison chevauchant sur la nuque et le dos des policiers noirs. Avec quelle gentillesse la dame Nature s'est occupée de tout. En Laponie elle fait pousser la mousse pour les rennes ; au Sahara le voyageur trouve des dattes vertes et des sources rafraîchissantes, et en Gambie, où on ne trouve pas encore de fiacre, elle a créé les policiers noirs à l'intention des blancs éméchés !

---

1 D'après l'article « *Das Leben der Europäier an der Westküste von Afrika* » paru en 1864 (cf. bibliographie), qui est le compte-rendu du chapitre X (Coast Society) de l'ouvrage « Savage Africa » de William Winwood Reade.

2 William Winwood Reade (1838-1875) était un explorateur et écrivain britannique, qui publia en 1864 l'ouvrage « Savage Africa » (voir bibliographie).

3 Le brandy est une eau de vie obtenue par distillation du vin (étymologie : du hollandais *brandewijn,* vin brûlé), qui se buvait coupée d'eau dans les tavernes, etc. Le cognac est donc un type particulier de brandy.

4 L'alcoolisme était un des dangers de la vie coloniale, et pas seulement dans les colonies anglaises ni en 1864. Voir par exemple l'avertissement du « Guide de la colonisation au Cameroun » paru en 1927, page 62 (cf. bibliographie) :
« La sobriété est une nécessité dans les pays chauds ; les troubles digestifs, aggravés par les écarts de régime, y sont fréquents, et le foie a sa résistance diminuée... On se défiera surtout des excès alcooliques. »

Boire fait partie des institutions d'État dans l'Afrique anglaise. La boisson nationale est un vieux cognac à l'eau. On juge un homme d'après la quantité d'eau qu'il ajoute au brandy. S'il en ajoute beaucoup, c'est un « buveur de lait », s'il n'apprécie pas du tout le brandy, c'est un paria. Le plus important est de boire.

Je me suis souvent assis à la table d'Anglo-Africains, et ai plusieurs fois remarqué, qu'un homme ou un autre tressaillait, comme s'il avait été atteint par un choc électrique. Ce sont les séquelles de la fièvre intermittente. Mais ce n'est pas si grave ; on s'avise bientôt que des maux encore pires sont généralisés. Un homme se lève soudainement et fait les cent pas, car il veut attraper une mouche, qui nage jour et nuit devant ses yeux embrumés, un autre voit un essaim d'abeilles au plafond, un troisième appelle et siffle un chien noir qui n'est pas du tout dans la pièce. Delirium tremens !

Des gens complètement amaigris qui ont l'air de cadavres ambulants assurent à chaque arrivant, qu'on ne peut absolument pas vivre en ce pays sans « brandy and water »[5]. Un tel individu a les yeux cernés de sang, ses mains tremblent, il n'a plus d'appétit ; tout cela dément ses dires ; mais il continue à boire malgré tout, et les autres aussi. Tous sacrifient sur l'autel de Bacchus ; mais ce n'est pas le jeune et aimable dieu orné de fleurs et entouré de nymphes rieuses, mais un type dégoûtant, nu et laid, et à l'haleine épouvantable.

« Brandy and water » est la cause principale de nombreuses maladies qui prennent une tournure fatale. Je n'ai pas trouvé trace d'un intérêt pour les choses spirituelles chez ces buveurs de brandy ; ce n'est que de temps en temps qu'apparaissent quelques restes d'une bonne éducation. Toute la vie et l'activité sur la côte épuisent le corps et ruinent l'esprit.

---

5 « Brandy and water » : brandy et eau.

Une journée dans une factorerie ouest-africaine[6]

par Heinrich Hartert.

« T'is time, sir ! » Mon serviteur noir m'appelle à cinq heures et demi du matin, et c'est à peine revigoré que je me soulève de mon lit pour, après une nuit brûlante dominée par l'insomnie, retrouver enfin la fraîcheur si attendue.

Je me dirige encore baillant, enveloppé dans un long couvre-lit de fabrication locale, vers ma salle de bain, une construction primitive de bambou et de paille, m'installe dans une baignoire en bois et laisse les boys nègres déjà en place m'arroser de quelques seaux d'une eau aussi froide que possible. Ah, comme cela fait du bien, comme cela rafraîchit ! Maintenant, vite habillé et au travail !

Je commence par réviser les livres de la veille, tâche qui me prend entre un quart d'heure et une demi-heure ; juste assez tôt, pour pouvoir donner suite à l'appel au café qui vient d'être donné. Je l'avale rapidement, car c'est un jour important et qu'il y aura beaucoup de travail, puisqu'on vient de m'annoncer que « King Freeman of Teywar » et le commerçant Momo Marsaqui sont déjà arrivés dans la nuit et souhaitent me parler, c'est-à-dire commercer.

Avant l'arrivée de ces commerçants en gros, je dois encore acheter les aliments frais pour les besoins du jour, et vois déjà apparaître les beautés noires. La question « You buy eggs ? » (achetez-vous des œufs) retentit des lèvres d'une vieille matrone d'aspect vraiment repoussant. Bon, on ne mange pas les coquilles, et cela ne fait rien, si la pauvre vieille n'est pas tout à fait saine et propre. Foin de tout cela, et tenir les œufs devant la lumière, pour voir s'ils sont frais. La vieille veut deux feuilles de tabac et une pipe, trois œufs en sont la contrepartie.

« You buy eggs ? » retentit de nouveau tout autour. Je veux tout de suite couper court avec une réponse brutale, car je sais qu'on trouve encore plusieurs douzaines d'œufs dans les caisses à sel – l'endroit utilisé habituellement pour les garder –, mais je vois une si touchante prière dans une paire de grands yeux foncés en amande qui sont posés sur moi, qu'involontairement je demande à la petite Dalla, la mignonne et bien connue propriétaire de cette paire d'yeux si expressifs, ce qu'elle désire. En un instant la peur a disparu et son rire joyeux découvre toutes ses dents, et elle m'apprend, que ce matin la fille de King Freeman était ici et a reçu un collier de perles rouges si joli, qu'elle aimerait bien avoir le même. - Un bijou de perles pour cinq œufs ? Enfant, que crois-tu donc ? - Bien Massa, je te donnerais une poule et de beaux piments rouges, mais donne-moi les perles – Séduit par le courageux bavardage de la petite, qui âgée de 14 ans à peine a déjà les formes d'une jeune femme, et est bien consciente de sa beauté, comme chez nous la reine du bal, on lui donne finalement ce qu'elle souhaite, soit-dit en passant d'une valeur d'un mark, et

6 D'après l'article « *Ein Tag auf einer westafrikanischen Faktorei* » paru en 1888 (cf. bibliographie). Certains indices (le paiement en dollars, le commerçant désigné comme « l'homme noir d'Amérique ») situent cette factorerie allemande au Libéria.

écrit dans son compte personnel « Un collier de perles » et pense pour soi-même : « N'es-tu pas devenu idiot ? »

Le roi apparaît enfin. Fièrement dressé, sa haute stature décharnée enveloppée dans un long vêtement blanc neige, une casquette rouge sur ses cheveux blanchis par l'âge, appuyé sur un petit-fils de douze ans environ, c'est ainsi que le vieux héros fait son entrée. Comme son salut, juste un mouvement descendant de la main, tout son comportement est digne et mesuré. On remarque dès son entrée assurée, que celui qui est devant nous est sûr de sa puissance, que c'est un despote absolu avec droit de vie et de mort sur ses sujets, mais aussi qu'il adore un seul Dieu et son prophète Mohammed, qu'il n'est pas païen, car jamais un chef nègre païen n'entrerait chez un commerçant chrétien avec une dignité si tranquille. Le musulman au contraire se tient pour supérieur au chrétien, qui à ses yeux n'est qu'un chien de mécréant, un « Giaour ».

Devant lui, qui règne sur tous les Veys, le roi de Teywar, je me lève aussi, vais à sa rencontre, lui offre la main et l'invite à entrer dans ma salle de séjour. Il y prend place avec son petit-fils et avec moi, tandis que les grands de son royaume, pour autant qu'ils soient venus et soient présents, forment une cour en se tenant debout autour de nous, jettent autour d'eux dans la pièce des regards émerveillés, s'étonnent des objets qui leur sont étrangers, et semblent apprécier plus particulièrement les photos de ma famille et un superbe fusil.

On arrive progressivement, après les échanges de formules habituelles et les protestations d'amitié, à parler affaires. Les noix de palmistes sont mesurées, le « Rubber » (caoutchouc brut) est pesé et la valeur de tout cela est établie.

« Tu ne peux emporter que pour 69 dollars de marchandises, roi, car tu sais déjà bien que la dernière fois, alors que tout avait été mesuré, pesé et payé, une de tes gens a repris un sac de « rubber », qui a été revendu à l'autre, l'homme noir d'Amérique[7]. »

« Eh bien tu vois tout, j'avais aussi entendu dire, alors que j'étais de retour à la maison, que j'avais un homme mauvais parmi mes gens, je vais le tuer, quand je serai de retour, je vais le tuer et prendre ses femmes, ses esclaves et tous ses biens. »

Tout est payé, et maintenant vient une question importante, le « dash[8] », la prime pour que le chef fasse affaire avec moi. Le roi est clément, il ne veut pas beaucoup ; quelques livres de tabac, quelques coudées de calicot imprimé, à côté de quelques petites choses, dont lui et ses femmes ont justement besoin, et dont il ne s'est souvenu qu'après la conclusion de la transaction. Le tout fait entre quatre et six dollars. Après de très chaleureuses assurances d'amitié et remerciements, Sa Majesté noire me laisse avec la conviction, qu'il a fait aujourd'hui des affaires particulièrement bonnes.

7 Note de l'auteur – Un commerçant libérien.

8 Note de l'auteur – Du reste une mauvaise habitude répandue sur toute la côte ouest, comparable au mieux avec notre rabais. On peut donner jusqu'à 10 % de dash, le montant habituel est 5 %. Le dash n'est jamais payé en poudre ou en armes.

Je peux enfin, après avoir manqué le « breakfast » en raison de la pression des affaires, m'asseoir pour prendre un « lunch » tardif.

Celui-ci est vite expédié, et j'inscris dans les livres tout ce que j'ai acheté et vendu au roi.

Mais il n'est pas encore question de se reposer, car arrive Momo Marsaqui, que j'ai voulu faire servir par un de mes employés, et qui se plaint d'avoir été escroqué. Mais, notez cela, la vérité est tout autre. Momo veut, profitant de la situation, arnaquer le jeune commis encore inexpérimenté, pensant qu'on ne remarquerait rien tant que le roi était là ; il a fait la facture sans l'employé, et demande que celui-ci soit sanctionné de quelques coups de fouet à l'appui pour être plus honnête à l'avenir, ou il ne reviendra pas. Je sais qu'il reviendra, que la première fois il sera tout à fait honnête ; que la seconde il essaiera un petit, voir tout petit vol ou tromperie ; s'il réussit, il sera alors pendant huit jours l'homme le plus heureux de la terre.

Après en avoir terminé avec cette affaire, je peux alors me consacrer au « dinner », composé d'une soupe sortie de sa boîte de fer blanc, de l'inévitable fricassée de poulet, avec des pommes de terre indigènes – nommées patates – et des bananes séchées, le tout complété par une gorgée de vin rouge.

Je profite de la fraîcheur du soir pour faire une petite promenade jusque chez mes collègues hollandais avec lesquels, bien que nous soyons en concurrence acharnée, j'ai des relations très amicales, ce qui ne peut qu'être le cas, en tant que seuls blancs au milieu d'une population noire assez souvent hostile.

Notre ami lecteur va alors penser « C'est maintenant la fin de la journée ? ». C'est bien la fin du jour, mais pour les factoreries africaines l'expression « 24 heures sur 24 » prend tout son sens, car pendant la nuit je ne peux me laisser aller paisiblement dans les bras de Morphée, car il faut surveiller le « watchman », le gardien de sécurité, au cas où il dormirait, au cas où il aurait rendez-vous avec une quelconque beauté, qui le détournerait de son devoir et de son service.

Dans un demi-sommeil j'appelle encore, dans un sursaut d'énergie « Watchman ! » - « Yes sir, I watch. » Apaisé par cette réponse, je poursuis mon sommeil. Tiens, soudain éclate dans le silence de la nuit un coup de feu, dont les monts proches renvoient mille échos, et qui disparaît lentement comme un orage lointain. Mais je continue à dormir paisiblement, car je sais que le « watchman » tire pour montrer à tous les perturbateurs à quatre ou deux pattes, qu'ici un fidèle serviteur veille pour la sécurité de son maître.

Chaque jour de la vie du facteur ne se déroule pas aussi uniformément. Souvent il doit entreprendre des voyages éloignés dans le pays pour contraindre des débiteurs défaillants à payer, et il apprend alors à connaître toutes les fatigues d'un voyage en pirogue, sur le dos des nègres ou à pied à travers l'impénétrable forêt primaire, seulement coupée par d'étroits sentiers de nègres. Souvent aussi, pendant la saison des pluies, il ne peut pas mettre le pied dehors, et s'il n'a pas de livres, n'a d'autre distraction que de discuter avec ses employés de couleur. En cette période chaque bout de papier imprimé est lu maintes et maintes fois, jusqu'à être connu presque par cœur, en cette période le retard de courrier est résorbé, et les

décomptes les plus détaillés et les plus précis sont envoyés aux supérieurs, qui aimeraient qu'en Afrique la saison des pluies dure toujours.

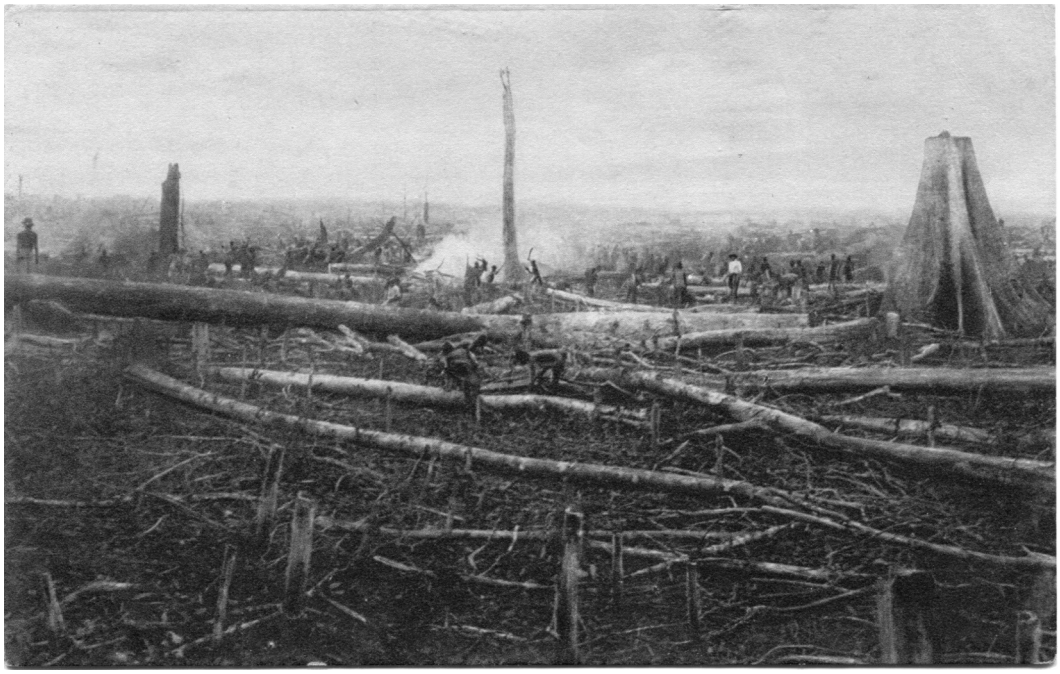


Figure 2 : Nouvelle plantation, travaux de défrichage - Carte postale éditée entre 1905 et 1914 - Éditeur Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft Victoria, Berlin.

La vie d'un planteur allemand dans la forêt primaire du Cameroun[9]

Lettre d'un ancien officier de marine allemand.

Fleuve Limbé[10], 2 décembre 1896 – Je viens de terminer mon repas, et je desserre un peu ma ceinture qu'avec le temps j'attache avec trois trous en moins, car sous les tropiques un vrai planteur maigrit toujours, ne grossit jamais, et je me sens tout à fait bien, malgré l'énorme chaleur, les innombrables phlébotomes[11] et une énorme quantité de fourmis : brunes, jaunes ou noires, avec ou sans ailes. Je ne sens plus du tout cette gent animale, et me suis recouvert en trois semaines d'un vrai cuir tropical.

Bien sûr, dans la création divine qu'est cette vaste nature - entre Victoria[12] et ici se trouve une large ceinture de la plus belle forêt primaire, notre forêt, où on ne trouvera plus dans trois ans que des cacaoyères – je suis mon propre cuisinier, et même, en tant que marin et personne pratique, un excellent cuisinier qui pourrait enseigner bien des choses à beaucoup de femmes au foyer. Je me suis donc préparé aujourd'hui un « Labskaus[13] », un délicieux plat de marin, fait de purée de pommes de terre, de corned-beef et d'oignons. Avec au surplus une boîte de sardines et un verre de pickles, et je vous dis que c'est formidable, si on peut avoir en plus un magnifique verre de Pils, qui a été rafraîchie jusqu'à 20 degrés (!) dans le torrent voisin.

Malgré ses autres avantages, le « Labkaus » n'est certes composé que de conserves, mais la plupart du temps il y a de la viande fraîche. Soit je reçois de la viande de bœuf envoyée de Victoria, soit mon chasseur, qui toute la journée ne se consacre à la chasse que pour moi, m'apporte une antilope ou quelques gallinacées. Récemment j'ai même tiré depuis ma « villa » sur un grand singe, que j'ai dégusté sous forme de bouillon, ragoût ou viande marinée. Je souffre encore pour le moment de faim chronique, ce qui est en Afrique selon Z...[14] le signe indubitable d'une santé florissante. J'espère que cette maladie tropicale durera longtemps, car je mange, sans jamais être complètement rassasié.

9 D'après l'article « *Deutsches Pflanzerleben im Urwalde von Kamerun* » paru en 1897 (cf. bibliographie).

10 Le Limbé est un petit fleuve côtier, se jetant dans la mer au niveau de l'agglomération de Limbé (Victoria).

11 L'auteur emploie le terme allemand « Sandfliege » (mouche sable), qui désigne de petits moucherons de couleur pâle suceurs de sang, les phlébotomes (sous-famille *Phlebotominae*, famille *Psychodidae*).

12 « Victoria » est une ville de bord de mer, située sur le flanc sud de mont Cameroun, qui a été renommée « Limbé » en 1982.

13 Le « Labskaus » est un plat de Scandinavie et du nord de l'Allemagne, composé de pommes de terres, de bœuf salé et d'oignons, avec éventuellement en plus des betteraves marinées et du hareng.

14 Z... désigne vraisemblablement Eugen Zintgraff (1858-1897), un des fondateurs de la *Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft Victoria* (société ouest-africaine de plantation de Victoria), créée en 1897.

J'ai construit moi-même la villa que j'habite actuellement, cela veut dire que j'ai moi-même taillé les bastaings dans la forêt, que je les ai moi-même enfoncés, et que j'ai assemblé la villa par clouage. Quelques nègres m'ont aidé. La villa n'est pas très confortable et on ne peut pas s'y perdre, largeur 1½ m, longueur 3½ m. Les murs sont en tôle ondulée, le plancher fait avec d'anciennes planches de caisses se trouve à 30 cm du sol ; il n'y a pas de fenêtres, mais entre les murs et le toit un large espace, où l'air peut circuler ; nous sommes 4 occupants, moi, mes deux bassets et mon boy.

L'agencement intérieur de mon palais est presque luxueux. Un canapé de bois, sur lequel se prélassent les bassets, deux sièges de bois (avec de l'osier tressé, très pratique et frais sous les tropiques) en sont l'ornement principal, ensuite encore une table, une table de toilette, une lanterne, un chandelier[15] ; c'est tout ! Une caisse métallique qui contient des conserves constitue le stock de nourriture, les boissons gisent toutes dehors devant la porte, dans le fleuve Limbé, où elles attendent au frais leur sentence de mort. Mais les alentours de ma maison sont magnifiques. Une énorme forêt dense à travers laquelle le fleuve mugit comme la Rienz dans la Pustertal[16], des rives pittoresques avec de hautes fougères, et de temps en temps un palmier à huile élancé entre les puissants arbres géants. Je vis dans cet environnement solitaire et magnifique depuis 14 jours, certes avec une activité, qui ne m'autorise ni oisiveté, ni enthousiasme inutile, ni pensées stupides, mais qui me jette juste après la fin du dîner dans mon hamac, où je m'endors en cinq minutes, au son du concert tropical nocturne, d'un sommeil sans rêve, jusqu'à ce que la première lueur de l'aube me réveille pour une nouvelle journée de travail. Cela se déroule ainsi :

À cinq heures précises la maison solitaire de la forêt s'éveille et je jette dehors mon boy, qui au plus vite allume le feu dehors et me fais chauffer du cacao. Entre-temps je descends dans les premières lueurs de l'aube vers le fleuve et prends un bain revigorant. Petit déjeuner composé de tartines et de cacao. Puis je mets un short et de hautes bottes qui vont au-dessus du genou, attache une ceinture où sont attachées machette et hachette, et pose sur ma tête un chapeau de feutre à larges bords ; puis le visage et les mains sont frottés avec du savon, contre les phlébotomes, et je suis prêt., L'appel se fait à 5 h 45 (les gens, de 100 à 120, viennent tôt de Victoria), et à 6 heures commencent défrichage, jalonnement, abattage des buissons, plantation.

Pour passer de la forêt primaire à une nouvelle plantation de cacaoyers, on doit faire tout ce qui suit :

D'abord on avance en une longue ligne dans la forêt, chaque homme avec une longue machette à la main, et tous les buissons et le sous-bois sont abattus. La forêt ressemble alors à une dense forêt de hêtres sans sous-bois. Lors de ce travail toutes sortes d'espèces animales sont débusquées : des mille-pattes géants, des vipères à cornes bigarrées[17], des serpents verts, noirs, tachetés, dont un vraiment long, de l'épaisseur d'un membre, des lézards jusqu'à 1,25 m de long (mesuré par moi-même), des iguanes[18], des rats de brousse, des ruches géantes de guêpes et d'abeilles, etc. À l'exception des abeilles et des guêpes, tout est consommé avec délectation par les noirs. Après ce travail il s'agit d'abattre les grands arbres, qui ont été marqués par une entaille à la hache sur leur écorce. Le cacaoyer aime l'ombrage, et on ne doit pas tout

15 L'auteur emploie le terme *Windleuchter*, qui désigne un chandelier où la bougie est protégée des sautes de vent par un verre.

16 La rivière Rienz (Rienza en italien) coule dans la Pustertal (Val Pusteria en italien), dans le Tyrol du sud.

17 Plus vraisemblablement des vipères du Gabon.

18 Il s'agit de varans, les iguanes ne se trouvent qu'aux Amériques.

abattre. L'abattage des géants de la forêt est souvent un dur labeur, parfois huit personnes avec des haches en ont pour un ou deux jours avec un tel arbre, jusqu'à ce qu'il s'écroule bruissant, puis grondant puis tonnant. En un spectacle magnifique et formidable. Nous avons plus tard utilisé l'explosif, son résultat est immédiat, mais nous n'en avions pas encore, et nous devions temporairement utiliser les moyens primitifs disponibles à Victoria avant de recevoir d'Allemagne ce qui avait été commandé. Maintenant il s'agit d'ébrancher l'arbre abattu, les troncs restent au sol ; après trois ou quatre ans il n'en reste plus rien, si ce n'est une longue bande de bel humus. La décomposition est très rapide dans l'air tropical. Selon le principe de Sprengler, on ne brûle rien du tout, et Sprengler est notre planteur en chef. On coupe joliment tout en petits morceaux (il reste malgré tout un enchevêtrement géant de feuilles et de rameaux). Et maintenant il faut jalonner les lignes de plantation avec un cordon et des piquets ; des piquets sont insérés tous les cinq mètres, ensuite une longue rangée de noirs creuse des trous de 30 cm de profondeur aux endroits indiqués, ensuite vient une deuxième rangée de gens avec des pots de fleurs remplis de plants de cacaos, qui plante les petits arbustes dans les trous. La nouvelle plantation est pratiquement terminée. De jeunes bananiers de la hauteur d'un homme sont disposés, à une certaine distance, pour apporter de l'ombre, entre les jeunes cacaoyers qu'ils protégeront pendant deux à trois ans, et il n'y a plus rien à faire pour la première année. En une année une grande quantité de mauvaises herbes et de végétation va pousser à la place des feuilles qui auront pourri, et tout devra être dégagé à la machette. En quatre ans seulement les cacaoyers étoufferont les autres plantes, et la plantation aura un bel aspect bien net.

Voici donc à peu près mon activité du moment, mon apprentissage. Le travail, c'est de 6 heures du matin à midi. La pause de midi est entre midi et quatorze heures. Je cuis mes plats de gourmet, ou bien mon boy a déjà tout préparé et tous ces mets exquis sont consommés immédiatement jusqu'à la dernière miette. Les deux bassets ont le nez de plus en plus long, et une incroyable taille de guêpe, parce que je ne laisse pas de restes, et que la nourriture que le boy leur prépare n'est guère à leur goût. Mais trop les alimenter les amènerait à une mort rapide. Ils brillent maintenant comme du lard et se sentent apparemment comme potelés.

Je ne peux jamais vraiment me reposer après le repas, car un nègre veut son « book for chop[19] », c'est-à-dire un bon, où je prescris ses repas pour la semaine ; un autre a besoin d'une nouvelle machette ; le troisième un médicament et un bandage pour son pied blessé. Il y a ainsi toujours quelque chose d'autre à faire jusqu'à 2 heures, et de deux heures jusqu'à cinq heures et demi c'est de nouveau un travail intense. Ce serait déjà une bonne performance pour un travailleur en Europe, mais il y a en plus la chaleur des tropiques, qui ne permet pas à l'Européen de bien se reposer, et on doit souvent rassembler toutes ses forces pour venir à bout d'une tâche.

Z... a sans doute des exigences élevées, mais cela nous permettra d'obtenir un résultat. Nous ne ferons pas défaut. Au début je devais chaque jour faire une marche d'une heure avant 6 heures du matin et après 17 heures trente, c'est-à-dire me lever vers quatre heures trente le matin ; c'était trop dur et souvent, à cause de la fatigue, je ne pouvais ni manger ni dormir. Maintenant j'ai ma petite maison dehors, au milieu du chantier, et le chemin entre lui et Victoria n'est plus à faire. Maintenant tout va pour le mieux, mais malgré

19 « Book for chop (en pidgin) : « bon pour manger ». Book (livre) est à prendre ici au sens de « document comptable ». « Chop » signifie « manger ».

tout le soir vers 5 heures et demi je suis épuisé. Alors tout de suite dans le fleuve, lavage complet et superbe bain. C'est si réconfortant, que les fatigues de la journée sont aussitôt oubliées, et que je ne donnerais pour rien au monde la petite heure passée après dans ma petite maison, à la lueur du chandelier, avec le repas du soir, du thé et une pipe, dans un léger vêtement de nuit, avec dehors le grésillement des grillons et la lumière des vers luisants. Quand je ne suis pas trop fatigué, je lis encore une demi-heure, mais cela ne va jamais au-delà de huit heures, ensuite je me glisse dans mon hamac, avec le sentiment d'avoir fait mon devoir une fois de plus.

Seul avec mes 100 travailleurs j'ai défriché en peu de temps un bon morceau de terrain dans la forêt primaire, sur lequel 3.000 petits cacaoyers lèvent leurs petites têtes. C'est quelque chose. Et la forêt a été abattue pour les mille prochains. Toujours en avant!

Tous les travaux que nous faisons maintenant sont des travaux préliminaires, car la société ne sera fondée en tant que telle que le 1er avril 1897, mais nous voulons profiter de la saison sèche autant que possible[20]. Le domaine appartenant à la société est assez grand et s'étend de la mer, avec 5 km de côtes jusqu'à trois heures vers l'intérieur, atteignant 400 m environ d'altitude sur le mont. Il comprend la zone fertile et humide du fleuve Limbé, est sillonné de diverses chaînes de collines avec des monts importants et exige en tout cas beaucoup de temps et de travail jusqu'à ce que notre culture soit installée. Nous travaillons en ce moment sur deux sites, tout en haut au nord à 400 m d'altitude à une plantation de café, et chez moi à 150 m d'altitude et à une heure de la côte à une plantation de cacao. Dans le premier se trouvent 250 Bali[21], qui du reste se comportent très bien, mais souffrent beaucoup des fièvres, chez moi il y a 100 à 120 habitants de Victoria, et 20 de la côte des Krou[22]. Je suis seul ici, en haut il y a deux blancs pour le café. Z... lui-même habite pour le moment à Victoria, jusqu'à ce qu'une maison provisoire soit terminée sur notre côte, où il s'installera. Pour le moment nous habitons lui et moi, quand je marche samedi au soir vers Victoria, le bâtiment vide de l'administration de district, que le gouverneur a aimablement mis à notre disposition. Je me rapproche peu à peu de la mer, laissant derrière moi les luxuriantes plantations cacaoyères que j'ai créées. On ne sait pas encore où sera situé notre bâtiment principal, vraisemblablement près de la grande chute du fleuve Limbé, dont nous pensons utiliser l'énergie pour nos machines. Les espaces de stockage et d'embarquement se trouveront bien sûr en bord de mer, nous acquerrons peut être aussi l'île de Mondole située en face, pour en faire une station de santé, et pour y élever du bétail.

Z... donne des directives claires et compréhensibles, on remarque en tout chez lui l'Africain ayant une longue expérience. Nous sommes devenus assez proches, au bon sens du terme, et il est aussi content, de m'avoir sur le terrain, justement au début, quand il y a tant de problèmes à examiner et à discuter. Nous passons toujours ensemble le dimanche dans la magnifique Victoria. Tôt le lundi matin je retourne dans

20 La saison sèche dure sur le littoral camerounais, de novembre à février-mars.

21 Le peuple bali se trouve au sud-ouest du Cameroun, notamment dans la ville de Bali, située à l'ouest de Bamenda. Le chef traditionnel bali Galega fut un fidèle allié des Allemands.

22 Les « Kroumen », appartenant aux peuples Krou de Sierra Leone, du Liberia et de la Côte d'Ivoire, furent embauchés par les Européens comme marins dès le XVIIIe siècle, puis plus tard aussi pour le travail en plantation.

ma maison solitaire de planteur. Z... vient naturellement de temps en temps en inspection, mais pas trop souvent, il me laisse faire, après avoir constaté, que je sais m'occuper de la terre. Par ailleurs il doit aussi consacrer trop de temps à la plantation éloignée de café.

Je suis tout à fait satisfait de mes ouvriers, on doit naturellement, comme avec tous les nègres, constamment veiller à tout et s'aider de temps en temps du bâton. Ce sont de grands enfants.

Mes deux bassets font mon bonheur, et se sentent bien dans la chaleur, comme je l'ai déjà dit. Ils apprécient mon boy noir et c'est réciproque. Les autres noirs les méprisent ; les noirs ne reconnaissent simplement pas la personnalité de l'animal, et en ont tout à fait le droit. Il n'y a plus de phlébotomes à cette altitude et mes bassets aussi sont exemptés de ce fléau. Ils ont récemment eu bien du mérite une nuit, mais ont failli périr. J'ai été réveillé en sursaut de nuit par un bruit, et entendu mes bassets courir dans la maison et gémir, je pensais déjà à une visite de léopard et voulais saisir la carabine, mais je me suis fait mordre aux jambes, à la tête, sur le dos, partout. J'ai sauté de mon hamac, crié à mon boy « Fourmis », ai tendu la main dans l'obscurité vers la lanterne, et vite dans le fleuve. Le boy s'y est jeté ensuite, à moitié dévoré par les bestioles, il attrape les bassets et les jette aussitôt dans le fleuve sur mon ordre, et nous sommes assis tous les quatre dans l'eau vers minuit au milieu de la forêt et cherchons avec une lampe faiblarde les sombres fourmis sur les corps. Les bassets étaient déjà tout flasques. Tout était parsemé de fourmis dans notre villa, une colonne de fourmis légionnaires nous avait attaqué. C'était nettement plus grave qu'un léopard. Après quelques faibles tentatives d'allumer un feu, pour essayer de repousser les bestioles (il avait plu auparavant), nous dûmes complètement nus, comme nous étions, marcher en chaussettes vers Victoria ; mon boy trouva près du foyer en dehors de la maison occupée une paire de mes chaussures, que je mis comme seul habit et je continuai vers Victoria à travers la forêt, avec la lanterne vers l'avant. Dieu merci nous avions une réserve dans la lanterne, sinon nous n'aurions pas pu retrouver la maison.

Désormais j'ai tiré une large bande de cendre et de sel autour de la maison, qui devrait aider contre cet épouvantable fléau ; espérons que c'est efficace.

Il y a quelques jours la poste est venue à ma maison solitaire de planteur avec une foule de lettres de vous tous au pays. Ce fut pour moi une grande joie, d'autant plus que les nouvelles étaient toutes bonnes. Il y a aussi de nouveau des journaux, et chaque soir j'en lis un, on vit simplement avec un retard de 24 jours.

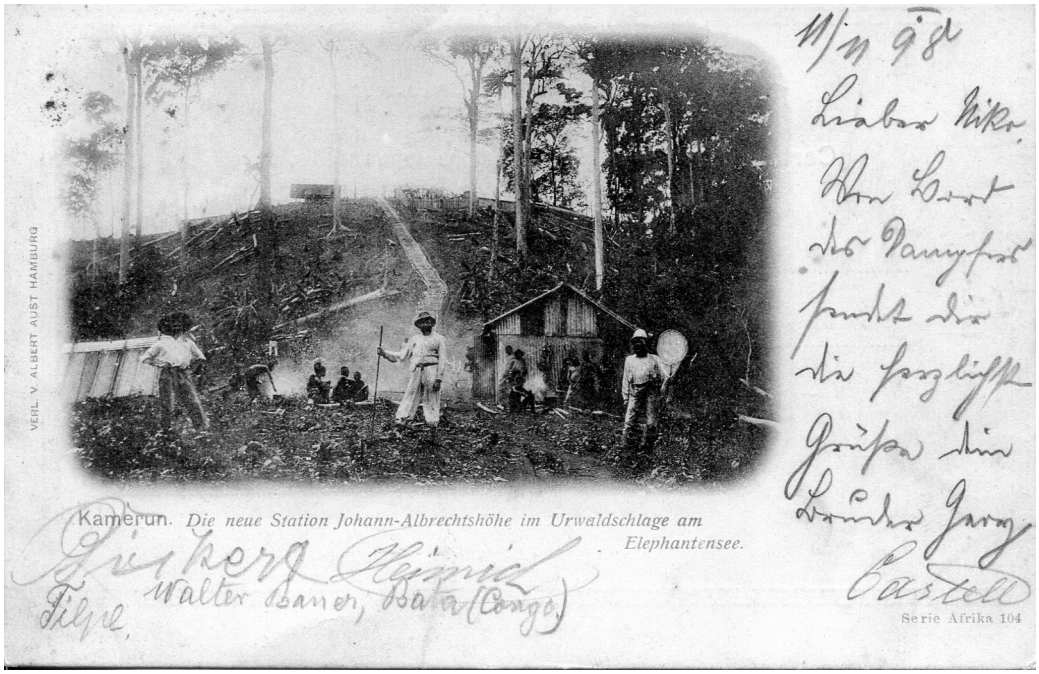


Figure 3 : Carte postale envoyée en 1898 - La nouvelle station Johann-Albrechts-Höhe dans une coupe de la forêt primaire près du lac des Éléphants (lac Barombi) - Éditeur Verlag Albert Aust, Hamburg.

La vie d'une ménagère allemande au Cameroun

par Frieda Conradt[23].



Figure 4 : Le bâtiment de la station côté pignon - À gauche le magasin.

Mon mari ouvrit en 1895 la station Johann-Albrechts-Höhe[24] au bord du cratère du lac des Éléphants[25] (au nord-est du mont Cameroun), au milieu de la forêt primaire. Elle s'élève à 400 m environ au-dessus du niveau de la mer, et de 70 à 80 m au-dessus de la forêt primaire. Notre maison d'habitation est construite sur pilotis, les murs extérieurs et le toit sont en tôle ondulée, la maison est coffrée intérieurement avec des planches de ¾ de pouce. Une véranda de 30 m de long et de 5 m de large entoure cette maison de cinq pièces. Nous avons fait faire nos meubles par des menuisiers noirs, ils donnent pleine satisfaction pour la brousse. En haut de la station se trouvent encore la cuisine à côté du cellier, et les chambres des boys, le grand magasin et la cave creusée dans la terre des parois du cratère (Fig. 4).

23 Frieda Breithaupt (1877-1962) épousa le 7 mai 1897 Leopold Conradt (1859-1938), naturaliste et fonctionnaire colonial, et embarqua avec lui à Hambourg le 10 mai 1897 en direction de Douala. Cf. Gilles René Vannier & Louis Handfield. « Notice biographique… » (voir bibliographie).

24 La station Johann-Albrechts-Höhe fut créée en 1886 par Eugen Zintgraff et Karl Zeuner sous le nom de Barombistation. Après un abandon de quelques années elle fut remise en service en 1895 sous le nom de Johann-Albrechts-Höhe, en hommage à Johann Albrecht von Mecklenburg, président de la *Deutschemark Kolonialgesellschaft* (Société coloniale allemande).

25 Les Allemands nommaient le lac Barombi Mbo « lac des Éléphants » (*Elefantensee*).

De la véranda arrière nous avons vue sur le lac des Éléphants, qui donne l'impression d'être tout juste à nos pieds, et est souvent animé par 30 à 40 petites pirogues dont les occupants se consacrent à la pêche, - même s'ils attrapent la plupart du temps les poissons avec les nasses qu'ils disposent tout autour de la rive – ou se livrent à leurs activités commerciales. Les occupants des pirogues habitent le village de Barombi en face de nous, et à côté de leur actif commerce de poissons font également de la poterie. Et maintenant pour arriver au lac, nous devons descendre environ 340 marches, soit des marches de terre, soit les marches de bois des escaliers. Les quatre escaliers de bois nous mènent au dessus de quatre parois rocheuses verticales, plus petites ou plus grandes, impressionnantes et ombragées. Les parois internes de ce vieux cratère inactif, qui a une étendue d'environ 5 km[26] , sont recouvertes de la végétation la plus luxuriante. D'énormes arbres géants étendent en l'air leurs puissantes couronnes, entre eux se trouvent de plus petits arbres et des taillis, qui sont parfois recouverts d'une magnifique floraison (Fig. 5).



Figure 5 : Chemin vers la station supérieure de Johann-Albrechts-Höhe, bordé d'ananas et d'hévéas.

Les mousses et les fougères les plus variées prolifèrent entre et sur les parois rocheuses. Au bord du lac, là où le terrain est plus plat, se trouve notre grand jardin potager, qui nous fournit toute l'année en presque tous les légumes européens, que mon mari resème à nouveau à intervalles de quelques mois. La porcherie de la station jouxte notre jardin, puis viennent les prairies de défrichement, où du reste l'herbe ne pousse

26 Le lac de cratère a un diamètre de 2,5 km.

pas encore en quantité. Le cheptel de la station comprend en ce moment (1898) 4 cochons et 4 bovins. Au début de la saison des pluies nous recevrons aussi le reste de « l'amende en bétail » que doit payer comme punition le village de Mokonje. À quelques pas de notre jardin se trouve notre petite maison de bain, et nous sommes aussi en possession d'une belle pirogue de 11 m, que nous avons fait fabriquer par les indigènes. Naviguer autour du lac est pour moi le meilleur des divertissements (Fig. 6).



Figure 6 : Lac des Éléphants - Pirogue de la station avec l'autrice.

De la véranda avant on voit par temps clair le mont Cameroun, au-delà de la forêt sans fin, limitée à l'horizon par diverses montagnes et chaînes de montagne. La pente extérieure du volcan vers la forêt est plus douce, et on parvient par un chemin en lacets à la station inférieure, où se trouvent les habitations des travailleurs, et où seront aussi implantés plus tard les autres locaux professionnels. La partie supérieure du mont est plantée en partie d'ananas, en partie de koko[27] ; ce dernier est un tubercule qui est l'équivalent de notre pomme de terre. Plusieurs milliers de bananiers, utilisés par mon mari pour fournir une partie de la ration des travailleurs, sont plantés à droite et à gauche de la station inférieure. De petits caféiers et quelques cacaoyers sont plantés entre les bananiers, qui les premières années doivent servir de plantes d'ombrage. Mon mari a déjà planté plus de 100 caféiers, qui prospèrent à merveille, ont fleuri et ont déjà quelques fruits, si bien que nous pourront envoyer en Allemagne l'année prochaine un échantillon pour examen. On a aussi commencé avec les plantes de la forêt primaire, et à la prochaine saisons des pluies, on

27 Le terme de koko peut désigner le macabo ou le taro.

plantera le café, s'il a suffisamment poussé, dans la forêt primaire éclaircie (Fig. 7). Ces semences de café doivent pour l'instant encore être arrosées quotidiennement, car



Figure 7 : Forêt primaire éclaircie. Fromager (Ceiba pentandra)

la vraie saison des pluies ne commence qu'en mai. D'autre part une plus grande surface a été défrichée pour implanter à la saison des pluies du maïs, du riz de montagne[28] et de l'arachide, qui serviront en partie pour l'alimentation humaine, en partie pour celle du bétail. En plus on trouve déjà sur la station quantité de jeunes arbres fruitiers : manguiers, citronniers, orangers, annoniers, grenades et plus de 70 jeunes néfliers, dont nous avions amené les pépins de Madère et que nous avons plantés. Il y a aussi ici un gros fruit rouge ressemblant à une prune, duquel nous pouvons obtenir par cuisson comme pour l'ananas et les tomates un merveilleux jus, de sorte que nous pouvons manger de temps en temps des soupes de fruits froides[29].

28 Le riz de montagne (ou riz pluvial) est cultivé hors d'eau.

29 La soupe de fruits est un plat d'été typique de la cuisine allemande :

Ingrédients pour 4 portions :

- 500 g fruits (par exemple prunes, cerises, pommes),
- 1 litre eau,

C'est ainsi que je suis arrivée dans mon domaine, dans lequel je m'installe de plus en plus chaque jour. Notre merveilleux potager amène beaucoup de diversité dans notre vie. Nous avons toute l'année des légumes frais, haricots, navets, choux-raves, carottes, choux divers, persil, sarriette, aneth, concombres, salade, raifort, betteraves rouges, radis. Les petits pois et les oignons ne prospèrent pas vraiment. Puisque de temps en temps nous ne pouvons pas utiliser tous les légumes, nous avons essayé de faire de la choucroute et des concombres salés, et nous avons réussi. Pour la viande fraîche nous avons des poules, des canards, des chèvres, des moutons et des porcs. Nous avons même fait des saucisses avant Noël ; les saucisses se conservent assez bien, après que nous les avons plusieurs fois badigeonnées de vinaigre de bois.

La journée se passe à peu près de la façon suivante : on sonne pour le travail à 6 heures du matin, puis nous buvons du café et mangeons des tartines, à la place du lait frais nous prenons provisoirement encore du lait en boîte ; ensuite je vais à la cuisine et programme le repas avec le cuisinier, puis je vais dans la cour des volailles, etc. Nous prenons entre 9 et 10 heures un petit déjeuner composé principalement de tartines, de bananes vertes rôties et de galettes de pommes de terre (de koko), avec en alternance soit une saucisse en conserve, du fromage suisse, des sardines, un œuf frais ou autre, et nous buvons du thé. Ma matinée est la plupart du temps occupée à des tâches ménagères : jours de lessive, mise en conserve, nettoyage. De midi à 2 heures c'est la pause de midi et nous déjeunons à midi trente environ. Le repas de midi comprend habituellement une soupe (soupe de riz, de pomme de terre, de fruit, de viande, de pois ou de légumes), puis un plat de viande, en conserve si nous n'avons pas de viande fraîche, et aussi du koko (sous forme de purée à la place de la pomme de terre) et des légumes ainsi que de la salade ou des concombres, des fruits secs avec du lard[30], de la choucroute et de temps en temps apparaît un jambon. Le dimanche je prépare habituellement en plus un plat sucré. Nous buvons du café à 4 heures, et mangeons du pain blanc, du pain de seigle ou du pain noir[31] avec du beurre et du miel, de temps en temps on ouvre une boîte de biscuits, ou

---

- un peu de sucre vanillé (ou cannelle ou zeste de citron),
- 80 g sucre,
- 30 g fécule de maïs, ou de perles du Japon (perles de fécule de manioc).

Préparation :

Faites bouillir l'eau et ajoutez les fruits à l'eau chaude, en ajoutant de la cannelle, de la gousse de vanille, du sucre ou du zeste de citron pour aromatiser. Épaissir avec 30 g de fécule ou des perles du Japon. Ajouter les perles du Japon lorsque la soupe commence à bouillir. Les perles prennent environ 15 minutes pour cuire à feu doux.

Il est possible de ne pas cuire les fruits ou de les cuire très légèrement, et d'ajouter les perles du Japon, qui auront été préparées séparément, au dernier moment.

La soupe de fruits peut être servie chaude ou en plat froid.

30 Il existe plusieurs recettes mêlant fruits secs (préalablement humidifiés) et lard :
- pruneaux enrobé de lard grillé (Backpflaumen mit Speck)
- rôti farci aux fruits secs et au lard (Rollbraten gefüllt mit Backobst und Speck),
- ou roulade avec remplissage de fruits secs et sauce au lard (Rouladen mit Backobstfüllung in Specksoße)
- etc .

31 Il existe plusieurs recettes de pain noir allemand.
- Le Pumpernickel est un pain de longue conservation fabriqué à partir de brisures et grains entiers de seigle et cuit 16 heures à 100°C, ce qui provoque des réactions de Maillard (réaction entre sucres réducteurs et protéines) à l'origine de la couleur foncée et des arômes du pain.
- D'autres recettes moins radicales se font avec diverses farines et des temps de cuisson plus courts.

je fais cuire au four un kouglof. J'ai même fait des boules de Berlin[32] à la Saint-Sylvestre. Après le repas de midi il s'agit de rapiécer, coudre, repriser, et je ne sais pas souvent par où commencer, et jusqu'à maintenant je n'ai pas pu faire un seul ouvrage de couture[33]. Entre-temps je dois m'occuper du repas du soir, du linge, aller dans la cour des poules et faire ceci et cela. J'ai par exemple ces derniers huit jours, avec l'aide d'un travailleur, mesuré, découpé et cousu une tente. À 6 heures du soir il fait toujours nuit et c'est la fin du jour, le travail cesse. Nous allumons les lampes et prenons le repas du soir[34]. Maintenant seulement cela commence à aller vraiment bien, car la chaleur a diminué et que presque toujours souffle une agréable brise. Nous nous asseyons les fenêtres ouvertes et bavardons, cousons, lisons, attrapons des insectes à la lumière, et faisons jouer un morceau par notre boîte à musique[35]. Vers 8 h 30 une fatigue générale s'installe et nous allons nous coucher. Toutes nos journées ne se passent pas aussi paisiblement, il arrive très fréquemment que l'ordre du jour habituel soit bouleversé.

De temps en temps le responsable de la factorerie de Mundame, monsieur Conrau[36], avec qui mon mari a des relations professionnelles, vient et reste habituellement deux à trois jours. Lorsque eut lieu l'expédition punitive contre le chef Makia de Mokonje, et déjà avant, lorsque monsieur Conrau avait fui Mundame pour se réfugier ici, ce fut très animé. Mon mari avait mis Makia, qui s'était rendu ici, sous bonne garde dans la station d'en bas, pendant que Conrau, mandaté par mon mari, s'était rendu en pirogue à Douala, pour aller chercher de l'aide contre les gens de Mokonje qui se rebellaient. Juste le jour de mon anniversaire arrivèrent 30 soldats plus les porteurs sous la direction du chancelier du Cameroun, le D^{r} Seitz[37], et mon mari transféra aussitôt aux militaires le dangereux et fanatique chef fétichiste Makia, pour se libérer de ce souci. On peut imaginer quelle agitation régnait à la station ; des postes doublés se tenaient devant la prison de Makia et de quatre autres prisonniers. Le soir un poste se tenait devant notre habitation, et le bruit des soldats, des porteurs et des quelque 40 travailleurs de la station résonnait depuis la station d'en bas. Le matin suivant le 6 août, les chefs affluèrent des localités voisines avec de grandes

32 Les boules de Berlin (Berliner Pfannkuchen) sont des beignets fourrés à la confiture, à la crème pâtissière, etc que l'on consommait traditionnellement à la Saint-Sylvestre et pendant le carnaval.

33 L'autrice veut sans doute dire que prise par les tâches d'entretien, elle n'a pu commencer un ouvrage de confection en couture.

34 Le repas du soir (Abendbrot, ou pain du soir) est un repas léger de tartines. Le proverbe allemand « Frühstücken wie ein Kaiser, mittagessen wie ein König und abendessen wie ein Bettler » (manger le matin comme un empereur, à midi comme un roi et le soir comme un mendiant) indique à peu près l'importance relative traditionnelle des trois repas). À peu près car le repas de midi des Conradt semble plus copieux que celui du matin.

35 À la fin du XIX^{e}, avant la généralisation du phonographe, les boîtes à musique permettaient de jouer mécaniquement de la musique avec des disques métalliques amovibles. Ces disques comportaient des aspérités qui pilotaient la production du son émis par des lamelles métalliques.

36 Note de l'autrice : Le même Conrau qui fut assassiné en 1900 dans l'arrière pays de l'ouest camerounais. *Complément du traducteur : Gustav Conrau (1865-1899) ramena en 1898 de la région de Fontem de la main d'œuvre pour une plantation, prétextant avoir besoin de porteurs. De nombreux travailleurs moururent de maladie. Vouant réitérer la manœuvre à Fontem l'année suivante, il fut accusé par le chef Asonganyi de trafic de main d'œuvre et emprisonné. Après un tentative d'évasion ayant échoué, Conrau se suicida en 1899.*

37 Theodor Seitz (1863-1949), docteur en droit, fut de 1895 à 1899 chancelier du Cameroun, et de 1907 à 1910 gouverneur du Cameroun. En 1910 il fut nommé gouverneur du Sud-Ouest africain (actuellement Namibie), où il dut capituler en 1915 devant les troupes sud-africaines.

suites pour assister aux délibérations du tribunal. Elle commença par la pénible audition de Makia et le résultat fut que le tristement célèbre chef fétichiste Makia fut banni dans le sud du Cameroun, tandis que les autres prisonniers furent condamnés à recevoir des coups et à une peine plus ou moins longue de travail forcé. Il fut ensuite instamment recommandé aux chefs présents, de se montrer constamment tranquilles et d'obéir à la station, et surtout d'abandonner leur fanatique culte des fétiches, à laquelle chaque année de nombreuses vies sont sacrifiées. Ensuite un nouveau chef fut intronisé et la localité fut condamnée à livrer 12 défenses d'éléphant et 30 têtes de bétail. Le lendemain le chancelier retourna à Douala avec les militaires et le prisonnier, et les lieux sont provisoirement redevenus plus calmes. Je vais maintenant essayer de décrire un petit voyage avec mon mari. Nous étions assis pendant le repas du soir quand soudain mon mari me dit « Tu as toujours voulu aller avec moi à Mundame, je m'y rends demain pour inspecter les chemins, et tu peux m'accompagner. » Nous nous levâmes aussitôt et commençâmes à faire les bagages pour quelques jours. Literie, couvertures, sous-vêtements et vêtements, quelques médicaments, vaisselle et ustensiles de cuisine furent emballés, et aussi des boissons, thé, café, sucre et autres. Nous nous mîmes en marche tôt le matin, accompagnés de deux gardes armés et de vingt porteurs, qui devaient ramener de Mundame les dernières charges qui y restaient à destination de la station. Nous étions à peine partis depuis une demi-heure, que vinrent à notre rencontre des messagers avec le courrier qui avait été apporté par le vapeur anglais, courrier que nous ne recevions qu'au milieu du mois, quand il était apporté par le vapeur allemand. Mon mari ouvrit le courrier, le traita si nécessaire et nous continuâmes la marche. Mon accoutrement pour de telles marches consiste en des pantalons, un chemisier, un casque tropical, de hautes chaussures de cuir à lacets et une longue canne d'ébène. Nous arrivâmes d'abord au village assez grand et assez long de Kumba, situé à environ trois quarts d'heure de la station. Le chemin est beau et ombragé et grâce à mon mari deux ponts ont été construits sur les deux ruisseaux qu'il traverse. Juste derrière Kumba coule l'assez imposante rivière Kumba, que l'on traverse sur un épais tronc qui sert de pont provisoire, des lianes épaisses d'un pouce tendues sur les côtés faisant office de rampe. Par temps de pluie la rivière monte souvent de deux mètres et la traversée devient vraiment plus difficile et plus dangereuse. Nous blancs traversons toujours la rivière sur le dos des noirs, et cela se passe la plupart du temps mieux que cela en a l'air. Nous traversâmes très facilement la rivière, montâmes assez abruptement et arrivâmes à un petit village d'esclaves de Kumba (les esclaves des indigènes vivent habituellement avec leur famille dans des localités distinctes, et ne ressentent presque pas l'esclavage, il y a même de riches esclaves qui ont eux-mêmes des esclaves). Nous continuâmes, et mon mari fit abattre quelques noix d'un cocotier qui se trouvait le long du chemin dans la forêt primaire, dont le lait superbement clair et frais nous a beaucoup rafraîchi de la chaleur qui régnait déjà. Nous poursuivîmes alors sur de larges chemins presque plats, versant de nombreuses gouttes de sueur, et arrivâmes après avoir passé trois petits ruisseaux au grand village d'esclaves de Mokonje, Malende, où nous fîmes une halte d'une demi-heure et déjeunâmes.

La propriétaire de la case nègre nous apporta quelques noix de coco et de la canne à sucre. Le jus de cette dernière est aussi une boisson très rafraîchissante, mais les muscles masticatoires sont bientôt fatigués à force de mordre les cannes. Une négresse nous amena une poule et quelques tubercules de koko pour lesquels nous lui donnâmes un peu de tabac, la marchandise de troc la plus appréciée, qui sert aussi de monnaie divisionnaire dans cette région. Cinq longues feuilles de tabac, liées ensemble pour former un

petit faisceau, sont appelées ici head[38], et valent 25 pfennigs. Pour une poule moyenne on paie ici deux head de tabac. Pour cinq épis de maïs on paie une feuille de tabac, pour une bonne quantité de plantain une head, pour cinq tubercules moyens de koko une feuille de tabac, et pour deux œufs une feuille de tabac également. Nos pêcheurs du lac Barombi Mbo prennent aussi une feuille de tabac pour deux poissons (à peu près de la longueur de la main). Il y a d'autres articles de troc : des tissus bleus ou multicolores de piètre qualité, des perles de verre multicolores, des couteaux de cuisine ordinaires, des assiettes, des pipes en bois ou en terre, de petits miroirs, des pommades bon marché en boîte métallique pour s'enduire le corps et les cheveux. On donne aux indigènes 6 à 8 marks pour un petit cochon, de même que pour une bonne chèvre ou un mouton, tandis que les bovins, qui sont parfois gardés dans les villages, et sont souvent vraiment beaux, ne sont jamais vendus par les indigènes, ou alors on doit payer 60 à 80 marks par tête.

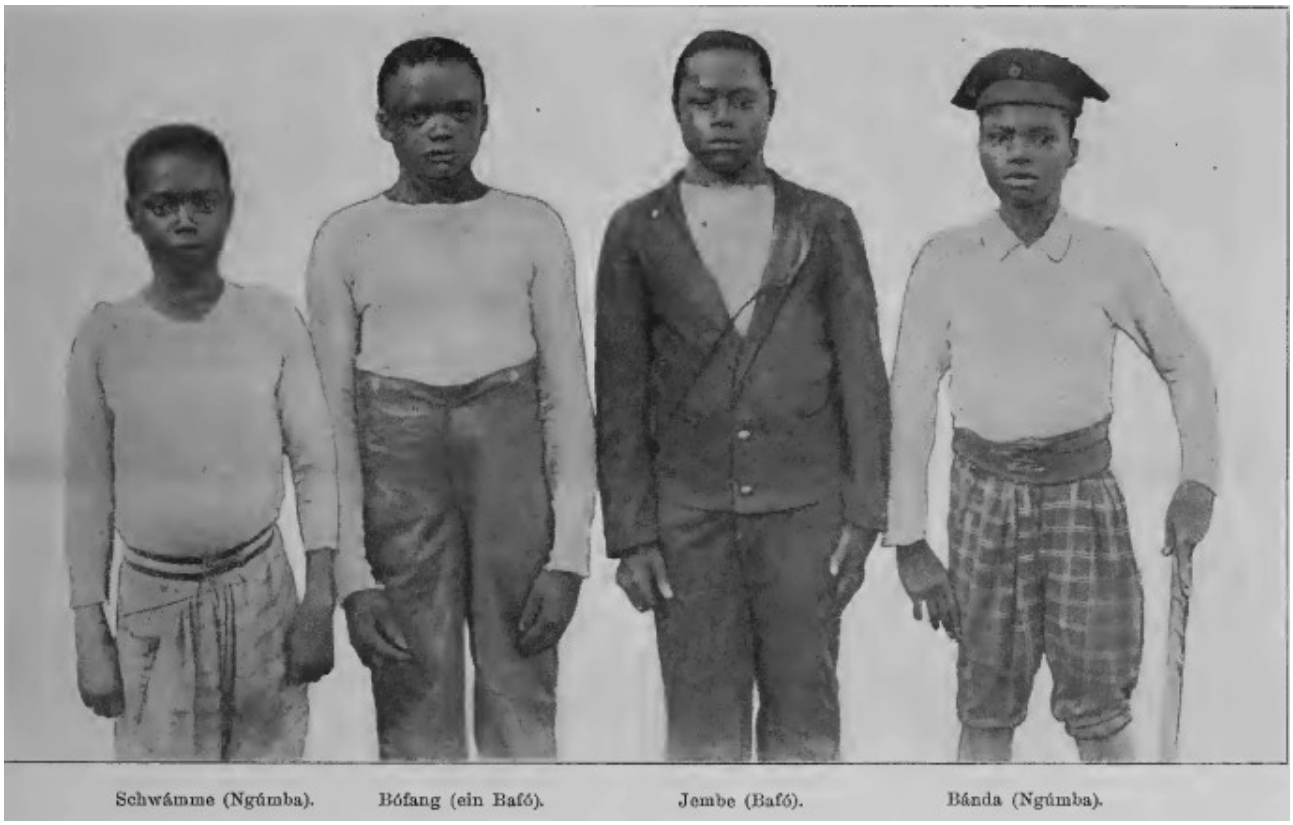


Figure 8 : Les boys de la station de Johann-Albrechts-Höhe

Bientôt de nombreux indigènes s'étaient rassemblés en dedans et en dehors de la case, et parmi eux je vis de très belles apparitions, en particulier de très jolis jeunes enfants, qui sont portés par leur mère, aussi longtemps qu'ils ne savent pas marcher, dans un sac tressé en raphia.

38 Le terme anglais head (tête) semble avoir été utilisé en pidgin pour désigner une certaine quantité de monnaie locale. Par exemple pour la monnaie exprimée en coquillages (cauris) :

- 40 cauris font une corde,
- 50 cordes (2000 cauris) sont appelées head.

Après une pause-déjeuner d'environ 20 minutes nous repartons de nouveau. Le chemin était joliment ombragé et assez plat, et le cheminement n'était inconfortable qu'en quelques endroits, où de nombreux troncs d'arbres empiétaient sur le chemin. Plus nous nous rapprochions du fleuve Moungo, au bord duquel se trouve la factorerie de Mundame, plus le sol devenait sableux. Après une marche d'environ deux heures nous arrivâmes à Mundame, où nous avons tout de suite rencontré le directeur actuel. Après nous être rafraîchi, nous prîmes encore un bain dans un petit affluent du Moungo, qui avait de l'eau claire comme le cristal et coulait sur un fonds rocheux. À l'endroit du bain il y avait une petite chute, qui avec le temps avait dégagé un petit bassin de pierre, comme si c'était un emplacement pour la baignade.

Mundame, située au bord du Moungo, qui est navigable en saison des pluies pour de petits vapeurs fluviaux, est un endroit vraiment chaud, ni très agréable ni très sain. Le directeur actuel de la factorerie, un Africain expérimenté et capable, s'était toutefois aménagé un très joli potager.

Le soir, qui du moins est un peu plus frais, nous nous asseyions encore dans la véranda aérée de la bien vétuste maison et buvions un thé léger. On nous envoie mensuellement de Douala, après l'arrivée du vapeur de la poste pendant la saison des pluies un bateau à moteur à pétrole et pendant la saison sèche une grande pirogue, avec le courrier et les caisses et les articles de troc qui sont arrivés pour nous et pour la station, que nous devons peu à peu faire transférer à la station, par les travailleurs de la station ou des porteurs loués que nous payons 75 pfennigs et qui portent des charges de 50 livres. Le lendemain matin eut lieu la répartition des charges, et les gens furent envoyés vers la station, après qu'ils eurent pris avec leur rétribution quelques articles pour eux à la factorerie de Mundame. Cette dernière affaire prend pas mal de temps, car les gens ne savent pas vraiment ce qu'ils doivent emporter ; de très nombreux articles différents leur sont désirables ; cependant ils prennent presque toujours des singlets, une sorte de maillot de corps tissé (Fig. 8), du savon et des serviettes, mais ces serviettes servent rarement à se sécher, et sont utilisées la plupart du temps comme pagnes. Les pagnes d'étoffes blanches ou multicolores sont presque la seule pièce d'habillement des gens d'ici, seuls les travailleurs sous contrat du Libéria portent généralement des pantalons qu'ils cousent eux-mêmes. La plupart des indigènes venant de l'intérieur ne portent pour la plupart que de très médiocres pagnes, les femmes sont mieux habillées ; les enfants par contre vont comme Dieu les a faits. Mais on ne peut pas dire que le population locale n'est pas coquette. Presque tous ont un ornement, en particulier des colliers de perles de verre et des anneaux en fil de laiton, dont ils surchargent par moment tout leur corps ; s'ils peuvent disposer d'un miroir, ils s'y mirent volontiers. Le cou, les bras, et même les chevilles sont décorées ; on trouve aussi de simples tatouages. Leur plus grand plaisir réside dans la nourriture, parfois jusqu'à l'excès, et ensuite dans la danse, plaisir auquel il se consacrent jusqu'à l'épuisement. Leur danse n'est pas particulièrement belle, au contraire elle consiste en de laides contorsions rythmiques en suivant une quelconque musique, comme le tambour, l'harmonica, l'accordéon ou le hochet ; et s'ils peuvent obtenir du vin de palme ou du si funeste schnaps, qui malheureusement est encore importé en quantité, alors ils atteignent le bonheur. Les danses de guerre de nos travailleurs Bali semblent plus intéressantes. Ces hommes en général grands et imposants dansent le plus souvent en cercle leurs sauvages danses de guerre, où ils imitent successivement l'attaque, la défense et la fuite de l'ennemi, de même qu'ils mènent des combats simulés au couteau et à la lance, et une telle danse apparaît très pittoresque, particulièrement à la lumière vacillante du feu de bois.

Après avoir encore pris une collation, nous retournâmes à la station en compagnie du directeur de la factorerie. Puisque nous étions partis tard de Mundame, la nuit nous surprit en chemin, et une forte pluie d'orage, qui nous transperça jusqu'aux os, tomba dans la seconde moitié du parcours. Mais bientôt l'orage passa, et une lune claire nous servit de lanterne, de sorte qu'à proximité de la station, nous vîmes les traces toutes fraîches d'éléphants ayant traversé la route.

Le temps passa vite, au travail et à cause des nouveautés que nous voyions presque quotidiennement, et la belle fête de Noël approcha. Noël dans la forêt tropicale ! Comme Noël près de l'équateur est différent de Noël à la maison ! De grandes chaleurs et la végétation luxuriante des tropiques nous saluèrent au matin du 24 décembre 1897. Mais ici aussi on peut vraiment bien préparer une belle fête de Noël. Nous avions déjà préparé en avance gâteaux et pâte d'amandes, et pendant la matinée mon mari et moi allâmes à la recherche de l'arbre de Noël et ramenâmes un joli petit arbre feuillu. Le directeur de la factorerie de Mundame arriva l'après-midi, et nous décorâmes ensemble l'arbre avec des bougies multicolores, des guirlandes, des figurines, des noix, etc. Après avoir donné aux travailleurs de la station du riz, un peu de tabac, deux porcelets et un peu de tissu en guise de cadeau pour la fête, après avoir fait des assiettes multicolores pour nos boys et leur avoir déposé quelques petits cadeaux, nous allumâmes à 6 heures les bougies du sapin, et sous son éclairage amical nous accompagnâmes l'hymne de Noël de notre boîte à musique. Ma première fête de Noël sous les tropiques!

Bibliographie

Les quatre articles :

Anonyme. *Das Leben der Europäier an der Westküste von Afrika*. Globus vol. 6. Verlag des Bibliographischen Instituts (Hildburghausen), 1864, p. 379.

Anonyme. *Deutsches Pflanzerleben im Urwalde von Kamerun*. Globus vol. 71. Druck und Verlag von Friedrich Vieweg und Sohn (Braunschweig), 1897 – pp. 155-157.

Conradt, Frieda. *Das Leben einer deutschen Hausfrau in Kamerun*. Globus vol. 79. Druck und Verlag von Friedrich Vieweg und Sohn (Braunschweig), 1901 – pp. 135-140.

Hartert, Heinrich. *Ein Tag auf einer westafrikanischen Faktorei*. Globus vol. 54. Druck und Verlag von Friedrich Vieweg und Sohn (Braunschweig), 1888 – pp. 204-205.

Autres références :

Commissariat de la République française au Cameroun. *Guide de la colonisation au Cameroun*. Librairie Émile Larose (Paris V^{e}), 1927, 199 p.

Gilles René Vannier & Louis Handfield. *Notice biographique d'un naturaliste allemand méconnu, Leopold Conradt (1859-1938) / Biography sketch of a little-known german naturalist, Leopold Conradt (1859-1938)*. LEPIDOPTERA NOVAE, 19 (1-2): 95-104.

Reade, William Winwood. *Savage Africa*. Harper & Brothers (New York), 1864, 452 p.