



BAIE DE RIO DE JANEIRO Ile des Flores, ou de départ les immigrants



ENTRÉE DE BAHIA - S^{to} Antonio da Barra

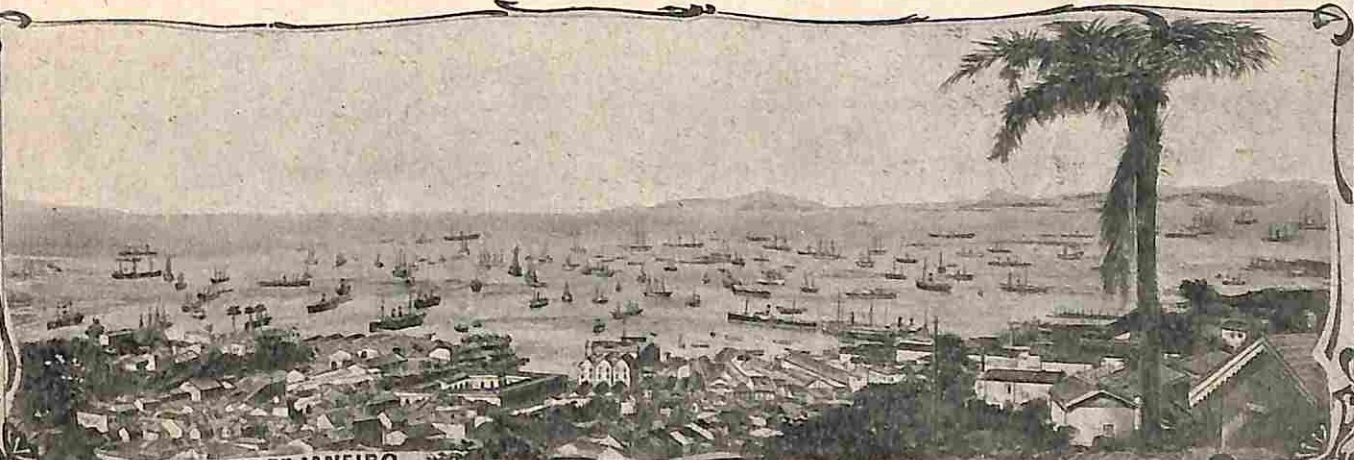


SÃO PAULO La Gare du Chemin de fer "DA LUZ"

Les Progrès du Brésil



Population — Immigration — Budget — Commerce
international — Chemins de fer — Navigation



PORT DE RIO DE JANEIRO

Le Brésil.

Le Brésil est une République fédérative qui se compose de vingt États autonomes, un district fédéral, où se trouve la capitale de l'Union, Rio de Janeiro, et un territoire fédéral, l'Acre, situé au sud de l'État de l'Amazonas.

Superficie et population des divers États en 1906.

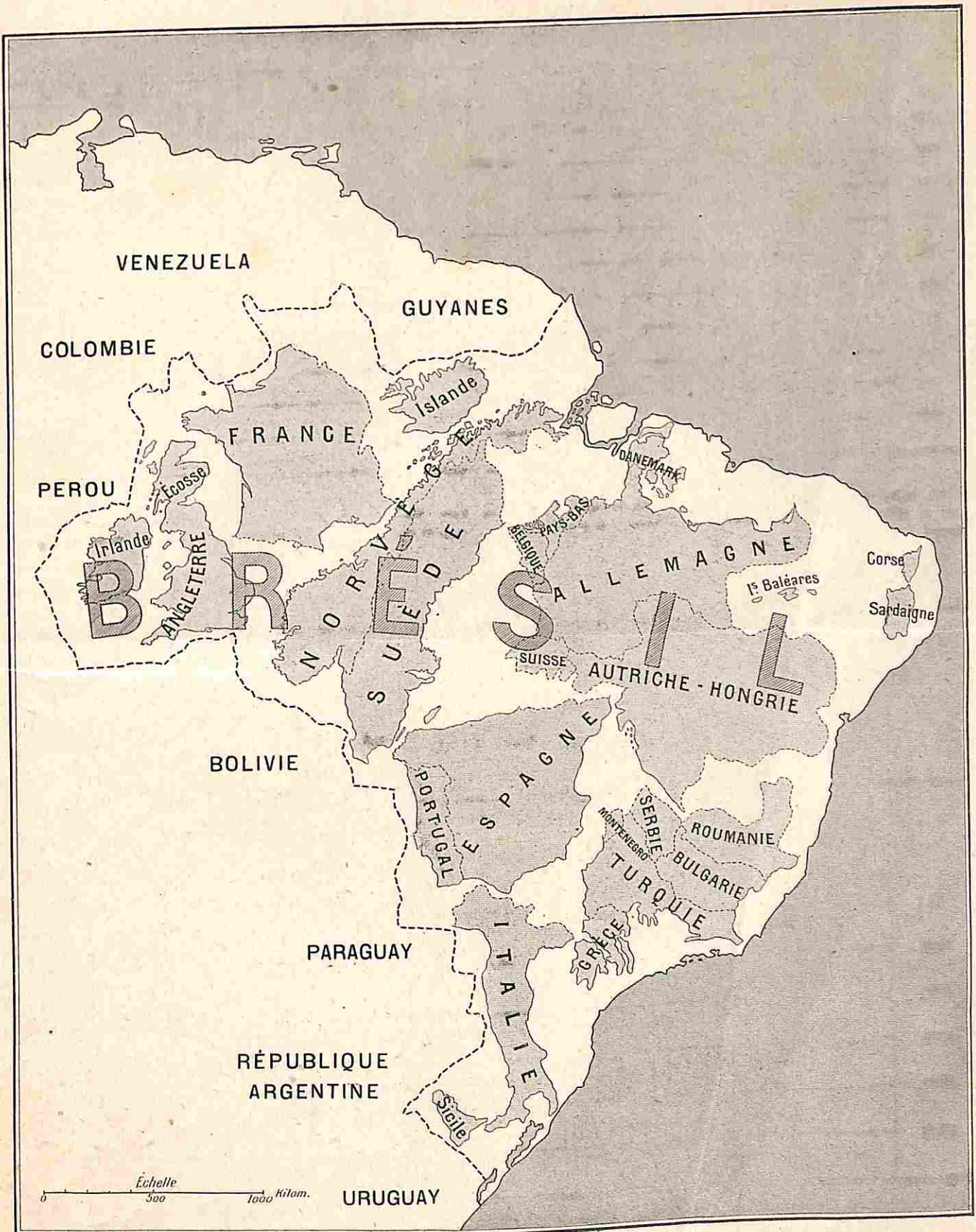
	ÉTATS	CAPITALES	SUPERFICIE	POPULATION en 1906
1	Amazonas	Manãos	1.894.724	240.000
2	Pará	Belem	1.149.712	652.400
3	Maranhão	S. Luiz	459.884	660.000
4	Piauhy	Theresina	301.797	425.000
5	Ceará	Fortaleza	404.250	1.000.000
6	Rio Grande do Norte	Natal	57.485	407.200
7	Parahyba do Norte	Parahyba	74.731	596.000
8	Pernambuco	Recife	128.395	2.089.500
9	Alagoás	Maceió	58.491	781.600
10	Sergipe	Aracajú	39.090	450.000
11	Bahia	S. Salvador	426.427	2.335.000
12	Espirito Santo	Victoria	44.839	201.600
13	Rio de Janeiro	Nitheroy	68.982	1.300.000
14	São Paulo	S. Paulo	290.876	2.580.000
15	Paraná	Curytiba	221.319	360.000
16	Santa Catharina	Florianopolis	74.156	405.800
17	Rio Grande do Sul	Porto Alegre	236.553	1.350.000
18	Minas Geraes	Bello Horizonte	574.855	4.277.400
19	Goyaz	Goyaz	747.311	340.000
20	Matto Grosso	Cuyabá	1.378.783	157.000
	Districto Federal (Rio de Janeiro)		1.116	811.400
	Territoire de l'Acre		191.000	41.200
		TOTAL	8.524.776	21.461.100

Ses incomparables ressources minières, la fertilité extraordinaire de son sol, son énorme superficie (plus grande que celle de tous les pays de l'Europe réunis, moins la Russie) en font un champ merveilleux où l'activité humaine peut se développer à son aise.

Les graphiques suivants donnent une idée des grands progrès réalisés par le Brésil dans ses dernières années; nous voyons par eux que le Brésil est le plus grand producteur de café, de caoutchouc, de cacao, de tabac, de maté, etc., etc.; ses vastes forêts peuvent fournir au monde entier des bois de construction civile et navale, d'une variété infinie et d'une remarquable beauté.

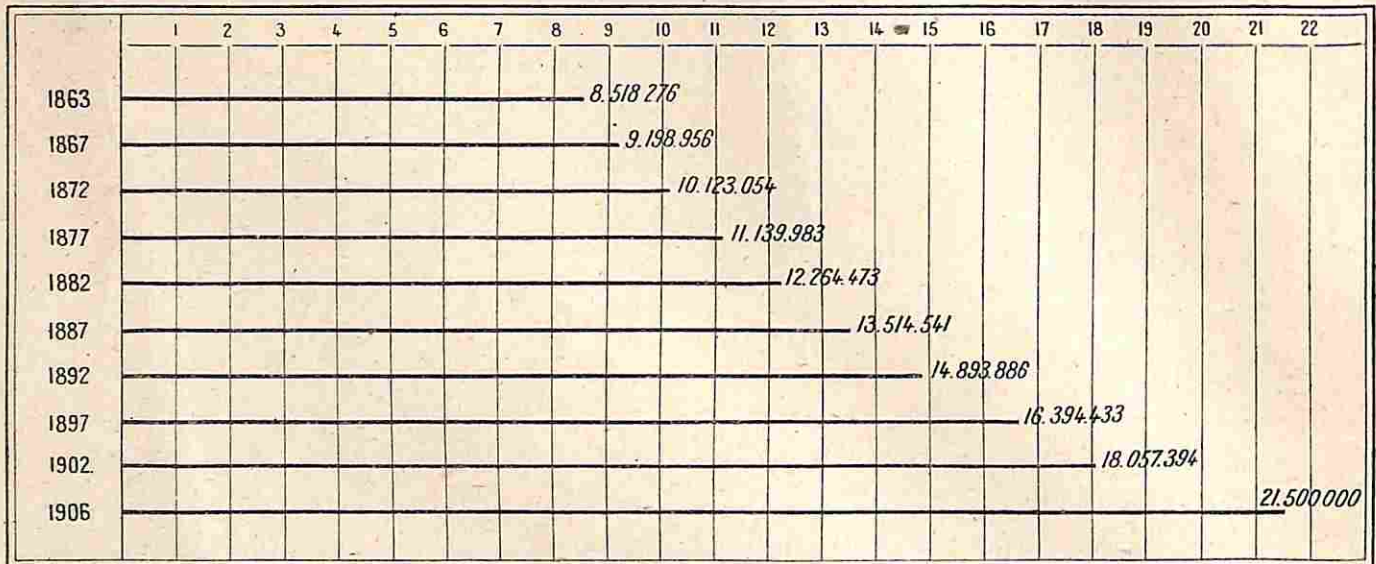
Avec une grande énergie, les Brésiliens construisent des routes et des chemins de fer pour mettre en valeur tout leur territoire; ils ont organisé d'admirables services d'hygiène publique et sont parvenus à se débarrasser complètement des maladies épidémiques que les Européens y avaient importées. Actuellement les coefficients de mortalité y sont inférieurs à ceux de bien des pays d'Europe et peuvent être comparés à ceux des pays les plus réputés par leur salubrité.

Superficie du Brésil.



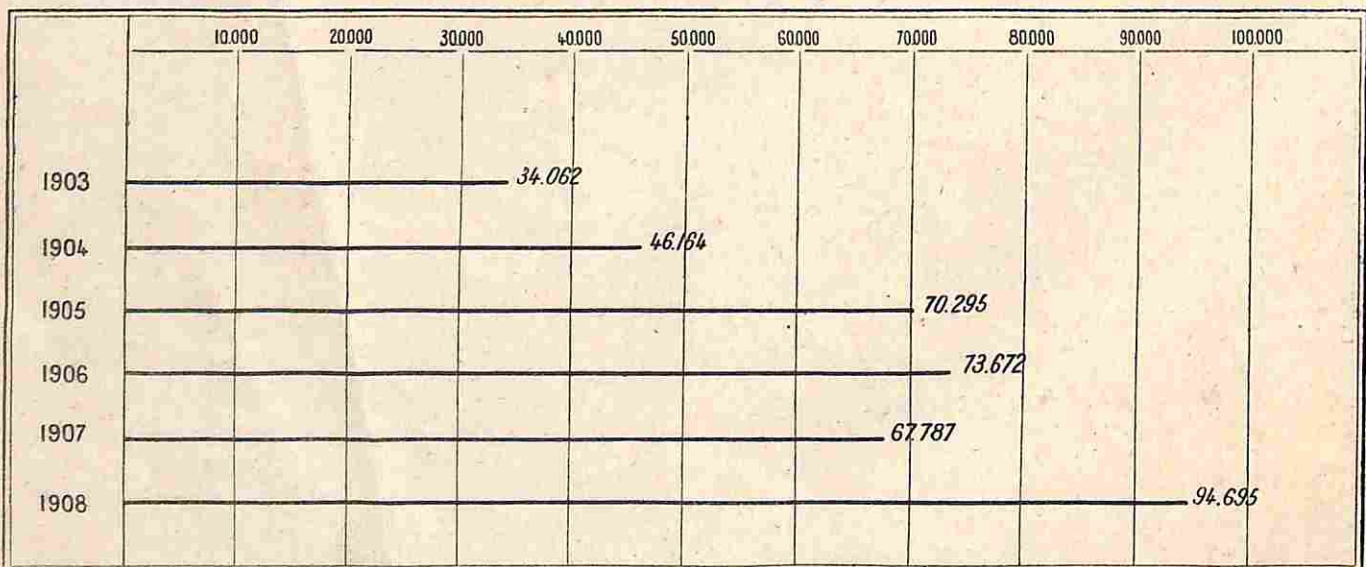
Le Brésil a une superficie de 8.521.776 kilomètres carrés; tous les pays de l'Europe, la Russie exceptée, pourraient y tenir bien à l'aise.

Population (1863-1906).



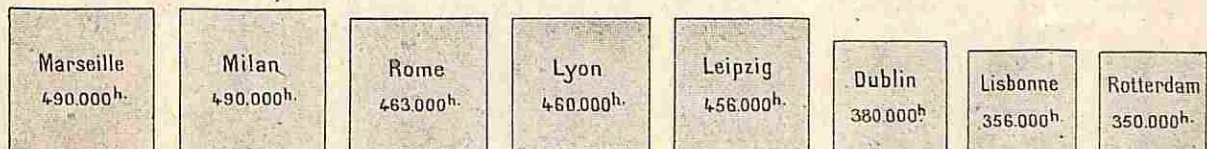
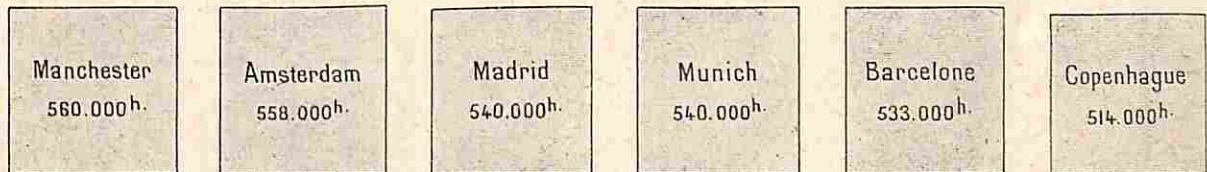
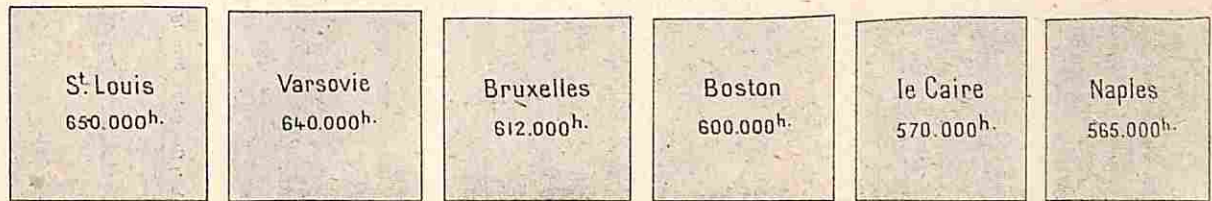
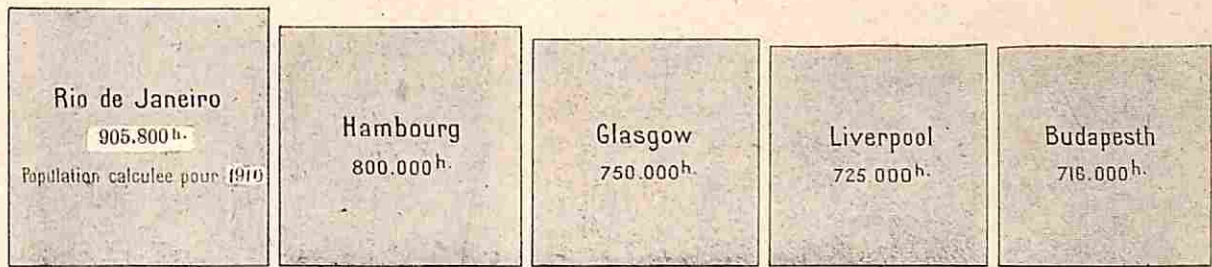
La population du Brésil augmente très rapidement, elle a doublé dans l'espace de 30 ans ; elle était, en effet, de 11 millions d'habitants en 1877 et en 1906 elle dépassait 21 millions ; cet accroissement si rapide est dû, surtout, à la grande natalité et ensuite à l'immigration.

Immigration (1903-1908).



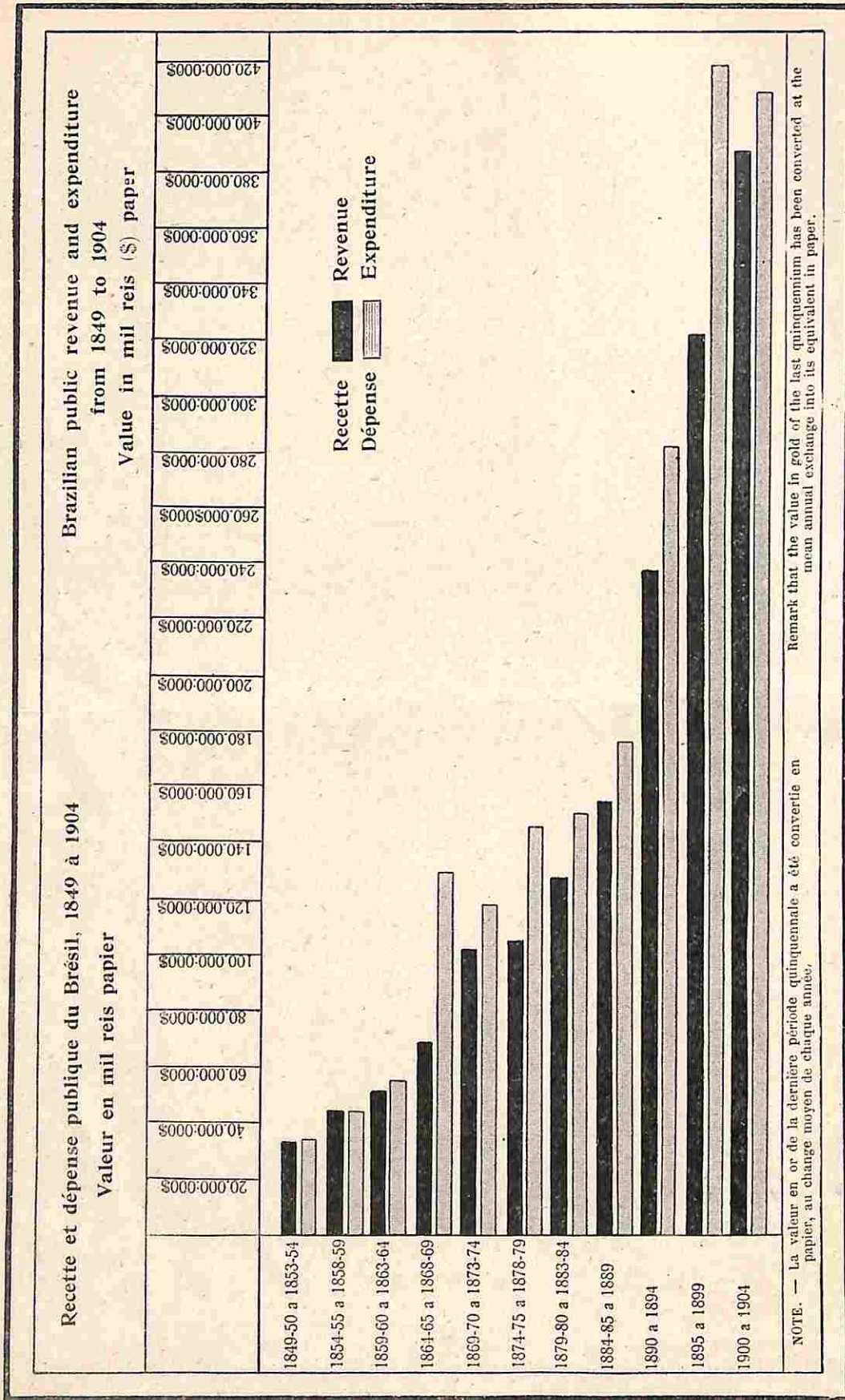
Le Brésil reçoit tous les ans un grand nombre d'immigrants ; ce n'est pas étonnant, car son Gouvernement offre de grands avantages aux travailleurs honnêtes qui veulent venir s'y fixer.

Population de la ville de Rio de Janeiro calculée pour 1910. — 5 —



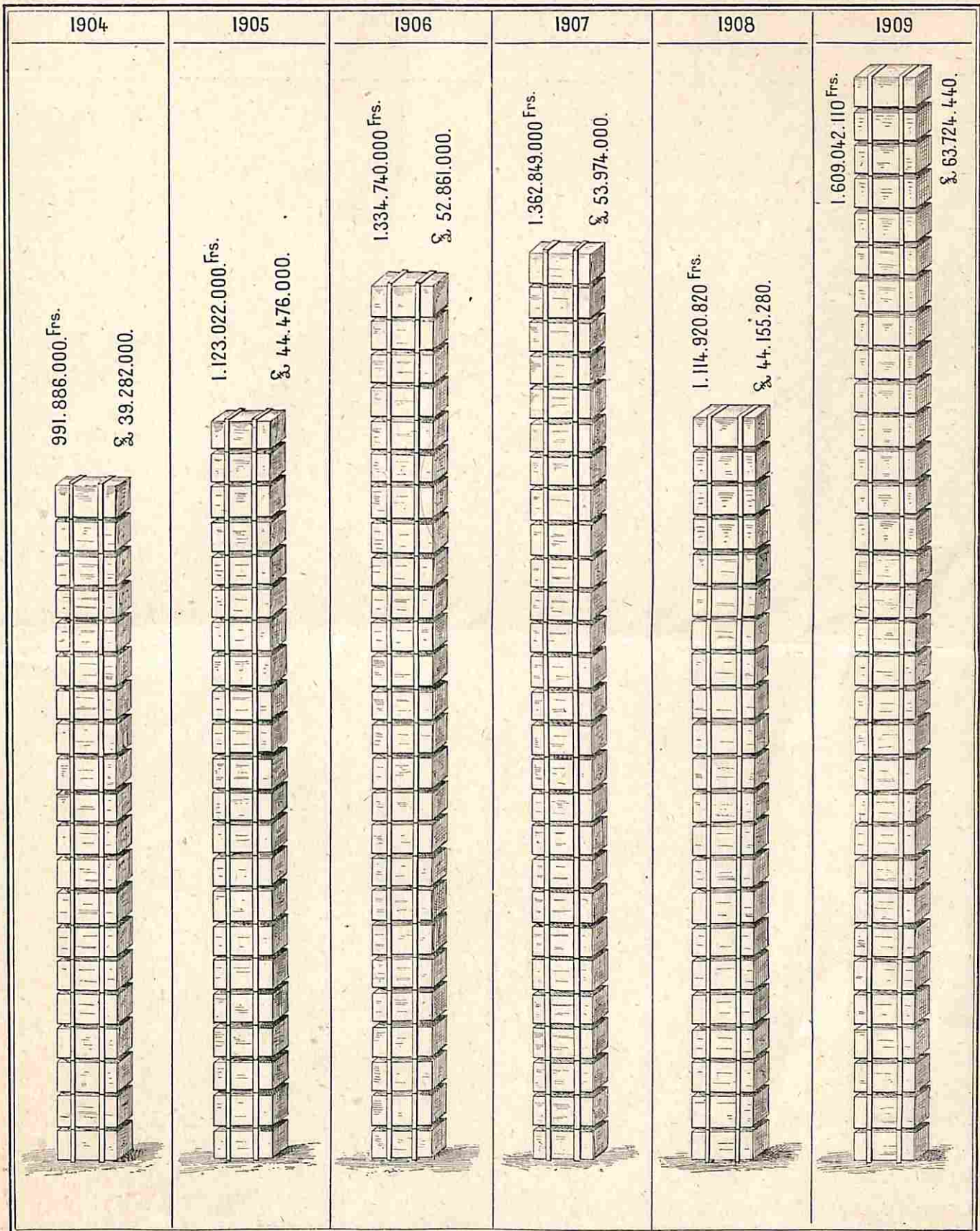
Rio de Janeiro, capitale du Brésil, est une superbe ville située admirablement sur la baie de Guanabara ; de belles avenues, de merveilleux jardins en font une ville agréable, admirée par tous les voyageurs ; on pourrait appliquer, plus à propos, à Rio de Janeiro l'exclamation de Byron sur Montreux : « O ville, tu es belle comme un rêve ! »

Budget.



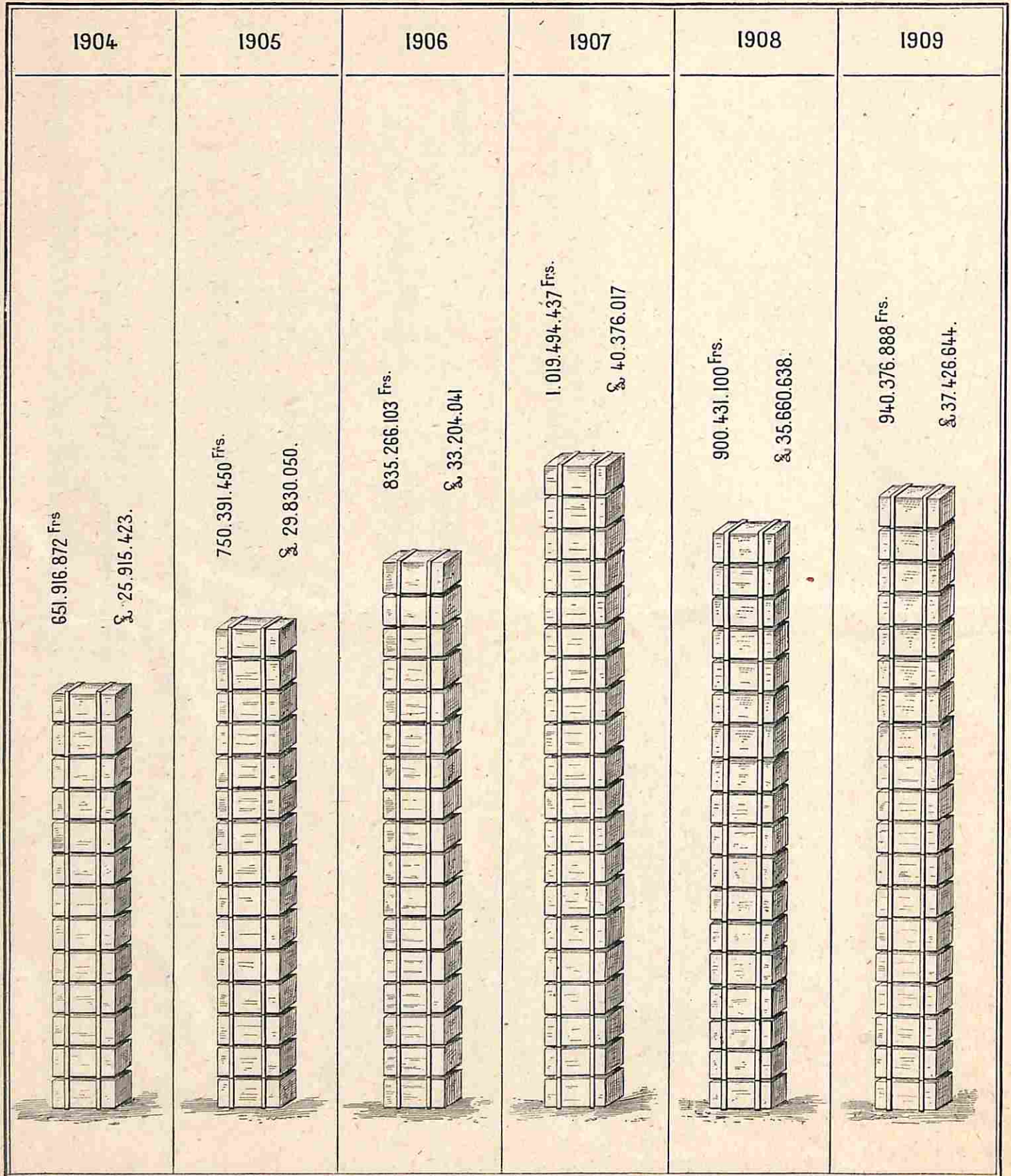
Le budget du Brésil augmente en proportion de son développement extraordinaire ; la construction de routes et de chemins de fer, source de tout progrès, entre pour une large part dans ses dépenses. C'est de l'argent bien placé ; il concourt ainsi à la prospérité toujours grandissante de la République ; du reste, le Brésil peut facilement subvenir à ces dépenses, car ses ressources sont inépuisables et ses progrès vertigineux.

Exportation.



Les exportations du Brésil augmentent tous les ans dans de grandes proportions : en 1904 elles étaient de 991 millions et en 1909 elles dépassent 1,600 millions ; ces exportations consistent surtout en café, caoutchouc, cuirs, peaux, maté (thé brésilien), tabac, cacao, etc.

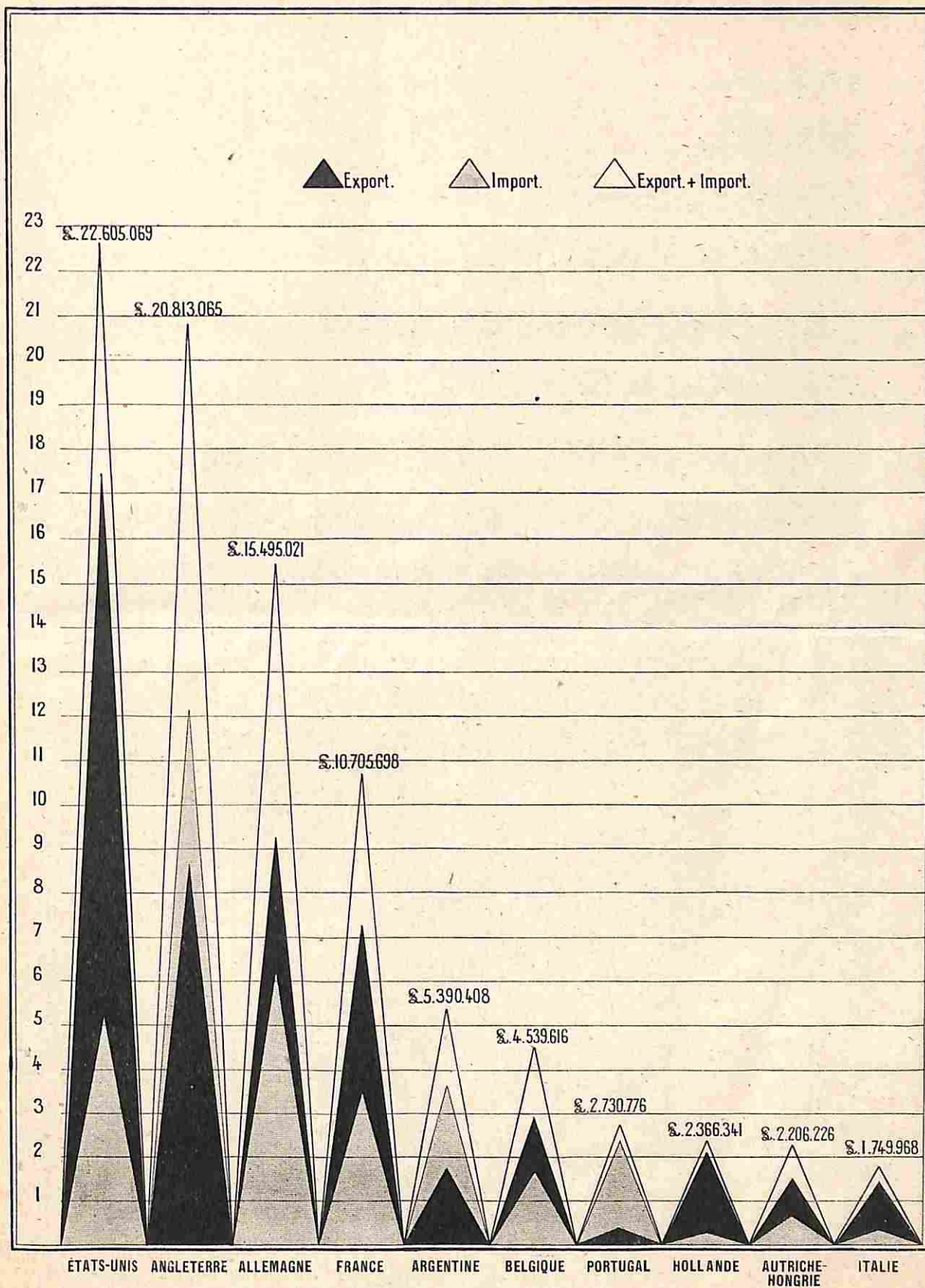
Importation.



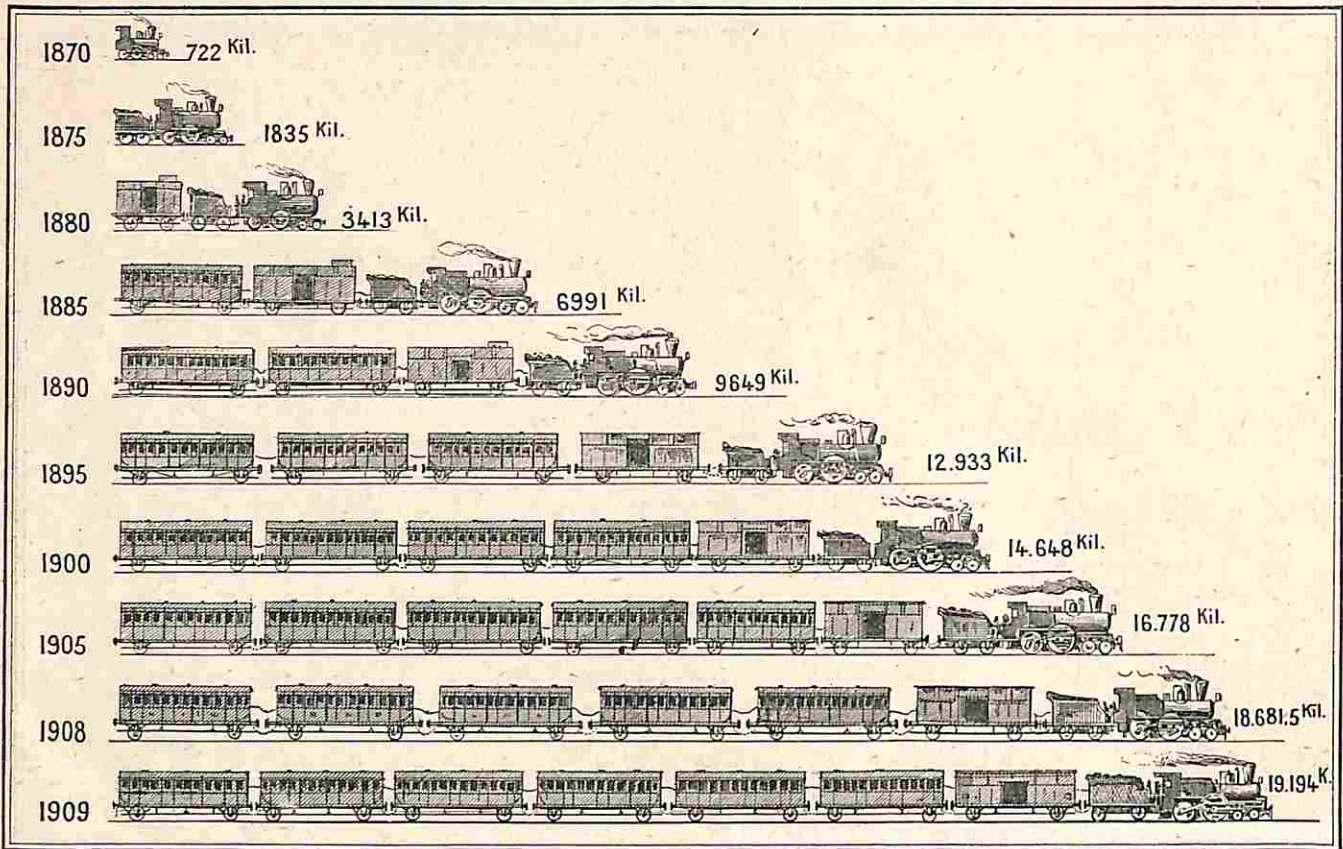
Les importations augmentent avec l'accroissement de la population; elles ont augmenté de 50 % depuis 1904; elles consistent surtout en produits manufacturés qui viennent des Etats-Unis du Nord, d'Angleterre, d'Allemagne, de France, etc., etc.

Commerce du Brésil avec les principaux pays en 1907

UNITÉ DE VALEUR: 1 LIVRE STERLING = 25 FR.

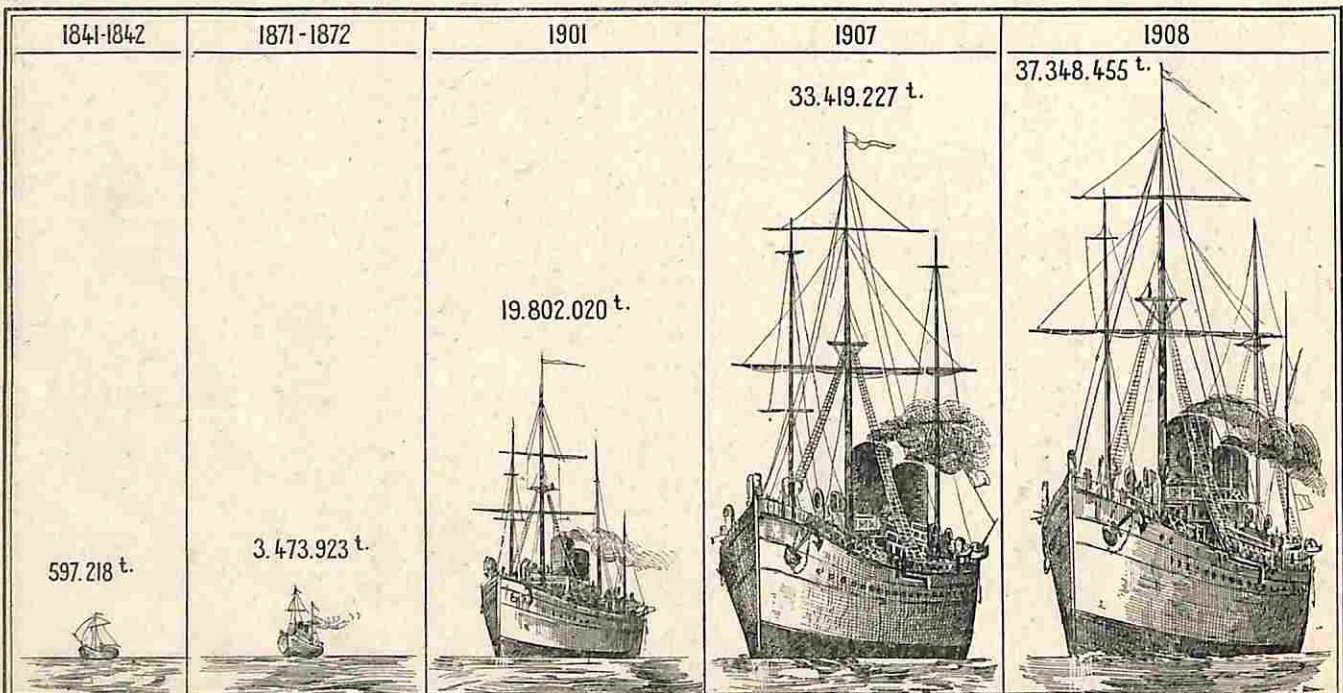


Les Chemins de fer.



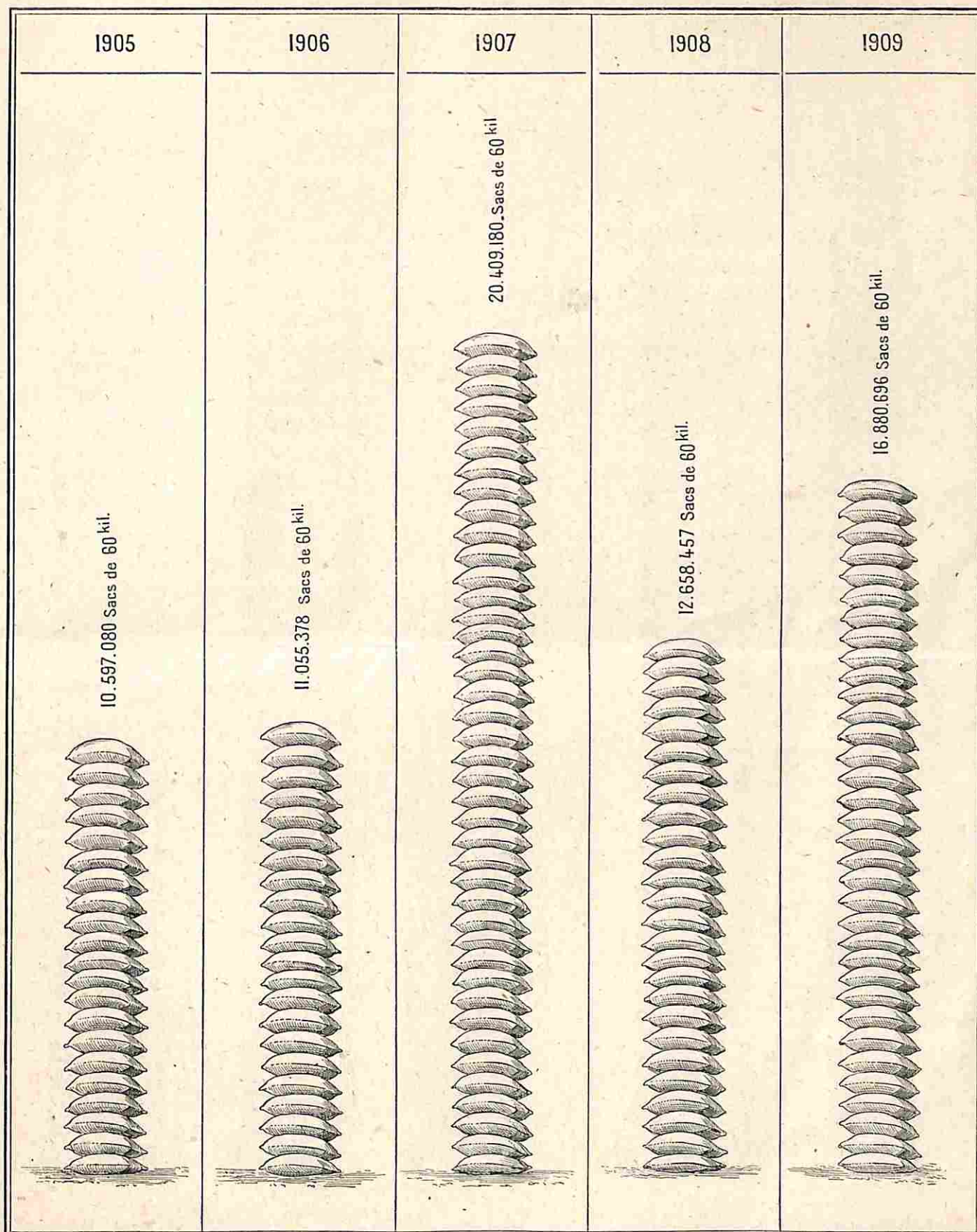
Les chemins de fer sont le grand levier du progrès commercial ; le Brésil construit tous les ans de nombreux kilomètres de voie ferrée, pour mettre en valeur les extraordinaires ressources de son territoire ; de 1890 à 1909, il a construit plus de 9.500 kilomètres de nouvelles voies.

La Navigation.



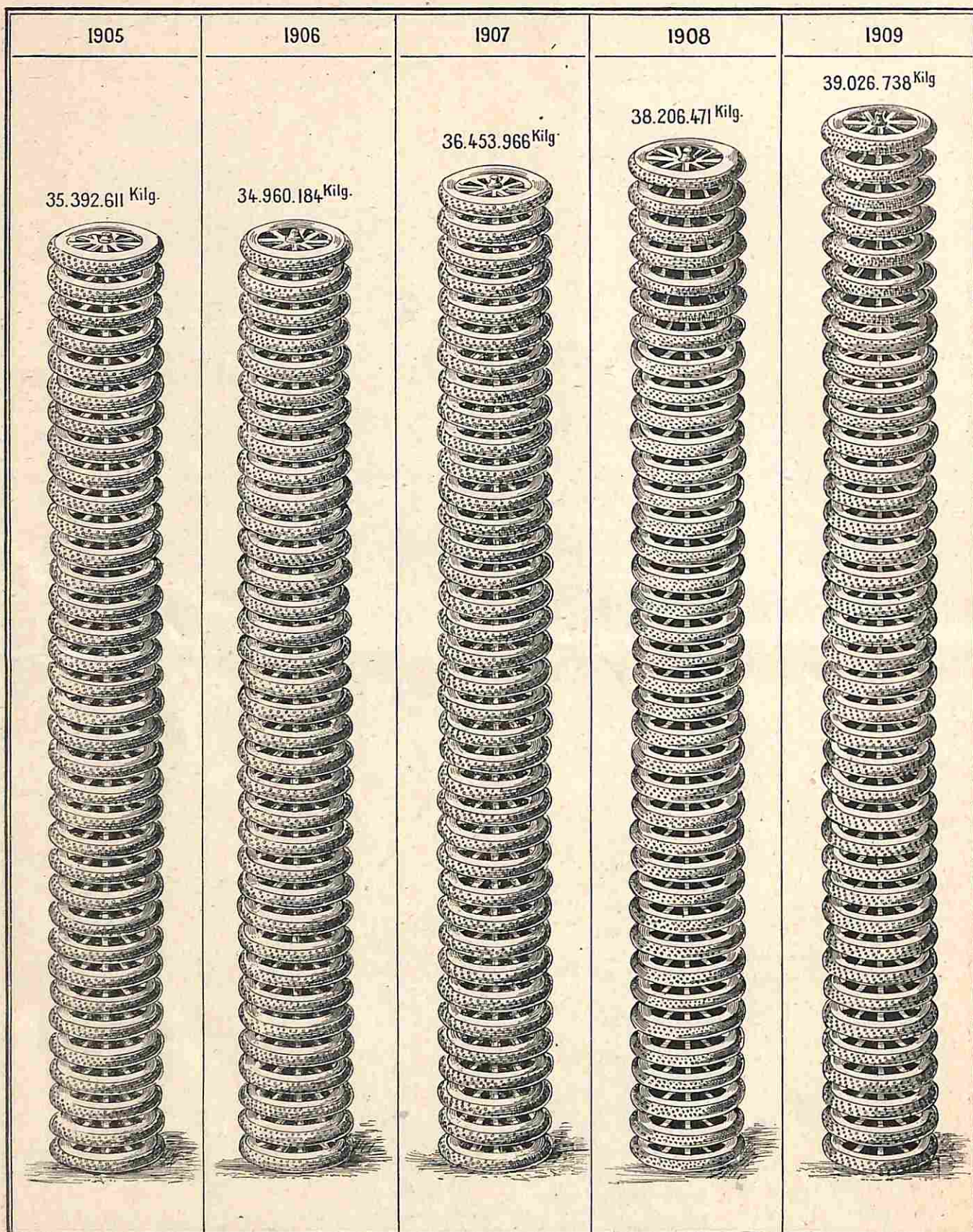
Comme il est naturel, la navigation maritime a suivi les progrès du commerce international ; de 597.218 tonnes en 1841, il est passé à 37.348.455 tonnes en 1908 ; soixante-trois fois plus !!

Production du Café.



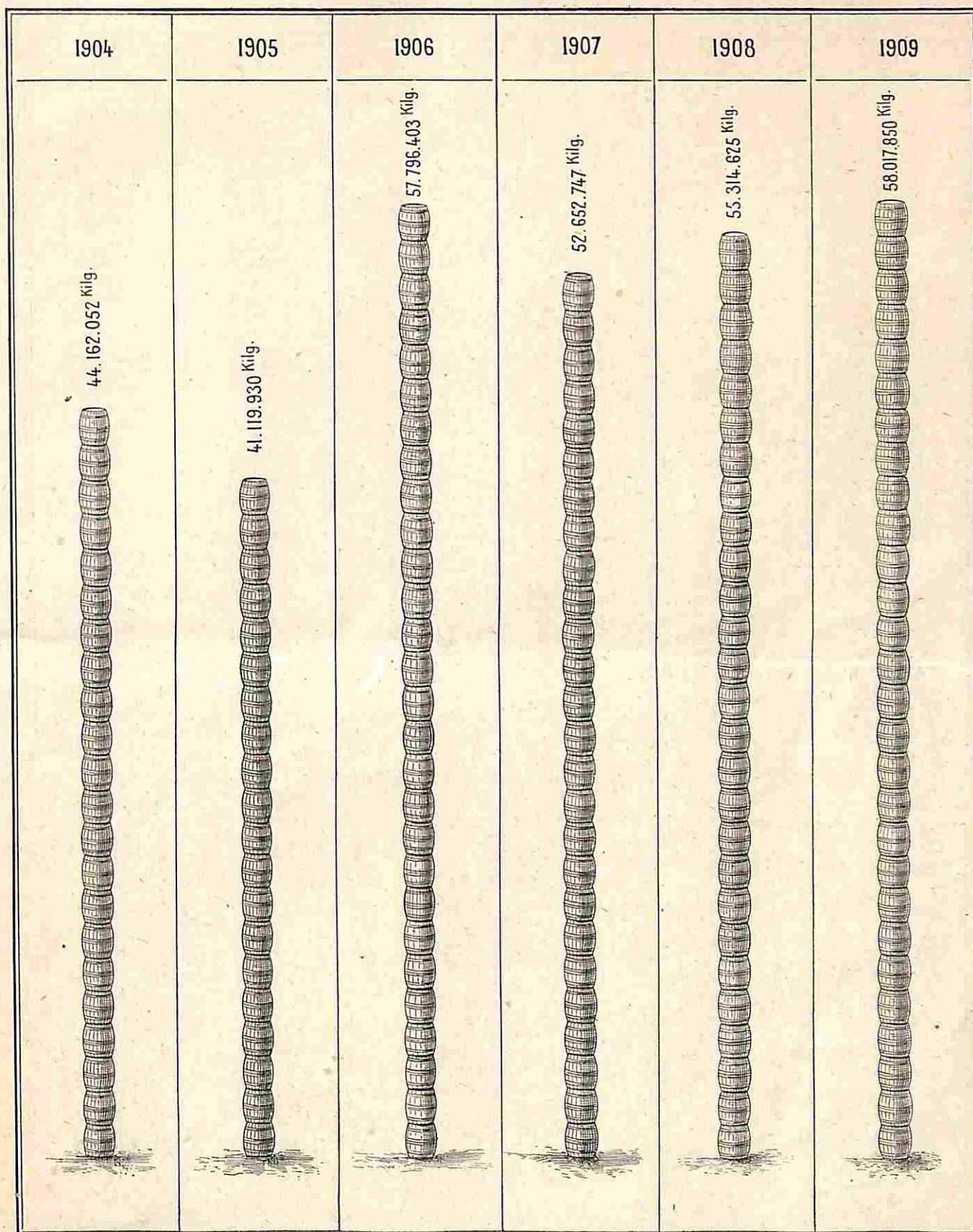
Le Café est très cultivé au Brésil; ce pays produit sept fois plus, à lui tout seul, que tout le reste du monde; — en effet, la récolte de café a été de plus de 20 millions de sacs de 60 kilos en 1906-1907, tandis que tous les autres pays exportaient environ 3 millions de sacs. Presque tout le café consommé dans le monde vient du Brésil.

Exportation du Caoutchouc.



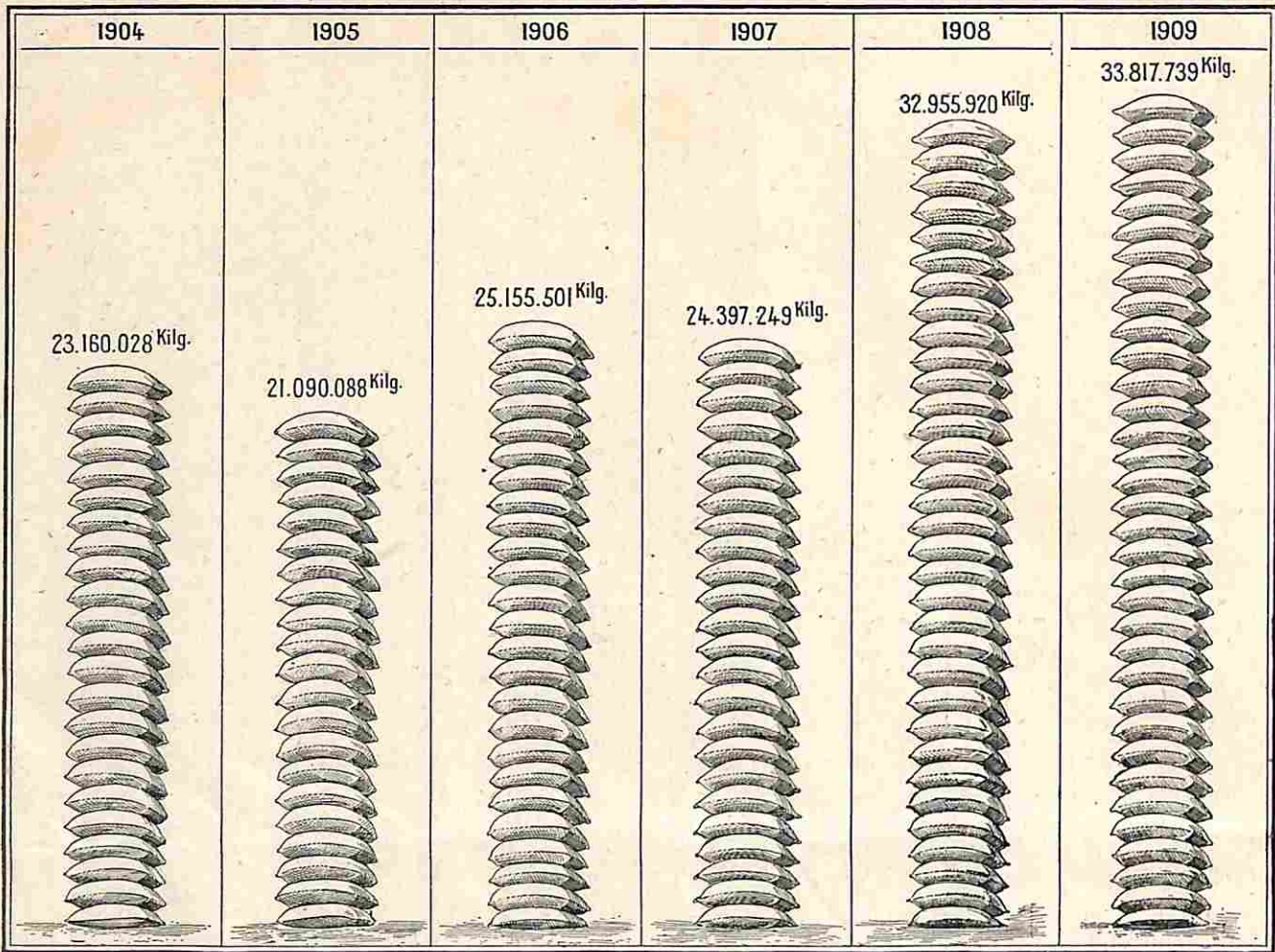
Le Caoutchouc, ce produit si utile et que nous connaissons si bien pour le voir aux roues de nos voitures, vient presque entièrement du Brésil; c'est la sève d'un arbre appelé le "Seringa" qui forme de vastes forêts dans les Etats du Nord du Brésil, surtout dans ceux de l'Amazonas et du Pará.

Exportation du Maté.

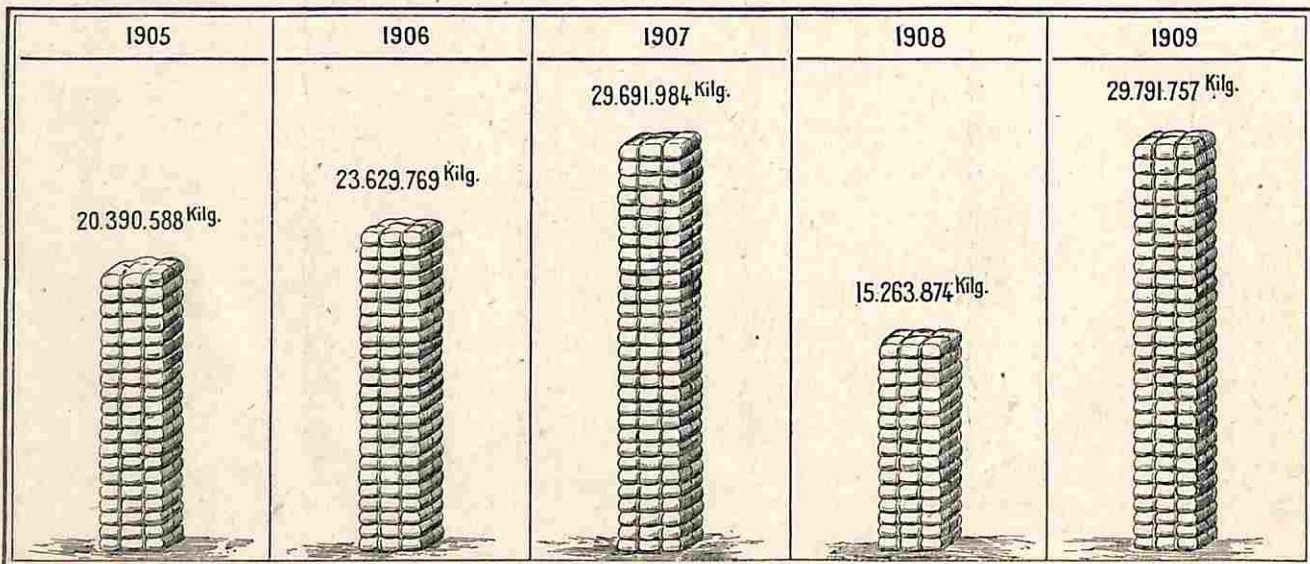


Le Maté est la feuille d'un arbre qui pousse dans les Etats du Sud du Brésil, surtout dans ceux du Paraná et de Rio Grande do Sul; pris en infusion il forme une boisson agréable et tonique qui n'agit pas comme le thé de Chine; c'est un *aliment d'épargne*, comme l'a nommé M. Moreau de Tours, chimiste de l'Institut Pasteur de Paris. Il serait d'un grand secours contre l'alcoolisme, s'il était plus connu en Europe.

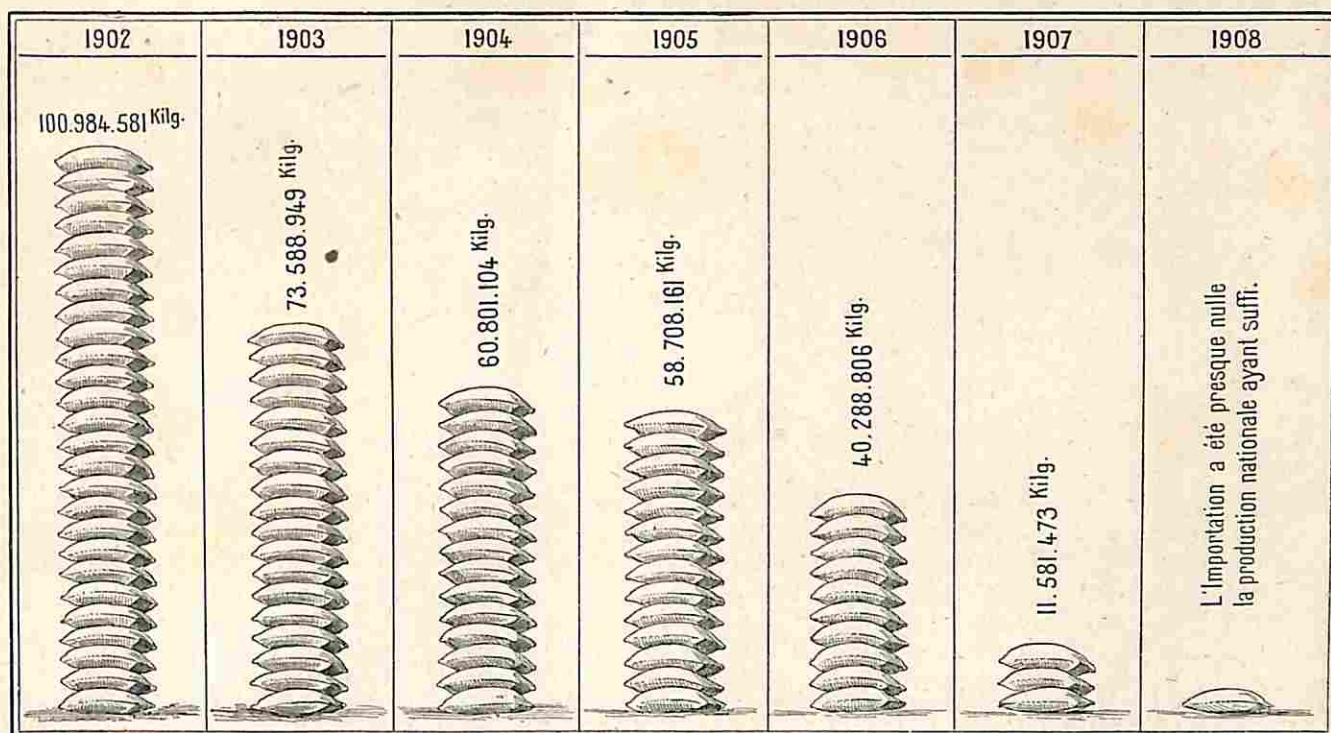
Exportation du Cacao.



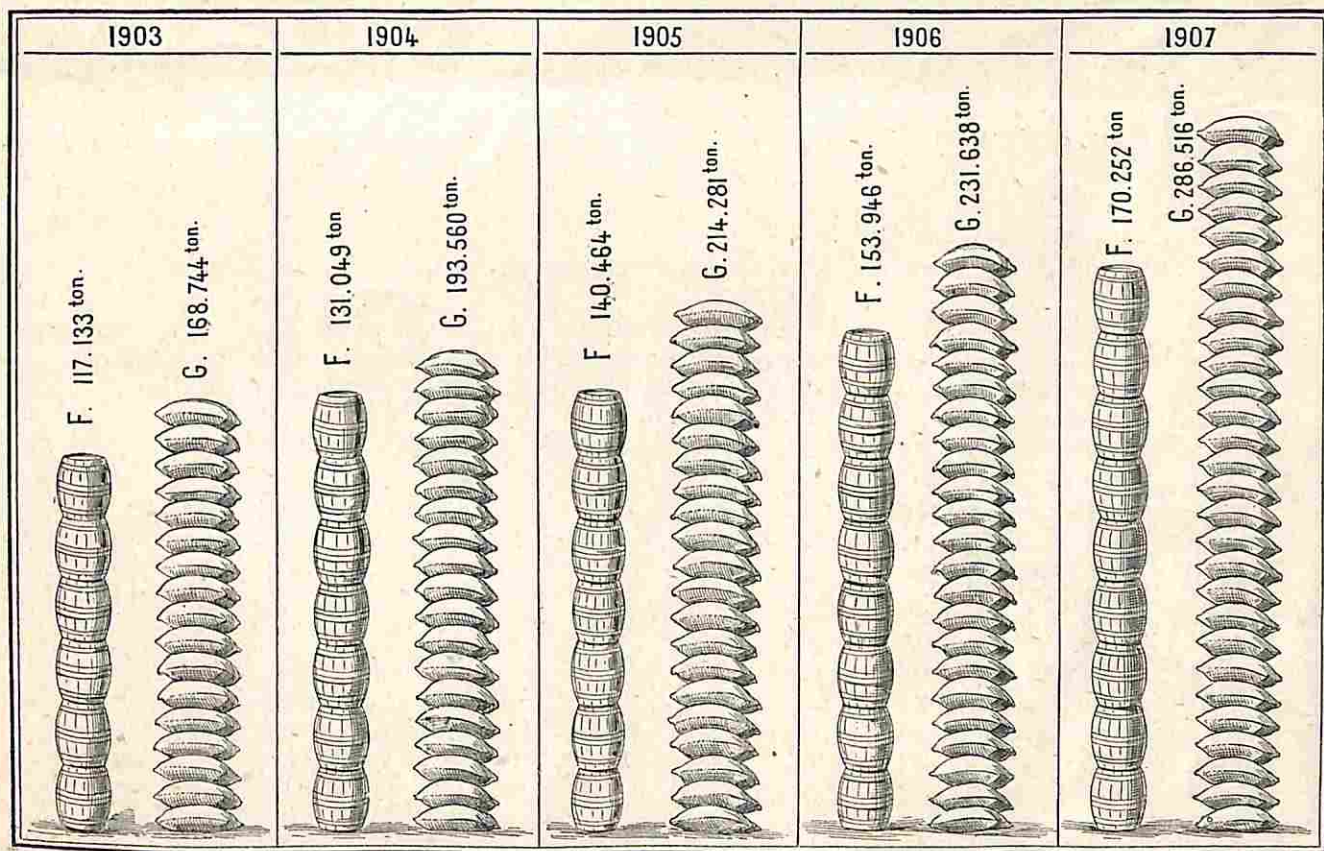
Exportation du Tabac.



Le Cacao et le Tabac sont deux produits de grande exportation du Brésil; une grande partie du chocolat que nous prenons est faite avec le cacao brésilien; le tabac de ce pays est aussi très apprécié; c'est surtout dans l'Etat de Bahia que l'on récolte le cacao et dans ceux de Bahia et de Rio Grande do Sul que l'on cultive le tabac.



Importation du Blé en grains et de la farine de blé.



Le Riz est très apprécié par les populations du Brésil; il en importait de grandes quantités jusqu'en 1902 : à partir de cette année les plantations (rizières) ont tellement augmenté au Brésil que cette importation a baissé jusqu'à devenir presque nulle en 1908; les récoltes suffisent donc à la consommation nationale; le Brésil ne tardera pas à exporter, aussi, du riz. Quant au blé, les besoins toujours croissants de la population font que l'importation de cette céréale augmente, tant en grain qui arrive en sacs, que sous forme de farine qui est transportée en barriques.

LE SECRET

pour faire du bon Café



SUPÉRIORITÉ - ÉCONOMIE



Si l'on vous disait qu'il existe un moyen très simple de réaliser des économies sur votre nourriture, tout en vous nourrissant mieux que vous ne le faites, vous demanderiez tout de suite à connaître ce moyen. Eh bien, nous allons vous prouver clairement, par ce qui va suivre, que rien n'est plus facile que de faire du très bon café en dépensant **moins** d'argent que pour en faire du mauvais.

Nous supposons que la qualité du café que vous employez habituellement est d'une bonne moyenne; aussi ne vous disons-nous pas d'en changer. Mais nous voulons vous prouver qu'avec votre café habituel, et tout en faisant une sensible économie sur la quantité, vous devez savourer une boisson très supérieure à celle que vous absorbez chaque jour après votre déjeuner. Pour cela, faites tout simplement votre café en suivant la méthode brésilienne.

MÉTHODE BRÉSILIENNE

Partant de ce principe que, pour leur faire donner le maximum de rendement et utiliser toute l'huile essentielle contenue dans les grains de café, il faut absolument que toutes les parties de ces grains soient soumises à l'action de l'eau bouillante, on réduit d'abord le café en une poudre impalpable.

(Réglez donc votre moulin pour qu'il pulvérise le plus finement possible.)

On fait bouillir la quantité d'eau nécessaire pour le nombre de tasses que l'on désire.

Dans un récipient quelconque, on a mis la poudre de café (une cuillerée à soupe par tasse); on verse sur cette poudre un peu d'eau bouillante, de façon à former une pâte semi-fluide que l'on triture pendant deux ou trois minutes avec une cuillère ou une tige de bois. Si l'opération est bien faite, et grâce à la finesse de la poudre, le café est ainsi parfaitement cuit et toutes les huiles essentielles se retrouveront dans la pâte obtenue.

Il ne restera plus alors qu'à jeter dans un sac de coton à mailles très serrées la pâte bien à point et à l'arroser doucement avec le reste de l'eau. L'avantage du filtre en coton est de ne laisser tomber aucune parcelle de poudre de café dans le liquide, ce qui se produit forcément dans tous les filtres à trous, surtout quand la poudre de café est très fine.

N.-B. — 1° Ne pas oublier d'échauffer la cafetière avant d'y passer le café, comme on le fait pour le thé; 2° avant d'employer pour la première fois un filtre en coton, avoir soin de l'emplir de poudre ou de marc de café et le faire ainsi macérer pendant une heure dans l'eau bouillante, pour qu'il perde le goût du coton écreu.

CONCLUSIONS

On avouera que ce procédé n'a rien de surnaturel ni de compliqué, et pourtant quelle différence au point de vue du résultat!

Pour être absolument édifié, il suffit d'avoir fait l'expérience une seule fois.